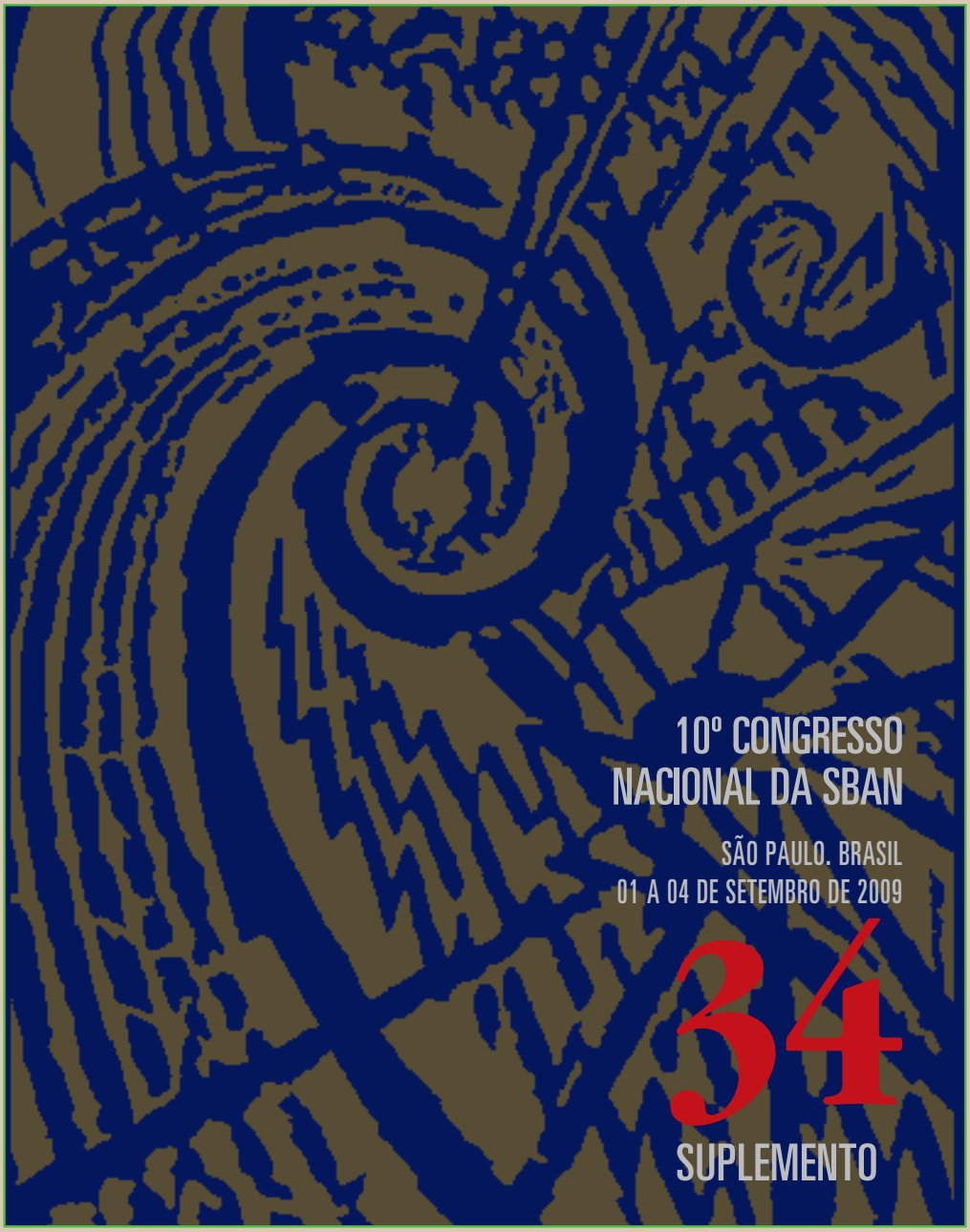
ISSN 1519-8928

Nutrire

REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO



10º CONGRESSO NACIONAL DA SBAN

SÃO PAULO. BRASIL
01 A 04 DE SETEMBRO DE 2009

34 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

2º Vice-presidente / Vice-President
Fernando Salvador Moreno

Secretário Geral / General Secretary
Regina Mara Fisberg

1º Secretário / Secretary
Sérgio Alberto Rupp de Paiva

2ª Secretário / Secretary
Macarena Urrestarazu Devincenzi

Tesoureiro / Treasurer
Thomas Prates Ong

Sócios Mantenedores / Supporting Partners
Bunge Alimentos S.A.
Coca Cola Indústrias Ltda.
Danone Ltda.
Monsanto do Brasil Ltda.
Nestlé 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

SBAN

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

10º CONGRESSO NACIONAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – SBAN
Dos Genes à Coletividade

2º Seminário de Métodos na Pós-Graduação em Nutrição

Workshop Sobre Medida da Dieta e Atividade Física

01 a 04 de Setembro de 2009 – Fecomércio – São Paulo – SP

ISSN 1519-8928

Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 34, Supl., p. 1-493, setembro 2009

© Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição-SBAN
Publicação quadrimestral/ Published three 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), Periódica e Latindex.

10º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição – SBAN
Dos Genes à Coletividade

2º Seminário de Métodos na Pós-Graduação em Nutrição

Workshop Sobre Medida da Dieta e Atividade Física

01 a 04 de Setembro de 2009 – Fecomércio – São Paulo – SP

Realização:

SBAN

Apoio:

CNPq Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

CAPES

CRN 3ª Região

IUNS

SLAN Sociedade Latinoamericana de Nutrição www.slanbrasil.org

FAPESP

ÍNDICE

PÁGINA

EDITORIAL vii
COMISSÃO ORGANIZADORA ix
COMISSÃO CIENTÍFICA ix
COMISSÃO DE TEMAS LIVRES x

Resumos / Apresentação Oral

ALIMENTOS
OR-04-013 a OR-04-018 ..... 3 - 5
NUTRIÇÃO CLÍNICA
OR-02-007 a OR-02-012 ..... 9 -11
OR-03-007 a OR-03-012 ..... 12 -14
NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
OR-04-007 a OR-04-012 ..... 17 -19
NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
OR-02-001 a OR-02-006 ..... 23 -25
OR-03-001 a OR-03-006 ..... 26 -28
NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
OR-02-019 a OR-02-024 ..... 31 -33
OR-03-019 a OR-03-024 ..... 34 -36
NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
OR-04-001 a OR-04-006 ..... 39 -41
NUTRIGENÔMICA
OR-02-013 a OR-02-018 ..... 45 -47
OR-03-013 a OR-03-018 ..... 48 -50
OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
OR-04-019 a OR-04-024 ..... 53 -55

Resumos / Apresentação Pôster Comentado

ALIMENTOS
PC-02-001 a PC-02-005 ..... 59 -61
PC-03-001 a PC-03-002 62
NUTRIÇÃO CLÍNICA
PC-02-006 a PC-02-010 ..... 65 -67
PC-03-006 a PC-03-010 ..... 68 -70
PC-04-001 a PC-04-005 ..... 71 -73
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PC-03-011 a PC-03-012 77
NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
PC-04-006 a PC-04-010 ..... 71 -83
NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
PC-02-011 a PC-02-020 ..... 87 -91
PC-03-016 a PC-03-025 ..... 92 -96
PC-04-011 a PC-04-020 ..... 97 -101
NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
PC-04-021 a PC-04-025 ..... 105 -107

ÍNDICE

PÁGINA

NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
PC-02-021 a PC-02-025 ..... 111 -113
NUTRIGENÔMICA
PC-03-003 a PC-03-005 ..... 117 -118
OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
PC-03-003 a PC-03-005 ..... 121 -122

Resumos / Apresentação Pôster Simples

ALIMENTOS
PS-02-001 a PS-02-021 ..... 125 -135
PS-03-001 a PS-03-021 ..... 136 -146
PS-04-001 a PS-04-021 ..... 147 -157
NUTRIÇÃO CLÍNICA
PS-02-022 a PS-02-061 ..... 161 -180
PS-03-022 a PS-03-061 ..... 181 -200
PS-04-022 a PS-04-061 ..... 201 -220
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PS-02-062 a PS-02-069 ..... 223 -226
PS-03-062 a PS-03-068 ..... 227 -230
PS-04-062 a PS-04-068 ..... 231 -234
NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
PS-02-070 a PS-02-087 ..... 237 -245
PS-03-069 a PS-03-087 ..... 246 -255
PS-04-069 a PS-04-086 ..... 256 -264
NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
PS-02-088 a PS-02-173 ..... 267 -309
PS-03-088 a PS-03-173 ..... 310 -352
PS-04-087 a PS-04-171 ..... 353 -395
NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
PS-02-174 a PS-02-190 ..... 399 -407
PS-03-174 a PS-03-190 ..... 408 -416
PS-04-172 a PS-04-187 ..... 417 -424
NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
PS-02-191 a PS-02-203 ..... 427 -433
PS-03-191 a PS-03-202 ..... 434 -439
PS-04-188 a PS-04-199 ..... 440 -445
NUTRIGENÔMICA
PS-04-200 449
OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
PS-02-204 a PS-02-215 ..... 453 -458
PS-03-203 a PS-03-216 ..... 459 -465
PS-04-201 a PS-04-214 ..... 466 -472
ÍNDICE REMISSIVO DE AUTORES ..... 473 -493

EDITORIAL

A Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição apresenta à comunidade científica brasileira seu décimo congresso, com o tema *Dos Genes à Coletividade*. Nesses quatro dias de intensas atividades, das quais participarão cerca de 1.200 profissionais das áreas de Alimentos e Nutrição, serão apresentados 792 trabalhos, dos 802 inscritos, dos quais 72 para apresentação oral, 75 para pôster comentado e 645 para pôster simples. 10 trabalhos estão concorrendo ao *PREMIO SBAN CENTRUM 2009*. Quarenta pesquisadores de diferentes instituições avaliaram individualmente e julgaram vinte resumos basicamente por sua originalidade, pertinência e principalmente por perspectivas que apontam.

Tradicionalmente os congressos da SBAN tem suas atividades direcionadas às pesquisas em Alimentos e Nutrição, e são a oportunidade de discussão, reflexão e intercâmbio pelos profissionais e pesquisadores que trabalham nessa área no Brasil e o resultado de meses de planejamento por parte de uma comissão organizadora, atenta aos movimentos das atividades de pesquisa em nosso pais e no mundo.

Em nome dessa comissão e da SBAN damos as boas vindas a todos os congressistas.

Célia Colli
Editora Científica

COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Sergio Alberto Rupp de Paiva - SP
Vice-Presidente: Olga Maria Silverio Amâncio - SP
Secretária Geral: Dirce Maria Lobo Marchioni - SP
1º Tesoureiro: Thomas Prates ONG - SP

COMISSÃO CIENTÍFICA

Coordenadora: Olga Maria Silverio Amâncio - SP
Alex Florindo - SP
Anita Sachs - SP
Célia Colli - SP
Claudia P. Oller do Nascimento - SP
Denise Petrucci Gigante - RS
Dirce Maria Lobo Marchioni - SP
Fernando Salvador Moreno - SP
Franco Maria Lajolo - SP
Gilberto Kac - RJ
Hélio Vannucchi - SP
Jorge Mancini Filho - SP
Julio Orlando Tirapegui Toledo - SP
Lígia Araújo Martini - SP
Lilian Cuppari - SP
Lucia de Fátima Campos Pedrosa - RN
Macarena U. Devincenzi - SP
Marcelo Macedo Rogero - SP
Marcelo Saldanha Aoki - SP
Olga Maria Silverio Amancio - SP
Regina Mara Fisberg - SP
Rossana Pacheco da C. Proença - SC
Sandra R. G. Ferreira Vivolo - SP
Semiramis Martins A. Domene - SP
Sergio Alberto Rupp de Paiva - SP
Silvia Maria F. Cozzolino - SP
Thomas Prates Ong - SP

COMISSÃO DE TEMAS LIVRES

Alceu Afonso Jordão Jr - SP
Alex Antonio Florindo - SP
Ana Lúcia Medeiros de Souza - SP
Ana Maria Cervato Mancuso - SP
Ana Maria Dianezi Gambardella - SP
Ana Raimunda Damaso - SP
Anita Sachs - SP
Carla Maria Avesani - RJ
Carla Soraya Costa Maia - CE
Carmen Marino Donangelo - RJ
Célia Colli - SP
Claudia P.Oller do Nascimento - SP
Cristina Pereira Gaglianone - SP
Daniel Ferreira da Cunha - MG
Daniella Saes Sartorelli - SP
Deborah Helena M. Bastos - SP
Denise Petrucci Gigante - RS
Dilina do Nascimento Marreiro - PI
Dirce Maria Lobo Marchioni - SP
Eduardo Purgatto - SP
Eliana Bistriche Giuntini - SP
Eliane Fialho de Oliveira - RJ
Elizabeth AP. F. da Silva Torres - SP
Emília Addison Machado Moreira - SC
Fernanda Baeza Scagliusi - SP
Fernando Salvador Moreno - SP
Francisco A. G. de Vasconcelos - SC
Gilberto Kac - RJ
Gloria Valeria da Veiga - RJ
Hélio Vannucchi - SP
Iracema Santos Veloso - BA
Jorge Mancini Filho - SP
Josefina Bressan R. Monteiro - MG
Julio Orlando Tirapegui Toledo - SP
Kênia Mara B. De Carvalho - DF
Lenise Mondini - SP
Lígia Araújo Martini - SP
Lilian Cuppari - SP
Luci Tojal e Seara - AL
Lucia de Fátima C. Pedrosa Schwarzschild - RN
Lucia Kiyoko Ozaki Yuyama - AM
Macarena U. Devincenzi - SP
Marcelo Macedo Rogero - SP
Marcelo Saldanha Aoki - SP
Márcia Regina Vítolo - RS
Marcos Ferreira Minicucci - SP
Maria Ayako Kamimura - SP
Maria da Pureza S. Miranda - BA
Maria de Fátima N. Marucci - SP
Maria Elisabeth Machado Pinto e Silva - SP
Maria Margareth Veloso Naves - GO
Maria Teresa Anselmo Olinto - RS
Marle dos Santos Alvarenga - SP
Mauro Fisberg - SP
Monica Glória N. Spinelli - SP
Nadir do Nascimento Nogueira - PI
Neuza Mariko Aymoto Hassimotto - SP
Olga Maria Silverio Amâncio - SP
Paula Andrea Martins - SP
Paula Garcia Chiarello - SP
Paula Schmidt Azevedo - SP
Raquel Alves dos Santos - SP
Regina Mara Fisberg - SP
Rita de Cássia C. de A. Akutsu - DF
Roberto Costa - SP
Rosely Sichieri - RJ
Rossana Pacheco da C. Proença - SC
Sandra Maria Chaves dos Santos - BA
Sandra Maria Lima Ribeiro - SP
Sandra R. G. Ferreira Vivolo - SP
Sandra Soares Melo - SC
Semiramis Martins A. Domene - SP
Sergio Alberto Rupp de Paiva - SP
Sílvia Justina Papini-Berto - SP
Silvia Mª Custodio das Dores - RJ
Silvia Regina D. Medici Saldiva - SP
Sonia Buongermino de Souza - SP
Sonia Tucunduva Philippi - SP
Sophia Cornbluth Szarfarc - SP
Teresa Helena Macedo da Costa - DF
Thomas Prates ONG - SP
Vera Lúcia C. Garcia Tramonte - SC

Temas Livres
Apresentação Oral

Alimentos

OR-04-013 a OR-04-018

OR-04-013

MODELAGEM DE MISTURA PARA OTIMIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E SENSORIAIS DO PÃO SEM GLÚTEN

VANESSA DIAS CAPRILES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS
Instituição: Universidade de São Paulo
Ag.Financiadora: FAPESP
Sala: 2 **Horário:** 15:30-15:45:00

Introdução: Pães sem glúten geralmente são elaborados com farinhas e amidos refinados, e por isso apresentam baixos teores de fibra alimentar e de micronutrientes; sendo um dos fatores responsáveis pelo consumo inadequado destes nutrientes pelos celíacos. Por apresentar elevado valor nutritivo e não conter glúten, o grão de amaranto é uma matéria prima atraente. Objetivos: Avaliar as interações entre misturas de farinha de arroz, fécula de batata e farinha de amaranto integral e identificar as proporções entre os três componentes que possibilitem maximizar o valor nutricional, as propriedades físicas e a aceitabilidade sensorial do pão sem glúten. Metodologia: Para otimizar a formulação foi utilizado o planejamento experimental centróide simplex para misturas ternárias e a metodologia de superfície de respostas. Os resultados foram avaliados através de análise de regressão, coeficiente de determinação ($R^2_{(adj)}$), análise de variância e exame dos resíduos. Foram investigadas: composição centesimal, carga glicêmica estimada, propriedades físicas e a aceitabilidade sensorial das formulações. Resultados: Não é possível obter um pão com a farinha de amaranto isoladamente, uma vez que esta farinha não possibilita a formação do miolo. Os modelos de regressão ajustados aos dados experimentais e os diagramas de contorno mostraram que a farinha de amaranto incrementa os teores de cinzas, lipídeos e fibra alimentar, reduz a carga glicêmica, a expansão e escurece os produtos ($R^2_{(adj)}$>90%, p=0,00). A farinha de arroz e a fécula de batata contribuem com a expansão e textura do produto, gerando pães mais claros. Misturas dos três componentes são viáveis para elaboração de pães sem glúten enriquecidos com frutanos (8g/ 100g), resultando em produtos com melhores propriedades físicas do que aqueles obtidos com os componentes isolados. Pães sem glúten com 17, 33 e 45% de farinha de amaranto integral, apresentaram elevado teor de fibra (23, 23.4 e 25%, respectivamente), baixa carga glicêmica (8.1, 8.1 e 7.6/ porção de 50g, respectivamente) adequada expansão (2.5, 2.3 e 2.3 cm^3/g, respectivamente) e maciez do miolo (7.4, 5.8 e 5.7 N, respectivamente) e foram aceitos sensorialmente (aceitação global 7, 7.4 e 6.6, respectivamente). Conclusão: O planejamento experimental e a análise sensorial possibilitaram a obtenção de pães sem glúten com destacado valor nutricional e aceitação sensorial. Estes produtos podem contribuir para uma maior variação e adequação da dieta dos celíacos.

OR-04-014

APLICAÇÃO DE UM ANTIOXIDANTE NATURAL A BASE DE ERVA MATE (ILEX PARAGUARIENSIS) EM HAMBÚRGUER BOVINO

DEBORAH H. MARKOWICZ BASTOS; ERICA LEMOS FERREIRA; GENI RODRIGUES SAMPAIO; TORRES AFS TORRES
Instituição: Universidade de São Paulo / FSP
Ag.Financiadora: FAPESP
Sala: 2 **Horário:** 15:45-16:00:00

Introdução: A oxidação lipídica é um dos principais mecanismos da deterioração química dos alimentos. A qualidade nutricional e a vida útil de alimentos ricos em ácidos graxos insaturados estão diretamente associadas à inibição e/ou diminuição da velocidade de reações oxidativas. Os antioxidantes fenólicos são utilizados pela indústria alimentícia com este fim. A erva-mate apresenta propriedades antioxidantes atribuídas à presença de compostos fenólicos, sendo os mais abundantes os ácidos fenólicos. Objetivos: Avaliar a eficácia de um extrato antioxidante à base de erva mate em produto cárneo (hambúrguer) e a possível alteração relativamente à aceitação do produto. Metodologia: A atividade antioxidante de extratos etanólicos de erva-mate verde (EV) e de chá mate (EM) (patente PI 0.604.916-8) foi avaliada em hambúrguer bovino comparativamente à atividade antioxidante do BHT. Avaliou-se a inibição de formação de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS); a variação do perfil de ácidos graxos insaturados (CG-FID) e a inibição de geração de óxidos de colesterol (HPLC). Amostras de hambúrgueres adicionadas de extratos nas concentrações 0%, 0,01% e 0,1%, de EV ou EM e adicionadas de BHT (0,01%) foram analisadas após 1, 30, 60 e 90 dias de armazenamento a -18ºC. Avaliou-se também a aceitação dos hambúrgueres. A análise foi realizada por 30 voluntários, empregando-se escala hedônica de 9 pontos. Resultados: Os teores de TBARS encontrados nos hambúrgueres adicionados de EV e EM, na concentração 0,01%, foram maiores que os valores encontrados no grupo acrescido de BHT (0,01%) durante todo o experimento, indicando que essa concentração não é eficiente para retardar a oxidação lipídica. Os hambúrgueres adicionados de EV e EM na concentração 0,1% não diferiram do grupo BHT (0,01%) relativamente à formação de TBARS, e diferiram significativamente (P<0,05) relativamente ao grupo controle (0% antioxidante) que apresentou maiores teores de TBARS. Não se observou diferença no perfil de ácidos graxos insaturados e na formação de óxidos de colesterol entre os grupos. Foi avaliada a aceitação dos hambúrgueres EV e EM na concentração 0,1%. Não foi observada diferença entre a nota média (7,0) dos hambúrgueres dos grupos EV e EM e o hambúrguer adicionado de BHT. Conclusão: A utilização de extratos a base de erva-mate na concentração de 0,1% foi eficaz na prevenção da oxidação lipídica e não alterou a aceitação do produto quando comparado ao produto padrão.

OR-04-015

AVALIAÇÃO DA OXIDAÇÃO DE ÓLEOS, GORDURAS E AZEITES COMESTÍVEIS EM PROCESSO DE FRITURA

EDELI SIMIONI ABREU; HELOISA SARMENTO RIOS; ISABELA OLIMPIO PEREIRA

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Sala: 2 **Horário:** 16:00-16:15:00

Introdução: A fritura de alimentos é um processo cuja prática tem aumentado com a modernidade, devido à capacidade de fornecer alimentos agradáveis e de preparo rápido ao consumidor. Entretanto, este processo provoca alterações, como a oxidação, nos óleos e gorduras utilizados, que podem trazer malefícios ao organismo. Portanto, avaliar a oxidação e o tempo de descarte dos óleos/gordura contribui para estabelecer práticas saudáveis na utilização do processo de fritura. Objetivos: O objetivo do presente trabalho foi avaliar a oxidação e a estabilidade de óleos e azeites utilizados na fritura. Foram determinados os índices de acidez, peróxido, iodo, refração, e oxidação (Segundo Kreis). Metodologia: Os experimentos foram conduzidos com frituras de batatas durante 20 e 45 minutos (180ºC) empregando os óleos de girassol (OG), milho (OM), canola (CO), soja (OS), os azeites de oliva (AO) e extra-virgem (AOEV) e as gorduras de palma (GP) e vegetal hidrogenada (GVH). Foram considerados dados estatisticamente significantes valores com $p<0,05$, segundo análise de variância e pós teste de Tukey. Resultados: OG, GVH e OS apresentaram maior alteração de acidez após 20 e 45 minutos de fritura, mas este índice manteve-se de acordo com a legislação permitida para estes e os outros óleos, exceto AOEV que apresentou índice de acidez superior ao máximo permitido. CO, OS e GP apresentaram maior alteração no índice de peróxidos após 20 e 45 minutos de fritura, mas os valores encontram-se dentro dos permitidos pela legislação. Segundo o índice de iodo, somente OG, OS e AOEV estão de acordo com a margem de oxidação permitida. CO, OS, GP e GVH tiveram uma redução esperada deste índice após a fritura, devido à quebra das ligações resultante da oxidação. Todas as amostras analisadas exibiram índices de refração dentro da faixa permitida pela legislação que não se alteram com a fritura. CO, OG, OS, AO e AOEV apresentaram maior oxidação segundo a reação de Kreis e GP apresentou a menor oxidação. Conclusão: Concluindo, a degradação ocorrida durante o tempo de fritura estudado não foi muito agressiva. Os óleos/gorduras com maior conteúdo de ácidos graxos saturados (GP) são mais estáveis que os óleos/gorduras contendo maior teor de ácidos graxos insaturados (OS, OG, OM). A adição de antioxidante pode refrear a oxidação, como observado com a GP.

OR-04-016

EFEITO DO TRATAMENTO TÉRMICO SOBRE A PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA, O TEOR DE ÔMEGA-3 E DE FENÓLICOS TOTAIS DE SEMENTES DE LINHAÇA ESCURA

JÚLIA CRISTINA CARDOS CARRARO; CAMILA GERTRUDES LUCAS; DAYANE DE CASTRO MORAIS; ÉRICA AGUIAR MORAES; MARIA INÊS DA SILVA DANTAS; HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO; FÁTIMA FERREIRA CASTRO; SÔNIA MACHADO ROCHA RIBEIRO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Sala: 2 **Horário:** 16:15-16:30:00

Introdução: A linhaça tem se destacado como um alimento potencialmente funcional em razão de seu conteúdo em compostos bioativos, como ácido α-linolênico (ALA), fibras e lignanas. Porém, o alto conteúdo de ácidos graxos poliinsaturados da semente aumenta a suscetibilidade à peroxidação, o que pode ser influenciado por fatores como o calor. A presença de compostos cianogênicos na semente conduz a uma preocupação quanto à sua toxicidade. O tratamento térmico da semente é efetivo em eliminar tais compostos indesejáveis, uma vez que são termolábeis. Todavia, há dúvidas se há estabilidade dos compostos bioativos e da peroxidação durante tal processamento. Objetivos: Este estudo objetivou avaliar o impacto do processamento térmico durante a elaboração de farinha sobre a peroxidação de lipídios, teores de ALA e de fenólicos totais de sementes de linhaça escura. Metodologia: As sementes foram divididas em 2 grupos: 'com' (CTT) e 'sem' tratamento térmico (STT), sendo as sementes CTT submetidas a 150°C por 15 minutos em estufa de circulação de ar. As sementes foram trituradas, acondicionadas em embalagens plásticas e armazenadas a -80°C até o momento das análises. A peroxidação de lipídios foi mensurada pelo teste de TBARS (BUEGE E AUST,1978); o teor de ALA quantificado por cromatografia gasosa, sendo a extração e esterificação dos lipídios realizadas de acordo com Folch (1957) e Hartman e Lago (1973), respectivamente; e a estimativa de fenólicos totais conforme Singleton et al. (1999). As análises estatísticas foram feitas por meio de ANOVA e teste-t pelo programa SigmaStat 2.03 ao nível de 5%. Resultados: A média de peroxidação lipídica foi mais elevada na farinha CTT (9,613± 6,805 nmol de MDA/g de lipídio) em relação à STT (4,634±2,301), mas a diferença não foi estatisticamente significante ($p=0,054$). Não houve diferença estatisticamente significativa entre as farinhas para os teores de Fenólicos totais, porém os valores de ALA foram maiores na farinha CTT ($p=0,003$). As farinhas CTT e STT apresentaram 10,08±0,38g e 6,73±0,85g de ALA por 100 gramas, respectivamente. A farinha CTT apresentou 709,73± 37,98 mg e a farrinha STT 692,947 ± 64,204 mg de Equivalente de ácido gálico por 100 g. Conclusão: O tratamento térmico, nas condições empregadas nesse estudo, pode ser utilizado para obtenção de farinha de linhaça, uma vez que não aumenta sua peroxidação lipídica e preserva os teores de compostos bioativos, como ALA e compostos fenólicos.

OR-04-017

COMPOSTOS BIOATIVOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE FRUTAS TROPICAIS

ELIANE FIALHO; ANA LUISA KREMER FALLER; LUIZ DANIEL SOARES DA FONSECA; CHRISTIANE PEREIRA QUEIROZ; RENATA MADUREIRA POLINATI

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ

Ag.Financiadora: FAPERJ, CAPES.

Sala: 2 **Horário:** 16:30-16:45:00

Introdução: Frutas e hortaliças apresentam compostos bioativos e substâncias antioxidantes relacionados com a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis. Frutas tropicais, nativas do Brasil, apresentam menor custo e maior acessibilidade para a população podendo ser importantes alimentos-fonte de compostos benéficos à saúde. Objetivos: Quantificar o teor de polifenóis, flavonóides, carotenóides e ácido ascórbico em caju, goiaba e laranja, e verificar a influência destes compostos na capacidade antioxidante. Metodologia: Polifenóis foram quantificados utilizando o reagente Folin-Ciocalteu e ácido gálico como padrão. Flavonóides foram analisados espectrofotometricamente pela reação com AlCl3/ NaNO2 e catequina como padrão. Carotenóides foram estimados com base no betacaroteno após extração com hexano, tolueno, acetona e etanol, saponificação com KOH e separação de fase pela adição de Na2SO4. Vitamina C foi quantificada comparando a capacidade de oxidação do 2,6-diclorofenolindofenol entre as amostras, após extração com ácido metafosfórico, e o ácido ascórbico. A capacidade antioxidante foi aferida utilizando o método de seqüestro do radical DPPH e pela capacidade de redução do ferro (FRAP). Resultados: O caju apresentou maiores teores de polifenóis solúveis e hidrolisáveis, 4,57 e 4,67 mg/mL, respectivamente. O conteúdo de flavonóides totais na goiaba foi de 199,6 µg/mL, o que reflete um valor 37% maior que o encontrado para as outras frutas. A goiaba apresentou maior teor de carotenóides (62,5 µg/mL) e não foi possível detectar estes compostos no caju. O teor de ácido ascórbico variou entre 96 mg/mL na laranja e 115 mg/mL no caju. O caju apresentou maior capacidade antioxidante, quando determinada pelo método FRAP. Por outro lado, a goiaba apresentou 90% de inibição do radical DPPH. Para os dois métodos, a laranja apresentou a menor capacidade antioxidante. Após análise de correlação, observou-se que o FRAP mostrou alta correlação com o conteúdo de polifenóis e ácido ascórbico. Conclusão: Frutas tropicais podem ser alimentos fonte de compostos antioxidantes apresentando baixo custo e fácil acesso para população. A goiaba se destaca ao apresentar alto teor de carotenóides, antioxidante de caráter lipofílico. Diferenças nas correlações entre os compostos estudados e os métodos antioxidantes sugere que a avaliação da capacidade antioxidante de alimentos deve ser realizada por mais de um método considerando as características e especificidades de cada um.

OR-04-018

EFEITO DA FIBRA SOLÚVEL ADICIONADA A REFEIÇÕES CONGELADAS SOBRE RESPOSTA GLICÊMICA E SACIEDADE

ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; MILANA C. T. DAN; MARIA CRISTINA Y. LUI; FRANCO M. LAJOLO; ELIZABETE WENZEL DE MENEZES

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas USP

Ag.Financiadora: FINEP, CNPQ, SADIA SA

Sala: 2 **Horário:** 16:45-17:00:00

Introdução: Algumas fibras alimentares podem alterar a resposta glicêmica e a saciedade produzida após o consumo alimentar, que afeta os níveis plasmáticos de glicose e insulina pós-prandial. A resposta glicêmica pode ser avaliada por dois índices, o índice glicêmico (IG) e carga glicêmica (CG). O IG é calculado a partir da glicemia encontrada no sangue em até duas horas após a ingestão de um determinado alimento fonte de carboidrato; é um índice qualitativo. A carga glicêmica (CG) relaciona a qualidade do carboidrato do alimento e a quantidade consumidade desse alimento. Níveis plasmáticos de glicose e insulina reduzidos após uma refeição também podem ser responsáveis pelo menor consumo de alimentos na refeição posterior. Objetivos: Refeições prontas congeladas foram adicionadas de fibra alimentar solúvela (FAS) a fim de verificar o impacto dessa adição sobre a resposta glicêmica e saciedade em voluntários eutróficos saudáveis, em ensaio preliminar. Metodologia: A refeição controle 1 foi composta de peito de frango assado, arroz, vegetais e creme de milho enquanto a controle 2 foi composta de macarrão integral, vegetais, molho de tomate com proteína texturizada de soja. Essas refeições foram adicionadas de FAS e foram chamadas de refeições teste, T1 e T2 respectivamente. A resposta glicêmica foi obtida em ensaio com voluntários saudáveis segundo protocolo proposto pela FAO. A saciedade foi avaliada através de questionário, onde cada indivíduo preencheu uma escala analógica visual (VAS – *Visual Analogue Scale*) para avaliação de fome/saciedade. Esse teste foi aplicado num total de seis vezes, nos seguintes tempos: 0, 30, 60, 90, 120, e 180 minutos. Resultados: A resposta glicêmica entre as refeições controle 2 e teste 2 são muito similares, assim como seus IG; mas entre as refeições controle 1 e teste 1 observa-se que a adição de fibra alimentar modificou o perfil da curva, reduzindo o pico da resposta e postergando a elevação. As quatro refeições foram classificadas como de baixo IG (índice glicêmico) e baixa CG (carga glicêmica), mas não foi encontrada diferença significante entre elas. Com relação à saciedade, os resultados preliminares mostraram que as duas refeições teste foram capazes de modificar os parâmetros analisados nas questões de escala visual, reduzindo a fome e apetite e elevando a saciedade. Conclusão: A FAS adicionada às refeições foi capaz de induzir a saciedade e reduzir a fome, mas não alterou a resposta glicêmica de forma significativa. Suporte financeiro: FINEP, CNPq, Sadia S.A.

Temas Livres
Apresentação Oral

Nutrição Clínica

OR-02-007 a OR-02-012
OR-03-007 a OR-03-012

OR-02-007

GORDURA VISCERAL COMO PREDITOR DE MUDANÇAS NOS NÍVEIS DE ADIPONECTINA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA

MARIA AYAKO KAMIMURA; CLAUDIA MODESTO VELLUDO; FABIANA RIBEIRO SANCHES; ANA PAULA BAZANELLI; SERGIO ANTONIO DRAIBE; MARIA EUGÊNIA FERNANDES CANZIANI; LILIAN CUPPARI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: 1 **Horário:** 15:30-15:45:00

Introdução: A adiponectina é uma proteína produzida pelo tecido adiposo e que apresenta importante propriedade anti-aterogênica. O aumento da gordura corporal tem sido associado com redução nos níveis séricos desta proteína. Por outro lado, sugere-se que a perda da função renal resulta em acúmulo das concentrações de adiponectina. Na doença renal crônica (DRC), os níveis de adiponectina são de fato elevados, no entanto, as complicações cardiovasculares continuam sendo as principais causas de mortalidade. Desta forma, explorar o papel da gordura corporal nos níveis de adiponectina, fato pouco investigado na DRC, é de suma importância para esta população. Objetivos: Avaliar a influência da gordura corporal, assim como da função renal, sobre os níveis de adiponectina nos pacientes na fase não-dialítica da DRC. Metodologia: Foram incluídos 98 pacientes com DRC [56,5±10,4anos, 63%homens, 31%diabéticos, taxa de filtração glomerular (TFG) 36±14ml/min e IMC 27,1±5,2kg/m²]. A gordura corporal total foi avaliada pela absortometria de raios-X de dupla energia. A gordura abdominal visceral e a subcutânea foram medidas pela tomografia computadorizada. A adiponectina foi avaliada pelo método ELISA. A TFG e a proteinúria foram utilizadas como marcadores de função renal. Todas as medidas foram realizadas no início e após 12 meses. Resultados: A adiponectina correlacionou-se com o IMC (r=-0,33; P<0,01), a gordura visceral (r=-0,49; P<0,001), a TFG (r=-0,45; P<0,001) e a proteinúria (r=0,21; P=0,04). Na análise de regressão múltipla, os determinantes das concentrações de adiponectina foram o sexo feminino (β=3,8; P<0,01), a idade (β=0,14; P=0,03), a TFG (β=-0,15; P<0,01) e a gordura visceral (β=-0,04; P<0,001) (R^2=0,41). Após 12 meses, a progressão da doença foi evidenciada pela diminuição da TFG (-1,6±6,3ml/min; P=0,01) e aumento da proteinúria (0,3±0,8g/d; P<0,01). Houve um aumento da gordura visceral de 97±73cm² para 111±82cm² (P<0,001) e concomitante redução dos níveis de adiponectina, de 28±8mg/l para 22±12mg/l (P<0,001). O peso corporal, o IMC, a gordura corporal total e a gordura abdominal subcutânea não se alteraram neste período. As mudanças na gordura visceral (β=-0,04; P=0,025) e não as mudanças na TFG ou proteinúria estiveram independentemente associadas com as mudanças nos níveis de adiponectina (R^2=0,21). Conclusão: A função renal e a gordura visceral são importantes determinantes dos níveis de adiponectina nos pacientes com DRC. A gordura visceral, no entanto, é o preditor de mudanças nos níveis de adiponectina ao longo do tempo.

OR-02-008

FATORES ASSOCIADOS AOS NÍVEIS DE 25-HIDROXIVITAMINA D NA DOENÇA RENAL CRÔNICA

VILANI FIGUIREDO DIAS; LILIAN CUPPARI; MIRIAM GHEDINI GARCIA-LOPES; ALUÍZIO BARBOSA CARVALHO; SERGIO ANTONIO DRAIBE; MARIA AYAKO KAMIMURA

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: 1 **Horário:** 15:45-16:00:00

Introdução: A 25-hidroxivitamina D [25-(OH)D], o marcador de status de vitamina D no organismo, desempenha importante papel no metabolismo ósseo, endócrino e imunológico. A hipovitaminose D é uma condição prevalente entre os pacientes com doença renal crônica (DRC), no entanto, os fatores associados aos reduzidos níveis de 25-(OH)D têm sido pouco investigados nesta população. Objetivos: Avaliar os fatores associados aos níveis de 25-(OH)D em pacientes na fase não-dialítica da DRC. Metodologia: Foram estudados 120 pacientes nos estágios 2 a 5 da DRC [62% homens; idade 55,4±11,3 anos; taxa de filtração glomerular=35,1±15ml/min; IMC= 27,1±5,2 kg/m2; 31% diabéticos; 46% negros ou pardos]. As concentrações de 25-(OH)D foram avaliadas pelo método da quimioluminescência. Os parâmentros avaliados foram antropometria, composição corporal (densitometria de raios-X de dupla-energia), gordura abdominal visceral e subcutânea (tomografia computadorizada) e dados laboratorias. As estações do ano agrupadas em verão/outono ou inverno/primavera foram consideradas para a análise. Resultados: A deficiência de 25(OH)D (<15ng/ml) foi observada em 20% dos pacientes e a insuficiência (15-30ng/ml) em 55%. Os níveis de 25(OH)D foram menores nos pacientes com diabetes (19,7±7,9ng/ml) em relação ao grupo não diabético (25,6±9,6ng/ml) (P=0,002). Os pacientes que realizaram a coleta da 25(OH)D no inverno/primavera apresentaram valores menores que aqueles que realizaram no verão/outono (22,4±9,3ng/ml e 25,9±9,5ng/ml, respectivamente, P=0,046). A 25(OH)D correlacionou-se inversamente com a gordura abdominal subcutânea (r=-0,23; P=0,012), paratormônio (r =-0,20; P=0,027), proteinúria (r =-0,28; P= 0,002), índice HOMA (r=-0,24; P=0,009) e leptina (r=-0,20; P=0,027). Nos pacientes não diabéticos a 25(OH)D correlacionou-se inversamente também com o IMC e a gordura corporal. Os fatores independentemente associados com os níveis de 25(OH)D no grupo total foram: sexo masculino (β=-4,2; P=0,01), diabetes (β=-5,4; P=0,003), estação do ano inverno/primavera (β=-4,5; P=0,007) e proteinúria (β=-1,8; P=0,01) (R2=0,21). Além destes fatores, os parâmetros de gordura corporal estiveram inversamente associados com os níveis de 25(OH)D nos pacientes não diabéticos. A 25(OH)D nos pacientes diabéticos não mostrou associação com nenhuma das variáveis em estudo. Conclusão: A prevalência de hipovitaminose D foi elevada na população estudada e os fatores associados a esta condição foram a presença de diabetes, o sexo, o período de coleta, a proteinúria e a gordura corporal.

OR-02-009

O POLIMORFISMO NO GENE PPAR-GAMA PRO12ALA ESTÁ ASSOCIADO COM NASH?

FERNANDA APARECIDA DOMENICI; ANA LOURDES CANDOLO MARTINELLI; MARCELE MORAIS ROCHA; SELMA FREIRE CARVALHO CUNHA; ANDREZA C TEIXEIRA; ALINE F GUIRADO; VALDAIR MUGLIA; CATHERINE YANG; JORGE ELIAS; SERGIO ZUCOLOTO; LEANDRA LN RAMALHO; HELIO VANNUCCHI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: 1 **Horário:** 16:00-16:15:00

Introdução: A patogênese de esteato-hepatite não alcoólica (NASH) tem sido pouco entendida e os mecanismos envolvidos na sua fisiopatologia necessitam de investigação. Distúrbios metabólicos como obesidade, dislipidemia, diabetes mellitus tipo II e desnutrição são comumente relacionados à NASH. Além disso, fatores como estresse oxidativo e peroxidação lipídica podem determinar progressão da esteatose pura para NASH. Tem sido investigado o papel do receptor nuclear de fator de transcrição (PPAR) e sua isoforma gama (PPARG) na regulação lipídica, na homeostase da glicose, na diferenciação de adipócitos e no armazenamento de gordura. Objetivos: Investigar a associação do polimorfismo Pro12Ala do gene PPARG com NASH. Metodologia: Participaram do estudo 67 indivíduos com diagnóstico histológico de NASH, sendo 49,3% do gênero feminino, com média de idade de 45,02±12,65 anos. O Grupo Controle foi constituído por 88 voluntários saudáveis, sendo 80,7% de mulheres, com média de idade de 32,11±8,93 anos, após exclusão dos indivíduos portadores de doença hepática evidenciada por ultrassonaografia abodominal e níveis séricos anormais de glicose, insulina, colesterol total, LDL, HDL, triglicérides e enzimas hepáticas como ALT, AST, fosfatase alcalina e Gama GT. Foi determinado o polimorfismo Pro12Ala do gene PPARG, utilizando o método de PCR-RFLP em amostras de DNA genômico obtidas de sangue periférico. Análise estatística comparativa foi feita no Programa GraphPad, sendo que as diferenças entre os grupos foram consideradas significativas quando $p < 0,05$. Resultados: Entre os pacientes com NASH, 83,3% eram obesos, 69,7% dislipidêmicos, 36,4% diabéticos e 24,2% apresentavam resistência à insulina. O polimorfimo Pro/Ala (heterozigoto) e Ala/Ala (homozigoto) foi documentado 19,4% dos portadores de NASH e em 25% no Grupo Controle. Pelo Teste Exato de Fisher, não houve diferença estatística na distribuição genotípica e na freqüência alélica do polimorfismo PPARG Pro12Ala entre os grupos de estudo. Conclusão: Os dados indicam que não há associação entre o alelo mutante Ala12 e o desenvolvimento de NASH, sugerindo que fatores distintos do polimorfismo Pro12Ala estão envolvidos na patogênese da lesão hepática.

OR-02-010

CORRELAÇÃO ENTRE DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL COM MARCADORES DE ADIPOSIDADE (PCT, CINTURA) E DE INFLAMAÇÃO E DISLIPIDEMIA (ALBUMINA, PROTEÍNA C REATIVA, HOMOCISTEINA, HDL, LDL, TRIGLICERÍDEOS E COLESTEROL TOTAL) NA IRC

JOSÉ EDUARDO DUTRA DE OLIVEI; ANA CRISTINA TOMAZ ARAÚJO

Instituição: UNESP - ARARAQUARA

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: 1 **Horário:** 16:15-16:30:00

Introdução: A Insuficiência Renal Crônica (IRC) é caracterizada pela perda lenta, progressiva e irreversível da função renal. A origem das doenças cardiovasculares (DCV) no paciente com IRC é considerada multifatorial. O monitoramento do estado nutricional é fundamental para o controle das DCV na IRC. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de pacientes com IRC por meio do Índice de Massa Corporal (IMC) e correlacionar estes resultados com marcadores de adiposidade, (PCT = Prega Cutânea Tricipital e CC = Circunferência da Cintura) e dados bioquímicos (Proteína C Reativa (PCR), Homocisteina (HCY), Albumina (ABL), Perfil Lipídico (PL)). Metodologia: A avaliação antropométrica foi feita por meio do peso, altura, IMC e CC, com balança antropométrica mecânica e fita metrica. A avaliação da adiposidade foi feita com a PCT, com adipometro LANGE. A análise bioquímica de ABL, PL, PCR e HCY foram feitos os métodos colorimétrico, método enzimático e imunofluorecência, respectivamente. Resultados: Participaram da pesquisa 27 pacientes, sendo 12 (44,44%) do sexo masculino e 15 (55,56%) do sexo feminino. A idade média foi 51,1 anos DP+/- 11,8. O IMC tem boa correlação com a massa corporal. A PCT é um bom marcador de adiposidade. Nesta população foi encontrada uma correlação estatisticamente significativa entre IMC e PCR ($r = 0,595$; $p<0,001$). Assim, o aumento do IMC é diretamente proporcional ao aumento de adiposidade. O ganho excessivo de adiposidade esta associado a maior predisposição DCV. Para complementar a avaliação do risco de DCV foi feita a medida da CC. A correlação entre o IMC e CC foi significante e positiva ($r = 0,551$; $p<0,003$). O IMC também apresentou correlação com a idade ($r = 0,605$; $p<0,001$). Isso significa que quanto maior a idade maior a adiposidade, confirmada pelos valores de IMC e CC. Na avaliação do PL os valores de LDL-c estão dentro dos valores desejados (n = 20; 74,07%). Quando avaliado a existência de correlação entre as variáveis do PL e o sexo foi encontrado correlação positiva para LDL ($p<0,005$), colesterol total ($p<0,004$), triglicerídeos ($p<0,022$) para o sexo feminino, que apresentou estes valores mais alterados. A correlação entre a ABL e PL foi significativa para o colesterol total ($r = 0,349$; $p<0,013$). A maioria dos pacientes apresentou IMC normal (44,44%) e adequação das concentrações de ABL (n = 24; 88,89%). Não foi encontrada correlação entre a homocisteína e valores bioquímicos e IMC. Conclusão: O IMC tem boa sensibilidade para a avaliação de adiposidade em doentes renais crônicos.

OR-02-011

AVALIAÇÃO DIETÉTICA E METABÓLICA EM ADOLESCENTES COM OSTEOGÊNESE IMPERFEITA (OI).

AILIM YUKARI KURATA; JANAÍNA PIVETTA ROQUE; MARISE LAZARETTI-CASTR; LÍGIA ARAUJO MARTINI
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP
Ag.Financiadora: FAPESP
Sala: 1 **Horário:** 16:30-16:45:00

Introdução: Osteogênese Imperfeita (OI) é uma enfermidade genética que leva à fragilidade óssea com múltiplas fraturas. Sabe-se que aspectos nutricionais estão altamente relacionados com metabolismo ósseo, porém não existem informações nutricionais específicas para estes indivíduos. Objetivos: Avaliar a ingestão alimentar de adolescentes com OI. Metodologia: Estudo realizado em ambulatório de OI de um hospital universitário público da cidade de São Paulo. Participaram 12 adolescentes com OI tipos I e III com idade média 15,6(3,0) anos. Avaliou-se concentrações séricas de glicose, insulina e perfil lipídico, ingestão alimentar por meio do diário alimentar de 3 dias e densidade mineral óssea (DMO) pelo Dual Energy X-ray Absorptiometry (DXA – HOLOGIC Discovery A). Resultados: 33% dos adolescentes apresentaram OI do tipo I e 67% do tipo III. A média Z-score em L1-L4 foi -2,8(1,0). A maioria das concentrações séricas de glicose, HDL, triglicérides e insulina estavam dentro dos limites de normalidade (92%, 83%, 92% e 100%, respectivamente); 25% apresentaram colesterol total limítrofe e quanto ao LDL, todos apresentaram concentrações séricas normais, sendo 75% ótimas. A média de HDL foi significantemente menor nos adolescentes do sexo masculino do que no feminino [39,6(7,1) vs. 57,4(7,9), p=0,002, respectivamente]. Os valores médios de ingestão foram: energia 2017,3(802,1)kcal, cálcio 681,9(293,9)mg, vitamina D 4,0(3,4)mcg e fósforo 1082,9(418,7)mg. As ingestões de fósforo e vitamina D se encontraram abaixo dos valores recomendados para esses nutrientes em 40% e 70% dos pacientes, respectivamente. Considerando o uso de suplementos, observou-se que apenas um adolescente excedeu o limite máximo tolerável de vitamina D. Nenhum dos adolescentes alcançou a ingestão alimentar recomendada de cálcio e após a suplementação, apenas 1 indivíduo atingiu o valor recomendado. Houve correlação negativa entre a ingestão total de vitamina D (ingestão alimentar + suplementação) e Z-score em L1-L4 (r=-0,778, p=0,039). Conclusão: As concentrações de HDL nos meninos foram inferiores a das meninas. Observou-se também baixa ingestão de vitamina D e cálcio e uma correlação negativa entre vitamina D total e DMO, podendo ser explicada pelo fato de que a maior parte da vitamina D provém do suplemento e os adolescentes com menor DMO recebiam maiores quantidades de vitamina D via suplementação. Estes dados indicam a necessidade de um aconselhamento nutricional para pacientes com OI.

OR-02-012

STATUS DE MAGNÉSIO X CONTROLE GLICÊMICO EM PACIENTES COM DIABETES TIPO 2

CRISTIANE HERMES SALES; LUCIA DE F. C. PEDROSA; JOSIVAN G. DE LIMA; TELMA M. A. M. LEMOS; ANA R. F. BARBOSA; LUZIA L. DE S. FERNANDES; CÉLIA COLLI
Instituição: FCF/USP
Ag.Financiadora: FAPESP, FAPERN, MINISTÉRIO DA SAÚDE E CNPQ
Sala: 1 **Horário:** 16:45-17:00:00

Introdução: Estudos apontam que pacientes com diabetes tendem a ter o *status* de magnésio (Mg) alterado, e que baixas concentrações deste mineral podem influenciar na evolução de complicações diabéticas. Contudo, a deficiência de Mg comumente não é diagnosticada, nem muito menos tratada. Objetivos: Relacionar em pacientes com *diabetes* tipo 2 parâmetros de controle glicêmico com o *status* de Mg. Metodologia: Foi desenvolvido um estudo observacional de corte transversal, em que foram selecionados 51 pacientes com diabetes tipo 2 (37 mulheres e 14 homens), com idade média de 54±11 anos, no período de fevereiro a junho de 2008. Os critérios de inclusão foram: 1) diagnóstico de diabetes tipo 2, 2) ausência de distúrbios digestivos, insuficiência renal, doenças da tireóide e infecção, 3) não ter história corrente de alcoolismo ou uso de suplemento vitamínico-mineral e/ou medicação, exceto antidiabético e anti-hipertensivo, que pudessem interferir nas análises de Mg, 4) nas mulheres, ausência de gravidez ou lactação. As glicemias séricas de jejum e pós-prandial de 2 h e a hemoglobina glicada foram determinadas com o uso de kits da *Labtest Diagnóstica*®. O Mg foi determinado no plasma e na urina, por espectrometria de absorção atômica de chama. Aos dados foram aplicados o teste *t-Student* e a correlação de *Pearson*. Resultados: A média de Mg plasmático foi de 0,71±0,08 mmol/L e urinário de 2,80±1,51 mmol/d. Sessenta e três por cento dos pacientes apresentaram concentrações de Mg plasmático e urinário abaixo dos pontos de corte: 0,75 mmol/L e 3,00 mmol/d, respectivamente. Correlações significativas foram observadas entre o Mg plasmático e as glicemias de jejum (r= -0,28, P=0,046) e pós-prandial de 2 h (r= -0,32, P=0,021), e entre o Mg urinário e a glicemia de jejum (r=0,29, P=0,038). Quando os pacientes foram agrupados, de acordo com as concentrações plasmáticas de Mg, em deficientes (<0,75 mmol/L, n=32) e adequados (≥0,75 mmol/L, n=19), observou-se que o grupo com deficiência plasmática de Mg tinha pior controle metabólico (glicemia de jejum: 157±64 x 126±68 mg/dL, P=0,104; glicemia pós-prandial de 2 h: 217±88 x 171±92 mg/dL, P=0,085; hemoglobina glicada: 12,0±2,7 x 10,3±3,2 %, P=0,047). Conclusão: Foi observado que a deficiência de Mg influenciou no controle metabólico dos pacientes. A baixa excreção urinária de Mg associada a hipomagnesemia, pode ter se dado como um mecanismo de resposta do organismo para disponibilizar mais Mg para vias metabólicas envolvidas no controle glicêmico, na tentativa de manter a homeostase.

OR-03-007

SAGITTAL ABDOMINAL DIAMETER AS PREDICTOR OF INSULIN RESISTANCE, DYSLIPIDEMIA, INFLAMMATION AND HYPERTENSIVE STATES IN ADULTS

GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; KÁTIA CRISTINA PORTERO-MCLELLA; FERNANDO MORETO; ROBERTO CARLOS BURINI
Instituição: FMB - UNESP-Botucatu; PUC; UNIFESP
Ag.Financiadora: FAPESP E CNPQ
Sala: 1 **Horário:** 15:30-15:45:00

Introduction: The sagittal abdominal diameter (SAD) has been proposed as a useful measure to estimate abdominal obesity and also has been strongly related to metabolic syndrome (MS) components. Aim: To evaluate the influence of the SAD comparatively with abdominal circumference as a predictor of MS abnormalities in voluntaries selected for a lifestyle modification program (LSCP). Methods: A cross-sectional study of 102 adults with aged >35 years old and average body mass index (BMI) of 30.5±9.0kg/m2 included blood pressure and anthropometric measurements (weight, abdominal circumference, BMI, body fat%) were performed along with fasting glycemia, fasting insulin, us-PCR, triglycerides (TG), HDL-c, LDL-ox (LDL-ox= TG/HDL-c equation of Tsimihodimos et al., 2007), uric acid, and gamma GT (GGT) assessed by blood samples taken after 10 to 12-hours overnight fasting. Insulin resistance and sensitivity were evaluated using the Homeostasis Model Assessment for Insulin Resistance (HOMA-IR) and QUICKI methods. Linear relationships were estimated using multiple regression and comparisons were performed with Student's unpaired t test. All analyses were performed with Statistica version 5.0 and considered significant with $p<0.05$. Results: Participants showed a mean age of 54.0±11.2 years, SAD of 22.4±3.9cm (23.7±3.0cm for male and 22.0±4.0cm for female, $p>0.05$), and abdominal circumference of 96.3±13.7cm (101.0±14.8cm for male and 95.4±13.4cm for female, $p<0.05$). SAD and abdominal circumference, associated positively with body fat% (r=0.53 vs r=0.55), uric acid (r=0.45 vs r=0.45), us-PCR (r=0.50 vs r=0.44), insulin (r=0.89 vs r=0.75), HOMA-IR (r=0.86 vs r=0.65), LDL-ox (r=0.51 vs r=0.28), GGT (r=0.70 vs r=0.61), and diastolic blood pressure (r=0.35 vs r=0.33), and negatively with insulin sensibility QUICKI (r=-0.89 vs r=-0.82) and total cholesterol/TG ratio (r=-0.40 vs r=-0.22). Glycemia, TG, and HDL-c associated significantly only with DAS (r=0.31; r=0.39, r=-0.43, respectively). Conclusion: The correlationships between SAD and markers of metabolic syndrome co-morbities indicate that this feasible measurement is useful for predicting abdominal fat and co-morbities in clinical practice of obeses.

OR-03-008

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE FRUTANOS E CÁLCIO NO METABOLISMO ÓSSEO DE MENINAS COM BAIXA INGESTÃO DE CÁLCIO

MARIA CRISTINA CORREA SOUZA; LIGIA ARAUJO MARTINI; FRANCO MARIA LAJOLO; ELIZABETE WENZEL MENEZES
Instituição: USP/UFGD
Sala: 1 **Horário:** 15:45-16:00:00

Introdução: A aquisição de massa óssea ocorre até a terceira década de vida e a mineralização óssea constitui-se na melhor estratégia para prevenção de osteoporose na idade adulta. A única fonte de cálcio é alimentar e sua ingestão pode ser melhorada com um maior consumo de alimentos fontes, fortificação de alimentos e uso de prebióticos. Objetivos: Estudar o efeito do consumo de bebida láctea suplementada com frutanos (inulina e oligofrutose) e cálcio sobre o metabolismo ósseo de meninas de 9 a 12 anos com baixa ingestão de cálcio. Metodologia: Foi elaborada uma formulação de bebida láctea padrão, adicionada de 200mg de cálcio, e outra teste, adicionada de 200mg de cálcio e 8,8g de frutano (BENEOTM Synergy 1). Ambas foram avaliadas quanto aos aspectos químicos, microbiológicos e sensoriais. Para o estudo foram selecionadas 60 participantes entre as alunas matriculadas nas escolas públicas de Umuarama, PR. As voluntárias, pré-puberes com consumo de cálcio < 75% da ingestão adequada (aproximadamente 500mg/dia) foram submetidas à triagem por meio de avaliação antropométrica, de estilo de vida, de consumo alimentar e estádio puberal de Tanner, e foram divididas de forma aleatória em três grupos. Os grupos 1 e 2 participaram de experimento duplo cego tipo crossover e receberam suplementação de uma porção diária de bebida láctea com cálcio ou de bebida láctea com cálcio e frutano, por onze semanas cada e com intervalo de 3 semanas (washout). O grupo 3 não recebeu nenhuma suplementação e foi considerado como grupo controle. As participantes foram submetidas a oito avaliações bioquímicas que incluíram análises séricas de cálcio, paratormônio intacto (PTHi), fosfatase alcalina fração específica óssea (FAO) e osteocalcina (OC). Resultados: O grupo 1, que iniciou a suplementação com cálcio e no segundo período foi suplementado com cálcio e frutano, apresentou aumento significativo de FAO e cálcio, além de redução do PTHi, no segundo período experimental em relação ao primeiro período. Conclusão: O efeito benéfico dos frutanos foi evidenciado somente após a suplementação preliminar com 200mg de cálcio por onze semanas, o que pode indicar uma possível dependência da concentração de cálcio alimentar em populações com baixa ingestão desse nutriente.

OR-03-009

EFEITOS DO USO DE RETINÓIDE SINTÉTICO NO CORAÇÃO DE ADOLESCENTES E JOVENS EM TRATAMENTO DE ACNE

PAULA SCHMIDT AZEVEDO; ELINE DE ALMEIDA SORIANO; MARCOS FERREIRA MINICUCCI; BEATRIZ BOJIKIAN MATSUBARA; LEONARDO ANTÔNIO MAMEDE ZORNOFF; HÉLIO AMANTE MIOT; SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP

Sala: 1 **Horário:** 16:00-16:15:00

Introdução: O 13-cis-ácido retinóico (isotretinoína) é eficaz no tratamento da acne e pode causar ressecamento e descamação cutânea, aumento de atividade osteoclástica no osso, acúmulo de vitamina A nas células estreladas hepáticas, aumento do colesterol total (CT), triglicérides (TG) e diminuição da lipoproteína de alta densidade (HDL). Objetivos: Verificar o comportamento das variáveis estruturais e funcionais cardíacas e verificar alterações clínicas e bioquímicas em pacientes em uso do 13-cis-AR. Metodologia: Foram estudados 20 pacientes, com idade entre 13 e 24 anos, sexo masculino, candidatos ao uso de 13-cis-AR para o tratamento da acne, por um período de 10 semanas. Foram submetidos à avaliação clínica, bioquímica e ecocardiográfica no momento inicial (MI–antes do AR) e momento final (MF–com 10 semanas do AR). Resultados: Os pacientes apresentaram ressecamento das mucosas e descamação cutânea; não houve diferenças com relação ao peso, estatura, índice de massa corpórea, ingestão alimentar, pressão arterial e frequência cardíaca; elevação da gama-glutamil transferase, CT, TG e diminuição do HDL.Houve diminuição das cavidades cardíacas: diminuição do diâmetro longitudinal do átrio esquerdo (AE), volume do AE, diâmetro longitudinal do átrio direito e diâmetro diastólico do ventrículo esquerdo (VE); Aumento da massa cardíaca: aumento da espessura diastólica do septo interventricular, espessura diastólica da parede posterior do VE, espessura relativa da parede ventricular esquerda, massa e índice de massa do VE; Diminuição do índice cardíaco; Diminuição do fluxo transvalvar: diminuição da velocidade máxima de enchimento ventricular esquerdo rápido e tardio; aumento do pico da velocidade de deslocamento da porção septal do anel mitral durante a contração atrial, diminuição da razão entre os picos de velocidade de fluxo e de movimentação do anel mitral, no início da diástole e diminuição da fração de variação do AE. Conclusão: O ácido retinóico promove remodelação cardíaca do tipo concêntrica devido à ocorrência de dois eventos associados: hipertrofia cardíaca e hipovolemia. Além disso, ocorreram alterações clínicas e do perfil lipídico.

OR-03-010

ASSOCIAÇÃO ENTRE VITAMINA D, PTH E PRESSÃO ARTERIAL

VIVIAN CRISTINA GARCIA; NATIELEN JACQUES SCHUCH; ANA CAROLINA CARVALHO SOUZA; ANTONELA SIQUEIRA CATANIA; SANDRA REGINA GOUVEIA FERREIRA; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: 1 **Horário:** 16:15-16:30:00

Introdução: A deficiência de vitamina D tem sido encontrada mesmo em países tropicais como o Brasil. Estudos observacionais e epidemiológicos demonstram uma relação entre baixos níveis de vitamina 25OHD e risco de hipertensão arterial sistêmica. Objetivos: Este estudo tem por objetivo avaliar a relação entre o estado nutricional da vitamina D e a pressão arterial (PA) em indivíduos com PA elevada. Metodologia: Foram avaliados 250 indivíduos com pressão arterial elevada (65% mulheres). Foi calculado o índice de massa corpórea (IMC) e medida a circunferência da cintura. A pressão arterial (PA), foi obtida a partir da média de duas medidas. Valores sistólicos e diastólicos ≥140/90mmHg foram considerados como pressão arterial elevada. A concentração de 25OHD foi dosada por HPLC e insuficiência foi considerada quando valores <75nmol/mL. Também foi avaliado o nível sérico do PTH intacto. Para as análises estatísticas utilizou-se o software SPSS para Windows, versão 11.5. O teste de correlação de Pearson foi utilizado para avaliar a associação entre o estado nutricional da vitamina D, PTH e a pressão arterial. Valores de $p<0,05$ foram considerados significantes. Resultados: Idade média foi 57(12)anos, IMC 31(6) kg/m² e circunferência da cintura foi 101(13)cm. A PA média foi 141/85(17/11)mmHg. Os níveis médios de 25OHD foram 57(19) nmol/mL. A insuficiência de vitamina D esteve presente em 84% dos indivíduos. Não foram encontradas correlações entre os níveis de 25OHD e a PA. O PTH esteve elevado em 18% da amostra total [48(24)pg/mL], sendo que 97% destes tinham insuficiência de vitamina D e mesmo nesses indivíduos também não foi encontrada correlação entre os níveis de vitamina D e PTH. Foi encontrada uma correlação positiva entre os níveis de PTH e PA sistólica ($r=0,156$; $p=0,029$) e diastólica ($r=0,199$; $p=0,005$). Conclusão: A literatura sugere que maiores níveis de PTH são encontrados entre indivíduos com maior risco de mortalidade por doença cardiovascular. Os resultados do presente estudo apóiam a influência do PTH para elevação da PA. Porém a relação com a vitamina D não foi estabelecida.

OR-03-011

ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA DE DIETAS CONSUMIDAS POR DIABÉTICAS APRESENTAM CORRELAÇÃO COM MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL?

KELLEN CRISTINE SILVA; LUCIANA NERI NOBRE; ELIZABTHE ADRIANA ESTEVES; LIDIANE LOPES MOREIRA; LETÍCIA ALVES BARBOSA

Instituição: 1Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e

Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE MINAS G

Sala: 1 **Horário:** 16:30-16:45:00

Introdução: O tratamento do Diabetes mellitus se divide em três pilares fundamentais: medicamentos, dieta e atividade física. A finalidade da dietoterapia no paciente portador desta doença é manter as concentrações de glicose sanguínea próximo dos valores normais ao longo do dia, para tal, tem sido proposto que a utilização de alimentos com baixo índice glicêmico auxilia nessa manutenção. Objetivos: Avaliar o índice glicêmico e a carga glicêmica de dietas consumidas por mulheres diabéticas acompanhadas por duas Unidades de Estratégia de Saúde da Família (ESF) e verificar sua correlação com parâmetros antropométricos e de composição corporal. Metodologia: Estudo transversal que analisou recordatórios alimentares de diabéticas, de difícil controle, acompanhadas por duas Unidades de ESF de uma cidade mineira. Foi determinado o índice glicêmico e a carga glicêmica da dieta e posteriormente verificou-se associação entre estas com as variáveis antropométricas: índice de massa corporal e circunferência de cintura e de composição corporal: porcentagem de gordura corporal. Para análise dos dados utilizou-se o teste de correlação de Pearson. Para este teste adotou-se $p<0,05$ como nível de significância. Resultados: A amostra estudada foi composta por 20 mulheres com idade média de 58,2 anos. O índice glicêmico das refeições foi predominantemente inadequados, sendo 100,0% no desjejum e jantar, 81,8% na colação, 95,0% no almoço, 94,4% no lanche vespertino e 66,6% na ceia. O índice glicêmico e a carga glicêmica de um dia alimentar foram inadequados para 90,0% e 95,0% das diabéticas respectivamente. O valor médio do índice glicêmico foi 78,94 sendo classificado como elevado, e da carga glicêmica foi 286,42 também classificada como alta. O índice glicêmico e a carga glicêmica do grupo não foram associados com as variáveis antropométricas estudadas ($p>0,05$). Conclusão: Apesar da ausência de associação estatística entre o índice glicêmico e carga glicêmica com as variáveis antropométricas estudadas é necessária cautela na prescrição dietética de pacientes diabéticos, e a inclusão da determinação do IG e da CG das dietas desses pacientes nas rotinas de atendimento pode ser uma ferramenta adicional no cuidado nutricional dessa clientela, aumentando as chances de benefícios à saúde desses pacientes.

OR-03-012

RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO DE ANTIOXIDANTES COM O DESENVOLVIMENTO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM PACIENTES CARDIOPATAS INTERNADOS

LAURA CASTELLER PESCADOR; ANGELA MARTINHA BONGIOLO

Instituição: UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE-UNESC

Sala: 1 **Horário:** 16:45-17:00:00

Introdução: As modificações no perfil alimentar provocam alterações do estado nutricional, sendo fatores relacionados com o aumento do risco de desencadear doenças cardiovasculares. Alguns métodos são utilizados para avaliar o risco de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis, entre eles o Índice de Massa Corporal (IMC) e Circunferência da Cintura (CC). Por outro lado, estudos demonstram a importância dos antioxidantes na prevenção ou tratamento das enfermidades cardiovasculares. Objetivos: A pesquisa teve como objetivo verificar a relação do consumo de alimentos antioxidantes e do estado nutricional com o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Metodologia: O estudo foi realizado com 20 pacientes da unidade coronariana de um hospital no sul de Santa Catarina. A avaliação nutricional foi realizada através do IMC e da CC. Para a avaliação dietética foi utilizado Questionário de Freqüência Alimentar e Recordatório de 24h. Resultados: A amostra foi composta por 75% do sexo masculino e 25% feminino, sendo adultos e idosos. Em relação ao IMC, 70% apresentaram alterações de peso, como sobrepeso e obesidade, e 30% encontram-se eutróficos. Através da CC, 55% da amostra apresentaram risco muito elevado e 30% risco elevado para o desenvolvimento de doenças crônicas. Ao se verificar o consumo de antioxidantes através de Recordatório de 24h, se constata que 50% dos pacientes não atingiram as recomendações de vitamina C e 75% de vitamina E. Nenhum paciente alcançou a recomendação de selênio. Em relação ao betacaroteno e ao licopeno a média de consumo foi de 1443.4mcg e 2.73mg, respectivamente, porém não existem consenso nas recomendações. Se tratando do questionário de freqüência, 27,5% consomem alimentos ricos em betacaroteno 1 vez ao dia e 20% duas vezes ao dia. Apenas 1,66% consomem alimentos ricos em licopeno 1 vez ao dia e 53,33% nunca consomem. Em relação à vitamina C, 51% nunca consomem a quantidade recomendada. Em relação à vitamina E, 45% consomem óleo de soja 1 vez ao dia, porém a maioria na forma de fritura. Quanto à ingestão de selênio, 85% dos pacientes nunca consomem fontes deste mineral. Conclusão: Através dos métodos antropométricos, a maioria dos pacientes apresentava sobrepeso e obesidade e risco elevado para o desenvolvimento de doenças crônicas, sendo fatores predisponentes para desenvolver doenças cardiovasculares. A ingestão de antioxidantes presentes nos alimentos se manteve abaixo do ideal nos pacientes estudados.

Temas Livres
Apresentação Oral

Nutrição e Produção de Refeições

OR-04-007 a OR-04-012

OR-04-007

PROMOÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES (FLV) EM AMBIENTE DE TRABALHO: UTILIZAÇÃO DA TÉCNICA DE GRUPO FOCAL (GF) COMO ETAPA QUALITATIVA DE ESTUDO DE INTERVENÇÃO

DAISY BLUMENBERG WOLKOFF; AMANDA SANTOS DA SILVA; SUELI GONÇALVES COUTO; FABIO DA SILVA GOMES; GEILA CERQUEIRA FELIPE; EMÍLIA DOS SANTOS CANINE; ALINE BARBOSA FERREIRA; ISIS ZEFERINO BOTELHO; CARLA FERNANDEZ DOS SANTOS; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; SILVANA PEDROSO OLIVEIRA

Instituição: INU/UERJ; CONPREV/INCA; INAD/SMSRJ; CTAA/EMBRAPA

Sala: 1 **Horário:** 15:30-15:45:00

Introdução: Os grupos focais permitem desvendar percepções, sentimentos, atitudes e idéias dos participantes a respeito de um determinado assunto, produto ou atividade (DIAS, 2002). Objetivos: Conhecer a opinião dos trabalhadores sobre os determinantes do seu consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) a fim de subsidiar as estratégias de intervenção de um projeto de promoção de consumo de FLV em curso na Instituição. Metodologia: Como etapa do diagnóstico inicial do projeto para a promoção do consumo de FLV em ambiente de trabalho, foi realizado um grupo focal (GF) composto por 10 trabalhadores formadores de opinião. Dois moderadores conduziram a atividade, que foi gravada e durou uma hora. Com base em resultado de diagnóstico quantitativo prévio, que apontou baixo consumo de FLV entre os trabalhadores da Instituição, discutiram-se os determinantes desse baixo consumo tanto no cotidiano quanto especificamente no almoço oferecido no restaurante terceirizado e, possíveis ações para a sua superação. Os resultados da análise deste GF foram sistematizados em relatório apresentado à direção, à associação de empregados e à comissão de restaurante da Instituição. Resultados: Como determinantes do baixo consumo no cotidiano, os trabalhadores alegaram falta de tempo para adquirir, preparar e higienizar os FLV, já que permanecem 12 horas fora de seus domicílios. Quanto ao restaurante da Instituição, ficou evidente a relação de desconfiança com a empresa prestadora de serviço, insatisfação quanto à higiene, à pouca variedade, à má qualidade da materia prima e à apresentação das FLV oferecidas. Dificuldades de comunicação com a nutricionista responsável técnica aumentam a insatisfação com a prestadora. Conclusão: A promoção do consumo de FLV é prioridade na agenda de saúde pública atualmente. Conhecer o nível de consumo desses alimentos e seus determinantes é fundamental para o desenho de intervenções efetivas. A abordagem qualitativa do GF permitiu aprofundar o conhecimento das necessidades e desejos da população estudada e forneceu subsídios para o planejamento das ações de intervenção a serem desenvolvidas no projeto de promoção do consumo de FLV em curso na Instituição.

OR-04-008

IMPACTO DE UMA INTERVENÇÃO DIETÉTICA NA QUALIDADE DA DIETA DE TRABALHADORES

ÁGATHA NOGUEIRA PREVIDELLI; MARISA LIPI; MICHELLE ALESSANDRA CASTRO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP

Ag.Financiadora: CNPQ/PIBIC

Sala: 1 **Horário:** 15:45-16:00:00

Introdução: O local de trabalho tem sido mundialmente reconhecido com um importante cenário para a promoção da saúde. Nesse contexto, programas de intervenção nutricional em tal ambiente têm demonstrado um efeito positivo na saúde dos trabalhadores, no que se refere às doenças crônicas não transmissíveis, tais como: câncer, obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares. Objetivos: Avaliar o impacto da intervenção para a promoção da alimentação saudável no ambiente de trabalho através do Índice de Qualidade da Dieta Modificado (IQD-M). Metodologia: Utilizou-se dados de 75 trabalhadores de ambos os sexos participantes de um projeto de intervenção ambiental, por meio de modificações no cardápio e nas refeições oferecidas por uma empresa da região metropolitana de São Paulo. As principais medidas de intervenção foram: redução da incidência de preparações ricas em gordura e açúcar (frituras, bolos confeitados, saladas com creme de leite e maionese); redução do uso de temperos industrializados; e, especialmente, revisão das fichas técnicas de preparo, com ênfase na redução de óleo e inclusão de legumes, verduras e frutas. Para avaliar o impacto da intervenção sobre o consumo dietético dos usuários, medido pelo Recordatório de 24horas, foi utilizado o IQD-M. O IQD-M possui 10 componentes (cereais, pães, tubérculos e raízes; verduras e legumes; frutas; leite e derivados; carnes e ovos; leguminosas; gordura total; colesterol; sódio; e variedade da dieta), cada um pontuado de zero a dez, totalizando 100 pontos. A dieta foi classificada como: "inadequada" (< 51 pontos), "necessita de modificação" (51 a 80 pontos) e "adequada" (> 80 pontos). Os valores do IQD-M antes e depois da intervenção foram comparados pelo teste t pareado, considerando um nível de significância de 5%. Resultados: Houve uma melhora, estatisticamente significante ($p<0,05$) no score médio do IQD-M, passando de 69±9,2 pontos para 72±10,1pontos. A proporção de indivíduos com uma dieta considerada saudável aumento de 13% para 28%. Ao analisar, separadamente, os componentes do IQD-M, observou-se uma melhora significativa ($p<0,05$), nos grupos das leguminosas, gordura total e sódio e uma piora no grupo dos cereais. Permaneceram inalterados os demais componentes. Conclusão: A melhora significativa da pontuação média do IQD-M e da maioria de seus componentes após a intervenção na oferta das refeições servidas pela empresa reforçam a importância e a eficácia de programas de intervenção nutricional para a promoção da alimentação saudável no ambiente de trabalho.

OR-04-009

ANÁLISE DA UTILIZAÇÃO DE AÇÚCAR E GORDURA NO PROCESSO PRODUTIVO DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES

CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; NICOLE ZANCHETT; SUZI BARLETTO CAVALLI
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Sala: 1 **Horário:** 16:00-16:15:00

Introdução: As práticas alimentares têm sido objeto de estudos epidemiológicos, que sinalizam uma relação estreita entre dieta rica em gordura, calorias e açúcar refinado e pobre em fibras alimentares com doenças crônicas associadas à alimentação (GARCIA, 2003). Nesse sentido, o segmento de refeições coletivas apresenta importante papel, pois afeta a saúde e o bem-estar da população por meio da qualidade do alimento que produz (KAWASAKI, 2003). Objetivos: Considerando a representatividade do serviço de alimentação coletiva no consumo alimentar atual, o objetivo deste trabalho foi analisar a utilização de açúcar e gordura no processo produtivo de uma Unidade Produtora de Refeição (UPR). Metodologia: O estudo foi realizado no período de março a maio de 2008, em uma UPR coletiva que oferece almoço e jantar do tipo bufê livre, para 250 comensais por dia. Foi verificado o receituário padrão e acompanhado o processo produtivo para identificar os ingredientes utilizados e as modificações das receitas. Verificou-se a presença de açúcar (como ingrediente inesperado e/ou em quantidade significativa) e gordura trans nas receitas, em virtude do possível impacto do seu consumo na saúde dos comensais. Resultados: Foram analisados 63 cardápios e um total de 171 preparações. Verificou-se que 47 (27,5%) preparações apresentaram o açúcar refinado como ingrediente, e destas, 39 apresentaram-no como ingrediente inesperado (ex. carne assada). Em 7 sobremesas a quantidade de açúcar foi significativa, como no arroz doce, assim como em 1 acompanhamento, batata doce caramelada. A presença de açúcar em preparações que originalmente não o teriam pode ser prejudicial aos indivíduos diabéticos, pois eles devem evitar sua ingestão. Além disso, quantidade significativa de açúcar nas preparações pode dificultar a manutenção de um peso saudável pelos comensais (BRASIL, 2006). Conforme Chiara (2002), a gordura trans possui efeitos prejudiciais à saúde, relacionados às doenças cardiovasculares. Na UPR, observou-se que mais da metade das preparações, 97 (56,7%), apresentaram gordura trans, pelo uso de gordura vegetal, caldos e temperos prontos. Destaca-se que 61 das preparações de carnes apresentaram açúcar refinado (ex. frango grelhado) e/ou gordura trans (ex. bife grelhado). Conclusão: Na UPR, verificou-se o uso de açúcar e gorduras trans em muitas preparações. Esta utilização pode diminuir a qualidade nutricional das refeições oferecidas. Ressalta-se que esta inclusão não é necessária para proporcionar melhor qualidade sensorial às receitas.

OR-04-010

AVALIAÇÃO DAS PERDAS DE PRODUTOS CÁRNEOS RESULTANTES DE SEU PRÉ-PREPARO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

DAISY BLUMENBERG WOLKOFF; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PERES; IVIA F. SANTANA; PAULO CÉSAR DO CARMO JR
Instituição: Instituto de Nutrição / UERJ
Sala: 1 **Horário:** 16:15-16:30:00

Introdução: As preparações protéicas podem representar 50% do custo total do cardápio (PIRES, 2002), portanto, as perdas no degelo e em resíduos relacionadas ao seu pré-preparo devem ser monitoradas. Objetivos: Determinar as perdas nas carnes adquiridas e manipuladas em uma UAN a fim de avaliar os procedimentos de pré-preparo e a conformidade dos fornecedores dessa matéria prima, bem como sua influência no planejamento e no custo real dos cardápios. Metodologia: Os dados foram coletados por quinze dias úteis na UAN. São fornecidos em média 600 almoços no restaurante geral além do restaurante executivo e da lanchonete dessa UAN terceirizada. O instrumento utilizado foi o mapa de carnes da empresa de refeições coletivas. Foram analisadas carnes bovinas, pescados e aves. As variáveis estudadas foram: tipo de carne, fornecedor, peso bruto total, degelo, resíduos, aparas e peso líquido total. Os fatores de correção (FC) obtidos foram comparados com a literatura (ORNELLAS, 2001; RIBEIRO, 2005). O percentual de perdas no degelo e em resíduos foi comparado com os parâmetros da empresa e da legislação vigente (BRASIL, 1998). Resultados: As perdas em degelo do coxão mole, 4,6 % (±2,2), encontraram-se abaixo do parâmentro de 7% estabelecido pela empresa. Os outros cortes de bovinos apresentaram resultados semelhantes. Seus FC apresentaram-se inferiores aos da literatura. Entre as aves, o peito de frango desossado e sem pele foi o que apresentou maior perda no degelo, 14,7% (±4,1), superior ao parâmetro da empresa, 8% e do Ministério da Agricultura, 6%. Foram avaliados três fornecedores distintos, o que pode sugerir não se tratar de fraude e sim de técnica de congelamento inadequada. No degelo o filé de pescada perdeu 20,2% (±8,8) e a posta de cação 25% (±10,5) sendo 8% o parâmetro estabelecido pela empresa. O alto desvio padrão indica a variabilidade da matéria prima adquirida. O filé de cação e o camarão apresentaram perdas no degelo de 50% e 37%, respectivamente, enquanto que o parâmetro da empresa é 15%. Pode-se questionar, portanto, a relação custo/benefício na aquisição de pescados congelados. Os FC das aves e pescados também se comportaram conforme a literatura. Perdas não planejadas afetam a produção de refeições e comprometem a qualidade do serviço prestado (RIBEIRO-FURTINI & ABREU, 2006). Conclusão: O monitoramento das perdas no pré-preparo de produtos cárneos pode se constituir num importante parâmetro para a tomada de decisão na escolha dos seus fornecedores e na estimativa do custo real da matéria prima adquirida.

OR-04-011

RECICLAGEM DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA QUESTÃO ORÇAMENTÁRIA OU DE RESPONSABILIDADE SOCIAL?

ÂNDRIA SANTOS; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro-UERJ

Sala: 1 **Horário:** 16:30-16:45:00

Introdução: Resíduos sólidos são aqueles de consistência sólida ou semi-sólida oriundos da atividade da comunidade de origem industrial, doméstica, hospitalar, comercial, entre outros (ABNT, 2004). Podem ser materiais plásticos, orgânicos, metal, papel, vidro, óleo utilizado em frituras. O destino dos resíduos é preocupante e requer ações efetivas, para evitar que progrida a níveis geométricos, afetando gravemente as próximas gerações. Sendo as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) potenciais produtoras de resíduos, entende-se que seus gestores devam engajar-se nesta causa. Objetivos: Verificar se a coleta seletiva estava ocorrendo efetivamente, quantificar os resíduos sólidos gerados no processo produtivo e identificar o destino final dos resíduos, demonstrando os benefícios para a UAN e para o meio ambiente. Metodologia: O presente estudo foi realizado em uma UAN, que produz em média 450 refeições, com cardápio padrão médio. A avaliação global dos resíduos finais da UAN foi efetuada utilizando balança tipo plataforma digital (capacidade de 250 kg) durante 11 dias não-consecutivos em abril de 2008, em que os resíduos (orgânicos, papéis, plásticos, metal, vidro e carnes) foram descartados seletivamente em lixeiras específicas para cada tipo de resíduo, após treinamento dos funcionários. A quantificação do óleo de fritura foi realizada por coleta mensal de seu volume e o destino final foi verificado através de observação direta. Resultados: Apesar da orientação para a coleta seletiva, a mesma só foi realizada no período de coleta de dados, pois rotineiramente, os resíduos sólidos acabam sendo misturados nas lixeiras. Verificou-se a produção de grande quantidade de resíduos sólidos totais: 138,85 kg de aparas de carne, aproximadamente 1,8 toneladas de resíduos compostáveis, 50 litros de óleo de frituras e mais de 1/2 tonelada (603,69kg) composta por papel, papelão, plástico, metal e vidro. Sendo todo este montante lançado em aterro sanitário, exceto o óleo de frituras, o qual é vendido para uma empresa recolhedora. Conclusão: As análises apontam para a necessidade de implantação de um plano de gestão de resíduos, o qual representa redução dos custos com o descarte dos resíduos no aterro sanitário, a possibilidade de acordos comerciais com empresas interessadas nos resíduos gerados, além de ser uma questão primária de responsabilidade social.

OR-04-012

ELABORAÇÃO DE RECEITUÁRIO PADRÃO: UM INSTRUMENTO PARA CONTROLE DA QUALIDADE E DIMINUIÇÃO DE CUSTOS.

MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI; ALINE TERUMI KARIYAZAKI; RENATA APARECIDA ALMEIDA MORAES

Instituição: Universidade de Mogi das Cruzes

Sala: 1 **Horário:** 16:45-17:00:00

Introdução: Em um mercado extremamente competitivo, liberal e globalizado, a padronização na produção de alimentos é fundamental para o gerenciamento e o controle de qualidade. Beneficia o trabalho do nutricionista, facilitando o treinamento de funcionários, eliminando dúvidas e facilitando o planejamento do trabalho. Para o funcionário, facilita a execução de tarefas e propicia mais segurança no trabalho. É nítida a necessidade de se criar ferramentas que melhor identifiquem, avaliem e garantam o planejamento do processo produtivo. Objetivos: Padronizar receitas de sobremesas para a melhoria da qualidade e a diminuição dos custos. Metodologia: O trabalho foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada, do Município de São Paulo, em 2008. Para a identificação do grau de importância em relação ao custo e à frequência de utilização das sobremesas, foi feita uma análise por meio das curvas ABC. Para análise do valor nutricional utilizaram-se tabelas de composição de alimentos. Foi elaborado o Receituário Padrão, realizada a análise sensorial de todas as receitas e calculado o custo da preparação. As receitas foram refeitas, observando-se que as substituições atendessem às necessidades de diminuição de custo e manutenção ou melhoria da qualidade sensorial e/ou nutricional. Resultados: Na consulta realizada pelo sistema ABC, constatou-se que os custos planejados diferiam dos custos efetivos. A confecção das receitas originais permitiu constatar que 70% continham erros. Observou-se que custo e o VCT estavam diretamente relacionados ao acréscimo, diminuição, aumento e/ou retirada de ingredientes no preparo da receita. Na etapa de realização da receita original foi possível observar que 60% das receitas estavam com ingredientes a mais do que o necessário e 50% estavam com ingredientes subestimados, ou seja, eram necessários à realização da receita, porém não constavam na requisição da mesma, consequentemente com o custo e o VCT diferentes do informado. Com a padronização houve uma redução do valor calórico e dos custos em 50% das receitas. Em 35% das receitas houve um aumento do custo final, pois eram utilizados ingredientes que não eram contabilizados. Conclusão: A padronização das receitas contribui substancialmente para a garantia do padrão de qualidade do serviço, melhorando as características sensoriais e o valor nutricional das receitas além de reduzir os custos.

Temas Livres
Apresentação Oral

Nutrição e Saúde Coletiva

OR-02-001 a OR-02-006
OR-03-001 a OR-03-006

OR-02-001

RELAÇÃO ENTRE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS INDICATIVAS DE ADIPOSIDADE CORPORAL COM A INCIDÊNCIA DE DIABETES MELLITUS EM NIPO-BRASILEIROS

MARSELLE RODRIGUES BEVILACQUA; RENATA DAMIÃO; SUELY GODOY AGOSTINHO GIMENO
Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Sala: AUDITÓRIO 15:30-15:45:00

Introdução: O aumento da prevalência e incidência da obesidade abdominal reflete-se na morbidade prematura dos indivíduos. A distribuição da gordura abdominal, independentemente da gordura corporal total, é um fator de risco para doenças cardiovasculares e diabetes *mellitus* (DM). Neste cenário estão os migrantes japoneses que, devido às mudanças sócio-culturais e ambientais, são considerados indivíduos de alto risco para a ocorrência da síndrome metabólica. Objetivos: Descrever a relação entre as medidas antropométricas indicativas de adiposidade corporal com a incidência de DM. Metodologia: Trata-se de uma coorte com duração de 14 anos entre nipo-brasileiros. Para o presente estudo investigou 727 indivíduos examinados em 1993 (49%) e 2000 (51%), de ambos os gêneros, de 1ª e 2ª geração, com idade ≥ 30 anos e sem diagnóstico de DM na entrada do estudo. Estes foram classificados quanto a presença de obesidade abdominal segundo perímetro de cintura (PC), razão cintura/quadril (RCQ) e razão cintura/estatura (RCE) e quanto ao índice de massa corporal (IMC) obtidos no início do estudo e, mediante análise bruta, identificou-se aquelas relacionadas à ocorrência de DM entre estes nipo-brasileiros. Calcularam-se os coeficientes de incidência e a razão entre esses coeficientes; utilizou-se o teste qui-quadrado para avaliar as associações entre os casos novos de DM com as variáveis de interesse; utilizou-se o teste t Student para avaliar as diferenças entre as médias das variáveis de interesse. Resultados: O coeficiente de incidência de DM foi de 20,3/1000 pessoas-ano. Os nipo-brasileiros foram classificados como obesos abdominal segundo PC, 40,8%; RCQ, 38,5%; RCE 69,6% e, segundo o IMC, 60,6% como normais, 32,2% como sobrepeso e 7,2% como obeso. Observou-se que, entre os que tornaram-se diabéticos, proporção estatisticamente maior de nipo-brasileiros fumantes, hipertensos, dislipidêmicos e com sobrepeso segundo classificação do índice de massa corporal ($p<0,05$). A razão entre os coeficientes de incidência de DM para indivíduos fumantes foi de 1,60 (IC 95% = 1,06-2,38), para os hipertensos foi de 1,72 (IC 95% = 1,15-2,54) e para os dislipidêmicos 1,90 (IC 95% = 1,06-3,69). Conclusão: Os resultados encontrados mostraram que, em nipo-brasileiros, o IMC foi o melhor método antropométrico para identificar a ocorrência de DM quando comparados ao PC, a RCQ e a RCE.

OR-02-002

INFLUÊNCIAS DO CONTEXTO DE MORADIA NA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: UM ESTUDO EM AMBIENTE URBANO

ALINE DAYRELL FERREIRA; WALESKA TEIXEIRA CAIAFFA; CIBELE COMINI CÉSAR
Instituição: Observatório de Saúde Urbana de BH/UFMG

Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 15:45-16:00:00

Introdução: A oferta e acesso a alimentos de qualidade, associadas aos distúrbios nutricionais, têm sido, recentemente, não só atribuídas às características individuais, como também àquelas relacionadas ao contexto onde os indivíduos residem, principalmente nas áreas urbanas. Objetivos: Avaliar a associação entre características do contexto de moradia e a variação no escore de alimentação saudável. Metodologia: Foram analisadas informações do inquérito sobre fatores de risco para doenças crônicas e morbidade referida (2002-2003) e informações sobre disponibilidade de serviços e equipamentos urbanos de Belo Horizonte (2006). Avaliou-se a associação entre variáveis de contexto (sócio-econômicas; culturais; disponibilidade de serviços de alimentação) e variáveis individuais (sócio-econômicas; saúde; hábitos e comportamentos) e a variação no escore de alimentação saudável (EAS) - desenvolvido em estudo prévio. Foi ajustado modelo de regressão linear multinível, especificado em três níveis (N1: indivíduo; N2: família e N3: unidade de planejamento/vizinhança). Resultados: Dos 2207 indivíduos, 56,4% eram mulheres, com idade média de 38,0+16,6 anos e EAS variando de -1,142 a 1,722. As medianas do EAS foram menores em homens, adultos jovens, com menor tempo de escolaridade, hábitos menos saudáveis (sedentários, tabagistas e alcoolistas) e que não relataram morbidade, quando comparados aos seus pares. Quanto às características de contexto observou-se que a mediana do EAS foi menor em locais com menor nível socioeconômico (-0,01 versus 0,36; $p<0,01$), maior taxa de homicídios (-0,05 versus 0,14; $p<0,01$) e menor oferta de equipamentos culturais (-0,09 versus 0,14; $p<0.01$). Quanto maior a oferta de serviços relacionados à alimentação (açougues, laticínios, supermercados e restaurantes) maior o EAS observado. Ajustado por variáveis de nível individual e de família as de contexto -nível socioeconômico ($p=0,034$) e oferta de supermercados ($p=0,019$)- associaram-se positivamente EAS. Conclusão: Neste estudo, a oferta de serviços relacionados à nutrição nas vizinhanças se associou aos hábitos alimentares saudáveis, independente das características dos indivíduos vivendo nas vizinhanças avaliadas. Evidencia-se a necessidade de garantir a oferta de serviços para disponibilização de alimentos de qualidade, adotando estratégias específicas para os locais caracterizados por menores condições socioeconômicas.

OR-02-003

PREVALÊNCIA DE OMISSÃO DO CAFÉ DA MANHÃ ENTRE ADOLESCENTES PAULISTANOS: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

KENY SEIJI KAWAMURA; JULIANA TEIXEIRA; REGINA MARA FISRBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 16:00-16:15:00

Introdução: O consumo do café da manhã é considerado importante fator de promoção da saúde. Relaciona-se ao melhor desempenho acadêmico e a hábitos de vida e alimentares mais saudáveis entre adolescentes, fase de intenso crescimento e de maior necessidade de nutrientes. Na literatura nacional, no entanto, há escassez de dados que avaliem o consumo dessa refeição em amostras com representatividade populacional. Objetivos: Verificar a prevalência de omissão do café da manhã por adolescentes da capital paulista, segundo características demográficas e socioeconômicas. Metodologia: Foi selecionada a amostra de adolescentes (n=803) participantes do estudo transversal de base populacional "Inquéritos de Saúde do Estado de São Paulo" realizado no município de São Paulo (ISA-Capital) em 2003, que responderam a um questionário sobre características demográficas, socioeconômicas e de estilo de vida e a um recordatório alimentar de 24 horas (R24h). O café da manhã foi considerado como a primeira refeição, alimento ou bebida consumido desde o despertar até as 11h, de 2ª a 6ª feira, ou até 11:30h nos finais de semana. A prevalência de adolescentes que omitem o café da manhã foi descrita em função das variáveis sexo; estado nutricional, categorizado segundo os pontos de corte do Índice de Massa Corporal (IMC) para adolescentes proposto pela Organização Mundial da Saúde, 1995; idade, categorizado em faixas de idade de 12 a 13 anos, 14 a 15 anos, 16 a 17 anos e 18 a 19 anos; escolaridade do chefe da família, categorizado em primeiro grau completo e incompleto, segundo grau completo e incompleto e ensino superior completo e incompleto; e dia da semana, categorizado em dias úteis e final de semana. Para verificar a existência de diferenças entre os grupos foi utilizado o teste qui-quadrado, considerando um nível de significância de 5%. Resultados: A média de idade foi de 15,6 ± 2,2 anos. A prevalência de omissão do café da manhã foi de 38,8%, sendo que maior prevalência foi observada nas mulheres: 43,2% e 34,6% nos homens (p=0,02). Não houve diferença estatisticamente significativa da prevalência de omissão do café da manhã em relação ao estado nutricional, idade, escolaridade do chefe da família e dia da semana. Conclusão: Os resultados revelam elevada prevalência de omissão do café da manhã pela população estudada identificando a necessidade de criação de estratégias que incentivem o consumo dessa refeição.

OR-02-004

RISCO ESPACIAL DO EXCESSO DE PESO EM MUNICÍPIO DO INTERIOR DE SÃO PAULO

LIA THIEME OIKAWA ZANGIROLANI; RICARDO CORDEIRO; MARIA ANGÉLICA TAVARES DE MEDEIROS; ANA CAROLINA NUNES MAFRA; LICIANA VAZ DE ARRUDA SILVEIRA

Instituição: Pontifícia Universidade Católica de Campinas

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 16:15-16:30:00

Introdução: Devido à estreita relação do excesso de peso com a ocorrência de agravos crônicos não transmissíveis e ao grau epidêmico de sua expansão, este vem sendo considerado entre os problemas de saúde pública mais graves em todo o mundo. O uso de técnicas de geoprocessamento tem sido de grande valia na área da saúde, à medida que propicia a localização espacial de ocorrência de agravos à saúde. Objetivos: O objetivo do estudo foi identificar o risco espacial de excesso de peso em um Distrito de Saúde de município de São Paulo. Metodologia: Trata-se de estudo transversal de base populacional, desenvolvido em um município industrializado distando, aproximadamente, 100 km da capital paulista (população estimada 1.056.644 habitantes). O município é dividido em 5 Distritos de Saúde, tendo sido eleito o Distrito Sul. Este abrange uma área de 127,8 km² e possui uma população estimada de 277.400 habitantes. Este estudo foi realizado entre outubro/2006 e dezembro/2007. A população fonte foi composta de adultos, moradores do Distrito Sul, selecionados por meio de amostra aleatória em dois estágios. Dados antropométricos (peso e altura) foram coletados para caracterizar o estado nutricional. A localização geográfica foi conferida por um aparelho GPS com Datum SAD-69 e projeção UTM 23S. A modelagem do risco de excesso de peso foi feita por meio de um Modelo Aditivo Generalizado, que analisa o risco relacionado à dependência espacial, considerando como variável resposta o excesso de peso e como preditoras o endereço, o sexo e a idade. A análise foi feita com o auxílio do software R versão 2.6.2. Resultados: Foram estudados 651 indivíduos, 44,2% homens e 55,8% mulheres. A idade média foi de 41,6 anos (desvio-padrão= 12,5). Foram identificados 54,2% de excesso de peso. O estudo geoespacial resultou em um mapa no qual se observam áreas de risco espacial de 1,5 em relação à média do Distrito, e proteção espacial de 0,5 para a ocorrência do excesso de peso (p= 0,0272). Maior risco espacial esteve presente na região Nordeste do Distrito e a Região Noroeste apresentou proteção. Conclusão: A partir deste mapa é possível verificar onde estão localizados os ambientes mais e menos obesogênicos, e ainda, como desdobramento, aprofundar o estudo das razões pelas quais estes ambientes assim se configuram. Portanto, este mapa é um potente instrumento de vigilância que permite aos gestores da saúde o direcionamento de ações de prevenção, controle e tratamento desta condição nas regiões apontadas.

OR-02-005

FATORES ASSOCIADOS AOS PADRÕES DE CONSUMO ALIMENTAR DE POPULAÇÃO DE BAIXA RENDA DO RIO DE JANEIRO, BRASIL

DIANA BARBOSA CUNHA; ROSANGELA ALVES PEREIRA; ROSELY SICHIERI; RENAN MORITZ V R DE ALMEIDA
Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro - UFRJ
Ag.Financiadora: CNPQ
Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 16:30-16:45:00

Introdução: Padrões alimentares representam de forma mais abrangente o consumo alimentar de uma população. Identificar os fatores associados ao comportamento alimentar é relevante para fins de elaboração de medidas efetivas de intervenção. Objetivos: Estimar a associação entre fatores sócio-econômicos, características demográficas e de estilo de vida e padrões alimentares em população de baixa renda. Metodologia: Estudo transversal, de base populacional, realizado por amostra probabilística em conglomerados com três estágios de seleção: setor censitário, domicílio e indivíduos. Foram selecionados 1.009 indivíduos adultos (339 homens e 670 mulheres). Elaborou-se modelo hierarquizado para estimar a associação entre as variáveis independentes demográficas, socioeconômicas e de estilo de vida e os padrões alimentares previamente identificados na população através de análise fatorial exploratória, utilizando a análise de componentes principais como método de extração, seguida pela rotação varimax. Em análise univariada foram identificadas as variáveis associadas com significância estatística (teste X^2, $\alpha = 0,20$), as quais foram incluídas em modelos logísticos hierarquizados ($\alpha = 0,05$). Resultados: O tabagismo associou-se ao padrão prudente (caracterizado pelo consumo de cereais, peixes e camarão, hortaliças, raízes e feculentos, verduras, frutas, ovos, carnes e bebidas cafeinadas) (odds ratio [OR]=1,73; Intervalo de confiança de 95% [IC95%]= [0,36-0,92]); pertencer a famílias com insegurança alimentar associou-se com a adesão ao padrão 'tradicional' (caracterizado pelo consumo de arroz e feijão, pães, açúcar e molhos e gorduras) (OR=1,85; IC95%= [1,21-2,83]) e à rejeição do padrão ocidental (alta ingestão de sucos, bolos e biscoitos, refrigerantes, leite e derivados, doces, salgados e fast food) (OR=0,32; IC95%= [0,18-0,57]). A renda familiar per capita superior a 3,01 salários mínimos se mostrou associada com adesão ao padrão 'prudente' (OR=3,32; IC95%= [1,08-2,77]) e com a redução da adesão ao padrão 'tradicional' (OR=0,14; IC95%= [0,03-0,65]). Conclusão: Fatores referentes às características sócio-demográficas e de estilo de vida, apresentaram relação com os hábitos alimentares. A associação entre situação socioeconômica mais favorável e a adoção de padrão alimentar 'prudente' possivelmente relaciona-se com o custo elevado dos alimentos incluídos nessa alimentação, em contraposição ao custo reduzido dos alimentos que compõem o padrão tradicional, como o arroz e feijão.

OR-02-006

ESTADO NUTRICIONAL MEDIDO E AUTO-PERCEBIDO EM ADULTOS DE UMA AMOSTRA PROBABILÍSTICA DE DOMICÍLIOS BRASILEIROS: RESULTADOS DA PESQUISA DIMENSÕES SOCIAIS DAS DESIGUALDADES, 2008

LUIZ ANTONIO ANJOS; MÔNICA RODRIGUES CAMPOS
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 16:45-17:00:00

Introdução: A monitoração do estado nutricional (EN) da população brasileira vem sendo realizada periodicamente através de inquéritos domiciliares. O EN é determinado pelas medições antropométricas que, em geral, encarecem tais inquéritos pela necessidade de equipamentos específicos e pelo tempo para sua realização. A auto-percepção (AP) do EN pode ser uma técnica importante para uso em estudos epidemiológicos e na prática clínica como substituto ou complemento da avaliação objetiva do EN. Objetivos: O presente trabalho teve como objetivo avaliar a relação entre a AP e a avaliação objetiva do EN em adultos brasileiros na Pesquisa Dimensões Sociais das Desigualdades (PDSD). Metodologia: A PDSD foi um inquérito nacional realizado, em 2008, em amostra probabilística de domicílios brasileiros. Avaliou-se 12423 chefes de famílias e cônjuges, em um total de 8048 domicílios. Antes das medições antropométricas de massa corporal (kg) e estatura (m) realizadas no próprio domicílio, avaliou-se o AP perguntando-se sobre como os adultos se consideravam em relação a seu corpo (magro, peso adequado, excesso de peso ou gordo). Calculou-se o índice de massa corporal (IMC=kg/m^2) e usou-se como critério para o EN: < 18,5 (baixo peso - BP); 18,5-25 (adequado); 25-30 (sobrepeso - SP) e 30 kg/m^2 (obesidade - OB). O coeficiente Kappa ponderado (k) foi usado para estimar a associação entre as classificações do EN. Resultados: A prevalência de BP é baixa no Brasil (2,4 e 3,8% de homens e mulheres, respectivamente), a de SP foi de 37 e 33% e a de OB ficou em 15 e 23%. A concordância do EN objetivo (IMC) e a AP foi somente razoável tanto para homens (k=0,31) como para mulheres (k=0,38). Aproximadamente 41% da população com SP tinha, pela medida objetiva, OB. Dos que se achavam gordos, 52% apresentavam OB, e 10% dos homens (H) e 13% das mulheres (M) estavam com IMC adequados ou SP (H=0,2% e M=0,3%). Por outro lado, dos indivíduos que se achavam magros, aproximadamente 12% (H) e 13% (M) tinham SP e 1,6% (H) e 3,2% (M) tinham OB. Conclusão: O EN da população adulta brasileira continua a sua transição, redução de baixo peso e aumento de obesidade. A AP se relaciona apenas razoavelmente com a avaliação objetiva do EN da população brasileira e, portanto, não deve ser usada no lugar da avaliação nutricional por antropometria.

OR-03-001

DIETARY FATS ARE STRONGLY ASSOCIATED WITH BODY FAT INCREASE, HYPERHOMOCYSTEINEMIA AND INSULIN RESISTANCE IN VOLUNTARIES SELECTED FOR A LIFESTYLE CHANGE PROGRAM (LSCP)

GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; KÁTIA CRISTINA PORTERO-MCLELLA; JOSÉ EDUARDO CORRENTE; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: CeMENutri-UNESP/Botucatu, PUC/Campinas e UNIFESP

Ag.Financiadora: CNPQ, FAPESP.

Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 15:30-15:45:00

Introduction: It is presently known that numerous metabolic and biochemical abnormalities are caused by bad dietary habits and particularly by excessive hyperlipid diets. Aim: This study aimed at evaluating the association of the ingestion of different dietary fats with body fat, hyperhomocysteinemia and insulin resistance in adults. Methods: This is a cross-sectional study conducted in the city of Botucatu-Brazil/SP with the participation of six hundred and twenty-four individuals (73.7% of females) with a mean body mass index (BMI) of 29.5±6.4kg/m2 selected for a lifestyle change program (LSCP). The assessment included food intake (recall 24h), body fat (evaluated by impedance bioeletric, Byodinamics), body weight, height and BMI, and plasma assays of glucose, insulin (and HOMA-IR calculus) and homocysteine. Results: Was showed that the body fat percentage (%BF) was strongly associated with the ingestion of saturated fats in the 5th quintile (≥10.7% of the total energetic value-TEV), showing OR: 3.04 (CI: 1.13-8.12) (adjusted for sex, age and BMI), cholesterol in the 5th quintile (≥261.0mg) OR: 2.44 (CI: 1.10-5,41) (not adjusted) and vegetal oil from the 3rd quintile (2.0 servings) OR: 2.43 (CI: 1.29-4.56) (not adjusted). The risk to develop insulin resistance was higher with the ingestion of saturated fat in the 5th quintile (≥10.7% of caloric intake) OR: 1.60 (CI: 1.02-7,76) (not adjusted). The risk to present hyperhomocysteinemia was observed in those consuming vegetal oil in the 3rd quintile (2.0 servings) OR: 12.0 (CI: 1.11-129.41) and in the 5th (≥3.4 servings) OR: 7.11 (CI: 1.25-40.20) (not adjusted). Conclusion: This study showed in adults with overweight that different types of dietary fats are associated with increase of the %BF, hyperhomocysteinemia and insulin resistance.

OR-03-002

FATORES DETERMINANTES DO GANHO DE PESO GESTACIONAL EXCESSIVO EM UMA COORTE DE GESTANTES DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

GILBERTO KAC; MARCELLA MA TEÓFILO; DAYANA RODRIGUES FARIAS; ANA BEATRIZ FRANCO-SENA; JULIANA DOS SANTOS VAZ

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 15:45-16:00:00

Introdução: Mulheres com ganho de peso excessivo durante a gestação apresentam maior risco para complicações como hipertensão e diabetes gestacional, assim como para obesidade tardia. Objetivos: Avaliar os fatores determinantes do ganho de peso gestacional excessivo em mulheres adultas atendidas em uma unidade básica de saúde de um município brasileiro de grande porte. Metodologia: Trata-se de uma coorte com cinco ondas de seguimento: 8ª-13ª (baseline), 19ª-21ª, 26ª-28ª, 36ª-40ª semana gestacional e mínimo de 30 dias pós-parto. Foram estudadas 164 mulheres com idade entre 18 e 40 anos, livres de doenças crônicas não transmissíveis ou infecto-parasitárias, sem gestação gemelar e que residiam na área programática do estudo. A variável dependente foi à adequação do ganho de peso gestacional, proposta pelo Instituto de Medicina Americano (1990), que considera como adequado um ganho entre 12,5-18 kg para gestantes com baixo peso, entre 11,5-16,0 kg para eutróficas, entre 7,0-11,5 kg para gestantes com sobrepeso e de 7 kg para obesas. As co-variáveis incluíram características sócio-demográficas, reprodutivas, bioquímicas e antropométricas. A análise estatística foi realizada por meio de regressão logística. Resultados: A prevalência de ganho de peso gestacional (GPG) excessivo foi de 26,8%. As variáveis que foram para o modelo final, por apresentarem significância menor que 0,20 foram: escolaridade, etilismo, tabagismo, Índice de Massa Corporal (IMC), leptina e insulina. O modelo final de regressão logística revelou que ter escolaridade superior a 8 anos (OR = 3,09; IC: 1,29-7,40) e ser ex-fumante (OR = 3,89; IC: 1,61–9,41) são fatores de risco para o GPG excessivo. O IMC pré-gestacional foi avaliado de forma contínua e também se mostrou associado ao desfecho estudado, visto que o risco aumenta à medida que o IMC aumenta (OR = 1,24; IC: 1,13–1,36). Conclusão: Mulheres que deixaram de fumar durante a gestação e com alta escolaridade apresentaram maior chance de ganho de peso gestacional excessivo. Atenção especial deve ser dada a essas gestantes no atendimento pré-natal, visto que se classificam como um grupos de risco. Deve ser tambem recomendado que mulheres em idade reprodutiva mantenham-se dentro da faixa ideal de IMC.

OR-03-003

COMPARAÇÃO DAS PRÁTICAS ALIMENTARES EXERCIDAS POR PAIS DE PRÉ-ESCOLARES SEGUNDO ESTADO NUTRICIONAL

ISA MARIA GOUVEIA JORGE; NEUBER JOSÉ SEGRI; MARIA ELISABETH MACHADO PINTO E SILVA
Instituição: Faculdade de Saúde Pública USP
Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 16:00-16:15:00

Introdução: A obesidade infantil vem aumentando rapidamente em grande parte do mundo. Globalmente, estima-se que 22 milhões de crianças de até 5 anos de idade apresentam excesso de peso. A etiologia da obesidade é complexa e envolve fatores genéticos e ambientais. Entre os fatores ambientais, as práticas de alimentação exercidas pelos pais vêm ganhando a atenção de especialistas, uma vez que podem influenciar a ingestão de alimentos e os hábitos alimentares de seus filhos. Vários estudos têm investigado o impacto destas práticas no comportamento alimentar das crianças e sua relação com o ganho de peso corporal. Um dos instrumentos utilizados é o Child Feeding Questionnaire (CFQ) desenvolvido por Birch e colaboradores em 2001. As relações entre a gordura corporal das crianças e as estratégias utilizadas pelos pais não são conclusivas, sabendo-se, no entanto, que os pais tendem a encorajar mais as crianças magras a comer. Em relação a pré-escolares o tema é pouco explorado em nosso país e pouco se sabe a cerca destas relações. Objetivos: Comparar as práticas de alimentação exercidas por pais de pré-escolares de acordo com o estado nutricional e verificar a existência de associação entre o peso corporal das crianças com o de seus pais. Metodologia: Estudo transversal com 190 pais e seus filhos de 4 a 6 anos de idade em pré-escolas universitárias. As crianças foram classificadas em peso adequado e excesso de peso, de acordo com IMC e padrão de referência OMS. Aplicou-se aos pais o CFQ, adaptado para o idioma em português. O instrumento contem 28 itens divididos em 7 fatores: responsabilidade, percepção do próprio peso, percepção e preocupação com o peso da criança, restrição de alimentos, pressão para comer e monitoramento. Teste de Mann Withney e Qui-Quadrado de Pearson foram empregados na análise. Resultados: Não houve diferenças significativas entre as práticas alimentares dos pais quanto ao monitoramento da alimentação e restrições. Observou-se, porém, que os pais das crianças com excesso de peso têm mais percepção do peso dos filhos ($p<0,0001$) e uma preocupação maior com o ganho de peso ($p=0,0102$) sem no entanto serem mais restritivos que os demais. Os pais das crianças eutróficas fazem mais pressão para que elas comam ($p=0,0001$). Houve uma associação positiva ($p=0,0001$) entre o peso corporal das crianças e de seus pais. Conclusão: Os pais das crianças com excesso de peso são mais atentos ao ganho de peso de seus filhos e como os demais pais, apresentam atitudes positivas e favoráveis ao monitoramento da alimentação.

OR-03-004

VARIABILIDADE INTRA E INTERPESSOAL E O NÚMERO DE DIAS NECESSÁRIOS PARA ESTIMAR O CONSUMO HABITUAL DE ADOLESCENTES DO RIO DE JANEIRO

MARINA CAMPOS ARAUJO; EDNA MASSAE YOKOO
Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro - UFRJ
Ag.Financiadora: CNPQ
Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 16:15-16:30:00

Introdução: Na estimativa do consumo de alimentos, energia e nutrientes, registros alimentares e recordatórios de 24-horas devem ser replicados ao longo de um período, para que o consumo usual seja captado. A razão entre as variâncias intra e interpessoal é empregada para predizer o número de dias de inquérito dietético necessários para estimar o consumo alimentar usual. Objetivos: Calcular o número de dias necessário para estimar o consumo usual de adolescentes do Rio de Janeiro. Metodologia: Foram investigados 169 adolescentes entre 12 a 19 anos de idade (meninos=41%). Solicitou-se aos adolescentes que anotassem todos os alimentos consumidos e as suas quantidades durante três dias não consecutivos, incluindo um dia de final de semana. Os programas NutWin e PC-SIDE foram empregados para estimar o consumo de energia e macronutrientes e a razão entre as variâncias intra e interpessoal, respectivamente. Para calcular o número de replicações do registro alimentar necessários para estimar o consumo usual, aplicou-se equação utilizando um valor pré-fixado do coeficiente de correlação [($r=0,90$), que expressa a precisão desejada na estimativa do consumo alimentar usual] e a razão entre as variâncias intra e interpessoal. As análises foram desenvolvidas para o grupo como um todo e para meninos e meninas separadamente. Resultados: Para estimar o consumo usual de energia seriam necessários 5 dias de inquérito alimentar, para proteínas, 9 dias, para lipídios, 7 e para glicídios, 5. As estimativas para as meninas, iriam requerer 7 dias para o consumo energético, 13 para proteínas, 10 para lipídios e 8 para glicídios; enquanto que para os meninos seriam necessários de 4 a 8 dias de inquérito alimentar. Conclusão: A maior variação intrapessoal do consumo alimentar das meninas implica em maior número de replicações de registros alimentares e inquéritos recordatórios de 24-horas para que seja estimado o consumo alimentar usual. A variabilidade do consumo deve ser levada em conta em inquéritos alimentares e, particularmente, na validação de instrumentos aplicados em estudos de consumo de alimentos.

OR-03-005

IMPACTO DA FORTIFICAÇÃO DE ÁCIDO FÓLICO NA PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE FOLATO ENTRE ADOLESCENTES DE SÃO PAULO

ELISEU VERLY-JR; JOSIANE STELUTI; REGINA MARA FISBERG; CHESTER LUIS GALVÃO CESAR; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 16:30-16:45:00

Introdução: No Brasil, a fortificação das farinhas de milho e trigo com acido fólico é mandatória desde 2004. No entanto, impacto desta medida ainda é pouco conhecido. Objetivos: Estimar a prevalência de inadequação da ingestão de folato entre adolescentes nos períodos anterior e posterior à fortificação. Metodologia: A coleta de dados de consumo alimentar foi realizada em 2 momentos: em 2003, correspondendo ao período pré-fortificação, utilizando amostra representativa de adolescentes, de 14 a 18 anos, do município de São Paulo (n=525); e em 2007/2008, correspondendo ao período pós-fortificação, em uma subamostra de adolescentes entrevistados em 2003 (n=270). Nesta última coleta, foram coletados 2 recordatórios de 24 horas em uma subamostra (n=163). Foi calculado, a partir desta replicação, o componente de variância intra-pessoal da ingestão de folato, e posteriormente utilizado no ajuste da distribuição da ingestão habitual de folato, em cada uma das coletas. O programa PC-SIDE *v.* 1.0, que utiliza o método desenvolvido pela *Iowa State University*, foi utilizado para este ajuste. Ambas as coletas foram realizadas nos domicílios, aleatoriamente entre os dias da semana e meses do ano. O folato foi totalizado como equivalentes dietéticos de folato (DFE) utilizando o programa *Nutrition Data System for Research v*. 2007. A prevalência de inadequação foi calculada pelo método da EAR como ponto de corte. Resultados: No período anterior à fortificação, a média de ingestão de folato, em DFE, foi de 282 (56.5) µg e 222.7 (85.2)µg, para o sexo masculino e feminino, respectivamente. A prevalência de inadequação foi de 81% e 89% ($p<0.05$), respectivamente. No período pós-fortificação, as médias foram 627.2 (70.1)µg e 501.4 (114.1)µg, e as prevalências de inadequação foram de 0% e 6% ($p<0.05$), para o sexo masculino e feminino, respectivamente. Conclusão: Verificou-se importante redução da prevalência de inadequação de ingestão de folato neste estágio da vida, a partir da fortificação das farinhas de milho e trigo.

OR-03-006

CONSUMO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES - ESTUDO MULTICÊNTRICO NACIONAL

MILENA BAPTISTA BUENO; PRISCILA MAXIMINO; LARISSA CHRISTINE PUGLIA; GUILHERME DE PADUA RODRIGUES; REGINA MARA FISBERG; MAURO FISBERG; GRUPO NUTRI BRASIL GRUPO NUTRI BRA

Instituição: Nutrociência Assessoria em Nutrologia

Ag.Financiadora: DANONE RESEARCH

Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 16:45-17:00:00

Introdução: A alimentação adequada garante o crescimento e desenvolvimento infantil. São escassos dados de consumo alimentar, utilizando novas metodologias propostas, que possam estimar um cenário epidemiológico da situação alimentar e nutricional determinando tendências temporais e geográficas. Objetivos: Estimar a prevalência de inadequação do consumo de nutrientes entre pré escolares frequentadores de creches públicas e privadas em municipios das quatros regiões do Brasil. Metodologia: Foram avaliadas 3111 crianças de dois a seis anos freqüentadoras de creches públicas e privadas dos seguintes municipios brasileiros: Manaus, Cuiabá, Brasilia, Natal, Recife, Viçosa, Rio de Janeiro, São Paulo e Porto Alegre. Em cada municipio, foram investigadas em torno de 250 crianças de creche pública e 100 de creche privada. Os alimentos consumidos durante 24 horas foram registrados pelo método de resto ingestão por pesada na creche complementada pelo registro de consumo alimentar em casa. Realizou-se a repetição da coleta de dados em 25% da amostra, de modo a conhecer a variabilidade inter e intrapessoal do consumo alimentar. Foi calculado a prevalência de inadequação pelo método desenvolvido pelo Iowa State University (ISU), utilizando as recomendações de consumo do Dietary Reference Intakes (DRI). Resultados: A média de ingestão de energia proveniente de carboidratos foi 55,6%, a de proteínas 15,3% e de gorduras 27,8%. Observou-se adequação de ingestão de proteínas, vitaminas B6, B12, riboflavina, niacina, tiamina, folato, fósforo, magnésio, ferro, cobre, zinco e selênio. Entre os menores de dois anos a prevalência de inadequação do consumo de vitamina E foi 13,5% e entre os maiores de 4 anos 28,4%. Observou-se que 22,3% dos menores e 5,4% dos maiores de 4 anos consumiam quantidade de fibras superior ao valor de AI (Ingestão Adequada). O percentual de crianças com consumo de cálcio e vitamina D acima do valor de AI foi 88% e 42,7% entre os menores e 43% e 38% entre os maiores de 4 anos, respectivamente. No entanto, o percentual de crianças que consumiram sódio acima do nível tolerável (UL) foi 90% entre os menores e 73% entre os maiores de 4 anos. Conclusão: A permanência de pré escolares por até oito horas em instituições públicas ou privadas de ensino que fornecem refeições não garante a total adequação da dieta. Existem carências e excessos de consumo de nutrientes que são relevantes como cálcio, vitaminas D e E, fibras e sódio.

Temas Livres
Apresentação Oral

Nutrição Experimental

OR-02-019 a OR-02-024
OR-03-019 a OR-03-024

OR-02-019

A INIBIÇÃO DA EXPRESSÃO DA FOXO1 HIPOTÁLAMICA REDUZ A INGESTÃO ALIMENTAR EM RATOS OBESOS POR DIETA HIPERLIPIDICA

GABRIELLE DA LUZ; EDUARDO R. ROPELLE; JOSÉ R. PAULI; PATRÍCIA PRADA; DENNYS E. CINTRA; GUILHERME Z. ROCHA; JULIANA C. MORAES; MARISA JÁDNA S. FREDERICO; RICARDO A. PINHO; JOSÉ B.C. CARVALHEIRA; LÍCIO A. VELLOSO; MARIO A. SAAD; CLÁUDIO T. DE SOUZA

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense

Ag.Financiadora: FAPESP E CNPQ

Sala: 3 **Horário:** 15:30-15:45:00

Introdução: A sinalização da insulina no hipotálamo desempenha papel crucial na manutenção da massa corporal. Enquanto o aumento da ação hipotalâmica à insulina leva a saciedade, defeitos na ação desse hormônio parece resultar em aumento da ingestão alimentar. O fator de transcrição da família das Forkhead Foxo1 é um importante mediador do sinal da insulina no hipotálamo por controlar fome e termogênese. No entanto, a função da Foxo1 hipotalâmica na resistência à insulina e na obesidade não está totalmente elucidado. Objetivos: Sendo assim, o presente trabalho teve por objetivo investigar os efeitos da microinfusão intracerebroventricular (icv) de oligonucleotideo antisense (Foxo1-ASO) e avaliar o consumo alimentar e ganho de peso em ratos magros e obesos. Metodologia: Ratos Wistar machos foram divididos em dois grupos: controle (dieta padrão para roedores e DIO (obesidade induzida por dieta hiperlipídica) (n=7), os quais foram submetidos ao tratamento intracerebroventricular por 3 dias de Foxo1-ASO e avaliados quanto ao ganho de peso. Após o tratamento Foxo1-ASO os ratos foram sacrificados e amostras analisadas através de parâmetros metabólicos, fisiológicos, moleculares e ingestão alimentar. Todos os procedimentos foram realizados com a aprovação do Comitê de Ética local. Resultados: O tratamento por microinfusão icv Foxo1-ASO reduziu a expressão de Foxo1 (85±8%) no hipotálamo, o consumo alimentar acumulado (21±11%), o peso corporal (28±12%), o peso da gordura epididimal (22±4%), níveis séricos de insulina no jejum (19±6%) e aumentou a sensibilidade à insulina (34±8%) em ratos DIO, quando comparados ao grupo DIO sem antisense. Coletivamente, a dieta hiperlipídica comprometeu a fosforilação e o aumentou a atividade nuclear da Foxo1, aumentando a resposta hiperfagica. O tratamento com Foxo1-ASO bloqueou efeitos orexígenos da Foxo1 e impediu a resposta hiperfágica. Conclusão: A Foxo1 demonstrou ser um importante alvo molecular da terapia nutricional na prevenção e tratamento da obesidade, ou seja, nutrientes capazes de reduzir a expressão da Foxo1 parecem ter importante intervenção em controlar a ingestão alimentar.

OR-02-020

ALTERAÇÕES NO ACOPLAMENTO ESTÍMULO-SECREÇÃO DE INSULINA EM RATAS PRENHES DESNUTRIDAS E RECUPERADAS

LETÍCIA MARTINS IGNÁCIO DE SOUZA; SÍLVIA REGINA DE LIMA REIS; TALITTA REIS HARENZA; ROBERTO VILELA VELOSO; LUIZ FABRÍZIO STOPPIGLIA; VANESSA CRISTINA ARANTES; MARISE AUXILIADORA DE REIS; MÁRCIA QUEIROZ LATORRACA

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso

Ag.Financiadora: FAPEMAT, CNPQ

Sala: 3 **Horário:** 15:45-16:00:00

Introdução: Restrição protéica em fases iniciais da vida diminui a secreção de insulina na prole adulta. Durante a prenhez, ilhotas pancreáticas aumentam a secreção de insulina estimulada por glicose e reduzem o limiar de estimulação das células beta. Objetivos: Avaliamos o efeito tardio da restrição protéica intra-uterina e na lactação sobre o acoplamento estímulo-secreção de insulina em ilhotas de ratas prenhes. Metodologia: Ratas Wistar (90d) prenhes e não prenhes,foram submetidas à restrição protéica na vida fetal e neonatal e recuperadas após o desmame (RP; RNP) ou mantidas com dieta hipoprotéica (DP; DNP) ou controle (CP; CNP) da vida fetal até a vida adulta. Aos 15d de prenhez,avaliou-se a secreção de insulina (ng/mL),metabolismo de glicose (pmol/ilh/h) em resposta a 8,3mM de glicose e Western Blot (UA) em ilhotas isoladas. Resultados: A captação de glicose foi maior em ilhotas do grupo DP. A prenhez aumentou esse parâmetro nos grupos controle e recuperado e diminuiu no desnutrido (CNP: 10±1; CP:13±2; RNP: 7±1; RP: 14±2; DNP: 24±34; DP: 18±4). Nos grupos RP e CP a utilização da glicose foi maior em relação aos grupos RNP e CNP, respectivamente, e no grupo DP foi igual a DNP (CNP: 261±13; CP: 376±51; DNP: 250±6; DP: 255±28; RNP: 274±8; RP: 317±45). A oxidação foi modulada apenas pela prenhez que oxidou quantidades maiores de glicose (CNP: 5±2; CP: 31±3; DNP: 2±1; DP: 32±2; RNP: 3±1; RP:3 0±3). O conteúdo total de insulina foi menor em DNP e RNP que em CNP. A prenhez aumentou esse parâmetro em CP e RP, mas não em DP (CNP: 165±49; CP: 424±61; RNP: 50±5; RP: 241±82; DNP: 86±46; DP: 59±26).Nos grupos não prenhes a secreção de insulina não diferiu e nos prenhes houve aumento apenas em CP (CNP: 1,8±0,4; CP: 3,8±0,6; RNP: 2,4±0,6; RP: 2,9±0,8; DNP :2,5±0,7; DP: 2,1±0,9). A EC50 (mM) de ilhotas DP foi menor em relação à RP e similar à CP (CNP: 9,4±1,5; CP: 7,7±0,1; DNP: 11,2±0,1; DP: 7,1±0,5; RNP: 8,8±0,6; RP: 10,4±0,1). A AC3 em ilhotas do grupo RP reduziu 21% em relação ao grupo RNP,e aumentou 23% e 124% nos grupos DP e CP comparados à DNP e CNP, respectivamente. A PKAα em ilhotas recuperadas e desnutridas foi 156% e 118% maior que nas controles. A PKCα foi 57% menor em RP comparada ao grupo RNP e não diferiu nos demais grupos. Conclusão: A restrição protéica em fases iniciais da vida comprometeu a função pancreática durante a prenhez. Alterações no metabolismo de glicose e na expressão de proteínas da secreção de insulina parecem explicar parte desses resultados.

OR-02-021

EXPRESSÃO PROTÉICA DA PROTEÍNA DESACOPLADORA 1 E SÍNTESE DE ÁCIDOS GRAXOS NO TECIDO ADIPOSO MARROM INTERESCAPULAR DE RATOS SUBMETIDOS À RESTRIÇÃO PROTÉICA

ADRIENE ALEXANDRA PAIVA; GABRIELA DALCIN DURANTE; JALINE ZANELLATO FAIAD; SILVIA REGINA LIMA REIS; MARISTELA MILANSKI; MARIA SALETE FERREIRA MARTINS

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso

Sala: 3 **Horário:** 16:00-16:15:00

Introdução: O TAMI é caracterizado pela presença da proteína desacopladora 1 (UCP1) na mitocôndria, que permite a geração de calor através da energia liberada pela oxidação de metabólitos, principalmente ácidos graxos. Este tecido capta ácidos graxos da corrente sanguínea ou os produz através da glicose, pela chamada lipogênese. A síntese de ácidos graxos no TAMI é regulada por fatores neurais (Sistema Nervoso Simpático) e hormonais e ratos mantidos com dieta à base de soja apresentam melhora do perfil lipídico e aumento da expressão protéica de UCP1. Objetivos: Avaliar o efeito da recuperação nutricional com dieta à base de soja sobre a expressão protéica da UCP-1 e a lipogênese no TAMI em ratos submetidos à restrição protéica na vida intra-uterina e na lactação da vida. Metodologia: Ratos Wistar machos, proles de mães alimentadas com 17% ou 6% de caseína durante a prenhez e lactação, foram mantidos com dieta contendo 17% de caseína (grupos CC=6 e RC=9) ou farinha integral de soja (grupos CS=6 e RS=9) do desmame até os 90 dias de idade. A síntese dos ácidos graxos (µmol.g-1.h-1) no TAMI foi medida pela incorporação de água triciada nos lipídios. Para expressão de UCP-1 foi realizado a técnica de Western Blot. Resultados: Seu resultado mostrou-se maior no grupo CS em relação ao grupo CC, que foi similar aos recuperados (CC=0,21±0,07; CS=0,51±0,17; RC=0,31±0,08, RS=0,23±0,12). Através da técnica de Western Blotting, determinou-se a expressão protéica da UCP1 que foi significativamente maior nos animais recuperados quando comparados aos controles, independente do tipo de dieta (CC=5018±72; CS=5188±1789; RC=6742±453; RS= 7427±1986). Conclusão: A maior lipogênese dos animais CS indica que a dieta à base de soja estimula o TAMI. No entanto, a expressão de UCP1 mostra que os animais recuperados gastam uma fração maior das calorias ingeridas, independentemente da dieta.

OR-02-022

REMODELAÇÃO VENTRICULAR INDUZIDA PELA DEFICIÊNCIA CARDÍACA DE VITAMINA A: O PAPEL DA INFLAMAÇÃO E DAS METALOPROTEASES 2 E 9.

MARCOS FERREIRA MINICUCCI; PAULA SCHMIDT AZEVEDO; FERNANDA CHIUSO-MINICUCC; LEONARDO ANTONIO MAMEDE ZORNOFF; LUIZ SHIGUERO MATSUBARA; BEATRIZ BOJIKIAN MATSUBARA; ALVARO OSCAR CAMPANA; SERGIO ALBERTO RUPP PAIVA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu, Unesp

Sala: 3 **Horário:** 16:15-16:30:00

Introdução: Sessenta por cento da população brasileira consome menos que 50% da quantidade recomendada de vitamina A. No entanto, as conseqüências desse fenômeno no coração não são conhecidas. Objetivos: Verificar a participação de mediadores inflamatórios e da atividadade de metaloproteases na remodelação ventricular induzida pela deficiência cardíaca de vitamina A. Metodologia: Grupos: 1) C (n = 10) animais alimentados por dieta padrão e cujas mães receberam dieta padrão; 2) RVA (n = 10) animais com dieta com baixa concentração de vitamina A e cujas mães receberam dieta isenta deste composto durante a gestação e lactação. Com 220 g, os animais foram submetidos ao ecocardiograma, análise funcional do coração isolado pela técnica de Langerdorff, dosagem de retinol sérico, hepático e cardíaco por cromatografia líquida de alta eficiência; análise de inflamação por dosagem de TNF-α e interferon-γ (IFN-γ) por ELISA e atividade de metaloproteases (MMP) 2 e 9 por zimografia. Utilizou-se o teste t de Student ou Mann-Whittney com significância de 5%. Resultados: Não houve diferença nos níveis séricos de retinol (C=0.73±0.29µmol/L; RVA=0.62±0.17 µmol/L, P=0.34). Os estoques hepáticos de vitamina A (C=1007±249 µmol/kg ; RVA=125±50 µmol/kg; p<0.001 foram menores no grupo RVA. O retinol cardíaco foi menor no RVA (C=0,95±0,44 µmol/kg; RVA=0,24±0,16 ; p=0,01). Os animais RVA apresentaram maiores diâmetros ventriculares diastólicos (C=5,8±0,4mm; DEF=6,2±0,3; p=0,042) e sistólicos (C=1,9±0,5mm; DEF=2,4±0,3; p=0,008) e piora da função sistólica observada pela menor fração de encurtamento (C=66,2±7,5%; DEF=60,2±4,7; p=0,0,019) e menor derivada positiva de pressão (C=5513±1394 mmHg/s e RVA=4229±873, p = 0,027) no grupo RVA. A razão entre MMP-2 ativa/forma latente (C=7,59±0,7; RVA=7,47±0,4; p=0,735) e MMP-9 ativa/forma latente (C=2,02±0,7; RVA=2,40±0,9; p=0,464) foi semelhante entre os grupos sugerindo que esta enzima não influencia nos resultados acima. Houve maior atividade inflamatória no grupo RVA observado pelo aumento do TNF-α (C=420±72 pg/ml; RVA=647±169 pg/ml; p=0,025) e do IFN-γ (C=349±69 pg/ml; RVA=567±146 pg/ml; p=0,017). Conclusão: Deficiência tecidual cardíaca de vitamina A induz remodelação caracterizada por dilatação e disfunção ventricular. Dentre os mecanismos que podem participar desse processo estão inflamação e atividade de metaloproteases. Neste modelo, o processo de remodelação esteve associado ao aumento da inflamação, mas não houve participação da atividade das metaloproteases.

OR-02-023

AVALIAÇÃO DE MECANISMOS DE AÇÃO ENVOLVIDOS NA ATIVIDADE QUIMIOPREVENTIVA DA TRIBUTIRINA (TB) ISOLADA OU EM ASSOCIAÇÃO COM VITAMINA A (VA) NA ETAPA DE PROMOÇÃO DA HEPATOCARCINOGÊNESE EM RATOS

ALINE DE CONTI; MARIA ADERUZA HORST; RENATO HEIDOR; CLARISSA SCOLASTICI; EDUARDO PURGATTO; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: 3 **Horário:** 16:30-16:45:00

Introdução: Relata-se redução na expressão do gene supressor de tumor que codifica o receptor beta de ácido retinóico (RARβ) em alguns tipos de câncer, e isto, relacionado em parte, à hipoacetilação de histonas. Objetivos: Assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar se a atividade quimiopreventiva da hepatocarcinogênese observada pela administração de TB, pró-fármaco do ácido butírico, isoladamente ou em associação com VA, estaria relacionada à hiperacetilação de histonas e indução da expressão de RARβ. Metodologia: Para tanto, foi determinada, por cromatografia gasosa acoplada a espetrofotometro de massa (CG/MS), a concentração hepática de ácido butírico no fígado de ratos submetidos a modelo de hepatocarcinogênese do Hepatócito Resistente e tratados com TB e/ou VA ou com óleo de milho e maltodextrina (grupo controle) durante a fase de promoção. Além disso, também realizou-se, nestas amostras, a avaliação do padrão de acetilação do resíduo de lisina 9 da histona 3 (H3K9) por western blot e a avaliação da expressão do gene RARβ por RT-PCR, especificamente em lesões pré-neoplásicas hepáticas microdissecadas. Resultados: Os animais do grupo que recebeu TB apresentaram maiores concentrações de ácido butírico no fígado em comparação aos demais grupos. Em relação ao grupo controle, todos os grupos que receberam TB tenderam a apresentar maior acetilação de H3K9, porém apenas em relação ao grupo que recebeu VA e TB em associação essa diferença atingiu significância estatística ($p \leq 0,01$). As lesões microdissecadas do grupo controle não apresentaram redução na expressão do gene RARβ em comparação ao grupo de animais não submetidos a modelo de hepatocarcinogênese. Também não foram observadas alterações na expressão deste gene nas lesões pré-neoplásicas microdissecadas dos diferentes grupos experimentais. Conclusão: Assim, esses dados sugerem que a atividade quimiopreventiva observada no grupo que recebeu TB isoladamente ou em associação com VA, esta em parte relacionada à presença de ácido butírico no fígado desses animais e a sua atividade como inibidor de desacetilase de histonas. Além disso, conclui-se que o gene RARβ não se encontra silenciado em lesões pré neoplásicas hepáticas.

OR-02-024

AVALIAÇÃO DA DEFICIÊNCIA DE VITAMINA E EM DIFERENTES ETAPAS DA CARCINOGÊNESE DO CÓLON

CÉLIA COHEN; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; MÔNICA SILVA DE SOUZA MEIRELLES; LÍVIA MARIA CORDEIRO SIMÕES-AMBROSIO; SÉRGIO BRITTO GARCIA; HÉLIO VANNUCCHI

Instituição: FMRP-USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: 3 **Horário:** 16:45-17:00:00

Introdução: Dietas deficientes em vitamina E (VE) são associadas ao aumento da incidência de câncer de cólon. Objetivos: Este estudo avaliou os efeitos da deficiência de VE em 3 momentos da carcinogênese do cólon em ratos. Metodologia: Ratos Wistar receberam dieta padrão (G1) ou uma dieta isenta de VE, antes (G2), durante (G3) ou após (G4) a administração do carcinógeno. A carcinogênese colorretal foi induzida por 4 doses de dimetilhidrazina (DMH, 40mg/Kg) 2 vezes/semana durante 2 semanas. Análises: VE soro e fígado; SRATB e GSH: fígado; Focos de criptas aberrantes (FCAs) e ciclooxigenase2 (COX2): cólon. Análise estatística: ANOVA, $p<0.05$. Resultados: G2 apresentou maior perda ponderal que G1 ($p<0.05$). G1 apresentou maiores níveis séricos de VE ($p<0.0001$) e G4 níveis inferiores a G3 ($p<0.01$). G2 teve níveis hepáticos de VE maiores que G1 e G4 ($p<0.01$) e G4 menores que G3 ($p<0.05$). G1 apresentou maior concentração de GSH ($p<0.05$) e menores níveis de SRATB que G3 e G4 ($p<0.001$). Os níveis de SRATB de G4 eram maiores que G2 e G3 ($p<0.05$) e os de G2 menores que G3 ($p<0.001$). A análise dos FCAs mostrou que G4 apresentava mais lesões que G1 e G3 ($p<0.001$). G1 apresentou menor nível de COX2 que G2 e G4 ($p<0.05$) e G2 maior que G3 ($p<0.0001$). Conclusão: A deficiência nos diferentes momentos se mostrou prejudicial no aumento do estresse oxidativo e da inflamação. Entretanto, G4 possui níveis reduzidos de VE sérica e hepática, maior SRATB e aumento de FCAs, sugerindo maior prejuízo.

OR-03-019

AVALIAÇÃO DE DIFERENTES TIPOS DE DIETA NA PROMOÇÃO DE ESTEATOSE HEPÁTICA EM RATOS

DAPHNE SANTORO LEONARDI; MARIA BEATRIZ CAMARGO FERES; MARCIA ELENA ZANUTO; SERGIO ZUCOLOTO; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: 3 **Horário:** 15:30-15:45:00

Introdução: Na esteatose hepática o metabolismo de gordura está alterado resultando em acumulo de gordura. A esteatose não alcoólica está associada à obesidade, diabetes, dislipidemias, uso drogas e nutrição parenteral. Alguns estudos têm mostrado que o estresse oxidativo tem um papel central na patogênese da esteatose. Dietas ricas em lipídios podem induzir a superprodução de espécies reativas de oxigênio na mitocôndria, onde o aumento da oxidação pode causar esteatose hepática. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos de diferentes composições de dietas na promoção da esteatose hepática em ratos e os possíveis efeitos deletérios das dietas na esteatose hepática, peroxidação lipídica e concentração de antioxidantes hepáticos. Metodologia: Foram utilizados 30 ratos machos da linhagem Wistar que foram divididos em 3 grupos, que recebiam respectivamente as dietas: Controle AIN-93 (Controle), Hiperlipídica com 50% de gordura saturada (HL); Hiperlipídica e Hiperprotéica com 50% de gordura saturada e 40% de proteína (HLP), e água ad libitum durante 28 dias. Após este período foi realizada a eutanásia para coletas de fígado e sangue para determinações de: gordura total, ácidos graxos livres e totais, histopatológia do fígado, vitamina E, glutationa reduzida, peroxidação lipídica, proteína hepática e glicemia. Resultados: O consumo de dieta entre os grupos foi praticamente o mesmo, o grupo HLP ganhou mais peso durante o estudo. Os resultados mostraram maior glicemia no grupo HLP, maior concentração de MDA livre e hepático no grupo HL, maior concentração de GSH no grupo Controle e menor concentração de vitamina E hepática nos grupos que receberam as dietas hiperlipídicas. A concentração de gordura hepática foi maior nos grupos HLP e HL em relação ao grupo Controle, porém o HLP apresentou maior concentração de gordura. Com relação à histologia hepática, o grupo HLP mostrou maior grau de esteatose. Conclusão: Nesse estudo observamos que a dieta rica em lipídios aumentou o estresse oxidativo, diminuindo assim a concentração de vitamina E, assim como a dieta rica em gordura e proteína apresentou maior influência na glicemia o que reflete a resistência à insulina e maior presença de esteatose. Desta forma, pode-se verificar que dietas ricas em gordura podem provocar alterações hepáticas.

OR-03-020

A ATIVIDADE QUIMIOPREVENTIVA DA TRIBUTIRINA NÃO ENVOLVE MODULAÇÃO DO PADRÃO DE METILAÇÃO GLOBAL DO DNA EM RATOS SUBMETIDOS A MODELO DE CARCINOGÊNESE DE CÓLON

RENATO HEIDOR; ALESSANDRA VIEIRA; CARLOS EDUARDO CHAGAS; BRUNA KEMPFER BASSOLI; ALINE DE CONTI; EDUARDO PURGATTO; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP

Ag.Financiadora: FAPESP/CNPQ/CAPES

Sala: 3 **Horário:** 15:45-16:00:00

Introdução: A tributirina (TB), pró-fármaco do ácido butírico (AB), presente no leite e no mel, apresenta atividade quimiopreventiva em modelo de carcinogênese de cólon demonstrada em estudo prévio. Eventos epigenéticos aberrantes encontram-se associados com a carcinogênese, inclusive em suas etapas iniciais. Objetivos: Dessa forma, nesse estudo, verificou-se a concentração colônica de AB e o padrão de metilação global do DNA de ratos tratados com TB e submetidos a modelo de carcinogênese de cólon. Metodologia: Ratos Wistar receberam durante 10 semanas TB [200 mg/100 g de p.c (grupo TB)] ou maltodextrina [300 mg/100g de p.c, (grupo MA, controle)] antes, durante e após a iniciação com dimetilhidrazina. As concentrações de AB foram determinadas por cromatografia gasosa com espectrometria de massa e a análise do padrão de metilação global do DNA foi realizada por "dot blot" com anticorpo específico para citosinas metiladas. Resultados: Ratos que receberam TB apresentaram maiores ($p<0,05$) concentrações de AB na mucosa colônica quando comparados ao grupo MA. A análise do padrão de metilação global do DNA não demonstrou diferença estatisticamente significante. Conclusão: Embora se descreva que agentes quimiopreventivos podem modular eventos epigenéticos, os resultados do presente estudo indicam que o tratamento com TB não foi capaz de modificar o padrão de metilação global do DNA, apesar das concentrações significantes de AB verificadas nos colonócitos. Dessa forma, sugere-se que a TB possa atuar por meio de outros mecanismos epigenéticos, como a acetilação de histonas, verificada em modelo de hepatocarcinogênese.

OR-03-021

VITAMINA E NO ESTRESSE OXIDATIVO DA CARCINOGÊNESE DO CÓLON

CÉLIA COHEN; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; MÔNICA SILVA DE SOUZA MEIRELLES; LÍVIA MARIA CORDEIRO SIMÕES-AMBROSIO; SÉRGIO BRITTO GARCIA; HÉLIO VANNUCCHI

Instituição: FMRP-USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: 3 **Horário:** 16:00-16:15:00

Introdução: Dietas ricas em vitamina E (VE) são associadas a redução da incidência de câncer de cólon. Objetivos: Este estudo avaliou os efeitos da suplementação de VE em 3 momentos da carcinogênese do cólon em ratos. Metodologia: Ratos Wistar receberam dieta padrão (G1) ou uma dieta com 3x a dose recomendada de VE, durante (G2) ou após (G3) a administração do carcinógeno. A carcinogênese colorretal foi induzida por 4 doses de dimetilhidrazina (DMH, 40mg/Kg) 2 vezes/semana durante 2 semanas. Análises: VE soro e fígado; SRATB e GSH: fígado; Focos de criptas aberrantes (FCAs) e ciclooxigenase2 (COX2): cólon. Análise estatística: ANOVA, $p<0.05$. Resultados: G1 apresentou maiores níveis séricos de VE ($p<0.0001$). G3 teve níveis hepáticos de VE maiores que G1 e G2 ($p<0.01$). G1 apresentou maior concentração de GSH ($p<0.01$). A análise dos FCAs mostrou que G3 apresentava menos lesões ($p<0.001$). G1 apresentou maior nível de COX2 ($p<0.001$). Conclusão: A suplementação nos diferentes momentos se mostrou benéfica na redução do estresse oxidativo e da inflamação. Entretanto, G3 apresentou maior redução no número de FCAs, sugerindo uma proteção contra a carcinogênese colorretal tanto pela melhora do balanço oxidativo quanto do perfil inflamatório.

OR-03-022

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE TAURINA NA FUNÇÃO CARDÍACA DE RATOS EXPOSTOS À FUMAÇA DO CIGARRO

FABIANA GOUVEIA DENIPOTE; LIDIANE PAULA ARDISSON; MARCOS MINICUCCI; MARIELE CASTILHO PANSANI; PAULA SCHIMIDT AZEVED GAIOLLA; BEATRIZ MATSUBARA; SERGIO ALBERTO RUPP PAIVA; LEONARDO ANTÔNIO MAMEDE ZORNOFF

Instituição: Universidade Estadual Paulista UNESP Botucatu

Sala: 3 **Horário:** 16:15-16:30:00

Introdução: A remodelação cardíaca é definida como variações moleculares e intersticiais, que se manifestam clinicamente por meio de alterações no tamanho, massa, geometria e na função do coração em reposta a determinada agressão. A exposição à fumaça do cigarro resulta em alterações morfológicas e em queda dos parâmetros de função sistólica e diastólica, sugerindo assim que o tabagismo pode induzir a remodelação cardíaca. Diversos estudos experimentais e clínicos têm sugerido que a redução dos níveis de taurina resulta em importantes ações cardiovasculares. Do mesmo modo, outra linha de evidência sugestiva da relevância da taurina para a coração é que sua suplementação atenuou o processo de remodelação em diferentes situações de agressão. Objetivos: Avaliar as alterações morfológicas e funcionais cardíacas induzidas pela taurina em ratos expostos à fumaça do cigarro. Metodologia: Foram utilizados 18 ratos Wistar machos, divididos em 2 grupos: grupo F (n=9), formado pelos animais expostos à fumaça do cigarro e grupo T (n=9), animais expostos à fumaça do cigarro e suplementados com taurina, diluída a 3% na água. Foi realizada aferição da pressão arterial, estudo ecocardiográfico e, após eutanásia, foi realizado teor de água do coração, fígado e pulmão. Os animais foram observados por 2 meses. Resultados: Houve diferença estatística no peso corporal dos animais (F = 298 (292-301)g; T = 312 (304-318)g; p=0,013) e não foi observada diferença significante entre a média da pressão arterial e teor de água do coração, fígado e pulmão. Quanto ao estudo ecocardiográfico, houve diferença entre os 2 grupos nas variáveis: parede posterior do ventrículo esquerdo (PPVE): (F = 1,3 (1,2-1,4)mm; T = 1,5 (1,4-1,5)mm; p=0,029), onda E (cm/s): (F = 79±7,7; T = 66±11,8; p=0,013), onda A (cm/s): (F = 71±14,4; T 50±12,2; p=0,004), onda E/onda A (E/A): (F = 1,1±0,1; T 1,4±0,2; p=0,028), freqüência cardíaca (FC) (bpm): (F = 341±37,4; T 285±48,6; p=0,015), tempo de relaxamento isovolumétrico (TRI) (m/s): (F = 23±1,4; T 33±4,2; p<0,001) e tempo de relaxamento isovolumétrico corrigido pela freqüência cardíaca (TRIc): (F = 54±4,3; T 72±12; p<0,001). Conclusão: Os resultados obtidos mostram que a suplementação de taurina levou à leve piora da função diastólica, comprometendo apenas o relaxamento, sem alterações da complacência ventricular, sugerindo que nesse modelo experimental a taurina não atenua o processo de remodelação cardíaca.

OR-03-023

RATOS DIABÉTICOS E SUPLEMENTADOS COM FERRO APRESENTAM MAIOR ESTRESSE OXIDATIVO E ALTERAÇÕES NA HOMEOSTASE DO FERRO

MAISA SILVA; FERNANDA CAETANO CAMINI; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA; MARIA LUCIA PEDROSA

Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto

Ag.Financiadora: CNPQ/FAPEMIG

Sala: 3 **Horário:** 16:30-16:45:00

Introdução: A versatilidade do ferro como agente redutor e oxidante é essencial para o metabolismo. Todavia, o ferro pode catalisar reações oxidativas, como na reação de Fenton, que promove a formação de espécies reativas de oxigênio (ROS) e consequentemente aumentar o estresse oxidativo nos organismos. A superprodução de ROS ou a diminuição de defesas antioxidantes podem resultar em doenças, como a diabetes. O excesso de ferro parece influenciar o desenvolvimento das complicações tardias do diabetes como nefropatia e disfunção cardiovascular. Estudos recentes mostram que a relação entre o metabolismo de ferro e diabetes é bidirecional, o ferro afeta o metabolismo de glicose e o metabolismo de glicose influencia o metabolismo de ferro. É necessário continuar explorando a relação entre ferro, radicais livres, diabetes e suas complicações, e tentar elucidar os mecanismos pelos quais o estresse oxidativo aumentado acelera o desenvolvimento de complicações diabéticas, em um esforço para novos tratamentos. Objetivos: Este estudo avaliou a interação entre diabetes e ferro sobre parâmetros bioquímicos (perfil glicêmico e homeostase do ferro) e parâmetros do estresse oxidativo em ratos diabéticos. Metodologia: Quatro grupos de oito animais receberam dieta ad libitum por 6 semanas. Os animais dos grupos C e D receberam dieta padrão AIN-93M durante todo o experimento e os animais dos grupos CF e DF receberam dieta padrão AIN-93M acrescida de 0,83% de ferro carbonílico. Os animais dos grupos D e DF receberam injeção de STZ (35mg/kg) no 15° dia e os animais foram eutanasiados no 42° dia. Resultados: Como esperado, o tratamento com ferro aumenta ferro sérico e IST. Surpreendentemente, o tratamento com STZ, também promoveu aumento nesses parâmetros. Esse resultado mostra que diabetes, produzida experimentalmente foi capaz de alterar o metabolismo de ferro, podendo influenciar o balanço redox do organismo. O tratamento com ferro aumentou os níveis de TBARS no fígado, mas não houve interação entre ferro e STZ. Por outro lado, nos rins o aumento de TBARS pela suplementação foi intensificado quando houve associação com STZ. Conclusão: Esses resultados sugerem que os dois tratamentos associados, acarretam em um maior estresse oxidativo, especialmente nos rins e, portanto a suplementação com ferro pode potencializar danos renais observados no diabetes. Posteriormente, esse modelo experimental poderá ser utilizado para esclarecer mecanismos que regulam essa interação.

OR-03-024

MECANISMOS MOLECULARES ENVOLVIDOS NO EFEITO ANTITUMORAL DO RESVERATROL SOBRE CÉLULAS MCF-7

ELIANE FIALHO; DANIELLY CRISTINY FERRAZ DA COSTA; FABIANA ALVES CASANOVA; PAULA SEIXAS DA COSTA; MAITE MALHEIROS; CAROLINE ARAUJO RAMOS; RAQUEL SENNA TELHADO; ALAN BRITO CARNEIRO; MARIO ALBERTO CARDOSO SILVA-NETO; JERSON LIMA DA SILVA

Instituição: Instituto de Nutricao - UFRJ

Ag.Financiadora: FAPERJ, CAPES, CNPQ

Sala: 3 **Horário:** 16:45-17:00:00

Introdução: O resveratrol (RV), um polifenol encontrado principalmente nas cascas de uvas e no vinho tinto, possui inúmeras atividades farmacológicas, sendo capaz de inibir diversos eventos celulares envolvidos na carcinogênese. No entanto, os mecanismos moleculares pelos quais este composto atua ainda não estão completamente elucidados. Objetivos: Assim, os objetivos deste trabalho foram: estudar os efeitos do RV em células MCF-7, ao investigar o seu papel na indução de apoptose e modulação dos níveis da proteína p53, nos níveis e atividade da proteína caseína cinase 2 (CK2), além de determinar seu efeito sobre o perfil de fosforilação de proteínas. Metodologia: Os seguintes metodos foram utilizados: viabilidade celular por liberação de LDH e ensaio de MTT, citometria de fluxo, eletroforese em condições desnaturantes, westen blotting e PCR-semiquantitativo. Resultados: Os ensaios de viabilidade celular por redução de MTT e liberação de LDH mostraram que o RV (10-500µM) exerceu um efeito citotóxico sobre as células MCF-7. Baseando-se na análise de citometria de fluxo, 100µM de RV bloqueou o ciclo celular na fase S, o que, provavelmente, pode contribuir para a diminuição da proliferação celular. Eletroforese bidimensional foi capaz de detectar mudanças no perfil de proteínas das células MCF-7, não detectadas por SDS-PAGE, após o tratamento com RV. Além disto, ensaio de imunodetecção mostrou modificações na expressão de proteínas fosforiladas em resíduos de tirosina de alta massa molecular e diminuição na expressão de algumas proteínas fosforiladas em resíduos de serina. Parte destas mudanças no perfil de fosfoserinas pode ser justificada pelo fato do RV inibir a atividade da CK2, uma proteína serina/treonina cinase, sem alterar sua expressão. Com relação à proteína p53, o ensaio de western blotting revelou que o tratamento das células com RV (50-200µM) por 24h promoveu um aumento nos níveis desta proteína, sem alterar seus níveis de RNAm, detectados por meio de PCR semi-quantitativo. Nas mesmas condições experimentais, o RV foi capaz de induzir um aumento da clivagem de PARP, uma proteína utilizada como marcador de apoptose, acompanhado da ativação de caspase 7. Conclusão: Tais resultados sugerem que o RV pode atuar como um agente quimiopreventivo regulando vias de sinalização por meio de fosforilação de proteínas, além de participar da indução de vias de apoptose e da modulação dos níveis da proteína p53 e da atividade da CK2 na linhagem celular MCF-7.

Temas Livres
Apresentação Oral

Nutrição, Atividade Física e Esporte

OR-04-001 a OR-04-006

OR-04-001

O CONSUMO DE RESVERATROL POR JOGADORES DE BASQUETE REDUZ A CONCENTRAÇÃO DE ALBUMINA, ÁCIDO ÚRICO E FERRO PLASMÁTICOS.

STÉPHANIE LOUISE AZEVEDO OLIVEIRA; LUCIANNA FERNANDES JARDI MARQUES; JOSELY CORREA KOURY; CARMEN MARINO DONANGELO; THEREZA CRISTINA LONZET BARGUT

Instituição: INU - UERJ; Instituto de Química - UFRJ

Ag.Financiadora: FAPERJ; SR2 - UERJ

Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 15:30-15:45:00

Introdução: O exercício físico crônico aumenta o consumo de oxigênio e a demanda energética de atletas. Por este motivo os atletas caracterizam-se como um bom modelo para estudos sobre adaptação ao desequilíbrio redox e capacidade antioxidante. Os antioxidantes são substâncias que, mesmo em pequenas concentrações, promovem redução ou prevenção de substratos facilmente oxidáveis. A albumina e o ácido úrico são considerados como antioxidantes endógenos, não-enzimáticos e extracelulares. O ferro e o cobre livres são considerados como minerais pró-oxidantes, pois participam da reação de Fenton. Alguns alimentos possuem substancias antioxidantes como o resveratrol, um polifenol presente principalmente nas uvas. Objetivos: Considerando o aumento de desequilíbrio redox causado pela atividade física e a ação antioxidante do resveratrol, este estudo objetivou avaliar a influência da ingestão de resveratrol encapsulado sobre indicadores bioquímicos da capacidade antioxidante extracelular de jogadores de basquete. Metodologia: Foram selecionados, ao acaso, 8 jogadores de basquete, com idade média de 17 anos (± 0,8) que durante 30 dias, receberam 25mg/dia de resveratrol. Antes e após este período foram coletados 10 ml de sangue, após jejum noturno e de 12 horas de repouso, e foi realizada avaliação da composição corporal através de protocolo adequado à faixa etária. Foram determinados no plasma, albumina, ácido úrico e ferro por método convencional. Os resultados são apresentados como média ± desvio padrão, e a diferença entre antes e após a intervenção foi aferida pelo teste-t pareado. Foi considerado como significativo o valor de $p<0,05$. Resultados: Os atletas apresentavam, em média, estatura de 189,40 ± 8,85cm, massa corporal total de 75,20 ± 11,30kg e gordura corporal de 10±5%. Estes resultados não variaram após a intervenção. A concentração plasmática de albumina, ácido úrico e ferro sofreram redução significativa após a suplementação. A albumina em cerca de 4% (antes, 4,78 ± 0,18mg/dL; depois, 4,61 ± 0,17mg/dL; $p = 0,03$), o ácido úrico em 14% (antes, 6,13 ± 1,06mg/dL; depois, 5,25 ± 0,76mg/dL; $p = 0,05$) e o ferro em 29% (antes, 29,44 ± 9,63mg/dL; depois, 20,77 ± 4,84mg/dL; $p = 0,04$). Conclusão: Esses resultados, possivelmente, demonstram que o consumo de resveratrol encapsulado influencia indicadores extracelulares de capacidade antioxidante.

OR-04-002

TREINAMENTO FÍSICO CRÔNICO (24 SEMANAS) NÃO MODIFICA MARCADORES DA FUNÇÃO RENAL DE RATOS EM PROCESSO DE RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL

EMERSON CRUZ OLIVEIRA; MARIA LÚCIA PEDROSA; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 15:45-16:00:00

Introdução: Uma das adaptações que ocorre na desnutrição é a diminuição dos níveis de atividade física gerada pela baixa ingestão protéico-calórica. Se a carência persistir, o organismo reage com a desaceleração do crescimento e, na tentativa de manter a homeostase, lança mão de suas reservas energéticas incluindo as proteínas musculares. Pouco se sabe sobre os efeitos crônicos da realização de exercício em organismos em processo de recuperação nutricional e menos se sabe sobre marcadores da função renal nesse contexto. Objetivos: O objetivo desse estudo foi verificar se o treinamento físico crônico (24 semanas) associado ou não à recuperação nutricional causa modificações em marcadores bioquímicos da função renal. Metodologia: Foram utilizados ratos Fisher (n = 20) desnutridos a partir do nascimento e com 28 dias de vida no início do treinamento, distribuídos em quatro grupos: Controle Sedentário (CS); Controle Treinado (CT); Recuperado Sedentário (RS) e Recuperado Treinado (RT). O treinamento de natação consistiu de 30 minutos/dia, 5 dias/semana, durante 24 semanas. Resultados: O treinamento físico não gerou diferença significativa no peso corporal final (CS = 337,96 ± 18,72; CT = 315,54 ± 39,88; RS = 262,18 ± 17,69; RT = 262,62 ± 27,15; Anova - Two-Way, $p < 0,0001$). As diferenças no peso inicial e final são devidas ao estado nutricional, onde os animais dos grupos recuperados apresentaram pesos menores que os respectivos controles. O peso do rim do grupo RT apresentou diminuição significativa apenas em comparação com o grupo CT (CS = 1,92 ± 0,13; CT = 2,01 ± 0,22; RS = 1,64 ± 0,13; RT = 1,59 ± 0,11; Kruskal-Wallis, $p = 0,0073$). O peso relativo do rim não foi diferente entre os quatro grupos. O grupo RS apresentou uma diminuição significativa na comparação com CS para os níveis de creatinina (CS = 0,95 ± 0,08; CT = 0,87 ± 0,05; RS = 0,83 ± 0,05; RT = 0,86 ± 0,06; Anova - Two-Way, $p < 0,05$). Como não houve diferença significativa nas concentrações plasmáticas de uréia e no peso relativo do rim, a diminuição nos níveis de creatinina por si só não é suficiente para afirmar que houve uma disfunção renal. A diminuição do peso do rim ocorrida do grupo CT para RT e a diminuição das concentrações de creatinina do grupo CS para RS são devidas ao processo de recuperação nutricional e aparentemente são eventos independentes, além de não serem influenciadas pelo exercício. Conclusão: Conclui-se que o protocolo de exercício nesse volume e com período de intervenção de 24 semanas não prejudicou a recuperação nutricional.

OR-04-003

NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA DE ADULTOS AVALIADOS PELO IPAQ OU RECORDATÓRIO DE ATIVIDADES DE 24H

CATARINA PRIMA; LUIZ ANTONIO ANJOS; WILLIAM WAISSMANN; DANIELLE RIBEIRO SOUZA; MARIA TERESA ANSELMO OLINTO; VIVIAN WAHRLICH; FABIO SILVA GOMES

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 16:00-16:15:00

Introdução: A prática regular de atividade física constitui um importante fator na promoção de saúde e qualidade de vida da população. Para avaliar o nível de atividade física (NAF) de uma população, vários questionários já foram desenvolvidos, sendo o Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ) um dos mais utilizados mas, na área de Nutrição, tem-se tentado associar um recordatório de atividades de 24h (RA24h) durante a realização de recordatórios alimentares de 24h, método largamente utilizado em estudos de avaliação nutricional. Objetivos: Comparar o NAF através de dois instrumentos de avaliação da atividade física. Metodologia: Os dois métodos utilizados foram o RA24h e o IPAQ formato longo para uso por telefone. Foram avaliados 83 indivíduos (58 mulheres), com idade entre 20 e 69 anos, residentes no município de Niterói, Rio de Janeiro. Eles responderam a 6 entrevistas (3 no verão e 3 no inverno) de RA24h (por telefone), referentes a 4 dias de semana e 2 dias de final de semana. O IPAQ foi realizado referente a uma semana típica do ano anterior ao qual foi realizado os RA24h. O NAF medido pelo RA24h foi calculado baseado na média diária do total de gasto energético estimado em 3 níveis (Inativo < 1,5 MET/dia, Moderadamente ativo – MOD, entre 1,5 e 2,9 MET/dia, e Muito ativo – MA ≥ 3,0 MET/dia. A análise dos dados do IPAQ foi baseado nos padrões internacionalmente recomendados para o questionário. As análises incluíram estatísticas descritivas, estimação de razões de prevalência (RP) e seus respectivos intervalos de confiança de 95% (IC 95%). Resultados: O IPAQ identificou 68% dos adultos (72 e 62%, mulheres e homens) como NAF igual a MA enquanto nenhum indivíduo foi identificado como sendo MA pelo RA2h. A proporção de sujeitos classificados como MOD foi maior ($p<0,05$) quando é usado o RA24h (RP 2,0; IC 95% 1,2 – 2,8) em relação ao IPAQ para todo o grupo e também nas mulheres isoladamente (RP 1,9; IC 95% 1,1 – 2,7). Conclusão: Existem diferenças significativas no NAF obtidos através do IPAQ ou do RA24h em adultos de Niterói, particularmente entre as mulheres.

OR-04-004

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA DE ADOLESCENTES ATLETAS E SEDENTÁRIOS POR MEIO O ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA ADAPTADO (IDQ)

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

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 16:15-16:30:00

Introdução: A adolescência representa período de máxima velocidade de crescimento e a nutrição é fator crítico para suprir as necessidades e garantir a expressão do potencial genético. Adolescentes atletas apresentam demanda ainda maior devido ao treinamento. Vários índices têm sido propostos com base nos guias alimentares, a fim de facilitar a avaliação da qualidade da dieta. O Índice de Qualidade da Dieta americano foi adaptado para adolescentes brasileiros por Godoy et al. (2006). Esse instrumento fornece medida das principais características da dieta, ao mesmo tempo em que reflete a complexidade do padrão alimentar. Objetivos: Avaliar e comparar a qualidade da alimentação de adolescentes atletas e sedentários por meio do IDQ adaptado. Metodologia: Estudo transversal, no qual a ingestão alimentar de 76 adolescentes (44 tenistas e 32 sedentários) foi obtido por meio de registro alimentar de 4 dias não consecutivos. O consumo dos grupos alimentares (cereais, hortaliças, frutas, leite e derivados, carnes e ovos, leguminosas) e de gordura (percentual da energia), colesterol, sódio e variedade de alimentos foi utilizado para o cálculo dos dez componentes que compõe o IDQ adaptado. Ainda, foi avaliado o consumo de porções de açúcares simples. Resultados: A média de escore do IDQ foi semelhante para os dois grupos [67,5 (EP=1,55), 67,2 (EP=1,66)]. A alimentação foi classificada como "necessita modificação" para 89% dos atletas e 91% dos sedentários. Os componentes que apresentaram pontuação baixa (< 5) foram "hortaliças" e "frutas", sem diferença entre os grupos. Tanto para atletas como sedentários, os componentes "carnes e ovos" (100% vs. 97%), "variedade" (89% vs. 72%) e "cereais" (77% vs. 65%) foram os que apresentaram maior proporção de indivíduos com escore 10. Dos indivíduos com escore 10 para o componente "leite e derivados" e "carne e ovos, 97% e 77% respectivamente, consumiram número de porções superior ao máximo recomendado. O consumo médio diário de porções de açúcares simples foi elevado (5,3 atletas vs. 4,2 sedentários, P= 013). Conclusão: Atletas e sedentários adolescentes apresentam qualidade de dieta semelhante quando avaliados pelo IDQ, que se apresenta como instrumento interessante para a avaliação de atletas adolescentes, embora não considere o consumo de açúcares simples e nem o excesso de ingestão. Os resultados fornecem subsídios para o desenvolvimento de ações de educação nutricional neste grupo, principalmente em relação ao consumo de hortaliças e frutas.

OR-04-005

FREQÜÊNCIA DE COMPORTAMENTOS INADEQUADOS PARA CONTROLE DE PESO EM ADOLESCENTES PRATICANTES DE EXERCÍCIOS FÍSICOS.

CAROLINA CARVALHO DE OLI; MARIANA CARVALHO DE OLI; TELMA MARIA BRAGA COSTA; MARIA FERNANDA LAUS
Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP
Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 16:30-16:45:00

Introdução: A adolescência caracteriza-se por um período de grandes transformações físicas e psicológicas, que podem acarretar desconfortos devido à nova aparência. Dessa forma, muitos adolescentes utilizam comportamentos inadequados para modificar seus corpos, tais como exercícios físicos em excesso, realização de dietas restritivas e uso de suplementos e/ou anabolizantes. Objetivos: Identificar comportamentos inadequados para controle de peso em adolescentes que praticam exercício físico com finalidades estéticas (musculação, ginástica localizada e ginástica do grupo dos body systems). Metodologia: Foram avaliados 104 indivíduos de ambos os sexos, com idade entre 14 e 20 anos, regularmente matriculados em academias de ginástica. Os adolescentes foram pesados e medidos e responderam à Escala de Dedicação ao Exercício (EDE) que avalia o grau de comprometimento psicológico com o hábito de se exercitar e ao Questionário sobre Hábitos Alimentares, que avalia, entre outros, a freqüência de comportamentos inadequados para controle de peso. O tratamento dos dados foi realizado através da análise de freqüência das respostas e de um Teste t de Student, com intervalo de confiança $p<0,05$. Resultados: A pontuação média obtida pela EDE foi igual a 59,56cm (±2,97) para os meninos e 63,9cm (±2,47) para as meninas, sem diferença significativa entre os sexos, indicando que tanto os meninos quanto as meninas entrevistados não se exercitam de forma patológica. A maioria dos adolescentes foi classificada dentro da faixa de normalidade, entretanto, encontrou-se que 81,4% das meninas e 44,25% dos meninos já realizaram ou estavam realizando algum tipo de dieta para perda de peso no momento da pesquisa e 44,6% dos meninos e 14% das meninas relataram já terem feito ou estar fazendo uso de suplementos e/ou anabolizantes para ganho de massa muscular. Além disso, quando questionados sobre o tipo de orientação recebida para estas práticas, observou-se que a grande maioria dos adolescentes as faz por conta própria ou sob orientação de educadores físicos. Conclusão: Dessa forma, a partir dos resultados encontrados, pode-se supor que os adolescentes que praticam exercícios físicos com finalidades estéticas utilizam freqüentemente comportamentos inadequados para controle de peso, sem a devida orientação, apesar de encontrarem-se com peso adequado.

OR-04-006

EFEITO DA INSERÇÃO DE SUCO DE UVA TINTO ORGÂNICO SOBRE A CONCENTRAÇÃO DE ANTIOXIDANTES PLASMÁTICOS EM TRIATLETAS COMPETITIVOS.

MARIANA CORRÊA GONÇALVES; JOSELY CORRÊA KOURY
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Ag.Financiadora: FAPERJ
Sala: AUDITÓRIO **Horário:** 16:45-17:00:00

Introdução: O exercício físico está associado ao aumento da velocidade de formação de espécies reativas de oxigênio e da capacidade antioxidante. Entre os principais antioxidantes endógenos estão, ácido úrico, bilirrubina e albumina. Não há estudos relacionando o consumo do suco de uva e exercício intenso. Objetivos: Avaliar os efeitos da inserção do suco de uva tinto orgânico sobre indicadores bioquímicos de desequilíbrio oxidativo. Metodologia: Foram selecionados, ao acaso, 10 triatletas da mesma equipe com idade média 28,4± 15,7 anos e tempo de prática na modalidade maior que 5 anos. Foram coletadas duas amostras de sangue (10mL), uma antes (T0) da intervenção e outra após (T1) 20 dias de consumo de 300 mL de suco de uva tinto integral orgânico. Albumina, bilirrubina total e ácido úrico plasmático foram determinados por metodologia colorimétrica empregando kit comercial. Resultados: A concentração plasmática de albumina (T0 4,7± 0,3 T1 4,4± 0,2 g/dL; $p=0,004$) e de bilirrubina total (T0 1,3 ± 0,7; T1 0,9±0,3 mg/dL; $p=0,03$) diminuíram significativamente após a intervenção. Entretanto, os valores de ácido úrico aumentaram significativamente (T0 5,9 ± 1,3; T1 6,9± 1,1mg/dL; $p=0,01$). Conclusão: Nossos resultados sugerem que a ingestão de polifénois reduz a atividade antioxidante da albumina e bilirrubina plasmáticas. O ácido úrico plasmático, possivelmente, sofre ação da frutose e do exercício elevando sua concentração.

Temas Livres
Apresentação Oral

Nutrigenômica

OR-02-013 a OR-02-018
OR-03-013 a OR-03-018

OR-02-013

INTERAÇÃO ENTRE CONSUMO ALIMENTAR E POLIMORFISMOS GENÉTICOS DA GSTM1 E GSTT1 NO RISCO PARA CÂNCER DE CABEÇA E PESCOÇO: ESTUDO CASO CONTROLE NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; GILKA JORGE FIGARO GATTAS; OTAVIO A. CURIONI; MARCOS BRASILINO DE CARVALHO

Instituição: Universidade de São Paulo

Sala: 2 **Horário:** 15:30-15:45:00

Introdução: O consumo de álcool e o tabagismo são reconhecidos como os principais fatores de risco para o câncer de cabeça e pescoço, ao lado de outros fatores ambientais e genéticos. Objetivos: Investigar a interação entre fatores dietéticos e polimorfismos de enzimas metabólicas associadas ao câncer de cabeça e pescoço em um estudo caso controle de base hospitalar, no município de São Paulo. Metodologia: Participaram do estudo 103 casos incidentes, histologicamente confirmados e 101 controles. Os dados de consumo alimentar foram obtidos por um questionário de freqüência alimentar (QFA). Os polimorfismos das enzimas GSTM1 e GSTT1 foram avaliados pelos métodos PCR (polymerase chain reaction) e RFLP (restrition fragment lenght fragment). Os valores de odds ratio (OR) e intervalos com 95% de confiança (IC95%) foram estimados por regressão logística não condicional, ajustada por potenciais fatores de confusão. Resultados: Na presença do alelo nulo da enzima GSTM1 foi observado aumento de risco no mais alto tercil de consumo de carne bovina: OR 10,6 (IC95% 2,12-52,5), p lrtest=0,012. No mais alto tercil da razão entre o consumo de alimentos de origem animal e alimentos de origem vegetal foi observado aumento de risco, porém não significativo: 2,12 (0,44-10,0), p lrtest=0,53. Para a GSTT1, aumento de risco não significativo foi observado para o consumo no tercil mais elevado de carne bovina (3,25-0,41-25,45), p lrtest=0,37. Na avaliação do consumo considerando-se a razão entre alimentos de origem animal e vegetal, verificou-se para o tercil intermediário a OR= 2,02 (IC95% 0,24; 16,0) e no tercil superior OR =3,23 (0,40-25,92; p lrtest=0,53). Conclusão: Os resultados apontam para uma possível interação entre o consumo de carne bovina e variantes polimórficas das enzimas GSTM1 e GSTT1 na modulação do risco para câncer de cabeça e pescoço, influenciados ainda pelo consumo de alimentos de origem vegetal.

OR-02-014

ASSOCIAÇÃO DO POLIMORFISMO PRO198LEU NO GENE QUE CODIFICA PARA A ENZIMA GLUTATIONA PEROXIDASE 1, STATUS DE SELÊNIO E DANOS EM DNA EM MULHERES OBESAS MÓRBIDAS

CRISTIANE COMINETTI; MARITSA CARLA BORTOLI; EDUARDO PURGATTO; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO; ARTHUR BELARMINO GARRIDO JR.; SILVIA MARIA F. COZZOLINO

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: 2 **Horário:** 15:45-16:00:00

Introdução: Alterações na seqüência de nucleotídeos de determinados genes podem promover diferenças nos aminoácidos codificados e afetar estrutura e função de proteínas. Em alguns estudos, o polimorfismo P198L no gene que codifica para a GPx1 associa-se a menores níveis sanguíneos de selênio (Se) e à atividade reduzida da glutationa peroxidase (GPx). Porém, não há relatos dos efeitos da suplementação com Se em relação a estes marcadores. Objetivos: O objetivo foi avaliar a associação deste polimorfismo com o status de Se e danos em DNA em mulheres obesas mórbidas antes e após o consumo de castanhas-do-Brasil. Metodologia: Foram avaliadas 37 mulheres em idade reprodutiva, sem diabetes, doenças da tireóide, ingestão de polivitamínicos, medicamentos para redução de peso ou hipolipemiantes, e não tabagistas. Os níveis de Se no sangue e nas castanhas foram analisados por HGQTAAS, a atividade eritrocitária total da GPx, com kit comercial, e danos em DNA, por meio do ensaio do cometa alcalino. Realizou-se sequenciamento dos fragmentos produzidos com primers flanqueadores do polimorfismo. Resultados: Não se verificaram diferenças estatisticamente significativas nos níveis de Se e na atividade da GPx entre os genótipos, nas duas fases. Entretanto, em T0, participantes P/L+L/L apresentaram atividade da GPx 16,4% menor do que as P/P. Por outro lado, para as concentrações plasmáticas de Se aquele valor foi 9,2% maior para P/L+L/L e, para as concentrações eritrocitárias, foi 10,4% maior em relação às P/P. Em T1, os valores da atividade da GPx foram 15,5% menores para P/L+L/L. Para as concentrações plasmáticas e eritrocitárias de Se os valores foram, respectivamente, 11,7% e 6,4% maiores para P/L+L/L em relação a P/P. Os resultados obtidos no ensaio do cometa foram significativamente diferentes entre os genótipos e revelaram que participantes P/P apresentaram redução na quantidade de danos em DNA após a ingestão das castanhas, o que não ocorreu naquelas P/L+L/L. Além disso, estas últimas apresentaram valores de danos significativamente maiores em relação às P/P. Conclusão: Demonstrou-se a influência do polimorfismo P198L no gene da GPx1 sobre níveis sanguíneos de Se e atividade da GPx, sugerindo um direcionamento alterado do mineral para a síntese de selenoproteínas em indivíduos carreadores de alelos variantes. Pode-se concluir que há interação entre este polimorfismo e o *status* de Se, bem como dos níveis antioxidantes, os quais podem estar associados à presença de maiores danos em DNA em carreadores de alelos variantes.

OR-02-015

FREQUÊNCIA DE MUTAÇÕES NO GENE APOA5 EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS

VERA ELIZABETH CLOSS; JOÃO GUILHERME BEZER ALVES; MARIA ELISÂNGELA SOAR MENDES; CLÁUDIA LEÃES DORNELLES; CLARICE SAMPAIO ALHO; EVERALDO FRANÇA

Instituição: PUC-RS

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: 2 **Horário:** 16:00-16:15:00

Introdução: Sabe-se que a obesidade tem na sua etiologia o fator comportamental, como alterações nutricionais, mas estudos apontam para uma forte contribuição genética. Tais alterações fazem com que lipídios consumidos em excesso sejam acumulados no tecido adiposo ou se depositem na parede das artérias. A interação dieta/genes na modulação dessas alterações poderia aumentar o risco de doenças cardiovasculares. Exemplificando, mutações no gene APOA5 têm sido associadas com alterações nos níveis triglicerídeos no sangue. O aumento da obesidade infanto-juvenil tem despertado a atenção dos profissionais de saúde, dada a associação com doenças crônicas em adultos. Estima-se que cerca de três milhões de crianças, com menos de 10 anos, apresentem excesso de peso. Fato preocupante porque na maturidade são maiores os riscos de incapacitação e morte entre obesos, quando comparados com não obesos. Objetivos: Estimar a freqüência de polimorfismos no gene APOA5 e sua associação com o perfil lipídico de crianças e adolescentes com e sem obesidade. Metodologia: Foram estudados 508 jovens entre 5 e 15 anos. Amostras de sangue foram coletadas para dosagem de lipídios, em jejum, extração do DNA para estudo das mutações A4A5 T-C (intergênica), A5S19W, A5T-1131C e genotipagem pela técnica molecular PCR-RFLP, para estimar a frequência das mutações. Resultados: A amostra foi composta por 47% de meninas e 53% de meninos. Dos indivíduos com excesso de peso 17% apresentaram sobrepeso e 29% obesidade. A média de idade foi de 8,9±2,4 anos. Em alguns indivíduos do grupo A (baixo peso e eutróficos) o Colesterol Total (CT), LDL e Triglicerídeos (TG) encontravam-se acima do recomendado. As frequências das mutações no gene APOA5 para o grupo B (sobrepeso e obesos) foram: para o polimorfismo A4A5 (intergênico) alelo T = 0,45, para o polimorfismo A5S19W alelo S = 0,90 e para o polimorfismo A5T-1131C alelo T = 0,87. Conclusão: As diferenças consideráveis entre os níveis de CT, LDL e TG de crianças e adolescentes com e sem excesso de peso podem estar relacionadas com a influência que os polimorfismos no gene APOA5 exercem no metabolismo desses lipídios. As frequências dos polimorfismos estudados são similares àquelas observadas entre afro-descendentes. São necessárias mais pesquisas genéticas na faixa etária inferior a 20 anos, que poderão esclarecer essas diferenças bem como auxiliar na redução das altas taxas de mortalidade por doenças relacionadas com desordens metabólicas.

OR-02-016

EXPRESSÃO DE GENES CODIFICANTES DE PROTEÍNAS TRANSPORTADORAS DE ZINCO E METALOTIONEÍNA EM MULHERES OBESAS

DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO; PAULA BEATRIZ KREBSKY ROCHA; AMANDA CASTRO AMORIM; SEMIRAMIS JAMIL MONTE; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA; JOSÉ MACHADO MOITA NETO; ARTEMIZIA FRANCISCA SOUZA

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Sala: 2 **Horário:** 16:15-16:30:00

Introdução: A metalotioneína e as proteínas transportadoras do zinco possuem um papel relevante no metabolismo desse mineral, no entanto, ainda não existem dados sobre a contribuição da expressão dessas proteínas em alterações metabólicas que envolvem o zinco em pacientes obesos. Objetivos: O trabalho determinou a expressão de genes codificantes de proteínas transportadoras do zinco (ZnT-1, Zip-1 e Zip-3) e da metalotioneína em mulheres obesas. Metodologia: Foram selecionadas 55 mulheres obesas, na faixa etária entre 20 e 56 anos. As pacientes foram distribuídas de acordo com o grau de obesidade: classe I (n=20), classe II (n=20) e classe III (n=15). A avaliação da composição corporal foi realizada por meio de medidas antropométricas e impedância bioelétrica. O consumo dietético de zinco foi obtido por registro alimentar de três dias, sendo a análise nutricional realizada no software NutWin versão 1.5. O zinco plasmático e eritrocitário foram analisados por espectrofotometria de absorção atômica λ=213,9 nm. A determinação da expressão de RNAm das proteínas transportadoras de zinco e da metalotioneína foi realizada no sangue, segundo o método da Real-time RT-PCR. Resultados: Os valores médios de zinco encontrados nas dietas das pacientes foram de 9,5 ± 2,3 mg/dia para a classe I, 9,3 ± 1,7 mg/dia para a classe II e de 9,2 ± 3 mg/dia para a III, sem diferença estatística entre os grupos. A análise do zinco plasmático nas pacientes das classes I, II e III foi de 58,3 ± 13,3 µg/dL, 60,3 ± 10,7 µg/dL e 55,8 ± 7,0 µg/dL, respectivamente. Os valores médios de zinco nos eritrócitos foram de 40,6 ± 8,8 µgZn/g Hb na classe I, 38,3 ± 9,4 µgZn/g Hb na classe II e 36,6 ± 9,0 µgZn/g Hb na classe III. O gene da metalotioneína foi o que apresentou maior expressão, quando comparados aos transportadores de zinco ZnT-1, Zip-1, e Zip-3. A análise comparativa das três classes de obesidade revelou maior expressão do ZnT-1 nas pacientes da classe I em relação às da classe III (p=0,01). Conclusão: O estudo mostra a existência de alterações nos parâmetros bioquímicos de avaliação do zinco nas pacientes obesas pesquisadas, bem como elevada expressão do gene codificante da proteína metalotioneína, quando comparada aos transportadores de zinco investigados.

OR-02-017

ESTUDO COMPARATIVO ENTRE ÁCIDO FÓLICO DIETÉTICO E SUPLEMENTADO: EFEITO SOBRE AS CONCENTRAÇÕES DE HOMOCISTEÍNA EM PESCADORES COM DIFERENTES GENÓTIPOS DA METILENOTETRAHIDROFOLATO REDUTASE

ADRIANA CAMPOS; SANDRA SOARES MELO; MÁRCIA REIS FELIPE; DARLENE CAMATI PERSHUN; IRIANE EGER; ELISABETH BARTH ALMEIDA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI

Sala: 2 **Horário:** 16:30-16:45:00

Introdução: A hiperhomocisteinemia tem sido considerada fator de risco independente para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV) e pode ser causada por mutações genéticas, deficiência de vitaminas do complexo B ou ambos fatores. Objetivos: Avaliar o efeito da adição dietética ou da suplementação medicamentosa com ácido fólico sobre as concentrações plasmáticas de homocisteína, nos diferentes genótipos da metilenotetrahidrofolato redutase (MTHFR) em tripulantes de barco de pesca. Metodologia: Foram estudados 32 pescadores, sexo masculino, município de Navegantes/SC, distribuídos segundo o genótipo para as mutações C677T e G1793A. Aplicou-se questionário clínico-nutricional e foram coletados peso, altura e circunferência da cintura (CC). O diagnóstico do estado nutricional foi calculado a partir do Índice de Massa Corporal, classificado segundo a Organização Mundial da Saúde e a CC pelos pontos de corte preconizados por Han et al. (1995). A presença de mutações foi determinada por meio da extração de DNA genômico de leucócitos e posterior realização de reação em cadeia da polimerase (PCR). A metade da amostra foi orientada a consumir diariamente, durante dois meses, 400 ug/dia de ácido fólico via dietética e o restante recebeu cápsulas contendo ácido fólico (1 mg/dia). Foram determinadas as concentrações plasmáticas de homocisteína, ácido fólico e vitamina B12 antes e após as suplementações, pelo método de quimioluminescência. Resultados: A maioria (81%) dos pescadores apresentou sobrepeso ou obesidade e 47% CC maior ou igual a 94 cm, indicando risco para desenvolver DCV. A hiperhomocisteinemia, deficiência de ácido fólico e vitamina B12 foram encontradas em 28,12%, 9,37% e 9,37% da amostra, respectivamente. Após a suplementação, 44,44% dos participantes reverteram o quadro de hipermocisteinemia e nenhum apresentou deficiência de ácido fólico ou vitamina B12. Os indivíduos com mutação apresentaram tendência a maiores concentrações plasmáticas de homocisteína. Houve correlação significativa inversamente proporcional em relação às concentrações plasmáticas basais e finais de homocisteína e ácido fólico. A suplementação com cápsulas foi mais efetiva quando comparada a ingestão de alimentos fontes de ácido fólico para diminuir as concentrações de homocisteína e aumentar as concentrações plasmáticas de ambas vitaminas. Conclusão: Doses terapêuticas de ácido fólico foram mais eficazes no tratamento da hiperhomocisteinemia.

OR-02-018

A ATIVIDADE QUIMIOPREVENTIVA DO ÁCIDO FÓLICO ENVOLVE REDUÇÃO DE DANOS NO DNA HEPÁTICO E DA EXPRESSÃO DO ONCOGENE C-MYC ESPECIFICAMENTE EM LESÕES PRÉ-NEOPLÁSICAS GST-P POSITIVAS PERSISTENTES MICRODISSECADAS

CARLOS EDUARDO ANDRADE CHAGAS; BRUNA KEMPFER BASSOLI; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP, CNPQ E CAPES

Sala: 2 **Horário:** 16:45-17:00:00

Introdução: Previamente observamos que a suplementação com ácido fólico (AF) apresentou atividade quimiopreventiva quando administrado durante as etapas iniciais da hepatocarcinogênese. Essa atividade envolveu redução no número e na proliferação celular, além de indução de apoptose especificamente em lesões pré-neoplásicas persistentes (LPNp), as que tendem a evoluir para o câncer. A hipometilação global do DNA e a com consequente hiperexpressão de oncogenes como *c-myc* consistem em alterações epigenéticas que ocorrem precocemente e são consideradas biomarcadores de mau prognóstico em diversos cânceres, inclusive no de fígado. Alem da síntese do DNA, o AF também participa da síntese de s-adenosil-metionina, doador de radicais metil para reações de metilação. Objetivos: Avaliar se a atividade quimiopreventiva do AF envolve modificação epigenética e redução de danos no DNA hepático. Metodologia: Ratos Wistar foram distribuídos em 3 grupos experimentais: FA4 [(0,08mg de AF/100g de peso corpóreo (pc)/dia], FA8 (0,16 mg de AF/100g pc/dia) ou AG (água; 0,250mL/100g pc/dia; controles). Após 2 semanas de tratamento, todos os animais foram submetidos ao modelo de hepatocarcinogênese do "Hepatócito Resistente" (iniciação com dietilnitrosamina, seleção/promoção com 2-acetilaminofluoreno e hepatectomia parcial a 70%). A eutanásia ocorreu após 8 semanas de tratamento. Foram avaliados danos no DNA hepático (técnica do cometa), bem como seu padrão de metilação global (*dot-blot*) além da expressão de *c-myc* (RT-PCR) especificamente em LPNp microdissecadas. Resultados: Em comparação o grupo controle AG, o AF8, mas não o AF4, apresentou menor ($p<0,05$) expressão de *c-myc* em LPNp, bem como menos ($p<0,05$) danos no DNA hepático. Não foram observadas diferenças significativas em relação ao padrão global de metilação do DNA. Conclusão: A dosagem administrada de AF parece ser essencial à atividade quimiopreventiva dessa vitamina, inclusive em nível molecular. A menor expressão de *c-myc* especificamente nas LPNp microdissecadas observada em animais do grupo AF8 pode estar relacionada à menor proliferação celular e maior indução de apoptose nessas mesmas lesões, como previamente observado. A redução nos danos do DNA hepático não envolve alteração de seu padrão de metilação global. Pretende-se avaliar se a menor expressão de *c-myc* constatada em LPNp de animais do grupo AF8 envolve especificamente alteração do padrão de metilação deste gene.

OR-03-013

AUSÊNCIA DE ATIVIDADE QUIMIOPREVENTIVA POR PARTE DA VITAMINA A QUANDO ADMINISTRADA A RATAS NA ETAPA DE PÓS-INICIAÇÃO DA CARCINOGÊNESE MAMÁRIA.

LETÍCIA OKAMOTO; CARLOS EDUARDO ANDRADE CHAGAS; BRUNA KEMPFER BASSOLI; ALINE DE CONTI; ANDRÉ ROSSI POLA; FÁBIA DE OLIVEIRA ANDRADE; LUÍS FERNANDO BARBISAN; ALCEU JORDÃO JR; HELIO VANNUCCHI; FERNANDO SALVADOR MORENO; THOMAS PRATES ONG

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP.

Ag.Financiadora: FAPESP, CNPQ E CAPES

Sala: 2 **Horário:** 15:30-15:45:00

Introdução: A cada ano, no mundo, cerca de 1 milhão de mulheres são diagnosticadas com câncer de mama. Descreve-se que a dieta influencia o desenvolvimento da doença, tornando-se essencial investigar quais componentes dos alimentos teriam efeito protetor contra o câncer de mama, bem como seus mecanismos moleculares de ação. Nesse contexto, a vitamina A (VA) é um agente quimiopreventivo que merece destaque, cujos mecanismos de ação poderiam envolver processos epigenéticos como a metilação do DNA. Objetivos: Avaliar o potencial quimiopreventivo da VA em ratas submetidas ao modelo de carcinogênese mamária induzida por 7,12-dimetilbenz(*a*)antraceno (DMBA). Metodologia: Ratas Sprague-Dawley foram iniciadas com o carcinógeno DMBA. Duas semanas após a iniciação, 40 ratas foram distribuídas nos grupos óleo de milho (OM, controles) e VA, que receberam, respectivamente, 0,25 mL de óleo de milho/100 g de peso corpóreo e 2,5 mg de VA/100 g de peso corpóreo, diariamente, durante 3 meses consecutivos, sendo, então, eutanasiadas. Realizou-se análise macroscópica e microscópica (H&E) das neoplasias mamárias, determinação das concentrações de retinol e palmitato de retinila em neoplasias mamárias e tecido hepático (CLAE), e análise do padrão global de metilação do DNA nesses tecidos neoplásicos ("Dot Blot"). Resultados: Não houve diferenças ($p>0,05$) entre os grupos OM e VA quanto à latência de aparecimento da primeira neoplasia mamária, incidência, multiplicidade e peso dos tumores, e prevalência de neoplasias mamárias malignas. Verificou-se que em comparação a ratas do grupo OM, ratas do grupo VA apresentaram maior ($p<0,05$) concentração de retinol em neoplasias mamárias e tecidos hepáticos, além de maiores ($p<0,05$) concentrações de palmitato de retinila em tecidos hepáticos. Não se detectaram concentrações de palmitato de retinila em neoplasias mamárias dos grupos OM e VA. Em comparação a tumores do grupo OM, aqueles do grupo VA apresentaram menor ($p<0,05$) metilação global. Conclusão: A VA não apresentou atividades quimiopreventivas contra o câncer de mama e parece ter induzido hipometilação do DNA. Além disso, o metabolismo da VA encontra-se alterado em neoplasias mamárias induzidas por DMBA.

OR-03-014

YERBA MATÉ EXTRACT (ILEX PARAGUARIENSIS) IMPROVES THE SYSTEMIC AND HEPATIC ALTERATIONS IN HIGH-FAT DIET-INDUCED OBESE MICE.

DEMETRIUS P ARÇARI; WALDEMAR BARTCHEWSKY JR; TANILA W DOS SANTOS; KARIM A DE OLIVEIRA; DEBORAH H M BASTOS; PATRICIA DE O CARVALHO; ALESSANDRA GAMBERO; MARCELO L RIBEIRO

Instituição: Universidade São Francisco

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: 2 **Horário:** 15:45-16:00:00

Introdução: Yerba maté (Ilex paraguariensis) is one of the most widely consumed plants in South America. It has been suggested several beneficial effects of I. paraguariensis, which include antioxidant activity, a protective effect against induced DNA damage, chemopreventive activities, choleretic effects and intestinal propulsion, vasodilatation effects, inhibition of glycation and atherosclerosis, thermogenic effects, an improvement in glucose tolerance, and anti-obesity effects. Obesity is a growing problem, resulting in significant morbidity and mortality due to weight-related disease as well as a reduced quality of life. The development of obesity is associated with extensive modifications which includes an increase on pro-inflammatory cytokines production such as TNF-a, have been identified as being involved in the establishment of insulin resistance and in the development of type 2 diabetes. Objetivos: To evaluate the effects of yerba maté extract upon liver cytokine expression, morphology, insulin signaling pathways and others inflammatory markers in obese mice induced by a high-fat diet. Metodologia: Thirty animals were randomly assigned to three groups. The mice were introduced to standard or high fat diets. After 12 weeks on a high fat diet, mice were randomly assigned according to the treatment (water or yerba maté extract 1.0 g.kg-1). After treatment intervention, plasmatic and/or liver concentrations of triglyceride, glucose and insulin response were evaluated. Hepatic alterations were evaluated by means of histology. The liver was examined to determine the mRNA levels of TNF-a, IL-6 and iNOS. The IRS/AKT signaling was determined by immunoblotting. Resultados: We found the yerba maté extract improved the basal glucose and triglyceride blood levels. In the liver, our data also showed an improve on triglyceride and in response to insulin administration. The molecular analysis of insulin signaling revealed a restoration of insulin substrate receptor (IRS)-1 phosphorilation AKT phosphorylation in response to insulin after the yerba maté intervention. The hepatic expression of TNF-a, IL-6 and iNOS was inhibited and it was be correlated with a significant steatosis area reduction. Conclusão: We suggested that yerba maté extract contribute to reduce the inflammatory markers associated with obesity, which contribute to restore the insulin resistance.

OR-03-015

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO IN VITRO COM GLUTAMINA SOBRE A EXPRESSÃO DE PROTEÍNAS DA VIA DE SINALIZAÇÃO DO NF-KAPPAB EM MACRÓFAGOS PERITONIAIS ATIVADOS COM LIPOPOLISSACARÍDEOS

MARCELO MACEDO ROGERO; MARIA CAROLINA BORGES; RICARDO AMBRÓSIO FOCK; ALINE DOMINGAS RAMOS; IVANIR SANTANA DE OLIV PIRES; MARCO AURÉLIO RAMIREZ VINOLO; AMANDA M CRIMA; KARINA NAKAJIMA; RUI CURI; PRIMAVERA BORELLI; JULIO TIRAPEGUI

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: 2 **Horário:** 16:00-16:15:00

Introdução: Macrófagos apresentam papel chave tanto na resposta imune inespecífica, quanto na adquirida, e apresentam alta taxa de utilização do aminoácido glutamina. Dentre os possíveis mecanismos de ação da glutamina em macrófagos, destaca-se a via de sinalização mediada pelo fator nuclear-kappaB (NF-κB), o qual promove a transcrição de genes relacionados à resposta inflamatória. O estímulo de macrófagos com lipopolissacarídeos (LPS) induz a ativação do complexo IκB quinases (IKK), que fosforila o inibidor do NF-κB (IKB). A fosforilação dos IKB resulta em sua poliubiquitinação, o que, por sua vez, acarreta em sua degradação mediada pelo proteasoma 26S. A degradação do IKB permite a translocação do NF-κB para o núcleo e, conseqüentemente, a sua ligação a regiões promotoras de genes que codificam para proteínas envolvidas na inflamação. Objetivos: O presente estudo teve por objetivo investigar o efeito da suplementação *in vitro* com glutamina sobre a expressão de proteínas envolvidas na via de sinalização do NF-kB em macrófagos peritoniais de camundongos adultos. Metodologia: Macrófagos peritoniais foram obtidos de camundongos adultos BALB-C. As células foram cultivadas na presença de 0; 0,6; 2 e 10 mmol/L de glutamina durante 24 horas. Posteriormente, os macrófagos foram estimulados com 15 µg/mL de LPS por 30 minutos, sendo o lisado celular utilizado para a determinação da expressão das proteínas NF-κB, IKB-α e IKK-β pela técnica *Western blotting*. Resultados: A ativação dos macrófagos peritoniais com LPS reduziu a expressão de IKK-β e de IKB-α e aumentou a expressão de NF-κB ($p<0,05$). A suplementação *in vitro* com glutamina não teve influência sobre a expressão de IKK-β e de IKB-α, mas aumentou a expressão de NF-κB (0,6, 2 e 10 mM) em macrófagos peritoniais ativados com LPS ($p<0,05$). Conclusão: A concentração extracelular de glutamina afeta a expressão do NF-κB, sugerindo um envolvimento desse aminoácido na modulação da resposta inflamatória.

OR-03-016

EXPRESSÃO DA HMG-COA REDUTASE DE LESÕES PRÉ-NEOPLÁSICAS MICRODISSECADAS PARECE ESTAR RELACIONADA À ATIVIDADE QUIMIOPREVENTIVA DO ISOPRENÓIDE ß-IONONA, QUANDO ADMINISTRADO A RATOS DURANTE A FASE DE PROMOÇÃO DA HEPATOCARCINOGÊNESE

MÔNICA TESTONI CARDOZO; CLARISSA SCOLASTICI; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental,

Ag.Financiadora: CNPQ; CAPES; FAPESP

Sala: 2 **Horário:** 16:15-16:30:00

Introdução: Compostos bioativos de alimentos são quimiopreventivos promissores contra o câncer. A ação quimiopreventiva da β-ionona (BI) foi observada em ratos na fase de promoção da hepatocarcinogênese. Objetivos: Assim, objetivou-se no presente estudo avaliar a expressão do gene 3-hidroxi-3-metilglutaril coenzima A (HMGCoA) redutase em lesões pré-neoplásicas (LPN) microdissecadas do fígado de ratos Wistar submetidos ao modelo do "Hepatócito Resistente" (RH) e tratados com BI ou óleo de milho (OM) durante a fase de promoção da hepatocarcinogênese. Metodologia: Ratos Wistar foram submetidos ao modelo de hepatocarcinogênese do "Hepatócito Resistente" e receberam durante 4 semanas consecutivas: 16 mg/100 g p.c. de BI ou 0,25 ml/100 g p.c. de OM (grupo controle). A expressão do gene da HMGCoA redutase foi avaliada por meio da técnica de RT-PCR, utilizando-se RNA de LPN e do tecido ao redor das LPN, extraídos com auxílio de um equipamento de microdissecção (Eppendorf AG, Alemanha). Resultados: Não foi observada diferença entre a expressão da HMG CoA redutase nas áreas ao redor das LPN quando comparadas às de animais normais. Comparado ao grupo CO, o grupo BI apresentou maiores ($P<0,05$) níveis hepáticos de mRNA para HMGCoA redutase em LPN. Conclusão: Assim, alterações na expressão do gene da HMGCoA redutase em LPN parecem estar envolvidas com a atividade quimiopreventiva da BI. O aumento na expressão dessa enzima pode ser atribuído a uma indução compensatória da transcrição do gene HMGCoA redutase em decorrência de uma eventual degradação da enzima pela BI.

OR-03-017

A SUPLEMENTAÇÃO IN VITRO COM GLUTAMINA ESTÁ ENVOLVIDA NA ATIVAÇÃO DO NF-KAPPAB EM MACRÓFAGOS PERITONIAIS ATIVADOS COM LIPOPOLISSACARÍDEOS

MARCELO MACEDO ROGERO; MARIA CAROLINA BORGES; RICARDO AMBRÓSIO FOCK; MARCO AURÉLIO RAMIREZ VINOLO; ALINE DOMINGAS RAMOS; IVANIR SANTANA DE OLIV PIRES; RUI CURI; PRIMAVERA BORELLI; JULIO TIRAPEGUI

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: 2 **Horário:** 16:30-16:45:00

Introdução: Macrófagos apresentam papel chave tanto na resposta imune inespecífica, quanto na adquirida, e apresentam alta taxa de utilização do aminoácido glutamina. Todavia, os mecanismos moleculares de ação da glutamina em macrófagos ativados, decorrentes de processos infecciosos e inflamatórios, não estão elucidados. Dentre os possíveis mecanismos de ação da glutamina em macrófagos, destaca-se a via de sinalização mediada pelo fator nuclear-kappaB (NF-κB), o qual promove a transcrição de genes relacionados a resposta inflamatória, como, por exemplo, o gene que codifica para o fator de necrose tumoral- α (TNF-α). Objetivos: Investigar o efeito da suplementação in vitro com glutamina sobre a ativação do NF-κB e sobre a síntese de TNF-α em macrófagos peritoniais de camundongos adultos. Metodologia: Macrófagos peritoniais foram obtidos de camundongos adultos BALB-C. As células foram cultivadas na presença de 0; 0,6; 2 e 10 mmol/L de glutamina durante 24 horas. Posteriormente, os macrófagos foram estimulados com 15 µg/mL de lipopolissacarídeos (LPS) por 30 minutos, para a obtenção do extrato nuclear, que foi utilizado na avaliação da ativação do NF-κB, e por duas horas, para a obtenção do sobrenadante, que foi utilizado para a determinação de TNF-α. Resultados: O estímulo com LPS aumentou a síntese de TNF-α e a ativação do NF-κB ($p<0,05$). A suplementação *in vitro* com glutamina não teve influência sobre a síntese de TNF-α, entretanto, a presença de 2 e de 10 mM de glutamina aumentou a ativação do NF-κB em macrófagos peritoniais ativados com LPS ($p<0,05$). Conclusão: A ativação de macrófagos com LPS exerce forte influência sobre a síntese in vitro de TNF-α, independentemente da concentração extracelular de glutamina. Contudo, a glutamina modula a ativação do NF-κB, sugerindo que esse aminoácido pode influenciar a resposta inflamatória.

OR-03-018

ASSOCIAÇÃO ENTRE VITAMINA A E ÁCIDO BUTÍRICO COMO ESTRATÉGIA POTENCIAL PARA CONTROLE DO CÂNCER DE MAMA

FÁBIA DE OLIVEIRA ANDRADE; MÁRCIA KAZUMI NAGAMINE ; LETÍCIA OKAMOTO; MARIA LÚCIA ZAIDAN DAGLI; FERNANDO SALVADOR MORENO; THOMAS PRATES ONG

Instituição: Faculdade de Ciencias Farmaceuticas da USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: 2 **Horário:** 16:45-17:00:00

Introdução: O câncer de mama é a principal causa de morte por neoplasias em mulheres no mundo. Nutrientes, como vitamina A (VA) e ácido butírico (AB), modulam a carcinogênese através de mecanismos epigenéticos, como metilação do DNA e acetilação de histonas. A associação de agentes desmetilantes do DNA e inibidores de desacetilases de histonas representa estratégia promissora de controle do câncer, inclusive de mama, induzindo apoptose, diferenciação e/ou inibição da proliferação celular. Objetivos: Avaliou-se o efeito da associação da VA com AB no crescimento de células de câncer de mama MCF-7 e indução da apoptose. Metodologia: Inicialmente, as células foram tratadas com concentrações de 1, 5, 10, 15 e 20 µM de VA ou de 0,5, 1, 2, 3, 4 e 5 mM de AB, e seu crescimento avaliado em períodos de até 120 h. Com base nos resultados obtidos, as células MCF-7 foram, então, tratadas com VA (10 µM) e AB (1mM), isolados ou em associação, e seu crescimento avaliado em igual período. O método cristal violeta foi utilizado para avaliar o crescimento celular e o método de fragmentação do DNA em gel de agarose foi utilizado para avaliar possível indução de apoptose. Resultados: A VA inibiu de forma concentração e tempo-dependente o crescimento celular, observando-se maior efeito em 96 e 120h ($p<0,01$ em comparação com células não tratadas). Em 120h, observaram-se inibições ($p<0,01$) do crescimento celular de 10, 16, 24, 23 e 27% na menor para a maior concentração de VA. O AB também inibiu de forma concentração e tempo-dependente o crescimento celular, observando-se maior efeito em 96 e 120h ($p<0,01$ em comparação com células não tratadas). Em 120h, observaram-se inibições do crescimento celular ($p<0,01$) de 20, 38, 70, 82, 87 e 91% na menor para a maior concentração de ácido butírico. A associação da VA com AB inibiu o crescimento das células em 51 e 49% em 96 e 120h, respectivamente, sendo que em 120h, essa associação apresentou maior inibição em comparação às duas substâncias isoladas (VA 15% e AB 38%; $p<0,01$). Não foi observado padrão de fragmentação do DNA "em escada", característica da apoptose, após o tratamento com os nutrientes associados ou não. Conclusão: VA e AB apresentaram ações antineoplásicas que parecem não envolver indução da apoptose. Além disso, sua associação resultou em ações antineoplásicas aditivas, podendo representar potencial estratégia para controle do câncer de mama. Dessa forma, torna-se relevante identificar quais mecanismos aditivos envolvidos, inclusive em nível epigenético.

Temas Livres
Apresentação Oral

Outras Áreas da Nutrição

OR-04-019 a OR-04-024

OR-04-019

A DIETA HIPOSSÓDICA NA PERCEPÇÃO DE INDIVÍDUOS HIPERTENSOS HOSPITALIZADOS

ANETE ARAÚJO DE SOUSA; ELIZABETH CRISTINA VERRENGIA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: 3 **Horário:** 15:30-15:45:00

Introdução: A dieta hipossódica, apesar de citada mundialmente como uma das maneiras mais efetivas de controle na hipertensão arterial, apresenta um dos menores índices de adesão. Esta baixa adesão tende a se agravar nas hospitalizações, podendo interferir na ingestão de energia e de macronutrientes, acarretando um consumo alimentar inadequado. Considerando a alta prevalência da hipertensão arterial e os comprovados problemas que ela causa a saúde, aliados a baixa adesão à dieta hipossódica, destaca-se a relevância de estudos que atentem para os fatores que influenciam sua aceitação, pois esta é efetivamente consenso no tratamento não farmacológico desta enfermidade. Objetivos: Analisar a percepção de indivíduos hipertensos em relação à dieta hipossódica. Metodologia: Trata-se de uma pesquisa qualitativa, exploratória, realizada num hospital público em Florianópolis. Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas, aplicadas a 15 indivíduos hipertensos, com idade média de 58,4 anos, com tempo médio de internação de 12,8 dias e recebendo dieta normal hipossódica. O modelo de análise foi composto por três categorias: aceitação da dieta hipossódica no hospital, limites para a aceitação da dieta hipossódica no hospital e a convivência com a dieta hipossódica fora do hospital. Para análise dos relatos foi utilizada a técnica de análise de conteúdo, que consistiu na sistematização de unidades de significado nas três categorias. Resultados: Os pacientes apontaram como elementos facilitadores para aceitação da dieta hipossódica, a restrição de sódio incorporada ao hábito alimentar, a concepção de que o excesso de sal é prejudicial à saúde e o papel da família na adesão ao tratamento. Como limites para aceitação, destacaram a falta de sabor, o modo de preparo, as intolerâncias e dificuldades pessoais em consumir alguns alimentos. A continuidade da dieta hipossódica fora do hospital depende do apoio familiar, da incorporação desta dieta ao hábito alimentar e de orientações de profissionais. Conclusão: De acordo com a percepção dos indivíduos hipertensos hospitalizados pode-se concluir que a não aceitação alimentar envolve aspectos como falta de sabor das preparações, modo de preparo dos alimentos, falta de apoio familiar, falta de apetite e as preferências e intolerâncias individuais a alguns alimentos. Cabe a equipe de saúde compreendê-los e buscar transformar a oferta de alimentos no ambiente hospitalar numa experiência que conjugue aspectos sensoriais e nutricionais.

OR-04-020

PREVALÊNCIA DE HIPOVITAMINOSE A EM CRIANÇAS DA REGIÃO SEMI-ÁRIDA DE ALAGOAS (BRASIL), 2007

HAROLDO DA SILVA FERREIRA; ALBA MARIA ALVES VASCONCELOS

Instituição: Faculdade de Nutrição/UFAL

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: 3 **Horário:** 15:45-16:00:00

Introdução: A deficiência de micronutrientes vem ganhando importância epidemiológica em relação à deficiência de energia e proteínas. A maior parte dessas deficiências se manifesta de forma subclínica, não apresentando indícios evidentes de enfermidade, razão pela qual vem sendo chamada de "fome oculta". A hipovitaminose A é considerada um problema de saúde pública em 37 países, incluindo o Brasil, sobretudo em certas regiões do Nordeste, onde a situação é agravada durante os períodos de escassez de água. Os casos de xeroftalmia representam apenas uma pequena parte do problema, sob o qual podem se encontrar proporções bem maiores de crianças em estágios menos avançados (marginais) de carência, condição que aumenta o risco de morbi-mortalidade. É necessário, portanto, que os casos marginais dessa deficiência sejam diagnosticados, especialmente em populações de maior risco, para que medidas de prevenção e controle possam ser melhor estabelecidas e avaliadas. Objetivos: Determinar a prevalência de hipovitaminose A em crianças de 0 a 59 meses da região semi-árida de um estado do Nordeste do Brasil. Metodologia: Trata-se de um estudo observacional de delineamento transversal envolvendo amostra probabilística de 652 crianças. A condição de hipovitaminose A foi assumida quando o nível sérico de retinol, determinado por cromatografia líquida de alta resolução, era inferior 20 µg/dL (0,70 µmol/L). Resultados: O nível médio de retinol sérico foi de 23,4 ± 15,0 µg/dL (IC 95%: 22,3 a 24,6). A prevalência de hipovitaminose A foi de 44,8%, com uma maior proporção de casos no sexo feminino (54,5% vs. 45,5%; razão de chances = 1,41; IC95% = 1,02 a 1,95). Não houve diferença entre as médias de retinol entre as cinco faixas etárias estudadas, mas a prevalência de hipovitaminose A foi marginalmente superior (p=0,09) no grupo entre 12 a 23 meses. Conclusão: A prevalência de hipovitaminose A encontrada foi cerca de 2,2 vezes maior aquela (20%) estabelecida pela Organização Mundial de Saúde para caracterizar a situação como um grave problema de saúde pública. Portanto, sua prevenção e controle devem receber prioridade máxima por parte dos gestores de políticas públicas do Estado e dos municípios da região, visando reverter a situação e garantir um melhor padrão de saúde e qualidade de vida à população.

OR-04-021

EXCESSO DE PESO E SATISFAÇÃO CORPORAL EM ADOLESCENTES DA REDE ESTADUAL PÚBLICA DE ENSINO DE CURITIBA - PR

ALLINE GOUVEA M. RODRI; SUELY TERESINHA SCHMIDT PASSOS

Instituição: Universidade Federal do Paraná

Sala: 3 **Horário:** 16:00-16:15:00

Introdução: A imagem corporal é particularmente importante em crianças e adolescentes por participar na construção da auto-identidade, sendo o estado nutricional um importante mediador da construção dessa imagem. Objetivos: Verificar a associação entre excesso de peso e a percepção e satisfação da auto-imagem corporal de crianças e adolescentes estudantes da rede pública de ensino de uma capital. Metodologia: Este estudo é parte de um projeto sobre determinantes do excesso de peso em adolescentes matriculados em escolas públicas estaduais de uma capital. A amostra representativa foi composta de 785 adolescentes de ambos os sexos, de 23 escolas, com idades entre 10 e 18 anos. Peso e altura foram aferidos segundo padronização do SISVAN – MS (2004). Para classificação do estado nutricional aplicou-se valores de referência para o IMC, recomendados pela OMS (2007). A imagem corporal foi avaliada pelo nível de satisfação que o adolescente sente em relação ao peso, altura e aparência geral e à áreas específicas do corpo como: rosto, cabelo, nádegas, quadril, coxas, pernas, estômago, cintura, seio/tórax, costas/ombros, braços, tônus muscular. Para verificar a ocorrência de diferenças entre os indivíduos eutróficos (n= 613) e em excesso de peso (n= 172) aplicou-se o teste qui-quadrado, com nível de significância de 5%. As análises estatísticas foram executadas no programa R, versão 2.8. Resultados: Constatou-se que os adolescentes com excesso de peso mostraram-se insatisfeitos com seu peso e aparência geral e com áreas específicas como quadril, coxas, estômago e cintura. Essa insatisfação foi estatisticamente significativa em relação ao total de escolares. A insatisfação com áreas específicas do corpo foi semelhante para ambos os sexos com excesso de peso, com variação entretanto para área que mais agrada a cada gênero. Enquanto as meninas com excesso de peso mostraram-se mais satisfeitas com a aparência de suas coxas, os meninos estão mais satisfeitos com a maior circunferência de seus braços. Conclusão: O excesso de peso exerceu forte influência na satisfação corporal dos adolescentes. Sugere-se que mais atenção seja aplicada na educação desse grupo em relação ao corpo, de forma a influenciá-los positivamente na construção de imagens corporais saudáveis e valorização da própria imagem.

OR-04-022

DESENVOLVIMENTO DE ESCORE PARA CARACTERIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UMA POPULAÇÃO URBANA

ALINE DAYRELL FERREIRA; WALESKA TEIXEIRA CAIAFFA; CIBELE COMINI CÉSAR

Instituição: Observatório de Saúde Urbana de BH/UFMG

Sala: 3 **Horário:** 16:15-16:30:00

Introdução: O hábito alimentar populacional deve ser compreendido de maneira global e não apenas restringir-se à análise de grupos alimentares isoladamente, com vistas à melhor caracterização das escolhas alimentares. Objetivos: Desenvolver escore de alimentação saudável (EAS) possibilitando caracterizar a população quanto a este hábito. Metodologia: Analisaram-se dados do inquérito sobre fatores de risco para doenças crônicas e morbidade referida realizado em Belo Horzionte/Brasil (2002-2003). Para o desenvolvimento do EAS foi realizada análise de Modelos de Variáveis Latentes, utilizando a Teoria de Resposta ao Item. A escala de valores para caracterizar a alimentação saudável foi produzida a partir de "marcadores de alimentação saudável". Estes foram definidos segundo as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira –desenvolvido pelo Ministério da Saúde/Brasil (2005). Resultados: Dos 2255 indivíduos estudados, 56,3% eram mulheres com idade média de 35,0+16,5. Verificou-se consumo diário de frutas, verduras e legumes por 42,6%, 35,4% e 31,3% da amostra, respectivamente. Quanto ao consumo de gorduras, 40,3% consumiam a pele do frango, 52,6% gordura aparente das carnes e 65,0% leite do tipo integral. A adição de sal às refeições era feita por 13,7% e o consumo semanal de peixe por apenas 11,1%. O EAS permitiu a formação de 165 valores variando de -1,142 à 1,722 cujos maiores valores caracterizam hábito alimentar mais saudável. Foram encontrados valores medianos do EAS diferenciado para alguns grupos sendo: -0,19 para homens versus 0,10 para mulheres ($p<0,001$); -0,19 para adultos jovens (< 25 anos) versus 0,05 para adultos ($p<0,001$); -0,15 para alcoolistas versus 0,01 para não alcoolistas; -0,13 para tabagistas versus 0,02 para não tabagistas; -0,09 para sedentários versus 0,02 para não sedentários. História pessoal ($p=0,049$) ou famíliar de câncer ($p=0,015$) e excesso de peso (IMC>25 kg/m2) ($p=0,003$) associaram ao maior EAS mediano quando comparados aos complementares. Conclusão: Para intervenções que garantam o acesso e a segurança alimentar é necessário ter uma visão holística do evento de interesse. O desenvolvimento do escore surge como uma ferramenta inovadora possibilitando melhor compreensão dos aspectos relacionados a este hábito e sua correlação com fatores individuais e de contexto.

OR-04-023

DIAGNÓSTICO SUGESTIVO DE TRANSTORNO DA COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA EM PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 2 E SEU EFEITO SOBRE O CONTROLE METABÓLICO

SANDRA SOARES MELO; CINTIA MILENE COMELLI ODORIZZI; JANETH MEDEIROS; EUNICE TEREZINHA RIBEI SOUZA
Instituição: Curso de Nutrição, Universidade do Vale do Itajaí
Ag.Financiadora: ARTIGO 170, GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
Sala: 3 **Horário:** 16:30-16:45:00

Introdução: Recentemente vem sendo descrita a relação entre Diabetes Mellitus (DM) e alterações psiquiátricas. A coexistência destas enfermidades pode acarretar controle metabólico insatisfatório e dessa forma aumentar a morbidade e mortalidade pela doença. Alguns estudos têm documentado incidência aumentada de transtornos alimentares em adultos com diabetes, dentre eles o transtorno da compulsão alimentar periódica (TCAP). Para caracterizar o TCAP, os episódios de comer em excesso grandes quantidades de alimentos em intervalos curtos de tempo, seguido por uma sensação de perda de controle sobre o que se está comendo, devem ser recorrentes, ocorrendo pelo menos dois dias por semana nos últimos seis meses, associado à ausência dos comportamentos compensatórios inadequados para evitar o ganho de peso. Objetivos: Determinar a presença de diagnóstico sugestivo de TCAP em indivíduos portadores de DM tipo 2 e avaliar a influência deste transtorno sobre o controle metabólico dos pacientes. Metodologia: Foram avaliados 63 indivíduos DM tipo2 cadastrados no Programa de Diabetes e Hipertensão. O diagnóstico de TCAP foi realizado por análise do Questionário sobre Padrões de Alimentação e Peso - Revisado (QEWP-R). Para avaliação do controle metabólico foram coletados 10mL de sangue e determinadas as concentrações séricas de glicose, hemoglobina glicada, triglicerídeos colesterol e frações com auxílio de kits enzimáticos. Foram coletados peso e estatura para avaliação do estado nutricional segundo índice de massa corporal. Resultados: Dentre os indivíduos avaliados 30% apresentaram diagnóstico sugestivo de TCAP, prevalente no sexo feminino. Os indivíduos com diagnóstico de TCAP exibiram valores médios de IMC maior (29,54±4,93 Kg/m²) que o grupo sem diagnóstico (27,58±3,22 Kg/m²). As concentrações séricas de hemoglobina glicada (p=0,02) e triglicerídeos (p=0,03) foram estatisticamente mais elevadas no grupo com diagnóstico de TCAP (8,12 x 7,15%; 212,27 x 140,17 mg/dL, respectivamente). Observou-se forte tendência estatística do grupo com diagnóstico de TCAP a apresentar concentrações séricas de glicose mais elevadas (213,36 x 166,00 mg/dL, p=0,06). Não foram constatadas diferenças significativas em relação às concentrações séricas de colesterol, HDL-colesterol e LDL-colesterol. Conclusão: Conclui-se que a presença de TCAP em indivíduos portadores de DM tipo 2 contribui para elevação do peso e influencia de forma negativa o controle metabólico elevando o risco de surgimento precoce de complicações relacionadas ao DM.

OR-04-024

DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FÓRMULAS INFANTIS LÁCTEAS E NÃO LÁCTEAS: ESTUDO EXPLORATÓRIO DE COMPARAÇÃO DOS RESULTADOS OBTIDOS POR METODOLOGIA OFICIAL E POR ULTRA-SOM

ANA LÚCIA O. PILLEGI DE SOUZA; CRISTINA STEWART B. BOGSAN; MARICÊ NOGUEIRA OLIVEIRA
Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP
Ag.Financiadora: FAPESP, CAPES E CNPQ
Sala: 3 **Horário:** 16:45-17:00:00

Introdução: A prevalência estimada de alergia às proteínas do leite de vaca é de 2 a 3% em crianças menores de três anos. Pelo fato do leite de vaca ser importante fonte de nutrientes, a sua eliminação da dieta sem adequada substituição pode prejudicar o crescimento normal e a qualidade nutricional da dieta. A soja é uma importante fonte de nutrientes; contém teor adequado de aminoácidos essenciais, exceto a metionina, 35 a 40% de proteína, 18 a 22% de lipídeos, vitamina A, C, E e vitaminas do complexo B, magnésio, enxofre, cloro, potássio, cálcio e fósforo. Objetivos: O presente trabalho tem como objetivo comparar os métodos oficiais de determinação físico-química de fórmulas infantis lácteas e não lácteas com metodologia de ultra-som em quatro diferentes fórmulas infantis comerciais - Nan Soy e Global System (base vegetal), Nan1 e Ninho (base animal). Metodologia: Amostras foram analisadas pela metodologia oficial, analisando extrato seco desengordurado (diferença entre o teor seco da amostra e seu teor de lipídeos), proteína (método de micro Kjeldahl), lipídeos (método de Gerber) e densidade (densímetro de Quevenne). Extrato seco desengordurado, proteína, gordura e densidade foram analisados em equipamento EkoMilk, EON Trading & Bulteh 2000, Stara Zagora, Bulgária pelo método de análise por ultra-som previamente calibrado no perfil de leite integral. Resultados: O método por ultra-som mostrou-se rápido e os resultados obtidos correlacionam-se aqueles obtidos em análise oficial, sem ser necessário o emprego de um perfil específico de calibração, como ocorre, por exemplo, na comparação de produtos lácteos distintos, como leites fermentados e soros de queijos. Conclusão: Os resultados deste estudo preliminar permitem concluir que a análise físico-química dos formulados infantis lácteos e não lácteos em estudo, por metodologia oficial e por ultra-som são comparáveis, sugerindo a validação da metodologia por ultra-som para análises futuras.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Alimentos

PC-02-001 a PC-02-005
PC-03-001 a PC-03-002

PC-02-001

TBCA-USP/ BRASILFOODS: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE DADOS DE FLAVONÓIDES

NELAINE CARDOSO DOS SANTOS; ELIANA GIUNTINI BISTRICHE; FRANCO MARIA LAJOLO; ELIZABETE WENZEL DE MENEZES

Instituição: Programa Interunidades em Nutrição Humana-FCF/USP

Ag.Financiadora: PRONUT, CAPES

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os flavonóides são compostos bioativos presentes em alimentos de origem vegetal. Esses compostos podem atuar como antioxidantes, moduladores da atividade enzimática, reguladores de respostas inflamatória e imune do organismo humano, entre outros; e estar associados com a redução do risco de câncer e doenças cardiovasculares. O conteúdo de flavonóides em alimentos brasileiros vem sendo determinado por vários pesquisadores, entretanto essas informações estão dispersas em publicações, teses e em dados internos de laboratório. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi compilar e a avaliar a qualidade de dados de flavonóides de alimentos brasileiros para sua introdução na Tabela Brasileira de Composição de Dados de Alimentos (TBCA-USP). Metodologia: Para a compilação foram considerados os compostos mais abundantes em alimentos dentro das subclasses dos flavonóides (flavonóis, flavonas, isoflavonas, flavanonas, flavanóis e antocianidinas), e a separação desses compostos por cromatografia líquida de alta eficiência foi adotada como critério de inclusão dos dados. Para avaliar a qualidade dos dados brasileiros foi aplicado o sistema de avaliação da qualidade de dados do USDA (*United States Department of Agriculture*), que considera cinco categorias (número de amostras, plano de amostragem, tratamento dado à amostra, método analítico e controle de qualidade analítica). Os Códigos de Confiança (A, B, C e D) foram atribuídos a cada dado, indicam a qualidade relativa do dado e confiabilidade da média. Resultados: Foram avaliados cerca de 710 dados de flavonóides, em185 alimentos brasileiros. O CC "C" foi atribuído a 99% dos dados e B para 1%. As principais deficiências encontradas foram nas categorias: número de amostras (reduzido número de amostras); plano de amostragem (falta de planejamento estatístico); método analítico (não descrição de validação do método de flavonóides); controle de qualidade analítica (não descrição da exatidão e precisão diária do desempenho do método no laboratório); com pontuações 2, 5, 9 e 4 respectivamente, sendo 20 a nota máxima atribuída a cada categoria. Conclusão: A reduzida pontuação atribuída aos dados mostra a necessidade de conscientizar os analistas e pesquisadores sobre os parâmetros avaliados, o que implicaria na produção de dados de alta qualidade e confiabilidade.O conteúdo dos principais compostos das subclasses de flavonóides, e sua avaliação serão introduzidos na Tabela de Composição de Alimentos - USP (TBCA-USP) (http://www.fcf.usp.br/tabela)

PC-02-002

BARRAS DE AMARANTO ENRIQUECIDAS COM FRUTANOS: OTIMIZAÇÃO DA ACEITABILIDADE SENSORIAL E VALOR NUTRICIONAL

VANESSA DIAS CAPRILES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A variedade de atributos sensoriais e a procura de benefícios à saúde permitem uma grande possibilidade de diversificação das barras de cereais. Uma delas é a utilização de matérias primas de elevado valor nutritivo, como o grão de amaranto, e ingredientes funcionais, como os frutanos inulina e oligofrutose. Objetivos: Desenvolver e maximizar a aceitabilidade sensorial da barra de amaranto enriquecida com frutanos; e caracterizá-la quanto ao valor nutricional e vida de prateleira. Metodologia: Para otimizar a formulação foi utilizado o planejamento experimental centróide simplex para misturas ternárias de amaranto extrusado, estourado e laminado, totalizando 12 ensaios. A resposta investigada foi a aceitabilidade sensorial em uma escala hedônica de nove pontos, por 132 provadores não treinados. Foi determinada a composição centesimal da formulação otimizada. Estes resultados foram comparados ao valor nutricional de 138 barras de cereais comerciais. As barras de amaranto foram armazenadas durante seis meses a temperatura ambiente, simulando condições convencionais. A cada 45 dias foram monitoradas as suas propriedades físico-químicas e a aceitabilidade sensorial. Resultados: Os modelos de regressão ajustados aos dados experimentais mostraram que o amaranto estourado e laminado apresentam interações sinérgicas para a aceitação da aparência, da textura e aceitação global (R2(adj)>92%, p=0,00). A mistura de amaranto estourado e laminado (½,½) resulta na formulação com maior aceitabilidade sensorial (aceitação global 6,8). Esta formulação foi diversificada nos sabores banana, castanha do Pará e uva passa, e coco. As barras apresentaram estabilidade de suas propriedades físico-químicos e da elevada aceitabilidade sensorial (aceitação global variando de 6 a 8) durante os seis meses de armazenamento. As formulações apresentaram 6,2g de fibra alimentar por porção (25g), sendo destas 4,2g de frutanos. De acordo com a legislação brasileira de rotulagem de alimentos, estas barras podem receber as alegações de alto teor de fibra, e de funcionalidade relacionadas a estas substâncias bioativas. As barras de amaranto apresentam o quádruplo do teor de fibra das barras "tradicionais" e o triplo das "light" e das "diet". Conclusão: Por apresentarem elevada aceitabilidade sensorial, vantajosa composição nutricional e vida de prateleira de seis meses, as barras de amaranto apresentam elevado potencial como alternativas as barras de cereais convencionais.

PC-02-003

FRUTANOS COMO MELHORADOR TECNOLÓGICO E NUTRICIONAL DO PÃO SEM GLÚTEN

VANESSA DIAS CAPRILES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Frequentemente observa-se baixa densidade mineral óssea em celíacos, fazendo com que o risco de fraturas seja 27% maior que o restante da população. Os celíacos têm dificuldade em dar seqüência ao tratamento devido a escassez de produtos isentos de glúten. Assim, o desenvolvimento de produtos para esta população é fundamental, e estes podem ser formulados com ingredientes que contribuem para o aumento da absorção de cálcio, como os frutanos inulina e oligofrutose. Objetivos: Avaliar o efeito da adição de diferentes níveis de frutanos nas propriedades do pão sem glúten. Metodologia: Foi desenvolvido um pão sem glúten a base de farinha de arroz e fécula de batata; a esta formulação foram adicionados 4, 8, 10 e 12% da mistura de inulina e oligofrutose. Foram avaliados os efeitos dos frutanos nas características físicas, na composição e na aceitabilidade sensorial (escala hedônica estruturada de nove pontos) do produto. Resultados: Ocorreu perda de 32% dos frutanos adicionados durante o processamento, sendo necessária a adição de 12% a formulação para se obter um pão sem glúten enriquecido com 4g de frutanos/porção (50g), níveis compatíveis com suas propriedades funcionais. A adição de 12% de frutanos é viável, ocasionando aumento do teor de fibra alimentar (de 7 para 20% base seca) e melhora das características do produto final. Isso porque os frutanos formaram um gel que aumentou a viscosidade da massa, e com isso a capacidade de retenção de gás durante o forneamento, gerando produtos com maior volume específico (aumento de 1,8 para 2,4cm^3/g) e miolos com melhores características estruturais e de textura (redução da firmeza de 12 para 7,2 N). A presença de frutanos na formulação favoreceu a reação de Maillard, levando ao maior escurecimento da crosta (?L*=-12) e do miolo (?L*=-2,4) dos pães. A adição de 12% de frutanos ocasionou aumento da aceitação da aparência (de 5,1 para 7,0) da cor (de 5,9 para 7,1), da textura (5,0 para 6,6), do sabor (6,1 para 7,0) e da aceitação global (5,4 para 7,0) do produto. Não foram observados diferenças de grau de aceitação entre as formulações enriquecidas com frutanos. Conclusão: É possível incorporar ingredientes funcionais a um pão sem glúten, melhorando suas características sensoriais e valor nutricional. Os pães desenvolvidos podem contribuir para uma maior adesão dos celíacos ao seu tratamento e também para auxiliar no aumento da absorção de cálcio, problema frequentemente observado nesta população.

PC-02-004

VIABILIDADE DE CULTURAS PROBIÓTICAS EM SMOOTHIE SIMBIÓTICO

ADRIANE ELISABETE COSTA ANTUNES; ADRIANA TORRES SILVA E ALVES; ALCINA MARIA LISERRE; LEILA MARIA SPADOTI; IZILDINHA MORENO; PATRÍCIA BLUMER ZACARCHENCO; FABIANA KATIA HELENA DE TRENTO; DARLILA APARECIDA GALLINA; CRISTIANO RAGAGNIN MENEZES

Instituição: FCA/UNICAMP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O mercado de laticínios tem lançado novos produtos, com ênfase nos funcionais. Smoothie é uma bebida feita da mistura de suco de frutas e iogurte, refrescante e pouco calórica. Sendo adicionado de probióticos e prebióticos, compõe um produto chamado "simbiótico". Objetivos: O objetivo do presente trabalho foi obter smoothie simbiótico com Bifidobacterium animalis (Bb-12) ou Lactobacillus acidophilus (La-5), avaliando-se a viabilidade destas culturas probióticas durante o armazenamento refrigerado por 30 dias. Metodologia: Para obtenção do produto foi preparado iogurte com leite em pó desnatado reconstituído adicionado de 8% de sacarose, 0,03% de sorbato de potássio e 1,5% de inulina (agente prebiótico). A mistura base foi tratada termicamente a 85°C por 30 minutos, resfriada e adicionada das culturas acido-láticas Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus, e probióticas B. animalis ou L. acidophilus. Seguiu-se fermentação a 42°C até pH 4,6±0,1. Posteriormente, o iogurte foi acrescido de polpa pasteurizada de goiaba 50/50 (v/v) e homogeneizado. O smoothie obtido foi estocado sob refrigeração a 10±2°C por 30 dias. Foram feitas análises de pH, aeróbios mesófilos totais, bolores e leveduras, coliformes a 30-35°C e coliformes e a 45°C e contagem das culturas probióticas em meios seletivos. Resultados: Durante todo o armazenamento foi observada adequada estabilidade microbiológica do produto, obtendo-se contagens inferiores a 1log UFC.mL-1 de aeróbios mesófilos totais e de bolores e leveduras e menores de 0,3 NMP.mL-1 para coliformes a 30-35°C e a 45°C. Em relação à viabilidade das culturas probióticas foram obtidas contagens iniciais de 6,62 e 8,23 log UFC.mL-1 e finais de 5,47 e 8,16 log UFC.mL-1 para as amostras adicionadas respectivamente de La-5 e Bb-12. A maior contagem da bifidobactéria pode ser explicada pelo efeito bifidogênico da inulina. Ao longo do armazenamento observou-se maior acidificação das amostras contendo La-5 (pH final 4,15), em comparação com as amostras adicionadas de Bb-12 (pH final 4,31). Conclusão: Os resultados indicam que a cultura bífida (Bb-12) apresentou melhor viabilidade durante o armazenamento do smoothie simbiótico e atendeu ao estipulado pela legislação vigente para que um produto seja considerado probiótico.

PC-02-005

ANÁLISE SENSORIAL AFETIVA DE BEBIDAS ELABORADAS COM POLPA DE CACAU

LARISSA ALMENARA S. DOS SANTOS; ALINE LA-GATTA MARTINS; JULIANA FLORES SILVA; WANISE MARIA SOUZA CRUZ; SHIZUKO KAJISHIMA

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A busca pela alimentação saudável tem levado o ser humano a diversificar as fontes alimentares. O cacau (Theobroma cacao) contém uma variedade de compostos bioativos como polifenóis, esteróis, terpenos, álcoois alifáticos e metilxantinas, que desempenham diversas funções no organismo e são capazes de prevenir doenças. Do fruto do cacaueiro pode-se extrair a polpa e as sementes. Com a polpa de cacau pode-se produzir bebidas, sorvetes e geléias; da semente é produzido o chocolate, que é amplamente consumido no mundo. No entanto, a utilização da polpa de cacau é pouco divulgada, apesar da rica composição em compostos bioativos. Objetivos: Avaliar a aceitabilidade e a preferência de bebidas elaboradas com a polpa de cacau. Metodologia: Os testes de Aceitabilidade e Preferência foram realizados no Laboratório de Dietética e Sensorial. As amostras foram refresco de polpa de cacau, leite com polpa de cacau e suco de laranja com polpa de cacau. Cada amostra continha 60g de polpa de cacau para poção de 200mL. Participaram 56 provadores não treinados, ambos os gêneros, com idade entre 18 e 50 anos. As amostras (30mL cada) foram codificadas com 3 letras aleatórias, apresentadas monodicamente e balanceada sob luz branca. Os atributos avaliados foram cor, aroma, sabor e consistência, utilizando a escala hedônica de 7 pontos. A pontuação global foi obtida através da média aritmética dos atributos avaliados. Para Aceitabilidade 70% dos provadores deveriam atribuir nota ≥ 4; para Preferência as médias foram tratadas estatisticamente, a fim de obter significância através da análise de Variância; a comparação das médias foi realizada utilizado-se o teste de Tukey ($p<0,05$). Resultados: Foram aprovadas as bebidas a base de laranja (100%) e a base de leite (75%); o refresco não foi aceito (64%). Quanto à preferência, a bebida que obteve melhor desempenho foi à base de laranja (6,3), seguido daquela a base de leite (4,9); o refresco foi o menos preferido (4,2). Houve diferença significativa quanto à preferência entre as amostras. A bebida a base de laranja obteve em todos os atributos notas > 6. Conclusão: Bebidas elaboradas com polpa de cacau, a base de laranja e a base de leite, obtiveram boa aceitabilidade. Conclusão: A bebida a base de laranja obteve a preferência entre os provadores. Portanto pode-se recomendar a utilização da polpa de cacau na elaboração de bebidas como fonte de compostos bioativos, contribuindo na prevenção de doenças.

PC-03-001

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA, AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E SENSORIAL DE FRUTAS REGIONAIS DO ESTADO DE SERGIPE

LARISSA SIMÕES MENEZES; VANESSA ARAÚJO ALMEIDA; BEATRIZ FIGUEIREDO LEITE; PAULO SÉRGIO MARCELLINI; JORGE MANCINI-FILHO; ELMA REGINA SILVA ANDRADE-WARTHA

Instituição: Universidade Federal de Sergipe

Ag.Financiadora: FAPITEC E CNPQ

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A graviola (*Anonna muricata*, L.) e a manga caxangá (*Mangifera indica* L.) são frutas típicas do nordeste brasileiro. Não existem dados suficientes sobre sua caracterização química e presença de compostos bioativos, em particular substâncias fenólicas com potencial antioxidante. Qualitativamente, apresentam sabores e aromas peculiares, sendo muito apreciadas como frutos de mesa, em forma de suco e/ou sorvete. Objetivos: Caracterizar quimicamente e avaliar o potencial antioxidante e a aceitação sensorial de graviola e manga produzidas no Estado de Sergipe. Metodologia: Foram determinados composição centesimal e açúcares totais e redutores de graviola e manga caxangá. O teor de fenólicos totais foi feito utilizando-se o reagente Folin-Ciocateau. A eficácia antioxidante de extratos aquoso (EAq) e etanólico (EtOH) obtidos das frutas foi avaliada em sistema de varredura do radical 2,2 difenil-1-picril hidrazil (DPPH). O teste de aceitação sensorial de graviola e manga *in natura* se deu com 50 provadores. Resultados: Ambas frutas apresentaram elevada umidade (superior a 83%), diferentemente dos teores de proteínas, lipídios e resíduo mineral que exibiram valores reduzidos. Os açúcares totais em 100 g de manga e graviola corresponderam a 19,8 g e 14,9 g respectivamente. Quanto aos açúcares redutores, os valores foram de 5,6 g (manga) e 4,6 g (graviola). A graviola apresentou teor de fenólicos totais mais elevado do que a manga ($p<0,001$), 196,6 e 32,3 mg de equivalentes de ácido gálico.100g-1 respectivamente. O nível de fenólicos totais foi correlacionado com a atividade antioxidante que mostrou efetiva atividade de seqüestro do radical DPPH para os extratos EAq e EtOH da graviola, principalmente na maior concentração (0,4 mg), acima de 81%. Percentuais estes significativamente mais expressivos ($p < 0,001$) do que para a manga na mesma concentração (22,1 e 34,9% respectivamente). Apenas o atributo aroma para a graviola mostrou positiva diferença significativa em relação à manga. Os demais atributos (sabor, textura e aparência) tiveram melhor aceitação pelos provadores para a manga com notas acima de 7,7 em comparação à graviola (notas superiores a 6,8). Conclusão: A graviola apresentou elevada atividade antioxidante, caracterizando-se *in vitro* o potencial antioxidante desta fruta. No que diz respeito à análise sensorial, confirma-se que essas frutas são bastante apreciadas, com destaque para manga a qual o sabor obteve melhor preferência por parte dos consumidores.

PC-03-002

PROPRIEDADES QUIMICAS DE FARELO DE ARROZ TORRADO

MARINA COSTA GARCIA; MANOEL SOARES SOARES JÚNIOR

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O farelo de arroz é um subproduto do beneficiamento do arroz, sendo fonte de proteína, fibra alimentar e lipídios, o que muitas vezes limita seu uso. Está presente no farelo a enzima lípase, que precisa ser inativada para torná-lo estável e aceitável para a alimentação. A inativação pode ser realizada por meio do processo de torra do farelo, aumentando sua vida de prateleira, podendo assim ser um potente subproduto para utilização na dieta humana. Objetivos: Visando o aproveitamento do farelo de arroz como ingrediente em alimentos, este trabalho tem como objetivo avaliar a característica química do farelo de arroz torrado. Metodologia: Utilizaram-se as cultivares BRS Sertaneja, BRS Primavera e IRGA 417. Os farelos de arroz foram torrados em microondas, nos tempos de 9 e 15 min. Umidade, cinzas, proteína, lipídios e fibra alimentar total foram realizados conforme método oficial da AOAC (1997). Os carboidratos foram determinados por diferença (BRASIL, 2003). Efetuou-se a determinação do teor de açúcares redutores por Somogyi (1945) e Nelson (1944). Os resultados foram realizados por ANOVA e Tukey ($p\leq0,05$). Resultados: Os teores de umidade dos farelos torrados que variaram de 3,15% no tempo de 9 min. a 1,19% no tempo de 15 min. Esta redução de umidade favorece a sua conservação, mantendo a sua qualidade. A cv. IRGA 417 teve um maior teor de cinzas (13,99; 13,89) em relação às cvs. Sertaneja (8,31; 8,68) e Primavera (7,95; 8,15). O teor protéico da cv. IRGA 417 diferenciou das cvs. BRS Sertaneja e Primavera, as quais contêm um teor de proteína maior (16,67; 16,82; 16,77; 17,17%) do que a IRGA 417 (13,78; 14,04%). O teor médio de gordura variou entre 15,06-20,35% entre as cultivares e seus respectivos tempos de torra, o FA é potencialmente uma importante fonte de gordura, pois ele contém consideráveis quantidades de ácidos graxos essenciais. O teor de fibra alimentar total variou de 33,73 a 44,01% entre os cultivares, sendo que o a predominância no FA é de fibra insolúvel que variou entre 32,28-42,75%. O conteúdo médio de carboidrato variou entre 10,92-23,75%. Houve uma tendência de aumento de açucares redutores ao longo do tempo de torra, no tempo de 9 min. variou entre 0,26%-0,35%, e no tempo de 15 min. variou entre 0,30%-0,44%, pois a torra provoca mudanças físicas e químicas. Conclusão: A análise dos resultados permite concluir que o farelo de arroz torrado se torna estabilizado e pode ser utilizado para alimentação humana, pois é um produto rico em fibra alimentar insolúvel, proteína e lipídios.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Nutrição Clínica

PC-02-006 a PC-02-010
PC-03-006 a PC-03-010
PC-04-001 a PC-04-005

PC-02-006

CONSUMO ALIMENTAR E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES COM ELEVADA DENSIDADE ÓSSEA

KARIN SEDÓ SARKIS; MARCELO MEDEIROS PINHEIRO; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Diversos parâmetros parecem estar associados à elevada densidade óssea (EDO) como peso e IMC elevados, raça negra, atividade física intensa, ingestão de nutrientes, uso de estatinas e perfil hormonal e metabólico adequados. Objetivos: Identificar os fatores nutricionais e de composição corporal e sua associação com elevada densidade óssea em mulheres. Metodologia: Estudo tranversal realizado em mulheres adultas que fizeram densitometria óssea (DO) por qualquer motivo. As mulheres que apresentavam valores de DO para coluna lombar [>1,400g/cm^2] e/ ou fêmur proximal [>1,200g/cm^2] foram selecionadas e classificadas como EDO. A avaliação radiológica foi realizada para afastar alterações degenerativas que superestimassem a massa óssea. A investigação nutricional foi feita por questionário de frequência alimentar validado e a avaliação da composição corporal realizada pelo densitômetro de dupla emissão de raio-X (DXA). Doenças ou medicações que sabidamente alteram o metablismo ósseo foram excluídas. Resultados: Participaram do estudo 62 mulheres sendo 31 com EDO e 31 controles saudáveis (CS). A média de idade foi de 52 (7,7) anos. Os grupos EDO e CS foram pareados para idade e IMC. A ingestão de macronutrientes esteve adequada, porém o cálcio encontrou-se abaixo da AI (EDO 785,7mg/d vs CS 737,0mg/d). A ingestão de proteínas foi maior no grupo EDO 71,5 (7,9) g/dia vs CS 65,9 (8,9) g/dia, ($p<0,05$). A massa magra total (MMT), massa muscular esquelética (MME) foram maiores no grupo EDO [EDO 38,8 (4,2)kg vs CS 34,3 (3,8)kg e EDO 16,2 (2,0)kg VS CS 14,2 (1,7)kg, respectivamente]. Não foram encontradas diferenças na gordura corporal entre os grupos. Correlações positivas foram encontradas entre MMT, MME para coluna lombar e colo do fêmur [$r = 0,340$, $p = 0,007$; $r = 0,373$, $p = 0,003$; $r = 0,369$, $p = 0,003$; $r = 0,364$, $p = 0,004$, respectivamente] Conclusão: Os resultados indicam uma deficiência no consumo de cálcio e um maior consumo protéico em mulheres com EDO, além disso a maior quantidade de massa magra das pacientes está relacionada com a EDO em mulheres adultas.

PC-02-007

GLICOXIDAÇÃO DE PROTEÍNAS EM PACIENTES SUBMETIDOS A HEMODIÁLISE

ANDRESA MARQUES MATTOS; PAULA PAYÃO OVÍDIO; ALCEU AFONSO JORDÃO; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O estresse oxidativo é uma característica marcante da doença renal crônica, em que há acúmulo de marcadores biológicos pró-oxidantes no plasma, em detrimento do sistema antioxidante. O tipo de diálise realizada como tratamento pode influenciar na concentração desses marcadores. Há relatos na literatura que demonstram um nível exacerbado de produtos de glicação avançada (AGES) e produtos protéicos de oxidação avançada (AOPP) no plasma de pacientes submetidos a hemodiálise (HD). A principal explicação para esse fato é a bioincompatibilidade do material usado durante HD. Elevados níveis de AGES e AOPP têm efeito tóxico para o organismo e podem contribuir para as comorbidades destes pacientes. Objetivos: Comparar os níveis de AOPP e AGEs no plasma de pacientes em HD com controles saudáveis e verificar as concentrações plasmáticas de vitaminas antioxidantes A, E e C. Metodologia: Os grupos HD e controle saudável foram formados por 22 indivíduos, pareados em relação à idade, sexo, índice de massa corporal e perfil glicêmico. Os níveis plasmáticos de AOPP, AGEs, albumina, proteínas totais, vitaminas A, E e C foram dosados. Resultados: Tanto para AGEs ($p<0.001$) como para AOPP ($p<0.01$) o grupo HD mostrou valores superiores aos controles. Quando todas as variáveis foram relacionadas observou-se correlação positiva significante entre AGEs e AOPP ($p<0.0001$) e entre AGEs e proteínas totais ($p<0.002$). Entre AGEs e vitamina C foi verificada correlação negativa ($p<0.001$). Em relação ao AOPP, observou-se relação positiva com proteínas totais ($p<0.0001$) e com albumina ($p<0.05$). No grupo HD e controle não houve deficiência sérica de vitamina A e, em ambos os grupos 27,3% dos indivíduos apresentaram déficit de vitamina E. No grupo HD houve 41% de deficiência sérica de vitamina C, enquanto que no grupo controle esse valor foi de 9%. Conclusão: Os resultados mostram valores plasmáticos de biomarcadores do estresse oxidativo protéico elevados em populações tratadas por HD, quando comparadas com indivíduos controles. O estado pró-oxidante plasmático fica evidente na população HD, com acúmulo de AGEs e AOPP e deficiências de vitaminas antioxidantes C e E. Os AOPPs, pela associação com AGEs, podem ser considerados bons marcadores da glicação de proteínas.

PC-02-008

STATUS EM MAGNÉSIO DE MULHERES SAUDÁVEIS NO TERCEIRO TRIMESTRE GESTACIONAL

VIVIANNE DE SOUSA ROCHA; IVANA LAVANDA; EDUARDO YOSHIO NAKANO; RODRIGO RUANO; MARCELO ZUGAIB; CÉLIA COLLI

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O magnésio (Mg) é um mineral importante para o metabolismo energético e imprescindível na gestação para desenvolvimento do concepto. Baixas concentrações desse mineral têm sido associadas na gestante com complicações como a pré-eclâmpsia, eclâmpsia e a restrição do crescimento fetal. Objetivos: Avaliar o *status* em Mg de mulheres saudáveis no terceiro trimestre gestacional. Metodologia: Participaram do estudo 52 gestantes saudáveis, entre a 26ª e 42ª semana gestacional, com média de idade de 28,1 ± 5,9 anos. O consumo alimentar de Mg foi avaliado por um recordatório de 24h e um registro alimentar de 3 dias. Os dados obtidos da ingestão dietética de Mg foram ajustados por energia e corrigidos pela variabilidade intrapessoal. Sangue (7 mL) e urina de 24 horas foram coletados para verificar a concentração de Mg no plasma, eritrócito e urina, as quais foram determinadas por espectrofotometria de absorção atômica de chama. A normalidade dos dados foi constatada pelo teste de Kolmogorov-Sminorv. A relação entre os parâmetros avaliados foi verificada (correlação de Pearson) adotando 5% como nível de significância. Resultados: O consumo médio de Mg na dieta foi de 180 ± 11,4 mg/d e 49 gestantes apresentaram mais de 85 % de inadequação alimentar deste mineral (EAR < 290mg/d). A concentração média de Mg plasmático, eritrocitário e urinário foi de 0,8 ± 0,2 mmol/L, 2,2 ± 0,3 mmol/L e 4,1 ± 2,2 mmol/d, respectivamente. Nenhuma gestante apresentou deficiência de Mg plasmático, em uma mulher foi verificada a deficiência do mineral no eritrócito e 38,4% delas tinham reduzida excreção urinária de Mg. A ingestão alimentar de Mg se correlacionou significativamente com a concentração de Mg eritrocitário ($r = 0,285$; $p = 0,041$), porém não se correlacionou com o Mg plasmático ($r = -0,023$; $p = 0,873$) e Mg urinário ($r = -0,021$; $p = 0,884$). Conclusão: As gestantes saudáveis apresentaram inapropriado consumo de Mg na dieta, confirmado pela redução na excreção urinária deste mineral, porém sem afetar a concentração de Mg nos outros compartimentos biológicos (plasma e eritrócito). A correlação encontrada entre a ingestão dietética de Mg e a concentração de Mg eritrocitário é um resultado importante para a validade dos dados de consumo alimentar, sugerindo que este compartimento reflete a história dietética deste micronutriente.

PC-02-009

CARACTERIZAÇÃO DE PACIENTES GRANDE ENTERECTOMIZADOS EM RIBEIRÃO PRETO-SP

VANESSA DA SILVA BALBINO; MARIANA ASSAD; JULIANA DE CARVALHO MACHADO; VÍVIAN MARQUES MIGUEL SUEN; MARIA DO ROSARIO DEL LAMA UNAMUNO; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Síndrome do Intestino Curto (SIC) é uma situação clínica decorrente de ressecção intestinal extensa ou disfunção do sistema absortivo do intestino delgado. A etiologia mais freqüente, em adultos, é a isquemia mesentérica. Quando não submetidos à terapia nutricional a sobrevida destes pacientes é no máximo de seis meses. No Brasil existem poucos centros de referência para o tratamento e seguimento deste grupo populacional, assim como uma escassez de informações que os caracterize. Objetivos: Descrever os pacientes enterectomizados atendidos em um centro de referência no Brasil no período de 1996 a 2007. Metodologia: Por meio de estudo retrospectivo foram analisados os registros médicos de prontuários de todos os pacientes atendidos pelo serviço de nutrologia. Foram coletados dados quanto ao sexo, idade, evolução ponderal, hábitos alimentares, fatores de riscos associados à patologia, prevalência de complicações cirúrgicas e infecciosas. Posteriormente, foi feita análise descritiva dos resultados obtidos, assim como teste de contingência e o teste de Wilcoxon – Mann-Whitney para amostras independentes. Resultados: Foram analisados 38 pacientes com idade média 51,7 anos na ocasião da enterectomia, 18 do sexo masculino (47,36%) e 20 do feminino (52,63%). A principal etiologia da SIC foi Isquemia mesentérica, correspondendo a 75% dos casos. Destes pacientes 67,4% tinham algum fator de risco associado à aterosclerose. Quanto aos hábitos alimentares, não foram encontradas diferenças significativas antes e após a cirurgia. A ingestão calórica média era de 1700kcal, destas, 58,9% provenientes de carboidratos, 18% de proteínas e 24,4% de lipídios, além de 18,7g de fibras. Após cirurgia 39,47% dos pacientes evoluíram com perda significativa de peso. 78,94% dos pacientes evoluíram com algum tipo de complicação, destes 34,21% tiveram complicação cirúrgica, 65,78% infecciosa e 21,05% ambas. A sobrevida dos pacientes em acompanhamento foi de 9,5 anos. Conclusão: A SIC é uma doença associada a risco nutricional importante, com perda de peso significativa no primeiro ano, que parece estar relacionada a aumento da morbidade. A terapia nutricional adequada está associada ao aumento da sobrevida destes pacientes.

PC-02-010

CONSUMO ALIMENTAR PÓS GASTROPLASTIA COM BYPASS EM Y DE ROUX: IMPORTÂNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE ANTIOXIDANTES

BÁRBARA DAL MOLIN NETTO; VIVIANE RODRIGUES GONÇA SILVA; CARLA DADALT; JULIANA XAVIER MIRANDA; MONICA SILVA SOUZA MEIRELLES; ALCEU AFONSO JORDAO JÚNIOR; EMÍLIA ADDISON MACHADO MOREIRA; HELIO VANNUCCHI

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: FAPESC

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade está associada com inflamação e estresse oxidativo. A cirurgia bariátrica mostra-se eficaz na perda de peso, porém, reduz a absorção de nutrientes. Objetivos: Avaliar o consumo alimentar e as concentrações séricas de antioxidantes após a gastroplastia. Metodologia: Estudo prospectivo, controlado e monocego avaliado nos períodos: basal, 3, 6 e 12 meses pós-cirurgia. Foram avaliados 5 homens e 31 mulheres submetidos à gastroplastia com bypass em Y de Roux, com idade média de 39,6?9,2 anos e IMC médio de 47,59?9,10 kg/m2. A suplementação dos antioxidantes foi de 60 mg vitamina C, 3.000 µg de β-caroteno e 30 mg de vitamina E. O consumo destes antioxidantes foi obtido por meio de questionário validado de freqüência alimentar semiquantitativo. Avaliou-se as concentrações séricas de vitamina C, β-caroteno e vitamina E Resultados: Aos 3 meses, o consumo de vitamina C reduziu 21,3?1,8% (p<0,001), enquanto que o consumo de β-caroteno e de vitaminas E aumentou em 30,14?1,9% e 532,0?37,6%, respectivamente com a suplementação. Aos 6 meses (vitamina C= 251,20?11,89 mg/dia; β-caroteno= 6.131,34?180,94 µg/dia; vitamina E= 32,99?0,23 mg/dia). Houve um discreto aumento na ingestão destes antioxidantes aos 12 meses (vitamina C= 278,15?9,36 mg/dia; β-caroteno= 5.661,59?82,15 µg/dia e vitamina E= 33,48?0,39 mg/dia). Após a cirurgia, as concentrações séricas de vitamina C aumentaram somente aos 12 meses, atingindo 175,6?7,6% (p< 0,001). As concentrações séricas de β-caroteno foram semelhantes ao basal aos 3 e 6 meses, havendo redução significativa de 63,61?2,64% (p< 0,001) aos 12 meses quando comparado com o basal. A vitamina E manteve-se constante até o 6º mês pós-operatório e reduziu para 26,8?10,5% (p< 0,001) aos 12 meses. Conclusão: Após 12 meses, o consumo de vitamina C reduziu mesmo com a suplementação, enquanto que β-caroteno e vitamina E apresentaram valores adequados somente quando somados à suplementação. A redução sérica nas concentrações de β-caroteno e vitamina E pode ser reflexo do processo de má absorção promovido no processo cirúrgico, o qual compromete principalmente vitaminas que dependem de gordura para a absorção.

PC-03-006

AVALIAÇÃO DO EFEITO DO FLAVONÓIDE HESPERIDINA NA HIPERLIPIDEMIA INDUZIDA EM COELHOS

CARLA OLIVEIRA BARBOS ROSA; TÂNIA TOLEDO OLIVEIRA; TANUS JORGE NAGEM; ADELSON LUIZ ARAÚJO TINÔCO
Instituição: Centro Universitário Newton Paiva/ UFV

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Dietas ricas em frutas cítricas tem sido negativamente correlacionada com fatores de risco para doenças cardiovasculares, provavelmente pela presença dos flavonóides.A hesperidina é uma flavona glicosilada encontrada na laranja e limão, e tem demonstrado várias atividades fisiológicas. Objetivos: Avaliar o efeito da suplementação, em cápsulas, do flavonóide hesperidina na hiperlipidemia induzida em coelhos. Avaliar parâmetros sanguíneos que indiquem toxicidade aguda no fígado. Metodologia: Foram utilizados 30 coelhos machos da raça Nova Zelândia, com 60 dias de vida e ± 1.800kg. Os animais foram divididos em 5 grupos de seis animais aleatoriamente, sendo G1: ração basal (grupo padrão), G2: ração basal + 1% de colesterol + 0,5% de ácido cólico (grupo controle), G3: Ração basal + 1% de colesterol + 0,5% de ácido cólico + atovastatina cálcica (10mg), G4: ração basal + 1% de colesterol + 0,5% de ácido cólico + 20mg de hesperidina, G5: ração basal + 1% de colesterol + 0,5% de ácido cólico + 40mg de hesperidina. A hesperidina foi fornecida por via oral em cápsulas.Os coelhos foram acondicionados em gaiolas individuais, onde receberam ração e água ‘‘ad libitum’’. Ao final do experimento houve a coleta de sangue pelo plexo retro orbital para realização das análises de Colesterol Total, HDL, Triglicerídeos. Para análise da toxidade aguda foram verificados os parâmetros de Ferro, TGO, TGP, Fosfatase Alcalina e Gama GT. Para análise estatística, utilizou-se o teste de Dunnett em nível de 5% de probabilidade. Resultados: O grupo tratado com hesperidina teve uma redução no colesterol de 12% na dose de 40mg, porém na dose de 20mg houve um aumento no colesterol total em 12%. Os níveis de HDL-c foram reduzidos em 9% na dosagem de 20mg e apresentou um aumento de 8% na dosagem de 40mg. A hipertrigliceridemia produzida pela dieta rica em colesterol + ácido cólico foi significativamente reduzida nos animais tratados com hesperidina que tiveram porcentagens de reduções de 50 e 43% nas doses de 40mg e de 20mg. O grupo tratado com atorvastatina cálcica teve uma redução de 36 e 59% nos níveis de colesterol e triacilglicerol. Não houve alteração nos parâmetros de ferro, GT, Fosfatase alcalina, TGO e TGP. Conclusão: Pode-se observar que o flavonóide hesperidina em dose de 40mg apresentou uma ação farmacológica bastante acentuada no metabolismo lipídico de coelhos hiperlipidêmicos sem causar efeitos de toxidade aguda, como foi mostrado através das dosagens de TGO, TGP, GAMA GT, Fosfatase Alcalina e ferro.

PC-03-007

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL EM INDIVÍDUOS CONVIVENTES COM HIV/AIDS

ANGELA MARTINHA BONGIOLO; ALINE LINEBURGER MONDARDO
Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (AIDS) é uma doença que se manifesta através da infecção do organismo pelo Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV). Pessoas conviventes com HIV, apresentam problemas nutricionais tais como perda de peso, redistribuição de gordura e obesidade, sendo que, a incidência da desnutrição aumenta conforme a sobrevida prolongada. A avaliação nutricional possibilita a percepção de deficiências isoladas ou globais de nutrientes, permitindo que os indivíduos sejam classificados de acordo com o seu estado nutricional. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de indivíduos conviventes com HIV/AIDS, freqüentadores de um Serviço de Atendimento Especializado. Metodologia: O estado nutricional foi determinado através do Índice de Massa Corporal, proposto pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 1998) e da Avaliação Subjetiva Global, proposta originalmente por Detsky. Para analisar a distribuição da gordura corpórea e risco de complicações metabólicas verificou-se a Circunferência da cintura (CC), proposta pela OMS (1998). Resultados: Foram avaliados 22 conviventes com HIV/AIDS entre o mês de março e maio de 2008. Em relação à CC, 54,54% dos participantes, foram considerados com baixo risco; 22,72% apresentaram risco moderado; e 22,72% alto risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Segundo a classificação pelo IMC, observa-se que 54,54% da amostra encontram-se eutróficas; 27,27% apresentam sobrepeso; 9,09% possuem obesidade grau I; 4,54% apresentam obesidade grau III, e por fim, 4,54% desnutrição leve. Sendo que, nenhuma participante apresentou obesidade grau II. Através da ASG, pode-se perceber a prevalência de pessoas bem nutridas, correspondendo a 63,63% dos pesquisados; 31,81% foram classificados como moderadamente desnutridos; e 4,54% como gravemente desnutridos. Conclusão: A ASG contém informações de perda de peso, nutricionais, gastrintestinais, de capacidade funcional e reservas corporais de tecido adiposo e muscular. Por esse motivo, é de extrema importância na introdução da terapia nutricional, já que informa a piora do estado nutricional precocemente, como também a presença de desnutrição em pacientes conviventes com HIV/AIDS. Deve-se, portanto ser utilizada em conjunto com o IMC e com CC, esta última para determinar risco de complicações metabólicas decorrentes da redistribuição de gordura corporal induzida principalmente pela terapia antiretroviral.

PC-03-008

ANÁLISE DOS INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E DOS FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM PACIENTES PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 2 EM TRÊS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DE CRICIÚMA - SC

TATIANE DA ROSA NESI; ÂNGELA MARTINHA BONGIOLO

Instituição: UNESC

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O diabetes mellitus (DM) é uma desordem metabólica caracterizada pelo aumento da glicemia, resultante da secreção deficiente ou parcial da insulina e/ou redução de sua eficácia biológica. Estima-se que 2 a 5% da população brasileira são portatores de DM tipo 2. O tratamento do diabético visa abaixar os níveis glicêmicos e controlar o perfil lipêmico e pressórico para reduzir as complicações circulatórias observadas no diabético, uma vez que a doença cardiovascular é responsável por até 80% das mortes em indivíduos com DM tipo 2. Objetivos: Analisar os indicadores antropométricos e os fatores de risco para doenças cardiovasculares em pacientes portadores de diabetes mellitus tipo 2. Metodologia: O estudo foi realizado com pacientes portadores de diabetes mellitus tipo 2, de ambos os sexos, com idade superior a 40 anos. A avaliação nutricional foi realizada através do Índice de Massa Corporal (IMC) e da Circunferência abdominal (CA). Para a avaliação dos fatores de risco cardiovascular foram analisados os exames bioquímicos (Colesterol LDL e HDL, triglicerídeos e hemoglobina glicada) e pressão arterial conforme recomendação da American Diabetic Association (ADA, 2005). Resultados: A amostra foi composta por 40 pessoas sendo 65% do sexo feminino e 35% do sexo masculino, sendo 42,5% adultos e 57,5% idosos. Segundo o IMC para adultos 11,76% apresentavam-se eutróficos, 29,41% com sobrepeso, 23,53% com obesidade grau 1, 17,65% com obesidade grau 2 e 17,65% com obesidade grau 3. Em relação à idosos 4,34% apresentaram baixo peso, 26,1% eutroficos e 69,56% com sobrepeso. Através da CA do sexo masculino, 57,14% da amostra apresentaram risco muito elevado, 14,29% risco elevado e 28,57% com baixo risco para o desenvolvimento de doenças crônicas. No entanto, para o sexo feminino, 100% apresentaram risco muito elevado para o desenvolvimento de doenças crônicas. Com relação aos exames bioquímicos, os resultados obtidos foram: colesterol LDL 12,5% regular e 87,5% irregular; colesterol HDL 27,5% regular e 72,5% irregular; triglicerídeos 40% regular e 60% irregular; hemoglobina glicada 7,5% regular e 92,5% irregular. Para a pressão arterial 62,5% apresentaram pressão alta e 37,5% com pressão normal. Conclusão: Os resultados do presente estudo mostraram-se indesejáveis, pois a maioria dos pacientes apresentaram o IMC elevado, alto risco de desenvolver doenças crônicas não-transmissíveis, exames bioquímicos e pressão arterial acima dos valores de normalidade.

PC-03-009

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E ANÁLISE DAS DIETAS PADRONIZADAS OFERECIDAS A GESTANTES HIPERTENSAS INTERNADAS EM UMA UNIDADE HOSPITALAR DA CIDADE DO NATAL/RN

VALTÊMIA PORPINO GOMES COSTA; ANNE KAROLINE A. NOGUEIRA E SILVA; EURILAINE M. DA SILVA BEZERRA; INGRID PEREIRA TELES; MARÍLIA CAMPOS BEZERRA

Instituição: FARN

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A gestação é uma das etapas da vida da mulher de maior vulnerabilidade nutricional, tornando-se mais sujeita a intercorrências decorrentes de má alimentação. A hipertensão arterial torna-se uma das principais causas de internação e mortalidade materno–infantil. Uma das medidas que deve ser adotada é a mudança dos hábitos alimentares, visto que a alimentação tem papel relevante na saúde dos indivíduos. Objetivos: Avaliar o estado nutricional pré gestacional das gestantes e analisar as dietas padronizadas oferecidas as gestantes hipertensas internadas em um hospital maternidade. Metodologia: O estudo foi realizado com 38 gestantes hipertensas em diferentes etapas da gestação, internadas em um hospital maternidade. Foram avaliados o Índice de Massa Corporal (IMC) pré-gestacional através das Normas Técnicas do SISVAN (2008), sendo utilizado o peso pré-gestacional, informado pelo cartão de pré-natal da gestante. As necessidades de macronutrientes e micronutrientes foram calculadas segundo a OMS, 1998 e DRIs, 1997-2005. A análise nutricional da dieta, foi realizada através do Programa NutWin (2007), onde durante cinco dias, em todas as seis refeições diárias (desjejum,colação, almoço, lanche, jantar e ceia), foram pesadas as porções de cada alimento. Após as análises foram realizadas as médias das necessidades nutricionais das gestantes e das dietas oferecidas. Resultados: As gestantes tinham idade média entre 18 e 30 anos. O IMC médio encontrado entre as gestantes foi de 29,14 Kg/m² ± 4,25 Kg/m², indicando a maior prevalência de sobrepeso. Em relação as dietas padronizadas, são oferecidos diariamente as gestantes em média 2704 Kcal, sendo 19% de proteínas, 26% de lipídios e 55% de carboidratos. Dentre os micronutrientes encontra-se abaixo das necessidades a vitamina E, folato, ferro e sódio, e os demais se encontram adequados. Conclusão: Foi ientificado uma maior prevalência de sobrepeso pré-gestacional nas gestantes, sendo este um fator de risco para a hipertensão. O total energético do cardápio é satisfatório, tendo em vista que atingiu as necessidades médias recomendadas para as gestantes. De acordo com a distribuição de macronutrientes, as proteínas encontram-se em excesso. Com relação ao ferro a sua deficiência pode ocasionar anemia ferropriva que está associada ao maior risco de mortalidade materna. A quantidade de sódio encontra-se reduzida, porém deve ser considerado que não ocorreu a adição de sal na confecção das dietas analisadas.

PC-03-010

INVESTIGAÇÃO DA DEFICIÊNCIA DE CARNITINA LIVRE PLASMÁTICA EM NEONATOS E LACTENTES EM DIVERSAS ALTERAÇÕES METABÓLICAS

WANISE MARIA SOUZA CRUZ; GABRIELLA ALLEGRI MACHADO; FERNANDA BELTRÃO SCALCO; MARIA LÚCIA COSTA OLIVEIRA

Instituição: Faculdade de Nutrição/UFF e LABEIM/IQ/UFRJ

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A L-carnitina é um nutriente sintetizado pelo organismo (fígado, rins e cérebro) a partir dos aminoácidos essenciais lisina e metionina; exige para sua síntese cofatores diversos como ferro, ácido ascórbico, niacina e piridoxina. Tem função fundamental na produção celular de energia, principalmente em situações de grande demanda energética. Age na transferência de ácidos graxos do citosol para mitocôndria, permitindo sua oxidação, e, consequente geração de energia; atua também na remoção de produtos tóxicos do metabolismo. A homeostase da carnitina é resultado da ingestão dietética, síntese endógena, transporte para os tecidos e excreção renal. A ocorrência de deficiência, em função de alterações metabólicas, pode levar a prejuízos no metabolismo de lipídeos, colocando sob risco a sobrevivência do organismo. A suplementação, oral ou parenteral, com L-carnitina está indicada sempre que houver deficiência. Objetivos: Investigar a deficiência de carnitina livre plasmática em amostras de plasma de neonatos e lactentes com alterações metabólicas. Metodologia: Para determinação de carnitina foi utilizado método enzimático espectrofotométrico padronizado pelo Laboratório de Erros Inatos do Metabolismo (LABEIM). Resultados: Foram avaliadas 277 amostras, sendo 13% neonatos e 87% lactentes. 61% (n=22) dos neonatos e 46,9% (n=113) dos lactentes apresentaram níveis plasmáticos deficientes. Dentre os neonatos deficientes 50% (n=11) apresentaram convulsões; 41% (n=9) acidose; 36,4% (n=8) alterações hepáticas; 31,8% (n=7) hipoglicemia e 27,3% (n=6) hipotonia. Dentre os lactentes com deficiência 26,5% (n=64) apresentaram convulsões; 15,3% (n=37) anemia; 14,5% (n=35) hipotonia e 13,3% (n=32) alteração hepática. Os lactentes são dependentes do fornecimento de carnitina pelo leite materno, pois só adquirem a capacidade de biossíntese em torno do 6º mês, o que justifica a fortificação dos leites infantis com L-carnitina. Alterações hepáticas e anemia por carência de ferro prejudicam a síntese endógena; a acidose pode levar a deficiência pela elevação da excreção urinária de metabólitos ligados à carnitina; a hipotonia e a convulsão podem ser resultantes de alteração no metabolismo energético dos tecidos muscular e cerebral respectivamente. Conclusão: Os resultados mostram a necessidade de investigar a deficiência de carnitina livre plasmática em neonatos e lactentes, ante a possibilidade desta estar associada a diversas alterações metabólicas.

PC-04-001

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E PERFIL LIPÍDICO EM IDOSOS: EXISTE CORRELAÇÃO?

ALIKA T. ARASAKI NAKASHIMA; CAROLINE FILLA ROSANELI; AUGUSTO C. F. MORAES

Instituição: PUCPR - Câmpus Maringá

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil, a transição demográfica tem sido observada nas últimas três décadas, característica de países em desenvolvimento. Desta forma, considerando o aumento de pessoas idosas, métodos de diagnósticos de doenças eficazes e de baixo custo fazem-se necessário. O Indice de Massa Corporal (IMC), é um método de avaliação nutricional de fácil aplicabilidade e de baixo custo. Para avaliação do perfil lipídico, necessário métido invasivo e pode se tornar de elevado custo considerando o número de pessoas atendidas bem como a número de análises necessárias no médio e longo prazo. Objetivos: Avaliar correção entre índice de massa corporal e perfil lipídico em idosos residentes em instituições de longa permanência. Metodologia: O presente estudo foi composto por 123 idosos institucionalizados com idade de 60 anos e mais. A classificação nutricional foi efetivada utilizando-se o Índice de Massa Corporal (I). Para análise do perfil lipídico, realizou-se coletas de amostras de 10 ml de sangue venoso na veia anti-cubital, após período de 12 horas em jejum realizado por um profissional de um laboratório de análises clínicas. A dosagem bioquímica do perfil lipídico (colesterol total, frações HDL-colesterol, LDL-colesterol e triglicerídeos) foi realizada segundo método colorimétrico enzimático. Considerou-se dislipidemia a existência de alteração em pelo menos um dos parâmetros classificados de acordo com a III Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Para a análise dos dados, foi empregado o coeficiente de correlação de Spearman, uma vez que os dados não apresentaram simetria, com um p descritivo de 5% de significância. Resultados: Não foram observadas correlações significativas entre o IMC e as variáveis bioquímicas e os valores de *r* foram muito fracos entre 0,02-0,11 (valores mínimos e máximos). Conclusão: Conclui-se que o IMC e os níveis lipídicos são variáveis independentes e não há correlação.

PC-04-002

DIMENSIONAMENTO DE RECURSOS HUMANOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE HOSPITAIS PÚBLICOS E PRIVADOS

RITA DE CÁSSIA LUSIA SANTOS; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA; ANDRESA DE TOLEDO TRIFFONI-MELO

Instituição: FMRP - USP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O dimensionamento e a capacitação de recursos humanos em serviços de alimentação e as condições de trabalho do nutricionista influenciam as ações de nutrição hospitalar. Objetivos: Caracterizar e comparar o dimensionamento de recursos humanos em serviços de alimentação e nutrição hospitalar (SANH), condições de trabalho e a capacitação do nutricionista da área hospitalar de hospitais públicos e privados em dois municípios de referência para a área da saúde. Metodologia: Foram estudados 27 hospitais de dois municípios do Estado de São Paulo por meio de um questionário estruturado aplicado aos coordenadores do SANH, que abordou as condições de trabalho, a formação acadêmica e a experiência profissional dos nutricionistas. Foi realizada estatística descritiva por segmento hospitalar público e privado e por município, para a análise foram utilizados os modelos de Poisson e Anova e os ajustes foram feitos através do software SAS versão 9. Resultados: Diferenças significativas foram encontradas entre os hospitais públicos e privados na relação número de leitos por nutricionista (média de 38,2 e 94,6, respectivamente, $p<0,01$) e de funcionários do SANH por nutricionista (média de 11,4 e 23,8, respectivamente, $p=0,03$), ambos duas vezes maior em hospitais privados e distante do preconizado. A produção de refeições por leitos é maior nos hospitais públicos. Altos coeficientes de variação foram encontrados nos indicadores de dimensionamento de recursos humanos. São especialistas 56,6% dos nutricionistas, 5,5% são mestres e 2,7% doutores. No setor privado concentram-se nutricionistas (57%) que exercem funções acumuladas de gerência, produção de refeições e nutrição clínica e que têm a maior jornada de trabalho (8 horas ou mais). Houve diferenças entre os segmentos públicos e privados em relação à distribuição de nutricionistas por área de atuação, nível e área de capacitação. Não foram encontradas diferenças entre os municípios estudados. Conclusão: Os resultados apontam para a necessidade de se constituir indicadores para este setor, segmentados por áreas de atuação relacionadas à produção de refeições e à atenção nutricional ao paciente hospitalizado e à criação de mecanismos de capacitação de acordo com as competências exercidas nestas duas áreas.

PC-04-003

PREVALÊNCIA DE INSUFICIÊNCIA DE VITAMINA D EM ADOLESCENTES SAUDÁVEIS

BARBARA SANTAROSA EMO PETERS; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; MAURO FISBERG; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Exposição solar e ingestão dietética de vitamina D são determinantes importantes do estado nutricional da vitamina D. Objetivos: O objetivo do presente estudo foi avaliar o estado nutricional da vitamina D em um grupo de adolescentes saudáveis. Metodologia: Participaram deste estudo 136 adolescentes, 64 meninos e 72 meninas, com média de idade de 18,2 anos, selecionados de uma escola pública do interior do Estado de São Paulo-Brasil, durante o outono de 2006. Foram realizadas avaliações antropométricas, da composição corporal, da atividade física e da exposição solar. Para avaliar a ingestão alimentar, foi utilizado o registro alimentar de 3 dias, sendo os nutrientes calculados no software Nutrition Data System, 2005. Níveis séricos de 25(OH)D, 1,25(OH)2D, PTH, cálcio total e adiponectina foram avaliados. Para análise estatística foi utilizado o software SPSS, versão 12.0. Resultados: A ingestão média de vitamina D foi 3,5 (3,0–3,9) µg/day. Apenas 14,9% dos adolescentes alcançaram a recomendação diária para ingestão de vitamina D. Nenhum adolescente relatou fazer uso de suplemento de vitamina D. Apenas 27,9% dos adolescentes praticavam atividade física expostos ao sol e 17,6% aplicavam protetor solar diariamente. O nível sérico médio de 25(OH)D foi 29,2 (8,8) ng/ml. Insuficiência de vitamina D (11-30 ng/ml) foi observada em 62,1% dos adolescentes. A prevalência de insuficiência de vitamina D foi estatisticamente menor entre os meninos que praticavam atividade física moderada ou vigorosa do que aqueles sedentários ou que praticavam atividade física leve (56,8% vs. 82,4%, respectivamente; p=0,014). Não houve diferença estatisticamente significante na concentração sérica de 25(OH)D entre os adolescentes que aplicavam e os que não aplicavam protetor solar diariamente [28,0 (1,2) ng/ml vs.29,5 (0,9) ng/ml; p = 0.453]. Conclusão: O presente estudo mostrou que mesmo em um país ensolarado como o Brasil, a prevalência de insuficiência de vitamina D foi muito elevada entre os adolescentes avaliados. Provavelmente isso se deve à baixa ingestão de vitamina D neste grupo. Dado que as fontes alimentares de vitamina D são limitadas, uma política de fortificação de alimentos com vitamina D deve ser considerada em nosso país, e o uso de suplementos de vitamina D para esta faixa etária também deve ser considerado, com objetivo de fornecer uma maior quantidade deste nutriente que é essencial para a ótima saúde.

PC-04-004

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL EM ADOLESCENTES COM OSTEOGÊNESE IMPERFEITA (OI).

JANAÍNA PIVETTA ROQUE; AILIM YUKARI KURATA; MARISE LAZARETTI CASTRO; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Osteogênese Imperfeita (OI) é uma enfermidade genética que leva à fragilidade óssea com múltiplas fraturas. Sabe-se que aspectos nutricionais estão altamente relacionados com metabolismo ósseo, porém, não existem informações nutricionais específicas para adolescentes com OI. Objetivos: Avaliar a composição corporal, densidade mineral óssea (DMO) e atividade física de adolescentes com OI. Metodologia: Este estudo foi realizado em ambulatório de referência para tratamento de em hospital universitário público da cidade de São Paulo. Participaram 12 adolescentes com OI tipos I e III, com idade média de 15,6(3,0) anos. Aferiu-se peso (kg) e comprimento supino (cm), score de atividade física pelo Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ) versão curta, DMO em L1-L4 e porcentagem de gordura corporal pelo Dual Energy X-ray absorptiometry (DXA – HOLOGIC Discovery A). Resultados: Quanto aos tipos de OI, 33% dos adolescentes tinham tipo I e 67%, tipo III. A média de Z-score em L1-L4 foi -2,8 (1,0) e 67% apresentam massa óssea inferior à esperada para a idade. Adolescentes com OI tipo I apresentaram menor nº de fraturas do que os com OI tipo III [8,5 (5,3) vs. 65,0 (40,3), respectivamente, p=0,021]. Os indivíduos com OI tipo III apresentaram maior IMC do que os com OI tipo I [27,8 (6,3) kg/m2 vs. 18,2 (1,8) kg/m2, respectivamente, p = 0,015] e menor comprimento supino [110,7 (17,9) cm vs 151,8 (18,0) cm, respectivamente, p=0,004]. A média da porcentagem de gordura corporal nos pacientes com OI tipo I foi menor do que nos com tipo III (21% vs. 33%, p>0,05, respectivamente) e 58% de todos os adolescentes apresentaram excesso de gordura corporal. Encontrou-se 89% de adolescentes sedentários. Houve uma correlação negativa entre comprimento supino e nº de fraturas (r=-0,817, p<0,05); e uma correlação positiva entre o IMC e nº de fraturas (r=0,681, p=0,015). Conclusão: Observou-se alta percentagem de indivíduos com excesso de gordura corporal, elevada porcentagem de sedentários e associação entre IMC e nº de fraturas, indicando a necessidade de aconselhamento nutricional para pacientes com OI.

PC-04-005

INGESTÃO VITAMÍNICA EM PACIENTES ETILISTAS E TABAGISTAS

LETÍCIA MARIA FÜHR; JULIANA HOLOSBACK LIMA; LÍVIA MAYUMI NAKAZORA; THIANE RISTOW CARDINAL; LISIANE SCHEUNEMANN; ELISABETH WAZLAWIK

Instituição: Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Sa

Ag.Financiadora: BOLSISTA FAPESC: LETÍCIA MARIA FÜHR

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: É considerado que a ingestão excessiva de álcool e o hábito de fumar possam espoliar certos nutrientes, particularmente, vitaminas e minerais. Objetivos: Verificar a ingestão vitamínica de pacientes etilistas e tabagistas. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal retrospectivo em pessoas internadas em uma clínica cirúrgica de um hospital público no período de março a julho de 2007. A ingestão alimentar dos pacientes foi verificada a partir de um recordatório alimentar de 24 horas presente nos prontuários. A ingestão energética e das vitaminas A, C, E e complexo B foi calculada através do software NutWin. Os dados foram organizados e analisados através do programa Excel 2007. A distribuição dos nutrientes analisados foi comparada às recomendações da Dietary Reference Intake (DRI, 2005). Resultados: Foram analisados 24 etilistas e tabagistas, com média de 50 anos, a maioria do sexo masculino (66,6%). Do total, 29% estavam inclusos nas duas categorias, 33% eram etilistas e 37,5% tabagistas. O consumo energético foi maior entre os tabagistas e etilistas (2502,5±457 kcal – média±DP), seguido pelos tabagistas (2153,5±1644 kcal) e etilistas (1914,0±609 kcal). O consumo de vitamina E foi abaixo do recomendado para 100% dos etilistas e das mulheres tabagistas e dos homens tabagistas (91,7%). Quanto à vitamina C, 50% dos homens e 75% das mulheres tabagistas, assim como 40% dos etilistas (ambos os sexos), apresentaram consumo abaixo do recomendado. Constatou-se que, principalmente as mulheres tabagistas apresentaram consumo inadequado de niacina (75%) e tiamina (50%), enquanto o consumo de riboflavina foi menor nas etilistas (60%). Já em relação à vitamina B6, houve consumo abaixo do recomendado entre os homens etilistas (70%) e tabagistas (58,3%). Em relação ao folato, o consumo foi insuficiente em 100% das mulheres (ambos os grupos) e nos homens em 83,3% dos tabagistas e 80% dos etilistas. Quanto à vitamina B12, 100% das mulheres e 90% dos homens etilistas apresentaram consumo adequado desse nutriente; nos tabagistas foi de 75 e 91,7%, respectivamente. O consumo de vitamina A foi adequado em 100% das mulheres e 70% dos homens etilistas, enquanto que entre os tabagistas foi de 75% nas mulheres e 84,4% dos homens. Conclusão: O consumo de vitaminas foi inferior ao recomendado, sendo necessário haver uma atenção especial, uma vez que o etilismo e tabagismo espoliam nutrientes.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Nutrição e Dietética

PC-03-011 a PC-03-012

PC-03-011

FRUTANOS NA DIETA DE MENINAS COM BAIXA INGESTÃO DE CÁLCIO

MARIA CRISTINA CORREA SOUZA; LIGIA ARAUJO MARTINI; FRANCO MARIA LAJOLO; ELIZABETE WENZEL MENEZES
Instituição: USP/UFGD
Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os frutanos como a inulina e oligofrutose são componentes dos alimentos ingeridos em diferentes quantidades, de acordo com o hábito alimentar da população. Como o organismo humano não possui a enzima frutanase, os frutanos não são digeridos, sendo fermentados pela flora bacteriana no intestino grosso e denominados prebióticos. A ingestão de frutanos tem mostrado sua eficácia sobre a absorção e metabolismo do cálcio, além de importantes efeitos sistêmicos. Objetivos: Avaliar a ingestão de frutanos de meninas pré-púberes de 9 a 12 anos com baixa ingestão de cálcio. Metodologia: Foi estudada a ingestão alimentar de 53 meninas matriculadas na 4a série do ensino fundamental de seis escolas da rede pública municipal e estadual, através de Inquérito Recordatório de 24 horas de 3 dias, não consecutivos, sendo um de final de semana. Foram considerados elegíveis os indivíduos que compareceram às escolas nos três dias de avaliação e apresentaram baixa ingestão de cálcio. A avaliação da ingestão de frutanos foi efetuada com o auxílio do programa Excel (Microsoft) adicionando dados publicados na literatura, pois estes não são encontrados em tabelas de composição química de alimentos. Para o cálculo dos frutanos, os alimentos contidos nas preparações consumidas pelas crianças foram quantificados com a utilização de receitas padrão, sendo os ingredientes das preparações calculados de acordo com as porções ingeridas. Foram calculadas as quantidades em gramas (g) ou mililitros (mL) dos alimentos fontes de frutanos. Resultados: A ingestão média diária habitual de frutanos entre as participantes foi de 7,09 + 3,76g. Os frutanos ingeridos foram oriundos, principalmente, de trigo e alho nas preparações, além de uma pequena parte devido ao consumo de cebola e banana. Conclusão: A ingestão de frutanos na população avaliada foi superior a de populações da mesma faixa etária de outros países. Isto, possivelmente, leva à melhora na absorção de minerais como o cálcio e, conseqüente, aumento na formação e mineralização óssea. A melhora da biodisponibilidade do cálcio é bastante importante, especialmente em populações como a estudada que apresentava baixa ingestão do mineral.

PC-03-012

AVALIAÇÃO DIETÉTICA RELACIONADA À SAÚDE ÓSSEA E PREVALÊNCIA DE OSTEOPENIA E OSTEOPOROSE EM UM GRUPO DE MULHERES IDOSAS NO RIO DE JANEIRO

FLORA MIRANDA; MARIANA QUINTAES; LUCIANA CASTRO; CAMILA GONÇALVES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O idoso encontra-se mais suceptível ao aparecimento de diversas doenças, dentre elas, a osteoporose, sendo ela caracterizada pela perda progressiva de massa óssea, levando à fragilidade do osso, aumentando o risco de fraturas. A osteopenia é a fase inicial da perda óssea, onde o não diagnóstico precoce pode causar efeitos devastadores na saúde do idoso. Objetivos: Analisar o consumo de cálcio e dos fatores dietéticos relacionados à saúde óssea, além de verificar a ocorrência de diagnóstico positivo para osteopenia ou osteoporose, em população idosa assistida em um grupo de apoio a terceira idade. Metodologia: Foram entrevistadas 52 mulheres com idade igual ou superior a 60 anos, selecionadas por apresentarem exames de densidometria óssea, no ano de 2008. As informações foram coletadas através de recordatório alimentar de 24 horas. Foram calculadas as quantidades de cálcio, fósforo e proteína, assim como a razão (cálcio/fósforo), o número de porções lácteas consumidas durante o dia e a presença de fatores antinutricionais, como o fitato e a cafeína. Resultados: O consumo médio de cálcio foi de 654 mg e fósforo 974 mg. A razão cálcio / fósforo foi de 0,6. O consumo médio de proteína alcançou 78,4g e a razão de proteína (g)/kg de peso foi de 1,3g/kg. Das idosas, 42,3% consumiam 2 porções lácteas por dia, onde no desjejum e lanche da tarde, computou-se 291 mg e 160 mg, respectivamente. Dos fatores antinutricionais, detacaram-se a cafeína (67,3% no desjejum e 30,7% no lanche) e fitato (17,3% no desjejum e 9,7% no lanche). Cerca de 10% das idosas não fizeram uso de nenhuma porção láctea e 40,4% das idosas apresentavam diagnóstico positivo para osteoporose, enquanto que 42,3% apresentavam osteopenia, totalizando 82,7% da população do estudo com algum grau de comprometimento ósseo. Conclusão: Segundo a FAO (2003), os valores médios de cálcio/dia, encontram-se dentro do recomendado, considerando a alta exposição solar pelas idosas. Houve um alto consumo de proteína, onde pode aumentar a excreção de cálcio pela urina e se combinado com o alto valor de fósforo, pode vir a ser prejudicial na absorção de cálcio. Com relação aos fatores antinutricionais, houve um excessivo consumo de cafeína, principalmente no desjejum e um consumo relevante de fitato, interferindo negativamente na absorção de cálcio. Deve-se alertar para o fato de que 10% das idosas não faziam ingestão de nenhuma porção láctea, certamente, não suprindo a demanda diária necessária de cálcio.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Nutrição e Produção de Refeições

PC-04-006 a PC-04-010

PC-04-006

ALIMENTOS ORGÂNICOS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES: A EXPERIÊNCIA DO PROCESSO DE COMPRAS EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA

ANETE ARAÚJO SOUSA; ANA CAROLINA HARDT; NAIANE APARECIDA LECHETA; ANDREA CRISTINA LONGO MARCOLINO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O interesse pela agricultura orgânica tem aumentado devido à preocupação da população com a qualidade dos alimentos, a preservação ambiental e a insegurança provocada pelas contaminações alimentares. A instituição hospitalar do presente estudo utiliza alimentos orgânicos nas refeições desde 2005, dentro de uma proposta de saúde humana, ambiental e social. Apesar do avanço desta proposta, a possibilidade de aumentar a oferta de produtos orgânicos no hospital é um desafio, principalmente pela política de melhor preço estipulado pela legislação 8.666/93 que rege as compras das instituições públicas no Brasil. Objetivos: Ampliar a compra de alimentos orgânicos para uma instituição hospitalar pública no município de Florianópolis. Metodologia: Trata-se de uma pesquisa intervenção onde foram realizadas análise dos processos licitatórios, quantificação mensal e especificação técnica dos produtos. Foram contatados cinco produtores de hortaliças orgânicas na grande Florianópolis, incluindo-se produtor, fornecedor intermediário e rede de produtores cooperativados para obtenção de dados sobre capacidade produtiva da propriedade, lista de alimentos produzidos, preços e época de colheita, certificação da produção orgânica e interesse no fornecimento. Realizou-se análise comparativa entre preços de gêneros convencionais e orgânicos. Resultados: Três produtores retornaram o contato. Os outros dois alegaram não produzirem a quantidade necessária para o hospital. O primeiro fornecedor (A) é um produtor da Grande Florianópolis, o segundo (fornecedor B) é um fornecedor intermediário e o terceiro (fornecedor C) é uma rede de produtores cooperativados da região sul do país. A comparação dos preços dos fornecedores orgânicos e convencionais demonstrou que os preços do fornecedor A e do B foi 92,5% e 102% acima dos alimentos convencionais, respectivamente. Em contrapartida, 60% dos alimentos orgânicos orçados pelo fornecedor C possuía preço médio 30% menor do que os alimentos convencionais. Conclusão: Foi ampliada a compra de alimentos orgânicos e a gestão do processo com produtores cooperativados pode proporcionar vantagens no estabelecimento de parcerias para aperfeiçoamento futuro de compras. As unidades que produzem refeições, a exemplo das situadas em hospitais, podem fortalecer a sua responsabilidade social e ambiental, contribuindo com a compra de produtos que respeitem os ciclos da natureza, a saúde humana e o trabalho de agricultores, como o exemplo apresentado neste estudo.

PC-04-007

ANÁLISE BIOMECÂNICA DE PREPARAÇÃO DE ISCA DE FRANGO

MITSUE ISOSAKI; ELISABETH CARDOSO; EGLY CÂMARA NUNES; DÉBORA MIRIAM RAAB GLINA; LYS ESTHER ROCHA

Instituição: INSTITUTO DO CORAÇÃO DO HCFMUSP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A biomecânica é o estudo dos movimentos humanos. A máquina humana tem pouca capacidade de desenvolver força física no trabalho. O sistema osteomuscular do ser humano o habilita a desenvolver movimentos de grande velocidade e de grande amplitude, mas a custa de resistências, que com o tempo podem provocar as lesões nesse sistema. Os trabalhadores dos serviços de nutrição são submetidos, ao prepararem os alimentos, a fatores de risco que levam a distúrbios osteomusculares. Objetivos: Realizar análise biomecânica do preparo de isca de frango grelhada. Metodologia: A análise foi realizada, por fisioterapeuta especialista em ergonomia, por meio de entrevistas e acompanhamento das atividades dos trabalhadores, registros fotográficos e da utilização de métodos como a equação de NIOSH e de Moore & Garg. A preparação de isca de frango grelhada foi escolhida por ser considerada, pelos trabalhadores, como uma receita de difícil execução pela necessidade de mexê-la constantemente. Resultados: A grelha utilizada no preparo da isca era removível e pesava 16 kg expondo o trabalhador à sobrecarga do sistema osteomuscular. Pela equação de NIOSH, o risco apresentado foi classificado como de alto risco (LI=13,40). Para mexer o frango com a espátula, o trabalhador adotava posturas que sobrecarregavam o sistema osteomuscular, especialmente em ombros, devido as espátulas serem muito pequenas. Pelo método de Moore & Garg, o risco para os membros superiores foi considerado de baixo risco (índice = 1,50), com intensidade de esforço leve, duração do esforço de 50% a 79% do ciclo, freqüência do esforço de 9 a 14 minutos, postura da mão-punho ruim com desvio nítido, ritmo de trabalho razoável e duração do trabalho menor que 1 hora por dia. Foi recomendada a adoção de espátulas de tamanho maior e de chapa a gás fixa, o que eliminou os riscos nos membros superiores, especialmente nos ombros e nas mãos-punhos, com impactos positivos no processo de trabalho, pois o tempo anteriormente utilizado no preparo da isca de frango, no fogão convencional, passou a ser utilizado para o preparo de outros alimentos. Conclusão: A análise biomecânica do preparo de isca de frango grelhada possibilitou verificar a sobrecarga osteomuscular, principalmente nos membros superiores, que foi eliminada com a substituição do utensílio e do equipamento utilizados em seu preparo.

PC-04-008

IMPLICAÇÃO DA VARIAÇÃO DO PORCIONAMENTO NO VALOR NUTRICIONAL DA DIETA GERAL DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

BIANCA BELLIZZI ALMEIDA; ÉRICA MIRANDA BERCHIELLI; ELOISA MARCHI DOS ANJOS; GIOVANA ZANGRANDE NEGRISOLO; CAMILA CREMONEZI JAPUR; MARTA NEVES CAMPANELL VIEIRA

Instituição: Universidade de São Paulo

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Introdução: O planejamento de cardápios e a padronização do porcionamento de dietas hospitalares são fundamentais para assegurar uma oferta adequada de nutrientes aos pacientes. Objetivos: Objetivo: Avaliar a adequação do porcionamento médio ao cardápio padronizado e as implicações da variação do tamanho das porções no valor nutricional da dieta. Metodologia: Metodologia: Durante 3 dias foram selecionadas, de forma aleatória, 9 dietas gerais porcionadas nas refeições complementares (desjejum, colação, lanche e ceia) e principais (almoço e jantar). As quantidades foram mensuradas (em g ou ml) e a variação do porcionamento médio em relação ao cardápio padronizado foi calculada: [(média porcionada - quantidade padrão do cardápio)/ quantidade padrão do cardápio x 100]. O cálculo do valor nutricional do cardápio padrão (VnCP), realizado com auxílio do software Nutwin®, foi comparado com o valor nutricional médio das dietas porcionadas (VnDP), pela equação [(VnCP – VnDP)/ VnDP x 100] e com as recomendações nutricionais (RDA/AI) de um adulto do sexo masculino de 50 anos de idade [(VnCP– RDA/AI)/ RDA/AI x 100]. Resultados: Resultados: O porcionamento médio variou em relação ao padrão: arroz (-2,1%); feijão (-9,4%); salada (-33,7%); guarnição (-30,8%); carne (-15,8%) e fruta (-7,5%), nas principais refeições, e para a margarina (+21,1%), pão (+6,7%) e fruta (-10,4%) das complementares. Leite, café e suco não apresentaram variação. O cardápio padronizado apresentou-se insuficiente em cálcio (-28,7%) e vitamina E (-34,9%) comparando-se com RDA/AI para o indivíduo utilizado como exemplo. O VnDP foi inferior ao VnCP com variação de 5 a 10% para lipídeo, carboidrato, cálcio, sódio, vitaminas E, C e B2; de 10,1 a 20% para energia, proteína, vitaminas B1, B3 e B12, zinco, ferro, magnésio, fósforo e potássio e > 20% para vitaminas A e B6, e fibras. Houve agravamento da inadequação da oferta de cálcio (-35,4%) e vitamina E (-38,6%) considerando a inadequação inicial do cardápio padronizado, a variação encontrada no porcionamento e as recomendações nutricionais. Conclusão: Conclusão: Houve importante variação no porcionamento das preparações que implicou em inadequação ao cardápio padronizado e ao valor nutricional proposto, tornando-se necessária a instituição de receituário-padrão e treinamento dos funcionários quanto ao tamanho de porções. Verificou-se também a necessidade de revisão da padronização de dietas, pois foi encontrada inadequação de cálcio e vitamina E no cálculo nutricional do cardápio padrão.

PC-04-009

CONSUMO ALIMENTAR DOS USUÁRIOS DE RESTAURANTES COMUNITÁRIOS DO DISTRITO FEDERAL

AMANDA BRANQUINHO; KARIN ELEONORA OLIVEIRA; RITA DE CÁSSIA AKUTSU; KÁTIA GODOY CRUZ; JAQUELINE CINTRA BELÉM

Instituição: UnB

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os restaurantes comunitários, que oferecem refeições a preços populares, têm como objetivo não apenas o combate a fome, mas principalmente a oferta de refeições nutritivas e seguras. Atualmente é comprovado que o predomínio de uma alimentação rica em gordura saturada, açúcar, alimentos refinados e pobres em fibras, vitaminas e minerais aumenta a prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis. A avaliação de consumo da população é importante para o planejamento e implantação de ações promotoras da saúde e preventivas de distúrbios nutricionais. Objetivos: Avaliar o consumo alimentar de 3 dias de almoço dos usuários de dois Restaurantes Comunitários do Distrito Federal. Metodologia: Elaborou-se as fichas técnicas de preparação de todas as preparações servidas durante 3 dias da semana. Para avaliação do consumo alimentar empregou-se o método descrito por Sávio em 2005, realizando-se a observação direta da montagem dos pratos e pesagem do prato final e das sobras. Para avaliação antropométrica aferiu-se o peso e altura para posterior cálculo do IMC. A amostra foi calculada considerando a análise dos dados por análise de variância para medidas repetidas com interação e nível de significância de 5%, totalizando 82 freqüentadores. Os dados foram tabulados e analisados no SPSS (versão 16.0). A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa da UnB. Resultados: O valor energético médio, corrigido pelo índice-de-rejeito (5,1%), foi de 1044kcal. Os teores de carboidratos, proteínas e lipídios foram, respectivamente, 61,4,0%, 16,2% e 22,6%. O consumo energético do almoço está próximo das necessidades para a população estudada segundo a recomendações da FAO (1052±156Kcal) e segundo as DRIs (1190±219Kcal), entretanto acima das recomendações do PAT que é de 600Kcal a 960Kcal. O consumo de sódio foi 2,5 vezes maior que a recomendação para o almoço segundo as DRIs. As recomendações de fibra, ferro e vitamina C foram atingidas. A prevalência de excesso de peso foi de 50,6%. Conclusão: O valor energético do almoço oferecido pelos restaurantes comunitários está de acordo com as necessidades da população segundo referência da FAO e das DRIs. Devido a elevada prevalência de excesso de peso, faz se necessário avaliar o consumo alimentar dessa população nas demais refeições e se necessário rever essas recomendações, além de estabelecer estratégias para o diminuir a quantidade de sódio nas preparações.

PC-04-010

AVALIAÇÃO DA VARIAÇÃO DO PORCIONAMENTO E DA ADEQUAÇÃO AO CARDÁPIO PADRONIZADO DE DIETAS HOSPITALARES

ERIKA SAKAMOTO IKEDA; LUANA OLIVEIRA SOUZA; CAMILA CREMONEZI JAPUR; MARIANA OLIVEIRA LINO; ALICE BAGANHA SABBATINI; MARTA NEVES CAMPANELL VIEIRA

Instituição: FMRP - Universidade de São Paulo

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As dietas hospitalares são fundamentais na recuperação e/ou manutenção do estado nutricional do paciente. Para garantir uma oferta nutricional adequada é fundamental o planejamento do cardápio, padronização do porcionamento e treinamento de funcionários. Objetivos: Avaliar a variação intrapessoal do porcionamento das dietas geral, branda e líquida e a adequação ao cardápio padronizado de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar (UANh). Metodologia: Durante 9 dias foram colhidas 3 amostras de cada tipo de dieta: geral, branda e líquida, destinadas ao almoço dos pacientes, totalizando 81 avaliações. Cada preparação foi pesada separadamente, utilizando uma balança digital de alimentos. A variação intrapessoal foi obtida pelo coeficiente de variação (CV) das 3 amostras de cada dieta por dia (desvio-padrão/média x 100) e a porcentagem de adequação pela comparação da média porcionada com o padrão utilizado nesta UANh (Peso médio das porções por dia – Peso padrão/Peso padrão x 100). Resultados: Os CV intrapessoais médios foram de 5,9% (arroz), 16,8% (feijão), 20,9% (carne), 13,5% (guarnição), 19,1% (salada) e 17,6% (sobremesa) para a dieta geral; de 7,1% (arroz), 10,9% (feijão), 16,4% (carne), 13,1% (guarnição) e 18,6% (sobremesa) para a dieta branda, e de 4,0% (sopa) e 16,3% (sobremesa) para a dieta líquida, mostrando que houve grande variação no porcionamento, que pode ser explicada pelas(os) diferentes: percepções dos indivíduos quanto à quantidade a ser porcionada, tipos de utensílios e preparações. A porcentagem média de adequação variou de -37,8% (guarnição) a +42,4% (sobremesa) na dieta geral; -31,5% (feijão) a +48,6% (sobremesa) na dieta branda e de -5,3% (sobremesa) e +1,0% (sopa) na dieta líquida, que pode ser atribuído às diferentes características dos alimentos por categoria do cardápio e pela variação no porcionamento. Conclusão: Houve grande variação no tamanho das porções de alimentos oferecidos, que alteram seu valor nutricional, influenciando no papel de recuperação do estado nutricional dos pacientes. Recomenda-se um treinamento dos funcionários para a padronização do porcionamento das dietas hospitalares e supervisão do processo.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Nutrição e Saúde Coletiva

PC-02-011 a PC-02-020
PC-03-016 a PC-03-025
PC-04-011 a PC-04-020

PC-02-011

MOTIVAÇÕES PARA A ESCOLHA PROFISSIONAL E AUTO-PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ESTUDANTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO E METABOLISMO DA FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO

MARÍLIA LIOTINO SANTOS; MARTA NEVES CAMPANELL VIEIRA; MARIA DE FÁTIMA AVEIRO COLARES

Instituição: Universidade de São Paulo

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O ingresso na universidade é uma das transições mais aguardadas pelo adolescente e representa um desafio a seus recursos pessoais. Os futuros nutricionistas estão constantemente em contato com os alimentos, possuem conhecimentos quantitativos e qualitativos que podem influenciar a adoção de rígidos padrões estéticos. Objetivos: Verificar as motivações para a escolha profissional e a auto-percepção da imagem corporal. Metodologia: Foram analisados estudantes do 5° ano de um curso de Nutrição, após tomar conhecimento do estudo e assinar o TCLE. Foi aplicado um questionário para caracterização e avaliação da motivação para estudar nutrição. Dados antropométricos foram coletados e foi calculado o índice de massa corporal (IMC). Para avaliar atitudes e percepção da auto-imagem foram utilizados os instrumentos: questionário de auto-aplicação, o Eating Attitudes Test na versão resumida (EAT-26); o Body Shape Questionnaire (BSQ) e a escala de silhuetas corporais. Resultados: Para a maior parte dos alunos (81%) a escolha ocorreu pela admiração pela profissão, tendo pouca influência o contato com o nutricionista com quem fez acompanhamento (11%). Existia a expectativa de trabalhar em clínicas particulares (100%), hospitais (93%) e spas (85%). A possibilidade de se relacionar e ajudar pessoas foram fatores determinantes na escolha da profissão (respectivamente 85% e 96%), seguidos de ser uma profissão liberal (70%) e promissora (63%), além de enfrentar um processo seletivo no qual os principais conhecimentos fossem da área biológica (93%). A maioria não esperava realização financeira (63%). O IMC aferido foi de 21,31 ± 2,07. Identificou-se em 59% dos casos insatisfação com o corpo e em 15%, comportamento alimentar de risco. A imagem corporal avaliada através da escala de siluetas revelou uma percepção de tamanho (IMC=26,29 ± 5,48) maior do que o desejado (22,95 ± 3,18). Em 75% dos casos com EAT positivo verificou-se como um dos determinantes da escolha profissional a preocupação em adquirir conhecimento para perder peso. Conclusão: Predominou para a escolha da profissão a personificação idealizada do profissional liberal, atuando na área clínica, embora não exista expectativa de retorno financeiro. Apesar de predominar a eutrofia, observou-se insatisfação corporal. É necessário aprofundar o estudos sobre a existência de risco de desenvolvimento de transtornos do comportamento alimentar e adotar medidas institucionais para a prevenção de distúrbios da imagem corporal e alimentação.

PC-02-012

ALEITAMENTO MATERNO POR TRINTA OU MAIS DIAS É FATOR DE PROTEÇÃO CONTRA SOBREPESO EM PRÉ-ESCOLARES DA REGIÃO SEMI-ÁRIDA DE ALAGOAS

HAROLDO DA SILVA FERREIRA; EVLA DARC FERRO VIEIRA; CYRO REGO CABRAL JUNIOR; MARINA DHANDARA RODRIGUES DE QUEIROZ

Instituição: Faculdade de Nutrição/UFAL

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O processo de transição nutricional que vêm ocorrendo nos países em desenvolvimento criou um cenário contraditório de problemas nutricionais, caracterizado pela redução da desnutrição e aumento progressivo da obesidade. Diante desse quadro, deve ser dada ênfase ao desenvolvimento de ações que previnam tanto a desnutrição como a obesidade, haja vista que ambas as condições determinam conseqüências deletérias à saúde. O planejamento de políticas públicas deve priorizar o desenvolvimento de medidas que atendam à diversidade do cenário epidemiológico vigente. Alguns estudos têm evidenciado que crianças amamentadas têm menor chance de se tornarem obesas, enquanto outros não têm chegado à mesma conclusão. Objetivos: Investigar os efeitos do aleitamento materno sobre a ocorrência de desvios antropométricos em pré-escolares da região semi-árida de um estado do Nordeste do Brasil e os possíveis fatores associados. Metodologia: Em amostra probabilística de 716 crianças de 1 a 5 anos, coletaram-se dados antropométricos, socioeconômicos, demográficos e de saúde. As variáveis dependentes foram o déficit estatural (estatura-para-idade < -2 dp) e o sobrepeso (peso-para-altura > 2 dp). Usou-se o padrão antropométrico OMS-2006. As crianças foram categorizadas em "mamaram" (amamentação ≥30 dias) e "não mamaram" (amamentação de 0-29 dias). Os dados foram submetidos à análise bivariada (teste qui-quadrado) e multivariada (análise de regressão logística). Resultados: As prevalências de déficit estatural e sobrepeso foram, respectivamente, 11,5% e 6,3%. Dentre as crianças estudadas, 489 (68,3%) mamaram, 65 (9,0%) não mamaram e 162 (22,7%) ainda estavam mamando. Entre as que mamaram, 213 (43,5%) o fizeram por mais de um ano. Na análise bivariada a prevalência de sobrepeso foi maior entre as que não mamaram (12,7% vs 6,0%; OR=2,3; IC95% = 1,0-5,5). O tempo de duração da amamentação não interferiu no estado nutricional. Os fatores independentemente associados ao déficit estatural foram o menor peso ao nascer, residir em área rural e mãe não residir com companheiro. O sobrepeso associou-se à não amamentação, tabagismo materno durante a gestação e peso ao nascer ≥ 4,0 kg. Conclusão: A amamentação por um período mínimo de trinta dias exerce um efeito protetor contra o sobrepeso em crianças de 1 a 5 anos da região semi-árida estudada.

PC-02-013

ANEMIA EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE NITEROI, RJ: PREVALÊNCIAS E ASSOCIAÇÕES

URSULA VIANA BAGNI; GLORIA VALERIA VEIGA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Apesar dos adolescentes também serem um grupo vulnerável à anemia ferropriva, devido ao aumento das necessidades orgânicas e das práticas alimentares inadequadas, estudos sobre a prevalência da doença nesta faixa etária ainda são escassos. Objetivos: Avaliar a prevalência da anemia ferropriva e sua associação com idade, estado nutricional e resistência física em adolescentes de escolas públicas de Niterói, RJ. Metodologia: Avaliou-se, por meio do HemoCue, a concentração de hemoglobina (Hb) de amostra probabilística com 476 adolescentes entre 11,0 e 18,9 anos de idade (40,3% meninos; 59,7% meninas) de 10 escolas estaduais, classificando-se a presença de anemia segundo critério da Organização Mundial de Saúde (OMS, 2001). Avaliou-se o estado nutricional dos adolescentes considerando os pontos de corte de índice de massa corporal (peso/estatura2), por sexo e faixa etária, segundo curvas da OMS (Onis et al, 2007). A resistência aeróbica foi medida pelo Teste de Capacidade Cardiorrespiratória (corrida de 9 minutos), classificando os adolescentes em muito fraco, fraco, razoável, bom, muito bom, excelente. Utilizou-se os testes Qui-quadrado e t de Student para avaliar as associações, considerando-se $p<0,05$ para significância estatística. Resultados: A prevalência de anemia foi 20,8%, sendo maior nas meninas do que nos meninos (27,5% vs. 10,9%, $p<0,001$), enquanto a média de Hb foi maior entre os meninos (14,2 ±1,3g/dL vs. 12,9±5,3g/dL; $p=0,002$). A faixa etária (<15 anos ou >=15 anos) e o estado nutricional não se mostraram associados com a prevalência de anemia ou a média de Hb, independente do sexo. Observou-se o mesmo com relação às categorias do teste de capacidade cardiorespiraróia, entretanto, os adolescentes anêmicos percorreram distância média, em metros, significativamente menor que aqueles não-anêmicos durante o teste (1169,7±192,6m vs. 1261,0±308,4m; $p=0,001$). Conclusão: A prevalência de anemia foi moderada entre os adolescentes, já trazendo prejuízos na performance física desses jovens, e as meninas estão em maior risco.

PC-02-014

AVALIAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DOS FATORES ANTROPOMÉTRICOS, DEMOGRÁFICOS E HISTÓRICO FAMILIAR DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO-TRANSMISSÍVEIS NA SÍNDROME METABÓLICA E SEUS COMPONENTES EM ESCOLARES COM EXCESSO DE PESO

CAROLINA MAYUMI FUKUDA; FERNANDA GIAROLA PEREIRA; ANA ELISA MADALENA RINALDI; GLEICE FERNANDA COSTA PINTO GABRIEL; FERNANDO MORETO; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: Universidade Estadual Paulista - UNESP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A prevalência de síndrome metabólica (SM) na população infantil já é uma realidade, com predominância quase que exclusiva nas crianças com excesso de peso. Objetivos: Avaliar a influência dos fatores antropométricos, demográfico e de histórico familiar para doenças crônicas não-transmissíveis na SM e seus componentes em escolares com excesso de peso. Metodologia: Fizeram parte do estudo 147 crianças (6 a 10 anos) com excesso de peso de 3 instituições educacionais. A avaliação antropométrica foi composta por peso, estatura, índice de massa corporal (CDC, 2000), circunferência abdominal e dobras cutâneas triciptal e subescapular. O percentual de gordura corporal (%GC) foi estimado por equação de SLAUGHTER et al. (1988) com valores de referência propostos por LOHMAN (1987). Foi realizada avaliação da maturação sexual (TANNER, 1962). O critério diagnóstico da SM foi o proposto por COOK et al (2003), pela presença de três ou mais componentes alterados. Os pais foram questionados quanto ao histórico familiar de doenças crônicas não-transmissíveis. Associação entre os fatores antropométricos, demográfico e de histórico familiar para doenças crônicas não-transmissíveis e a presença ou ausência de SM e dos seus componentes alterados foi verificada pelo teste de Qui-quadrado e teste exato de Fisher, com $p\leq0,05$. Resultados: A prevalência de SM foi de 10,2% e 61,2% apresentaram pelo menos um componente da SM alterado, sem diferença entre gêneros e maturação sexual, mas superior nas obesas e naquelas com %GC alterado. Somente o componente pressão arterial teve maior percentual de alteração entre as pré-púberes. Com relação ao histórico familiar para doenças crônicas não-transmissíveis, houve maior percentual de alteração para todos componentes da síndrome metabólica, com exceção da glicemia, para crianças com histórico de obesidade e hipertensão arterial. Já para diabetes mellitus tipo 2 e dislipidemia somente os componentes circunferência abdominal e pressão arterial tiveram maior percentual de alteração. Apenas a glicemia alterada não mostrou significância do histórico familiar, pois somente um menino apresentou este parâmetro alterado. Conclusão: A obesidade, %GC alterado e a presença de histórico familiar de doenças crônicas não-transmissíveis influenciaram a prevalência da SM e de seus componentes alterados. Portanto, na vigência de obesidade, nesta faixa etária, já deve ser investigada a presença dos componentes da SM para possível intervenção precoce.

PC-02-015

EXCESSO DE PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO EM MULHERES QUILOMBOLAS: DETERMINAÇÃO RACIAL OU SOCIAL?

HAROLDO DA SILVA FERREIRA; ANDREZA DE ARAUJO LUNA; FERNANDA MARIA DE BANNEUX LEITE; GEOVANA SANTOS MARTINS NEIVA; REGINA COELI DA SILVA VIEIRA

Instituição: Faculdade de Nutrição/UFAL

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Diversos estudos têm encontrado maior prevalência de hipertensão arterial (HA) em populações negras. Todavia, embora alguns mecanismos tenham sido propostos, não existe consenso quanto aos reais determinantes desses resultados. A hipótese de que a desnutrição no início da vida possa predispor a doenças crônicas não transmissíveis na idade adulta parece, nesse sentido, uma alternativa plausível. No Brasil, as populações quilombolas encontram-se historicamente submetidas a precárias condições de vida, condição que, epidemiologicamente, pode ser evidenciada pelo déficit de crescimento estatural. Objetivos: Analisar a prevalência de HA em 3 populações submetidas a diferentes contextos epidemiológicos. Metodologia: Foram estudadas 2859 mulheres de 18 a 60 anos, todas de um mesmo estado nordestino, sendo 316 da capital (CAP), 1178 de sua região semi-árida (SEMI) e 1365 pertencentes às suas 42 comunidades quilombolas (QUI). Os pressupostos paramétricos foram analisados por meio dos testes de Kolmogorov-Smirnov e Levene. Para a comparação das médias utilizou-se o teste de Kruskal-Wallis. A magnitude da associação entre hipertensão, obesidade e baixa estatura foi estimada pelo cálculo da razão de chances (RC) com intervalo de confiança de 95%. Adotou-se o nível de 5% de significância. Resultados: A prevalência de hipertensão ajustada pela idade (26,2%; 20,4%; 15,0%), obesidade (19,9%; 18,4%; 16,7%) e baixa estatura (27,6%; 21,9%; 16,4%) foram maiores nas mulheres QUI, seguidas pelas da SEMI e das da CAP, respectivamente. As QUI (R$85,48) e as SEMI (R$75,76) tiveram renda per capita inferior às da CAP (R$152,84). As QUI tiveram maior cintura (84,9 cm), IMC (25,8 kg/m2) e menor estatura (155,4 cm) que as da SEMI (81,9 cm; 25,3 kg/m2; 156,2 cm) e as da CAP (78,0 cm; 25,0 kg/m2; 156,9 cm), respectivamente. A baixa estatura esteve associada à maior chance de hipertensão (RC=2,03), sendo a chance de obesidade 1,49 vezes maior nas mais mulheres mais baixas. Após análise de regressão controlada pela idade, a baixa estatura manteve associação com IMC e HA. Conclusão: A prevalência de hipertensão arterial acomete as mulheres quilombolas de forma mais intensa que aquelas de outros contextos epidemiológicos. Além da questão racial, suas precárias condições socioeconômicas e a desnutrição no início da vida, refletida pela baixa estatura atual, podem explicar parte importante desse diferencial.

PC-02-016

RECONHECIMENTO DOS ALIMENTOS NAS FOTOGRAFIAS ELABORADAS PARA AUXILIAR A ESTIMATIVA DE PORÇÕES EM QUESTIONÁRIO DE FREQÜÊNCIA ALIMENTAR PARA ADOLESCENTES

ALESSANDRA PAGE BRITO; CELSO PEREIRA GUIMARÃES; ROSANGELA ALVES PEREIRA

Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Fotografias de alimentos têm sido utilizadas em inquéritos alimentares para auxiliar a estimativa do tamanho das porções consumidas. Objetivos: O objetivo desse trabalho foi avaliar se adolescentes são capazes de reconhecer alimentos mostrados em fotografias. Metodologia: Foram investigados 58 adolescentes (28 meninos e 30 meninas) entre 12 e 18 anos de idade de uma escola pública de Niterói, Rio de Janeiro, Brasil. Foram elaboradas fotografias dos 93 itens alimentares listados em um questionário de freqüência alimentar (QFA) desenvolvido para avaliar o consumo alimentar de adolescentes. As fotografias eram coloridas e mantinham uma faca e um garfo como referência de tamanho. Para avaliar a capacidade de identificação do alimento apresentado nas fotografias, utilizou-se questionário múltipla escolha associado a 95 fotografias (10 x 15 cm). Para cada alimento/fotografia foram apresentadas três alternativas, e o adolescente deveria assinalar a que descrevia corretamente o item fotografado. Os questionários eram auto-preenchidos. O estado nutricional foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal (IMC=peso/altura2) classificado segundo critérios internacionalmente recomendados. Resultados: Vinte e oito adolescentes tinham entre 12 a 14 anos de idade (48%) e 12% apresentavam sobrepeso e 9%, obesidade. Foram identificadas corretamente por todos os adolescentes 70,5% das fotografias. Entre 90 e 99% dos adolescentes reconheceram corretamente outras 25 fotografias (26%) e três fotografias (brócolis, frango e suplemento nutricional), foram identificadas com precisão por 80 a 89% dos adolescentes. Dos 58 adolescentes, 31% identificaram corretamente todos os alimentos nas fotografias, 48% não identificaram pelo menos duas fotografias e 21%, entre três e cinco fotografias. Conclusão: Os resultados indicam que as fotografias podem ser utilizadas para apoiar inquéritos alimentares.

PC-02-017

AMAMENTAÇÃO NA PRIMEIRA HORA DE VIDA: FATORES INDIVIDUAIS E DE GRUPO

CRISTIANO SIQUEIRA BOCCOLINI; MÁRCIA LÁZARO DE CARVALHO; MARIA INÊS COUTO DE OLIVEIRA; ANA GLÓRIA GODOI VASCONCELOS

Instituição: Escola Nacional de Saúde Pública

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A amamentação na primeira hora de vida é importante para promover a relação mãe-bebê e reduzir a mortalidade neonatal, e é preconizada pela OMS/UNICEF, constituindo-se no quarto Passo da Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC). Objetivos: Investigar os fatores associados à amamentação na primeira hora de vida. Metodologia: Foi utilizada amostra representativa de mães cujo parto ocorreu nas maternidades da cidade do Rio de Janeiro entre 1999 e 2001. Foram excluídos recém-nascidos ou mães com restrição ao aleitamento materno, resultando em amostra de 8.397 binômios mãe-bebê. Utilizou-se modelo de regressão logística com efeitos aleatórios ao nível das maternidades, em abordagem hierarquizada, com três níveis e multinível. Resultados: Apenas 16% das mães amamentaram na primeira hora de vida. Fatores estatisticamente significantes para esta prática foram: paridade (OR=0,89; IC99%=0,78-0,99); recém-nascidos internados em unidade neonatal (OR=3,53; IC99% 3,02-4,04 – comparado com alojamento conjunto exclusivo); recém-nascidos com intercorrências imediatas após o parto (OR=2,95; IC99%=2,54-3,36); não levar o recém-nascido para suas mães logo após o parto (OR=2,04; IC99%=1,64-2,45); parto cesariano (OR=3,33; IC99%=3,04-3,63); e parto em maternidade conveniada com o SUS, militares ou estaduais (OR=10,60; IC99%=8,78-12,42), ou privada (OR=32,14; IC99%=30,51-33,77), em comparação com maternidades públicas. As maternidades foram responsáveis por 42% da variância residual. Conclusão: Ao nível individual, a amamentação na primeira hora de nascimento foi prejudicada pelo parto cesariano e por práticas inadequadas nas maternidades, as quais devem ser revistas para melhorar o desempenho do passo 4 da IHAC, principalmente nas maternidades privadas e conveniadas com o SUS. O estudo indica que as mães têm pouco ou nenhum poder de decisão para amamentar seus bebês na primeira hora, ficando reféns das práticas institucionais vigentes. Recomendamos que as maternidades particulares, estaduais, militares e conveniadas ao SUS invistam na implantação de práticas e rotinas que promovam o aleitamento materno na primeira hora de vida; que haja redução da execução desnecessária de partos cesarianos; que a prática do alojamento conjunto seja cumprida; e que as gestantes sejam "empoderadas" para que lhes seja garantido o direito à amamentação na primeira hora de vida.

PC-02-018

ASSOCIAÇÃO ENTRE NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS E EXCESSO DE PESO EM ADOLESCENTES

GRAZIELA REZENDE; JÉSSICA RODRIGUES OLIVEIRA; ANA MARIA DIANEZI GAMBARDELLA; CRISTINA CARPENTIERI ZÖLLNER

Instituição: FSP - USP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A ingestão alimentar diária distribuída em maior número de refeições implica no consumo de menores porções a cada refeição, além de conter a fome e evitar o jejum prolongado, o que poderia resultar em ingestão excessiva nas refeições principais (almoço e jantar). O consumo de alimentos em excesso pode resultar em ganho de peso e conseqüentemente em obesidade. Faz-se oportuno então o questionamento sobre a existência de relação entre o número de refeições diárias e o excesso de peso. Objetivos: Verificar a associação entre excesso de peso e o número de refeições diárias realizadas por adolescentes. Metodologia: Foi realizado um estudo transversal com 400 adolescentes de 4ª a 9ª série de escolas públicas e privadas. Foram aferidos peso e estatura dos adolescentes e calculado o índice de massa corporal (IMC=peso(kg)/estatura(m)2). A presença de excesso de peso foi verificada com base nos valores críticos do IMC para crianças e adolescentes brasileiros. A idade foi calculada em meses, mediante a diferença entre a data de nascimento e a data da entrevista. O número de refeições realizadas foi obtido por meio de recordatório de 24 horas. Os dados foram analisados por meio de análise de regressão logística múltipla. Resultados: A média (DP) de idade dos estudantes foi 12,1 (1,89) anos, e destes 52,6% eram do sexo masculino. A prevalência de excesso de peso entre os adolescentes foi de 25,4% (25,8% nos meninos e 23,9% nas meninas). Observou-se uma tendência negativa entre o número de refeições diárias realizadas e o excesso de peso entre os adolescentes (OR=1,26; p=0,076 para 2 ou menos refeições/dia e OR=0,32; p=0,039 para 5 ou mais refeições/dia), independente da idade e sexo, quando comparados ao valor de referência (3 refeições/dia). Conclusão: O maior número de refeições diárias apresentou-se como fator protetor para o excesso de peso entre os adolescentes independente da idade e sexo. Assim, ressalta-se a importância da educação nutricional voltada ao público adolescente que enfatize hábitos alimentares saudáveis e a ingestão fracionada de alimentos ao longo do dia, evitando longos períodos de jejum.

PC-02-019

USO DE CHUPETA E SUA RELAÇÃO COM A DURAÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO

MARIA LUCIA RODRIGUES LOPES; LETÍCIA DA CUNHA COSTA

Instituição: Centro Universitário Metodista IPA

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O uso de chupeta provoca confusão de bicos e baixa freqüência de mamadas, levando a um menor estímulo da mama e assim podendo levar a interrupção do aleitamento materno exclusivo. Objetivos: Verificar o uso de chupeta e sua relação com a duração do aleitamento materno exclusivo nos primeiros dois meses de vida do bebê. Metodologia: Estudo de coorte, prospectivo, envolvendo 88 bebês sadios nascidos em um Hospital Amigo da Criança do RS, com peso de nascimento ≥ 2500 g, internados em alojamento conjunto, não gemelares, sem contra-indicações para amamentação e mães com telefone residencial ou celular. Os dados foram obtidos mediante entrevista com as mães na maternidade e por telefone após 30 e 60 dias de vida do bebê. O aleitamento materno exclusivo foi categorizado segundo OMS (1998); foi construída curva de sobrevida com o uso de chupeta e aplicado o teste log rank; foram realizadas análises bivariadas e multivariadas para verificar a associação entre o uso de chupeta e as variáveis estudadas. Resultados: Dos 88 bebês acompanhados 48,9% usavam chupeta, sendo que o uso foi maior entre os bebês: primogênitos, com mães com ≤ 25 anos, inexperientes com amamentação e que não viam problema em usar chupeta. Na regressão de Poisson nenhuma das variáveis estudadas se associou ($p < 0,05$) com o uso de chupeta. A incidência de interrupção de aleitamento materno exclusivo foi de 53,5% entre os usuários de chupeta e 20% entre os não usuários. Conclusão: A freqüência do uso de chupeta é bastante alta, principalmente tratando-se de mães orientadas por profissionais capacitados para a Iniciativa Hospital Amigo da Criança. Esses resultados indicam a necessidade de uma atenção mais criteriosa às mães tanto nas ações de incentivo ao aleitamento no pré-natal, quanto na maternidade.

PC-02-020

EFETIVIDADE DE INTERVENÇÕES SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES E MEDIDAS FÍSICAS DE USUÁRIOS DA ACADEMIA DA CIDADE: PROJETO DE PROMOÇÃO DE MODOS DE VIDA SAUDÁVEIS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE - MG

RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O padrão alimentar e a prática de atividade física são importantes fatores protetores do excesso. Desse modo, ações de promoção de modos saudáveis de vida devem ser realizadas no âmbito do Sistema Único de Saúde. Objetivos: Avaliar a efetividade das intervenções nutricionais sobre os hábitos alimentares e medidas físicas em usuários da Academia da Cidade, serviço de promoção à saúde, do Distrito Sanitário Leste de Belo Horizonte-MG. Metodologia: Estudo com amostra de usuários ≥20 anos da Academia da Cidade. Avaliaram-se hábitos alimentares, antropometria e pressão arterial dos indivíduos ao ingressarem no serviço. Intervenção constou de atividade física orientada, grupos de educação alimentar e nutricional e atendimento individual para casos mais graves. A efetividade foi avaliada pela repetição das medidas físicas e o teste "Como está sua alimentação" (Brasil, 2007), que consta da escala de pontos: ≤28 (Adote Dez passos para alimentação saudável), 29-42 (Fique atento com sua alimentação) e ≥43 (Você está no caminho para modo de vida saudável). Realizou-se análise descritiva, testes Qui-Quadrado de Pearson e t-student pareados ($p \leq 0,05$) e Odds Ratio. Resultados: Participaram 167 indivíduos, sendo 92,8% mulheres, 69,5% adultos, com idade média de 52,5±12,6 anos. Após as intervenções entre adultos e idosos aumentou consumo diário de verduras/legumes e leite/derivados ($p<0,01$) e reduziu uso de "banha animal" ($p<0,01$), sendo que adultos também reduziram consumo diário de embutidos e frituras ($p=0,05$). Em relação às medidas físicas, aumentou número de indivíduos sem risco de desenvolver doenças associadas à obesidade, de acordo com circunferência da cintura ($p<0,01$), e reduziu a pressão arterial sistólica ($p=0,02$). Segundo o teste "Como está sua alimentação?", indivíduos que participaram da intervenção ($n=134$), 22,4% possuíam alimentação saudável (≥43 pontos) contra 6,1% que não participaram ($p=0,03$). Participantes das intervenções nutricionais coletiva e individual tiveram 5,4 (IC95%:1,4-35,3) mais chance em adotar alimentação saudável, os que frequentavam apenas a coletiva 3,9 (IC95%:1,1-13,6) e a individual não foi significativa. Conclusão: As intervenções,,principalmente a coletiva, foram efetivas para adoção de hábitos alimentares, redução da adiposidade abdominal e da pressão arterial sistólica. Ressalta-se, portanto, a necessidade de ações de saúde como esta que incluam a promoção de práticas alimentares saudáveis e atividade física orientada na adoção de modos saudáveis de vida.

PC-03-016

A VIGILÂNCIA NUTRICIONAL DO BRASIL: UM DIAGNÓSTICO DA ESTRUTURA PARA LEVANTAMENTO DOS INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DA POPULAÇÃO: ESTUDO EM 3 CIDADES DO ESTADO DE SÃO PAULO - BRASIL

RENATA MARIA GALVÃO DE CAMPO CINTRA; RITA DE CASSIA BÉRTOLO; MILENA CRISTINA SENDÃO; DANIELA GOULART ANDRADE; CLAUDIA RUCCO DETREGIACHI; LUIZA CRISTINA GODIM DIAS; TELMA MARIA BRAGA COSTA

Instituição: Universidade Estadula Paulista UNESP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Em um estudo das ações em Vigilância Alimentar e Nutricional, têm sido realizados levantamentos sobre a qualidade das informações obtidas pela equipe da atenção básica em municípios de São Paulo. Informações da situação nutricional da população visam orientar políticas públicas voltadas à promoção da saúde e à segurança alimentar e nutricional. Assim, tais informações obtidas da atenção básica fornecem um panorama da disponibilidade de instrumentos para a prática da vigilância, além de serem alicerce para implementação de programas em nutrição e saúde pública. Objetivos: Conhecer a estrutura na atencão b[asica para levantamentos antropométricos empregados no Sistema de Vigilancia Alimentar e Nutricional. Metodologia: Foram realizados levantamentos em 3 cidades (100-200mil habitantes), do centro-oeste paulista (A, B e C) totalizando 37 unidades básica de saúde de, e abrangendo mais de 70% das unidades dos municípios. Questionário estruturado foi empregado como instrumento de informações para: (i) local e quantidade de material para antropometria em adultos e crianças, (ii) manutenção de equipamentos, (iii) utilização de manual de orientação nutricional. Os resultados permitirão avaliar a qualidade das informações em Vigilância Nutricional e indicar ações educativas posteriores. Resultados: Em 65% das unidades não há local destinado às práticas de vigilância. Entre os equipamentos, a maior frequência é a existência de 2 balanças, e de 1 a 2 balanças pediátricas (em 70% das unidades); metade das unidades da cidade A possui apenas 1, e para as demais, 2 a 3 antropômetros infantis. Não há antropômetros para adultos. A maioria (75-100%) relata boa manutenção do material utilizado. Quanto ao manual do Sistema de Vigilância, 70% das unidades das cidades B e C, empregam o manual, mas na cidade A, 70% não faz uso. O Guias Alimentar para crianças, encontrado 60-70% das unidades entre as 3 cidades, é utilizado pela maioria (65-100%). Quanto ao Guia para População Adulta, observou-se que menos 50% realizam orientações com esse instrumento. Conclusão: Entre cidades A, B, e C, não foi verificada uniformidade nas condições para vigilância nutricional. Embora haja instrumentos adequados, faltam equipamentos exigidos para antropometria, como estadiômetros adultos. Ressalta-se o freqüente não uso de Guias de Alimentação, especialmente para adultos, a serem empregados pela atenção primária nas unidades básicas de saúde e a necessidade de capacitação da equipe envolvida na obtenção de informações em Vigilância nutricional.

PC-03-017

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES EM ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

UERÁ CHECHIA COUTO

Instituição: Faculdade de Saúde Pública / USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A dieta de adolescentes tem sido caracterizada pela ingestão elevada de alimentos ricos em gorduras. A ingestão adequada de FLV é recomendada, pela Organização Mundial da Saúde, como uma das estratégias para prevenção de doenças crônicas. Objetivos: Avaliar o consumo de FLV em adolescentes do município de São Paulo. Metodologia: Utilizou-se uma amostra de 107 adolescentes do sexo masculino e 106 do sexo feminino, com idade entre 15 e 18 anos. Esta amostra faz parte do projeto de pesquisa "Métodos e Técnicas para Estimativa da Prevalência de Inadequação de Nutrientes em Indivíduos Residentes no Município de São Paulo" conduzido nos anos de 2003 e 2004. A informação dietética foi obtida por meio de recordatório de 24 horas, aplicado nos domicílios, aleatoriamente entre os dias da semana e final de semana e meses do ano. A avaliação da ingestão de FLV entre os adolescentes foi realizada de três formas: 1) comparando-se as quantidades de porções ingeridas de FLV com as recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira; 2) comparando-se o total consumido de FLV em gramas com a recomendação de 400g por dia proposta pela OMS; e 3) calculando-se a contribuição calórica do consumo de FLV. Para o cálculo das porções, utilizaram-se como base os valores de porções em gramas propostos pelo Guia Alimentar da População Brasileira. Resultados: Em média, os adolescentes do sexo masculino consomem 0,3 porções, com mediana zero, e de 0,28 porções diárias para o sexo feminino. A mediana de consumo diário de frutas foi zero para ambos os gêneros, o que se encontra bem abaixo da recomendação proposta pelo Guia Alimentar da População Brasileira (mínimo de 3 porções diárias). Em relação ao consumo em gramas de FLV foi em média de 76g para o sexo feminino e de 80g para o sexo masculino, abaixo da recomendação de 400g diárias proposta pela OMS. A contribuição calórica do consumo de frutas no total calórico nessa faixa etária foi de 0.86% no sexo masculino e de 0.94% no sexo feminino, enquanto que a contribuição de legumes e verduras foi de 0.98% no sexo masculino e de 1.11% no sexo feminino. Conclusão: O presente estudo mostrou que os adolescentes não atingem as recomendações propostas para ingestão de FLV, tanto pelo Guia Alimentar da População Brasileira, quanto pela OMS. Considerando seus benefícios para saúde, políticas de saúde pública que possibilitem o aumento do consumo de FLV devem ser implantadas.

PC-03-018

FATORES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO ENTRE USUÁRIOS DE UM PROGRAMA DE PROMOÇÃO À SAÚDE EM BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS.

ALESSANDRA NUNES LIMA; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Ag.Financiadora: UFMG
Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Excesso de peso apresenta prevalência elevada tanto em países desenvolvidos quanto em desenvolvimento, sendo os hábitos alimentares e inatividade física importantes fatores determinantes. Objetivos: Verificar os fatores associados ao excesso de peso entre os usuários de um Programa de Promoção à Saúde - Academia da Cidade, Belo Horizonte, Minas Gerais. Metodologia: Estudo transversal com indivíduos ≥20 anos que ingressaram na Academia da Cidade, no período de 02 a 09/2007. A coleta de dados incluiu antropometria (circunferência da cintura-CC, razão cintura/quadril-RCQ e índice de massa corporal-IMC), morbidade referida, hábitos alimentares e consumo de nutrientes (Recordatório Alimentar 24 horas e Questionário de Frequência Alimentar referente aos últimos 6 meses). Análise constou de descrição dos dados, testes de qui-quadrado, exato de Fisher e análise de regressão linear múltipla ($p \leq 0,05$). Resultados: Dos 300 entrevistados, 87,3% eram mulheres com idade média de 49,4±14,1 anos. Dentre estes, 77,7% apresentavam excesso de peso, sendo 44,0% sobrepeso e 33,7% de adultos obesos. Identificou-se que 71,7% dos usuários apresentavam risco elevado ou muito elevado para complicações metabólicas segundo CC, e que 33,7% encontravam-se em risco de desenvolver doenças cardiovasculares (RCQ). Quanto às morbidades referidas, verificou-se que 49,7% eram hipertensos, 36,1% apresentavam dislipidemia e 15,7% diabetes mellitus. Foram elevadas as prevalências de hábitos alimentares não saudáveis, como não mastigar bem os alimentos (42,3%) e consumir ≤3 refeições ao dia (48,5%). Além disso, verificou-se consumo elevado de lipídios (38,3%), insuficiente de zinco (48,7%), vitamina C (61,6%), fibras (64,8%) e cálcio (96,0%). A análise de regressão linear múltipla realizada para mulheres demonstrou associação entre o aumento do IMC com o hábito de não mastigar bem os alimentos ($p<0,01$), consumo insuficiente de vitamina C ($p=0,039$), risco para doenças cardiovasculares mensurada pela RCQ ($p<0,01$), ter dislipidemia ($p=0,003$) e realizado dieta nos últimos 6 meses ($p=0,006$). As variáveis independentes deste modelo explicaram, aproximadamente, 15,0% da variação do IMC (R2ajustado=0,147). Conclusão: As altas prevalências de agravos à saúde, assim como a associação entre aumento do IMC e fatores modificáveis como hábitos alimentares inadequados e obesidade abdominal, reforçam a importância do desenvolvimento de ações de saúde direcionadas e sustentáveis.

PC-03-019

EXISTE DIFERENÇAS NA INGESTÃO ALIMENTAR DIÁRIA ENTRE ADOLESCENTES QUE CONSOMEM OU OMITEM O CAFÉ DA MANHÃ

KENY SEIJI KAWAMURA; JULIANA TEIXEIRA; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP
Ag.Financiadora: FAPESP
Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estudos mostram a importância do consumo do café da manhã quanto ao aporte de nutrientes. No entanto, estudos nacionais que avaliam a composição nutricional dessa refeição são escassos. Objetivos: Verificar a diferença no consumo de energia e nutrientes entre grupos de adolescentes que omitem ou consomem o café da manhã e sua participação relativa no dia alimentar. Metodologia: Utilizaram-se dados dietéticos, mensurado através do recordatório alimentar de 24 horas (R24h), do estudo transversal de base populacional "Inquéritos de Saúde do Estado de São Paulo" realizado em 2003 no município de São Paulo, com amostra de 803 adolescentes. O consumo médio de energia, macronutrientes, gorduras saturadas e trans, fibras, cálcio, ferro, ácido fólico e açúcar de adição foi estimado para ambos os grupos. Para avaliar as diferenças entre os grupos, utilizou-se o teste U de Mann-Whitney, devido à distribuição não normal das variáveis dietéticas. O percentual de contribuição energética e de nutrientes do café da manhã foi calculado através da razão entre energia ou nutrientes dessa refeição e o consumo total, multiplicado por 100. Resultados: As médias de energia e de nutrientes ingeridos no dia alimentar foram maiores para adolescentes que consumiram o café da manhã, exceto para açúcar de adição. A ingestão média de cálcio foi de 686,6mg para quem consumiu e 593,8mg para quem omitiu ($p<0,01$). O consumo médio de ferro foi de 17,7mg versus 15,9mg ($p<0,001$), gordura saturada, 27,9g versus 24,9g ($p<0,01$), ácido fólico, 763,8mcg versus 707,4mcg ($p<0,05$) e fibras totais, 19,3g versus 18,2g ($p=0,02$). Para gordura trans, a diferença entre os grupos não foi estatisticamente significativa ($p=0,06$). A contribuição média do café da manhã para energia, ferro e cálcio foi de 19,9%, 13,4% e 31,9%, respectivamente. A contribuição calórica de carboidratos foi 20,2%, de proteínas 14,6% e de lipídios 22,1%. Conclusão: Os resultados mostram a importância do café da manhã em relação ao aporte de ferro, cálcio, ácido fólico e fibras para a população estudada, cujo consumo está associado ao menor risco de doenças crônicas não transmissíveis. Porém, há simultaneamente maior consumo de gorduras saturadas, apontando a necessidade de avaliar o padrão de consumo alimentar. Dessa forma, é necessário o incentivo ao consumo regular, seleção de alimentos adequados no café da manhã e o desenvolvimento de estudos nacionais para permitir comparações dentro dessa população.

PC-03-020

DIAGNÓSTICO DA REALIDADE NUTRICIONAL DOS ESCOLARES DA ZONA ZORTE DE MANAUS/AM - 2008

TATIANA MELO LOPES; FERNANDO HÉLIO ALENCAR; MARGARETE DE SÁ SOARES; DIONÍSIA NAGAHAMA; ROSANA CASTRO ALBUQUERQUE; PRISCILLA DE OLIVEIRA CIOTTI

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZONIA

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A saúde na Amazônia nestas últimas décadas tem se caracterizado por elevada incidência de processos infecciosos, parasitários, carências nutricionais, destacando-se a persistência e gravidade da tuberculose, malária, hanseníase e leishmaniose. Objetivos: Objetivando contribuir para a composição do diagnostico da qualidade de vida do homem no contexto amazônico o presente estudo investigou a magnitude dos processos carenciais no segmento populacional representado pelos escolares residentes na zona norte de Manaus. Metodologia: O estudo envolveu 660 escolares, tendo como critério de inclusão a condição de ser amazonense e estar matriculado no Programa Saúde da Família-PSF. Na avaliação antropométrica foram adotados os critérios da OMS (1986), utilizando-se os pontos de cortes expressos em Escores-Z para os indicadores: P\I, E\I e P\E e padrão do NCHS (1977). Para o diagnóstico da anemia foi utilizado amostras de sangue obtidas por punção digital e leitura realizada no Hemo Cue, adotando-se os critérios da WHO (2002). Considerou-se anêmico o escolar que apresentou concentração de hemoglobina inferior a 11,0 mg/dL, e, para os casos graves, concentrações inferiores à 9,5 mg/dL. Na avaliação coproparasitológica foram utilizados os métodos de Hoffmann (1919) e Kato (1919), modificado por Katz (1972), sendo cada amostra de fezes conservada em 10 mL do fixador MIF (Mertiolato, Iodo e Formol). O estudo foi desenvolvido após sua aprovação por Comitê de Ética em Pesquisa. Resultados: A principal manifestação da desnutrição foi o déficit de crescimento (8,6%), acometendo 52,6% do gênero feminino ($p>0,05$), constatando-se relativa proteção dos escolares mais jovens (<84 meses) aos desvios nutricionais ($p<0,05$). A forma aguda da desnutrição não teve muita expressão epidemiológica (2,1%), entretanto adequações no indicador (P/E) compatíveis com sobrepeso/obesidade foram registrados em 9,9% do universo estudado. A anemia foi registrada em 28,7% de escolares, predominando a forma leve, com maior comprometimento para o gênero masculino (52,8%) ($p<0,05$), acometendo todas as faixas etárias ($p<0,05$). O estudo coproparasitológico envolveu uma sub-amostra de 466 escolares, dos quais 34,1% apresentavam-se prasitados, predominando uma só espécie (86,8%), acometendo todos os genêros e faixas etárias. Conclusão: Confrontando estes resultados com a literatura regional constata-se uma melhor situação nutricional para os escolares atendidos pelo PSF, possivelmente, um reflexo das ações implementadas pelo referido programa.

PC-03-021

PERFIL ALIMENTAR DE USUÁRIOS DE UM PROGRAMA DE PROMOÇÃO À SAÚDE EM BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS: DIFERENÇAS ENTRE HOMENS E MULHERES.

ALESSANDRA NUNES LIMA; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Ag.Financiadora: UFMG

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Nas últimas décadas, as mudanças decorrentes do processo de industrialização e globalização favoreceram a adoção de hábitos alimentares inadequados, contribuindo para o desenvolvimento de Doenças e Agravos Não Transmissíveis. Objetivos: Identificar o perfil alimentar, segundo o sexo, de usuários do Programa de Promoção à Saúde - Academia da Cidade, Belo Horizonte-MG. Metodologia: Estudo transversal realizado com indivíduos ≥20 anos ao ingressarem na Academia da Cidade de 02 a 09/2007. Avaliou-se antropometria, hábitos alimentares e consumo de nutrientes. Análise constou de descrição dos dados, testes qui-quadrado e exato de Fisher ($p\leq0,05$). Resultados: Dos participantes (n=300), a idade média foi de 49,4±14,1 anos, sendo 87,3% mulheres. Nestas, verificou-se 44,3% de sobrepeso e 34,4% obesidade. Nos homens houve 42,1% de sobrepeso e 28,9% obesidade ($p>0,05$). De modo similar, alguns hábitos alimentares foram estatisticamente semelhantes entre os sexos: "beliscar" entre as refeições (39,5% dos homens vs. 52,7% das mulheres), comer assistindo TV (60,5% dos homens vs. 56,1% das mulheres) e consumo diário de frutas (36,8% dos homens vs. 50,8% das mulheres). A realização de <3 refeições/dia apresentou tendência à menor frequência entre as mulheres (46,4% vs 63,2% dos homens; $p=0,056$), bem como o consumo semanal de frutas (31,7% vs 47,4% dos homens; $p=0,056$). Foram diferenças significativas: mulheres consumir mais verduras/dia (49,6% vs. 26,3% dos homens; $p=0,007$) e baixa frequência diária de consumo associado de frutas, verduras e legumes (92,1% dos homens vs. 75,2% das mulheres; $p=0,020$). O consumo de nutrientes apresentou altas prevalências de inadequações em ambos os sexos, sendo identificada diferença significativa para ingestão excessiva de lipídios (21,1% dos homens vs. 40,8% das mulheres; $p=0,019$) e consumo insuficiente de ferro (18,4% dos homens vs 48,5% das mulheres.; $p<0,01$). Houve tendência a maior prevalência de consumo excessivo de ácido graxo poliinsaturados entre as mulheres (34,0% vs. 18,4% dos homens; $p=0,054$). Conclusão: Ressalta-se a importância do desenvolvimento de ações de saúde para a prevenção das inadequações alimentares encontradas que considerem as diferenças entre os sexos. Destaca-se a necessidade de intervenções focadas no reduzido consumo diário de frutas, verduras e legumes entre os homens e excessiva ingestão de lipídeos entre as mulheres, assim como as inadequações do consumo de ferro.

PC-03-022

TRATAMENTO E PREVENÇÃO DA ANEMIA COM SULFATO FERROSO MAIS ÁCIDO FÓLICO EM CRIANÇAS DE CRECHES PÚBLICAS EM GOIÂNIA, GOIÁS, BRASIL: ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO

MARIA CLARET COSTA MONTEIRO HADLER; DIRCE MARIA SIGULEM; MARIA DE FÁTIMA COSTA ALVES; VINÍCIUS MONTENEGRO TORRES

Instituição: Universidade Federal de Goiás, UNIFESP

Ag.Financiadora: DECIT/SCTIE/MS - CNPQ E S.M.S. DE GOIÂNIA

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O ferro é o principal nutriente envolvido na anemia nutricional, seguido do ácido fólico. A síntese do ácido desoxirribonucléico depende da coenzima folato para a biossíntese do nucleotídeo pirimidina que é requerido para a divisão celular, e o folato é um dos nutrientes necessários para a hematopoese. Embora o uso de suplementos de ferro seja recomendado para crianças sua eficácia não tem sido completamente elucidada. Alguns estudos têm sugerido que outros fatores além do ferro podem limitar a resposta da hemoglobina e controle da anemia, como a vitamina A e outros micronutrientes. A suplementação com um ou mais nutrientes é uma das estratégias para combater a deficiência marginal de micronutrientes. É importante avaliar a eficácia e efetividade da suplementação com ferro comparada com o uso do ferro mais ácido fólico. Objetivos: Avaliar a prevalência de anemia e a resposta do tratamento e prevenção com sulfato ferroso e ácido fólico sobre os níveis de hemoglobina de crianças, de 6 a 24 meses de idade, que frequentavam creches municipais. Metodologia: Realizou-se um ensaio clínico controlado randomizado, duplo-cego, com 196 crianças de 6 a 24 meses de idade, nascidas a termo, não gemelares, matriculadas em 25 Centros Municipais de Educação Infantil, no ano de 2005. Crianças com hemoglobina < 11g/dL, obtida no Cell-Dyn 3200 SL, foram consideradas anêmicas. As crianças foram alocadas em dois grupos de tratamento que receberam dose diária (5x/semana) com 4,2 mg/kg/dia de sulfato ferroso + ácido fólico (50 µg) ou 4,2 mg/kg/dia de sulfato ferroso + placebo de ácido fólico. Um dos grupos de prevenção recebeu 1,4 mg/kg/dia de sulfato ferroso + ácido fólico (50 µg/dia) e o outro 1,4 mg/kg/dia de sulfato ferroso + placebo de ácido fólico. A suplementação durou cerca de três meses. Resultados: A prevalência de anemia inicial foi de 56,1% (IC 95% 48,9-63,1%). Após o tratamento, a prevalência de anemia no grupo ácido fólico (14%) foi menor que no grupo placebo (34,9%) (p=0,02). As reduções dos riscos absolutos e relativos foram 0,21 e 60%, respectivamente, com a adição do ácido fólico. Após profilaxia dos não anêmicos a incidência de anemia não diferiu entre os grupos, porém, houve incremento da hemoglobina no grupo ácido fólico (p=0,003). Conclusão: O ferro associado com ácido fólico é mais eficaz no tratamento da anemia e na melhoria da hemoglobina nos não anêmicos, nas crianças de 6 a 24 meses, do que apenas a suplementação com ferro.

PC-03-023

ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO: O PAPEL DOS FATORES DE RISCO INDIVIDUAIS E DE GRUPO

CRISTIANO SIQUEIRA BOCCOLINI

Instituição: Escola Nacional de Saúde Pública

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os benefícios do Aleitamento Materno Exclusivo (AME) até os seis meses de vida têm sua eficácia comprovada na redução da morbi-mortalidade e na promoção da saúde materno-infantil. Objetivos: Estimar quais os fatores individuais e de grupo estão associados ao AME. Metodologia: Foi realizado inquérito seccional seguindo metodologia da "II Pesquisa Nacional de Prevalência do Aleitamento materno nas capitais brasileiras e DF". Participaram 20 municípios do Estado do Rio de Janeiro em 2008 (n=13558). O subgrupo estudado foi de crianças com menos de 6 meses de vida (n=7270). Foi realizada modelagem de sobrevida (Cox) hierarquizada e multinível (IC=95%), fixando tempo de seguimento igual à unidade para todos os participantes (para estimar a Razão de Riscos – RR – através de dados prevalentes); estabelecendo o desfecho como AME; e tendo os municípios como efeito de contexto ("cluster"). Resultados: Dos entrevistados: 49,8% tinham menos de oito anos de estudo; e 86,6% eram mãe das crianças, das quais 21,4% trabalhavam fora e 10,4% estavam de licença maternidade. Das crianças estudadas: 41,3% estavam em AME, 43,8% receberam algum alimento por mamadeira, e 46,6% receberam chupeta. O modelo teve ajuste de 18,3%. Foram fatores de proteção para o AME: amamentar a criança na primeira hora de vida (RR=0,86; IC95%=0,77-0,95); estar de licença maternidade (RR=0,57; IC95%=0,11-0,99); e peso ao nascer (RR=0,93; IC95%=0,85-0,99). Foram fatores de risco para o AME: uso de chupeta (RR=2,25; IC95%=2,16-2,34); e idade da criança em dias (RR=1,01; IC95%=1,009-1,011). Os municípios como fator de contexto foram significantes no modelo. Conclusão: Fica evidente o papel da Iniciativa Hospital Amigo da Criança – e de seu quarto passo: amamentar na primeira hora de vida – como fator promotor do AME; e o papel protetor do AME obtido pelo cumprimento das leis trabalhistas. O uso de chupeta foi o principal fator que interfere negativamente no AME. O efeito de contexto dos municípios evidencia que existem diferenças importantes entre os municípios que interferem na prática do AME, independente dos fatores individuais estudados. Enfim, é fundamental que os municípios continuem investindo em políticas públicas para promoção, proteção e apoio ao AME como estratégia de promoção da saúde.

PC-03-024

PRÁTICAS E ESTRATÉGIAS FAMILIARES USADAS NA INSEGURANÇA ALIMENTAR

DANIELA SANCHES FROZI; SANDRA CHAVES; ROSANGELA PEREIRA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As implicações sociais da pobreza extrema podem descortinar um histórico de experiências de vida usadas para enfrentar a penúria por diferentes práticas e atitudes, que revelam a capacidade familiar de resistir o cenário de fome e de outras privações. Objetivos: Descrever práticas e estratégias usadas em situação de escassez alimentar em famílias metropolitanas extremamente pobres. Metodologia: Trata-se de estudo transversal de base populacional. As 1057 unidades familiares analisadas neste estudo foram categorizadas segundo sua situação de pobreza: *"famílias em extrema pobreza com benefício de transferência de renda", "famílias em extrema pobreza sem benefício de transferência de renda"* e. *"famílias livres da pobreza extrema".* Os dados foram coletados entre abril e dezembro de 2005 por equipe de entrevistadores treinados. Foi utilizado questionário estruturado, o qual foi submetido ao pré-teste. Para testar a associação entre as variáveis consideradas foi aplicado o teste do qui-quadrado, considerando significativo quando $p < 0,05$. Resultados: Entre as práticas e estratégias na escassez alimentar, destacaram-se: 1) *repartir os alimentos igualmente entre a família,* que esteve presente na metade dos lares em *pobreza extrema com benefício* (51%) e nos de *pobreza extrema sem o benefício* (50%) diferindo significativamente ($p<0,01$) do grupo de *famílias livre de pobreza.* 2) *Pular refeições* esteve presente em 29% das famílias em *extrema pobreza com benefício* e 23% das *famílias em extrema pobreza sem benefício* diferindo com $p<0,01$ das 2,2 % das *famílias livres de pobreza extrema*. Conclusão: Evidenciou-se a presença dos procedimentos destacados acima e de outros, usados pelos grupos familiares para driblarem a fome e a escassez temporária de alimentos, encontradas predominantemente nos domicílios extremamente pobres. Os cenários da pobreza e da pobreza extrema possuem percursos ainda a serem desvendados pelas políticas sociais no Brasil. A compreensão mais ampla do que representa a pobreza, especificamente, enquanto privação alimentar e de outras necessidades básicas, exigirá maior sofisticação na elaboração das políticas públicas.

PC-03-025

AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA E FUNCIONAL DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE EM GOIÂNIA

CAMILLA CHRISTINA OLIVEIRA PIRES; THAÍSA ANDERS CARVALHO; PABLINE CHEDIAK SPINI; GABRIELLA BATISTA TRANI; MARIA RAQUEL HIDALGO CAMPOS; ELAINE MEIRE ASSIS

Instituição: UFG

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Para atender ao crescente número de indivíduos que realizam as suas refeições nos campi das universidades, as Unidades de Alimentação e Nutrição se consolidam sob a forma de restaurantes e cantinas. Estes estabelecimentos representam locais que têm se destacado na epidemiologia dos surtos de doenças transmitidas por alimentos. Na maioria das vezes, funcionam de forma precária e improvisada, não observando as exigências da vigilância sanitária quanto aos aspectos estruturais e funcionais. Objetivos: Avaliar as condições físico-funcionais das unidades de alimentação e nutrição nos campi de uma universidade em Goiânia. Metodologia: A avaliação das condições físico-funcionais foi realizada utilizando um formulário semi-estruturado, baseado no check list da RDC/216/2004, previamente testado, aplicado em 17 unidades de alimentação e nutrição, entre elas 12 cantinas e cinco restaurantes de uma universidade em Goiânia. Resultados: A análise do check list mostrou a existência de muitas deficiências quanto às edificações, instalações e conservação das áreas internas e externas dos estabelecimentos, assim como nos aspectos de higiene e organizacional. Observou-se que 52,9% das unidades não possuem acesso direto e independente. Foram observados pisos lisos e escorregadios, com desnível, dificultando a higienização dos mesmos em 58,8% das unidades e ausência e inadequação de ralos (82,3%). Verificou-se que 70,6% das portas não estavam em bom estado de conservação. Em relação às janelas, apenas uma cantina possui tela milimetrada em bom estado de conservação 5,9%, enquanto 94,1% apresentavam alguma inconformidade. Em relação ao conforto térmico e ventilação 94,1% mostraram-se inadequados. Nenhuma das unidades possui luminárias dotadas de sistema de proteção (0%), além de apresentarem fiação elétrica antiga e em mal estado de conservação, representando risco para os funcionários. Apenas três unidades possuem vestiário e banheiro de uso exclusivo dos funcionários, o restante (17,6%) utiliza as instalações sanitárias de uso comum dos funcionários da unidade e da comunidade universitária. Conclusão: O estudo evidenciou várias inconformidades relacionadas à estrutura física e funcional das cantinas e restaurantes da Universidade em questão, que necessitam de planos de intervenção para a adequação destas unidades quanto às exigências sanitárias, garantindo, assim, a segurança alimentar e a qualidade dos produtos oferecidos à comunidade universitária.

PC-04-011

DESORDENS DEVIDO AO ÁLCOOL EM ADOLESCENTES: CONFIABILIDADE DE UM INSTRUMENTO DE MEDIDA

JUSSARA DE CASTRO ALMEIDA; JOÃO BOSCO FARIA; JULIANA ALVARES DUARTE CAMPOS
Instituição: Universidade Estadual Paulista - UNESP, Araraquara
Ag.Financiadora: FAPESP
Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo excessivo de bebidas alcoólicas gera problemas médicos, psicológicos, profissionais e familiares acarretando altos custos para sociedade. Objetivos: Estimar a confiabilidade da versão em português do Teste de Identificação de Desordens Devido ao Álcool – AUDIT quando aplicada em adolescentes. Metodologia: Participaram do estudo 62 adolescentes com idade média de 16,84?1,01 anos, sendo 56,45% do sexo masculino, matriculados no 3º ano do ensino médio de uma escola pública do município de Passos – MG em 2008. Adotou-se o delineamento amostral não-probabilístico. Os questionários foram aplicados em sala de aula, por um examinador treinado, duas vezes, com intervalo de uma semana entre as mesmas. A consistência interna do AUDIT foi estimada pelo coeficiente α – Cronbach. Para o estudo da reprodutibilidade intra-examinador utilizou-se a estatística Kappa com ponderação linear (?p) por ponto e por intervalo de confiança. O nível de significância adotado foi de 5%. Resultados: Todas as questões do AUDIT apresentaram correlação inter-item >0,20 e a escala obteve α=0,7667. A concordância das respostas obtidas para as questões componentes do AUDIT variou de "boa" a "ótima". Quando da classificação do risco de beber dos estudantes, a reprodutibilidade foi "ótima" (?=0,92). Conclusão: Entende-se que o AUDIT apresentou uma confiabilidade adequada no rastreamento do consumo de beber dos jovens e sugere-se que o mesmo possa ser utilizado na pesquisa epidemiológica para levantamentos de informações sobre a utilização de bebidas alcoólicas por adolescentes.

PC-04-012

EPIDEMIOLOGIA DOS COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ESTUDANTES DE ESCOLAS PÚBLICAS

LUCIANA LOURENÇO; AGATA KELLY GUIMARAES SOUZA; JÚLIA ELBA SOUZA FERREIRA; GLÓRIA VALÉRIA VEIGA
Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro - UFRJ
Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os transtornos alimentares (TA) são síndromes comportamentais caracterizadas por uma preocupação excessiva com a forma e o peso corporal, que leva o indivíduo a adotar comportamentos alimentares inadequados visando o emagrecimento. Quando ocorrem na adolescência estes comportamentos, considerados de risco para TA, podem causar desnutrição, retardo no crescimento e no desenvolvimento puberal. Objetivos: Verificar a prevalência de CR para TA em adolescentes estudantes de escolas públicas segundo dois questionários e verificar a associação com o sexo e estado nutricional. Metodologia: Foram avaliados 461 estudantes de escolas públicas (39,0% meninos e 61,0% meninas), entre 15 e 18 anos, que auto-responderam o Bulimic Test Edinburgh (BITE), e o Eating Attitudes Test (EAT-26), visando investigar risco para o desenvolvimento de TA. Considerou-se risco para TA os indivíduos que obtiveram escore superior a 20 no EAT-26 e pontuação ≥ 10 no BITE. O estado nutricional foi avaliado através do índice de massa corporal (peso/estatura2), e classificado de acordo com o critério da WHO 2007. Utilizou-se o teste Qui-quadrado para comparar as freqüências, e p <0,05 para significância estatística. Resultados: 101 adolescentes (21,9%) apresentaram BITE +, ou seja, padrão alimentar não usual, indicativo de risco para bulimia nervosa. Segundo o EAT-26, verificou-se a presença de risco para TA em 31 estudantes (6,7%). As prevalências de CR para TA, foram maiores (p<0,01) nas meninas do que nos meninos, tanto quando avaliadas pelo BITE (28,5% vs 11,7%), quanto pelo EAT-26 (10,3% vs 1,1%). Observou-se maior freqüência (p<0,01) de BITE + entre os estudantes com sobrepeso (40,2 %) quando comparados aos eutróficos (17,9%) e com baixo peso (0%) Segundo o EAT-26 não se verificou diferença significativa na prevalência de CR para TA entre as classificações de estado nutricional, embora com maior tendência para os eutróficos (7,1% vs 5,7% naqueles com sobrepeso e 0% entre os com baixo peso). Conclusão: As meninas apresentaram maior risco para o desenvolvimento de TA e merecem atenção especial para as medidas de combate ao problema. Os adolescentes com sobrepeso parecem mais vulneráveis a comportamento indicadores de bulimia nervosa, enquanto que atenção especial também deve ser centrada nos adolescentes eutróficos, pois, embora com peso adequado, já apresentam comportamentos "anormais" em relação à alimentação e ao peso, evidenciado pelo EAT-26.

PC-04-013

INIBIÇÃO DA FORMAÇÃO DE PRODUTOS INTERMEDIÁRIOS E FINAIS DA REAÇÃO DE MAILLARD E DE GLICAÇÃO POR FRAÇÕES DE COMPOSTOS BIOATIVOS DA ERVA-MATE (ILEX PARAGUARIENSIS)

MARINA F. FERREIRA SOUZA; MARIANA DARRO CANELA; DEBORAH H. MARKOWICZ BASTOS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Ag.Financiadora: FAPESP/CNPQ

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A reação de Maillard é responsável pelo desenvolvimento de sabor, odor e aroma característicos do processamento térmico de alimentos. Também ocorre em sistemas biológicos, principalmente em situação de hiperglicemia. Estudos sugerem o envolvimento de produtos da reação de Maillard (PRMs) nos processos de ateroesclorose, doenças neurodegenerativas e nas complicações da diabetes. Os compostos bioativos presentes na erva mate atuam como antioxidantes e anticarcinogênicos. Além destes efeitos alguns estudos apontam potencial inibidor da produção de PRMs sem os efeitos deletérios de substâncias sintéticas. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi verificar a atividade inibitória de melaninas extraídas a partir da erva mate (Ilex paraguariensis) verde e torrada na formação de PRMs in vitro. Metodologia: O extrato de melaninas foi obtido a partir de erva mate verde (EMV), e torrada (EMT) por hidrólise com HCl 2N e purificação por solventes orgânicos. A determinação do teor do extrato final foi pelo método de Folin (padrão ácido clorogênico). A glicação foi induzida em albumina sérica bovina pela incubação de 0,1mg/mL a 37°C por 2 dias com 5µmol de metilglioxal (controle) e 50 , 100 ou 200 µg de melanina, ou aminoguanidina, obtendo-se um volume final de 3mL. A determinação da ação inibidora da formação de PRMs, foi feita pela leitura de Intensidade de Fluorescência (IF) (λexc 340nm; λemis 420nm), utilizando um espectrofotômetro Perkin Elmer LS 55. Resultados: O ensaio controle apresentou fluorescência de 53 IF. A incubação de albumina com 50µg de melanina acarretou na queda de 23,77% (EMV) e 24,55% (EMT) de IF, tomando o ensaio controle como 100%. A adição de 100 e 200µg de melaninas, resultou em decaimentos de 66,21% para EMV, 64,49% para EMT e 84,05% (EMV) 88,24% (EMT), respectivamente. Não houve diferença no efeito de melaninas extraídas a partir de EMV ou EMT. A adição de aminoguanidina apresentou as seguintes taxas de inibição: 9,81 % para 50µg, 20,12% para 100µg e 49,95% para 200µg. Conclusão: Melaninas extraídas a partir da erva mate são agentes inibidores da formação de PRMs com ação dose-dependente. O processamento térmico não influenciou na ação de melaninas. Quando comparados os extratos de melanina, EMV e EMT, com aminoguanidina, os compostos naturais se mostraram mais eficazes na inibição da formação de PRMs.

PC-04-014

VALIDAÇÃO DA ESTIMATIVA DE INGESTÃO ENERGÉTICA POR QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS E RECORDATÓRIO DE 24 HORAS CONTRA ÁGUA DUPLAMENTE MARCADA - PESQUISA VALIDA-RIO

TAIS DE SOUZA LOPES; ROSELY SICHIERI; ANIBAL SANCHES MOURA; DANIEL HOFFMAN; EDUARDO FERRIOLLI; KARINA PFRIMER; VANIA RAMOS DE MARINS

Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro - UFRJ

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O recordatório de 24 horas (R-24h) e o questionário de frequência de consumo de alimentos (QFCA) são métodos de avaliação do consumo alimentar bastante utilizados em estudos epidemiológicos. Entretanto, estudos de validação desses métodos utilizando a água duplamente marcada ainda são escassos no Brasil. Objetivos: Comparar a estimativa de ingestão energética estimada por QFCA e R-24h com o gasto energético estimado por meio da água duplamente marcada. Metodologia: Desenvolveu-se estudo seccional em Duque de Caxias, Rio de Janeiro. Os dados foram coletados entre março de 2007 e março de 2008. Foram avaliados 86 adultos (32 homens e 54 mulheres), de 20 a 59 anos de idade. O QFCA semi-quantitativo e os R-24h foram aplicados antes da técnica da água duplamente marcada. O QFCA contém 80 itens com nove opções de frequência. O R-24h foi aplicado em três dias não consecutivos num período de 20 dias. Para a técnica da ADM foram coletadas amostras de urina antes da administração da dose (linha de base) e após a mesma (três, quatro e cinco horas no dia da administração e também, no primeiro, quinto e décimo dias após a dose). O método de múltiplos pontos foi utilizado para as análises da água marcada. As análises estatísticas incluíram o Teste t e o gráfico de Bland-Altman. O nível de significância estatística considerado foi de 5%. Resultados: Não foi observada diferença estatisticamente significativa entre o relato de ingestão de energia entre sexos, para ambos os métodos [QFA- Homens: 2767±645 kcal; Mulheres 2600±643 kcal; R-24h - Homens: 2049±583 kcal; Mulheres 1402±445 kcal; (p>0,05)], contudo, o mesmo não foi observado para a estimativa de gasto energético [(Homens: 3031±881 kcal; Mulheres: 2463±652 kcal; (p=0,06)]. A estimativa do consumo de energia, variou segundo o estado nutricional e o método utilizado: a) subestimação da estimativa de ingestão energia pelo R-24h (35% nos participantes com peso adequado e em excesso vs. 41% nos obesos) e discreta superestimação por meio do QFCA (2,5% nos pacientes com peso adequado vs. 7,5% nos pacientes obesos). Para o R-24h, o método Bland-Altman mostrou concordância média de 60% (IC 95%: 26%; 142%), com subestimação mais elevada entre indivíduos com maior gasto energético. Para o QFCA, não foi observada variação da concordância de acordo com a magnitude da ingestão energética e a concordância media variou entre 48 e 210%. Conclusão: Ambos os métodos mostraram-se válidos para estimar a ingestão de energia no grupo estudado.

PC-04-015

ALIMENTOS, ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: DESCREVENDO A CIÊNCIA NO BRASIL DE 2000 A 2006

TATIANE FREIRE ORNELAS; SHIRLEY DONIZETE PRADO; SILVIA ÂNGELA GUGELMIN; JULIANA KLOTZ SILVA; PRISCILA GOMES OLIVARES; PATRICIA FRANCA OLIVEIRA

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Ag.Financiadora: CNPQ, FAPERJ

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Este estudo compõe um projeto maior, em andamento desde 2005, através do qual buscamos identificar o parque científico voltado para a produção de conhecimentos e saberes em campos específicos da pesquisa, a saber: dos Alimentos, ou seja, sua composição química, qualidade sanitária, inocuidade, tecnologia de produção; da Nutrição, que enfatiza os nutrientes presentes nos alimentos em suas relações com o corpo biológico normal ou patológico, o estado nutricional de populações; e da Alimentação, que trata das relações sociais entre seres humanos mediadas pelo alimento, construídas ao longo da história, ou do trabalho da humanidade voltado para a produção e distribuição social do alimento e das representações, significados, simbolismos presentes na escolha, na preparação e na ingestão da comida. Objetivos: Descrever os campos científicos dos Alimentos, da Alimentação e da Nutrição no Brasil de 2000 a 2006 em termos de número de grupos de pesquisa, linhas de pesquisa, pesquisadores e estudantes e em relação à sua distribuição geográfica, institucional e por áreas do conhecimento. Metodologia: Para isso, realizamos buscas no Diretório dos Grupos de Pesquisa no Brasil do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Utilizamos palavras-chave associadas a alimento, alimentação e nutrição de seres humanos. Resultados: Foram identificados 973 grupos, 5314 linhas de pesquisa, 8725 pesquisadores e 8231 estudantes para o ano de 2006. Os grupos de pesquisa localizam-se predominantemente nas regiões Sudeste e Sul do País, as de maior desenvolvimento econômico, científico e tecnológico. Essa pesquisa é desenvolvida, em instituições públicas mantidas principalmente pelo governo federal, com destaque para as universidades estaduais de São Paulo. Conclusão: Predominam os que se voltam para estudos no campo dos Alimentos, seguidos pelos situados na Nutrição e, com reduzida participação, os que compõem o campo da Alimentação.

PC-04-016

ATIVIDADE FÍSICA EM ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO, CURITIBA - PR

ALLINE GOUVEA M. RODRI; SUELY TERESINHA SCHMIDT PASSOS

Instituição: Universidade Federal do Paraná

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O sedentarismo, presente também entre os adolescentes, relaciona-se ao aparecimento e/ou agravamento de doenças crônicas não-transmissíveis de grande relevância em saúde pública. Objetivos: Determinar a presença e a intensidade de atividade física em adolescentes matriculados na rede pública e sua inferência no excesso de peso. Metodologia: Este estudo é parte de um projeto sobre determinantes do excesso de peso em adolescentes matriculados em escolas públicas estaduais de uma capital brasileira. A amostra representativa foi composta de 667 adolescentes de ambos os sexos, de 23 escolas, com idades entre 10 e 18 anos. Peso e altura foram aferidos segundo padronização do SISVAN – MS (2004). Para classificação do estado nutricional aplicou-se valores de referência para o IMC, recomendados pela OMS (2007). O nível de atividade física regular foi aferido pelo auto-preenchimento do questionário de atividade física para crianças e adolescentes (PAQ-C), que inclui atitudes referentes à prática de esportes, jogos e atividade física realizada no período de lazer e escolar. O escore final foi dicotomizado em sedentário ou ativo. Foi aplicado o teste qui-quadrado, com nível de significância de 5%, para verificar a ocorrência de diferenças significativas de correlação entre o grupo controle (indivíduos eutróficos n= 523) e o grupo em evidência (indivíduos em sobrepeso e obesidade n= 144), por sexo e para o total de escolares. As análises estatísticas foram executadas no programa R, versão 2.8. Resultados: O nível de atividade física correlacionou-se estatisticamente com o estado nutricional apenas para o sexo feminino, no entanto, os resultados destacam-se pelas altas percentagens de sedentarismo encontradas, independente do estado nutricional. Para o total de adolescentes, 84,7% dos indivíduos eutróficos e 88,2% daqueles em excesso de peso foram considerados sedentários. A divisão por sexo mostrou que o sedentarismo foi ainda mais evidente no sexo feminino, uma vez que, para os adolescentes eutróficos, 90,1% das meninas eram sedentárias contra 76,7% dos meninos. Para aqueles em excesso de peso a diferença não foi tão expressiva, com 89,3% das meninas e 87% dos meninos considerados sedentários. Conclusão: O sedentarismo foi bastante prevalente entre os adolescentes pesquisados, independente do estado nutricional e sobretudo para o sexo feminino, o que alerta para a necessidade de estratégias de estímulo a um estilo de vida ativo, prevenindo a inatividade física na fase adulta e o risco de morbimortalidades associadas.

PC-04-017

ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E SATISFAÇÃO CORPORAL DE USUÁRIOS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE, BELO HORIZONTE - MG.

ANA LUISA MARCUCCI LEÃO; LUANA CAROLINE DO SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS-UFMG

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Introdução: O padrão de beleza atualmente imposto pela sociedade idealiza uma silhueta magra, sendo esta considerada ideal e, um meio de aceitação social. A imagem corporal representa uma construção complexa que envolve aspectos culturais, sociais, cognitivos e afetivos, e pode ser dependente do estado nutricional do indivíduo. Objetivos: Objetivo: Verificar a associação entre o estado nutricional e a satisfação corporal de usuários de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) do Distrito Sanitário de Belo Horizonte-MG. Metodologia: Metodologia: Estudo transversal com usuários de uma UBS, encaminhados para atendimento nutricional pelas Equipes de Saúde da Família e pelo Serviço de Promoção à Saúde – Academia da Cidade. Os critérios de encaminhamento foram obesidade e/ou co-morbidades desestabilizadas. Coletaram-se informações sociodemográficas, antropométricas e de satisfação corporal (Silhuetas de Stunkard et al. 1983). Análise estatística constou de testes qui-quadrado, exato de Fisher e correlação de Pearson. Resultados: Resultados: Foram avaliados 65 usuários, 93,8% mulheres, com média de idade de 51,9±11,0 anos. Dos adultos (n=47), 10,3% apresentavam pré-obesidade, 61,5% obesidade Grau I, 20,5% Grau II e 5,1% Grau III. Entre os idosos, verificou-se 91,7% de sobrepeso. Observou-se que 66,7% dos participantes tentaram emagrecer nos últimos 6 meses, sendo 42,6% sem acompanhamento de profissional de saúde. A insatisfação corporal foi referida por 77,8% dos usuários, sendo que 70,4% relataram sentir-se "gordo" atualmente. Foi identificada diferença significativa da forma corporal apontada como atual e a forma desejada, sendo verificado desejo por formas corporais mais magras ($p<0,001$). A forma corporal mais apontada como atual foi a "6" (29,6%), que se refere aos estágios iniciais de obesidade. Já a forma mais desejada (37%) foi a "4", referente à eutrofia. A insatisfação corporal foi relacionada com o aumento do índice de massa corporal ($r=0,273$; $p=0,046$) e sem relação com outras medidas antropométricas. Conclusão: Conclusão: Os dados obtidos destacam elevada prevalência de insatisfação corporal corroborando a alta frequência de excesso de peso verificada. Destaca-se que os usuários iniciaram atendimento nutricional, apontando a busca por melhoria da satisfação corporal, e oportunidade de adoção de estratégias de tratamento do sobrepeso/obesidade, sobretudo por meio de alimentação equilibrada e atividade física. Espera-se desta forma contribuir para o incremento da qualidade de vida dos participantes.

PC-04-018

ESTADO NUTRICIONAL E CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA DE CRIANÇAS INTEGRANTES DO PROGRAMA BOLSA-FAMÍLIA DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE BELO HORIZONTE-MG.

BÁRBARA GALVÃO CALDAS; DAYANNE ALVES ARAÚJO BR OLIVEIRA; LUANA CAROLINE DOS SANTOS
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Programa Bolsa Família (PBF) foi criado em 2003 e é atualmente o maior programa de transferência de renda do mundo. O programa visa, além do auxílio financeiro, a emancipação das famílias por meio de acesso às políticas de educação e saúde. Sua recente implantação torna necessária à realização de avaliações e diagnósticos dos seus participantes que permitirão posteriores análises da sua efetividade. Objetivos: Avaliar o estado nutricional e condições socioeconômicas de crianças integrantes do Programa Bolsa Família de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) de Belo Horizonte, Minas Gerais. Metodologia: Estudo transversal com crianças integrantes do PBF de uma UBS, localizada no Distrito Sanitário Venda Nova, de Belo Horizonte-MG. Foram coletados dados socioeconômicos e hábitos alimentares por meio de questionário e avaliou-se antropometria. O estado nutricional foi classificado segundo os índices estatura/idade e índice de massa corporal(IMC)/idade a partir das curvas da Organização Mundial de Saúde (WHO, 2006) e critérios do SISVAN (2008). Resultados: Participaram do estudo 93 crianças, 70,4% do total de participantes do PBF da UBS, neste estágio de vida. Observou-se média de idade de 2,90±1,3 anos e 55,9% de meninas. Identificou-se mediana de renda familiar de R$620,00 (IC95%:629,22–761,12), sendo R$102,00 (IC95%:81,46–96,11) oferecidos pelo Bolsa Família (12,0%; IC95%14,1-20,0% da renda total). Entre os participantes verificou-se 4,3% de comprometimento estatural, 6,5% de vigilância de baixo IMC/idade, 14,0% de sobrepeso e 9,7% de obesidade. Verificou-se alta frequência de consumo diário de cereais (95,7%), leguminosas (96,7%) e leite (90,3%) corroborando as recomendações dietéticas. Em contraste, houve baixa frequência de consumo diário de frutas, carnes e vegetais, sendo 55,9%, 57,0% e 72,1%, respectivamente; e elevada frequência de consumo de doces (81,7% referiram consumir >1 vez/dia). A renda familiar não interferiu na frequência de consumo de doces ($p=0,903$), frutas ($p=0,457$) e vegetais ($p=0,437$). No entanto, observou-se que quanto maior a renda, menor foi a freqüência de consumo de óleo ($p=0,008$). Conclusão: Os dados obtidos destacam elevada prevalência de desvios nutricionais e participação importante do Programa Bolsa-Família no rendimento familiar. Ressaltou-se ainda necessidade de orientações sobre alimentação saudável para as famílias avaliadas visando melhoria das condições de saúde e dos hábitos alimentares dos mesmos.

PC-04-019

AUTO- PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E ESTADO NUTRICIONAL EM MULHERES ADULTAS

CRISTIANE MORAES; SANDRA MSA MARINHO; LUIZ ANTÔNIO DOS ANJOS; VIVIAN WAHRLICH

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A avaliação do estado nutricional (EN) de adultos faz-se importante pelo quadro de aumento significativo nas prevalências de sobrepeso (SP) e obesidade (OB). A auto-percepção da imagem corporal (AP) associada à avaliação do EN vem sendo considerada relevante nas avaliações individuais e coletivas. Existem, entretanto, diversos grupos de figuras disponíveis com poucos estudos de validação em nosso meio. Objetivos: Correlacionar a AP com o índice de massa corporal (IMC) para determinar o EN utilizando fototipos. Metodologia: O estudo foi realizado em 114 mulheres (idade entre 20-69 anos (média, DP; 44,4, 12,5 anos) que fizeram sua AP com dois grupos de figuras: 1) as descritas por Coutinho (C) que compreendem uma escala de 4 silhuetas, desenvolvida em mulheres brasileiras, com a seguinte classificação: A) IMC < 20 – baixo peso - BP; B) 20 ≤ IMC < 25 – peso adequado – AD; C) 25 ≤ IMC < 30 – SP; e D) IMC ≥ 30,0 kg/m2 – OB, e 2) as descritas por Stunkard (S), que vão de 1 (mais magra) a 9 (mais gorda). Para esta análise, as figuras foram agrupadas de acordo com a classificação do IMC como: 1=BP; 2-4=AD; 5-6=SP; 7-9=OB. O coeficiente Kappa ponderado (k) foi usado para estimar a associação entre as classificações do EN e a AP. A seguir, obteve-se as medidas de massa corporal, estatura e perímetro da cintura (PC) e usou-se o critério da OMS para o diagnóstico nutricional (IMC) e de risco para complicações metabólicas associado à medida do PC. Resultados: A prevalência de BP foi de 7%, a de SP foi de 22% e a de OB foi de 19%. Aproximadamente 55% das mulheres apresentavam valores de PC com risco de complicações metabólicas (24% com PC entre 80-88cm e 31% com PC ≥ 88cm). A concordância do EN objetivo (IMC medido) e a AP foi menor (k=0,39) usando a escala de S do que a de C (k=0,52). Entre as mulheres com PC ≥ 88cm, 31% se identificaram com as figuras de C para SP e 50% nas de OB. Os mesmos valores para as figuras de S foram de somente 33 e 19%, respectivamente. Conclusão: A AP através de figuras de C parece dar resultado mais satisfatório, apesar de somente moderado, do que a AP pelas figuras de S (somente razoável). As figuras de C identificam mais mulheres com risco de complicações metabólicas por obesidade abdominal do que as Figuras de S.

PC-04-020

RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E A SATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

GIOVANNA M. R. FIATES; MARILYN G.F. KUNTZ; RAQUEL KUERTEN SALLES; ADERLEY SARTORI SILVA; DIOGO PALHANO; ELISA KAPPEL

Instituição: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO - UFSC

Ag.Financiadora: FAPESC - BOLSA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A imagem corporal é uma ilustração criada na mente do indivíduo, das suas estruturas corporais de forma multidimensional. Distúrbios de auto-imagem corporal são cada vez mais comuns devido ao padrão imposto pela mídia moderna. A transição da adolescência para a idade adulta, fase em que se encontra grande parte dos estudantes universitários, implica em tarefas individuais e sociais que tornam esta população especialmente vulnerável aos modelos e representações sociais vigentes. Objetivos: Avaliar o estado nutricional e conhecer a percepção sobre a imagem corporal de uma amostra representativa de estudantes de uma instituição universitária. Metodologia: O cálculo amostral determinou que 1380 estudantes de ambos os sexos distribuídos em todos os centros de ensino do campus participassem do estudo. Após aprovação do projeto pelo Comitê de Ética, os participantes foram pesados, medidos, e responderam um questionário contendo a reprodução de uma Escala de Figuras de Silhuetas já validada em adultos brasileiros de ambos os sexos, mostrando nove silhuetas com variações progressivas de IMC (17,5 a 37,5Kg/m2). Foi criado um banco de dados para cálculo de proporções, médias e desvios-padrão. Utilizou-se o ?2 de Pearson para comparar as variáveis dicotômicas, e ANOVA para comparar as variáveis contínuas. O nível de significância foi estabelecido em p<0,05. Resultados: Após exclusão de questionários incompletos ou inconsistentes, um total de 1345 estudantes compôs a amostra, dos quais 55% eram homens. O IMC médio (23,52 kg/m2, DP=3,14) dos estudantes do sexo masculino foi significantemente maior que do sexo feminino (21,57 kg/m2,DP=0,28, p<0,05). O percentual de estudantes eutróficos foi semelhante nos dois grupos (p=0,07), no entanto mais mulheres do que homens apresentaram baixo peso (p<0,05). No grupo das mulheres a insatisfação com o peso corporal atual também foi maior (p=0,05). Na escala de silhuetas, as mulheres escolheram uma figura correspondente à imagem atual significantemente diferente da considerada ideal (p<0,05). No grupo dos homens, a diferença entre as silhuetas escolhidas não foi significante (p=0,038), o percentual de indivíduos com sobrepeso / obesidade foi significantemente maior (p<0,05) e a maioria (63%) se considerou satisfeita com seu peso atual. Conclusão: Os resultados indicam que as estudantes do sexo feminino são mais vulneráveis à insatisfação com a imagem corporal.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Nutrição Experimental

PC-04-021 a PC-04-025

PC-04-021

A DIETA AIN-93 AUMENTA A MORTALIDADE E ATENUA O PROCESSO DE REMODELAÇÃO CARDÍACA EM RATOS INFARTADOS

LIDIANE PAULA ARDISSON; FABIANA GOUVEIA DENIPOTE; MARCOS FERREIRA MINICUCCI; PAULA GAIOLLA; MARIELE CASTILHO PANSANI; SERGIO PAIVA; BEATRIZ MATSUBARA; LEONARDO MAMEDE ZORNOFF

Instituição: UNESP - Faculdade de Medicina de Botucatu

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Diferentes componentes da dieta podem atuar como modulador da remodelação cardíaca. A dieta AIN-93 é amplamente utilizada porque, por possuir composição química definida, os componentes dietéticos são identificados e quantificados. No entanto, os efeitos dessa dieta no modelo de infarto experimental não são conhecidos. Objetivos: Avaliar a influência da dieta AIN-93 na mortalidade e no processo de remodelação cardíaca após o infarto agudo do miocárdio em ratos. Metodologia: Após o desmame, ratos Wistar foram divididos em dois grupos: Grupo controle (n=62), receberam a dieta padrão de nosso laboratório (Labina); Grupo AIN93 (N=70), receberam a dieta AIN-93. Com 250g os animais foram infartados e seguidos por 3 meses mantendo-se as dietas. As média ± desvio padrão foram comparadas pelo teste t de Student e por Kaplan Meyer com log-rank. Resultados: Não foi observada diferença no tamanho do infarto (C = 29,7% ±17,2%; AIN-93 = 32,6% ± 18,4%; p = 0,677). A mortalidade foi maior no grupo AIN93 nas primeiras 24 horas (C = 61%; AIN-93 = 80%; p < 0,001). Na fase crônica (> 24 horas), a mortalidade foi semelhante (C = 4,8%; AIN-93 = 5,7%; p = 0,138). Ao ecocardiograma, o diâmetro distólico (C = 23,9 ± 3,6 mm/kg; AIN-93 = 20,2 ± 2,6; p=0,008) a área sistólica (C = 2,7 ± 0,5 cm2/kg; AIN-93 = 2,2 ± 0,4; p=0,02) e a área diastólica (C = 2,2 ± 0,5 cm2/kg; AIN-93 = 1,7 ± 0,4; p=0,02) ajustados ao peso corporal foram menores no grupo AIN-93. A dieta AIN-93 apresentou maior quantidade calórica, carboidratos e lipídeo e menor quantidade de proteína (p<0,05). Os valores séricos de potássio, magnésio, sódio, cálcio e fósforo foram menores no grupo AIN-93 (P<0,05). Após 3 meses, os níveis de insulina (ng/ml) foram menores com a dieta AIN-93: (C=3,7± 2,2l; AIN-93=0,9± 0,9; p=0,05). Em relação ao metabolismo energético, avaliado pela beta-hidroxiacil coenzima A (nmol/mg tecido), houve diferença entre os grupos: (C=7,5±1,2; AIN-93=12± 3,9; p=0,04). Conclusão: A dieta AIN-93 resultou em maior mortalidade precoce após o infarto, provavelmente por arritmias em conseqüência do menor nível de eletrólitos. Na fase crônica do infarto, a ração AIN-93 atenuou o processo de remodelação, provavelmente em conseqüência de menores níveis de insulina e melhora no metabolismo energético, decorrentes de diferenças na constituição dos macronutrientes.

PC-04-022

EFEITOS DO CONSUMO DE DIETA COM PROTEÍNA DE SOJA, DEFICIENTE EM COLINA E SUPLEMENTADA COM LECITINA DE SOJA

ANDRESSA KULL AGUILLAR; LAILA DE CAMARGO CHAPARRO; PAULA PAYÃO OVÍDIO; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: FMRP - USP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estudos mostram que a administração de dieta deficiente em colina e metionina acarreta a formação danificada de VLDL, o que contribui para o desenvolvimento de esteatose. Já foi observado que a lecitina de soja equilibra o estresse oxidativo causado pelo consumo crônico de etanol. Isso ocorre devido à ação da polifosfatidilcolina, uma mistura de fosfatidilcolinas. A fosfatidilcolina participa da regulação lipídica hepática, prevenindo a formação de esteatose. O consumo de proteína de soja geralmente é associado a vários efeitos benéficos, porém, sua importância tem sido desvalorizada por ter metionina como aminoácido limitante. Ainda não existem estudos avaliando os efeitos sobre o sistema antioxidante hepático e sobre os níveis de gordura hepática ao administrar-se uma dieta com proteína de soja, deficiente em colina e suplementada com lecitina de soja. Objetivos: Avaliar os efeitos do consumo de uma dieta com proteína de soja, deficiente em colina e suplementada com lecitina de soja, sobre sistema antioxidante hepático e os níveis de gordura hepática. Metodologia: Foram utilizados trinta ratos machos da linhagem Wistar distribuídos em cinco grupos, os quais receberam dietas deficientes em colina. GC (n=6): com caseína como fonte proteica por 60 dias; GS1 (n=6): com proteína de soja texturizada como fonte proteica por 30 dias; GS2 (n=6): com proteína de soja texturizada como fonte proteica por 60 dias; GSL1 (n=6): com proteína de soja texturizada como fonte proteica por 30 dias, suplementação com lecitina de soja (5%) por mais 30 dias; GSL2 (n=6): com proteína de soja texturizada como fonte proteica e suplementada com lecitina de soja (5%), por 60 dias. Foram feitas dosagens de malonaldeído (MDA), glutationa reduzida (GSH), gordura hepática, aspartato aminotransferase (AST/TGO) e alanino aminotransferase (ALT/TGP). Resultados: Não houve diferenças estatísticas em relação ao peso, à ingestão de dieta, às dosagens de triglicérides hepático, TGO, gordura hepática e MDA. O grupo GSL2 (13,47±1,98 U/ml) apresentou o menor valor de TGP que o grupo GSL1 (24,53±7,48 U/ml), diferindo-se estatisticamente. O grupo GC (13,55±1,91 mg/g tec) apresentou maior valor de colesterol que o grupo GSL2 (10,38±0,43 mg/g tec). Conclusão: A administração da lecitina de soja ou da proteína de soja pode ter previnido o dano hepático no grupo GSL 2. A administração de proteína de soja ou de lecitina de soja pode ter efeitos benéficos sobre os níveis de colesterol hepático.

PC-04-023

REPERCUSSÕES DE DIETAS HIPERLIPÍDICAS À BASE DE ÓLEOS DE SOJA E PEIXE SOBRE A ADIPOSIDADE E RESISTÊNCIA À INSULINA

TATIANA CAMACHO BARÃO; LEANDRO OLIVEIRA BATISTA; GUSTAVO D. PIMENTEL; REGINA L.H. WATANABE; ELIANE B. RIBEIRO; KELSE TIBAU DE ALBUQUERQUE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade é relevante problema de saúde pública e sua prevalência aumenta rapidamente, principalmente em países desenvolvidos e a dieta hiperlipídica é considerada importante fator de risco. Além de causar ganho de peso, problemas cardiovasculares, dislipidemias, diabetes dentre outros distúrbios, o consumo excessivo de gordura parece interferir na resposta anorexígena central de hormônios como a insulina, causando hiperfagia em modelos animais. Além disso, os diferentes tipos de ácidos graxos parecem possuir efeitos fisiológicos distintos. Objetivos: Objetivamos avaliar se o consumo prolongado de dieta hiperlipídica, rica em ácidos graxos poliinsaturados, afeta a adiposidade e ação da insulina. Metodologia: Ratos Wistar, tratados do 60º ao 120º dia de vida, com acesso livre a água e ração padrão ou adicionada de 20% de óleo, foram distribuídos nos grupos controle (C), soja (S) e peixe (P). Durante o tratamento os animais foram avaliados quanto à ingestão alimentar e a massa corporal. Aos 120 dias avaliamos a glicemia e insulinemia de jejum, gordura e proteína de carcaça, depósitos de gordura retroperitoneal, epididimal e mesentérico e o teor hipotalâmico do receptor de insulina. Resultados: Verificamos que todos os grupos tiveram massa corporal e ingestão de energia semelhante no período de tratamento, mas S e P apresentaram menor consumo alimentar comparado ao controle. Detectamos aumento em todos os depósitos de gordura avaliados no grupo soja, comparado ao controle, porém o P diferiu apenas no teor de gordura mesentérica. Os animais tratados com óleo de peixe apresentaram elevada glicemia comparada ao C e menor teor de gordura na carcaça comparado ao grupo soja. Ambos os animais tratados apresentaram insulina sérica elevada comparada aos controles. Não observamos diferenças entre grupos no teor de proteína da carcaça e do receptor de insulina. Conclusão: O resultado da suplementação na dieta com óleo de soja ou peixe pode ter repercussão fisiológica importante, sugerindo resistência à insulina e aumento da adiposidade nos diferentes depósitos, tendo sido observadas diferenças na alteração destes parâmetros entre o tratamento com o óleo de soja e peixe.

PC-04-024

DIETA A BASE DE SOJA MODULA A LIPOGÊNESE HEPÁTICA EM RATOS RECUPERADOS DE RESTRIÇÃO PROTÉICA

ADRIENE ALEXANDRA PAIVA; JALINE ZANELLATO FAIAD; LETICIA MARTINS IGNÁCIO SOUZA; SILVIA REGINA LIMA REIS; MARCIA QUEIROZ LATORRACA; LUIZ FABRIZIO STOPPIGLIA; MARIA HELENA GOMES-DA-SILVA; MARIA SALETE FERREIRA MARTINS; GABRIELA DALCIN DURANTE

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição em fases críticas de desenvolvimento é responsável pelo aparecimento de doenças metabólicas na vida adulta. A restrição protéica promove alterações morfológicas e funcionais no tecido hepático. O fígado tem papel central no metabolismo lipídico. Estudos mostram que a proteína de soja melhora o perfil lipídico e previne o acúmulo de gordura hepática. Objetivos: Avaliar o efeito da recuperação nutricional com dieta à base de soja sobre o, perfil lipídico, lipogênese hepática e conteúdo de glicogênio hepático e muscular em ratos submetidos à restrição protéica. Metodologia: Ratos Wistar machos, proles de mães alimentadas com 17% ou 6% de caseína durante a prenhez e lactação, foram mantidos com dieta contendo 17% de caseína (CC=8, RC=8) ou farinha integral de soja (CS=8 RS=8) e 6% de caseína hipoproteico (HP=8) do desmame até os 90 dias de idade. Resultados: As concentrações séricas de albumina e proteínas totais foram similares entre os grupos controle e recuperado e o grupo hipoproteico foi menor quando comparado aos recuperados (CC=3,1±0,5; 5,6±0,21; CS=3,1±0,23; 5,5±0,37; RC=3,2±0,1; 5,8±0,33; RS=3,1±0,17; 5,6±0,21; HP=2,96±0,27; 5,3±0,4). As concentrações séricas de colesterol e triglicerídeos foram maiores e similares entre os grupos RC e HP quando comparado aos demais (RC=77±13; 108±47; HP=78±18; 90±39; CC=46±12; 57±22; CS=50,6±13; 53±6, RS=52±9; 53±9). O glicogênio muscular não diferiu entre nenhum dos grupos experimentais. O glicogênio hepático não diferiu entre os grupos (CC=3,66±2,89, CS=3,07±1,70; RC=3,24±1,91, RS=3,39±1,51), o grupo hipoproteico foi maior do que os recuperados (RC=3,24±1,91, RS=3,39±1,51; HP=9,32±2,56). A síntese dos ácidos graxos (µmol.g-1.h-1) foi menor nos grupos soja (CS=8,17±3,61, RS=6,65±2,32) do que nos grupos caseína(CC=20,4±7,9, RC=14,73±5,59) e maior no grupo hipoproteico em relação aos recuperados (RC=14,73±5,59, RS=6,65±2,32, HP=24,29±13,05). A atividade das enzimas Málica e ATP Citrato Liase foi menor nos grupo soja quando comparados aos grupos caseína, nos animais hipoproteico exibiram maior atividade (CC=22,3±11,6; 37,6±12,5; CS=11,1±4,3; 30,02±5,8; RC=17,3±8,9; 43,7±15,9; RS=8,2±2,3; 24,10±5,6; HP=50,6±22,6; 121,0±38,5). Conclusão: A soja exerceu diferentes efeitos sobre a lipogênese no fígado em função do estado nutricional prévio e a redução da atividade das enzimas lipogênicas parece ter sido determinante para diminuir a síntese lipídica.

PC-04-025

EXTRATO DE CARQUEJA (BACCHARIS TRIMERA) REDUZ, EM UM MODELO DE INFLAMAÇÃO INDUZIDO POR PARACETAMOL, A PRODUÇÃO DE ESPÉCIES REATIVAS DE OXIGÊNIO EM NEUTRÓFILOS.

BRUNO DA CRUZ PÁDUA; LUCAS DORNELA SILVA; MÔNICA DE OLIVEIRA S. TEIXEIRA; JOAMYR V. ROSSONI JÚNIOR; JORGE LUIZ HUMBERTO; IESO DE MIRANDA CASTRO; MIRIAM MARTINS CHAVES; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA; MARIA LÚCIA PEDROSA; DANIELA CALDEIRA COSTA

Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo de plantas medicinais pela população mundial tem sido muito significativo. Na tentativa de comprovar as ações terapêuticas dos fitoterápicos, espécies vegetais estão sendo pesquisadas, dentre elas, *Baccharis trimera* uma planta amplamente distribuída na América do Sul e conhecida como carqueja. Estudos atribuem a esta espécie atividade hepatoprotetora, antioxidante e antiinflamatória. Em virtude desses efeitos, pesquisas da composição química de *B. trimera* demonstraram a presença de flavonóides, relacionados à proteção do organismo contra os radicais livres e triterpenos, principais responsáveis pela sua atividade antiinflamatória. Para verificar esse efeito antiinflamatório utilizamos leucócitos polimorfonucleares, uma vez que estes produzem espécies reativas de oxigênio (ERO) que induzem estresse oxidativo e injúria tecidual em resposta a processos infecciosos e inflamatórios. Diante disso o estudo avaliou, em um modelo de inflamação induzido por paracetamol, o efeito do extrato de carqueja sobre a produção de ERO em neutrófilos. Objetivos: Avaliar, em um modelo de inflamação induzido por paracetamol, o efeito do extrato de carqueja sobre a produção de ERO em neutrófilos. Metodologia: **Preparo do extrato:** A parte aérea da planta foi seca, moída e submetida a uma extração hidroalcoólica obtendo-se um extrato bruto que foi redissolvido em PBS na concentração 600mg/kg. **Protocolo experimental:** Os animais foram divididos em três grupos: controle, que recebeu água; paracetamol, que recebeu 835mg/kg de paracetamol; e o grupo carqueja e paracetamol, que recebeu 600mg/kg de extrato de carqueja e 1 hora depois 835mg/kg de paracetamol. 24hs horas após a administração do paracetamol o sangue dos animais foi coletado em tubos heparinizados e os granulócitos isolados com gradiente de dupla densidade para a dosagem das ERO por quimioluminescência. Resultados: A administração oral de paracetamol ativou a produção de ERO quando comparados aos granulócitos de ratos controles. Entretanto, nos animais pré-tratados com extrato de carqueja e posteriormente com paracetamol, observamos uma redução na produção de ERO, em relação aos granulócitos de ratos que receberam somente paracetamol. A viabilidade dos granulócitos manteve-se acima de 85% após o teste de exclusão com azul de tripan. Conclusão: Os resultados mostraram que o extrato de *B. trimera* apresentou uma eficiente propriedade antiinflamatória, uma vez que reduziu a produção de ERO em neutrófilos de ratos Fischer desafiados com uma alta dose de paracetamol.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Nutrição, Atividade Física e Esporte

PC-02-021 a PC-02-025

PC-02-021

CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES DE JIU-JITSU DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA (SC)

BRUNO LUIZ DA SILVA PIERI; ADRIANA SOARES LOBO

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC)

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O crescente consumo de suplementos alimentares está diretamente relacionado com a preocupação com a estética, boa forma física e aumento no desempenho esportivo. Porém, muitas destas promessas que vem estampada em rótulos e propagandas carecem de comprovação científica e de estudos acerca de seus efeitos a longo prazo. Objetivos: Esse estudo teve por objetivo verificar o consumo de suplementos alimentares por praticantes de Jiu-Jitsu em academias do município de Criciúma (SC). Metodologia: Participaram do estudo 40 voluntários de ambos os sexos (35 homens e 5 mulheres, de 18 a 44 anos de idade) de duas academias selecionadas aleatoriamente. Para coleta de dados utilizou-se um questionário abrangendo questões como estado civil, nível educacional, uso de suplementos, finalidades do uso, responsável pela indicação. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva. Resultados: Observou-se que a maior parte dos entrevistados (52,5%) está cursando nível superior e 32,5% já estão graduados no ensino superior. Grande parte dos lutadores (80%) relatou já ter utilizado ou utiliza atualmente algum tipo suplemento, sendo o consumo maior entre os homens (82,9% entre os homens e 60% entre as mulheres). Os suplementos mais utilizados são os repositores energéticos (50%), seguido por aminoácidos de cadeia ramificada e repositores hidroeletrolíticos, ambos com 40,6%. Os principais objetivos dos consumidores de suplementos são: aumento no desempenho (78,1%) e aumento de massa muscular (53,1%). A indicação de utilização foi feita pelo instrutor ou treinador em 46,9% dos casos, pelo vendedor da loja de suplementos em 31,3% e pelo nutricionista em apenas 28,1%. Conclusão: Ocorre um consumo preocupante de suplementos alimentares neste público em ambos os gêneros sem uma indicação adequada. Sugere-se a elaboração de programas educativos visando orientar essa população sobre a necessidade, segurança e eficácia do uso de suplementos alimentares.

PC-02-022

MODALIDADES AQUÁTICAS AFETAM DIFERENTEMENTE A HOMOGENEIDADE DA POPULAÇÃO DE ERITRÓCITOS

JOSELY CORREA KOURY; GISELLE LOUISE CERQUEIRA D OLIVEIRA; JULIANA ESTEVES; FLAVIA ALBUQUERQUE FIGUEIREDO

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Ag.Financiadora: FAPERJ

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O aumento da hematopoese para atender a maior necessidade de oxigênio promovida pelo exercício crônico, pode afetar a homogeneidade da população de eritrócitos. A elevada variação da amplitude do volume dos eritrócitos (RDW) prejudica a integridade das membranas tornando-as mais susceptíveis a lise por apresentar menor capacidade antioxidante, assim como reduzida deformabilidade. Atletas de modalidades aquáticas estão menos expostos a ação do impacto sobre os eritrócitos, sendo pouco estudado o efeito de treinamentos intensos e ausência de descanso sobre o perfil das células sanguíneas. Objetivos: Comparar o RDW de duas modalidades aquáticas, pólo aquático e natação. Metodologia: Os atletas participantes deste estudo (n=15 pólo aquático; n=14 natação) apresentavam idade média de 28±5anos, participavam de competições nacionais e internacionais e praticavam a modalidade por mais de seis anos consecutivos. Após jejum noturno de 8h, foram coletados 10mL de sangue por punção venosa. Os indicadores celulares foram determinados por contador automático (Cell Dyn Cobas). Para comparação entre as variáveis foi empregado o teste t e o valor de $p<0,05$ foi considerado como significativo. Resultados: A contagem de eritrócitos (pólo aquático 5±0,4; natação 5±0,3milhões/mm3), assim como o hematócrito (pólo aquático 45±3; natação 47±3%) e a hemoglobina (pólo aquático 15±1; natação 15±1g/dL) foram semelhantes para os atletas de ambas modalidades. Porém, o RDW (pólo aquático 14±0,5; natação 12±0,5%) foi significativamente ($p<0,001$) maior nos atletas de pólo aquático do que nos de natação. Conclusão: Nossos resultados mostram que apesar das modalidades aquáticas exercerem baixo impacto, os atletas de pólo aquático apresentaram uma população de eritrócitos mais heterogênea, possivelmente, gerada pela adaptação do impacto do choque entre os jogadores durante treinos e competições.

PC-02-023

SUPLEMENTOS ALIMENTARES À BASE DE CREATINA PARA PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA: ANÁLISE QUALITATIVA E QUANTITATIVA DE SUA ROTULAGEM NO BRASIL

SONIA MARIA BARRERA ARRUDA; NELSON ROBERTO FURQUIM; DENISE CAVALLINI CYRILLO

Instituição: Universidade de São Paulo

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Muito popular nos anos 1990, a creatina tornou-se um suplemento alimentar cujo consumo apresentava características controvertidas, mesmo sendo cada vez mais difundido, muitas vezes de forma indiscriminada e sem orientações adequadas. No Brasil, a creatina foi comercializada livremente como suplemento alimentar durante muitos anos, mesmo não existindo uma regulamentação específica para sua comercialização. Hoje, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária considera a creatina como um medicamento, sendo a sua comercialização vinculada a recomendações por profissionais de saúde, com necessidade de prescrição formal. Objetivos: Este estudo objetivou analisar a rotulagem de produtos à base de creatina disponíveis no mercado brasileiro, no período anterior à proibição da comercialização sem prescrição. Metodologia: Rótulos de 24 produtos à base de creatina, distribuídos em 14 marcas foram analisados, tomando-se como base um modelo de monitoramento do cumprimento das normas para rotulagem de alimentos especiais para praticantes de atividades físicas, permitindo avaliar o grau de obediência a essas normas pelas empresas que comercializavam os produtos. Resultados: Um alto grau de obediência às normas em vigor à época do estudo pôde ser constatado. No entanto, foi observado que informações importantes acerca de orientação de consumo e contra indicações, não constavam claramente dos rótulos dos produtos analisados, o que podia induzir ao consumo inadequado. Conclusão: Os resultados do estudo mostraram a necessidade de aperfeiçoamento das normas então vigentes. Faltava à época, a obrigatoriedade dos rótulos conterem orientações completas sobre a forma de consumo e contra-indicações, de forma visível e clara. Estes resultados tornam-se especialmente importantes, tendo em vista que está em gestação nova regulamentação que, provavelmente, excluirá a substância do rol dos medicamentos, liberando a comercialização de produtos à base de creatina como alimento especial para atletas.

PC-02-024

FUNÇÃO HEPÁTICA DE RATOS EM PROCESSO DE RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL NÃO É AFETADA PELO TREINAMENTO FÍSICO CRÔNICO

EMERSON CRUZ OLIVEIRA; MARIA LÚCIA PEDROSA; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição protéico-calórica em humanos tem como característica o fígado gorduroso (kwashiorkor). Ratos desnutridos também apresentam o fígado gorduroso e as disfunções decorrentes do mesmo. Os principais marcadores dessas alterações são a medida da atividade das enzimas aspartato aminotransferase (AST) e a alanina aminotransferase (ALT). Objetivos: O objetivo deste trabalho foi verificar se o treinamento físico potencializa os efeitos da recuperação nutricional sobre o fígado, através da medida da atividade das enzimas ALT e AST e do peso do órgão. Metodologia: Foram utilizados ratos Fisher (n = 20) desnutridos a partir do nascimento e com 28 dias de vida no início do treinamento, distribuídos em quatro grupos: Controle Sedentário (CS); Controle Treinado (CT); Recuperado Sedentário (RS) e Recuperado Treinado (RT). O treinamento de natação consistiu de 30 minutos/dia, 5 dias/semana, durante 24 semanas. Resultados: Em função do período de desnutrição ocorrido previamente ao início do treinamento, o peso inicial dos animais controle foi maior (diferença em função do estado nutricional) que dos recuperados (CS = 65,20 ± 7,22; CT = 65,40 ± 7,40; RS = 18,40 ± 1,67; RT = 18,80 ± 1,30; Anova - Two-Way, $p < 0,0001$). O peso final (CS = 337,96 ± 18,72; CT = 315,54 ± 39,88; RS = 262,18 ± 17,69; RT = 262,62 ± 27,15; Anova - Two-Way, $p < 0,0001$) e o peso do fígado (CS = 9,02 ± 0,63; CT = 10,70 ± 1,70; RS = 7,60 ± 1,07; RT = 7,37 ± 0,67; Anova - Two-Way, $p = 0,0002$), apresentaram diferença em função do estado nutricional, indicando que não houve recuperação dos animais quando se analisa esses parâmetros isoladamente. Entretanto o peso relativo do fígado (peso órgão/peso corporal x 1000) não apresentou diferença significativa, sugerindo que o peso do órgão dos animais recuperados possa estar aumentado, justificando uma análise da função hepática. Apenas a atividade da ALT apresentou diferenças significativas (CS = 47,43 ± 2,94; CT = 30,57 ± 7,8; RS = 42,5 ± 7,42; RT = 40,43 ± 10,35; Anova - Two-Way, $p = 0,0452$ para interação; $p < 0,01$ para treinamento). Conclusão: Como não houve um aumento de ALT e AST, sugere-se que o treinamento associado à recuperação nutricional não afeta a função hepática.

PC-02-025

UTILIZAÇÃO DE ANABOLIZANTES E SUPLEMENTOS NA ATIVIDADE FÍSICA

GISELE CRISTINA DIAS; DANIELA MOURA AZEVEDO T FARAH; LÍDICE MEYER PINTO RIBEIRO

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Com exceção dos componentes hereditários, a nutrição aliada ao condicionamento atlético possui um papel importante no desempenho físico do atleta. Dentre os suportes alimentares no meio esportivo, destaca-se o suplemento, utilizado para suprir em doses maiores a necessidade de substâncias que podem ser ingeridas normalmente pela dieta. O uso de esteróides anabolizantes (EAs) tem o intuito de aumentar a massa muscular, garantindo melhora no desempenho físico. O objetivo de conseguir uma medalha e/ou obter reconhecimento internacional faz com que vários atletas não respeitem as regras desportistas e os conceitos morais presentes nas competições partindo para meios fraudulentos, como o doping. Até mesmo os chamados "atletas de academia" exploram os limites do corpo ingerindo aditivos sem avaliar as consequências e riscos a que são expostos. Objetivos: Este estudo teve por objetivo a análise do conhecimento sobre anabolizantes, suplementos alimentares e doping em esportistas e não esportistas de diversas faixas etárias e ambos os sexos. Metodologia: Estudo do tipo transversal. A pesquisa foi realizada em maio de 2009, com o intuito de expor dúvidas freqüentes sobre o uso de anabolizantes e suplementos. Foram entrevistadas 90 pessoas que submetidas a um questionário responderam se conheciam a diferença entre anabolizantes e suplementos e os benefícios de tal uso, se o consumo de tais deveria ser incentivado, o que entendiam por doping. Não foi necessário a identificação dos entrevistados. Resultados: Dentre os entrevistados, 75% conhecem a diferença entre suplementos e anabolizantes, 14,5% acham que anabolizantes deveriam ser legalizados, 45,5% consideram que suplementos deveriam ser incentivados, 25,5% acham que anabolizantes trazem benefícios, 51% consideram anabolizantes como doping. Conclusão: Com base nos questionários, verificou-se o ponto de vista de cada entrevistado, observando controvérsias, principalmente quanto ao benefício de anabolizantes na mudança da moral entre gerações. Concluímos que pela falta de informação sobre o efeito nocivo dos anabolizantes e o uso indiscriminado dos suplementos houve um aumento no uso de tais substâncias nos últimos anos devido à facilidade de sua obtenção, sendo inclusive estimulado pela indústria farmacêutica. Campanhas publicitárias que alertem sobre esse problema são necessárias, pois a intervenção educacional tem se demonstrado um instrumento efetivo no combate ao uso abusivo dessas substâncias.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Nutrigenômica

PC-03-003 a PC-03-005

PC-03-003

ASSOCIAÇÃO ENTRE O POLIMORFISMO INSERÇÃO/DELEÇÃO DO GENE DCP1 E FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM ESCOLARES DE 6 A 14 ANOS.

CRISTIANE VILAS BOAS NEVES; WANDER R FURTADO; DENISE XAVIER AMORA; ANA PAULA CARLOS CÂNDIDO; GEORGE LUIS LINS MACHADO-COELHO; RENATA NASCIMENTO FREITAS

Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O gene da enzima conversora da angiotensina (DCP1) pode influenciar alguns fatores de risco para doenças cardiovasculares como a pressão arterial. Poucos estudos examinaram a contribuição deste gene, especialmente do polimorfismo In/Del DCP1 no fenótipo pressão arterial em crianças. Objetivos: Foi realizado um estudo epidemiológico para avaliar possíveis associações entre fatores antropométricos, genéticos, bioquímicos e clínicos para doenças cardiovasculares em escolares de 6 a 14 anos. Metodologia: O polimorfismo In/Del DCP1 foi determinado a partir do DNA obtido de 773 amostras de sangue pela amplificação por reação em cadeia da polimerase (PCR) de um fragmento de 190 pb na ausência da inserção (alelo D) e um fragmento de 490 na presença da inserção (alelo I). Amostras DD foram reanalisadas por amplificação com iniciador específico para a região da inserção. Foram realizadas análises de variância (ANOVA) para as variáveis contínuas (peso, altura, IMC, CC, %GC, glicose, e pressão arterial) para testar diferenças destas entre os genótipos, considerando a população em geral e separada por gênero. Todas as análises estatísticas foram realizadas com o programa SPSS 12.0, com nível de significância de $p<0,05$ para todos os testes. Resultados: A distribuição de freqüência dos genótipos observada estava em equilíbrio de Hardy-Weinberg. As freqüências encontradas foram 0,57 para o alelo I e 0,43 para o alelo D; e para os genótipos foram: DD: 32,3%; ID: 50,2% e II: 17,5%. Observou-se que as crianças DD apresentavam níveis glicêmicos significativamente maiores do que as crianças homozigotas para inserção. Ao realizar a análise após estratificação por gênero, meninos DD apresentaram %GC e níveis glicêmicos maiores ($P=0,03$) e PAD menor ($P=0,02$) que meninos ID e II. Para as meninas nenhuma diferença foi encontrada nas variáveis analisadas. Conclusão: Em virtude do impacto futuro para a saúde que as diferenças observadas nos fatores de risco podem representar, nossos resultados apontam para a necessidade de estudos mais detalhados para averiguar correlações entre fatores genéticos e ambientais na manifestação de risco cardiovascular precoce.

PC-03-004

EFEITO QUIMIOPROTETOR DA ERVA-MATE (ILEX PARAGUARIENSIS) NA CARCINOGÊNESE HEPÁTICA.

DEMETRIUS P ARÇARI; WALDEMAR BARTCHEWSKY JR; TANILA WOOD DOS SANTOS; KARIM ALINE OLIVEIRA; LUCIO FC FERRAZ; DEBORAH H M BASTOS; ALESSANDRA GAMBERO; PATRICIA DE O CARVALHO; MARCELO L RIBEIRO

Instituição: Universidade São Francisco

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A quimioprevenção do câncer consiste na utilização de compostos naturais, sintéticos ou biológicos a fim de reverter, suprimir ou prevenir a progressão da carcinogênese. Desse modo, a inibição em qualquer uma das múltiplas etapas da carcinogênese poderia potencialmente prevenir o aparecimento do câncer. Neste sentido, diversos trabalhos mostram que os compostos detectados na erva mate possuem uma série de funções biológicas, tais como: ação antioxidante; antiinflamatória; imunomodulatória e anticancerígena. Objetivos: Deste modo, o presente trabalho tem como objetivo avaliar a ação do extrato aquoso de erva mate na quimioprevenção da carcinogênese hepática. Metodologia: Trinta ratos machos da linhagem Fisher 344 foram divididos em 3 grupos (controle negativo, controle positivo, erva mate). Os animais do grupo controle positivo (CP) e erva mate (EM) receberam uma única dose do agente carcinogênico N-nitrosodietilamina a 200 mg kg-1. Subseqüentemente, animais do grupo EM foram submetidos à intervenção com extrato aquoso de erva mate 0.5 g.kg-1 por 10 semanas. Após a intervenção amostras do fígado foram retiradas para análises histológicas, avaliação dos níveis de estresse oxidativo ao DNA, análise da expressão de genes envolvidos com a regulação de ciclo celular e proliferação (ciclina D1, APC, PI3Kinase, c-MYC, CDK4, P21, β-catenina), apoptose (caspase-3, Bax, Bid, Bcl-2) e resposta inflamatória (TNF-a, IL-6, IL-8, COX-2, iNOS). Investigou-se a translocação nuclear dos fatores de trascrição AP-1 e NF-κB. Resultados: Após a intervenção observou-se que os animais do grupo EM apresentaram uma diminuição significativa nos níveis de alterações histológicas apresentadas, quando comparada ao grupo CP. Em relação aos níveis de danos oxidativos ao DNA, os animais do grupo EM mostraram uma redução significativa nestes níveis, retornando aos níveis de danos oxidativos observados no grupo controle negativo. Após a intervenção com erva mate verificou-se que o nível de expressão dos genes estudados retornou aos níveis encontrados no grupo controle negativo. Avaliando a translocação nuclear dos fatores de trascrição envolvidos na expressão de genes relacionados à resposta inflamatória AP-1 e NF-κB, verificou-se no grupo CP um aumento na translocação nuclear destes fatores, e após a intervenção uma redução neste fenômeno. Conclusão: Tais dados indicam que o extrato de erva mate utilizado modulam a expressão de genes envolvidos na carcinogênese.

PC-03-005

BIOMARCADORES ANTIOXIDANTES E CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSAS

CLAUDIA AMBROSI; BRUNNA CRISTINA BREMER BOAVENTURA; FABIANA OURIQUE DA SILVA; LUCIANE ANGELA NOTTAR NESELLO; MARIA ARLENE FAUSTO; PATRICIA FARIA DI PIETRO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O envelhecimento humano e a maioria das doenças associadas a ele têm como denominador comum, o processo de estresse oxidativo. Mecanismos antioxidantes endógenos (enzimas antioxidantes) e exógenos (antioxidantes provenientes da dieta) são de grande importância para a defesa do organismo frente aos danos causados pelo estresse oxidativo. Objetivos: Investigar a relação entre biomarcadores antioxidantes e o consumo alimentar de idosas freqüentadoras de um Centro de Convivência para Idosos. Metodologia: A pesquisa foi realizada no Centro de Convivência do Idoso – CCI, no município de Itajaí/SC. O perfil dos freqüentadores do CCI foi analisado a partir de entrevistas e aplicação de um protocolo semi-estruturado de avaliação sócio-demográfica, clínica e antropométrica. O estado nutricional foi avaliado antropometricamente com base no Índice de Massa Corporal (IMC). A avaliação dietética foi feita a partir da aplicação de inquérito alimentar Recordatório de 24h (R24h) de três dias não consecutivos, incluindo o domingo, sendo que posteriormente os dados alimentares foram convertidos em pesos (g) e volumes (mL) com o auxílio de tabelas de medidas caseiras. A avaliação bioquímica foi feita por meio de biomarcadores antioxidantes a (tióis totais e fenóis). Os resultados foram analisados no software Stata 8,1. Para avaliar o efeito do consumo dos grupos de alimentos sobre os biomarcadores de estresse oxidativo foi utilizado o método de análise de regressão linear, ajustado para idade e energia. Em todos os testes estatísticos foi considerado o nível de significância de 5%. Resultados: Participaram do estudo 73 idosas com média de 71 anos, sendo a maioria de raça branca (93%). Em relação ao peso corporal a média foi de 68,7 ± 13 kg e o IMC médio foram de 28,5 ± 2 kg/m2. Foi observado aumento significativo nas concentrações de tióis em relação ao consumo dos grupos alimentares "vegetais ricos em carotenóides" (p=0,02) e "óleos, gorduras e sementes oleaginosas" (p=0,01) e uma diminuição significativa nas concentrações de fenóis em relação ao consumo de alimentos do grupo "cereais, tubérculos e derivados" (p=0,01). Conclusão: Neste estudo foi observado que o consumo de alguns grupos alimentares apresentou potencial antioxidante. Contudo, a alimentação da população idosa deve contemplar uma grande variedade de grupos alimentares para assegurar o aporte de todos os nutrientes necessários a essa faixa etária.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Outras Áreas da Nutrição

PC-03-003 a PC-03-005

PC-03-013

COMPORTAMENTO ALIMENTAR, AUTOCONCEITO E IMAGEM CORPORAL EM PRÉ-ADOLESCENTES COMO FATORES PARA DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES

RENATA TAVARES BESCHIZ PINI; ALESSANDRA COSTA PEREIRA JUNQUEIRA; RITA DE CÁSSIA MARGARIDO MOREIRA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As alterações fisiológicas da pré-adolescência, com uma deposição de gordura corporal, aliadas à pressão exercida pelos pais e sociedade, podem levar à insatisfação com o "novo" corpo e a idealização e busca de um "corpo ideal", o que são vistos como fatores de risco para transtornos alimentares (TA). Objetivos: Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar o comportamento alimentar, o autoconceito e a Imagem Corporal (IC) de pré-adolescentes como fatores para desenvolvimento de TA. Metodologia: Para tanto, foram coletados dados antropométricos para cálculo de Índice de Massa Corporal (IMC) e aplicados: Teste de Comportamento Alimentar e Imagem Corporal (EBBIT); Escala Infantil Piers-Harris de Autoconceito, e Escala de Figuras de Silhueta Infantil (EFSI) em 110 indivíduos de uma Escola Municipal de Ribeirão Preto, na faixa etária de 9 a 12 anos de idade, sendo que 58,18% (n=64) são do sexo feminino e 41,85% (n=46), masculino. A análise dos dados foi realizada através da análise de variância (ANOVA) de três fatores, para verificar possíveis diferenças de estado nutricional (EN), autoconceito e percepção da IC entre os sexos, e foi conduzida uma análise post-hoc, utilizando o teste de Newman Kewls ($p<0,05$). Resultados: Os achados do IMC demonstram que 3,64% (n=4) estão com baixo peso; 7,27% (n=8), risco para baixo peso; 50% (n=55), eutrofia; 20,91% (n=23), sobrepeso, e 18,18% (n=20), obesidade. Houve efeito de interação entre sexo e EN em todos os questionários. Os dados de distorção da IC com a aplicação da EFSI revelaram que os meninos de baixo peso diferiram de ambos os sexos com sobrepeso e obesidade [$F(3, 102)=3,24$; $p<0,024$]. Considerando-se a Insatisfação com a IC, também segundo a EFSI, as meninas obesas apresentaram-se mais insatisfeitas do que todos os outros grupos [$F(3, 102)=2,86$; $p<0,04$]. Com a Escala de Autoconceito, verificou-se que as meninas obesas apresentaram o autoconceito mais baixo quando comparadas aos outros grupos [$F(3, 100)=3,19$; $p<0,02$]. Obteve-se, a partir do EBBIT, que as meninas com obesidade mostraram-se diferentes em relação aos demais grupos [$F(3, 102)=3,06$; $p<0,03$]. Conclusão: Parece haver a presença de fatores de risco para o desenvolvimento de TA nesta população, especialmente em meninas obesas, ressaltando-se a necessidade de uma avaliação criteriosa dos sintomas como uma forma de prevenção.

PC-03-014

CONTRIBUIÇÃO DAS FARINHAS FORTIFICADAS COM FERRO NO CONSUMO DE FERRO DIETÉTICO E ESTRESSE OXIDATIVO EM ADULTOS

JULIANA FROSSARD R. MENDES; SANDRA FERNANDES ARRUDA; EGLE MACHADO A. SIQUEIRA; MUNIQUE BARROS CARVALHO; KENIA MARA B. CARVALHO

Instituição: Universidade de Brasília

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O excesso de ferro corporal tem sido associado a fatores dietéticos, aumentando a preocupação que o impacto da fortificação universal com ferro das farinhas de trigo e milho, adotada no Brasil, possa ter entre indivíduos com estado corporal de ferro adequado. Por catalisar reações de geração de espécies reativas de oxigênio, o ferro tem sido associado ao aumento do risco de doenças crônicas não transmissíveis e ao envelhecimento precoce. Objetivos: Este estudo teve por objetivos investigar possíveis associações e correlações entre a ingestão dietética de ferro total, hêmico e inorgânico e os biomarcadores de estresse oxidativo em indivíduos adultos e avaliar a contribuição das farinhas fortificadas no consumo de ferro dietético da amostra estudada. Metodologia: Os dados foram coletados de 134 indivíduos supostamente saudáveis, acima dos 18 anos, selecionados aleatoriamente que participaram do estudo piloto do projeto "Prevalência dos fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis (VIVA saúde)", um estudo transversal. Foram analisadas as concentrações séricas de malondialdeído (MDA), proteínas carboniladas (PC) e ferritina e o consumo dietético de ferro total, hêmico, não hêmico e proveniente da fortificação. Foram dosados os teores de ferro total dos farináceos mais consumidos pela amostra estudada e avaliada a prevalência de inadequação aparente do consumo dietético de ferro total. Resultados: Todas as marcas dos produtos analisados estavam fortificadas com ferro. As farinhas de trigo e milho apresentaram concentração de ferro proveniente da fortificação superior ao estabelecido na legislação. A prevalência de inadequação aparente do consumo dietético de ferro total foi de 10 a 12%, 22 a 24% e 24 a 26% entre os homens, as mulheres de 19 a 50 anos e maiores de 50 anos, respectivamente. O ferro proveniente da fortificação representou 26% do consumo de ferro dietético total. Para a população total, verificou-se uma associação positiva entre as ingestões dietéticas de ferro total e hêmico e a concentração sérica de MDA ($p = 0,008$ e $p = 0,033$, respectivamente). Entre as mulheres, a ingestão dietética de ferro hêmico foi positivamente associada a concentração sérica de PC ($p = 0,036$). Conclusão: Os resultados evidenciam que o maior consumo dietético de ferro, principalmente o ferro hêmico, pode representar um maior risco de doenças associadas ao estresse oxidativo.

PC-03-015

ESTADO NUTRICIONAL DE FERRO E ESTRESSE OXIDATIVO EM ADULTOS, UM ESTUDO PRELIMINAR

JULIANA FROSSARD R. MENDES; SANDRA FERNANDES ARRUDA; EGLE MACHADO A. SIQUEIRA; MARINA KIYOMI ITO; EDUARDO FREITAS SILVA

Instituição: Universidade de Brasília

Sala: EXPOSIÇÃO **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Embora essencial em vários processos vitais no organismo humano, o ferro catalisa reações de geração de espécies reativas de oxigênio, as quais têm sido associadas ao aumento do risco de doenças crônicas não transmissíveis e ao envelhecimento precoce. Objetivos: Este estudo teve por objetivo investigar possíveis correlações e associações entre as concentrações séricas de ferritina e hemoglobina, o consumo dietético de ferro e os biomarcadores de estresse oxidativo em adultos. Metodologia: Os dados foram coletados de 134 indivíduos supostamente saudáveis, acima dos 18 anos, selecionados aleatoriamente que participavam do estudo piloto do projeto "Prevalência dos fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis (VIVA Saúde)", um estudo transversal. Foram analisadas as concentrações séricas de ferritina, hemoglobina (Hb), malondialdeído (MDA), proteínas carboniladas (PC) e o consumo dietético de ferro. Resultados: Foi observada uma fraca correlação ($r = 0,189$ e $p = 0,032$) e associação ($p = 0,046$) entre ferritina e MDA séricos. A concentração de Hb foi associada positivamente com o MDA sérico ($p = 0,040$). A ingestão dietética de ferro e a concentração sérica de PC apresentaram uma fraca correlação ($r = 0,173$ e $p = 0,046$) em toda a amostra populacional e uma associação positiva ($p = 0,03$) entre as mulheres. Menores concentrações séricas de MDA foram encontradas em indivíduos com níveis de ferritina abaixo da referência de normalidade ($p = 0,015$) e em homens anêmicos ($p = 0,011$). Conclusão: Esses resultados sugerem que menores níveis de ferro podem contribuir para uma redução do estresse oxidativo.

Temas Livres
Apresentação Pôster Simples

Alimentos

PS-02-001 a PS-02-021
PS-03-001 a PS-03-021
PS-04-001 a PS-04-021

PS-02-001

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS (TBCA-USP): DISPONIBILIZAÇÃO DE DADOS DE CARBOIDRATOS E RESPOSTA GLICÊMICA

ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; MILANA CARA TANASOV DAN; FRANCO M. LAJOLO; ELIZABETE WENZEL DE MENEZES
Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas USP
Ag.Financiadora: CNPQ
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Muitos estudos e evidências têm relacionado a ingestão de carboidratos com a incidência de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT), tais como obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares. Diferentemente dos carboidratos disponíveis, os carboidratos não-disponíveis (fibra alimentar, amido resistente, frutanos, entre outros), presentes em cereais integrais, feijão e outros grãos, costumam proporcionar uma reduzida elevação de glicose e insulina na corrente sangüínea, mesmo após uma refeição rica nesse nutriente. Os carboidratos não-disponíveis são fermentados no cólon e os produtos dessa fermentação têm sido apontados como responsáveis por inúmeros efeitos benéficos ao organismo. O tipo de carboidrato presente nos alimentos também está diretamente associado à resposta glicêmica produzida, que pode ser avaliada por dois índices, o índice glicêmico (IG) e a carga glicêmica (CG); os quais classificam os carboidratos de acordo com a elevação da glicemia produzida. Dados sobre o perfil de carboidratos, analisados individualmente, e de resposta glicêmica produzida por alimentos ricos em carboidratos, além de escassos, encontravam-se dispersos, dificultando o acesso a essa informação. Objetivos: Gerar e/ou compilar dados sobre carboidratos analisados individualmente e de resposta glicêmica de alimentos consumidos no Brasil, para introdução na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos USP (TBCA-USP). Metodologia: Os dados de resposta glicêmica foram obtidos em voluntários eutróficos saudáveis segundo protocolo proposto pela FAO. Os carboidratos disponíveis (amido disponível, glicose; frutose; sacarose; lactose; açúcares disponíveis totais); amido total; amido resistente; fibra alimentar; frutanos e outras frações de carboidratos foram quantificadas segundo metodologia oficial. Resultados: Foram obtidos dados de carboidratos presentes em 112 alimentos brasileiros e 41 dados referentes à resposta glicêmica dos alimentos mais consumidos no Brasil. Conclusão: A TBCA-USP versão 5.0, disponível em http://www.fcf.usp.br/tabela, a partir de agosto de 2008 passou a disponibilizar também dados do perfil de carboidratos e resposta glicêmica em alimentos consumidos no Brasil, pois toda informação relativa aos alimentos são ferramentas importantes para auxiliar na redução de risco de desenvolvimento das DCNT.

PS-02-002

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FRUTOS DE MORINDA CITRIFOLIA (NONI)

ISABELA ROSIER OLIMPIO PEREIRA; THOMAS YUUKI MATSUMOTO; FÁTIMA MARIA MOTTER MAGRI; LIUBA CRESPO
Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie
Ag.Financiadora: PIBIC/CNPQ
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Morinda citrifolia, normalmente conhecido por noni (da língua havaiana), é uma pequena árvore da família das rubiaceae, onde é originária do Sudoeste da Ásia. A fruta vem despertando grande interesse científico pela possibilidade de propriedades terapêuticas. O seu uso popular é amplo e vai desde tratamento para febre até cólicas menstruais e dificuldades respiratórias, além de ação antioxidante. Sendo assim, o estudo da sua composição nutricional e complementar serve como um parâmetro e permite associar ao estudo de ação farmacológica e toxicológica favorecendo em maior conhecimento dessa fruta ainda desconhecida. Objetivos: Realizar a análise de composição centesimal de frutos de *Morinda citrifolia*. Metodologia: A fruta parcialmente desidratada (forma de comercialização) foi homogeneizada e seca completamente para a determinação das seguintes análises: Umidade (perda por secagem), Cinzas (calcinação em mufla), Lipídeos (extrato etéreo), Proteínas (Kjeldhal), Fibras (fibra bruta e detergente ácido), carboidratos (cálculo pela diferença), açúcares redutores (Fehling), vitamina C (titulação), atividade antioxidante (TLC) e minerais (absorção atômica). Resultados: Foram obtidos os seguintes resultados (g/100g): umidade (11,75), cinzas (3,62), lipídeos (2,51), proteínas (0,44), fibras FDA (32,62), carboidratos (49,06), açucares redutores (33,92), Vitamina C (0,26). Dentre os vários minerais analisados, a fruta NONI se mostrou muito rica em potássio (1000 mg/100g), crômio (429,13 ug/100g) e zinco (1485 ug/100g). Também foi obtida a comprovação da presença de substâncias antioxidantes. Conclusão: A análise de composição nutricional de frutos de Morinda citrifolia revelou uma fruta muito rica em carboidratos (principalmente açúcares redutores); um elevado teor de fibras, vitamina C e de minerais como potássio, zinco e crômio. O conhecimento destas propriedades pode colaborar na explicação das propriedades biológicas alegadas a esta fruta.

PS-02-003

ESTUDO DA VIABILIDADE SENSORIAL DE DOCE DE GOIABA FORTICADA COM FERRO QUELATO

SHIZUKO KAJISHIMA; ROGÉRIA SILVA TEIXEIRA; WANISE MARIA SOUZA CRUZ

Instituição: Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro/UFF

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O ferro é um elemento essencial para o transporte de oxigênio, o metabolismo oxidativo e crescimento celular. A deficiência de ferro e a anemia ferropriva estão incluídas entre os maiores problemas de saúde publica mundial; no Brasil, 35% das gestantes e 45% das crianças < 5 anos apresentam anemia ferropriva. A carência ocorre quando as altas necessidades de ferro de alguns grupos populacionais, associadas à baixa biodisponibilidade, à ocorrência de infecções e de infestações parasitárias e ao abandono precoce do aleitamento materno provocam um desequilíbrio entre o requerimento as perdas do mineral. Sua deficiência provoca a diminuição da produtividade, comprometimento imunológico e, consequentemente, infecções e alterações psicológicas e comportamentais; em gestantes, aumenta os riscos de complicações na gravidez, com aumento da mortalidade e morbidade no binômio mãe/filho. Na infância, pode causar déficit global no desenvolvimento. Nesse contexto, a fortificação alimentar tem sido uma alternativa de intervenção no combate a carências nutricionais. Considerando o valor nutricional e a participação da goiaba na agricultura da região sudeste torna-se oportuno viabilizar sensorialmente produtos derivados da goiaba fortificados com ferro. Objetivos: Avaliar sensorialmente doce de goiaba fortificado com ferro. Metodologia: O doce de goiaba foi elaborado com ferro quelato. Cada porção de 30g continha 4,2mg de ferro. As amostras, contendo 10 gramas do produto, foram apresentadas em cabines individuais e servidas sob luz branca. Foram avaliados os atributos cor, aroma, sabor e consistência, utilizando a escala hedônica de 7 pontos. Para Aceitabilidade 70% dos provadores deveriam atribuir nota ≥ 4. O conceito global do produto foi calculado a partir da média aritmética das percentagens da aceitabilidade dos atributos. Verificou-se também a intenção de compra do produto. Resultados: Participaram 50 provadores não treinados de ambos os gêneros com idade entre 17 a 54 anos. O doce de goiaba fortificado obteve 97% de aceitabilidade; o atributo que recebeu menor aceitação foi "cor" (92%) e o sabor recebeu 100% de aceitação. Com relação à intenção de compra do doce de goiaba, 74 % dos provadores confirmaram a intenção de compra e somente 2% não comprariam o produto. Conclusão: O presente estudo demonstrou ser viável, do ponto de vista sensorial, a fortificação do doce de goiaba, com ferro quelato, pois o produto foi considerado aceito em todos os atributos avaliados.

PS-02-004

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA PROTEÍNA DA CARNE SUBMETIDA A DIFERENTES MÉTODOS DE COCÇÃO.

CELIA JESUS FRANÇA; EVELINE ABREU MENEZES; GILBERTO BATISTA SOUZA

Instituição: Embrapa Pecuária do Sudeste, UNICEP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As carnes são importantes na alimentação humana, pois é o único alimento que fornece todos os aminoácidos essenciais para o desenvolvimento, formação e manutenção do organismo. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito dos métodos de cocção na qualidade da proteína da carne bovina, suína e de aves, e avaliar a ocorrência de diferenças na biodisponibilidade da proteína, considerando cinco diferentes métodos de cocção e três tipos de carnes. Metodologia: Foram utilizados três tipos de carnes, entre elas paleta bovina, pernil suíno e peito de frango. As amostras foram moídas e homogeneizadas, preparadas nos diferentes métodos (cozido em água (CA), grelhado (GR), assado em forno convencional ao ponto (FC1), assado em forno microondas (MO) e assado em forno convencional até passar do ponto (FC2)).Foram realizadas as seguintes análises: matéria seca em estufa a 105°C, proteína bruta pelo método micro Kjeldhal e digestibilidade pelo método proposto por Akeson e Stahman. Resultados: Os métodos que apresentaram melhor biodisponibilidade nas diferentes carnes foram o CA e GR com absorção superior a 80%. No método FC-1 as carnes bovina e suína ficaram abaixo dos 80% de biodisponibilidade protéica. Nas amostras assada no forno de microondas, a carne bovina e suína ficaram equivalentes, já na carne de frango a biodisponibilidade neste método foi similar ao método GR, que apresentou uma boa absorção. O método FC2 para todas as carnes apresentaram valores de digestibilidade inferiores a 60%, fato esse que ao deixar as carnes por um tempo prolongado a altas temperaturas podem levar a indisponibilidade significativa de nutrientes, e ainda formação de compostos tóxicos ao organismo formados a partir dos açúcares e das proteínas, ocorridos na reação de Maillard. A carne de frango apresentou teores de digestibilidade mais elevados para todos os procedimentos de cocção comparada com outras carnes. Conclusão: Escolha de um método de cocção adequado para o tipo de alimento que está processando é importante, as perdas de nutrientes, a formação de compostos indigeríveis, e a falta de conhecimento sobre as técnicas de preparo podem interferir até na nossa saúde. Apesar dos métodos de cocção ser essencial no preparo dos alimentos, para melhorar a digestão, conclui-se que alguns procedimentos podem alterar de forma significativa a disponibilidade da proteína e pode afetar a sua digestibilidade e absorção dos aminoácidos essenciais podendo levar o indivíduo a desenvolver patologias pela falta desses nutrientes.

PS-02-005

TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS, VITAMINA E E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE SEMENTES DE LINHAÇA ESCURA E DOURADA

JÚLIA CRISTINA CARDOS CARRARO; BÁRBARA DE LAZZARI REIS; DANIELA SILVA OLIVEIRA; HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO; HELENA MARIA PINHEIRO SANT ANA; SÔNIA MACHADO ROCHA RIBEIRO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A linhaça é uma semente oleaginosa amplamente estudada devido às suas propriedades funcionais relacionadas à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis como doenças caridovasculares, diabetes e câncer. Vários de seus efeitos funcionais podem ser atribuídos à ação antioxidante de alguns de seus compostos bioativos, como as lignanas. Porém, a maioria dos estudos são realizados com a linhaça escura ou não especifica qual a variedade utilizada, havendo poucos estudos comparativos entre as variedades escura e dourada da semente. Objetivos: Avaliar os teores de compostos fenólicos e de vitamina E e a capacidade antioxidante de sementes de linhaça dourada e escura. Metodologia: Ambas as variedades de sementes foram submetidas ao tratamento térmico em estufa de circulação de ar a 150°C, por 15 minutos. As sementes foram trituradas, acondicionadas em embalagens plásticas e armazenadas a -20°C, até o momento das análises. O teor de compostos fenólicos totas foi estimado por teste colorimétrico de acordo com Singleton et al. (1999). O teor de vitamina E total foi determinado a partir da soma dos isômeros encontrados por CLAE seguindo as condições cromatográficas desenvolvidas por Guinazi (2004). A capacidade antioxidante foi avaliada por meio do teste de atividade de retirada do radical DPPH (Blois, 1958) e do Poder Redutor (OYAIZU, 1986). As análises estatísticas foram feitas por meio de ANOVA e teste-t ao nível de 5% de significância, utilizando-se o programa SigmaStat 2.03. Resultados: O teor de fenólicos totais foi maior na farinha integral de linhaça escura (537,23±34,06 mg de equivalente de ácido gálico/100g de linhaça) em relação à dourada (445,29±16,7). O mesmo ocorreu para o total de isômeros de vitamina E, sendo que a escura apresentou 8616,52±254,55 e a dourada 298,58±172,38. A capacidade antioxidante das farinhas também se mostrou maior na farinha de linhaça escura. Por ambos os métodos, a farinha de linhaça escura apresentou resultados estatisticamente mais elevados, o que sugere que o maior conteúdo de fenóis e/ou de vitamina E podem estar relacionados à capacidade antioxidante da semente. Todas as diferenças foram estatisticamente significantes ($p<0,001$). Conclusão: A farinha integral de linhaça escura apresenta um maior conteúdo de fenólicos total e de vitamina E que a farinha de linhaça dourada, o que garante seu melhor efeito antioxidante nos testes in vitro.

PS-02-006

ANÁLISE SENSORIAL DE HAMBÚRGUER DE SURIMI DE TILÁPIA

MANUELLA PEDROZA LIMONGI; LÉA SILVIA SANT'ANA

Instituição: Universidade Estadual Paulista UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O surimi é uma polpa de pescado submetida a lavagens sucessivas, onde se eliminam gordura, sangue, substâncias odoríferas e proteínas solúveis em água, resultando em uma pasta branca, sem odor e sabor característicos de peixe, permitindo melhor aproveitamento do pescado. Sendo um produto intermediário há necessidade de agregar valor ao surimi com elaboração de produtos. O hambúrguer é um produto de ampla aceitação e foi a forma de preparação escolhida. Objetivos: Avaliar a aceitação de hambúrguer de surimi de tilápia adicionado ou não de amido. Metodologia: O surimi foi obtido através de processamento manual. A polpa foi submetida a três lavagens sucessivas com água destilada fria, sendo o volume de água utilizado quatro vezes o peso da polpa do pescado. A temperatura da água durante a lavagem foi mantida em torno dos 5ºC, com o uso de gelo moído. Para elaboração do hambúrguer foi adiçionado 2% de sal, 1 % de açúcar, 0,1% de cebola e alho desidratados. Depois de homogeneizada, essa mistura foi enformada em tubos de PVC (revestidos com uma bolsa de polietileno) e congelada a -18ºC por 24 horas, quando os hambúrgueres foram fatiados com o auxilio de serra fita. Uma parte da formulação foi adicionada de 10% de amido de mandioca. Os critérios microbiológicos exigidos pela legislação vigente para produtos a base de pescado, cozidos, em uma amostra indicativa, são: ausência de Salmonella sp em 25g do alimento; coliformes a 45ºC em níveis de até 102/g; e estafilococcos coagulase positiva em níveis de ate 5x102/g. (ANVISA, 2001). Foram realizadas as análises microbiológicas, e os os hambúrgueres se encontravam dentro dos padrões microbiológicos exigidos pela legislação brasileira, assim foram utilizados para análise sensorial. As amostras de hambúrgueres foram submetidas ao aquecimento para analise sensorial que avaliou a aparência, o odor, o sabor, a textura e a aceitação global do hambúrguer de surimi de tilápia com 30 provadores. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Humanos. Resultados: Os hambúrgueres adicionados de amido receberam as seguintes avaliações: aparência (7,0± 1,43), odor (7,0± 1,51), sabor (7,0 ±1,42), textura (7,0±1,43) e aceitação global (7,0 ±1,44), enquanto os sem adição de amido as avaliações foram: aparência (7,5± 1,30), odor (7,0± 1,25), sabor (7,5 ±1,29), textura (7,0±1,16) e aceitação global (7,0 ±1,07). Conclusão: Os resultados demonstraram uma boa aceitação dos dois produtos.

PS-02-007

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, PERFIL DE MINERAIS E CONTEÚDO DE FENÓLICOS DO ARILO DA COAPÍBA (COPAIFERA LANGSDORFFII DESF).

ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES; ÂNGELA GIOVANA BATISTA; NÍSIA A.V.D. PINTO; LIDIANE GUEDES OLIVEIRA; SHAILA TURBAY PIRES; REYNALDO CAMPOS SANTANA

Instituição: Univ Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Dentre as potencialidades do Vale do Jequitinhonha para o combate às desigualdades sociais, o uso múltiplo dos recursos florestais, merece destaque. A copaíba (Copaifera langsdorffii Desf.) é uma árvore que oferece frutos leguminosos, com produção irregular. Seu óleo apresenta propriedades medicinais, farmacológica, e a madeira pode ser empregada na construção civil e confecção de móveis. No entanto, pouco se sabe sobre o teor nutritivo do arilo ou polpa que envolve a semente dos frutos desta planta, sendo o relato do seu consumo significativamente escasso. Objetivos: O objetivo deste estudo foi conhecer a composição centesimal, o perfil de minerais e o conteúdo de fenólicos totais do arilo da coapíba. Metodologia: Foram determinados os teores de proteínas, lipídios totais, fibra bruta, umidade, cinzas e carboidratos por diferença. Os extratos da matéria seca foram obtidos por digestão nitroperclórica. O fósforo foi determinado por colorimetria. O cálcio, o magnésio, o cobre, o ferro, o manganês e o zinco, por espectrofotometria de absorção atômica, e o potássio por fotometria de chama. O teor de fenólicos totais também foi quantificado. Resultados: O arilo apresentou quantidades importantes de carboidratos (74,6%), constituindo uma fonte potencial de calorias. Seu teor protéico (6,5%) assemelha-se ao de farinhas de uso comum, como a farinha de milho ou supera o de outras, como o da farinha de mandioca. Dentre os minerais, a quantidade de ferro encontrada (4 mg/100g) representa de 36 a 50% da recomendação diária para ambos os gêneros, para a faixa etária de 9 a 18 anos de idade. O teor magnésio foi de 147 mg/100g, representando 60% da recomendação diária para meninos e meninas de 9 a 13 anos. O arilo também apresentou quantidades de fenólicos totais (452,6 mg/100g) similares às cascas de uvas Niágara e Isabel e à casca de maçã gala, que são frutas comumente consumidas. Conclusão: No entanto, a presença de fatores antinutricionais no arilo deve também ser investigada, bem como seus efeitos metabólicos sobre o organismo para garantir a segurança da sua ingestão. Portanto, é um fruto que incita novos estudos que venham detalhar ainda mais suas características nutricionais e benefícios para o homem do Cerrado.

PS-02-008

EFEITO DA FRITURA SOBRE O PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DO CAMARÃO PITÚ (MACROBRACHIUM ACANTHURUS WIEGMAN, 1836)

GISELDA MACENA LIRA; SARAH JANAÍNA GURGEL BECHTING SIMON; RENATA APARECIDA SORIANO SANCHO; NEURA BRAGAGNOLO; CATERINE CRISTINE DE VASCONCELOS CABRAL; THAÍSE MORAIS SOUZA

Instituição: Faculdade de Nutrição - UFAL

Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE ALAGOAS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Complexo Estuarino-Lagunar Mundaú-Manguaba/Alagoas é o habitat de uma grande variedade de pescado, destacando-se o camarão pitu, bastante apreciado na culinária nordestina. Entretanto, não há informações na literatura científica sobre o seu perfil de ácidos graxos, assim como as possíveis alterações que estes podem sofrer quando o alimento é submetido ao processo de fritura. Objetivos: Este estudo teve como objetivo avaliar o efeito do processo de fritura sobre o perfil de ácidos graxos do camarão pitú do complexo Estuarino-Lagunar Mundaú/Manguaba-Alagoas. Metodologia: Analisaram-se, em duplicata, 24 amostras do crustáceo: 12 amostras "in natura" e 12 fritas em óleo de soja, oriundas dos mesmos lotes. A extração dos lipídios foi realizada pelo método de Folch et al (1957), os ácidos graxos foram metilados de acordo com o método de Hartman e Lago (1973) e a composição de ácidos graxos foi realizada por cromatografia gasosa. Resultados: No camarão pitú in natura os ácidos graxos de maior predominância, dentre os 20 detectados, foram: palmítico 19,9%; oléico 17,3%; eicosapentaenóico 12,1%; araquidônico 10,4%; esteárico 8,1%; linoléico 6,7%; palmitoléico 5,5%. Após o processo de fritura, observa-se modificação neste perfil, sendo considerados predominantes: linoléico 44,0%; oléico 20,6%; palmítico 12,4%; α-linolênico 4,8%; esteárico 4,2%; eicosapentaenóico 3,1% e araquidônico 1,9%. No camarão pitu frito, houve aumento significativo ($p<0,05$) no teor do ácido graxo poliinsaturado linoléico (44,0%), em relação ao valor in natura, essa alteração está possivelmente relacionada com a composição lipídica do óleo de soja utilizado na fritura, o qual foi incorporado ao produto. Por outro lado, houve uma redução significativa ($p<0,05$) na porcentagem de ácido araquidônico (1,89%), bem como de EPA (3,09%) e DHA (0,47%), em relação aos valores in natura devido ao tratamento térmico que favoreceu a oxidação de ácidos graxos poliinsaturados, resultando na diminuição dos seus teores no produto frito. No presente trabalho, a proporção de ácidos graxos poliinsaturados n6/n3 encontrada foi de 1,60:1 no camarão pitu in natura e 5,05:1 no frito, resultados considerados aceitáveis de acordo com a literatura. Conclusão: O processo de fritura do camarão pitú nas condições empregadas neste estudo, acarretou modificações no perfil de ácidos graxos em relação ao alimento in natura, resultante de reações de oxidação lipídica de seus ácidos graxos poliinsaturados e da influência do perfil lipídico do óleo utilizado.

PS-02-009

INFLUÊNCIA DA SAZONALIDADE NO TEOR DE COLESTEROL E ÓXIDOS DE COLESTEROL (COPS) DE OSTRAS (CRASSOSTREA RHIZOPHORAE) CULTIVADAS NA CIDADE DE BARRA DE SÃO MIGUEL-AL

GISELDA MACENA LIRA; JADNA CILENE MOREIRA PASCOAL; ELIZABETH APARECIDA FERRAZ DA SILVA TORRES; SIMONE MENDONÇA; ROSANA APARECIDA MANÓLIO SOARES; GENI RODRIGUES SAMPAIO; MEIRYELLEN DA SILVA CORREIA; CATERINE CRISTINE DE VASCONCELOS CABRAL

Instituição: Faculdade de Nutrição - UFAL

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A ostreicultura tem contribuído na melhoria da situação sócio-econômica de muitas famílias carentes que sobrevivem basicamente do comércio de produtos aquícolas no Estado de Alagoas. No entanto, dados sobre o valor nutricional das ostras cultivadas neste habitat estuarino são inexistentes, menos ainda se ocorre variações destes em função da sazonalidade. Objetivos: O presente trabalho teve como objetivo avaliar a influência da sazonalidade sobre o teor de colesterol e óxidos de colesterol de ostras de mangue (Crassostrea rhizophorae) cultivadas na cidade de Barra de São Miguel-AL. Metodologia: Foram analisadas, em duplicata, 20 amostras de ostras para cada estação (verão e inverno), os teores de colesterol e os COPs (7-Ceto, 7α-OH, 7β-OH e 25-OH) livres foram determinados por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC) pelo método de Csallany e Ayaz (1976), adaptado de Folch et al. (1957) e as análises estatísticas foram realizadas pelo teste de Wilcoxon. Resultados: As ostras apresentaram baixos teores de colesterol (48,99 mg/100g no verão e 54,43 mg/100g no inverno), sendo a concentração detectada no verão mais favorável; houve diferença estatística ($p< 0,01$), o que demonstra uma variação sazonal. Os valores detectados são inferiores aos limites de ingestão diária recomendado pelo National Cholesterol Education Program (NCEP) (2002), <300mg/100g e pela IV Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemia (2007), <200mg/100g, o que representa fator dietético importante na saúde humana relacionado à prevenção de doença coronariana aterosclerótica. O presente estudo detectou a presença durante o verão e o inverno dos óxidos de colesterol 7-alfa (7,00µg/g no verão e 41,16 µg/g no inverno) e 7-ceto (2,3 µg/g no verão e 9,2 µg/g no inverno), com diferença significativa ($p< 0,01$) para ambos os óxidos nas duas estações. Os óxidos de colesterol 7-alfa e 7-ceto também apresentaram menores concentrações no verão; inúmeras evidências indicam que os óxidos de colesterol são potencialmente citotóxicos, aterogênicos, mutagênicos e carcinogênicos (Sampaio et al., 2006). No entanto, ainda não foram estabelecidos os limites de quantidades inócuas ao consumo de COPs. Conclusão: Considerando-se os resultados obtidos, fica evidenciada a influência da sazonalidade sobre o teor de colesterol e seus óxidos nas ostras de mangue, o que possibilitará maiores informações sobre os benefícios e riscos de seu consumo à saúde cardiovascular.

PS-02-010

AVALIAÇÃO DO TEOR DE SUBSTÂNCIAS FLUORESCENTES ORIUNDAS DA REAÇÃO DE MAILLARD EM CEREAIS MATINAIS E CAFÉ

JULIANNA SHIBAO; ANA PAULA SANTOS; DEBORAH HELENA MARKOWIC BASTOS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - FSP/USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os Produtos da Reação de Maillard (PRMs), formados durante o processamento térmico de alimentos, conferem cor, aroma e sabor aos alimentos. Estas substâncias apresentam grupamentos funcionais que são muito reativos. As conseqüências à saúde devido ao aumento do consumo de alimentos processados termicamente e, portanto, dos PRMs constituem assunto controverso na literatura científica, embora seja consenso que estas substâncias estejam relacionadas com complicações observadas na diabetes e na disfunção renal. A determinação dos teores de PRMs em alimentos industrializados é necessária para que se possa avaliar se há correlação entre consumo e agravos à saúde. Objetivos: Avaliar o teor de PRMs em cereais matinais tipo flocos e granola e em café. Metodologia: Foram coletadas as marcas mais presentes de cereais (flocos e granola) e café nos supermercados de São Paulo. A extração dos PRM foi realizada empregando-se solução de Carrez I e II, centrifugação e diluição dos sobrenadantes. As amostras de café foram descafeinadas previamente à extração PRMs. A quantificação foi realizada por espectrometria de fluorescência (?exc 347nm; ?emis 415nm) utilizando-se sulfato de quinina como padrão ($r=0,998$). A concentração dos PRM foi expressa como Compostos Intermediários Fluorescente (CIF)/mg de amostra. Resultados: O teor de CIF para flocos de milho sem açúcar variou de 7 a 16 CIF/mg, para flocos com açúcar variou de 7 a 13 CIF/mg, para flocos com chocolate variou de 19 a 34 CIF/mg. O teor de CIF de flocos de chocolate é maior ($p <0,05$) do que o mensurado em os outros tipos de flocos, o que difere do observado por outros estudos, em que a adição de chocolate resultou em menores teores de CIF. O teor de substâncias fluorescentes em granola variou de 31 a 34 CIF/mg de amostra. Esses valores podem estar relacionados a maior combinação de ingredientes em sua formulação e à caramelização do açúcar. O teor de CIF em café (após extração da cafeína) variou de 167 a 197 CIF/mg. Os lotes das amostras analisadas foram estatisticamente iguais com exceção um uma amostra de flocos e uma de café ($p>0,05$). Conclusão: Dentre os alimentos estudados, os valores de CIF decresceram do café seguido da granola e dos flocos de milho.

PS-02-011

EFEITO DA INCORPORAÇÃO DE AMARANTO NO PERFIL DE AMINOÁCIDOS DE PRODUTOS EXTRUSADOS

VANESSA DIAS CAPRILES; LUÍLA IVINI ANDRADE CASTRO; ROSANA APARECIDA MANÓLIO SOARES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Faculdade de Saúde Púlica (FSP) - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A elaboração de snacks e de cereais matinais expandidos por extrusão tem crescido notavelmente nos últimos anos. O milho é a matéria prima mais utilizada devido as suas características de baixo custo e grande capacidade de expansão. Entretanto, apresenta deficiência em aminoácidos essenciais. Como os extrusados fazem parte dos hábitos de consumo da população, a melhora de seu valor nutritivo através do uso de matérias primas com características nutricionais interessantes é importante medida para oferecer à população um alimento de conveniência com valor nutricional agregado. A incorporação de amaranto na formulação visa atender esta demanda. O perfil de aminoácidos do amaranto faz com que este seja uma atrativa fonte protéica. Objetivos: Obter um extrusado com perfil de aminoácidos mais balanceado através da mistura de farinhas de milho e amaranto. Metodologia: Foram produzidos extrusados à base de misturas de farinhas de milho e amaranto. Foi determinada a composição centesimal. O perfil de aminoácidos foi avaliado e comparado ao padrão da FAO/WHO (1985). Resultados: O processo de extrusão não alterou a composição aminoacídica das amostras. A farinha de milho apresentou lisina e triptofano como aminoácidos limitantes (escores químicos 0,09 e 0,64 respectivamente), e a farinha de amaranto têm como limitantes os aminoácidos lisina e leucina (escore químico 0,90 e 0,80 respectivamente). Através da incorporação de 50 e 75% de farinha de amaranto na formulação ocorreu complementação aminoacídica, melhorando a qualidade da proteína destes produtos extrusados. A mistura de milho com amaranto fez com que os teores de triptofano e leucina se tornassem superiores aos recomendados pela FAO/WHO. Os teores de aminoácidos sulfurados, limitantes em quase todos os grãos, também foram superiores à recomendação. Embora o teor de lisina tenha permanecido limitante (escore químico 0,76), este foi aumentado comparando-se ao da farinha de milho isoladamente. A mistura possibilitou ainda aumento dos teores de cinzas (de 0,3 para 2,9%), de proteínas (de 7,5 para 15%) e de fibra alimentar (de 2,4 para 16%). Conclusão: Através de misturas de farinhas de amaranto e milho foi possível obter melhoria na proporção de aminoácidos e incremento do valor nutritivo dos extrusados. Devido à vantajosa composição nutricional estes extrusados são matérias primas promissoras para a formulação de snacks, cereais matinais e barras de cereais.

PS-02-012

AVALIAÇÃO DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NATURAIS

IVANIZE SIEBENEICHLER; SUZELEY JORGE; TAMIRIS CASAGRANDE FERNANDES; LETÍCIA KLEMPOUS CORRÊA; ALEXANDRA OSHIRO; LISE ANGÉLICA MUNIZ DE ALMEID; CAROLINA CALADO CARNEIRO

Instituição: UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil, a tendência de consumo de produtos alimentícios identificados como saudáveis tem sido detectada em várias pesquisas de mercado. Objetivos: Este projeto teve o objetivo de avaliar tipos, forma de produção e comercialização, embalagens e ingredientes de alimentos comercializados em estabelecimentos especializados em produtos "naturais". Metodologia: Os dados foram coletados em visita a quatro estabelecimentos, observando o produto, sua embalagem e registrando-se os dados em planilha previamente elaborada. Foram avaliados 845 produtos. Resultados: Dos produtos avaliados, 25.0% (n=211) apresentaram-se in natura e 75.0% (n=634) na forma processada. Encontrou-se 72.4% (n= 612) dos produtos pronto para o consumo e 27.6% (n= 233) na forma de ingrediente de preparação. Encontrou-se 76,4% (n=646) de produtos não orgânicos, 15,5% (n=131) orgânicos e 8,1% (n= 68) que continham algum ingrediente orgânico. Produtos que possuíam sua forma final concentrando nutrientes encontraram-se 331 itens (52,5%). Foram encontrados 85 aditivos, sendo 32 (37,6%) naturais e 53 artificiais (62,4%). Nos 634 produtos processados foram encontrados 974 (43,8%) ingredientes que foram previamente processados antes de compor uma preparação, 1171 inteiros (52,8%) e 76 (3,4%) transformados quimicamente. Encontrou-se 672(79,5%) produtos cuja embalagem era transparente ou ausente e 173(20,5%) com embalagens opacas. Foram encontradas frases ressaltando nutrientes adicionados aos alimentos (n=7 ou 0,8%); nutrientes naturais dos alimentos (n=70 ou 8,3%); outras propriedades desejáveis (n= 189 ou 22,3%), estimulo ao consumo por crianças (n=4 ou 0,5%) e ausência de frases ressaltando vantagens (n=575 ou 68,0%). Conclusão: Conclui-se que os produtos estudados, na sua maioria, são processados e prontos para o consumo. Além disso, os produtos usam ingredientes, sobretudo , inteiros (alimento integral) e possuem poucos aditivos alimentares. A presença de alimentos orgânicos nos produtos representou 23,5%. A embalagem geralmente é transparente permitindo a visualização do produto antes de comprá-lo, mas pouco se divulga vantagens alimentares destes produtos.

PS-02-013

ESTUDO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE E INIBITÓRIO DAS ENZIMAS ALFA-AMILASE E ALFA-GLICOSIDASE DE POLPAS FRESCAS E CONGELADAS DE CUPUAÇU (THEOBROMA GRANDIFLORUM)

ALEXANDRE GRUBER PUGLIESE; FRANCO MARIA LAJOLO; MARIA INÉS GENOVESE

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: CAPES

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O cupuaçu é uma fruta nativa brasileira, com boa palatabilidade, grande potencial agroindustrial e características bioquímicas favoráveis à saúde humana. Faz-se necessário uma melhor caracterização deste fruto, assim como a determinação da sua capacidade antioxidante e inibitória das enzimas α-amilase e α-glicosidase. Além disso, é fundamental o estudo da influência da época de colheita e das condições de congelamento empregadas para a conservação das polpas sobre estes parâmetros. Objetivos: Determinar a composição centesimal, a capacidade antioxidante e inibitória das enzimas α-glicosidase e α-amilase em três polpas comerciais congeladas (c1, c2, c3) e nos frutos frescos adquiridos em três épocas do ano (f1, f2, f3). Metodologia: A análise da composição centesimal (umidade, cinzas, lipídios e proteínas) foi realizada conforme AOAC (2005), sendo que os carboidratos foram determinados por diferença. A determinação da capacidade antioxidante in vitro foi realizada por três diferentes métodos: Redução do reagente de Folin-Ciocalteu, capacidade de sequestro de radicais do DPPH e capacidade de absorção do radical oxigênio. A determinação da atividade inibitória da α-glicosidase e α-amilase foi realizada por métodos cromogênicos. Resultados: A composição centesimal de umidade, proteínas, lipídios, carboidratos e cinzas nas amostras foram, respectivamente 83, 0,9, 2,2, 1,1, 13 (f1); 82, 0,8, 2,3, 0,8, 14 (f2); 84, 1, 1,7, 1,2, 12 (f3); 90, 0,5, 1, 0,7, 8,2 (c1); 89, 0,5, 1, 0,7, 9 (c2), 90, 0,5, 1, 0,7, 7,6 (c3). A atividade antioxidante das amostras pelas metodologias fenólicos totais (mg eq. de catequina/g amostra b.s.), DPPH e ORAC (μmoles eq. de trolox/g amostra b.s) foram, respectivamente 4,9, 26, 154 (f1); 5,3, 26, 245 (f2); 5,4, 28, 253 (f3); 3,5, 10, 108 (c1); 3,6, 15, 109 (c2); 3,7, 17, 111 (c3). A atividade inibitória de α-amilase (amostra b.s./mL de reação) das amostras foram 1,3 (f1); 1,1 (f2); 1,0 (f3); 1,3 (c1); 1,4 (c2); 1,4 (c3). Não foi detectado atividade inibitória de α-glicosidase pela metodologia usada. Conclusão: As amostras frescas de cupuaçu apresentaram características similares ao longo do ano nos aspectos avaliados, demonstrando que não houve influência significativa da época de colheita, o que favorece uma possível industrialização. A mesma regularidade foi observada entre as distintas marcas comerciais de polpas congeladas. No entanto, a capacidade antioxidante destas amostras é ligeiramente menor quando comparadas às frutas frescas, possivelmente devido ao processamento recebido

PS-02-014

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E NUTRICIONAL, E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DE RESÍDUO DE POLPA DE ABACAXI (ANANAS COMOSUS L.)

ALESSANDRO LIMA; MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA; LUANNE MORAES VIEIRA; MANOEL DE JESUS MARQUES SILVA; TERESINHA DE SESUS AGUIAR SANTOS ANDRADE

Instituição: Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Brasil produz mais de dois milhões de frutos de abacaxi (Ananas comosus L.) por ano, sendo o principal produtor mundial desse fruto, e no seu beneficiamento gera uma elevada quantidade de resíduo . Objetivos: Determinar as características químicas e nutricionais, e avaliar a capacidade antioxidante in vitro de resíduo de polpa de abacaxi (Ananas comosus L.), visando a possibilidade de utilização do mesmo como complemento alimentar. Metodologia: Coletou-se resíduos de abacaxi provenientes da etapa de despolpamento em uma indústria de polpa de frutas. Os resíduos foram triturados e homogeneizados. Procedeu-se as análises de determinação de umidade, cinzas, proteínas e lipídios, segundo as normas do Instituto Adolf Lutz – IAL (2005); os carboidratos foram determinados por diferença. Realizou-se a determinação dos teores de vitamina C (IAL, 2005), carotenóides (AOC, 2000), antocianinas (IAL, 2005) e flavonóides (AOC, 2000). Para determinação dos compostos fenólicos e da atividade antioxidante, preparou-se extratos aquosos (extração com água por 1 hora) e hidroalcoólicos (extração com água: álcool (80:20) por 1 hora). Os compostos fenólicos foram determinados pelo método de Folin – Ciocaulteu. A atividade antioxidante foi avaliada pelo método de captura do radical DPPH. Resultados: Nas análises da composição química e dos valores nutricionais dos resíduos da polpa de abacaxi obteve-se umidade de 88,19% ± 0,80, cinzas 0,53% ± 0,04, lipídios 0,69% ± 0,03, proteínas 1,05% ± 0,01 e 9,54% de carboidratos. Cada 100 g de material fornece cerca de 48 kcal. Além disso, cada 100 gramas do resíduo contêm: 150,76 μg ± 13,05 de carotenóides, 0,90 μg ± 0,14 de flavonóides e 40,83mg ± 0,001 de vitamina C. Não foram encontradas antocianinas nos resíduos analisados. Os teores de fenólicos totais (expressos em equivalente de ácido gálico) dos resíduos de polpas de abacaxi em mg/100g de amostra dos extratos aquosos e hidroalcoólicos foram, respectivamente, 8,60 ± 1,45 e 9,11± 0,99. Os resultados encontrados para a capacidade antioxidante (EC50 em μL/mL) dos extratos aquoso e hidroalcoólico, utilizando o radical livre DPPH• foram de 7486,5 e 3293,92. Conclusão: Os resultados demonstram que o resíduo de abacaxi possui muitos nutrientes e compostos com propriedades antioxidantes, podendo, dessa forma ser utilizado como ingrediente em alimentos formulados com vistas na melhoria do valor nutricional dos produtos.

PS-02-015

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE SABORIZADO COM DOCE DE BURITI (MAURITIA FLEXUOSA LINN.F.)

ANA LINA DE CARVALHO CUN SALES; LEANNY KEILA LUSTOSA DE ALMEIDA; LAÍS LIMA DE CASTRO; NÍVEA MARIA DA COSTA SOUSA; NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS; MARCOS ANTÔNIO MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REI MOREIRA-ARAÚJO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Iogurte é o produto da fermentação do leite, que se realiza com cultivos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus. O consumo de iogurte destacou-se devido à adição de polpa de frutas para atenuação do sabor ácido, resultando em maior aceitação do produto. Os frutos das espécies nativas do cerrado oferecem um elevado valor nutricional, além de atrativos sensoriais como, cor, sabor e aroma peculiares e intensos. Um desses frutos, o buriti, apresenta teores de vitaminas do complexo B, tais como as vitaminas B1, B2 e PP. Objetivos: Elaborar um iogurte saborizado com doce de buriti e avaliar seu perfil sensorial. Metodologia: Foram processados iogurtes em três formulações, com 20%, 25% e 30% do doce de buriti. O leite foi aquecido a 95°C, depois o resfriou a 45°C, e adicionou-se o fermento lácteo. Esperou-se 12 horas para incubação e após adicionou-se 20%, 25% e 30% do doce. Os iogurtes foram resfriados e estocados a 4°C. As análises sensoriais foram realizadas com 50 provadores não-treinados, em cabines individualizadas, com amostra de 50 mL, codificados com 3 dígitos, acompanhados de água destilada. Aplicou-se os testes de escala hedônica de 9 pontos e de preferência-ordenação, para verificar a aceitabilidade e preferência. A análise estatística foi realizada com pacote estatístico Epi-Info, versão 6.04b, com um nível de significância de 5%, aplicando-se os testes de Tukey e ANOVA. Resultados: O iogurte com 20% obteve 86% de aceitação e 14% de rejeição; o de 25% teve aceitação de 86%, indiferença de 6% e rejeição de 8%. E o de 30% apresentou 90% de aceitação e 10% de rejeição. Todas as formulações tiveram notas que garantiram a aceitação do iogurte e o teste estatístico (ANOVA) não mostrou diferença estatisticamente significativa entre as formulações. O teste de preferência mostrou a formulação preferida com 25% do doce de buriti e a menos preferida com 30%. Ao comparar-se a preferência de cada concentração verificou-se que as de 20% e 25% apresentaram diferença estatística entre maior e menor preferência com os seguintes valores: 35% mais preferida e 65% menos preferida; 71,4% mais preferida e 28,6% menos preferida, respectivamente. Conclusão: O iogurte de buriti foi bem aceito mostrando a viabilidade deste, para aproveitar todos os benefícios nutricionais. Faz-se necessário o aperfeiçoamento da formulação preferida, com 25% de doce, para potencializar o comércio de produtos dessa natureza.

PS-02-016

CONSUMO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS POR PRÉ-ESCOLARES DE CRECHES. ESTUDOS PRELIMINARES.

ANA LINA DE CARVALHO CUN SALES; SAMARA PEREIRA PORTELA; SAMARA MARIA PEREIRA D ANDRADE; MARCOS ANTÔNIO MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REI MOREIRA-ARAÚJO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Alimentos funcionais são aqueles que, além de fornecerem nutrientes básicos contêm componentes bioativos. Esses alimentos possuem potencial para promover a saúde por meio de mecanismos não previstos na sua forma convencional, devendo ser salientado que esse efeito restringi-se à promoção da saúde e não a cura de doenças. Objetivos: O estudo teve como objetivo verificar o consumo de alimentos funcionais em pré-escolares do município de Teresina –PI, haja vista sua importância para a saúde e, a formação de hábitos alimentares nessa faixa etária da vida. Metodologia: A pesquisa foi realizada no período de março a maio de 2008, Para a coleta de dados foi aplicado um recordatório de 24 horas, em dois momentos diferentes, com 60 mães de crianças pré-escolares de creches Municipais, para obter-se o consumo de alimentos funcionais pelas crianças. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos e as mães assinaram um Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Resultados: Os dados mostraram que apenas 37% dos alimentos consumidos pelos pré-escolares eram funcionais, destacando-se: iogurte (18.3%), aveia (mingau) (3,3%), óleo de soja (100%), banana (76.4%), mamão (3,3%), maçã (15%), alface (8,3%), tomate (15%), abóbora (15%), batata doce (8,3%), cenoura (48,3%), chuchu (6,7%), beterraba (46,7%), cebola (3,3%), carne (58,3%), peixe (8,3%), sardinha (36,7%), suco natural de acerola (10%), suco natural de laranja (6,7%), mel (41,7%). Conclusão: Tomando por base esses estudos pré-eliminares, observou-se que há uma necessidade de melhoria na alimentação oferecida às crianças, tanto nas escolas como no domicilio, sendo importante realizar uma orientação nutricional direcionada aos alimentos funcionais como forma de ter-se uma alimentação saudável e que irá contribuir para uma melhor qualidade de vida dos futuros adultos.

PS-02-017

MISTURAS DE FARINHA DE AMARANTO E FÉCULA DE MANDIOCA PARA PRODUÇÃO DE PÃO SEM GLÚTEN

ANDRÉA DOS REIS LEMOS; VANESSA DIAS CAPRILES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS
Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP
Ag.Financiadora: FAPESP
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A doença celíaca é uma enfermidade crônica caracterizada pela intolerância permanente à ingestão das proteínas de reserva do trigo, da cevada e do centeio, denominadas genericamente como glúten. A doença não tem cura e apresenta como único tratamento a remoção do glúten da dieta. São frequentes as dificuldades para o seguimento do tratamento, devido à necessidade de mudança de habito alimentar, à aquisição e preparo de produtos que não fazem parte do hábito familiar e à escassez de produtos industrializados para celíacos. O grão de amaranto não apresenta glúten em sua composição e, devido ao seu valor nutricional, vem sendo recomendado como um alimento a ser incluído na dieta dos celíacos. Objetivos: Avaliar o efeito da incorporação de farinha de amaranto integral nas propriedades físicas do pão sem glúten. Metodologia: Foi utilizado o planejamento experimental para misturas binárias de fécula de mandioca e farinha de amaranto integral, totalizando 7 ensaios (0, 25, 50, 75 e 100% de amaranto, e duas repetições do ponto central). Foram investigadas as seguintes propriedades físicas: volume específico, dureza e cor da crosta. Resultados: Não é possível obter um pão com a farinha de amaranto isoladamente, uma vez que esta farinha não possibilita a formação de uma estrutura adequada. Os modelos de regressão ajustados aos dados experimentais e à superfície de resposta mostraram que a farinha de amaranto reduz o volume, a dureza do miolo, e escurece os pães ($R2(aj)>80\%$, $p<0,05$). Misturas de fécula de mandioca e de farinha de amaranto aumentam o volume e reduzem a dureza do miolo do pão sem glúten ($p<0,05$). Pães contendo até 50% de farinha de amaranto são viáveis e apresentam melhores características de expansão e de textura. É necessário ainda avaliar a sua aceitabilidade sensorial. Conclusão: É possível incorporar até 50% de farinha de amaranto integral na formulação de pão sem glúten, ocasionando melhora de suas propriedades estruturais e de textura. Este tipo de abordagem visa o aumento da disponibilidade de produtos de panificação sem glúten e com valor nutricional agregado, contribuindo para uma maior variação da dieta dos celíacos.

PS-02-018

TEORES DE SÓLIDOS SOLÚVEIS, AÇÚCARES REDUTORES E ÁCIDO ASCÓRBICO DE BRÓCOLIS SUBMETIDOS AO BRANQUEAMENTO

KARELIN ALVISI CAVALLARI; CAMILA DE SOUZA MEIRELLES; DANIELA REGINA PIGOLI; GABRIELA REIS SILVA; REGINA MARTA EVANGELISTA
Instituição: UNESP
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Durante o pré preparo, muitos vegetais passam por processos de branqueamento. Diferentes tratamentos podem induzir a alterações na sua composição quimica. Objetivos: Objetivou-se neste trabalho verificar a influência do tipo de branqueamento nos teores de sólidos solúveis, açúcares redutores e ácido ascórbico de brócolis minimamente processados. Metodologia: Os produtos foram cortados em buques, lavados em água corrente, imersos em hipoclorito de sódio a 200ppm por 20 minutos para evitar contaminação. Todos os utensílios utilizados no experimento também foram sanitizados com hipoclorito de sódio a 200 ppm por 20 minutos. Os tempos de branqueamento foram 3,30; 3,0; 1,30 e 2,0 minutos, para vapor, imersão, panela de pressão e micro-ondas, respectivamente, além da comparação com o produto cru. Após o branqueamento os produtos foram imersos em água gelada pelo mesmo tempo em que foram branqueados, centrifugados para retirar o excesso de água, embalados em embalagens plásticas, próprias para alimentos congelados, retirado o excesso de ar utilizando vácuo, selados e armazenados em freezer doméstico. Os produtos foram analisados mensalmente, por um período de 6 meses. O delineamento estatístico utilizado foi inteiramente casualizado com três repetições contendo 100 gramas de brócolis, para cada tratamento e períodos de análise. A partir dos resultados foi feita a análise de variância (ANOVA) e comparação entre médias pelo teste de Tukey considerando-se um nível de significância $p\leq 0,05$ utilizando o programa ESTAT. Resultados: As diferentes formas de branqueamento influenciaram nos teores de sólidos solúveis, açúcares redutores e ácido ascórbico, onde, durante o período de conservação notou-se uma diminuição nestes teores, porém no branqueamento na forma de vapor esta diferença não foi significativa. Comparando o produto cru com os branqueados notou-se uma diminuição nos teores de ácido ascórbico de 92,0 mg 100ml-1 para 61,67 mg 100ml-1; 61,33 mg 100ml-1; 61,67 mg 100ml-1; 43,33 mg 100ml-1, para vapor, imersão, panela de pressão e micro-ondas, respectivamente. Os brócolis branqueados no micro-ondas apresentaram mais de 50 % de perda desta vitamina. Conclusão: Para melhor aproveitamento do valor nutricional dos vegetais, é preciso fazer uma analise dos métodos de pré preparo, como o branqueamento.

PS-02-019

PROPRIEDADES FÍSICAS DE BARRAS DE CEREAIS ELABORADAS COM FARELO DE ARROZ TORRADO

MARINA COSTA GARCIA; MANOEL SOARES SOARES JÚNIOR

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O farelo de arroz contém alto teor de fibra, e por possuírem boa capacidade de absorção de água e óleo, pode ser utilizado no desenvolvimento de produtos alimentares, destacando-se as barras de cereais. A adição do farelo torrado (FAT) nas barras cereais é uma boa alternativa, uma vez que, é fonte de fibras, atribuiria ao alimento característica funcional. Objetivos: O objetivo do trabalho foi elaborar barras de cereais com diferentes teores de FAT e avaliar as propriedades físicas das barras. Metodologia: Utilizou-se farelo da cv. IRGA 417, torrado em microondas, no tempo de 12 min. Nas formulações das barras de cereais, o farelo de arroz (10 à 20%), flocos de milho (5 à 10%) e flocos de arroz (5 à 10%) variaram totalizando 30% dos secos. As porções de xarope de glicose (44%), a castanha de baru (10%), canela (0,2%), a banana passa (13,8%) e a goma guar (2%) foram constantes e definidas em testes preliminares. A produção das barras foi realizado em 3 etapas: pesagem dos secos (FAT, flocos de arroz, flocos de milho, banana passa, castanha de baru e a canela), aquecimento da calda a 95°C (xarope de glicose e goma guar) e posterior mistura dos secos na calda. A mistura foi colocada em forma de acrílico e com auxílio de um rolo de massa foi pressionada até obter uma superfície lisa, deixando-se por 24 hs de descanso para o corte. As barras de cereais tiveram padronização no corte (10 cm de comprimento, 3 cm de largura e 1,5 cm de altura) e foram embaladas em sacos de polietileno termo selados. Utilizou-se o texturômetro TA-XT2i (Stable Micro Systems) para análise de dureza das barras. A densidade foi determinada a partir da conversão do volume específico, que foi determinado pelo método do deslocamento da massa ocupa¬da (semente de painço). Atividade de água (Aw) foi determinada empregando-se o aparelho Acqua Lab, modelo CX 10. Resultados: Quanto maior o teor de farelo de arroz nas barras menor a dureza, e quanto maior a quantidade de flocos de milho mais tendência a dureza. As formulações com maior quantidade de flocos de arroz têm mais tendência em aumentar a densidade. A Aw variou na 0,5 à 0,58, e quanto maior a quantidade de flocos de milho há tendência em aumentar a Aw e quanto maior a quantidade de flocos de arroz e farelo de arroz menor a Aw. Conclusão: Foi possível elaborar barras de cereais com teores de FAT (10 à 20%), sendo a dureza das barras afetada quanto maior a quantidade de FAT empregado, a redução da Aw nas barras com maior quantidade de FAT contribui para melhor conservação do produto.

PS-02-020

ESTUDO DO EFEITO DA INGESTÃO DIÁRIA DE CHÁ VERDE (CAMELLIA SINENSIS) SOBRE O PESO CORPORAL DE MULHERES ADULTAS

RENATA LABRONICI BERTIN; CLEMIR DE FÁTIMA CRUZ DOS SANTOS; LORENA BENATHAR BALLO TAVARES; FLÁVIA BUSCH GORZ

Instituição: Universidade Regional de Blumenau - FURB

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O chá verde bem como seu extrato que é produzido pela condensação do vapor das folhas frescas da planta tem sido amplamente estudado devido ao seu alto conteúdo de catequinas. Estas fazem parte da classe dos flavonóides, as quais são atribuídas as principais propriedades deste chá. Evidências confirmam que a espécie vegetal pode trazer benefícios importantes como substância funcional, decorrente de seus componentes bioativos. Objetivos: Avaliar o efeito da ingestão diária de infusão de chá verde e de cápsula de extrato de chá verde (Camellia Sinensis) na redução do percentual de gordura em mulheres adultas. Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo de corte transversal, com amostragem intencional,obtida a partir de uma população feminina matriculada em uma academia. Para avaliar o estado nutricional, calculou-se o índice de massa corporal (IMC), adotando a classificação proposta pela Organização Mundial de Saúde, além disso para avaliar a composição corporal utilizou-se as medidas de prega cutânea triciptal e subscapular. O consumo alimentar foi avaliado pelo recordatório de 24horas. Para a administração do chá verde, dividiu-se a amostra em três grupos: A recebeu dosagem de 3 xícaras da infusão do chá verde ao dia, grupo B recebeu uma dosagem de 3 cápsulas do chá verde ao dia, e o grupo C recebeu 3 cápsulas de placebo ao dia, por 60 dias. Resultados: A amostra foi constituída por 24 mulheres com idades entre 23 68 anos. Ao se avaliar o estado nutricional, constatou-se que 26,67%, das participantes estavam eutróficas, 36,7% com sobre peso grau I, 33,3% sobre peso grau II e 3,33% estavam com sobre peso grau III. Com relação ao consumo alimentar, observou-se que a adequação de carboidrato ficou em 53,13% da alimentação total,lipídios 27,95% e proteínas 19,92%. Ao se avaliar a redução da gordura corporal, observou-se que o grupo B teve redução significativa comparada aos grupos A e C, e com relação a redução de gordura corporal entre os grupos A e B, não houve diferenças significativas.Com relação a perda de peso constatou-se que houve diferença estatisticamente significativa entre o Grupo B e C com um porcentual de perda maior em relação ao Grupo A que teve perda de peso porém não foi significativa. Conclusão: Conclui-se que o consumo diário de chá verde, mostrou-se eficiente na redução do percentual de gordura e perda de peso das mulheres. No entanto, não existe estudo que relate a dose diária a ser ingerida, porém já se sabe que o beneficio do chá verde se deve à presença dos polifenóis.

PS-02-021

SUPLEMENTO ALIMENTAR A BASE DE SORO DE QUEIJO, ENRIQUECIDO COM FERRO, ZINCO, VITAMINA A E PREBIÓTICO MELHORA O ESTADO NUTRICIONAL DE FERRO DE CRIANÇAS

LUIZA CARLA VIDIGAL CASTRO; NEUZA MARIA BRUNORO COSTA; CÉLIA LUCIA LUCES F FERREIRA; SYLVIA CARMO CASTRO FRANCESCHINI

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A possibilidade de melhorar o estado nutricional e de saúde das populações é uma das grandes preocupações dos profissionais da área de alimentos e nutrição. A fortificação e os suplementos alimentares são alternativas de custo acessível que, quando consumidos de forma frequente, permitem atender à demanda de nutrientes dos grupos mais vulneráveis da população. Objetivos: O estudo teve o objetivo de avaliar a eficácia de suplemento alimentar a base de soro de leite, enriquecido com ferro, zinco, vitamina A e prebiótico no estado nutricional de pré-escolares. Metodologia: O estudo foi realizado em creches municipais de Viçosa, MG, Brasil, onde foram recrutadas crianças com idade de 2 a 5 anos, cujos índices de hemoglobina eram iguais ou superiores a 11,0 g/dL. As crianças foram submetidas a avaliações antropométricas (peso e altura), bioquímicas (hemácias, hematócrito, concentração de hemoglobina, VolumeCorpuscularMédio, HemoglobinaCorpuscularMmédia, ferro sérico e ferritina), e dietéticas no início e ao final do período de 45 dias de intervenção. O produto (porção de 30g) foi servido diariamente, diluído em água, 5 vezes/semana e fornecia 30% das recomendações de ferro. Para análise dietética (ingestão calórica, carboidratos, proteínas, lipídios, ferro, vitamina C) utilizou-se o software Dietpro 5.0 e, para análise estatística aplicou-se o teste de Wilcoxon com auxílio do software SPSS 10.0. O nível de significância foi 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Viçosa. Resultados: 111 crianças participaram do estudo. Os valores de z-escore para peso e altura assim como os parâmetros bioquímicos (eritrócitos, hemoglobina, hematócrito, VCM, HCM e ferritina) foram significantemente superiores após a intervenção. Quanto à avaliação dietética (ingestão de proteínas, carboidratos, lipídios, ferro e vitamina C e calorias totais), não houve diferença significativa antes e após a intervenção. Conclusão: O suplemento em pó mostrou ser efetivo na melhoria do estado nutricional de ferro de pré-escolares, indo ao encontro das políticas de segurança alimentar e de combate às carências nutricionais da população. Além disso, a fortificação do soro de leite apresenta vantagens, pois além de agregar valor nutricional e econômico ao produto, seu aproveitamento pela indústria contribui para redução de impacto negativo ao meio ambiente, indo ao encontro das políticas ambientais.

PS-03-001

ACEITAÇÃO DE UMA PREPARAÇÃO DE USO COTIDIANO COM DIFERENTES PROPORÇÕES DE POLPA FARINÁCEA DE JATOBÁ-DO-CERRADO (HYMENAEA STIGONOCARPA MART.)

ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES; SHAILA TURBAY PIRES; LIDIANE GUEDES OLIVEIRA; ÂNGELA GIOVANA BATISTA; NÍSIA A.V.D. PINTO; REYNALDO CAMPOS SANTANA

Instituição: Univ Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A polpa dos frutos de jatobá é farinácea, adocicada, de sabor e aroma característicos, mas ainda pouco utilizada na alimentação do homem do cerrado. Objetivos: O objetivo deste estudo foi avaliar aceitação de uma preparação de uso comum e de baixo custo, acrescida de diferentes proporções de polpa farinácea do jatobá-do-cerrado. Metodologia: A composição química da polpa foi determinada. Foram elaboradas quatro formulações de bolo de fubá com substituição de 10, 15, 20 e 25% do fubá de milho pela polpa, de modo a não afetar a textura e a maciez do bolo. O grau de aceitação foi avaliado por 40 consumidores, utilizando-se o teste afetivo de aceitação com escala hedônica de nove pontos, sendo a nota 1 representativa de "desgostei muitíssimo" e a nota 9, "gostei muitíssimo". Resultados: As análises químicas apontaram quantidades importantes de fibras, cálcio, magnésio, potássio e zinco na polpa. Mais de 80% dos provadores atribuíram notas favoráveis ao consumo de todas as formulações (notas > 6,0), sendo que todas as notas médias foram superiores a 7. A formulação contendo 10% de polpa recebeu o maior número de notas 9 (20%); a de 5%, maior número de notas 7 (35%) e a de 25%, maior número de notas 8 (42%). Aproximadamente 67% dos provadores atribuíram notas 6, 7 ou 8 à formulação com 20% de polpa. Os índices de aceitabilidade médios foram 85,3%; 80,6%; 77,5% e 80,6% para as formulações contendo 10, 15, 20 e 25% da polpa, respectivamente. No entanto, não houve diferença significativa entre os índices, nem tampouco entre as notas atribuídas a cada formulação ($p > 0,05$). Conclusão: O uso da polpa farinácea de jatobá pode ser uma opção para agregar valor aos recursos naturais disponíveis no Cerrado e contribuir para a segurança alimentar e nutricional da população, favorecendo a preservação de espécies nativas.

PS-03-002

ANÁLISE POR MICROSCOPIA ELETRÔNICA DE VARREDURA EM DUAS FORMULAÇÕES DE HAMBÚRGUER ELABORADOS A PARTIR DE SURIMI DE TILÁPIA (OREOCHROMIS NILOTICUS)

ELIRIANE JAMAS; MANUELLA PEDROZA LIMONGI; LÉA SILVIA SANT'ANA

Instituição: UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Food and Agricultural Organization (FAO) vem incentivando projetos em vários países com o objetivo de agregar valor aos produtos pesqueiros comercializados. O processamento do surimi vai de encontro a esta necessidade, pois permite melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, ampliando o número de espécies para comercialização, como também dando um uso mais nobre a grande quantidade de resíduos gerados pela indústria. A análise da morfologia dos alimentos é importante para avaliar os efeitos do processamento e da adição de aditivos sobre a estrutura microscópica dos seus nutrientes. A maioria destas estruturas contribui para melhorar os atributos de qualidade e identidade dos alimentos. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi avaliar a estrutura da matriz protéica em duas formulações de hambúrguer elaboradas a partir de surimi de tilápia (Oreochromus niloticus). Metodologia: O surimi foi obtido através de processamento manual, onde a polpa foi submetida a três lavagens sucessivas com água destilada fria. Para elaboração do hambúrguer à polpa de pescado foi adicionado 2% de sal, 1 % de açúcar, 0,1% de cebola e alho desidratados. Uma parte da formulação foi adicionada 10% de amido de mandioca. Depois de homogeneizada, essa mistura foi enformada em tubos de PVC (revestidos com uma bolsa de polietileno), congelada e fatiada. Os hambúrgueres foram grelhados para análise de microscopia eletrônica de varredura. Para a análise morfológica, em microscopia eletrônica de varredura, as amostras foram fixadas em glutaraldeído tamponado em 2,5% e pós-fixadas em tetróxido de ósmio 0,5% por 30 minutos, desidratadas em etanol e secas em ponto crítico com CO2. As amostras foram metalizadas com íons de ouro e elétron-micrografadas no aparelho Quanta 200 - FEI COMPANY. Resultados: Os resultados mostraram que o hambúrguer sem amido apresentou algumas fibras musculares e grandes glóbulos de gordura, indicando que o produto não é tão estável. Enquanto que no hambúrguer com amido houve uma distribuição mais uniforme dos glóbulos de gordura, sugerindo que estes foram aprisionados pela matriz protéica. Conclusão: Verificou-se que com a adição de amido de mandioca a polpa do pescado tornou a proteína original em um tecido flexível e modelável, proporcionando a utilização do surimi na elaboração de diversos tipos de alimento.

PS-03-003

AVALIAÇÃO DA COR DE BRÓCOLIS SUBMETIDOS A DIFERENTES TIPOS DE BRANQUEAMENTO.

KARELIN ALVISI CAVALLARI; CAMILA DE SOUZA MEIRELLES; GABRIELA REIS SILVA; DANIELA REGINA PIGOLI; REGINA MARTA EVANGELISTA

Instituição: UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Muitos vegetais são comumente cozidos antes de serem consumidos. Sabe-se que o cozimento induz a significantes mudanças na composição química, além de afetarem a cor. Objetivos: Objetivou-se neste trabalho verificar a influência do tipo de branqueamento na variação da coloração de brócolis minimamente processados. Metodologia: Os produtos foram cortados em buques, lavados em água corrente, imersos em hipoclorito de sódio a 200ppm por 20 minutos para evitar contaminação. Todos os utensílios utilizados no experimento também foram sanitizados com hipoclorito de sódio a 200 ppm por 20 minutos. Os tempos de branqueamento foram 3,30; 3,0; 1,30 e 2,0 minutos, para vapor, imersão, panela de pressão e micro-ondas, respectivamente, além da comparação com o produto cru. Após o branqueamento os produtos foram imersos em água gelada pelo mesmo tempo em que foram branqueados, centrifugados para retirar o excesso de água, embalados em embalagens plásticas, próprias para alimentos congelados, retirado o excesso de ar utilizando vácuo, selados e armazenados em freezer doméstico. Os produtos foram analisados mensalmente, por um período de 6 meses, utilizando colorímetro digital (Minolta CR-400), determinando-se valores L* (indica luminosidade), a* (indica variação de cor do verde até o vermelho) e b* (indica variação de cor do azul até o amarelo). As avaliações foram feitas em nove buques de cada tratamento. Resultados: Os valores de L não variam ao longo do período de armazenamento apresentando valores 31,58 a 41,66. Os brócolis branqueados no micro-ondas apresentaram coloração mais amarelada. Conclusão: Diferentes tratamentos (vapor, pressão, microondas, imersão) condicionam coloração alterada, porém ao longo do tempo, um mesmo tratamento não apresenta sigficante alteração.

PS-03-004

AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES E COMPOSTOS FENÓLICOS DA POLPA PROCESSADA DO PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE CAMB)

LUCILLIA RABELO OLIVEIRA; GABRIELA TACIRO; ANA MARA OLIVEIRA SILVA; JORGE MANCINI-FILHO

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: CAPES

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O pequizeiro é uma espécie típica da região do Cerrado, sendo o seu fruto fonte de energia, proteínas, fibras, vitaminas e sais minerais. Evidências recentes tem demonstrado que a polpa do pequi *in natura* possui compostos fenólicos com atividade antioxidante superior quando comparado a outras frutas consumidas no Brasil. A ingestão dietética de compostos antioxidantes está relacionado com o sistema de defesa do organismo frente aos radicais livres. O pequi é consumido *in natura* e sob a forma processada, sendo esta muito utilizada, tendo em vista a disponibilidade do fruto ao longo de todo o ano. Objetivos: Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi quantificar o teor de compostos fenólicos totais e avaliar a atividade antioxidante *in vitro* das polpas de pequi (*Caryocar brasiliense* Camb) em conserva. Metodologia: Os extratos aquoso e alcoólico de três diferentes marcas de conserva foram obtidos de forma sequencial a partir das amostras liofilizadas. Foi realizada a quantificação de fenólicos totais pelo método de *Folin-Ciocateau* e a determinação da capacidade antioxidante pelos métodos: sistema β-caroteno/ácido linoléico e varredura do radical DPPH. Resultados: Os teores de fenólicos totais variaram de 21,89 (±0,24) a 48,36 (±0,73) µg/mL no líquido das conservas; 7,78 (±0,23) a 26,78 (±0,40) µg/mL e de 35,38 (±0,58) a 63,45 (±3,50) µg/mL nos extratos aquoso e alcoólico, respectivamente. Diferenças significativas ($p<0,05$) foram detectadas entre os diferentes tipos e marcas de conservas. Quanto ao percentual de inibição da oxidação pelo sistema β-caroteno/ácido linoléico, a variação se deu de 1,65 a 18,41% no líquido da conserva; 2,05 a 33,1 % no extrato aquoso, enquanto que o extrato alcoólico não apresentou atividade neste sistema. Já na avaliação pelo método do radical DPPH obtiveram-se os seguintes valores de percentual de varredura: 1,55 a 6,55% no líquido da conserva e de 0,67 a 15,16% no extrato alcoólico. O extrato aquoso apresentou valor igual ou inferior a 3,80%. Estes resultados são inferiores aos do pequi *in natura* já encontrados tanto em relação aos teores de fenólicos como nos encontrados na atividade antioxidante. Isto se deve principalmente a perda verificada no extrato aquoso indicando que houve migração de compostos fenólicos da polpa para o líquido da conserva. Conclusão: Portanto, os resultados obtidos mostram que os teores de fenólicos totais e atividade antioxidante no pequi em conserva foram relativamente baixos quando comparados aos do pequi *in natura*.

PS-03-005

FORMULAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA SUPLEMENTADA COM PREBIÓTICOS E CÁLCIO

MARIA CRISTINA CORREA SOUZA; GILBERTO ALVES; LIGIA ARAUJO MARTINI; FRANCO MARIA LAJOLO; ELIZABETE WENZEL MENEZES

Instituição: USP/UFGD

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A suplementação de alimentos, principalmente lácteos, tem sido utilizada como uma alternativa para o estímulo da ingestão adequada de cálcio e conseqüente prevenção da osteoporose, assim como a fortificação de alimentos. Outra possibilidade para intensificar o aproveitamento do cálcio ingerido seria o uso de prebióticos como a inulina e a oligofrutose, que são definidos como ingredientes alimentares não-digeríveis pelas enzimas digestivas humanas, de natureza oligossacarídica, que ocorrem naturalmente nos alimentos e fermentados pela flora bacteriana benéfica. Objetivos: O objetivo do presente estudo foi formular uma bebida láctea com oligofrutose enriquecida com inulina (BeneoTM Synergy 1) e cálcio. Metodologia: Foram elaboradas duas misturas para a formulação das bebidas lácteas não fermentadas, sendo uma delas padrão e a outra teste. As duas formulações foram suplementadas com cálcio de forma a conterem, após reconstituição, 200 mg do mineral em cada porção de 200 ml. A bebida láctea teste foi adicionada do prebiótico BeneoTM Synergy 1 (8 g em porção de 200 ml). A bebida láctea foi submetida às seguintes análises físico-químicas em triplicata: umidade, cálcio, cinzas, proteína, lipídeos e frutanos. Para a caracterização microbiológica das amostras foram avaliados coliformes totais, coliformes fecais, fungos e leveduras, contagem total de mesófilos e Salmonella. Para avaliar a aceitação geral das amostras foi empregado o método de escala hedônica facial de 7 pontos. Os dados da análise química foram expressos em média ± DP. Para avaliar a análise sensorial foi utilizada ANOVA. Resultados: Os frutanos da bebida láctea teste (14,80 + 1,88%) foram considerados a única fonte de fibra alimentar da formulação, pois nenhum dos outros ingredientes continha fibra alimentar. A concentração de cálcio da formulação reconstituída por porção de 200 ml da bebida láctea padrão foi 205, 28 + 15,08 mg enquanto que da teste foi de 202,15 + 12,13 mg. As análises microbiológicas realizadas apresentaram ausência dos itens avaliados. Os dados da análise sensorial demonstraram que não existe diferença significativa entre a bebida láctea padrão e a teste ao nível de 1% de significância. Conclusão: A bebida láctea teste, formulada com a adição de cálcio e frutano mostrou a mesma aceitação geral que a bebida láctea padrão, de forma que a adição de frutanos em produtos lácteos é eficiente para enriquecimento da dieta com prebióticos.

PS-03-006

CONDIMENTOS E INGREDIENTES INDUSTRIAIS COMO FONTES DE FLAVONÓIDES PARA ALIMENTOS FUNCIONAIS

MARCELA ROQUIM ALEZANDRO; FRANCO MARIA LAJOLO; MARIA INÉS GENOVESE

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Tradicionalmente, os alimentos são desenvolvidos para atender às exigências dos consumidores, quanto ao sabor, aparência, valor de mercado e praticidade de preparo/consumo. O desenvolvimento de produtos para conferir benefícios à saúde é uma tendência atual e reflete a crescente aceitação do papel da dieta na redução do risco de doenças crônicas. Recentemente, as indústrias alimentícias têm se interessado em incorporar ingredientes com propriedades benéficas à saúde. Nesse contexto, destacam-se os condimentos, aos quais estão associadas importantes atividades biológicas. Extratos de frutas, ervas e outros materiais vegetais ricos em fenólicos também têm atraído o interesse das indústrias, devido à sua capacidade de retardar a oxidação de lipídeos e melhorar a qualidade e valor nutricional dos alimentos. Essa nova tendência encoraja os consumidores a modificarem seu comportamento alimentar e estimula o desenvolvimento de produtos e ingredientes à base desses compostos obtidos de frutas e vegetais com potenciais efeitos benéficos à saúde. Objetivos: Este trabalho objetivou determinar o teor total, assim como o perfil de flavonóides e/ou derivados de ácidos hidroxicinâmicos presentes em condimentos e temperos disponíveis comercialmente e em ingredientes industriais utilizados na elaboração de alimentos com potenciais propriedades funcionais. Metodologia: Foram analisados 10 tipos de condimentos/temperos (aipo, alecrim, alho poró, cebola, cebolinha, cúrcuma, louro, manjericão, orégano e salsa) de três marcas comerciais e cinco tipos de extratos vegetais (beta-caroteno, extrato de azeitona, extrato de chá verde, licopeno e luteína) utilizados como ingredientes pela indústria alimentícia. Os flavonóides foram analisados por CLAE e a capacidade antioxidante foi determinada pelos métodos de capacidade redutora do Folin-Ciocalteu e capacidade sequestrante do DPPH•. Resultados: Quanto aos condimentos, houve diferença significativa entre os tipos e marcas. O orégano apresentou a capacidade antioxidante mais elevada e a salsa destacou-se por possuir o maior teor de flavonóides. O ingrediente industrial com maior capacidade antioxidante foi o extrato de chá verde, o qual apresenta um alto conteúdo de epigalocatequina galato. O extrato de azeitona também se destacou quanto à capacidade antioxidante e representa uma boa fonte de derivados de ácidos hidroxicinâmicos. Conclusão: Este estudo sugere que orégano, salsa e extrato de chá verde apresentam um excelente potencial para o desenvolvimento de alimentos funcionais.

PS-03-007

ESTABILIDADE SENSORIAL DE SALGADOS CONTENDO PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA

PAULA FELICIANA SANTOS; AURELIANO CLARET DA CUNHA; SIMONE DE FÁTIMA VIANA

Instituição: UFOP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A soja é uma leguminosa rica em carboidratos, lipídeos e proteínas. Devido às propriedades funcionais sua inclusão na alimentação tem sido amplamente divulgada. No entanto sua adição, na forma de proteína texturizada de soja (PTS) em salgados congelados provoca alterações sensoriais ao longo da vida de prateleira devido ao desenvolvimento de gosto amargo. Objetivos: Avaliar a estabilidade sensorial de salgados recheados com PTS ao longo da vida de prateleira. Metodologia: Foram preparados salgados (pastel, aproximadamente 30g) assados e congelados, 120 unidades de cada tratamento: 1- recheio de PTS; 2- recheio de frango e PTS (25%) fervida em caldo de frango; 3- recheio de frango e PTS (25%) fervida em água, seguida de enxágüe, compressão e secagem; e 4 - recheio de frango. As amostras de salgados codificadas com números de 3 dígitos aleatórios foram apresentadas a 40 provadores não treinados no tempo 0, 15 e 30 dias após congelamento. Os salgados foram aquecidos em forno combinado a 105ºC por 5 minutos. Aos provadores foi solicitado o preenchimento da ficha de avaliação que continha uma escala Hedônica de 9 pontos, variando do gostei extremamente ao desgostei extremamente. Os resultados foram analisados estatisticamente pela análise de variância seguida de teste de Tukey, ambos a 5% de significância. Resultados: A análise dos resultados mostrou que a aceitação ao longo da vida de prateleira para todos os tratamentos não apresentou diferença estatística entre os tempos 0, 15 e 30 dias. A aceitação do tratamento 1 ficou entre os termos hedônicos gostei ligeiramente e indiferente; do tratamento 2 entre gostei moderadamente e gostei ligeiramente; dos tratamentos 3 e 4 entre gostei muito e gostei moderadamente, mostrando uma melhor aceitação dos tratamentos 3 e 4. Análise comparativa entre os tratamentos ao longo do tempo mostrou que o tratamento 3 apresentou aceitação idêntica ao tratamento 4 independente do tempo de estocagem (0, 15 e 30 dias). O tratamento 2 apresentou aceitação menor que o tratamento 3 no tempo 0, aceitação igual aos tratamentos 1, 3 e 4 no tempo 15 dias e aceitação igual aos tratamentos 3 e 4 no tempo 30 dias. Em todos os tempos o tratamento 1 obteve a menor aceitação. Conclusão: A adição de PTS em salgados congelados pode ser realizada desde que seja dado tratamento prévio na PTS como a fervura seguida de compressão e secagem. A adição de 25% de PTS previamente tratada no recheio de pastel assado sabor frango, não alterou sua aceitação ao longo de 30 dias de vida de prateleira.

PS-03-008

DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE SENSORIAL DE BOLOS SEM GLÚTEN CONTENDO AMARANTO

LUÍLA IVINI ANDRADE CASTRO; KAREN PACHECO; VANESSA DIAS CAPRILES; ROSANA APARECIDA MANÓLIO SOARES; IVY SCORZI CAZELLI PIRES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas (FCF) - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O amaranto (Amaranthus sp.) é um pseudocereal ainda pouco conhecido no Brasil, porém tem despertado grande interesse dos pesquisadores por apresentar valor nutricional superior ao da maioria dos cereais comuns. O grão possui elevado conteúdo protéico (aproximadamente 14%), com um balanço adequado de aminoácidos, sendo também boa fonte de vitaminas, minerais e fibras. Além disso, por não apresentar glúten, pode ser uma alternativa para a alimentação de indivíduos portadores da doença celíaca. O grão de amaranto pode ser laminado, e então na forma de flocos ser incorporado à formulação de pães, bolos, biscoitos, entre outros. Objetivos: Incorporar flocos de amaranto à formulação de bolos sem glúten e avaliar a aceitabilidade sensorial destes. Metodologia: Foram produzidos quatro tipos de bolos contendo 10% de flocos de amaranto (bolos de banana, cenoura, farinha de milho e mandioca). Cinqüenta provadores não treinados avaliaram a aceitação da aparência, da textura, do sabor e aceitação global das preparações através do método de escala hedônica estruturada de nove pontos. Calculou-se o Índice de Aceitabilidade (I.A) através da fórmula: I.A (%) = A X 100/B, onde A = nota média obtida para o produto e B = nota máxima dada ao produto. Os provadores também foram questionados quanto à aquisição dos produtos, caso estivessem disponíveis no mercado. Resultados: Valores de IA $\geq$ 70% indicam que a preparação foi bem aceita. Desta forma, os bolos desenvolvidos foram aceitos (IA $\geq$ 80%). As preparações não apresentaram diferença estatisticamente significante ($p>0,05$) entre si quanto à aceitação da textura, do sabor e aceitação global. Quanto à aceitação da aparência, houve diferença estatística ($p<0,05$) apenas entre o bolo de cenoura e o de mandioca, sendo o bolo de cenoura o que obteve maior aceitação. 85% dos provadores afirmaram que comprariam os produtos. Alguns provadores comentaram nas fichas utilizadas na análise sensorial que não perceberam diferença entre os bolos sem glúten analisados e os de consumo usual, que em sua maioria contêm glúten. Conclusão: É possível incorporar 10% de amaranto à formulação de bolos sem glúten, gerando produtos aceitos sensorialmente. Este tipo de abordagem visa o aumento da disponibilidade de produtos de panificação sem glúten e com valor nutricional agregado, podendo contribuir para uma maior variação da dieta dos celíacos.

PS-03-009

DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE SENSORIAL DE BISCOITOS CONTENDO AMARANTO DESTINADOS AO PACIENTE CELÍACO

KAREN PACHECO; LUÍLA ÍVINI ANDRADE CASTRO; VANESSA DIAS CAPRILES; ROSANA APARECIDA MANÓL SOARES; IVY SCORZI CAZELLI PIRES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas (FCF/USP)

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O amaranto (Amaranthus sp.) é uma planta dicotiledônea cujas folhas e grãos são consumidos em diversas regiões do mundo. No Brasil, tem despertado interesse dos pesquisadores devido às suas propriedades nutricionais, funcionais e vantagens agronômicas. Seus grãos apresentam aporte energético, um bom teor de fibras e proteína de alto valor biológico. Pode ser extrusado, cozido, tostado ou laminado para ser consumido ou incorporado em massas e biscoitos. O grão de amaranto não apresenta glúten em sua composição, e devido ao seu valor nutricional vem sendo recomendado como um alimento a ser incluído na dieta dos celíacos. A doença celíaca é uma enfermidade crônica caracterizada pela intolerância permanente à ingestão das proteínas de estocagem do trigo, da cevada e do centeio, denominadas genericamente como glúten. A doença não tem cura e apresenta como único tratamento a remoção do glúten da dieta. Objetivos: Desenvolver e avaliar a aceitabilidade sensorial de biscoitos contendo flocos de amaranto. Metodologia: Foi incorporado 10% de flocos de amaranto à formulação de biscoito tipo sequilho e biscoito de fubá, ambos isentos de glúten. Cinquenta provadores não treinados avaliaram a aceitação da aparência, da textura, do sabor e aceitação global dos produtos em uma escala hedônica estruturada de nove pontos. Os provadores também foram questionados quanto a intenção de compra dos biscoitos. Foi calculado o Índice de Aceitabilidade (I.A) através da fórmula: I.A (%) = A X 100/B, onde A = nota média obtida para o produto e B = nota máxima dada ao produto. Resultados: As preparações analisadas foram aceitas pelos provadores, já que obtiveram um I.A acima de 70%. As amostras não apresentaram diferença estatística ($p>0,05$) com relação aos atributos avaliados (sabor, textura, aparência e aspecto global). 82% dos provadores responderam que comprariam os produtos, se estes estivessem disponíveis no mercado. Conclusão: A incorporação de flocos de amaranto em biscoitos isentos de glúten é viável, sendo verificada elevada aceitabilidade sensorial dos produtos desenvolvidos. Torna-se importante incentivar o desenvolvimento de produtos com amaranto voltados para este grupo de pacientes, a fim de oferecer-lhes alternativas nutritivas para sua alimentação, melhorando sua qualidade de vida.

PS-03-010

EFEITO DE DIFERENTES PROCESSAMENTOS TÉRMICOS NAS PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DA FARINHA DE AMARANTO

VANESSA DIAS CAPRILES; KAREN PACHECO; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública (FSP/USP)

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Nos últimos anos o grão de amaranto tem despertado o interesse de pesquisadores, devido ao seu elevado valor nutricional, propriedades de redução do colesterol e isenção de glúten. O grão pode ser cozido, estourado, tostado, laminado, extrusado ou moído para ser consumido ou incorporado a preparações. Objetivos: Avaliar o efeito dos diferentes processamentos nas propriedades de hidratação e na cor da farinha de amaranto. Metodologia: O grão de amaranto foi submetido aos processos de cocção, explosão, torração, laminação e extrusão. O grão e os produtos obtidos foram moídos. Foram avaliadas as propriedades de hidratação: índices de absorção de água (IAA) e de solubilidade em água (ISA) e os parâmetros de cor das farinhas. Resultados: Os valores encontrados para a farinha de amaranto crua são de IAA de 1,93 mL de água/g amostra seca e ISA de 7,0%. Os valores relativamente baixos destes índices devem-se ao fato do amido estar presente na sua forma nativa que apresenta baixa capacidade de absorção e de solubilidade em água nas condições do teste. Os processos de explosão, torração, cocção, laminação e extrusão do amaranto ocasionaram aumento do IAA (IAA= 5.4, 5.9, 3.1, 4.8 e 3.9, respectivamente) e do ISA (ISA= 18.8, 9.7, 8.2, 13.0 e 64.9, respectivamente). As farinhas precozidas obtidas apresentam solubilidade intermediária, com exceção da extrusada que apresenta elevada solubilidade. As maiores alterações de cor foram observadas após a cocção e posterior secagem que ocasionaram escurecimento da farinha de amaranto ($\Delta L^* = -5,3$), enquanto que a laminação ocasionou o clareamento ($\Delta L^* = +7,3$). Após a cocção o amaranto foi submetido à secagem (60°C durante 18 horas), este período de aquecimento prolongado pode ter favorecido as reações de Maillard, escurecendo a farinha. A cor exerce importante influência na aceitação dos alimentos. Desta forma, dependendo das características da preparação pode-se selecionar o tipo de farinha de amaranto mais adequada, ou abordagens que possam mascarar a cor, como a utilização de corantes. Conclusão: Os métodos mais comuns de processamento do grão de amaranto são viáveis para seu emprego culinário ou industrial devido as suas características de uniformidade, curto tempo de produção e por preservar o valor nutritivo deste alimento. Estes processos também podem ser utilizados para modificar as propriedades do amido gerando farinhas pré-gelatinizadas com propriedades distintas.

PS-03-011

IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR COM FARINHA DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES KUNTH) SOBRE O LEITE MATERNO

TANIA CARVALHO BATISTA; HELYDE ALBUQUERQUE MARINHO

Instituição: UFAM - INPA - BLH-AM

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A carência de vitamina A é considerada um problema de saúde pública com grande freqüência de manifestações subclínicas. Estudos realizados mostraram uma prevalência de sinais clínicos indicativos de deficiência de vitamina A na população infantil rural e urbana na região norte do Brasil (Giugliano et at., 1.978). Em 1.984, Shrimpton et at identificaram a deficiência do consumo dessa vitamina em cerca de 70% da população estudada na capital amazonense, situação nutricional confirmada em pesquisas conduzidas por Marinho e Roncada em 2.003. A ausência do aleitamento materno é um dos principais fatores para a redução dos níveis de vitamina A em lactentes, motivo pelo qual dentre as estratégias propostas para reduzir a mortalidade infantil, se destaca o programa de promoção e incentivo à amamentação. Foi neste contexto que o estudo foi desenvolvido. Objetivos: Avaliar o impacto da suplementação com farinha de pupunha (Bactris gasipaes Kunth) sobre o leite materno. Metodologia: A população foi constituída por nutrizes devidamente cadastradas como doadoras de leite materno que foram divididas aleatoriamente em dois grupos. O primeiro recebeu suplementação diária de 20g de farinha de pupunha por 60 dias consecutivos e o segundo permaneceu com alimentação habitual sem qualquer acréscimo específico. As amostras biológicas (sangue e leite) foram coletadas antes e após o período de suplementação sendo analisadas bioquimicamente pela técnica de HPLC para verificar os níveis séricos e do leite em relação à vitamina A. Resultados: Os resultados da diferença antes e após a suplementação em relação às médias das concentrações séricas de vitamina A e carotenóides foi 1,63 µg/dl de RE ± 2,58DP e 1,97 µg/dl de RE ± 3,41DP respectivamente e aumento das concentrações de vitamina A no leite de 0,03 µg/dl de RE ± 0,3DP no grupo das lactantes com suplementação de farinha de pupunha. Conclusão: Os resultados confirmaram a validade do uso de farinha de pupunha como suplemento capaz de alterar de maneira significativa as concentrações de vitamina A no leite materno sendo, portanto, válido o estimulo e a adoção de intervenções para produção, comercialização e incentivo ao consumo de farinha de pupunha pelas nutrizes na prevenção da hipovitaminose A em lactentes.

PS-03-012

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE DA POLIFENOLOXIDASE EM GUACAMOLE COM UTILIZAÇÃO DE ANTIOXIDANTES E ARMAZENAMENTO A FRIO.

CÁSSIA PEGORETTI; GIUSEPPINA PACE PEREIRA LIMA; JOSÉ EDUARDO CORRENTE; ROGÉRIO LOPES VIEITES

Instituição: UNESP Botucatu

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Um dos produtos derivados do abacate é o guacamole, que é feito utilizando polpa de abacate. Ele é rico em ácidos graxos Omega nove, que apresentam benefícios em relação a prevenção de doenças cardiovasculares. Dietas ricas em gorduras monoinsaturadas reduzem os níveis de colesterol total, de triglicerídeos e de LDL-colesterol, sem alterar a fração HDL-colesterol do plasma. Porém, ao cortar o abacate ocorrem alterações em sua coloração, devido a ação de enzimas de escurecimento, a polifenoloxidase, além de modificações na textura e sabor e por esse motivo sua comercialização na forma de guacamole é dificultada. Objetivos: Avaliar a atividade da enzima polifenoloxidase em guacamole elaborado a partir de abacate da variedade Hass (avocado) na presença de antioxidantes. Metodologia: Amostras do guacamole com adição de 2% de ácido ascórbico e 1% de alfa-tocoferol foram armazenadas em sacos de polietileno e embalagem que apresentava barreira a gases, submetidas a condições de refrigeração em BOD (4°C), congelamento lento em freezer doméstico (-18°C) e congelamento rápido (-18°C). Sob refrigeração o produto foi avaliado após 1, 3, 5 e 7 dias do preparo, sob congelamento rápido e lento foram aos 7, 30, 60 e 90 dias após processamento. A extração e determinação da enzima foram realizadas de acordo com método de Cano et al. (1997). Os resultados foram expressos em mM de catecol por grama de massa fresca da amostra e avaliados através de análise de variância e teste de média de Tukey, estabelecendo a significância estatística ao nível de 5% de probabilidade, utilizando o programa computacional SAS (Statistical Analysis System), SAS Institute Inc, 1999. Os dados dos tratamentos embalados a vácuo e sem vácuo não apresentaram distribuição normal, então foi aplicada uma transformação logarítmica. Resultados: Os dados não diferiram significativamente entre si ao nível de 5% de probabilidade pelo teste de Tukey para cada tratamento em cada embalagem. Conclusão: Esses dados mostram que os antioxidantes são fatores importantes para a inativação da enzima, sendo necessários mais estudos para melhorar a qualidade do produto, viabilizando sua comercialização.

PS-03-013

EFEITO DO PROCESSAMENTO SOBRE A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE, L.)

FLÁVIA DA SILVA LIMA DIAS; CHRISTIANE QUEIROZ; MARIANA PAES DE MIRANDA; MARIA LÚCIA MENDES LOPES; ELIANE FIALHO; VERA LÚCIA VALENTE-MESQUIT

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Ag.Financiadora: FAPERJ, CAPES

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A cultura do caju (*Anacardium occidentale*, L.) é de grande importância econômica para a região nordeste do Brasil, devido ao aproveitamento da castanha de caju. O pedúnculo, também conhecido como caju, é rico em substâncias antioxidantes, como ácido ascórbico e polifenóis, e pode ser consumido como fruta fresca, bebidas ou doces. Entretanto, o consumo ainda é baixo devido, principalmente, à alta perecibilidade do pedúnculo, ocasionando perdas no campo e na indústria. Objetivos: Avaliar o efeito do processamento sobre os teores de ácido ascórbico, compostos fenólicos e capacidade antioxidante do suco de caju. Metodologia: Cajus em estádio de maturação comercial foram adquiridos e separados em lotes. Os cajus foram cortados em cubos (1 cm^3) e mantidos por 24 horas a 2, 27 e 40ºC. Após este período, o suco foi obtido em extrator (Samsom, USA), embalado a vácuo e congelado (-22ºC) até o momento das análises. O teor de ácido ascórbico foi analisado por titulação com 2,6-diclorofenolindofenol. O teor de polifenóis, solúveis e hidrolisáveis, foi quantificado utilizando o regente Folin-Ciocalteu e ácido gálico com padrão. A capacidade antioxidante foi determinada nos extratos de polifenóis, utilizando três métodos: DPPH, FRAP e o sistema b-caroteno/ácido linoléico. Resultados: O teor de ácido ascórbico no suco de caju foi de 185mg/100mL. O corte e o armazenamento diminuíram 33% deste nutriente. Os teores iniciais de polifenóis solúveis e hidrolisáveis foram, respectivamente, de 3,9 e 4,7 mg de ácido gálico/mL e não apresentaram diferença significativa após o período de estocagem. Entretanto a capacidade antioxidante no extrato de polifenóis solúveis diminuiu de 89% para 64% e 53% nas amostras mantidas a 27 e 40ºC, respectivamente. Conclusão: O caju contém altos teores de ácido ascórbico e polifenóis, resultando na alta capacidade antioxidante e os resultados mostram que esses compostos são estáveis, mesmo se mantidos em temperaturas mais elevadas. Entretanto, nestas temperaturas ocorre modificação da composição fenólica, levando a menor capacidade antioxidante. Dessa forma, a refrigeração é um importante fator no armazenamento deste fruto.

PS-03-014

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E DETERMINAÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO DO FRUTO DE MYRCIARIA FLORIBUNDA (CAMBOIM FALSO), ENCONTRADA NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE.

BRUNA LIMA MACIEL; HELENI AIRES CLEMENTE; NATALY JACOMELI DE SOUSA; JUDITE TEODÓSIO

Instituição: FARN

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O camboim falso (*Myrciria floribunda* H.West ex Willd) O.Berg é uma fruta encontrada nas regiões litorâneas do RN. A árvore do fruto pertence à família das Myrtaceas, sendo encontrada em todas as regiões do país, e, no Rio Grande do Norte, faz parte do resquício de Mata Atlântica que existe no litoral. Apesar de muito consumida localmente, inexistem análises da composição do fruto encontrado no litoral do RN. Objetivos: Determinar o valor calórico, a quantidade de macronutrientes, vitamina C e carcterísticas físico-químicas de *Myrciria floribunda*. Metodologia: As frutas, maduras e sem sinais de deterioração ou contaminação, foram coletadas manualmente em janeiro de 2009, no período da manhã, em região litorânea endêmica para o fruto. Foram determinados o grau Brix, pH e acidez segundo metodologia padronizada pelo Instituto Adolfo Lutz (2004). A determinação de umidade e cinzas foi realizada por dessecação até peso constante em estufa ventilada a 70°C e incineração em mufla à 550ºC, respectivamente. Utilizaram-se os métodos de Soxhlet e Kjeldahl para determinação de lipídeos e proteínas. A determinação dos carboidratos foi realizada por diferença entre os demais compostos analisados. Para a determinação do ácido ascórbico, utilizou-se titulação com iodato de potássio a 0,02M. Todas as análises foram realizadas em triplicata e a composição do fruto foi expressa para 100g. Os resultados das calorias e dos nutrientes analisados foram comparados com os valores diários de referência recomendados pela ANVISA (2005). Resultados: Os valores médios encontrados para grau Brix, acidez e pH foram de 23,6, 1,30 e 3,9, respectivamente. O valor calórico em 100g foi de 129,25Kcal, sendo 29,96g de carboidratos, 0,88g de proteínas e 0,63g de lipídios. Observou-se uma média 76,6mg de vitamina C para 100g do fruto. Em 100g de fruta, verificaram-se 10%, 1,1% e 1,2% das necessidades diárias de carboidratos, lipídios e proteínas, respectivamente, além de atender 170,2% das necessidades diárias recomendadas para vitamina C. Conclusão: O fruto tem um elevado valor nutritivo, dado seu conteúdo calórico e de vitamina C. Sendo assim, recomenda-se a realização de mais estudos com o mesmo, como determinação de minerais e demais vitaminas. Também se recomenda a conservação da espécie, pois a mesma tem importante valor nutricional e, além de ser nativa, mostra-se bastante resistente a locais inóspitos, sendo de fácil cultivo e boa produtividade.

PS-03-015

AVALIAÇÃO SENSORIAL,COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E TEOR DE MINERAIS DE PÃES À BASE DE FARINHA DE JATOBÀ (HYMENAEA STIGNOCARPA MART.).

REGILDA SARAIVA DOS REI MOREIRA-ARAÚJO; KEILA CRISTIANE BATI BEZERRA; ALINE DO VALE BANDEIRA; SIMONE BASTOS MARTINS; JOSÉ ALGACI LOPES DA SILVA; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O pão é um alimento de amplo consumo que pode ser enriquecido para fornecimento de nutrientes e componentes especiais que apresentem propriedades benéficas à saúde do consumidor. O jatobá-do-cerrado (Hymenaea stignocarpa Mart) é uma leguminosa arbórea de ocorrência no cerrado brasileiro, seus frutos são robustos, apresentando polpa seca, farinácea, adocicada, comestível e de sabor e cheiro muito característicos. Destaca-se no jatobá o elevado teor de fibras (12,6% de fibras solúveis e 36,4% de fibras insolúveis), açúcares e baixo conteúdo de lipídios. Objetivos: Investigar o aproveitamento da farinha de jatobá (FJ) na produção de pães, verificar sua aceitação e analisar sua composição química. Metodologia: Os frutos foram coletados após queda natural e, para obtenção da farinha, descascou-se e retirou-se a polpa, que foi triturada em multiprocessador e peneirada. Os pães foram elaborados substituindo parte da farinha de trigo por 20% de FJ. A formulação do pão de jatobá (PJ) foi realizada a partir de uma receita tradicional, utilizando-se farinha de trigo, farinha de jatobá, leite, açúcar, sal e fermento. A formulação foi avaliada através da aplicação de testes sensoriais; Escala Hedônica (9 pontos) e Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), com a participação de 51 provadores não treinados. Resultados: A aceitação do pão de jatobá foi de 80,4%, obtendo apenas 19,4% de rejeição Em relação à tonalidade 70,6% dos participantes consideraram o pão elaborado escuro e classificaram o impacto do aroma como muito intenso (58,8%) e o sabor doce (62,7%). Quanto à textura, o PJ obteve aceitação de 82,4% dos avaliadores. Analisou-se também a composição química da FJ, que apresentou teores de umidade de 8,3g/100g e revelou a seguinte composição em base seca: proteínas 8,2g/100g; lipídios 3,5g/100g; cinzas 4,2g/100g; carboidratos: 84,1g/100g; minerais: Ca- 173mg; P-112mg; Fe-0,507mg; Cu-0,566mg; K-1314mg; Na-1,484mg; Mg-113mg; Mn-1,166g; Zn-0,925; para 100g do fruto. Quanto à composição química do PJ os teores foram: umidade de 14,6g/100g e revelou a seguinte composição em base seca: proteínas 12,7g/100g; lipídios 13g/100g; cinzas 3,4g/100g; carboidratos 70,9; minerais: Ca- 466mg; P-143mg; Fe-2,38mg; Cu-0,192mg; K-235mg; Na-458mg; Mg-53mg; Mn-0,621g; Zn-1,22, para 100g do fruto. Conclusão: Os pães à base de farinha de jatobá apresentaram boa qualidade tecnológica e nutricional, bom nível de aceitação e excelente fonte de cálcio.

PS-03-016

DETERMINAÇÃO DO CONTEÚDO DE FLAVONÓIDES DE BEBIDAS COMERCIAIS À BASE DE CHÁ VERDE.

ANY ELISA DE SOUZA GONÇALVES; DÉBORA KODAMA; FRANCO MARIA LAJOLO; MARIA INÉS GENOVESE

Instituição: Universidade de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O chá (Camellia sinensis) é a segunda bebida mais consumida no mundo e tem sido usado durante séculos por antigas culturas devido a suas propriedades medicinais. Seu consumo pela população brasileira, cada vez mais preocupada com sua saúde e qualidade de vida, tem aumentado significativamente devido às alegadas propriedades benéficas. O consumo do chá é especialmente popular em culturas asiáticas, e sua associação com benefícios à saúde humana tem resultado na inclusão de extratos de chá verde em suplementos dietéticos, nutracêuticos e alimentos funcionais. Ao chá verde atribuem-se propriedades antiinflamatórias, antiateroscleróticas e a diminuição do risco de câncer devido ao seu elevado teor de flavonóides. As catequinas, em particular, têm recebido imensa atenção devido a essas propriedades. As catequinas são flavan-3-óis, incolores, hidrossolúveis e contribuem para o amargor e a adstringência característicos do chá verde. Dentre elas, destaca-se a (-)-epigalocatequina galato (ECGC), (-)-epigalocatequina (EGC), (-)-epicatequina galato (ECG), (-)-galocatequina (GC) e (+)-catequina (C), sendo a EGCG a catequina mais abundante no chá verde, correspondendo a aproximadamente 40% do conteúdo total de catequinas. Estudos também mostram elevado conteúdo de metilxantinas, como teofilina e teobromina. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi determinar o conteúdo de flavonóides entre as diferentes marcas comerciais de chá verde e bebidas industrializadas à base de chá verde adquiridas no comércio local. Metodologia: O procedimento de infusão foi padronizado para as bebidas preparadas a partir dos sachês e folhas desidratadas. As bebidas prontas foram passadas em coluna de poliamida para eliminar compostos como açúcares e vitaminas. O conteúdo de flavonóides foi determinado segundo Arabbi et al. (2004). Resultados: Em relação ao conteúdo de flavonóides das diferentes bebidas, as principais catequinas identificadas tanto nas infusões dos sachês quanto nas folhas desidratadas foram epigalocatequina (EGC), epicatequina galato (ECG) e epigalocatequina galato (EGCG). Além dessas, galocatequina (GC) também foi detectada nas bebibas prontas. EGCG e EGC foram predominantes em todas as amostras. Derivados de quercetina, os principais represetantes dos flavonóis, também foram identificados em todas as preparações. Conclusão: Apesar da alta variabilidade entre as catequinas identificadas, não houve diferença entre o conteúdo de flavonóides das bebidas de sachê ou folhas e das bebidas prontas pra consumo.

PS-03-017

APROVEITAMENTO ALTERNATIVO DA CASCA DA BATATA INGLESA (SOLANUM TUBEROSUM L.) PARA ELABORAÇÃO DE BOLO FRITO: AVALIAÇÃO SENSORIAL

ALESSANDRO LIMA; LISANDRA MARIA DA SILVA CARVALHO; LÍVIA OLIVEIRA SILVA
Instituição: IFPI

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os resíduos provenientes da indústria de alimentos envolvem quantidades apreciáveis de cascas que podem servir como fontes potenciais de macro e micro nutrientes, como proteínas, fibras, vitaminas e minerais todos passíveis de recuperação. O aproveitamento das cascas dos vegetais diminui os custos da produção, aumentando o aproveitamento total do alimento e reduzindo os impactos que estas podem causar ao serem descartadas no meio ambiente. Objetivos: Este estudo objetivou demonstrar alternativas de aproveitamento dos resíduos sólidos orgânicos gerados das cascas da batata inglesa (Solanum tuberosum L), através da elaboração de um bolo frito e sua avaliação sensorial. Metodologia: Para sua avaliação sensorial foram recrutados 64 provadores e aplicado um teste sensorial de aceitação utilizando escala mista de 10 pontos, onde zero equivale a desgostei muitíssimo e dez a gostei muitíssimo, sendo avaliado os atributos de aparência, aroma, sabor e impressão global, também foi investigado a intenção de compra do produto. Para análise dos dados foi aplicado o método de Ward. Resultados: Os provadores foram segmentados em 3 clusters de acordo com as notas atribuídas, ficando no cluster 1,3,3% do total, que atribuíram notas muito baixas sempre inferior a 3 para todos os atributos avaliados, portanto desgostando do produto; no cluster 2 ficaram 15,0% do total, que foram indiferentes ao produto testado, ou seja nem gostaram nem desgostaram e no cluster 3 ficaram 81,7%, que gostaram do produto, pois atribuíram notas superiores a 7,0 para todos os atributos avaliados. De uma foram geral pode-se constatar uma boa aceitação do bolo frito de casca de batata, obtendo-se uma média geral (7,4), o que refletiu diretamente na intenção de compra do produto (7,3). Conclusão: Concluindo-se que as cascas da batata podem ser utilizadas como ingredientes na elaboração de bolos com o intuito de elevar o valor nutricional e sendo bem aceito pelo consumidor.

PS-03-018

ESTUDO DE ALIMENTOS À BASE DE SOJA E/OU DERIVADOS PROTÉICOS COM POTENCIAL FUNCIONAL ATRAVÉS DA DETERMINAÇÃO DO TEOR E PERFIL DAS ISOFLAVONAS

MARCELA ROQUIM ALEZANDRO; FRANCO MARIA LAJOLO; MARIA INÉS GENOVESE
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil, o consumo dos alimentos de soja tradicionais (tofu, miso, tempeh), assim como do grão e seus derivados não é tão comum quanto o do feijão. Atualmente, muitos alimentos convencionais foram modificados para atender às exigências dos consumidores. Tais produtos contêm como matéria prima principal os derivados de soja e representam a "nova geração dos alimentos de soja". Eles incluem os derivados de "leite", produtos similares aos "cárneos" e de confeitaria, e simbolizam um novo modo de incorporar a soja na dieta brasileira, permitindo que a nossa população se beneficie dos efeitos atribuídos a esse grão. Em países asiáticos de baixa incidência de câncer de mama, próstata e cólon, o consumo de soja é de 20-50 vezes maior que no ocidente. Assim, a *Food and Drug Administration* e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária aprovaram a alegação funcional de que o consumo diário de 25 g de proteína de soja como parte de uma dieta baixa em gordura saturada e colesterol, pode reduzir o risco de doenças cardiovasculares. Estudos indicam ainda que as isoflavonas também seriam responsáveis pelos efeitos fisiológicos da soja. Objetivos: Este trabalho objetivou determinar o conteúdo protéico, o teor e o perfil de isoflavonas em alimentos industrializados à base de soja ou produtos derivados. Metodologia: Foram analisados três lotes de 15 produtos contendo soja ou derivados protéicos (barra de cereal, biscoito *cookies* (duas marcas), chocolate, doce de "leite", estrogonofe, hambúrguer, lasanha, *nuggets* (duas marcas), empanado, pão, quibe, ravioli e salsicha). As isoflavonas foram analisadas por CLAE e o conteúdo protéico foi determinado pelo método de micro-Kjeldahl. Resultados: Quibe apresentou o maior teor de isoflavonas. Barra de cereal, *nuggets*, quibe e salsicha destacaram-se pelo alto teor protéico. O teste de correlação de Pearson indicou que não houve correlação entre conteúdo protéico e de isoflavonas. Esperava-se alta correlação entre essas variáveis, pois grande parte da proteína destes alimentos provém dos derivados da soja, os quais são ricos em isoflavonas. A adição de outros ingredientes protéicos (ovo, queijo, leite) nestes alimentos poderia contribuir para a diminuição no coeficiente de correlação. E ainda, as variações da matéria prima podem contribuir para diferenças no teor de isoflavonas no produto final. Conclusão: Este estudo sugere que estes produtos podem representar fontes alternativas de isoflavonas para a população brasileira, além de conterem alto teor protéico de bom valor biológico.

PS-03-019

ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITOS À BASE DE FARINHA DE LINHAÇA ADICIONADOS DE PIGMENTOS NATURAIS E ISENTOS DE GLÚTEN

ALINE MORAES MARTINS; MARINA FASSARELLA; ANA CAROLINA CAMPOS MATOS; FÁTIMA APARECIDA FERREIRA CASTRO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As sementes de linhaça são ricas em ácidos graxos essenciais, fibras e compostos fenólicos, que exercem atividade antioxidante. Seus derivados podem ser utilizados na indústria alimentícia como complemento alimentar, adicionados a pães, bolos e biscoitos ou ainda misturados crus aos alimentos. A aplicação de pigmentos naturais e sua correlação com a atividade antioxidante também é objeto de interesse para a indústria e consumidores, pois seu uso é um fator essencial para a funcionalidade e para a agregação de valor à imagem final do produto. O benefício de produtos isentos de glúten é evidente em se tratando de celíacos, portadores de uma enteropatia induzida pelo glúten, proteína encontrada em cereais como trigo, cevada, centeio e aveia. Objetivos: Neste sentido, o objetivo desse trabalho foi desenvolver biscoitos à base de farinha de linhaça, isentos de glúten e adicionados de pigmentos naturais. Metodologia: A receita base para a produção dos biscoitos foi obtida no site da EMBRAPA – SOJA, a qual passou por adaptações. Foram elaborados três diferentes produtos com farinha de linhaça: o biscoito padrão (sem pigmento), biscoito adicionado de betalaína e biscoito adicionado de β-caroteno. A análise sensorial foi avaliada por meio de teste de aceitação, com provadores não treinados, de ambos os sexos, selecionados aleatoriamente. Utilizou-se escala hedônica estruturada de nove pontos que variava de gostei extremamente a desgostei extremamente. A composição química dos biscoitos foi calculada com o auxílio de tabelas químicas de composição de alimentos. Resultados: A quantidade encontrada de carboidrato, proteína, gordura total e fibra alimentar em 100 g do biscoito foi de 74 g; 4,2 g; 14 g e 2,7 g, respectivamente. Os resultados da análise sensorial foram avaliados mediante Análise de Variância (ANOVA) e Teste de Tukey em nível de significância de 5%, utilizando o software Sigma Stat. Observou-se que o biscoito do tipo linhaça padrão apresentou maior aceitação (gostei muito), com a participação de 38,5% dos provadores, seguido pelo biscoito de linhaça com β-caroteno (36,5%) e linhaça com betalaína (30,8%). Não houve resultado significativo nestas análises, com $p<0,05$. Conclusão: O uso da farinha de linhaça contribuiu na melhoria da composição nutricional dos biscoitos, aumentando o teor de ácidos graxos essenciais, sendo ainda uma opção de consumo para os celíacos, devido à isenção de glúten. Conclui-se que os biscoitos formulados podem ser viáveis comercialmente, pois apresentaram boa aceitabilidade.

PS-03-020

CONSUMO DE FRUTOS TÍPICOS DO CERRADO POR UNIVERSITÁRIOS DE TERESINA-PI.

REGILDA SARAIVA DOS REI MOREIRA-ARAÚJO; EDILAYANE DE MENESES SOUSA; ANA KAROLINE SOUSA SOARES; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Brasil possui cerca de trinta por cento das espécies de plantas e de animais conhecidas no mundo, que estão distribuídas em seus diferentes ecossistemas. A região dos cerrados, com aproximadamente 25% do território nacional – apresenta grande diversificação faunística e florística em suas diferentes fisionomias vegetais. Hoje, graças ao desenvolvimento de pesquisas e tecnologias que viabilizaram a sua utilização em bases econômicas, a região dos cerrados é um dos mais importantes pólos de produção de alimentos do país. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo dos frutos do cerrado por universitários. Metodologia: Os frutos em estudo foram Cajuí *(Anacardium humile)*, Chichá *(Sterculia striata)*, Guabiroba *(Campomanesia cambessedeana)*, Murici *(Byrsonima verbascifolia)*, Umbu cajá *(Spondia spp)*, Pequi *(Caryocar brasilense)*, Buriti (*Mauritia vinífera* Mart.), Jatobá *(Hymenaea altissima)*, Jenipapo (Genipa americana), Araticum *(Rollinea sp.)*, cajá *(Spondias mombim)*, Caju *(Anacardium occidentale)*, Ciriguela *(Spondias purpurea)*, Fruta do Conde *(Duguetia furfuracea)*, Pitomba *(Talisia ssp)*, Sapoti *(Achras zapota)*, Tamarindo *(Tamarindus indica)*, Bacuri *(Attalea phalerata)*, por universitários de Faculdades Públicas e Privadas de Teresina/PI .Os dados foram coletados com 505 alunos de Instituições de Ensino Superior de Teresina-PI, no período de Março a Abril de 2009. Para tanto, aplicou-se questionário de freqüência de consumo dos frutos com auxílio de álbum ilustrativo dos mesmos. Resultados: Os resultados mostraram que os frutos menos consumidos foram Araticum (98,2%), Chichá (93,3%), Guabiroba (93,3%), Jatobá (93,1%) e o Jenipapo (94,3%); diariamente os mais consumidos foram Cajú (6,9%), Cajá (6,1%), Ciriguela (5,6%) , Ata (5,0%) e Pitomba (5,0%); semanalmente os mais consumidos foram Bacuri (12,9%), Cajá(19,7%) e Caju (14,9%); e mensalmente os mais consumidos foram Pitomba (29,3%), Ata (27,3%) e Ciriguela (26,3%). Conclusão: Os frutos avaliados mostraram – se pouco conhecidos e consumidos pela população em estudo, necessitando de maior divulgação dos seus benefícios.

PS-03-021

PREPARADOS SÓLIDOS PARA REFRESCO SABOR TANGERINA: ANÁLISE DO TEOR DE ÁCIDO ASCÓRBICO E DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL

CAROLINA FERRAZ FIGUEIRE MOREIRA; PAULA MARTINS PEDROTE; LUCIANA DOS SANTOS GOMES; TATIANE HELENA PEROVANO SILVA; MARIA LÚCIA MENDES LOPES; VERA LÚCIA VALENTE-MESQUIT

Instituição: Instituto de Nutrição/UFRJ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As tangerinas possuem elevado teor de ácido ascórbico (AA), nutriente não sintetizado pelo organismo humano e que corresponde a uma das formas ativas de vitamina C. Com o ritmo de vida acelerado, sucos e refrescos industrializados são freqüentemente consumidos em substituição aos sucos de fruta in natura, principalmente devido à praticidade dos mesmos. Dentre estes, destacam-se os preparados sólidos para refresco (PSR). Embora tenha ocorrido crescimento no consumo de bebidas industrializadas, são escassos os estudos a respeito das mesmas. Pesquisas demonstram contradições entre a informação nutricional contida nos rótulos dos alimentos industrializados e os resultados obtidos analiticamente. Objetivos: Os objetivos deste estudo foram determinar o conteúdo do AA em PSR sabor tangerina, bem como verificar a adequação da informação nutricional contida nos rótulos de acordo com legislação vigente. Metodologia: Foram adquiridas amostras de 11 marcas de PSR sabor tangerina disponíveis em mercados varejistas, sendo três lotes para cada marca, totalizando 33 amostras. Os PSR foram diluídos com água filtrada na proporção recomendada pelo fabricante. O teor de AA foi determinado, em triplicata, pelo método de Tillmans, modificado por Benassi e Antunes (1988). Os resultados obtidos foram comparados com os dados descritos nas embalagens. Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias comparadas pelo teste de Tukey ($p \leq 0,05$). Resultados: Foi observada diferença estatisticamente significativa no teor médio de AA entre algumas amostras, que variou entre 1,01 e 9,36 mg/100mL de suco. As seis amostras que apresentaram maior teor de AA, tiveram adição do mesmo à sua formulação. Três marcas não apresentaram o teor de vitamina C especificado no rótulo, o que está em conformidade com a legislação, que estabelece não haver necessidade de informar o conteúdo de uma vitamina quando este for inferior a 5% da Ingestão Dietética de Referência por porção indicada no rótulo. Ao comparar o teor de AA com os dados da embalagem, as marcas analisadas não estavam em conformidade com a legislação, pois apresentavam diferença superior a 20% em relação aos dados obtidos analiticamente. Conclusão: Os resultados apontam para importância de intensificar a fiscalização dos diferentes produtos industrializados disponíveis no mercado e de realizar estudos que objetivam determinar o real teor de nutrientes, beneficiando os consumidores. Apoio: FAPERJ

PS-04-001

FIBRAS DIETÉTICAS TOTAIS E SUAS FRAÇÕES SOLÚVEL E INSOLÚVEL EM TRIGO GERMINADO E O EFEITO DA SANITIZAÇÃO PRÉVIA DOS GRÃOS.

PAULO ROBERTO DE ARAÚJO BERNI; SOLANGE GUIDOLIN CANNIATTI-BRAZA

Instituição: Universidade de São Paulo - ESALQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os grãos de cereais germinados estão sendo consumidos como alimentos considerados saudáveis, com propriedades funcionais, com menos antinutricionais, com teores aumentados de vitaminas e proteínas de melhor qualidade. Orientações sobre alimentos, culinária e dietas vêm divulgando a germinação de grãos. Estudos mostraram que a germinação desencadeia modificações químicas que podem alterar a composição nutricional original das sementes. Microrganismos que se desenvolvem nos grãos podem interferir no processo bioquímico de germinação, e colocar em risco a segurança alimentar do consumidor. Para reduzir a influência desses microorganismos pode ser utilizada desinfecção-prévia dos grãos. O trigo integral é uma importante fonte de fibras e seu consumo está relacionado com a redução de risco de câncer de cólon, diabetes e doenças cardiovasculares. Objetivos: Este trabalho propôs avaliar a influência da desinfecção e do tempo de germinação em trigo (*Triticum aestivum L.*), para consumo humano, nos teores de Fibras dietéticas totais e suas frações solúvel e insolúvel (FDT, FDS e FDI). Metodologia: Para sanitização foi utilizada a imersão dos grãos em hipoclorito de sódio a 1% (v/v) por 20 min., com finalidade de diminuir a carga microbiológica. A germinação foi feita à temperatura e luminosidade ambiente, foram retiradas amostras para análises com, 8h, 32h, 56h, 80h e 104h horas. Foi utilizado o método enzimático gravimétrico para determinação das frações solúvel, insolúvel e total das fibras. Resultados: Os teores de fibras encontrados apontaram aumento significativo com o aumento do tempo de germinação. O teor de FDT elevou-se de 19,24% para 21,99% no tempo de 0h para 104h. Porém esse aumento só foi significativo após 80h de germinação. Inicialmente os teores de FDT, FDS, FDI foram reduzidos. Os resultados obtidos sugerem que a sanitização influenciou a redução inicial do teor de FDS com 48h de germinação. As FDI do trigo sem pré-tratamento aumentaram de 16,24% para 17,35% no tempo final de germinação (104h), nas mesmas condições as FDS aumentaram de 3,00% para 4,09%. Não houve diferença significativa em relação ao uso do hipoclorito para desinfecção dos grãos. Conclusão: Conclui-se que, com os teores obtidos, há aumento no consumo de fibras quando ingerido o trigo germinado, acima de 80h de germinação, em relação ao trigo integral sem germinação.

PS-04-002

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO FRUTO DE CHRYSOBALANUS ICACO L. (GUAJIRU), ENCONTRADO NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE.

BRUNA LIMA MACIEL; HELENI AIRES CLEMENTE; NATALY JACOMELI DE SOUSA; JUDITE TEODÓSIO

Instituição: FARN

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Pertencente à família das Chrysobalanaceae, o guajiru (*Chrysobalanus icaco* L.), comum no Brasil, é fruto encontrado no Estado do Rio Grande do Norte em grande parte do litoral, sendo consumido pela população local *in natura* ou sob a forma de suco. Apesar do consumo do fruto na região, são poucos os trabalhos que analisem sua composição. Objetivos: Determinar características físico-químicas, valor calórico, e a quantidade de macronutrientes do fruto *Chrysobalanus icaco* L. Metodologia: As frutas foram coletadas manualmente em janeiro de 2009, no período da manhã, em região litorânea endêmica para o fruto. Foram determinados o grau Brix e pH segundo metodologia padronizada pelo Instituto Adolfo Lutz (2004). A determinação de umidade e cinzas foi realizada por dessecação até peso constante em estufa ventilada a 70ºC e incineração em mufla à 550ºC, respectivamente. Utilizaram-se os métodos de Soxhlet e Kjeldahl para determinação de lipídeos e proteínas. As fibras foram determinadas através do determinador de fibra TE-149 e os carboidratos foram determinados por diferença entre os demais compostos analisados. Todas as análises foram realizadas em triplicata e a composição do fruto foi expressa para 100g. Os resultados das calorias e dos nutrientes analisados foram comparados com os valores diários de referência recomendados pela ANVISA (2005). Resultados: Os valores médios encontrados para grau Brix e pH foram de 14 e 6,1, respectivamente. O valor calórico em 100g foi de 73,92Kcal, sendo 15,94g de carboidratos, 1,73g de proteínas e 0,36g de lipídios. Em 100g de fruta, verificou-se 3,7% das necessidades calóricas diárias para uma dieta de 2000Kcal, sendo atingidas 5,3%, 1,0%, 2,3% das necessidades diárias de carboidratos, lipídios e proteínas, respectivamente. As fibras encontradas foram de 3,24g, correspondendo assim a 13% das necessidades diárias para um adulto normal. Conclusão: O fruto tem um alto teor protéico e de fibras. Recomenda-se a realização de mais estudos com o fruto para a determinação de vitaminas e minerais, bem como a conservação da espécie, pois, além de apresentar considerável valor nutritivo, a mesma é nativa e mostra-se bastante resistente a locais inóspitos, sendo de fácil cultivo e acesso à população litorânea.

PS-04-003

ANÁLISE DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DOS INGREDIENTES ESTABELECIDOS EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS FONTES DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS

NILMA MARIA VARGAS LESSA; DEISE MARA ANDRADE
Instituição: Centro Universitário do Leste de MInas Gerais
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Considerando-se a inclusão dos Ácidos Graxos *Trans* (AGT) como fatores de risco para doenças cardiovasculares e câncer. E, que a rotulagem nutricional é um dos fatores que podem influenciar na escolha de alimentos saudáveis, a declaração do valor de AGT tornar-se obrigatória, sendo consolidada na RDC nº 360. Para tal, medidas vêm sendo tomadas pelas indústrias para cumprir as normas e diminuir esses isômeros nos alimentos. Objetivos: Verificar a informação nutricional sobre AGT estabelecida em rótulos de 50 tipos de alimentos industrializados, de marcas distintas, fontes potenciais do isômero. E, analisar os ingredientes presentes nos rótulos prováveis substitutos dos AGT. Metodologia: Para coleta de dados foi utilizada uma tabela contendo informações nutricionais sobre: alimento, marca, quantidade por porção de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras *trans* e descrição de ingredientes. As análises dos rótulos dos produtos foram realizadas em dois grandes supermercados, após autorização do responsável legal dos estabelecimentos. Resultados: Observou-se que 23 (10%) dos produtos alimentícios analisados não possuíam a informação nutricional da quantidade de AGT no rótulo. Dos alimentos que possuíam a informação no rótulo sobre o isômero 158 (75%) não continham AGT, apesar de ter sido encontrado 40 desses produtos com gordura vegetal hidrogenada (GVH), ingrediente fonte do isômeros *trans*; 53 alimentos analisados (25%) apresentaram o isômero, dos quais 15 (28%) não continham GVH em seu ingrediente e 38 (72%) possuíam o ingrediente. Conclusão: Conclui-se que pequena porcentagem dos alimentos analisados apresentou AGT, entretanto muitos continham ingredientes fonte desses isômeros. Alguns produtos ainda não têm a informação sobre a presença ou ausência do isômero *trans*, não respeitando a legislação. E o ingrediente utilizado em substituição a GVH foi o óleo de palma.

PS-04-004

ANÁLISE SENSORIAL DE PREPARAÇÃO DE BOLO COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE CANELA

NILMA MARIA VARGAS LESSA; ELIANE VIANA BEGATI; GABRIELA BENTO BORGES
Instituição: Centro Universitário do Leste de MInas Gerais
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As especiarias conferem sabor aos alimentos, dentre elas a canela destaca-se pelas potencialidades terapêuticas apresentadas, com propriedades medicinais, antimicrobiana e antioxidante. Caracterizar a concentração aceitável de canela ao paladar, para verificação posterior da quantidade que apresenta efeitos terapêuticos, torna-se relevante. Objetivos: O presente estudo teve como objetivo avaliar a aceitação de três amostras de bolo (1,2,3) contendo concentrações de 3,6 e 9g de canela, respectivamente. Metodologia: As formulações de bolo com concentrações variadas de canela foram preparadas no Laboratório de Técnicas Dietéticas e oferecidas a 30 provadores, escolhidos de forma aleatória, espontânea e mediante a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. A cada amostra foi oferecido ao provador água, para que não houvesse saturação das papilas gustativas. Para análise sensorial foi utilizada a escala hedônica de nove pontos, em que cada provador não-treinado preencheu dados, como: nome, data, amostra e valor. A escala variou entre desgostei muitíssimo a gostei muitíssimo. Aplicou-se os testes estatísticos *Levene , Kruskal Wallis e Dunn's*. Resultados: Os provadores que compuseram a amostra eram 80% do sexo feminino e 20% do sexo masculino. Observou-se uma maior aceitação da quantidade de 3g (amostra 1) de canela, obtendo média de 7,5 pontos. Já as amostras contendo 6g (amostra 2) e 9g (amostra 3) de canela apresentaram médias de 5,6 e 5,3 pontos respectivamente. Houve diferença estatisticamente significante na aceitação entre as amostras 1 e 2 com p=0,001, e entre amostra 1 e 3 onde p= 0,000. Já entre a amostra 2 e 3 não houve diferença estatisticamente significante na aceitação, p= 0,51. Comparando as notas obtidas dos três grupos, pode-se detectar que a maioria delas foram superiores a 06 obtendo-se no grupo 1 (F=29), no grupo 2 (F=20) e no grupo 3 (F=15) o que demonstra uma aceitação apreciável. Conclusão: Conclui-se que a amostra 1 com 3g de canela foi a que obteve melhor aceitação e esta foi estatisticamente diferente das outras amostras. Esses resultados suscitam a necessidade de desenvolver novos produtos utilizando-se a canela, já que na concentração de 3g ou menos, as pesquisas têm comprovado efeito sobre a saúde, como promover a regulação dos níveis séricos da glicose e melhora do perfil lipídico. Assim, esses produtos desenvolvidos poderão fazer parte do hábito alimentar diário da população e principalmente de pacientes diabéticos.

PS-04-005

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, PROTEOMA E ATIVIDADE ANTIFÚNGICA DE DIFERENTES CULTIVARES DE SOJA AMARELA [GLYCINE MAX (L.)]

ELIANE FIALHO; JAQUELINE DE FATIMA MIGON; PAULA PEDROTE; LUCIANA GOMES; TATIANA CASTELO BRANCO LUND; DENISE MARIE DELGADO BOUTS; CELUTA ALVIANO; DANIELE ALVIANO; RAQUEL SENNA; MARIO ALBERTO CARDOSO SILVA-NETO

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ

Ag.Financiadora: FAPERJ, CAPES.

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A soja tem se destacado como alimento completo por apresentar diferenciado conteúdo nutricional em relação às proteínas, fibras, carboidratos, carotenóides, entre outros. Por ser considerado um alimento funcional, diversos mecanismos bioquímicos tem sido atribuídos aos compostos bioativos presentes nesta leguminosa. Adicionalmente, novas proteínas e peptídeos estão sendo identificados e diversas funções biológicas estão associadas a essas moléculas, sendo assim a proteômica permite a identificação e a análise da variação de componentes protéicos que permitem predizer funções biológicas diversas. Objetivos: Analisar a composição centesimal, quantificar açúcares e carotenóides, estabelecer protocolo de extração das proteínas para a confecção do gel 2D-PAGE e avaliar in vitro a atividade antifúngica do extrato bruto de diferentes cultivares de soja amarela. Metodologia: A análise da composição centesimal foi realizada em sojas tratadas e não tratadas termicamente. Utilizaram-se os métodos de Kjeldhal, Soxhlet, os carboidratos foram quantificados por diferença aos outros macronutrientes, as cinzas por incineração completa em mufla a 550°C e a umidade por dessecagem em estufa a 105°C até a obtenção de peso constante. Para a análise dos açúcares e carotenóides utilizou-se CLAE. Os resultados foram expressos como média ± DP. Os dados foram analisados por ANOVA, Test t ($P<0,05$) e correlação de Pearson. Para a confecção do gel 2D-PAGE foram testados os reagentes tiouréia/uréia, TCA/acetona e Tris-HCl. Para o ensaio antifúngico, os grãos foram germinados por 48h em condições assépticas, triturados e solubilizados em tampão Tris-HCl 30 mM pH 8.0 na presença de inibidores de proteases. Resultados: Após o tratamento térmico houve aumento significativo do teor de proteínas, lipídios e carotenóides, sendo a luteína o carotenóide presente em maior concentração, já o teor de carboidratos foi reduzido significativamente. Houve redução do teor de umidade, cinzas, estaquiose e sacarose após tratamento térmico. O método tiouréia/uréia foi o que mostrou melhor extração das proteínas. As sojas germinadas apresentaram potencial fungicida maior do que os grãos não germinados. Conclusão: O tratamento térmico alterou o conteúdo dos componentes analisados nas diferentes variedades de soja. O protocolo de extração de proteínas adotado possibilitará análise proteômica mais fidedigna. Os compostos com potencial antifúngico presentes no extrato bruto da soja germinada podem ter, futuramente, aplicação biotecnológica.

PS-04-006

ANÁLISE SENSORIAL DE TRUFAS DE CHOCOLATE DIET E LIGHT

PRICILA ÁVILA; MARCO ANTONIO DA SILVA

Instituição: UNESC - Universidade do Extremo Sul Catarinense

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Trufas são bombons de chocolate contendo um recheio cremoso de uma mistura entre chocolate, creme de leite e licores. Apresentam alta densidade energética e são amplamente consumidos pela população. A utilização de ingredientes menos calóricos ou com restrição total de nutriente, particularmente sacarose, possibilita que faixa da população com restrição calórica ou de algum nutriente, possam consumir, com moderação e orientação profissional, esses produtos. A ANVISA/MS define alimentos light, aqueles que contenham no máximo 40 Kcal por 100g do produto, ou que tenham uma redução de 25% de caloria em relação ao produto original, e alimento diet aquele com exclusão total de algum nutriente em relação ao produto original. Objetivos: Visando colaborar com a oferta de alimentos de baixa caloria e restrição de sacarose, particularmente de doces de chocolate, mas que tenham alta aceitabilidade organoléptica (sabor, textura, aroma), este trabalho pretendeu avaliar, por método de análise sensorial, preparações de trufas de chocolate com restrição de açúcar e trufas de chocolate com redução calórica de 40%. Metodologia: Para a análise sensorial, utilizou-se duas preparações de trufas: com restrição de sacarose (diet) e com redução calórica de 40% (light). Foi aplicado o teste de aceitação das preparações, utilizando escala hedônica estruturada de cinco pontos (gostei muito – desgostei muito). Foram selecionados aleatoriamente 18 provadores não treinados, de ambos os sexos e com idades entre 19 e 39 anos. Resultados: Verificou-se que a amostra de trufa light obteve média de 7,67, situando-se entre gostei muito (66,7%) e gostei (33,3%). A versão diet alcançou média de 5,83, situando-se entre os termos gostei muito (16,7%), gostei (38,8%), não gostei/nem desgostei (22,25%) e desgostei (22,25%). Os resultados mostram que as trufas light apresentaram boa aceitação, o que não ocorreu com as diet. Conclusão: É possível desenvolver trufas com uma redução calórica significativa e ainda assim conservar a qualidade organoléptica, mantendo o prazer de consumo do alimento. Quanto a versão diet, esta não teve uma aceitação unânime, porém, vale ressaltar que os provadores não são consumidores de chocolates diet, e portanto são estão habituados a restrição de açúcar nesse alimento.

PS-04-007

ANÁLISE COMPARATIVA DE BEBIDAS A BASE DE SOJA E SUA CONTRIBUIÇÃO NA ALIMENTAÇÃO DOS IDOSOS

RAMIELE CÁSSIA CALMON ; CHRISTIANE LAMOUNIER FERREIRA; INGRID WERNECK LINHARES; MARIA CRISTINA SANTIAGO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo de soja no Brasil tem levado a diversos lançamentos de produtos no mercado, pouco se conhece quanto a composição, presença de nutrientes e sua biodisponibilidade. A biodisponibilidade do cálcio pode ser aumentada por exemplo pela presença da lactose, em contra partida alimentos ricos em ácido fítico (ex.isolados de soja) podem proporcionar baixa absorção. Com o rápido crescimento da população idosa traz uma maior necessidade de compreender o papel da nutrição e do exercício físico na promoção e manutenção da independência e autonomia dos idosos. O processo de envelhecimento é acompanhado de alterações fisiológicas podendo levar a carências nutricionais como, por exemplo, à diminuição da absorção de micronutrientes, dentre eles o cálcio. O metabolismo do cálcio está diretamente relacionado com a perda da massa óssea, podendo atingir a osteoporose. Além disso, a absorção de cálcio está diminuída no idoso pela baixa atividade da lactase, sendo mais um fator de contribuição da doença. As DRIs publicadas em 2004 são utilizadas como referência para o planejamento dietético de indivíduos e grupos estabelecendo quantidades necessárias de macro e micro nutrientes. Objetivos: Comparar as quantidades do cálcio anunciadas nos rótulos das bebidas a base de soja conhecidas popularmente como "leites de soja" em comparação ao leite de vaca verificando o percentual de adequação de acordo com as DRIs para a faixa etária >60 anos. Metodologia: Foi analisada a rotulagem de 10 marcas de bebida a base de soja, nesta análise foi verificado a concentrações de cálcio, a analise foi realizada em 200ml do produto. Foi utilizada tabela descritiva dos dados elaboradas em Planilha Microsoft Excel e IDR 2004. Resultados: Os resultados obtidos foram: 40% das marcas analisadas apresentaram menor concentração de cálcio em comparação ao leite de vaca. 20% das marcas apresentaram uma concentração próxima ao leite de vaca. 30% não disponibilizaram no rotulo nenhuma concentração de cálcio e 10% das marcas apresentaram uma concentração adequada tendo em sua composição 25% a mais de cálcio em relação ao leite de vaca. Conclusão: Concluímos com este trabalho que os consumidores que fazem uso do "leite de soja" em substituição do leite de vaca devem ficar atentos as informações nutricionais e obter orientações com médicos e nutricionistas, para avaliar o melhor produto a ser usado em quantidades adequadas com o melhor aproveitamento para atingir as metas dietéticas adequadas para Cálcio de acordo com a recomendação da DRIs.

PS-04-008

LINHAÇA: VISÃO DO CONSUMIDOR E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE PRODUTOS COM O GRÃO.

ANDREA C. GUERRA MATIAS; CAMILA ALVES DOS SANTOS; NIANZA COMENALE; CINTIA APARECIDA LUPI

Instituição: Faculdades Integradas de Santo André

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A divulgação pela mídia das propriedades funcionais dos alimentos vem modificando alguns paradigmas dos consumidores, onde observa-se uma crescente preocupação com a saúde e a alimentação. A linhaça é um alimento funcional que vem assumindo um importante papel como alimento promissor na prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis, sendo que diversos estudos destacam sua funcionalidade na proteção cardiovascular (por ser a principal fonte de ácido alfa-linolênico); prevenção de alguns tipos de cânceres estrógeno - dependentes; bem como atenuação dos sintomas da menopausa. Objetivos: Este estudo teve como objetivo investigar o conhecimento sobre o termo "alimento funcional", bem como o grão de linhaça e sua freqüência de consumo, em um Hospital Público de Santo André, SP. Metodologia: Conduziu-se um estudo transversal, de caráter qualitativo, através da aplicação de entrevista com 150 indivíduos adultos de ambos os sexos, funcionários e visitantes de um Hospital Público Santo André, SP. As entrevistas foram realizadas no refeitório nos horários do almoço e jantar, através de um questionário com questões abertas e fechadas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição a qual pertencem os pesquisadores, sendo os entrevistados esclarecidos através de Termo de Consentimento. Resultados: Do total dos participantes, 74% declarou conhecer o termo "Alimento Funcional", e 85% conhecer o grão de linhaça, dos quais 51% o conheceram por indicação de parentes e amigos; 34% por meio de rádio ou TV; 12% através de mídia impressa; e 2,5% pela internet. Do total de entrevistados 48% referiu já ter consumido o grão, sendo que 44% referiram consumi-lo esporadicamente (menos que uma vez ao mês). Entre os que conheciam o grão de linhaça, 48% souberam mencionar algum benefício funcional do mesmo: auxílio ao trânsito intestinal (24%), redução do colesterol (8%), prevenção de doenças cardiovasculares (8%), e diminuição dos sintomas da menopausa (5%). Conclusão: O termo "Alimento funcional" vem sendo difundido entre a população, bem como o conhecimento da linhaça. Dentre os que conhecem o grão, metade referiram alguma de suas propriedades funcionais. Todavia, apesar do conhecimento dos seus benefícios o consumo do grão ainda é baixo. Observar-se que o conhecimento das propriedades benéficas de um produto, não necessariamente promove o aumento do seu consumo, destacando que a incorporação de hábitos alimentares é um processo gradual. Sugere-se a incorporação do grão em produtos do hábito alimentar brasileiro.

PS-04-009

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE FARINHAS E FAROFAS DE MANDIOCA

BRUNA LETÍCIA BUZATI PEREIRA; MAGALI LEONEL
Instituição: CERAT UNESP/Botucatu
Ag.Financiadora: FAPESP
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A mandioca é uma raiz com alto teor de amido cultivada em mais de 90 países e alimenta cerca de 500 milhões de pessoas no mundo. A produção brasileira de mandioca está em torno de 27,3 milhões de toneladas anuais, colocando o Brasil como segundo maior produtor mundial, e também como grande consumidor (41kg/hab/ano), quando o consumo per capita mundial foi de 16kg/hab/ano. A mandioca tem sua produção dirigida tanto para consumo direto como para indústria de transformação, onde é utilizada na elaboração de diversos produtos. Caracterizar um produto é fundamental para que se conheça seu valor nutricional e sua qualidade como alimento. Objetivos: Diante da importância dos produtos derivados da mandioca na alimentação brasileira e, visando estimular o consumo destes, este trabalho objetivou caracterizar quanto à composição centesimal farinhas e farofas de mandioca, de variadas marcas e classificações e comercializadas em diferentes localidades do país. Metodologia: Produtos comerciais à base de mandioca foram caracterizados quanto à: umidade, cinzas, fibras, proteína, matéria graxa, açúcares totais e amido. Resultados: Os resultados obtidos nas análises da composição química das farinhas e farofas de mandioca mostraram que a umidade entre elas variou de 10,26 (farinha seca grossa) a 4,56g/100g (farofa temperada). A matéria graxa das farinhas variou de 0,19 (farinha seca grossa) a 1,24g/100g (farinha seca fina). Para as farofas os valores foram de 10,54 (farofa temperada), 8,49 (farofa temperada com pequi) e 6,28g/100g (farofa fina). Os teores de cinzas estavam entre 0,48 e 3,76g/100g. A farinha seca e farofa temperada com pequi apresentaram os maiores teores de fibras (5,52 e 6,41%) e a farinha d'água apresentou menor teor (3,23%). O teor de proteína foi de 0,78 a 2,84% (farinha crua e farofa fina). A quantidade de açúcares totais foi baixa, de 0,56% (farinha crua e farinha obtida a granel). A farofa temperada e farinha seca bijusada apresentaram maior teor de amido (69,28 e 88,90g/100g). Conclusão: A partir dos resultados obtidos foi possível concluir que as farinhas e farofas de mandioca diferem entre si quanto à composição centesimal. As farinhas de mandioca apresentam-se como boa fonte de fibras, exceto a farinha de tapioca. As farofas apresentam-se como produtos com elevado teor de matéria graxa, justificando a redução destes para uma valorização como farofas light, mas também podem ser consideradas como boas fontes de fibras na dieta.

PS-04-010

ALIMENTOS ORGÂNICOS: O MOTIVO DA PREFERÊNCIA DOS CONSUMIDORES

DIANA ABREU VON BOREL ARAUJO; DAISY DE OLIVEIRA SIL BARBOZA; PRISCILA PONTES PORTO
Instituição: Universidade Bandeirante de São Paulo
Ag.Financiadora: UNIVERSIDADE BANDEIRANTE DE SÃO PAULO
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A procura por alimentos orgânicos tem aumentado bastante pela população brasileira, uma vez que os consumidores estão mais preocupados com a preservação ambiental, a qualidade dos alimentos e a qualidade de vida. Objetivos: Identificar a população consumidora de alimentos orgânicos e o motivo da escolha por esses alimentos. Metodologia: Em um estudo transversal, foram entrevistados 82 frequentadores de uma feira livre de alimentos orgânicos. Resultados: A maioria dos consumidores são mulheres (72%), com idade entre 20 e 64 anos (72%) e com nível universitário (82%). O consumo de hortaliças e frutas orgânicas é diário (46,3%) para a maioria dos consumidores, que optam pelo consumo de alimentos orgânicos porque acreditam que sejam mais saudáveis (68,3%), pois além de não possuírem resíduos químicos, são mais nutritivos. A preservação da saúde e do planeta foi relatada por 50% dos participantes como o principal motivo do consumo. A aparência dos alimentos orgânicos é um importante atrativo para muitos consumidores (80,5%). Curiosamente, há uma parcela dos consumidores (6,1%) que acreditam que os alimentos orgânicos sejam menos calóricos do que os alimentos convencionais. O preço elevado dos alimentos orgânicos foi considerado uma limitação para a compra. Os consumidores (52%) buscam nos rótulos informações sobre o que são os alimentos orgânicos e os benefícios trazidos por eles. Conclusão: Os resultados sugerem que são necessários mais esclarecimentos sobre os benefícios dos alimentos orgânicos à saúde dos consumidores e, provavelmente, o consumo desses alimentos seria maior caso os preços e os locais de venda fossem mais acessíveis.

PS-04-011

AVALIAÇÃO SENSORIAL DO DOCE DE GOIABA ELABORADO EM UM BANCO DE ALIMENTOS.

GABRIELA COSMO; MARIELLA BENELLI; JULIANA SOUZA; MAIARA VERDI; ALESSANDRA FERRAREZI

Instituição: UNAERP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Banco de Alimentos visa combater a fome por meio da recuperação de alimentos desperdiçados ao longo da cadeia produtiva, mas ainda adequados ao consumo humano. É um estabelecimento que opera como centrais de recebimento e processamento de doações de alimentos como frutas, verduras e legumes, para distribuição a entidades assistenciais cadastradas. O aspecto ou aparência dos alimentos permite seu rápido conhecimento e, consequentemente, a prévia avaliação de seu estado, como caracteres comuns dos alimentos: aspecto, cor, aroma, sabor e consistência. Devido à grande demanda e a alta perecibilidade dos produtos recebidos, o processamento de alguns gêneros se faz necessário. A goiaba é um grande exemplo, quando de sua utilização para a elaboração de novos produtos no Banco de Alimentos. Dessa forma foi elaborado o doce de goiaba para melhor aproveitamento, evitando o desperdício da fruta. Objetivos: Para tanto o objetivo da pesquisa foi avaliar a aceitação do doce de goiaba produzido em um Banco de Alimentos. Metodologia: Para avaliar a aceitação, 115 consumidores potenciais de doce de goiaba, de ambos os sexos foram recrutados. Utilizou-se uma escala hedônica estruturada de 9 pontos (9=gostei extremamente; 5=nem gostei/nem desgostei; 1=desgostei extremamente) para avaliação do sabor, doçura, aroma, aparência e textura. Para análise dos dados utilizou-se o software SPSS, versão 11.5. Resultados: Dos entrevistados, 82,6% eram do sexo feminino e 17,4% do sexo masculino. Os julgadores (62,6%) declaram consumir doce de goiaba pelo menos a cada quinze dias. Com relação ao aroma, 87,0% dos julgadores atribuíram notas entre 8 e 9 (''gostei muito a gostei extremamente'') assim como para os atributos doçura, sabor, aparência e textura, com 86,9%, 83,5%, 80,0% e 72,2%, respectivamente. Conclusão: Através dos resultados obtidos pode-se concluir que o doce de goiaba é uma excelente alternativa para redução do desperdício de alimentos, além de fornecer às entidades beneficiadas pelo Banco de Alimentos produtos diferenciados e de baixo custo.

PS-04-012

DETERMINAÇÃO DE PARAMETROS FISICOS E QUIMICOS DA CASTANHOLA (TERMINALLIA CATAPPA L.)

MARCELO RODRIGUES MARQUES; DIEGO DAMASCENO PAZ; RAYSSA LIMA PORTO; LÍVIA RODRIGUES BATISTA; TATIANA LEITE LIMA; MARCOS MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ-UFPI

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Terminalia catappa L., pertencente à família Combretaceae, conhecida popularmente como castanheira, castanhola, castanholeira, chapéu-de-sol e sete-copas, é um árvore originária da Índia, com cerca de 25 a 45 m de altura. Os frutos e as sementes de castanhola (Terminalia catappa L.) são nutritivos e utilizados na alimentação humana. Objetivos: Determinar parâmetros físicos e químicos dos frutos da castanhola com o intuito de promover a inserção e o consumo desses frutos pela população e indústria alimentícia. Metodologia: Foram selecionadas por amostragem 20 frutos maduros da castanhola (Terminallia catappa L.), pesadas uma a uma em uma balança digital, aferidas quanto ao seu comprimento, largura espessura com o auxílio de um paquímetro e realizado o seu rendimento médio da polpa.O conteúdo de ácido ascórbico foi determinado pelo método titulométrico; os sólidos solúveis totais (ºBrix), determinados por refratometria. Resultados: Os resultados foram analisados no software EPI-INFO, versão 6.04b versão e aplicou-se o teste de Tukey. Foi determinado, pelas médias dos valores, o fruto padrão de castanhola com comprimento de 43,28 mm, largura de 31,62 mm, espessura de 25,75 mm e com um peso total médio de 19,60g. O Peso médio da polpa foi de 11,13g, configurando um rendimento em polpa em torno dos 56,8%. O teor de sólidos solúveis do sumo da fruta foi de 8° Brix e de vitamina C foi de 0,22 mg de ácido ascórbico/100 mL do sumo da fruta. Conclusão: Os resultados mostraram que o fruto possui alto rendimento em polpa comparado com outros frutos possibilitando desenvolvimento de produtos e comercialização.Quanto a vitamina C e o ºBrix os resultados ficaram abaixo do esperado, provavelmente devido ao índice pluviométrico da região foi demasiado alto e incomum no período da pesquisa.

PS-04-013

DO GOSTO AOS ASPECTOS EMOCIONAIS: ESTUDO COMPARATIVO DA VALORAÇÃO DE PROFISSIONAIS DE GASTRONOMIA E CLIENTES NA DESCRIÇÃO DE UMA REFEIÇÃO INESQUECÍVEL

MARINA DE SOUZA QUEIRO BARBOSA; NILMA MORCERF DE PAULA

Instituição: Universidade Anhembi Morumbi

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O assunto alimentação é amplo e extremamente importante para a compreensão de nossas atitudes. Trata-se de uma das necessidades básicas de sobrevivência, mas, também é capaz de nos propiciar prazer. Objetivos: O objetivo do trabalho foi investigar os aspectos que envolvem o momento da refeição, num ambiente comercial, para que este se torne inesquecível. Metodologia: Trata-se de uma pesquisa de práticas reconstruídas (POULIN e PROENÇA, 2003). Foi estudado, em 25 profissionais da área de gastronomia (P) e em 25 não profissionais da área (NP), o impacto dos aspectos sensoriais, emotivos e sociais envolvidos na descrição de uma refeição inesquecível, realizada num restaurante comercial. Os dados foram obtidos através de uma pergunta aberta e por meio de um questionário, sendo, portanto, o modelo do estudo qualitativo e quantitativo. As dimensões estudadas foram as seguintes: ocasião, companhia, atmosfera, atendimento, ambiente, no qual se buscou dimensionar os aspectos emocionais e culturais envolvidos e também em relação à comida buscou-se dimensionar as percepções e os sentidos envolvidos. Os testes estatísticos aplicados foram o Qui-Quadrado e o teste de proporções para comparar a associação entre as variáveis estudadas e proporções de resultados entre os grupos. Resultados: Quanto ao perfil dos entrevistados, a maioria, em ambos os grupos, foi do sexo masculino (60%), com idade inferior a 40 anos (64%). Resultados demonstraram que os grupos se comportaram de forma muito semelhante na maioria dos parâmetros estudados. Em relação ao aspecto de maior importância para considerar a experiência inesquecível, 36% de P consideram a comida e 32% de NP consideram a ocasião e, dentro desse item, a maior diferença encontrada entre os grupos foi para "encontro romântico", no qual 24% dos NP apontaram esta ocasião contra nenhum P. Nenhum entrevistado revelou ter feito a sua refeição sozinho. Da avaliação dos aspectos sensoriais, o visual foi o que mais se destacou, apontado por mais de 88% dos respondentes e quanto ao tipo de refeição, a categoria peixes e/ou frutos do mar foi citada por mais de 70% dos NP. Os depoimentos sugeriram que a hospitalidade afetou positivamente na escolha da refeição inesquecível, desde que a cordialidade foi descrita por muitos participantes como fundamental para essa refeição. Conclusão: Conclui-se que são diversos os aspectos envolvidos na avaliação de uma refeição para esta tornar-se inesquecível, sendo, em alguns casos, os aspectos emocionais superiores ao próprio alimento.

PS-04-014

OFICINA CULINÁRIA COMO FERRAMENTA DE APRENDIZADO EM SAÚDE

NATHALIA VARQUIO; AUSTREBERTA BORDEAUX; CAROLINE MAIA; ELIZETE MACIEL; ALINE CHARIF; VIVIANE MATHEUS; SANDRA PESTANA; JOYCE PEREIRA; PRISCILA DUARTE; MARIA ISABELA MELO SILVA; LUCIANA PESTANA; FERNANDA RAPUCCI; VIVIAN FERNANDES CUNHA LUIZ; CAROLINA VIEIRA DE BARRO PIMENTEL

Instituição: Universidade Paulista

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os guias alimentares são instrumentos de orientação e informação à população visando promover saúde e hábitos alimentares saudáveis. Os guias devem ser representados por grupos de alimentos e são baseados na variedade de informações incluindo a relação existente entre os alimentos e a saúde dos indivíduos. A Pirâmide de Alimentos é a representação gráfica de uma alimentação saudável, usada por profissionais com o objetivo de promover mudanças de hábitos alimentares visando à saúde do indivíduo e a prevenção de doenças. Abordar os grupos de alimentos em oficina culinária é uma estratégia com grande poder de sensibilização para que as pessoas reflitam sobre suas práticas alimentares. Objetivos: Apresentar aos estudantes de graduação do curso de nutrição os grupos de alimentos da Pirâmide Alimentar por meio de oficinas culinárias (OCs). Metodologia: Foram realizados quatro encontros (OCs) com 18 estudantes do curso de nutrição. Durante os encontros abordou-se o conteúdo referente aos grupos de alimentos (nutrientes, alimentos, valor calórico, porções usuais de consumo). Preparações culinárias pertinentes a cada grupo foram selecionadas para posterior confecção. Os ingredientes selecionados seguiram o conceito das "escolhas inteligentes", ou seja, aqueles que continham maior densidade nutricional. Houve degustação e avaliação do conhecimento e do aproveitamento das OCs pelos participantes. Resultados: 78% dos participantes já conheciam a pirâmide alimentar, 100% acredita que é possível a educação alimentar através das OCs. Quanto à satisfação da OC, 66% responderam ótimo e o mesmo resultado foi encontrado para a escolha das preparações. Conclusão: As OCs demonstraram ser um bom método de aprendizagem pois possibilitam orientações sobre o consumo de uma alimentação saudável de uma maneira prática, fácil e dinâmica.

PS-04-015

CONSUMO ALIMEMTAR DE FRUTOS DO CERRADO EM PRÉ-ESCOLARES

REGILDA SARAIVA DOS REI MOREIRA-ARAÚJO; BÁRBARA VERÔNICA SOUSA CARDOSO; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Substâncias com núcleo fenólico, como tocoferol, flavonóides e ácidos fenólicos, apresentam destaque especial como antioxidantes, estando presentes, principalmente, nas frutas. Neste contexto, devido ao elevado valor nutritivo, conteúdo de fenólicos totais e poder antioxidante, atribuídos aos frutos do cerrado brasileiro, este estudo se propõe a verificar o consumo alimentar destes frutos por pré-escolares, considerando a sua ação funcional e auxílio na prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis, entendendo que esta faixa etária é ideal para se formar-se hábitos alimentares saudáveis. Objetivos: Verificar o consumo alimentar de frutos típicos do cerrado em pré-escolares. Metodologia: O universo consistiu de 122 pré-escolares, de ambos os gêneros, matriculados em creches municipais, na faixa etária igual ou superior a 2 anos e menor que 7 anos. Para o registro do consumo alimentar dos frutos, optou-se por solicitar as informações à mãe ou à pessoa responsável, devido à limitações da memória das crianças.Foi aplicado questionário com perguntas sobre a freqüência de consumo destes frutos e mostrado álbum ilustrativo. Os frutos pesquisados foram: araticum (*Annona crassiflora*), bacuri (*Platonia insignis*), buriti (*Mauritia vinífera*), cajá (*Spondias lútea*), cajuí (*Anacardium humile*), chichá (*Sterculia striata*), siriguela (*Spondias purpúrea*), ata (*Rollinia mucosa*), guabiroba (*Campomanesia cambessedeana*), jatobá (*Hymenaea courbaril*), jenipapo (*Genipa americana*), murici (*Byrsonima verbascifolia*), pequi (*Caryocar brasilense*), pitomba (*Eugenia luschnathiana*), tamarindo (*Tamarindus indica*), umbu-cajá (*Spondia spp*), sapoti (*Manilkara zapota*). Resultados: Os resultados mostraram que, uma média de 70,9% das crianças pesquisadas não consomiam estes frutos, 5,2% consomiam diariamente, 6,6% consumiam semanalmente e 17,5% mensalmente. Conclusão: Constatou-se uma baixa ingestão dos frutos em questão pelos pré-escolares, demonstrando que estes frutos não fazem parte da dieta habitual dos mesmos, sendo necessária a implantação de políticas públicas para incentivar o consumo destes frutos, tendo em vista o seu valor nutricional e baixo custo.

PS-04-016

CONSUMO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS EM RESTAURANTES SELF SERVICE.

ANA LINA DE CARVALHO CUN SALES; CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS; MARCOS ANTÔNIO MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REI MOREIRA-ARAÚJO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Alimentos funcionais são os alimentos capazes de proporcionar um beneficio específico à saúde, além dos nutrientes tradicionais que eles contêm. Objetivos: Foi verificar o consumo de alimentos funcionais em restaurantes Self Service. Metodologia: O estudo foi realizado nos meses de março a junho de 2009, em quatro restaurantes Self Service . Aplicou-se um Questionário de Freqüência de Consumo de Alimentos Funcionais (QFCAF), previamente validado, com as preparações mais consumidas no horário do almoço, com 211 clientes. Resultados: Verificou-se que dos 211 pesquisados, 164 (77,72%) eram mulheres e 47 (22,28%) eram homens. Obtiveram-se os seguintes resultados de consumo diário: Restaurante I: 08 clientes afirmaram consumir carnes grelhadas e almôndegas; 09 consumidores relataram ingerir baião de dois. A salada de alface americano,couve flor, tomate, azeitonas, pimentão amarelo, queijo amarelo, presunto em cubos, azeite de oliva, vinagre e sal foi a mais consumida correspondendo a 14 clientes. Restaurante II, 11 pesquisados consomiam carnes grelhadas, 06 Maria Izabel e a salada de alface, pepino e tomate picados. Restaurante III, 18 consumiam carnes grelhadas, 14 baião de dois. A salada mais consumida por 11 clientes foi vagem, couve flor, batata,cenoura, beterraba, abobrinha, brócolis refogada com azeite de oliva e orégano.Restaurante IV: 19 clientes consumiam carnes grelhadas, 07 consumiam Maria Izabel, 07 salada de alface, tomate, pepino. A média de freqüência nos restaurantes foi de 3 vezes por semana a 5 vezes por semana e no mínimo 1 vez. Constatou-se que as carnes grelhadas de uma forma geral é a preparação de origem animal mais consumida pelos freqüentadores dos restaurantes. Verificou-se que o tomate está entre os alimentos mais consumidos nas saladas. E o feijão foi a leguminosa de maior consumo. Conclusão: Com os resultados obtidos concluiu-se que, é necessário promover ações educativas sobre a importância do consumo de alimentos funcionais, já que apenas um parcela pequena dos comensais utilizam estes alimentos.

PS-04-017

ACEITAÇÃO DE CREMES DE AVEIA FLAVORIZADOS COM TEXTURA PASTOSA POR INDIVÍDUOS IDOSOS

DRIENE GOMES GONZAGA; HELIANE CALDEIRA OLIVEIRA; KARINA MENEZES FRATTESI; IVY SCORZI CAZELLI PIRES; LUCILENE SOARES MIRANDA

Instituição: UFVJM

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A aceitação do alimento está diretamente relacionada às suas características sensoriais, como cor e sabor. Essas características são cruciais para as atitudes do consumidor frente ao alimento a ser consumido, exercendo efeito estimulante ou inibidor do apetite e/ou consumo. Objetivos: O objetivo do trabalho foi determinar a aceitação de cremes pastosos por indivíduos idosos (acima de 60 anos) de diferentes sabores e cores. Metodologia: Para a realização dos testes sensoriais foram utilizados cremes a base de leite integral e farinha de aveia, acrescidos de açúcar cristal, aromatizantes (abacaxi, morango, limão, uva e tutti-fruti) e corantes artificiais (amarelo, vermelho, verde, azul e roxo) utilizados de acordo com a legislação brasileira, obtendo-se um creme com textura pastosa. A associação de cores e sabores utilizados foi a padrão de identidade: abacaxi/amarelo; morango/vermelho; limão/verde; uva/roxa e tutti-fruti/azul. O teste de aceitação foi realizado com provadores não treinados de ambos os sexos, com 50 provas para cada preparação, utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos. As amostras foram oferecidas aos indivíduos em seus domicílios, transportadas em caixas térmicas em boas condições de higiene. Indivíduos diabéticos, fumantes ou com algum tipo de intolerância aos componentes do creme foram excluídos da amostra. Resultados: Para um produto ser considerado de boa aceitação ele precisa ter índice de aceitação superior a 70%. O creme preparado com a combinação vermelho/morango teve índice de aceitação de 76,89%, a amarelo/abacaxi de 75,78%, a roxo/uva de 73,33%, a verde/limão de 70,33% e a azul/tutti-fruti de 66,44%, sendo esta última a única preparação com aceitação regular, o que pode ser devido a cor diferenciada, não característica de nenhum alimento natural e não habitual da alimentação do grupo estudado. Conclusão: Nas condições experimentais os cremes pastosos à base de aveia nas cores vermelha, amarela, roxa e verde obtiveram boa aceitação na população estudada.

PS-04-018

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE ABACAXI CV. PÉROLA

LYDIANE BRAGUNCI BEDESCHI; NATÁLIA DE CARVALHO TEIXEIRA; MARIA INÊS DE SOUZA DANTAS; MÁRCIA REGINA PEREIRA MONTEIRO

Instituição: UFMG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O abacaxi é um importante fruto tropical cujas características sensoriais são muito apreciadas. É de suma importância a determinação dos sólidos solúveis totais e da acidez, responsáveis pelas características organolépticas percebidas pelo consumidor e do teor de vitamina C, que além de desempenhar importantes funções no metabolismo em geral é um poderoso antioxidante. Objetivos: Esse trabalho pretendeu realizar a caracterização físico-química (teores de vitamina C, acidez e sólidos solúveis totais) do abacaxi cv. Pérola em diferentes estágios de maturação. Metodologia: Os frutos foram colhidos em quatro diferentes estágios de maturação, de acordo com a coloração da casca, a saber: verde, pintado, colorido e amarelo. Para cada estágio foram feitas 8 repetições. Os frutos foram pesados, descascados, cortados, batidos em um liquidificador até completa trituração, sem adição de água, e em seguida, peneirados. Durante este processo, amostra foi protegida da luz e do oxigênio. Obtidas as amostras, determinou-se a acidez, pelo método de Determinação de Acidez Titulável (AT), Sólidos Solúveis Totais (SST), por refratometria (AOAC, 1995) e teor de vitamina C (ác. Ascórbico), pela titulação com 2,6-dicloroindofenol (Strohecker e Henning, 1967). Resultados: Os abacaxis em todos os estágios apresentaram bons teores de SST, sendo as médias dos estágios verde, pintado, colorido e amarelo , respectivamente, de (14±1,3) ; (15±0,9); (14,3±1,6); (15,9±1,1) ºBrix. Para AT as médias foram, respectivamente: (10,0±1,6); (10,1 ± 2,5); (9,2±1,9); (8,6±1,0) g de ác. cítrico.100g suco-1 e para vitamina C, foram, respectivamente: (25,8±4,56); (17,1 ± 8,0); (14,7±5,5); (15,2±3,9) g de ác. ascórbico.100g suco-1.Os dados obtidos foram submetidos a ANOVA. No teor de SST observou-se diferença significativa, a nível de 5% de probabilidade (teste de Tukey), entre os estágios verde e amarelo. Quanto à AT, não houve diferença significativa entre as amostras($p<0,05$). Com relação ao teor de Vitamina C, os quatros estágios de maturação apresentaram diferença significativa entre si ($p<0,05$), sendo o estágio verde o de maior média. Conclusão: Conclui-se que o estágio de maturação interferiu, de maneira geral, no teor de sólidos solúveis nos abacaxis verde e amarelo e que o teor de vitamina C tende a diminuir com o avançar dos estágios de maturação. Entretanto, na acidez total não houve interferência.

PS-04-019

INFLUÊNCIA DE CORES E SABORES NA ACEITAÇÃO DE CREMES DE AVEIA COM TEXTURA ARENOSA POR INDIVÍDUOS IDOSOS

HELIANE CALDEIRA DE OLIVEIRA; DRIENE GOMES GONZAGA; KARINA MENEZES FRATTESI; CHRISTIANO VIEIRA PIRES ; LUCILENE SOARES MIRANDA

Instituição: UFVJM

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Na indústria de alimentos, a cor e o sabor são importantes parâmetros empregados no controle de qualidade, a verdade é que se aceita ou não determinado alimento, em primeiro lugar com os olhos, ou seja, pela sua cor. Ao realizar uma escolha do alimento, o consumidor espera que este apresente características sensoriais específicas associadas à sua cor e sabor, como a textura. Objetivos: O objetivo do trabalho foi determinar a influência da associação de cores e sabores na aceitação de cremes à base de aveia de textura arenosa, por indivíduos idosos (acima de 60 anos). Metodologia: Após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFVJM foram realizados os testes sensoriais, com provadores não treinados de ambos os sexos, que receberam uma amostra de aproximadamente 30 gramas de cremes produzidos com leite integral, farelo de aveia, farinha de aveia, açúcar, aromatizantes (abacaxi, morango, limão, uva e tuti-fruti) e corantes artificiais (amarelo, vermelho, verde, azul e roxa) utilizados de acordo com a legislação brasileira, obtendo-se um creme com textura arenosa. A aceitação foi avaliada utilizando a escala hedônica estruturada de 9 pontos. As amostras foram oferecidas aos indivíduos em seus domicílios, transportadas em caixas térmicas. Resultados: A combinação roxo/uva obteve um índice de aceitação de 76,44%, a amarelo/abacaxi 74,22%, a verde/limão 70,22%, sendo estes classificados como de boa aceitação, já a combinação vermelho/morango e a azul/tutti-fruti alcançaram índice de aceitação de 65,78 e 60,00% respectivamente, com aceitação regular. A baixa aceitação do creme de coloração azul pode ser devido à não presença em alimentos naturais e a baixa freqüência de sua utilização para alimentos destinados ao grupo estudado, já os cremes de sabor morango, presente mais habitualmente na alimentação, possuem normalmente textura fina, sem granulometria, o que pode ter gerado a baixa aceitação do mesmo com a textura arenosa. Conclusão: Conclui-se que nas condições experimentais utilizadas os cremes com textura arenosa nos sabores: uva, limão e abacaxi foram bem aceitos pelos idosos.

PS-04-020

UM ESTUDO EXPERIMENTAL SOBRE AS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E SENSORIAIS DO ORA-PRO-NÓBIS (PERESKIA ACULEATA MILL)

MELAINE PRISCILA FIDÉLIX; VALÉRIA M. DA S. E. PULITANO; CÍNTIA A. M. PEREIRA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO CENTRAL PAULISTA - UNICEP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A introdução de novas fontes de nutrientes à alimentação, a partir de vegetais, tem proporcionado inúmeras vantagens para a população em geral, devido ao baixo custo e a possibilidade de obtenção dos mesmos pelo plantio doméstico. Assim sendo, uma alimentação variada também pode ser incentivada com a adição destes vegetais às preparações, provocando diferenciação na coloração, como em pães e biscoitos, proporcionando então, uma maneira mais atrativa de consumo e um enriquecimento nutricional do alimento. Entre milhares de espécies vegetais que podem ser consumidas pelos homens, muitas não são exploradas, mesmo tendo um alto valor nutritivo. Este é o caso da Pereskia aculeata Mill conhecida popularmente por ora-pro-nóbis (orai por nós, em latim). Objetivos: Este trabalho teve como objetivo a avaliação nutritiva e sensorial do ora-pro-nóbis. Com isto, pode-se verificar a quantidade e qualidade dos nutrientes deste vegetal e sua aceitação sensorial como ingrediente de preparação culinária, devido ao seu baixo custo, fácil plantio e grande valor nutricional. Dessa maneira, espera-se que este trabalho possa contribuir para o favorecimento da alimentação de pessoas de baixo poder aquisitivo e/ou proporcionar uma nova opção para a indústria alimentícia. Metodologia: Com as folhas de ora-pro-nóbis foram realizadas as determinações de teor de fibras pelo Método de Weender; teor de umidade pelo Método de Estufa a 105°C; teor de cinzas totais pelo Método da Mufla a 550°C; proteína bruta pelo Método micro-Kjeldahl; gordura por Extrato Etéreo; flavonóides totais através da adaptação do Método da Farmacopéia Francesa. O teor de carboidrato foi dado por diferença. Resultados: Nas análises realizadas pode-se verificar que em 100 gramas de produto in natura 10% do constituinte ocorre na forma de fibras, 3,5% de proteínas e somente 1% de gordura, apresentando apenas 23 calorias. Verificou-se que o ora-pro-nóbis apresenta potencial para uma futura comercialização na forma desidratada e moída, como um condimento de alto valor protéico, pois foi encontrado em 100 gramas de folhas secas, 20,48% de proteína e 4,5 mg de flavonóides. As preparações contendo ora-pro-nóbis agradaram o paladar dos provadores, ficando acima da média. Conclusão: Conclui-se que o ora-pro-nóbis é um excelente candidato para ser inserido na alimentação, pois apresenta baixo custo de cultivo, sendo uma rica fonte de fibras e proteínas de baixo valor biológico com baixas calorias.

PS-04-021

DETERMINAÇÃO DE VITAMINA C EM SUCOS DE LARANJA ARMAZENADOS EM REFRESQUEIRAS COMERCIALIZADOS EM UM RESTAURANTE DE RIBEIRÃO PRETO, SP.

LUCIANA ABRÃO DE OLIVEIRA; TELMA MARIA BRAGA COSTA; STÉPHANE DE BONIFÁCIO; GISELE MASSAFERA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto- UNAERP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Um dos alimentos mais produzidos e exportados pelo Brasil é a laranja que tem como subproduto o suco de laranja, muito comercializado e consumido pela população. O suco de laranja in natura contém a vitamina c (ácido ascórbico) que possui como função essencial o seu poder antioxidante. Dentre as vitaminas esta é considerada a mais instável, devido a fatores próprios da fruta como: parte do vegetal, variedade, maturidade, tempo de armazenamento, fatores sazonais e geográficos. Além disso, existem fatores a que o suco in natura é submetido que podem alterar os valores de ácido ascórbico como o oxigênio, ph, luz, enzimas e íons metálicos. Levando em consideração a importância do ácido ascórbico para o bom funcionamento do organismo da população. Objetivos: Este trabalho teve como objetivo avaliar a degradação de vitamina C, a acidez e o ph em sucos de laranja natural, que são comercializados em refresqueiras de um restaurante de Ribeirão Preto. Metodologia: Para isso foram analisadas amostras no período de fev/09 a mar/09 de suco de laranja no momento em que era espremido as 09h00min e depois de 3 horas de permanência na refresqueira as 12h00min, a vitamina C foi determinada segundo o método de Tillmans, a acidez através da acidez total titulável e o pH analisado em pHmetro. Resultados: Foi encontrado 38,09 mg ácido ascórbico/100ml de suco, 0,59 ml ácido cítrico e pH de 3,48 as 9h00min. As 12h00min encontrou-se 31,37 mg ácido ascórbico, 0,55ml acido cítrico e pH de 3,8. Conclusão: De acordo com esses resultados pode-se perceber que houve uma diminuição de 18% da vitamina C, devido à exposição do suco por 3 horas a luz e sua constante agitação na refresqueira. Uma redução do ácido cítrico, e um aumento do pH devido à redução do acido cítrico e ácido ascórbico.

Temas Livres
Apresentação Pôster Simples

Nutrição Clínica

PS-02-022 a PS-02-061
PS-03-022 a PS-03-061
PS-04-022 a PS-04-061

PS-02-022

SUBNUTRIÇÃO EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO: AVALIAÇÃO DE 509 PACIENTES ADULTOS

MARIANA PALMA GUIMARÃES; DANIELLE M MACEDO; ROBERTA G SALOMÃO; LARISSA POSSEBOM; RAFAELA MONTE ALEGRE; MAÍSA ROCKENBACH; SELMA F CUNHA

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os protocolos de avaliação nutricional permitem identificar os pacientes subnutridos e aqueles em risco nutricional, a fim iniciar precocemente condutas que minimizem as complicações relacionadas à subnutrição. Objetivos: Descrever os resultados de protocolo de triagem nutricional para pacientes recém admitidos em enfermarias do Hospital das Clínicas (HC) da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto/USP. Metodologia: Os dados foram coletados nos meses de março a maio de 2009, por 6 avaliadores previamente treinados, que aplicaram o questionário da Avaliação Global Subjetiva (AGS) em pacientes recém admitidos (< 72 horas) nas diversas enfermarias do HC. Foram avaliados 507 pacientes adultos, sendo 281 homens (55,4%) e 226 mulheres (44,6%), com idade de 55,5 ? 17,0 anos. Os pacientes estavam hospitalizados para tratamento clínico (44,2%), cirúrgico (40,6%) ou ginecológico (15,2%). Um avaliador independente analisou os dados duvidosos e procedeu a análise estatística, feita pelo programa Statistica 6.0. Resultados: No total, 17% dos pacientes referiam algum grau de perda de peso nos 6 meses que precederam a internação, enquanto a redução na quantidade de alimentos ingeridos foi relatada por 35,5% dos casos. Houve relato de anorexia (13,6%), náuseas (17,7%), vômitos (9,3%), disfagia (7,7%) e diarréia (8,3%) nas 2 semanas prévias, enquanto a redução da capacidade funcional foi documentada em 29,2% dos pacientes. As afecções que motivaram a internação foram consideradas como determinante de estresse orgânico em 41,4% dos casos e foram detectados sinais de subnutrição como hipotrofia muscular (27,8%), língua despapilada (27,2%), descamação cutânea (12,0%) e queda de cabelos (2,8). O resultado final da avaliação mostrou que 41,1% dos pacientes apresentam algum grau de comprometimento nutricional, sendo que 36,5% estavam em risco nutricional e a subnutrição definida foi diagnostica em 4,6% dos casos. Conclusão: A prevalência de comprometimento nutricional foi semelhante àquela observada em hospitais públicos brasileiros. Os resultados indicam a necessidade de direcionar a abordagem dietética ou terapia nutricional especializada para os pacientes hospitalizados com subnutrição definida ou em risco nutricional.

PS-02-023

CARACTERIZAÇÃO DOS PACIENTES ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM DOENÇAS HEPÁTICAS.

MARIANA PALMA GUIMARÃES; BIANCA B ALMEIDA; DAPNHE S LEONARDI; GABRIELA S F CASTRO; ROSANGELA A ARANDA; A L C MARTINELLI; PAULA G CHIARELLO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A esteatose hepática não alcoólica (NAFLD) e a esteatohepatite não alcoólica (NASH) são condições comuns entre os pacientes encaminhados para o atendimento nutricional no ambulatório de doenças hepáticas. Os fatores de risco associados ao desenvolvimento do acúmulo de gordura hepática são características da síndrome metabólica, identificadas pela obesidade abdominal, dislipidemias, hipertensão, resistência à insulina ou intolerância a glicose e pode estar associado a alterações de enzimas hepáticas. Objetivos: Caracterizar nutricionalmente os pacientes atendidos em um recém-criado ambulatório de nutrição de doenças hepáticas. Metodologia: Foram incluídos no estudo 33 pacientes com diagnóstico de Esteatose Hepática Não Alcoólica e/ou NASH, realizados por ultrassonografia e biopsia hepática, respectivamente. Os dados foram obtidos no primeiro atendimento nutricional e incluem: idade, sexo, peso, IMC, percentual de massa corporal magra (MM) e gordura corporal (MG) por impedância bioelétrica. Além disso, foram associadas à presença de co-morbidades como diabetes, dislipidemias e hipertensão. Resultados: Dentre os pacientes em seguimento 25 (75,76%) eram do sexo feminino e 8 (24,24%) do sexo masculino com média de idade de 51,79 ± 9,9 anos. Médias de peso, IMC e circunferência abdominal foram respectivamente 82,61 ± 17,88 kg, 32,09 ± 6,46 kg/m2 e 107,48 ± 13,6 cm. Em relação a composição corporal os pacientes apresentaram médias de 64,37 ± 6,31% para MM e 35,63 ± 6,31% para MG. O diagnóstico de NASH foi encontrado em 54,55% dos pacientes, dos quais 44,44% apresentavam diabetes, 55,56% apresentavam dislipidemia e 61,11% hipertensão. O restante dos pacientes (45,45%) apresentou o diagnóstico de esteatose hepática. Conclusão: Os pacientes encaminhados ao ambulatório com diagnóstico de NASH apresentam elevada incidência de diabetes, dislipidemia, hipertensão, obesidade e acúmulo de gordura abdominal, justificando a importância do acompanhamento nutricional nestes casos.

PS-02-024

PERDA DE PESO A CURTO PRAZO COM DIETA RESTRITA EM CARBOIDRATOS EM MULHERES OBESAS

ANDRESA DE TOLEDO TRIFFONI-MELO; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA; INGRID DICK-DE-PAULA; JOSÉ ERNESTO DOS SANTOS

Instituição: FMRP - USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As dietas pobres em carboidratos têm sido utilizadas como uma alternativa para a perda de peso. Alguns procedimentos necessitam de rápida perda de peso, como a gastroplastia, que inclui a perda de 10% do peso corporal no pré-operatório para contribuir nos procedimentos cirúrgicos. Tal perda de peso em um curto período nem sempre é atingida. Objetivos: Testar a eficácia de uma dieta hipocalórica restrita em carboidratos (DR) para a perda de peso a curto prazo, em mulheres obesas e, avaliar seus efeitos metabólicos, comparando-os com uma dieta hipocalórica convencional (DC). Metodologia: Foram selecionadas para a pesquisa 19 mulheres obesas com índice de massa corporal (IMC) maior que 40kg/m^2. As participantes, divididas em grupos: experimental (n=10) e controle (n=9), tinham idade média de 35±8 anos e 32±8 anos, respectivamente. As pacientes do grupo experimental receberam a DR (1200kcal com 45g de carboidrato, 105g de proteína e 67g de lipídeo) e as do grupo controle a DC (1200kcal com 171g de carboidrato, 74g de proteína e 32g de lipídeo) no período de 7 dias. No início e no final do estudo foram avaliados os seguintes parâmetros: peso, IMC, glicemia de jejum, acetona plasmática, gasometria venosa, colesterol total e frações, albumina, proteínas totais e, nitrogênio e acetona urinários. Resultados: A DR resultou em maior perda de peso do que a DC (4,4 ± 2,1kg e 2,6 ± 0,7kg, respectivamente; p=0,01). Dos indicadores bioquímicos apenas as acetonas plasmática e urinária apresentaram diferenças significativas entre os grupos (p<0,01), sendo os níveis aumentados com a DR. No grupo experimental houve redução significativa nos níveis de triglicerídeos. Conclusão: A DR mostrou ser mais eficaz que a DC para perda de peso a curto prazo, sem causar danos metabólicos.

PS-02-025

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES CLÍNICOS E CIRÚRGICOS

DANIELLE MARQUES MACEDO; RAFAELA MONTE ALEGRE; LARISSA POSSEBOM; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN; MARIA DO ROSÁRIO DEL LAMA UNAMUNO; SELMA FREIRE CUNHA

Instituição: Universidade de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A avaliação nutricional na admissão hospitalar permite um planejamento da terapia nutricional direcionada às necessidades individuais, que está relacionado com melhor prognóstico dos pacientes. Objetivos: Comparar o estado nutricional de pacientes recém admitidos em enfermarias clínicas e cirúrgicas. Metodologia: A amostra foi composta por 372 pacientes adultos admitidos (< 72 horas) em hospital universitário, sendo 204 em enfermarias cirúrgicas (grupo cirurgia) e 168 em enfermarias clínicas (grupo clínico). O estudo foi conduzido nos meses de fevereiro a maio de 2009. Foram coletadas informações sobre o peso corporal, mudanças no padrão de consumo alimentar, ocorrência de sintomas gastrointestinais, além da determinação do estresse metabólico decorrente da doença de base e as manifestações clínicas da subnutrição. O estado nutricional foi classificado de acordo com os critérios da Avaliação Global Subjetiva (AGS) e os parâmetros laboratoriais foram obtidos dos prontuários eletrônicos. Os dados foram analisados pelo programa Statistica 6.0. Resultados: Os grupos cirurgia e clínico foram pareados quanto à idade e não houve diferença estatística no peso corporal e na história de perda de peso. Em relação ao grupo cirurgia, os pacientes do grupo clínico apresentaram maior prevalência de redução no consumo (27,9 vs. 44,6%), mudança na consistência dos alimentos (6,9 vs. 18,4%) e anorexia (5,4 vs. 23,8%). A ocorrência de queixas abdominais foi semelhante entre os grupos. Apesar das manifestações da subnutrição terem predominado no grupo clínico, as afecções que determinam estresse metabólico moderado foram mais prevalentes no grupo cirurgia (18,2 vs. 4,8%). Este grupo também apresentou maiores risco de desnutrição (42,2 vs. 29,8%), enquanto o grupo clínico maiores riscos de subnutrição definida (2,0 vs. 7,7%). Não houve diferença significativa dos dados laboratoriais entre os grupos, com exceção dos pacientes do grupo clínico que apresentaram menores níveis séricos de hemoglobina (12,7 ? 2,3 vs. 11,7 ? 2,5 g/dL) e proteínas totais (6,3 ? 0,7 vs. 5,7 ? 1,4 g/dL). Conclusão: A ocorrência de risco nutricional foi alta na admissão hospitalar e a subnutrição foi mais comum entre os pacientes do grupo clínico.

PS-02-026

PROPOSTA DE UM MÉTODO MATEMÁTICO PARA O CÁLCULO VOLUMÉTRICO DE DUAS SOLUÇÕES DE DEXTROSE EM CONCENTRAÇÕES DIFERENTES NA NUTRIÇÃO PARENTERAL PREPARADA MANUALMENTE

GIOVANNA LAURA M. GATICA D.

Instituição: Hospital Roosevelt de Guatemala

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A nutrição parenteral (NP) está composta, principalmente, por nutrientes elementares (aminoácidos, dextrose, lipídios, vitaminas, minerais e oligoelementos), sendo a proporção desses nutrientes individualizada de acordo com recomendações terapêuticas (médicas e nutricionais), levando em consideração a estabilidade química. Diante disso, calcula-se o volume de cada um dos ingredientes que formarão a NP. O volume total de dextrose é o último a ser calculado, pois a partir dele são complementados os requerimentos nutricionais do paciente e o volume total da NP (ambos definidos antes dos cálculos, assim como a via de administração). Além disso, o volume de dextrose é o último a ser calculado, já que deve ser composto por duas concentrações diferentes. Geralmente, os cálculos desses volumes são feitos "ao acaso" (forma imprecisa), o que pode acarretar complicações metabólicas no organismo. Objetivos: Propor um método matemático para o cálculo exato dos volumes de dextrose, permitindo que sejam utilizadas combinações de concentrações mais convenientes para o paciente. Metodologia: Levando-se em consideração: o volume a ser coberto pela dextrose (volume total da NP menos o volume de aminoácidos, lipídios, vitaminas, minerais, oligoelementos, dentre outros), as gramas de dextrose requeridas e as duas concentrações de dextrose a serem utilizadas, deduziram-se quatro fórmulas, a partir de equações simultâneas. Resultados: Segundo a metodologia descrita acima, obteve-se a Fórmula 1: $g2=\{C2[(100)(gCHO)-(cc\ faltante)(C1)]\}/[(100)(C2-C1)]$, que calcula as gramas de dextrose a C2. Sabendo-se que as gramas de dextrose a C2 devem complementar as gramas de dextrose a C1, para obter-se o total de gramas de dextrose requerido, propõem-se a Fórmula 2: $g1=g\,CHO-g2$. Para determinar o respectivo volume das concentrações de dextrose, propõem-se a Fórmula 3: volume de dextrose a $C1=(g1/C1)(100)$; e a Fórmula 4: volume de dextrose a $C2=(g2/C2)(100)$. Leia-se: C1= Concentração 1 de dextrose; C2= Concentração 2 de dextrose; gCHO= gramas de dextrose/Kg/min; cc faltante= Volume total coberto pelos dois volumes de dextrose a concentrações diferentes; g1= gramas de dextrose a C1; g2= gramas de dextrose a C2. Conclusão: Embora não exista um estudo evidenciando a aplicação e eficácia dessas fórmulas no cálculo de NP em casos reais, sabe-se que, em condições ideais, estas fórmulas determinam o volume exato de dextrose a duas concentrações, no cálculo da prescrição da NP.

PS-02-027

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR EM PACIENTES PORTADORES DE DISTROFIA MUSCULAR PROGRESSIVA.

LARISSA FERNANDA SANTOS; MARIA CRISTINA GONÇALVES SOUZA

Instituição: UNESC

Ag.Financiadora: BANCO REAL

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As distrofias musculares são caracterizadas por fraqueza muscular e alterações no tecido muscular esquelético. Os comprometimentos neurológicos desta doença afetam as capacidades física e cognitiva necessárias para uma nutrição adequada. Muitos pacientes possuem disfagia, e por isso possuem risco de desenvolver desnutrição, por outro lado é necessário protege-los contra a obesidade, que pode ser desencadeada por hábitos alimentares inadequados, inatividade física (já que muitos acabam se limitando a cadeira de rodas) e condição psicológica. A evolução das distrofias musculares é relatada na literatura mundial, porém seus comprometimentos pelo risco nutricional ainda são pouco estudados. Objetivos: O objetivo deste estudo é avaliar o consumo alimentar em pacientes que possuem distrofia muscular progressiva. Metodologia: Estudo de corte transversal, realizado com pacientes portadores de distrofia muscular progressiva, de ambos os sexos, com diferentes faixas-etárias. Através do Formulário de Marcadores do Consumo Alimentar obteve-se o consumo semanal dos itens investigados e pelos Registros Alimentares investigou-se o consumo de energia e porções dos grupos alimentares. Os dados obtidos foram comparados com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde de 2006. Resultados: O presente estudo totalizou uma amostra de 14 pacientes portadores de diferentes tipos de distrofias musculares, com média de idade de 26 anos, sendo 57,1% do sexo masculino, e 42,9% feminino. O consumo médio de energia foi de 1930kcal, e de salada crua, legumes e verduras cozidos, frutas, feijão, leite e iogurtes, frituras, embutidos, biscoito salgado, doces e refrigerante foi de 4,1; 0,7; 2,1; 5,6; 4,6; 1,1; 2,4; 2,5; 2,6 e 1,1 porções diárias, respectivamente. Através dos registros alimentares obteve-se a média de porções consumida por grupo alimentar, sendo de açúcar (2,4), gorduras (2,3), cereais (5,4), carne e ovos (2,7), leguminosas (1,2), leite e derivados (1,6), frutas (1,1), legumes e verduras (1,2) diariamente. Foi observado o reduzido consumo de frutas, legumes e verduras, e consumo de doces e gorduras acima do recomendado. Conclusão: Diante dos resultados sugere-se a implantação de educação nutricional que enfatize uma alimentação saudável, para assim diminuir os riscos de obesidade e desnutrição, prevenindo futuros agravos à saúde.

PS-02-028

A CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA ESTÁ ASSOCIADA AOS PARÂMETROS DA MICROCIRULAÇÂO EM ADOLESCENTES OBESAS COM INTERVENÇÂO DIETÉTICA

PRISCILA ALVES MARANHÃO; CECILIA LACROIX OLIVEIRA; MARIA CRISTINA CAETANO KUSCHNIR; LUIZ GUILHERME KRAEMER; ELIETE BOUSKELA; JOSELY CORREA KOURY

Instituição: Instituto de Nutrição UERJ

Ag.Financiadora: FAPERJ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade é definida como o excesso de gordura corporal. O aumento da gordura abdominal é preocupante por associar-se com o aumento de citocinas inflamatórias que comprometem a funcionalidade dos vasos sanguíneos. As intervenções nutricionais são eficazes na redução de risco para doenças cardiovasculares. Objetivos: Este estudo objetivou avaliar o efeito da dieta hipocalórica sobre parâmetros antropométricos e da microcirculação em adolescentes obesas (n=10). Metodologia: As adolescentes foram selecionadas a partir do critério de inclusão de IMC ≥30kg/m2. Todas receberam orientação nutricional no início do estudo (T0) e foram avaliadas ao final do estudo (T1), após 8 semanas. A restrição calórica foi calculada segundo a DRI (2001) e desta subtraída 1.000kcal. Medidas antropométricas como, massa corporal (MC), estatura (EST), circunferência abdominal (CA) e do quadril (CQ) foram aferidas. Os parâmetros da microcirculação (densidade capilar funcional (DCF), diâmetros apical (DAP), aferente (DAF) e eferente (DEF), velocidade basal (VB), velocidade máximo (VM), foram avaliados por videocapilaroscopia Resultados: Apesar da intervenção dietética, as adolescentes não apresentaram redução significativa das medidas antropométricas (MC T0=96,0±14,3; T1=94,9±13,8; EST T0=1,62±0,07; T1=1,64±0,07; CA T0=110,0±10,8; T1=109±8,0; CQ T0=122,2±9,8; T1= 121±9,7). Embora, a redução da MC e o aumento da EST não apresentar grau de significância, o IMC apresentou diferença significativa após este período (T0= 36,1±4,0; T1=35,6±3,8; $p < 0,05$). Os parâmetros da microcirculação não sofreram influência da intervenção (DCF T0=10,3±5,2; T1=10,7±4,0; DAF T0=15,2±3,1; T1=17,0±2,9; DAP T0=22,5±3,7; T1=20,8±3,9; DEF T0=19,2±3,0; T1=21,5±2,9; VB T0=1,5±0,05; T1=1,5±0,06; VM T0=1,7±0,1; T1=1,8±0,03). Foram observadas associações, somente no T0, positiva entre IMC e CA (r=0,8, p=0,002) e negativa entre, CA e DAF (r= -0,74,p=0,03) e CA e VM (r= -0,66, p= 0,07). Esta associação não se manteve após a intervenção, quando o IMC reduziu significativamente. Conclusão: Nossos resultados, avaliados em conjunto, mostram que a intervenção dietética sem atividade física concomitante não foi suficiente para reduzir as medidas antropométricas e a CA pode afetar negativamente os parâmetros da microcirculação trazendo prejuízos futuros.

PS-02-029

CARACTERIZAÇÃO DE MARCADORES DO ESTRESSE OXIDATIVO EM PACIENTES TRATADOS POR DIÁLISE PERITONEAL

ANDRESA MARQUES MATTOS; PAULA PAYÃO OVÍDIO; ALCEU AFONSO JORDÃO; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O tratamento por diálise pode intensificar o estresse oxidativo usualmente encontrado na doença renal em estágio final. A diálise peritoneal (DP) favorece a formação sistêmica e local de produtos de glicação avançada (AGEs) e produtos protéicos de oxidação avançada (AOPP), como resultado da exposição contínua do peritônio a altos níveis de produtos de degradação da glicose. O acúmulo desses marcadores de estresse oxidativo está relacionado com deterioração da permeabilidade da membrana peritoneal, aterosclerose precoce e complicações do diabete melito. A hiperglicemia, que é freqüentemente encontrada em pacientes renais crônicos, pode exacerbar o acumulo de AGEs. Objetivos: Caracterizar o estresse oxidativo protéico e suas associações com o estado glicêmico em pacientes que realizam DP. Metodologia: AOPP, AGEs, albumina, proteínas totais e glicemia foram analisados no plasma de 22 pacientes em tratamento DP e em 22 controles saudáveis, pareados em relação ao sexo, índice de massa corporal e idade. Resultados: O grupo DP mostrou valores superiores de AGEs comparado aos controles ($p<0.001$), mas para os AOPPs não houve diferença entre os grupos. Na análise de associações entre as foi encontrada correlação positiva significante entre idade e glicemia ($r=0,2982$; $p<0.05$) e AOPP e glicemia ($r=0,3497$; $p<0.02$). Em relação às proteínas totais verificou-se correlação positiva com AOPP ($r=0,5698$; $p<0.0001$) e albumina ($r=0,3091$; $p<0.05$). A separação do grupo DP em subgrupo diabético (n=11) e não diabético (n=11) não demonstrou diferença significativa nos valores de AOPP e AGEs. Conclusão: A modificação protéica por glicação foi mais encontrada nos pacientes em DP, todavia sua associação com perfil glicêmico não foi verificada neste grupo. A caracterização das modificações em macromoléculas promovidas direta ou indiretamente pelo estresse oxidativo neste grupo é sempre útil na busca por tratamentos que melhorem a qualidade de vida dos pacientes.

PS-02-030

RISCO DE COMPLICAÇÕES METABÓLICAS E INGESTÃO ALIMENTAR EM UNIVERSITÁRIOS

CLÁUDIA SEBBA DE SOUZA MOURA; ANA CRISTINA REZENDE TEIXEIR MINUSSI; ALESSANDRA RAUBA

Instituição: Universidade do Vale do Sapucaí - Univás

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A deposição da gordura abdominal se associa a distúrbios metabólicos como alterações do metabolismo glicêmico e dislipidemia. A ingestão alimentar está associada à etiologia de várias doenças metabólicas e sua investigação é de grande importância para o controle dessas enfermidades e para o planejamento de políticas públicas de intervenção. Objetivos: Avaliar a associação entre o acúmulo de tecido adiposo na região abdominal e ingestão alimentar em universitários. Metodologia: Estudo quantitativo, transversal e observacional. Noventa e um universitários, com idade entre 19 e 30 anos, do gênero feminino e masculino constituíram a amostra. A coleta de dados foi realizada no laboratório de nutrição da universidade. Foi utilizado o método de inquérito alimentar: recordatório 24 horas. Foi realizada a análise da adequação dos macronutrientes e fibras em relação ao valor energético total da dieta. A antropometria incluiu aferições de peso, estatura e circunferência da cintura. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi utilizado como indicador antropométrico do estado nutricional. Os valores de circunferência da cintura foram considerados aumentados quando maiores que 94 cm para homens e 80 cm para mulheres, caracterizando risco de complicações metabólicas. Os dados de ingestão foram calculados pelo software Avanutri. Foi utilizado o teste estatístico Quiquadrado de Pearson. A significância estatística foi determinada como $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, protocolo n. 728/07. Resultados: A idade média foi de 21,7 anos, sendo que 84% pertenciam ao gênero feminino e 16% ao masculino. A circunferência de cintura estava aumentada em 13% dos homens e 46% das mulheres ($p= 0,012$). A média do IMC foi 22,6 Kg/m². A proporção de sobrepeso ($p= 0,002$) foi maior entre aqueles com circunferência da cintura aumentada em comparação àqueles com circunferência da cintura abaixo dos valores de corte estabelecidos. Em relação aos macronutrientes, a circunferência da cintura aumentada apresentou maior associação com a ingestão de proteína em excesso ($p = 0,04$) e com a ingestão de gordura poliinsaturada abaixo do recomendado ($p=0,003$). Conclusão: A ingestão alimentar inadequada apresentou associação com o acúmulo de tecido adiposo abdominal, identificando nutrientes de grande importância para a análise e intervenção nutricional.

PS-02-031

FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR PRÉ E PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA

LUANA OLIVEIRA SOUZA; CARLA NONINO BORGES; RENATO BARBIM; BRUNA DONATI; DIANA RUFFATO RESENDE

Instituição: universidade de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Introdução: A doença coronariana (DAC) é a principal causas de morbi-mortalidade. Seus principais fatores de risco (FR) são: tabagismo, hipertensão arterial sistêmica (HAS), diabete melito, dislipidemias e obesidade. As alterações metabólicas causadas pela obesidade mostram a importância do controle do peso no tratamento da DAC. A cirurgia bariátrica (CB) resulta em significativa perda ponderal, influenciando a prevalência de doenças associadas à obesidade. O objetivo do estudo foi determinar o efeito da CB na prevalência dos FR para DAC. Objetivos: OBJETIVO: avaliar as mudanças nos fatores de risco para doenças cardiovasculares (colesterol total, glicemia, pressão arterial sistêmica e IMC) no pré e pós cirurgia bariátrica. Metodologia: Metodologia: Foram analisados os prontuários de pacientes obesos submetidos à CB há 2 anos.Todos foram operados e acompanhados pela equipe do Centro de CB do HCFMRP/USP. Prontuários com informações insuficientes foram excluídos. Foi analisada a prevalência de FR para DAC: obesidade, HAS, hipercolesterolemia, diabete e sedentarismo. Os valores serão expressos por média±DP. O nível de significância é de 5%. Resultados: Resultados: Foram avaliados 34 pacientes (5 homens e 29 mulheres), idade média de 44,7 ± 8,3 anos. Houve diminuição significativa das variáveis analisadas exceto níveis pressóricos. A prevalência de FR pré e pós CB são as seguintes: CT >200mg/dl de 44% no pré para 26% dos pacientes no pós, glicemia>110mg/dl 29% dos pacientes no pré para 3% no pós, IMC>30 de 100% no pré para 55% dos pacientes no pós operatório, a PAS >140mmgHG de 12% no pré para 26% dos pacientes 1 ano após a CB e para 9% dos pacientes 2 anos após a CB. Conclusão: Conclusão: Com a perda de peso houve diminuição do risco de DAC no grupo estudado. A CB é um método eficaz não apenas para redução do peso, mas também para melhorade outros FR para DAC, exceto HAS. A perda de peso decorrente da CB também contribuiu positivamente para a redução do sedentarismo, mostrando que FR não diretamente relacionados ao peso também são influenciados pela CB.

PS-02-032

TESTE DE "THRESHOLD" EM CRIANÇAS PORTADORAS DE LEUCEMIA LINFÓIDE AGUDA E LINFOMA NÃO-HODGKIN

MARIA ELISABETH MACHADO PINTO E; ILANA ELMAN

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Crianças com alguma doença apresentam apetite diminuído e conseqüentemente ingestão limitada em nutrientes. A prevalência de desnutrição calórica e protéica em pacientes portadores de câncer é freqüente, pelos tratamentos a que são submetidos e por apresentarem pouco apetite por tempo prolongado. Além disso, apresentam ocasionalmente náuseas, vômitos, aversão alimentar, alterações do paladar. O conhecimento da sensibilidade ao gosto umami pode auxiliar na orientação da alimentação desses pacientes e entender o consumo e preferências por alimentos industrializados de grande aceitação infantil. Objetivos: Identificar os limiares de detecção do gosto umami em crianças portadoras de Leucemia Linfóide Aguda (LLA) e Linfoma não-Hodgkin (LNH) através da aplicação do teste de Threshold. Metodologia: Foram avaliados pacientes de 6 a 15 anos, portadores de Leucemia Linfóide Aguda e Linfoma não-Hodgkin, em tratamento quimioterápico em duas grandes instituições de São Paulo, através da aplicação do teste de sensibilidade de Threshold para determinação do limiar do gosto umami. Para o teste foram utilizadas água deionizada e 6 concentrações crescentes de glutamato monossódico, o qual identifica a sensibilidade ao umami. O teste foi aplicado em duplicata, individualmente. Resultados: Foram avaliadas 53 crianças, sendo 33 do sexo masculino e 20 do feminino. Entre a população em estudo, 71,7% das crianças estavam na faixa etária de 6 a 10 anos de idade e o restante entre 11 e 14 anos. Cerca de 70% das crianças eram portadoras de LLA e 30% de LNH. Dentre as 6 concentrações oferecidas, cerca de 70% dos pacientes identificaram os limiares a partir da segunda concentração. Este fato mostra que a maioria detectou nas concentrações mais baixas, demonstrando serem sensíveis ao gosto umami. Conclusão: Crianças com câncer em tratamento quimioterápico mostraram-se sensíveis ao gosto umami. A sensibilidade pode ser indicativo da preferência alimentar por alimentos industrializados ricos em glutamato monossódico, contribuindo para identificar e orientar o consumo alimentar, melhorando o estado nutricional da população em estudo.

PS-02-033

AVALIAÇÃO DA RELAÇÃO ENTRE OBESIDADE E DOENÇA PERIODONTAL EM ADOLESCENTES

JULIANA CLOSS CORREIA; LUNA MARES OLIVEIRA; PATRÍCIA SOUZA CLOSS; CELSO SILVA QUEIROZ

Instituição: Faculdade São Lucas

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A associação da resistência periférica à insulina, do processo inflamatório subclínico e a redução do fluxo sanguíneo, comum em indivíduos obesos, podem estar associados a doença periodontal. Objetivos: O objetivo deste estudo foi comparar parâmetros nutricionais e a condição clínica periodontal entre adolescentes com e sem obesidade Metodologia: 36 indivíduos de ambos os gêneros, com idade variando entre 10 e 19 anos, foram avaliados quanto ao estado nutricional [Índice de massa corporal – IMC, soma (mm) das dobras cutâneas triciptal e subescapular e inquérito de frequência alimentar], e alocados nos seguintes grupos: (Grupo A, n=18) eutrófico (entre percentil 15 e 85 para IMC), e (Grupo B, n=18) obeso (acima do percentil 85 para IMC e dobras cutâneas). A avaliação clínica odontológica incluiu a determinação dos seguintes parâmetros periodontais: índice de placa (IP), índice de sangramento (IG), profundidade de sondagem (PS) e nível clínico de inserção (NCI). Critério de Gomes Filho foi utilizado para a determinação da presença ou não de doença periodontal. Resultados: Os resultados indicaram que a obesidade não foi um fator diferencial para a presença de doença periodontal ($p>0,05$). Porém, em relação ao padrão alimentar, a presença da doença periodontal esteve associada com uma menor ingestão de vegetais e maior consumo de doces, enquanto o consumo de proteínas e carboidratos complexos não mostrou associação com a doença periodontal Conclusão: Conclui-se que não houve relação entre obesidade e doença periodontal e houve uma relação significante entre a baixa ingestão de vegetais e consumo de doces com a doença periodontal.

PS-02-034

PERFIL LIPÍDICO E DE PEPTÍDEOS NATRIURÉTICOS EM INDIVÍDUOS OBESOS

CAROLINA ALMEIDA COELHO; MILENE MANTOVANI; LUCILA L K ELIAS; JOSÉ ANTUNES-RODRIGU

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O tecido adiposo é um órgão metabolicamente ativo e influenciado por diversos fatores. Estudos recentes têm mostrado que os peptídeos natriuréticos (em especial o ANP – peptídeo natriurético atrial, e em menor grau o BNP - peptídeo natriurético cerebral) também influenciam esse metabolismo. Os trabalhos mostram menores valores plasmáticos de peptídeos natriuréticos em indivíduos obesos e nos que apresentam síndrome metabólica em relação aos indivíduos controles. Além disso, o ANP induziria a lipólise e diminuiria a liberação de leptina dos adipócitos. Entretanto, os trabalhos mostrando o papel dos peptídeos natriuréticos nesse sentido ainda são recentes e mais estudos são necessários. Objetivos: Avaliar a participação dos peptídeos natriuréticos no metabolismo do tecido adiposo e sua correlação com os marcadores bioquímicos e clínicos da sindrome metabólica, em individuos com diferentes graus de obesidade. Metodologia: Foram coletadas até o momento amostras de sangue de 26 pacientes obesos (sendo 7 obesos grau I, 8 grau II e 12 grau III) e de 14 indivíduos controles (sem alteração de peso corporal), para dosagens laboratoriais de glicemia, hormônio tireoidiano (TSH), colesterol total, HDL-colesterol, LDL-colesterol, insulina, leptina, cortisol, adiponectina, ácidos graxos livres, glicerol, ANP e BNP. As medidas antropométricas dos participantes, bem como sua composição corpórea (com o uso da técnica de Bioimpedância Elétrica) também estão sendo colhidas. Resultados: Não há diferença estatística entre as idades dos participantes. A antropometria mostra maiores valores de prega cutânea triciptal, circunferências corporais e relação cintura-quadril conforme aumenta o IMC. A massa magra parece diminuir com o aumento da gordura corpórea nos eutróficos e comporta-se de maneira inversa nos obesos. O grupo de obesos grau III apresenta maior prevalência de patologias associadas ao excesso de peso. A glicemia e a prevalência de sedentarismo aumentam, enquanto o HDL-colesterol diminui com o IMC dos indivíduos. Os valores de TSH e cortisol de todos os participantes encontram-se dentro da normalidade. Até o momento, não foi encontrada diferença significativa na dosagem de BNP e adiponectina de controles e obesos, entretanto a insulina e a leptina plasmáticas mostram aumentar significativamente com o IMC. Conclusão: Nesse estudo se observa associação da obesidade com fatores de risco de doenças cardiovasculares. Até o momento não ocorreu correlação entre a concentração plasmática do BNP e o metabolismo lipídico.

PS-02-035

PRODUTOS DE OXIDAÇÃO PROTÉICA EM PLASMA DE PACIENTES TRATADOS POR DIÁLISE

LARISSA VIEIRA MARINO; PAULA GARCIA CHIARELLO; PAULA PAYÃO OVIDIO; ALCEU AFONSO JORDÃO JR.; MÔNICA SILVA MEIRELLES

Instituição: Universidade de São Paulo - USP

Ag.Financiadora: CNPQ - PIBIC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Muitos relatos mostram que existe estresse oxidativo em pacientes com Insuficiência Renal Crônica (IRC), além de anormalidades no metabolismo lipídico, o que contribui para a aterosclerose prematura destes pacientes. Os chamados produtos protéicos de oxidação avançada (AOPPs) foram detectados em plasma de pacientes com uremia crônica e podem ser considerados um índice de dano protéico mediado por espécies reativas de oxigênio. Objetivos: Quantificar AOPPs em plasma de pacientes em diálise (hemodiálise-HD e diálise peritoneal-PD) e verificar relações entre AOPPs e outros parâmetros bioquímicos para avaliação de estado nutricional neste grupo. Metodologia: Em plasma de pacientes em HD e PD foram quantificados os AOPPs e analisados albumina, glicemia, colesterol e frações lipídicas. Avaliação nutricional por antropometria também foi realizada. Resultados: Os níveis de AOPP foram significativamente maiores em pacientes em HD, comparados aos pacientes em PD e no grupo controle. Quando avaliadas as associações de AOPP com diferentes variáveis, notou-se uma correlação negativa entre AOPP e idade, bem como entre AOPP e HDL-colesterol; além de uma correlação positiva entre AOPP e triglicerídeos (TG), colesterol total (CT) e razão cintura quadril (RCQ). Conclusão: Pode-se inferir que as modificações oxidativas em proteínas são maiores em pacientes tratados por HD. Notou-se uma forte correlação entre estes marcadores de oxidação protéica e parâmetros lipídicos, mostrando alterações do metabolismo lipídico em pacientes com alto grau de oxidação .

PS-02-036

COMPARAÇÃO ENTRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL E O METABOLISMO ENERGÉTICO EM PORTADORES E NÃO PORTADORES DE DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA

LUCIENE SOUZA VENÂNCIO; BRUNA RUBI RAMIRES

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba-UNIMEP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os pacientes com DPOC geralmente apresentam comprometimento no seu estado nutricional, sendo preditor independente de mortalidade e morbidade (Congleton,1999). A desnutrição na DPOC afeta cerca de um terço dos pacientes adultos com esta doença (Congleton, 1999; Diener, 1997) e conforme aumenta a gravidade da doença, observa-se diminuição da massa livre de gordura, aumento da massa gorda e mesmos valores de índice de massa corporal (IMC), sugerindo que ocorra substituição de um compartimento corporal pelo outro (Ischaki, 2007; Schols, 1993). As alterações no metabolismo energético decorrentes da DPOC podem ser demonstradas por meio da calorimetria indireta, na qual avalia o gasto energético de repouso (GER) e o quociente respiratório (QR). Entretanto, não existem estudos comparando o quociente respiratório e a oxidação de carboidrato e gordura isoladamente em pacientes com DPOC e indivíduos normais. Objetivos: Comparar o gasto energético de repouso (GER), o quociente respiratório (QR) e a composição corporal de pacientes portadores e não portadores de doença pulmonar obstrutiva crônica (enfisema pulmonar e bronquite crônica). Metodologia: Neste estudo caso-controle, foram avaliados 20 portadores de doença pulmonar obstrutiva crônica, frequentadores de um programa de reabilitação pulmonar. O grupo de indivíduos não portadores de DPOC (Grupo Controle) foi constituído de 20 pacientes idosos, frequentadores de uma academia universitária, pacientes de um serviço privado e de uma unidade básica de saúde. O consumo de oxigênio (O2) e gás de carbono (CO2) foi avaliado através da calorimetria indireta e utilizado para o cálculo do gasto energético de repouso e do quociente respiratório. Além disso, foram mensurados o Índice de Massa Corporal (IMC) e a circunferência da cintura (CC). Calculou-se o percentual de gordura corporal (%GC), massa magra (kg) e muscular (kg) por meio da bioimpedância. Posteriormente foi calculado o Índice de Massa Livre de Gordura (IMLG) e Índice de Massa Muscular (IMM). Resultados: O grupo DPOC apresentou valores médios de IMC inferiores quando comparado ao controle (p=0,02), entretanto, não houve diferença entre os grupos com relação à CC, % GC, IMLG e IMM. Verificou-se maior QR (p= 0,01), GER (p=0,009) e oxidação de carboidratos (p=0,002) no grupo DPOC. Conclusão: Os pacientes com DPOC apresentaram menor IMC, maior GER, QR e oxidação de carboidrato do que o grupo controle.

PS-02-037

RELAÇÃO ENTRE PRESSÃO ARTERIAL, ADIPOSIDADE E NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINA D EM ADOLESCENTES

BARBARA SANTAROSA EMO PETERS; JANAÍNA PIVETTA ROQUE; MAURO FISBERG; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estudos recentes têm demonstrado associação entre baixos níveis séricos de vitamina D com a hipertensão. Objetivos: O objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre o estado nutricional da vitamina D, a adiposidade e a pressão arterial em adolescentes saudáveis. Metodologia: Foram avaliados 205 adolescentes, 106 meninos e 99 meninas, com média de idade de 18,2 anos, selecionados de uma escola pública durante o outono de 2006. 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, circunferência da cintura e % de gordura corporal (%GC) por impedância bioelétrica 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. Níveis séricos de 25(OH)D, 1,25(OH)2D, PTH e adiponectina foram avaliados. Para análise estatística foi utilizado o software SPSS, versão 12.0. Resultados: Apenas 1,0% dos adolescentes apresentou baixo peso, 82,9% eram eutróficos, 11,7% apresentaram sobrepeso e 4,4% eram obesos. 12,19% dos adolescentes apresentaram PA elevada. Tanto a PAS quanto a PAD foram significantemente mais elevadas nos meninos que nas meninas (PAS: 121,27 (1,07) mmHg vs. 110,61 (1,0) mmHg respectivamente, $p<0,001$; PAD: 77,36 (0,98) mmHg vs. 72,53 (0,86) mmHg respectivamente, $p<0,001$].O nível sérico médio da 25OHD foi 29,2(0,8) ng/mL, e 62% dos adolescentes apresentaram insuficiência de vitamina D. Não foi encontrada correlação significativa entre a PA sistólica e a PA diastólica com a 25OHD e a 1,25(OH)2D. Houve correlação negativa entre a PA diastólica com os níveis séricos de adiponectina, e tanto a PA sistólica quanto a PA diastólica apresentaram correlação positiva com a circunferência da cintura e a % GC em ambos os sexos. Conclusão: Não houve relação entre os níveis séricos de vitamina D e a PA. Porém, a gordura visceral apresentou risco potencial para elevação da PA em adolescentes.

PS-02-038

COMPARAÇÃO DO EFEITO DA CURCUMINA E ATORVASTATINA CÁLCICA NA HIPERLIPIDEMIA INDUZIDA EM COELHOS

CARLA OLIVEIRA BARBOS ROSA; TÂNIA TOLEDO OLIVEIRA; TANUS JORGE NAGEM

Instituição: Centro Universitário Newton Paiva

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A atorvastatina é um dos medicamentos prescritos em desordens lipídicas, porém apresenta vários efeitos colaterais. A busca por produtos naturais vem crescendo, com intuito de diminuir os riscos e custos dos medicamentos prescritos no controle das dislipidemias. Objetivos: - Avaliar o efeito da suplementação com cápsulas de curcumina (20mg/dia) em coelhos com hiperlipidemia induzida; - Comparar o efeito da curcumina com a atorvastatina; - Verificar efeito de toxidade aguda dos compostos estudados. Metodologia: Utilizou-se 24 coelhos machos da raça Nova Zelândia com 60 dias e ± 1.800kg, que foram divididos em 4 grupos de 6 animais e acondicionados em gaiolas individuais, onde receberam 120g de dieta e água "ad libitum". A hiperlipidemia foi induzida fornecendo-se durante 30 dias a ração preparada (120g de ração+ 1% de colesterol cristalino + 0,5% de ácido cólico), para todos os grupos à exceção do Grupo Padrão, que recebeu ração. A substância teste (curcumina) foi oferecida em cápsulas, por via oral (Grupo Curcumina), uma vez por dia. A atorvastatina foi ministrada na dosagem de 10mg, uma vez por dia (Grupo Atorvastatina). O Grupo Controle recebeu a dieta hiperlipidêmica. Ao final do experimento houve a coleta de sangue e realização das análises, em equipamento multiparamétrico de Bioquímica Alizé, Mod Lisabio B.652 e kits da Bioclin, de Colesterol Total, HDL, Triglicerídeos, Ferro, TGO, TGP, Fosfatase Alcalina e Gama GT. Resultados: Os tratamentos com cápsulas de curcumina (20mg/dia) provocaram redução de 50% no colesterol em relação ao grupo com hiperlipidemia induzida por colesterol e ácido cólico, e 36% no parâmetro HDL-c. A O grupo tratado com atorvastatina cálcica, teve uma redução de 36% nos níveis de colesterol e aumentou o HDL em 5%. A hipertrigliceridemia produzida pela dieta rica em colesterol + ácido cólico foi significativamente reduzida nos animais tratados com curcumina a 20mg em 54%. O grupo tratado com atorvastatina cálcica teve uma redução de 59% nos níveis de triacilglicerol. Ambas não provocaram efeitos de toxidade aguda no fígado, como foi mostrado através das dosagens de TGO, TGP, GAMA GT, Fosfatase Alcalina e ferro. Conclusão: Pode-se observar que a atorvastatina e a curcumina a 20mg reduziram os níveis de colesterol total significativamente, porém a curcumina provocou uma diminuição dos níveis de HDL-c, o que não é desejável. A redução dos triglicerídeos foi semelhante para os dois tratamentos. Os dados obtidos para atorvastatina coincidem com os dados de literatura.

PS-02-039

DESVIOS DE CRESCIMENTO FETAL E ESTADO NUTRICIONAL MATERNO NA GRAVIDEZ

FABIANE VALENTINI FRANCISQUETI; LIGIA MARIA SUPPO SOUZA RUGOLO; ELAINE GOMES SILVA; JOSÉ CARLOS PERAÇOLI; HUMBERTO SADANOBU HIRAKAWA

Instituição: Universidade Estadual Paulista- UNESP

Ag.Financiadora: PIBIC/CNPQ/UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O estado nutricional materno antes e durante a gestação é fator fundamental para a saúde da mãe e do filho.Alterações nutricionais maternas podem comprometer o crescimento fetal e peso ao nascer. Objetivos: Relacionar o estado nutricional materno e do recém-nascido (RN),verificar os fatores que influenciam o estado nutricional da gestante e do RN, avaliar a incidência de desvios do crescimento fetal conforme o estado nutricional materno. Metodologia: Estudo observacional de coorte, com gestantes no pré-natal no período de 2007-2009. Incluídas as que iniciaram pré-natal antes de 20 semanas, realizaram ≥1 consulta por trimestre e tiveram nascimento de concepto único no serviço. Excluidos: óbito fetal, natimorto, feto malformado. Variáveis estudadas: idade, paridade, tabagismo, peso pré-gestacional e por trimestre de gestação, IMC da mãe e RN, idade gestacional, peso de nascimento e adequação do peso para idade gestacional. Conforme o IMC as gestantes foram classificadas em 4 grupos: Desnutridas; Eutróficas; Sobrepeso; Obesas. Na analise estatística utilizou-se correlação de Pearson, analise de variancia uni e mutivariada com regressão logistica. Resultados: Total: 276 gestantes, sendo: 32 Desnutridas; 123 Eutróficas, 34 Sobrepeso e 78 Obesas. A idade média foi 25 anos, 12% tabagistas, 26% adolescentes e 45% primigestas. 80% dos nascimentos foram de termo. Houve diferença nas medidas antropométricas das gestantes mas não dos RN, nos 4 grupos: desnutridas, eutróficas, sobrepeso e obesas respectivamente: Peso pré-gestacional (47; 57; 70; 88 kg) IMC pré-gestacional (kg/m2) (18,64; 22,59; 27,33; 35,12). Ganho de peso gestacional (14,7; 13,2; 12,1; 8,8 kg) Peso de nascimento (2976; 3073; 3209; 3191g) IMC do RN (g/cm²) (1,28; 1,31; 1,33; 1,38). Antropometria materna pré-gestacional e peso no 1o trimestre correlacionaram-se com ganho de peso gestacional total. Houve correlação entre antropometria materna pré-gestacional, ganho de peso trimestral e o IMC do RN. Influenciaram o estado nutricional materno: multiparidade OR: 1,80 (IC 95%¬:1,06 -3,04) e idade >20 anos OR:3,35 (IC 95%:1,78-6,16). Tabagismo- único fator que influenciou o estado nutricional do recém-nascido OR:0,17 (IC 95%:0,07-0,42). Maior percentual de RN pequenos para idade gestacional nas desnutridas e de RN grandes para idade gestacional nas obesas Conclusão: O estado nutricional materno antes e durante a gestação relaciona-se com o IMC do RN. Idade e paridade influenciam no estado nutricional materno e o tabagismo influencia o RN. Desvios do crescimento fetal ocorrem em gestantes desnutridas e obesas.

PS-02-040

FREQUÊNCIA DE POLIMORFISMOS NO GENE DA ENZIMA MTHFR E HOMOCISTEINEMIA: COMPARAÇÃO ENTRE O TRATAMENTO HEMODIALÍTICO E DIÁLISE PERITONEAL

FERNANDA APARECIDA DOMENICI; SELMA FREIRE CARVALHO CUNHA; LIVIA MARIA CORDEIRO SIMÕES-AMBRÓSIO; MARIA TEREZINHA INFANTOSI VANNUCCHI; HELIO VANNUCCHI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão preto - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A hiperhomocisteinemia (HHcy) relaciona-se ao risco elevado para doenças vasculares em pacientes com insuficiência renal crônica (IRC). Mutações no gene da Metilenotetrahidrofolato Redutase (MTHFR), enzima envolvida na via da remetilação da homocisteína (Hcy), podem levar a HHcy. Objetivos: Comparar os níveis plasmáticos de Hcy em portadores de IRC submetidos à hemodiálise (HD) ou diálise peritoneal (DP), de acordo com os polimorfismos no gene da enzima MTHFR. Metodologia: Participaram do estudo 89 indivíduos com IRC (55,8±15,5 anos, 59,6% homens) e 29 indivíduos controles (33,8±9,9 anos, 44,8% homens). Os indivíduos com IRC foram classificados de acordo com a modalidade dialítica em Grupo HD (n=55) e Grupo DP (n=34). A homocisteína plasmática e o ácido fólico sérico foram determinados por Kit no aparelho IMMULITE®. A genotipagem para as mutações C677T, A1298C e G1793A no gene da enzima MTHFR foi realizada usando a técnica de PCR. Variáveis com distribuição normal são expressas como média e desvio padrão e comparadas pelo teste t de Student; aquelas com distribuição não normal são apresentadas como mediana, valores mínimos e máximos, sendo analisados pelo teste de Mann-Whitney. Resultados: Para cada polimorfismo, os indivíduos com IRC apresentavam valores maiores de Hcy ($p<0,02$) em relação aos controles. Analisando apenas os portadores de IRC, os valores séricos de ácido fólico foram semelhantes entre o Grupo HD e o Grupo DP [18,1 (7,8-161,0) vs. 24,0 (2,3-91,2) ng/mL, $p=0,12$]. Na presença do polimorfismo C677T, os portadores de IRC em HD apresentaram maiores níveis de Hcy que os em DP [25,3 (15,4-105,0) vs. 16,1 (10,1-36,9) ?mol/L, $p=0,002$]. De forma similar, entre os indivíduos com IRC e polimorfismo A1298C, os níveis de Hcy [24,1 (14,5-43,2) vs. 13,4 (7,6-63,6) ?mol/L, $p=0,008$] foram maiores nos submetidos à HD quando comparados aos em DP. Na ausência de polimorfismos, não houve diferença nos níveis de Hcy de acordo com a modalidade dialítica. Conclusão: A HHcy ocorre em IRC, sendo mais pronunciada nos indivíduos submetidos ao tratamento hemodialítico que aqueles em diálise peritoneal. Tais diferenças não podem ser atribuídas aos níveis séricos de ácido fólico ou à presença de polimorfismos no gene da MTHFR.

PS-02-041

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E DO ESTRESSE OXIDATIVO EM ALCOOLISTAS

MARCELE MORAES ROCHA; MÁRCIA ELENA ZANUTO; MÔNICA SS MEIRELLES; SELMA FREIRE CARVALHO CUNHA; FERNANDA APARECIDA DOMENICI; HELIO VANNUCCHI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O comprometimento do estado nutricional dos indivíduos alcoolistas é decorrente de inadequações na ingestão alimentar, distúrbios da absorção intestinal e da metabolização de nutrientes. O consumo crônico de álcool está associado com a ocorrência de inúmeras enfermidades, incluindo cirrose, pancreatite, vários cânceres do trato digestivo e pelagra. Objetivos: Avaliar o estado nutricional e estresse oxidativo em alcoolistas crônicos com e sem evidência clínica de doenças relacionadas ao consumo do etanol. Metodologia: Participaram do estudo 63 indivíduos adultos do gênero masculino com diagnóstico de alcoolismo, além de um Grupo Controle composto por 10 voluntários saudáveis sem o hábito etílico. Os indivíduos alcoolistas foram classificados de acordo com o tempo de abstinência alcólica em Grupo Consumo de Etanol Atual e Grupo Consumo de Etanol Pregresso. Além disso, foram classificados de acordo com a presença de complicações atuais e/ou prévias relacionadas ao consumo de etanol em Grupo Alcoolismo (n=22), Grupo Cirrose (n=10), Grupo Pancreatite (n=11) e Grupo Pelagra (n=20). Todos os voluntários foram submetidos à avaliação sócio-econômica, antropométrica e da ingestão alimentar (QFQA). Foi feita a coleta de sangue para dosagens de glutationa peroxidase (GPx), superóxido dismutase (SOD), Substâncias Reativas ao Ácido Tiobarbitúrico (SRATB) e Vitamina E. Resultados: Comparando os dados de ingestão alimentar e antropometria, houve diferenças entre os indivíduos com consumo atual e pregresso de álcool quanto ao consumo de energia, proteína, cálcio, zinco e ferro, além de menores valores de IMC. Quando os dados foram analisados de acordo com a presença de comorbidades associadas ao consumo de etanol, os indivíduos com diagnóstico prévio de pelagra apresentaram comprometimento da ingestão de nutrientes, menor IMC e valores séricos reduzidos da substância anti-oxidante superóxido desmutase (SOD). Conclusão: As comorbidades associadas ao consumo de etanol são mais efetivas no comprometimento do estado nutricional e na mudança do hábito alimentar do que o consumo de etanol no periodo de abstinência sugerido(< 30 dias).

PS-02-042

ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL SUBJETIVA GLOBAL E TRIAGEM NUTRICIONAL EM PACIENTES CARDÍACOS

LENITA GONÇALVES BORBA; MARIA JOSÉ SANTOS; REGINA GONÇALVES PLATA; ANA M. N. G. F. SOARES; CAROLINE AFONSO FREITAS

Instituição: INSTITUTO DANTE PAZZANESE DE CARDIOLOGIA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Serviço de Nutrição e Dietética realizou o estudo no período entre Janeiro a Junho de 2008 e teve como objetivo validar a utilização da Triagem Nutricional em Cardiologia (TNC),elaborada pelos profissionais envolvidos, comparando-a a Avaliação Nutricional Subjetiva Global (ANSG), elaborada por Detsky para adultos entre 18 e 59 anos e a Mini Avaliação Nutricional do Idoso (primeira fase da ANSG) elaborada por Guigoz, para idosos a partir de 60 anos. Objetivos: Objetivo geral - Analisar comparativamente a Avaliação Nutricional subjetiva Global (ANSG) elaborada por Detzk e por Guigoz (idosos) com a Triagem Nutricional para cardiologia elaborada no instituto. Objetivo específicos - Analisar a metodologia de avaliação na faixa etária adulta e idosa; Classificar a população por gênero; Metodologia: Foram avaliados 747 pacientes, sendo que 438 eram homens e 309 mulheres. Onde a população foi avaliada através da ANSG de Detzky e de Guigoz juntamente com a TNC O estudo se fez necessário, pois o perfil nutricional dos pacientes atendidos durante a internação, baseado no ano de 2008, é de 18,4% de desnutrição, 44,6% de eutrofia e 18,4% sobrepeso e 17,6% apresentando obesidade, o que representa 82% de pacientes sem desnutrição, dificultando a avaliação para determinar o risco nutricional. Resultados: O estudo encontrou 58,6% dos pacientes eram do sexo masculino. Na TNC foram encontrados 61,5% de pacientes em risco nutricional e na ANSG para idosos, 60%, desta forma, ambas demonstraram eficiência para essa faixa etária. Enquanto que na ANSG para adultos, quando comparada a TNC, apenas 0,7% dos pacientes apresentaram risco nutricional contra os 64,9% dos pacientes submetidos a avaliação pela TNC, o que demonstra que na população cardíaca onde o perfil nutricional é representado por pacientes em sua maioria por eutróficos, sobrepeso e obesidade, a TNC se apresentou mais criteriosa na identificação do risco nutricional como representado nos gráficos abaixo. Conclusão: Conclui-se que a eficiência da TNC para pacientes idosos, comparada a ANSG desta faixa etária, se assemelham, podendo ambas serem utilizadas na população cardiopata. Já a mesma comparação realizada com a TNC e a ANSG por Detsky, a TNC se mostrou mais voltada ao perfil de pacientes cardíacos, pois mesmo sem os sinais clássicos de desnutrição, identificou o risco nutricional através do perfil analisado do paciente, e isso, foi facilitado pela TNC não conter escore para perfil diagnóstico

PS-02-043

RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL DA VITAMINA D E SÍNDROME METABÓLICA (SM)

NATIELEN JACQUES SCHUCH; VIVIAN CRISTINA GARCIA; ANA CAROLINA CARVALHO DE SOUZA; ANTONELA SIQUEIRA CATANIA; REGINA MARA FISBERG; SANDRA ROBERTA GOUVEIA FERREIRA; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estudos recentes demonstram que a síndrome metabólica tem sido associada com o estado nutricional da vitamina D. Objetivos: Avaliar a relação entre o estado nutricional da vitamina D e a síndrome metabólica em indivíduos adultos e idosos. Metodologia: Um total de 409 indivíduos participaram do estudo. A ingestão alimentar de todos os participantes, 265 mulheres e 144 homens foi avaliada por um recordatório de 24hs. Para a análise de vitamina D foi usado o software Nutrition Data System (Minneapolis, MN 2007). A síndrome metabólica foi classificada usando o critério proposto pelo Adult Treatment Program III of the National Cholesterol Education Program (NCEP-ATP III). A 25-(OH) D3 foi dosada por HPLC e insuficiência foi considerado < 75 nmol/mL, foram avaliados também PTH intacto. A análise estatística inclui teste T de Student, para comparar diferenças entre os grupos estratificados segundo os níveis séricos de vitamina D e presença ou não de síndrome metabólica e testes de correlação. As análises foram conduzidas no software SPSS para Windows, versão 11.5, $p<0,05$ foi considerado significante. Dados são apresentados em média (desvio-padrão). Resultados: A idade média foi de 51(15)anos, o IMC médio encontrado foi 29(6)kg/m2 e 47% apresentam síndrome metabólica. Como esperado, os indivíduos com SM apresentaram maiores valores de idade 56(12)anos, IMC 32(6)Kg/m2, circunferência de cintura 104(13)cm, pressão sistólica 138(17)mmHg e diastólica 83(10)mmHg, glicemia de jejum 99(12) mg/dl, triacilgliceróis 165(78)mg/dl, colesterol HDL41(11)mg/dl e PTHi 47(19)pg/ml. A ingestão média de vitamina D na amostra total foi 2,9(2,0)µg/dia. Com relação aos níveis séricos de 25-(OH)D3, 85% da amostra apresenta insuficiência desta vitamina. Nos indivíduos com SM esta freqüência foi 43% e nos sem SM 57%. Avaliando a presença da insuficiência de 25-(OH)D3, nenhuma correlação foi observada com os componentes da síndrome metabólica, entretanto, um aumento significante na concentração de 25(OH)D3 foi observado de acordo com o número de componentes da síndrome metabólica. Conclusão: Apesar da elevada prevalência de indivíduos com insuficiência de vitamina D, a associação negativa entre síndrome metabólica e vitamina D não foi observada.

PS-02-044

DIFERENÇA NO CONSUMO ALIMENTAR E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES IDOSAS COM E SEM SARCOPENIA.

PATRÍCIA DE SOUZA GENARO; MARCELO DE MEDEIRO PINHEIRO; VERA LÚCIA SZEJNFELD ; LÍGIA ARAÚJO MARTINI
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP
Ag.Financiadora: CNPQ
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A diminuição gradativa da massa e da força muscular, denominada sarcopenia, que ocorrem com o avanço da idade tem sido associada à diminuição da densidade mineral óssea (DMO) e também com inadequação no consumo alimentar. Objetivos: Avaliar a diferença no consumo alimentar e na composição corporal de mulheres idosas com e sem sarcopenia. Metodologia: Foram avaliadas 90 mulheres idosas, sendo 16 pacientes com sarcopenia e 74 sem sarcopenia. Os dados coletados foram: densitometria de corpo total para avaliação da gordura corporal, massa muscular e densitometria óssea da coluna lombar e fêmur; registro alimentar de três dias para avaliação da ingestão alimentar (energia, macronutrientes, cálcio, fósforo, potássio e vitamina D). Resultados: As mulheres com sarcopenia tinham menor peso (55,7 kg vs 63,4 kg; p=0,00) e menor índice de massa corporal (27,6 kg/m^2 vs 24,9 kg/m^2) que as mulheres sem sarcopenia, respectivamente. Além disso, as mulheres com sarcopenia apresentam DMO de corpo total (0,990 g/cm^2 vs 1,043 g/cm^2; p=0,03), conteúdo mineral ósseo (1,789 g/cm^2 - 1,942 g/cm^2; p=0,02), DMO do fêmur total significantemente menor que as mulheres sem sarcopenia (0,848 g/cm^2 vs 0,761 g/cm^2; p=0,02). Quanto ao consumo alimentar, as mulheres com sarcopenia apresentam tendência a consumir menor quantidade de vitamina D (4,1 µg/dia - 2,7 µg/dia; p=0,06) comparado às mulheres sem sarcopenia respectivamente. Conclusão: Os resultados apontam que mulheres com sarcopenia têm menor massa óssea e uma tendência a consumir menor quantidade de vitamina D.

PS-02-045

CARACTERIZAÇÃO DE PACIENTES GRANDE ENTERECTOMIZADOS EM RIBEIRÃO PRETO-SP

VANESSA DA SILVA BALBINO; MARIANA ASSAD; JULIANA DE CARVALHO MACHADO; VÍVIAN MARQUES MIGUEL SUEN
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Síndrome do Intestino Curto (SIC) é uma situação clínica decorrente de ressecção intestinal extensa ou disfunção do sistema absortivo do intestino delgado. A etiologia mais freqüente, em adultos, é a isquemia mesentérica. Quando não submetidos à terapia nutricional a sobrevida destes pacientes é no máximo de seis meses. No Brasil existem poucos centros de referência para o tratamento e seguimento deste grupo populacional, assim como uma escassez de informações que os caracterize. Objetivos: Descrever os pacientes enterectomizados atendidos em um centro de referência no Brasil no período de 1996 a 2007. Metodologia: Por meio de estudo retrospectivo foram analisados os registros médicos de prontuários de todos os pacientes atendidos pelo serviço de nutrologia. Foram coletados dados quanto ao sexo, idade, evolução ponderal, hábitos alimentares, fatores de riscos associados à patologia, prevalência de complicações cirúrgicas e infecciosas. Posteriormente, foi feita análise descritiva dos resultados obtidos, assim como teste de contingência e o teste de Wilcoxon – Mann-Whitney para amostras independentes. Resultados: Foram analisados 38 pacientes com idade média 51,7 anos na ocasião da enterectomia, 18 do sexo masculino (47,36%) e 20 do feminino (52,63%). A principal etiologia da SIC foi Isquemia mesentérica, correspondendo a 75% dos casos. Destes pacientes 67,4% tinham algum fator de risco associado à aterosclerose. Quanto aos hábitos alimentares, não foram encontradas diferenças significativas antes e após a cirurgia. A ingestão calórica média era de 1700kcal, destas, 58,9% provenientes de carboidratos, 18% de proteínas e 24,4% de lipídios, além de 18,7g de fibras. Após cirurgia 39,47% dos pacientes evoluíram com perda significativa de peso. 78,94% dos pacientes evoluíram com algum tipo de complicação, destes 34,21% tiveram complicação cirúrgica, 65,78% infecciosa e 21,05% ambas. A sobrevida dos pacientes em acompanhamento foi de 9,5 anos. Conclusão: A SIC é uma doença associada a risco nutricional importante, com perda de peso significativa no primeiro ano, que parece estar relacionada a aumento da morbidade. A terapia nutricional adequada está associada ao aumento da sobrevida destes pacientes.

PS-02-046

ASSOCIAÇÃO ENTRE ÍNDICE GLICÊMICO COM FATORES DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOMETABÓLICA

ANA CAROLINA CARVALHO SOUZA; VIVIAN CRISTINA GARCIA; NATIELEN JACQUES SCHUCH; ANTONELA SIQUEIRA CATANIA; SANDRA ROBERTA GOLVEIA FERREIRA; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A doença cardiovascular é a principal causa de morte nos países ocidentais, que é agravada por fatores como a resistência insulínica, dispilidemias, obesidade e hipertensão arterial. Estudos demonstram que a dieta, inclusive a qualidade dos carboidratos ingeridos, exercem grande influencia sobre esses fatores de risco. Objetivos: Avaliar a relação do índice glicêmico (IG) com fatores de risco cardiometabólicos. Metodologia: Foram avaliados 160 adultos e idosos (65% mulheres). A avaliação do consumo alimentar foi obtida através de recordatório de 24hs calculado pelo software Nutrition Data System – 2007 (University of Minnesotta). Os valores de IG tiveram como alimento de referência o pão branco e foram considerados elevados valores maiores que 70. Foram mensurados peso, estatura e circunferência da cintura. Calculou-se o IMC e para avaliação da composição corporal foi realizada a bioimpedância elétrica. Foram dosados: glicemia de jejum, colesterol total e frações, insulina e triacilgliceróis e utilizou-se os índices HOMA-IR e HOMA-β para avaliar a secreção e a sensibilidade à insulina. As análises estatísticas foram realizadas pelo software SPSS (v 12.0). Foram realizados teste Kolmogorov-Smirnov, T–Student e Mann-Whitney. Considerou-se estatisticamente significante os valores de $p<0,05$. Resultados: A idade média foi de 53,6 (15,6) anos. O IMC médio da amostra foi de 29,2(6)kg/m2, sendo significantemente maior nas mulheres [30(6,5)kg/m2] quando comparado aos homens [27,5 (4,5)kg/m2], p=0,036. A média da circunferência da cintura foi de 97,8(13,2)cm e a percentagem média de gordura de 32,9(9,8) %, sendo significante maior nas mulheres [37,4(8)] % quando comparado aos homens [24,4(6)]% $p<0,01$. O IG apresentou-se elevado em 92% da amostra, com média de 86,2(22,8). Houve correlação negativa entre índice glicêmico e HDL (r=-0,226; p=0,004) e ingestão de fibras totais (r=- 0,256; p=0,001). Ao analisar homens e mulheres separadamente, não encontrou-se nenhuma correlação entre os homens. Entre as mulheres houve correlação negativa entre índice glicêmico e HDL (r= -0,319, p=0,001). Não foi encontrada correlação entre o índice com glicemia de jejum, insulina, HOMA-IR e HOMA-β. Conclusão: Houve correlação entre IG e HDL, reconhecido fator de risco cardiometabólico. Não foi encontrada correlação com outros fatores, porém visando a prevenção da doença cardiovascular, a orientação nutricional para melhor qualidade de ingestão de carboidratos é primordial.

PS-02-047

CONSUMO DE PRODUTOS DIET E LIGHT POR PORTADORES DE HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA

GABRIELA CRISTINA DOS SANTOS; CAMILLA MARTINS AVI; FLAVIA BIONDI FERNANDES DE LI; CAMILA REGINA FELIPE; NAYARA FELIX RAMIRO; JEAN CARLOS MAESTER; ANA CAROLINA CARNEIRO; CAMILA MARIA ZANIN CORTEZ

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ARARAQUARA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O perfil do consumidor de alimentos para fins especiais deixou de ser restrito a dietas médicas para que as pessoas os busquem para uma melhor qualidade de vida. Entretanto, é preciso maior esclarecimento da população sobre o conceito e função dos alimentos diet e light (Fisberg et al., 2000). Objetivos: Com isso o objeto do trabalho é avaliar a utilização de alimentos diet e light por pacientes portadores de hipertensão arterial sistêmica e avaliar a consciência desses pacientes em relação ao alto teor de sódio contido nesses produtos. Metodologia: A metodologia do trabalho foi a aplicação de um questionário com questões de múltipla escolha e abertas sobre o perfil do consumidor (idade, sexo, grau de instrução e renda familiar). Como são utilizados os produtos diet e light, quais produtos fazem parte da dieta dos consumidores e com que freqüência são consumidos. O questionário abordou principalmente o motivo da utilização e se as pessoas apresentam conhecimento sobre o conceito desses produtos. Resultados: Foram avaliadas 30 pessoas com hipertensão arterial sistêmica na qual 90% fazem uso de medicação para o controle da mesma. No estudo, 70% dos entrevistados são do sexo masculino e com idade mediana de 57,5 anos com perfil nutricional avaliado pelo índice de massa corporal de sobrepeso, perfazendo uma média de 29,85 kg/m² com desvio padrão de 5,01. A maioria das pessoas possuem ensino fundamental ou superior completo e a renda familiar constitui mais de 4 salários mínimos. Nos hipertensos, 53,33% consomem produtos especiais sendo que 31,25% consomem light e 50% consomem ambos (diet e light) todos os dias (62,5%). Vale à pena ressaltar que dos produtos mais consumidos se encontram os refrigerantes que possuem uma alta quantidade de sódio. O motivo desse consumo se enquadra na preferência pelo produto e por ser mais saudável. Conclusão: A hipertensão é um sintoma que se manifesta por um aumento da pressão arterial e em sua maioria o consumo de sódio pode agravar esse quadro patológico. O consumo de produtos diet e light quando levam em sua composição sacarina sódica e ciclamato de sódio possuem alta quantidade de sódio, por esse motivo o consumo desses produtos deveria ser devidamente orientado por profissionais qualificados. Esses alimentos não deveriam fazer parte da dieta de pessoas com hipertensão, por isso a devida orientação nutricional e a correta indicação do uso desses produtos tornam-se imprescindíveis para a saúde e qualidade de vida da população.

PS-02-048

EVOLUÇÃO DA PERDA DE PESO ENTRE INDIVÍDUOS DA FILA DE ESPERA PARA A CIRURGIA BARIÁTRICA EM UM AMBULATÓRIO MULTIDISCIPLINAR DE ATENÇÃO SECUNDÁRIA À SAÚDE

CINTIA SATIE GUSHIKEN; DANIELA SALATE BIAGIONI VULCANO; ANA PAULA TARDIVO; IRINEU RASERA JR; CELSO VIEIRA DE SOUZA LEITE; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA

Instituição: UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade tornou-se uma epidemia global e o seu tratamento representa um desafio para a saúde pública. A obesidade mórbida é difícil de ser tratada apenas por meio de tratamentos convencionais. Em geral, os indivíduos apresentam uma longa história de excesso de peso e tentativas frustradas de tratamentos. Neste panorama, a cirurgia bariátrica justifica-se por ser um tratamento mais duradouro e eficiente em relação à perda de peso e à resolução ou atenuação das co-morbidades. O aconselhamento nutricional anterior a cirurgia objetiva conscientizar o paciente quanto aos novos hábitos alimentares pós-cirúrgicos, identificar riscos nutricionais e presença de transtornos alimentares, discutir expectativas relativas à cirurgia e a importância das recomendações para o sucesso sobre a perda de peso e a qualidade de vida. Objetivos: Analisar a adesão ao acompanhamento nutricional na fila de espera para a cirurgia bariátrica em um ambulatório multidisciplinar de atenção secundária à saúde. Metodologia: Análise dos prontuários de nutrição de 59 pacientes que fizeram cirurgia bariátrica em um serviço de cirurgia de um Hospital Universitário, divididos em oito grupos, de acordo com o tempo de acompanhamento. Analisou-se adesão aos encontros e perda de peso total e mensal dos grupos no período pré-operatório. Os resultados foram descritos em percentagem e mediana e avaliados a partir de estatística não paramétrica. Resultados: Do total de pacientes 59% freqüentaram o ambulatório por um período menor que um ano antes da cirurgia, e um terço não retornaram ao serviço. Dos pacientes submetidos à cirurgia, 67,8% perderam peso, 40% desses pacientes tiveram redução maior que 10% do peso corporal, 5% tiveram recuperação maior que 10% do peso corporal na fila de espera. As maiores perdas de peso no pré-operatório foram encontradas nos grupos com um acompanhamento nutricional maior que seis meses. Conclusão: O trabalho encontrou baixa adesão ao tratamento de pacientes que aguardam cirurgia. As maiores perdas de peso foram observadas em grupos acompanhados por mais de seis meses. A demora entre os retornos pode ter contribuído para esse resultado. Portanto são necessárias estratégias para um aumento no tempo de acompanhamento do paciente e redução do tempo entre os retornos, para que haja uma maior adesão do paciente ao tratamento.

PS-02-049

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PORTADORAS DE NEOPLASIAS GINECOLÓGICAS

MARIANA PALMA GUIMARÃES; ROBERTA GARCIA SALOMÃO; MAÍSA ROCKENBACH; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN; MARIA DO ROSÁRIO DEL LAMA DE UNAMUNO; SELMA FREIRE CUNHA

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A triagem nutricional visa identificar pacientes em risco de subnutrição a fim de iniciar precocemente o cuidado específico. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de mulheres portadoras de neoplasias ginecológicas. Metodologia: O estudo foi conduzido nos meses de fevereiro a maio de 2009, com 70 mulheres recém admitidas em hospital universitário, sendo que 34 eram portadoras de neoplasia (Grupo Neoplasia) e 36 com afecções ginecológicas benignas (Grupo Controle). Dentre as portadoras de neoplasias, 19 apresentavam cânceres pélvicos (útero, ovário e anexos) e 15 com neoplasias mamárias malignas. No período menor que 48 horas após a internação, obteve-se informações sobre o peso corporal, mudanças no padrão de consumo alimentar e ocorrência de sintomas gastrointestinais que potencialmente interferem no estado nutricional. Os parâmetros laboratoriais de rotina foram obtidos dos prontuários eletrônicos. Os dados foram analisados pelo programa Statistica 6.0. Resultados: As mulheres do Grupo Neoplasia e Controle foram pareadas para a idade (57,8 ±13,1 vs. 51,8 ±14,3 anos) e não houve diferença no peso corporal, na mudança no padrão de ingestão alimentar, nos sintomas gastrointestinais ou nos parâmetros laboratoriais. Comparadas com as portadoras de neoplasia mamária, as mulheres com neoplasias pélvicas apresentaram maior prevalência de perda de peso nos 6 meses precedentes (5,0 vs. 0,8 kg), redução no consumo de alimentos (68,4 vs. 13,3%), preferência por alimentos pastosos ou líquidos (31,6 vs. 0%), anorexia (5,3 vs.0%), distensão abdominal (57,9 vs. 6,7%) e vômitos (31,6 vs. 6,7%). Os níveis séricos de hemoglobina (11,0 ± 2,3 vs. 12,4 ± 1,0 g/dL), proteínas totais (5,4 ± 0,9 vs. 6,6 ± 0,4 g/dL) e albumina (3,3 ± 0,7 vs. 4,2 ± 0,4 g/dL) foram estatisticamente menores nas mulheres portadoras de neoplasias pélvicas. Conclusão: As neoplasias pélvicas determinam risco nutricional, o que requer precocidade na terapia nutricional via oral ou enteral.

PS-02-050

FREQUÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE

MARCIA REGINA DONATONI URBANO; JULIANA REGINA ALVES SCHIEZARO; LILIANE APARECIDA DE OLIVEIRA; ROSANA APARECIDA DA SI FÁVERO

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Nos últimos vinte anos verificou-se um aumento do conjunto de fatores de risco na população jovem que levam à síndrome metabólica. Objetivos: O presente trabalho teve como objetivo verificar a Síndrome Metabólica em 60 de adolescentes com sobrepeso e obesidade. Metodologia: A obesidade foi estabelecida pelo IMC segundo as curvas da OMS 2008. As amostras bioquímicas foram colhidas, identificadas e encaminhadas para análise após autorização dos responsáveis e esclarecimento quanto ao sigilo dos resultados. Considerou-se síndrome metabólica quando presentes três ou mais das seguintes alterações: triglicérides (≥150mg/dL), HDL-C (<40mg/dL), resistência insulínica (glicemia > 99mg/dL), circunferência abdominal (≥ percentil 90). Resultados: A SM esteve presente em 55% dos adolescentes avaliados, 80% em obesidade e 20% em sobrepeso. Com relação aos níveis séricos de triglicerídes, 43% dos adolescentes do gênero masculino e 26% do gênero feminino apresentaram níveis inadequados. Quanto aos valores de HDL-C, 42% das adolescentes do gênero feminino e 29% do gênero masculino apresentaram baixos níveis de HDL-C. Os valores de insulinemia de jejum mostraram-se significantemente altos entre os adolescentes de ambos os gêneros, 58% de inadequação no sexo feminino e 64% do gênero masculino. Dados positivos da circunferência abdominal foram encontrados em 63% das adolescentes e 64% dos adolescentes. Conclusão: Dentre os fatores que permitem diagnosticar a SM, a resistência insulínica, triglicérides e a circunferência abdominal apresentaram resultados mais elevados, podendo desencadear o desenvolvimento de doenças crônicas na fase adulta. Fica evidente a necessidade de uma reeducação alimentar acompanhada de promoção do aumento de atividade física e um acompanhamento multidisciplinar.

PS-02-051

FATORES DE RISCO ASSOCIADOS EM RECÉM-NASCIDOS PEQUENOS PARA IDADE GESTACIONAL (PIG)

MARCIA REGINA DONATONI URBANO; BRUNA SATILES DA COSTA; LAUTON NARCISO DE SOUZA

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As condições materno-fetais podem modificar o crescimento embrio-fetal normal resultando em diminuição do peso ao nascer e/ou da duração da gestação. Objetivos: Verificar os fatores de risco para o nascimento de PIGs em um hospital universitário. Metodologia: Estudo do tipo transversal. Os dados foram coletados a partir de prontuários. Para a classificação dos recém-nascidos considerados como PIGs utilizou-se a curva de peso ao nascer segundo a idade gestacional de Margotto, considerando-se os que se situavam abaixo do percentil 10 para a idade gestacional. Os dados coletados de idade materna (< de 20 > de 35 anos), idade gestacional (pré-termo < 37 semanas, a termo 38– 41 semanas e 6 dias, pós-termo > 42 semanas), doenças durante a gestação e tabagismo foram utilizados como fatores de associação com o nascimento de PIGs. Resultados: Dos 169 recém-nascidos 57 (33,7%) eram nascidos PIGs, dentre estes a incidência de mães tabagistas foi de 24,6%, a prevalência de PIG na variável pré-termo foi de 50,9%, a idade materna inferior a 20 anos foi de 19,3%, a idade materna igual ou superior a 35 anos foi de 12,3%, as principais doenças encontradas durante o período de gestação de PIGs - DHEG (12,3%), ITU (12,3%) – a presença de no mínimo um fator de risco para o nascimento PIG foi de 77,2%. Conclusão: Os fatores de risco para nascimento de PIGs foram as gestações de pré-termo, idade materna inferior a 20 anos e igual ou superior a 35 anos, tabagismo, DHEG e ITU. Observou-se também que a maioria das mães dos recém-nascidos PIGs apresentou pelo menos um fator de risco. Os cuidados no pré-natal têm um impacto favorável na redução de recém-nascidos PIGs, pois permitem a diminuição dos fatores de risco.

PS-02-052

CONSUMO ALIMENTAR POR PORTADORES DE DIABETES MELLITUS ATENDIDOS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

ANGELA MARTINHA BONGIOLO; LIZIANE GIURADELLI

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O diabetes mellitus (DM) representa uma das principais causas de doenças crônicas não transmissíveis, atingindo indivíduos em todos os estágios de desenvolvimento. A terapia nutricional é a parte essencial no tratamento do DM e também a de maior dificuldade de adesão dos pacientes, devendo ser determinada as necessidades nutricionais individualmente. Objetivos: Avaliar o consumo alimentar de portadores de DM atendidos em uma Unidade Básica de Saúde. Metodologia: A amostra foi composta por pacientes portadores de DM tipo 2. Para a avaliação dietética foi utilizado um Recordatório de 24h e dois registros alimentares, que foram analisados no software de nutrição Dietpro4. Os nutrientes avaliados foram: carboidratos, proteínas e lipídeos (saturados e insaturados), vitaminas A, C e E e os minerais magnésio, zinco e cobre. Resultados: Participaram 18 pacientes, sendo 15% do sexo masculino, e 85% feminino. A ingestão energética foi menor que a necessidade por 50% dos pesquisados, 29% foi adequada e acima por 21%. O consumo de proteínas foi adequado em 7% dos participantes, abaixo em 14% e acima em 79%. Do total 50% apresentaram um consumo de carboidratos adequado e 50% estavam abaixo da recomendação. Quanto a ingestão de lipídios, 21% ingeriram adequadamente, 29% abaixo e 50% acima do recomendado. O consumo de ácidos graxos (AG) monoinsaturados foram adequados por 35% dos participantes, e abaixo por 65%. A ingestão de AG poliinsaturados apresentou-se adequada por 44%, abaixo por 28% e acima da recomendação por 28%. O consumo de AG saturados foi adequado por 65% dos participantes, e excessivo por 35%. Quanto ao consumo de vitamina A, em 78% dos participantes foi inferior e por 22% acima do recomendado. Quanto ao consumo de vitamina C, 43% foi acima, 50% menor e 7% adequado. O consumo de vitamina E esteve abaixo da recomendação por 100% dos participantes. Quanto ao cobre 85% apresentaram um consumo acima e 15% abaixo da recomendação. A ingestão de magnésio por 15% foi elevada, por 20% foi adequada, e por 65% menor que a recomendação. Quanto à ingestão de zinco, 79% foi superior, 14% foi adequada e 7% foi abaixo da recomendação. O consumo de fibras foi abaixo do recomendado por 71% dos participantes e adequado por 29%. Conclusão: O consumo alimentar destes pacientes encontra-se inadequado em especial quanto à ingestão de lipídios, proteínas, vitaminas A, C e E, cobre, magnésio e fibras, sendo fundamental o acompanhamento nutricional para a prevenção das alterações metabólicas provocadas pelo diabetes.

PS-02-053

CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE NOS DIFERENTES ESTÁGIOS DE MUDANÇA COMPORTAMENTAL SEGUNDO O MODELO TRANSTEÓRICO

MARIA ALICE DE GOUVEIA PEREIRA; MÁRCIA REGINA EICHHORN; TATIANE S MACHADO; VIVIANE DOS SANTOS; CARMELINA AMADEI

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As Terapias comportamentais têm demonstrado bons resultados de adesão ao tratamento da obesidade. Dentre elas, o Modelo Transteórico que descreve a mudança de comportamento, através de uma série de estágios de mudanças comportamentais. O consumo alimentar pode se diferenciar de acordo com os estágios de mudança. Objetivos: Avaliar o consumo alimentar nos diferentes estágios de mudança comportamental, considerando o modelo transteórico, nos pacientes obesos ou com sobrepeso, atendidos no ambulatório de um hospital do estado de São Paulo. Metodologia: Caracteriza-se como um estudo transversal, aprovado pelo Comitê de ética do hospital. A amostra foi composta por mulheres, adultas, com diagnóstico de sobrepeso e obesidade. Foram coletados os dados de idade; prática de atividade física; peso e altura; circunferência da cintura; calculo do Índice de Massa Corpórea; consumo alimentar através do Recordatório 24 horas e Questionário de freqüência alimentar. Calculou-se as necessidades nutricionais diárias das pacientes, para análise de adequação quantitativa. A análise qualitativa foi realizada segundo diversidade e variedade. Para análise estatística foi utilizado o teste "t" de student. Resultados: Foram incluídas 41 pacientes com média de idade de 44,45 ± 10,13 anos. Sessenta e 6% apresentaram obesidade GI, 34 % sobrepeso. A distribuição segundo os diferentes estágios de mudança comportamental foi de 29,27%, 9,76%, 24,39, 21,95% e 14,63% nos estágios relapso, pré–contemplação, decisão, ação e de manutenção, respectivamente. A análise quantitativa apresentou adequação de 112,9%, 139,7%, 123,2%, 111,2%, e 87,19% para os estágios de relapso, pré-contemplação, decisão, ação e manutenção, respectivamente. Na análise qualitativa, quanto à diversidade por grupos de alimentos verificou-se que os pacientes incluídos no estágio de manutenção apresentaram um consumo do grupo de carnes de acordo com o recomendado, mas inadequado em relação aos outros grupos alimentares. Já, nos indivíduos classificados no estágio de ação houve maior consumo de frutas, vegetais, leguminosas e fibras. O consumo de cereais foi semelhante em todos os estágios, abaixo do recomendado. A ingestão de gorduras foi acima do recomendado em todos os estágios, e de açúcare com exceção do estágio de ação, no qual não houve consumo. Conclusão: O consumo quantitativo apresentou-se adequado para perda de peso nos pacientes no estágio de manutenção, e o consumo qualitativo apresentou-se mais adequado para os indivíduos no estágio de ação.

PS-02-054

RELAÇÃO ENTRE VITAMINA C, MIELOPEROXIDASE E ESTADO DE SAÚDE BUCAL APÓS BYPASS EM Y DE ROUX

BÁRBARA DAL MOLIN NETTO; VIVIANE RODRIGUES GONÇA SILVA; JULIANA XAVIER MIRANDA; SILVANA VIRGÍNIA GAGLIO VIGIL; JUCÉLIA BENINCÁ; JULIANA REIS PATIÑO; GUILHERME VANNUCHI PORTARI; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR; EMÍLIA ADDISON MACHADO; TANIA SILVIA FRODE

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: FAPESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A cirurgia em bypass em Y de Roux promove deficiências nutricionais ocasionadas por modificações na ingestão e absorção de nutrientes, o que pode prejudicar a integridade dos tecidos bucais. Alterações no tecido gengival podem ser caracterizadas por um processo inflamatório. Objetivos: Avaliar a relação entre vitamina C, mieloperoxidase (MPO) e estado de saúde bucal em pacientes submetidos ao bypass em Y de Roux. Metodologia: Estudo prospectivo que avaliou 36 pacientes no período basal, 3, 6 e 12 meses após a cirurgia. Foi aplicado questionário validado no período basal e após 12 meses da cirurgia com questões sobre a presença de dor (gengivas e dentes), sangramentos e amolecimento de dentes. Realizou-se análise sanguínea do biomarcador de inflamação MPO e vitamina C. Resultados: No período basal observou-se dor nos dentes (2,7%) e na gengiva (11,1%). Após 12 meses, as mesmas queixas foram mantidas em 16,6% nos dentes e 25% na gengiva. A prevalência de sangramento no período basal foi de 11,1% e aos 12 meses de 27,7%. A presença de dentes amolecidos foi de 2,7% no basal e mais intensa após um ano com 16,6%. Houve uma diminuição significativa de 39,9 ± 3,2% ($p<0,001$) na atividade da MPO ao longo dos seis meses, porém, observou-se um aumento de 49,9±7,8% ($p<0,001$) aos 12 meses se comparado com os 6 meses. Os valores médios no período basal foram de 371.13±18.43 apresentando diferença significativa quando comparado com os períodos 3 e 6 meses e aos 12 meses os valores médios foram 334.23±18.34. A vitamina C manteve-se em concentrações semelhantes nos 6 primeiros meses 0,83 ± 0,06 ($p=0,140$) e no período de 12 meses houve um aumento 1,65 ± 0,05, apresentando diferença significativa quando comparado com o basal ($p<0,001$). Conclusão: Após um ano de cirurgia, há maior prevalência de sinais clínicos de periodontite do que no período basal associado com comprometimento da síntese estável de colágeno, podendo ser devido a redução de vitamina C verificada nos 6 primeiros meses. O aumento da atividade de MPO indica um maior influxo de células inflamatórias característico do processo inflamatório.

PS-02-055

ANALISE COMPARATIVA ENTRE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL SUBJETIVA GLOBAL E TRIAGEM NUTRICIONAL EM CACIENTES CARDÍACOS

LENITA GONÇALVES BORBA

Instituição: INSTITUTO DANTE PAZZANESE DE CARDIOLOGIA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A avaliação do estado nutricional é fundamental para detectar precocemente dificuldades e distúrbios alimentares, com o objetivo de estabelecer intervenções apropriadas para prevenir ou reduzir os danos à saúde. Objetivos: Validar a utilização da Triagem Nutricional em Cardiologia – TNC, elaborada pelos profissionais envolvidos, comparando-a a Avaliação Nutricional Subjetiva Global – ANSG, elaborada por Detsky, para adultos entre 18 e 59 anos e a primeira fase da ANSG elaborada por Guigoz (Mini Avaliação Nutricional), para idosos a partir de 60 anos. Metodologia: Foram avaliados 747 pacientes, sendo que 438 eram homens e 309 mulheres, onde em até 72 após a internação, o paciente era submetido a avaliação do risco nutricional através da ANSEG de Detsky ou de Guigoz juntamente com a TNC elaborado pelos profissionais envolvidos neste estudo . O estudo se fez necessário, pois o perfil nutricional dos pacientes atendidos durante a internação é em media (baseado no ano de 2008) de 18,4% de desnutrição, 44,6% de eutrofia e 18,4% sobrepeso e 17,6% apresentando obesidade, o que representa 82% de pacientes sem desnutrição, dificultando a avaliação para determinar o risco nutricional. Resultados: O estudo encontrou 58,6% dos pacientes eram do sexo masculino. Na TNC foram encontrados 61,5% de pacientes em risco nutricional e na ANSG para idosos, 60%. Desta forma, ambas demonstraram eficiência para essa faixa etária. Enquanto que na ANSG para adultos, se comparada a TNC apenas 0,7% dos pacientes apresentaram risco nutricional comparada aos 64,9% dos pacientes submetidos a Triagem Nutricional, o que demonstra que na população cardíaca onde o perfil nutricional é representado por pacientes em sua maioria por eutróficos, sobrepeso e obesidade, a TNC se apresentou mais criteriosa na identificação do risco nutricional em pacientes com esse perfil nutricional. Conclusão: Conclui-se que a eficiência da TNC para pacientes idosos, comparada a ANSG desta faixa etária, se assemelham, podendo ambas estarem sendo utilizadas na população cardiopata. Já a mesma comparação realizada com a TNC e a ANSG por Detsky, a TNC se mostrou mais voltada ao perfil de pacientes cardíacos, pois mesmo sem os sinais clássicos de desnutrição, identificou o risco nutricional através do perfil analisado do paciente, e isso, foi facilitado pela TNC não conter escore para perfil diagnóstico.

PS-02-056

AVALIAÇÃO DO RESTO - INGESTÃO DE PACIENTES EM PRÉ E PÓS TRANSPLANTE HEPÁTICO SOB REGIME DE INTERNAÇÃO

LENITA GONÇALVES BORBA; ANA MARGARET N. G. SOARES; MARIA JOSÉ SANTOS; REGINA GONÇALVES PLATA; GABRIELA SCHINEIDER; FERNANDA OLIVEIRA ESTECE; NATHÁLIA C. R. D ABRUZZO; RENATA SILVA BUENO; ANGÉLICA MARQUES PINA FREITAS; SILVANA PIORELLI VIANA

Instituição: INSTITUTO DANTE PAZZANESE DE CARDIOLOGIA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças hepáticas avançadas são responsáveis por diversas alterações químicas, metabólicas, fisiológicas e orgânicas, resultando, na maioria dos casos, em perda de massa corpórea e comprometimento do estado nutricional. Deve – se estar atento para que a ingestão alimentar assegure a quantidade e os tipos de alimentos adequados às suas expectativas e necessidades. Objetivos: Avaliar quantitativamente o resto - ingestão da dieta oferecida de pacientes pré e pós - transplante hepático durante a internação hospitalar, identificando a influência da hospitalização na percepção dos pacientes sobre a alimentação, se as necessidades energéticas dos pacientes estão sendo supridas e os fatores que influenciam na aceitação e na recusa da alimentação. Metodologia: Foi coletado o peso de todos os alimentos oferecidos e do resto ingestão dos pacientes maiores de 18 anos no período de 24 horas, a partir de terceiro dia de internação. Para comparar os dados da alimentação do paciente aceita e rejeitada, foram calculadas as necessidades energéticas dos pacientes para poder realizar a análise do ingerido com suas necessidades calóricas. Resultados: Foram avaliados 20 indivíduos de ambos os sexos, que apresentaram ingestão alimentar insuficiente de acordo com suas necessidades nutricionais, mesmo recebendo valor energético maior ao calculado necessário. O resto-ingestão médio apresentado foi de 702 kcal com Desvio Padrão (DP) de 636,27 Kcal, representando 28% de recusa alimentar, evidenciando 75% de pacientes que não alcançaram o VET necessário por dia. Dentre os motivos apontados para recusa alimentar, destacam-se a falta de apetite (10%), problemas na deglutição (10%), náuseas (10%), procedimentos médicos (15%), quantidade de alimento ofertado (15%) e inadequação do cardápio ao paladar (40%). Conclusão: O resto-ingestão apresentado pelos pacientes analisados está acima do preconizado pela literatura. Desta forma, isto pode estar indicando a necessidade de introduzir suplementos nutricionais via oral palatáveis e/ou nutrição enteral/parenteral e que atendam as necessidades desta população em macro e micronutrientes e também, desenvolver condutas gastronômicas, que atendam não só as necessidades fisiológicas, más também as necessidades de palatabilidade. De qualquer forma, este trabalho define a necessidade de uma análise com um número maior de participantes e, para que possa ser mais detalhada, deve-se avaliar a ingestão alimentar de forma progressiva, diariamente durante o período de internação.

PS-02-057

PROTOCOLO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL AMBULATORIAL PARA PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL (TNE)

ALBERTO NUNES CIRQUEIRA; FABIANA POLTRONIERI; DEISE CARAMICO; VERA SILVIA FRANGELLA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A nutrição enteral (NE) é importante ferramenta terapêutica para indivíduos com o trato gastrintestinal íntegro, mas impossibilitados de ingerir, quantitativa e/ou qualitativamente, nutrientes necessários para manter ou corrigir o estado nutricional e auxiliar no controle das taxas de morbimortalidade. Para tanto, suas formulações devem garantir segurança nutricional e conter todos os nutrientes necessários ao organismo mediante o quadro clínico e nutricional. Para monitoramento, otimização e sistematização do atendimento de pacientes submetidos à NE, deve-se estabelecer protocolo de atendimento nutricional. Objetivo: Elaborar protocolo de atendimento nutricional, a nível ambulatorial, para indivíduos em terapia nutricional enteral, a fim de promover: padronização, sistematização, maior rapidez e eficácia nas consultas nutricionais. Metodologia: Este estudo caracteriza-se como pesquisa intervencionista, empregando a lógica booleana para rastreamento de material bibliográfico divulgado a partir de 2001 nas bases de dados: Medline, Pubmed e Scielo. A elaboração do protocolo baseou-se nas indicações da literatura rastreada e nas legislações vigentes, enfatizando as principais dificuldades que esses pacientes apresentam com a alimentação diária e o seu impacto sobre seu estado nutricional. Resultados: O protocolo contempla o fluxograma de atendimento no ambulatório de nutrição, procedimentos e critérios para avaliação nutricional e anamnese alimentar, além das diretrizes para a determinação do diagnóstico nutricional e do plano alimentar (tipo de formulação; via, volume, fracionamento e forma de administração). Assim, reúne as variáveis: clínicas (incluindo hidratação), bioquímicas, antropométricas, alimentares e hábito intestinal, que favorecem adequação, monitoramento e avaliação da eficácia da prescrição dietética e da evolução clínica e nutricional do paciente. Conclusão: Esse protocolo pode, de forma sucinta, facilitar o diagnóstico de possíveis desequilíbrios nutricionais e auxiliar na adequação de metas do plano dietético. Ele favorece, portanto, prescrição além do registro, controle e avaliação da efetividade da terapêutica adotada, otimizando, padronizando e qualificando o cuidado nutricional prestado a essa população.

PS-02-058

PREVALÊNCIA PRECOCE DE EXCESSO DE PESO EM PRÉ-ESCOLARES DE CRECHES MUNICIPAIS

VIVIANE NASCIMENTO SIMON; JANAÍNA P.C. SILVA; CIRO JOÃO BERTOLI; CLAUDIO LEONE

Instituição: Faculdade de Saúde Pública- USP

Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO DE AMPARO A PESQUISA - FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade em crianças vem aumentando de forma significativa determinando agravos à saúde. É importante problema de saúde pública em países desenvolvidos e em desenvolvimento. O que preocupa é o seu aparecimento precoce e em diferentes níveis socioeconômicos. Assim, é importante avaliar precocemente as crianças para viabilizar medidas preventivas. Objetivos: Avaliar a freqüência do excesso de peso (sobrepeso/obesidade) em crianças de creches municipais. Metodologia: A amostragem foi por conglomerados, tendo como unidade amostral as creches municipais da listagem do Departamento de Educação e Cultura da Prefeitura, sorteadas de modo probabilístico e aleatório, seqüencialmente, até completar o lote amostral estimado de 408 crianças (PS Power and Sample Size Calculations 2.1.30). Calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) a partir das medidas de peso e estatura. As crianças foram pesadas sem sapatos, e com o mínimo de roupa, em balança eletrônica (150 kg e precisão de 10g). Para a estatura utilizou-se estadiometro fixado a parede e as crianças encostavam à parede os calcanhares, panturrilha, glúteos e ombros, posicionando a cabeça de acordo com o plano de Frankfurt. Para classificar o excesso de peso, os valores de peso, estatura e IMC foram transformados em escores Z pelo referencial da Organização Mundial de Saúde (2006). A seguir compararam-se os valores médios de peso, estatura e IMC das crianças segundo a idade. Resultados: A amostra final (n=447) apresentou as seguintes médias – idade: 38,6 ms (±3,5), escore Z de peso para estatura(P/E): 0,50 (±1,22), estatura para idade(E/I): -0,03 (±1,07), peso para idade(P/I): 0,51 (±1,23) e IMC: 0,51(±1,23). As menores de 36 ms (n=115) apresentaram em média – idade: 34,1 ms (±1,44), escore Z de P/E: 0,50 (±1,03), E/I: 0,00 (±1,09), P/I: 0,51 (±1,23), IMC: 0,60 (±1,03). As maiores de 36 ms (n=331) apresentaram em média – idade: 40,2 ms (±2,52), escore Z de P/E: 0,50 (±1,28), E/I: -0,10 (±1,06), P/I: 0,30 (±1,23), IMC: 0,50 (±1,29). A prevalência de excesso de peso (IMC > 1 z) foi de 29,1% e de crianças magras (IMC < -2 z) foi de 0,9%. Não houve diferença das médias de IMC entre 2 e 3 anos de idade(p=0,66). Conclusão: Na população de crianças de 2 e 3 anos de idade já se evidencia elevada prevalência de excesso de peso, praticamente sem desnutrição, indicando haver uma transição nutricional importante inclusive em cidades médias de países em desenvolvimento.

PS-02-059

A INFLUÊNCIA DO SUCO DE UVAS PRETAS NA BIODISPONIBILIDADE DA CICLOSPORINA ORAL

VERA LORENTZ O. FREITAS; GILBERTO SCHWARTSMANN; LUCIANE CRUZ; TERESA CRISTINA DALLACOSTA

Instituição: Hospital de Clínicas de Porto Alegre

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Ciclosporina é amplamente utilizada em nosso país como terapia de imunossupressão crônica em transplantes de órgãos e nos tratamentos de doenças auto-imunes. Há evidências na literatura demonstrando que vários agentes terapêuticos, incluindo a ciclosporina, podem ter a sua biodisponibilidade afetada pela ingestão concomitante de vinho tinto ou suco de pomelo. O mecanismo predominante destas interações envolve a modulação da atividade de enzimas do sistema do citocromo P450 (CYP 450) e/ou da proteína de transporte a glicoproteína P por estas substâncias. Devido a sua vocação vitivinícola, é freqüente o consumo de suco de uvas pretas na Região Sul, sobretudo no Vale dos Vinhedos. Portanto, é de se esperar que muitos pacientes com indicação do uso de ciclosporina oral sejam submetidos à co-administração do suco deste referido tipo de uva. Sendo assim, neste estudo analisamos a potencial interferência da administração concomitante do suco de uvas pretas nos parâmetros farmacocinéticos da ciclosporina. A avaliação foi feita em indivíduos saudáveis, para evitar viés por outras interações medicamentosas comuns nos indivíduos transplantados. Objetivos: Avaliar a influência do suco de uvas pretas na biodisponibilidade da ciclosporina oral após a administração de dose única em voluntários sadios, comparativamente à sua co-administração com água. Metodologia: Foram selecionados 12 indivíduos adultos do sexo masculino, voluntários saudáveis, que receberam ciclosporina na dose de 200 mg, os quais foram randomizados em dois grupos: um grupo com o medicamento administrado com suco de uvas pretas e outro apenas com água. Após uma semana de intervalo, os pacientes recebiam o tratamento no braço alternativo. As doses foram administradas depois de 10 horas de jejum. Parâmetros farmacocinéticos estudados: pico de concentração no plasma (Cmax), área sob a curva (AUC0-∞), clearance (CL/F), e o tempo de meia-vida (t½). Amostras de sangue foram obtidas no intervalo de 12 horas após a dose do medicamento. Resultados: Uma única dose no estudo com voluntários saudáveis mostrou que o suco de uvas pretas produziu um decréscimo de 30% na AUC da ciclosporina (de 3962 ± 567 para 2771 ± 714 ng•h/mL) e 28% redução no Cmax (de 943 ± 167 para 679 ± 152,5 ng/mL), sem mudanças significativas no clearance e no tempo de meia vida. Conclusão: O suco de uvas pretas diminuiu significativamente a biodisponibilidade da ciclosporina, podendo comprometer o seu efeito farmacodinâmico e essa observação tem potencial relevância na prática médica.

PS-02-060

RELAÇÃO ENTRE CONSUMO ALIMENTAR, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E DENSIDADE MINERAL ÓSSEA EM MULHERES NA PÓS MENOPAUSA COM OSTEOPOROSE

ANDREA I PIN HUANG; KARIN SEDÓ SARKIS; ROSA MARIA RODRIGUES PEREIRA; LÍGIA ARAÚJO MARTINI
Instituição: Faculdade de saúde pública-USP
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Na menopausa há maior perda de massa óssea e o risco de osteoporose aumenta. Alguns fatores como o consumo protéico adequado associado a um aporte de cálcio suficiente são benéficos para a manutenção da massa óssea. Além dos fatores nutricionais a composição corporal também auxilia na adequação da Densidade Mineral Óssea (DMO). Objetivos: Objetivo: O objetivo deste estudo foi verificar a relação entre o consumo protéico e a composição corporal na DMO em mulheres na pós menopausa com osteoporose. Metodologia: Trata-se de estudo transversal, com a participação de 58 mulheres com diagnóstico de osteoporose, segundo os critérios da OMS (1994), em acompanhamento ambulatorial. A média de idade foi de 72,3 (4,4) anos e IMC 27,68 (5,2)Kg/m2. A ingestão alimentar foi avaliada pelo Recordatório de 24 horas. O cálculo nutricional foi realizado utilizando-se o software Nutrition Data System for Research (NDSR) de 2007 e os valores de referência adotados foram os das Dietary References Intake (DRIs). A avaliação da DMO (coluna, colo do fêmur e fêmur total) e da composição corporal (massa magra e massa gorda) foram realizadas pelo densitômetro de dupla emissão de raios-X (DXA). A análise estatística constou de testes paramétricos, sendo considerados significativos quando $p<0,05$. Os dados são mostrados em média (DP). Resultados: Aproximadamente 33% das mulheres avaliadas apresentaram ingestão protéica abaixo do recomendado. A média para proteína total foi de 60,46 gramas de proteína /dia (30). O consumo de proteína de origem animal foi de 37,5 gramas de proteína /dia (25,4) e de origem vegetal 22,9 gramas de proteína /dia (11,9).Não houve diferença entre estas médias de consumo $p = 0,18$. Apenas uma mulher apresentou consumo de cálcio adequado (acima de 1200 mg/dia), sendo a média de ingestão 592,9 mg de cálcio/dia (328,7). A sarcopenia foi encontrada em três mulheres e não houve associação com o consumo protéico. Correlações positivas foram encontradas entre densidade mineral óssea da coluna e do fêmur com massa magra total ($r= 0,522$, $p= 0,001$; $r= 0,407$, $p= 0,012$, respectivamente). Conclusão: Este estudo evidencia a influência positiva da massa magra total na DMO, além de demonstrar a deficiência do consumo de proteínas e cálcio por mulheres na pós- menopausa com osteoporose.

PS-02-061

AVALIAÇÃO DIETÉTICA E ANTROPOMÉTRICA E PRESENÇA DE COMORBIDADES EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 INTERNADOS EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

CAROLINA FERRAZ FIGUEIRE MOREIRA; ADRIANA BENEVENUTI REBELO; DANIELLE COSTA REIS; TATIANE HELENA PEROVANO SILVA; MÁRCIA SOARES DA MOTA LOPES
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Diabetes Mellitus (DM) tipo 2 é uma síndrome decorrente da incapacidade da insulina de exercer adequadamente suas funções devido a resistência de células dos tecidos periféricos. É uma das principais causas de morte e de incapacidade no mundo e sua relevância vem aumentando devido a fatores como: dietas hipercalóricas e ricas em glicídios de absorção rápida; substituição dos alimentos in natura por produtos industrializados; inatividade física; e obesidade. Objetivos: Este trabalho teve como objetivo avaliar o consumo alimentar habitual de pacientes com DM tipo 2 internados em um Hospital Universitário, bem como determinar as variáveis antropométricas e a presença de comorbidades. Metodologia: Este estudo é decorrente de trabalho final apresentado para conclusão do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica. Realizou-se pesquisa transversal retrospectiva com 20 pacientes, sendo excluídos aqueles que apresentavam ascite/edema e diabetes gestacional. Foram coletados: Índice de Massa Corporal (IMC); Circunferência da Cintura (CC); anamnese alimentar; nível de atividade física; comorbidades associadas; e existência de orientação nutricional prévia. A adequação do hábito alimentar foi verificada por meio do uso do programa Nutwin, levando em consideração: energia; macronutrientes; sódio; magnésio; cálcio; potássio; vitaminas A, C e E; tipos de ácidos graxos (AG); colesterol; e fibras. Foram calculados percentual, média e desvio padrão. Resultados: A amostra foi constituída de 60% do gênero feminino; com média de idade de 61 anos; apenas 5% realizavam atividade física; 85% apresentavam hipertensão arterial sistêmica; 30% apresentavam dislipidemias; e 25% nunca tinham recebido orientação nutricional prévia, enquanto 65% já a tinham recebido por parte de nutricionista. Dentre os adultos, 66,6% apresentavam sobrepeso ou obesidade, e dentre os idosos, 72,73% apresentavam sobrepeso. Para CC, 50% das mulheres e 37,5% dos homens apresentavam risco cardiovascular. Quanto à dieta habitual, a maioria dos pacientes relataram ser hipocalórica, hiperprotéica, normoglicídica, hipolipídica, com conteúdo inadequado de fibras e micronutrientes. Os teores de colesterol e AG saturados da dieta foram adequados, entretanto o mesmo não foi observado para a proporção entre os tipos de AG. Conclusão: Estes resultados reforçam a importância do tratamento nutricional na obtenção e na manutenção do peso saudável, prevenção de complicações agudas e crônicas e promoção da saúde em pacientes com DM tipo 2.

PS-03-022

CARACTERIZAÇÃO DE PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO NA CIDADE DO NATAL/ RN

CLÉYA LOPES SANTOS; ANA PAULA PIGNATARO SOARES; JANAÍNA DAMASCENO BEZERRA; LIDIVÂNIA CLARICE DO NASCIMENTO; MARIANA MENEZES; INGRID PEREIRA TELES; ERIKA ALESSANDRA MELO COSTA; BRUNA L. LIMA MACIEL; CARINA LEITE DE ARAÚJO OLIVE; VANESSA TEIXEIRA DE LIMA OLIVEIR

Instituição: FARN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O estado nutricional adequado é mantido por equilíbrio entre o aporte e as demandas de nutrientes. A avaliação do estado nutricional permite prever a ocorrência de complicações, possibilitando uma intervenção adequada com o intuito de auxiliar na recuperação e/ou manutenção do estado de saúde do indivíduo, sendo assim importante ferramenta para o planejamento de ações para indivíduos ou coletividades. Atualmente, a procura pelo profissional nutricionista está relacionada não somente com a estética, mas também com a melhoria na qualidade de vida, prevenção de doenças e envelhecimento saudável. Objetivos: O trabalho teve como objetivo caracterizar os pacientes atendidos em um ambulatório a partir da avaliação antropométrica e história clínica. Metodologia: Foram coletados dados de 372 pacientes atendidos entre 2005 e 2009. A partir dos prontuários, foram avaliados a história clinica, os dados de Índice de Massa Corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e Razão Cintura Quadril (RCQ). Resultados: Os pacientes atendidos apresentaram idade média de 36,9 ± 16,4 anos, sendo 71,8% do gênero feminino e 28,2% do gênero masculino. A média do IMC na população analisada encontra-se na faixa de 27,4 ± 5,6 Kg/ m². A CC apresentou-se com risco acima da normalidade, em ambos os gêneros, com porcentagens de 51% para homens e 60,9% para mulheres. Em relação à RCQ, esta apresentou-se elevada em 53,2% nos homens enquanto que nas mulheres esta prevalência foi de apenas 31,2%. Foi encontrada baixa prevalência de doenças crônicas como Diabetes Mellitus (6,3%), HAS (13,6%) e dislipidemias (8,2%), no entanto, verificou-se que 51% dos pacientes utilizavam algum tipo de medicamento. Conclusão: O estudo permitiu concluir que os pacientes assistidos apresentavam alta prevalência de sobrepeso e de risco de complicações metabólicas devido ao acúmulo de gordura abdominal, sendo este maior no gênero feminino da população estudada. Apesar da baixa prevalência de doenças crônicas, o uso de medicamentos apresenta-se alto, o que pode indicar alta prevalência de outras morbidades. Assim, a conduta nutricional a ser aplicada nesta população, deve estimular o consumo de alimentos saudáveis e atividade física freqüente, objetivando a redução de sobrepeso, adiposidade abdominal e conseqüentes complicações decorrentes.

PS-03-023

FUNÇÃO PULMONAR E ESTADO NUTRICIONAL DE FIBROCÍSTICOS.

GABRIELA DATSCH BENNEMANN; DIANE LIMA OLIVEIRA; EMILIA MACHADO MOREIRA ADDISON; ELIANA BARBOSA; NORBERTO NETO LUDWIG; RICARDO SCHUMACHER AMORIM

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Fibrose Cística caracteriza-se por ser uma doença genética, que acomete o sistema respiratório, sistema reprodutor e trato gastrointestinal, devido à obstrução das glândulas pela produção de muco excessivo. Objetivos: Avaliar a relação entre o estado nutricional e a função pulmonar de crianças e adolescentes. Metodologia: Estudo transversal retrospectivo realizado em prontuários de 35 pacientes com idade média de 9,91 ± 3,34 anos [20 do sexo masculino (57,1%) e 15 do feminino (42,9%)] durante fevereiro de 2009. Resultados: O Índice de massa corporal médio foi de 15,90 ± 2,69 (baixo IMC para idade em 20%; IMC normal em 71,4% e 8,6% de sobrepeso). A composição nutricional do suplemento alimentar consumido foram: módulo de carboidrato-gordura (60%); suplemento nutricional líquido para crianças de 1 a 10 anos (45,7%); suplemento nutricional líquido hipercalórico para crianças maiores de 5 anos e adultos (48,6%); suplemento nutricional calórico protéico em pó para crianças e adultos (54,3%). Dados clínicos: média de internações de 4,54 ± 3,21/ ano; as infecções bacterianas mais encontradas foram por Staphilococus aureus (80%), Pseudomonas aerugionosa (51,4%), Burkholderia cepacia (20%) e Micobacterium tuberculosis (8,6%). Pela espirometria a função pulmonar normal foi observada em 6 crianças (17,1%) e distúrbio respiratório leve, moderado e grave em 12 (34,3%), 10 (28,6%) e 7 (20%) pacientes respectivamente. Verificou-se 28,6% (n= 10) de pacientes com dispnéia. Houve correlação positiva entre IMC e Volume Expiratório Forçado no primeiro segundo (VEF1) (rho= 0,494; p= 0,003) e IMC e Capacidade Vital Forçada (CVF) (rho= 0,437; p= 0,009). Foi encontrada correlação negativa entre VEF1 e idade do diagnóstico (rho= -0,343; p= 0,043), e VEF1 e a idade dos pacientes (rho= -0,397; p= 0,018). Por meio do teste exato de Fisher verificou-se associação significativa entre CVF e sintoma de dispnéia (X^2= 7,146; p= 0,002), bem como a tolerância na realização de exercícios e CVF (X^2= 7,146; p= 0,002). Conclusão: A maioria dos pacientes apresentou IMC adequado para a idade, havendo correlação com a avaliação da função pulmonar (VEF1 e CVF). A precocidade do diagnóstico da doença interfere no desempenho da função pulmonar, assim como a idade do paciente.

PS-03-024

APLICAÇÃO DA CONTAGEM DE CARBOIDRATOS NO MONITORAMENTO DE ADOLESCENTES DIABÉTICOS TIPO 1

JULIANA ANASTÁCIA BARCELOS DOS SANTOS; ALEXANDRA VARGAS MENEZES; ELIANE DE ABREU SOARES; EMILSON SOUZA PORTELLA

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Diabetes Mellitus tipo 1 (DM1) é uma doença autoimune, com falência das células beta pancreáticas, e conseqüentemente a não produção de insulina. A contagem de carboidratos é um método aplicado no tratamento do DM1, tendo como objetivo otimizar o controle glicêmico em função das menores variações das glicemias pós-prandiais, promovendo melhora do estado nutricional do indivíduo. Objetivos: Monitorar o estado nutricional e o controle metabólico de adolescentes do sexo masculino com DM1, no momento inicial e após intervenção dietética empregando-se o método de contagem de carboidratos. Metodologia: Foram realizadas avaliações socioeconômica, antropométrica, bioquímica e dietética com cinco adolescentes. A avaliação socioeconômica foi feita por meio da aplicação de um questionário com as variáveis: grau de escolaridade e renda familiar percapita. A avaliação antropométrica foi realizada pela mensuração da massa corporal e da estatura, com posterior determinação do Índice de Massa Corporal (IMC) e classificação segundo Conde & Monteiro (2006). A avaliação bioquímica foi realizada a partir dos exames laboratoriais, que foram posteriormente comparados aos valores de referência segundo a American Diabetes Association (ADA, 2009). Para a avaliação dietética foi realizada a história alimentar com posterior elaboração do plano alimentar individualizado. Resultados: Observou-se que todos os adolescentes freqüentavam a escola regularmente e apresentavam renda familiar percapita média de R$ 195,00. Todos eram eutróficos no momento inicial, mas após a intervenção nutricional, um deles apresentou excesso de peso. Quanto aos exames bioquímicos, foram observadas concentrações plasmáticas médias de colesterol e triglicerídeos adequadas, embora os valores de hemoglobina glicada e de glicemia de jejum estavam elevados. Após intervenção nutricional, os percentuais de carboidratos se mantiveram adequados, houve redução do percentual de gorduras saturadas e o percentual de gorduras monoinsaturadas aumentou, porém permaneceu abaixo das recomendações (ADA, 2002). Conclusão: Apesar do método de contagem de carboidratos ser comumente utilizado, ele pode apresentar algumas desvantagens, acarretadas principalmente pela flexibilidade na escolha de alimentos, que pode levar ao maior consumo de carboidratos, aumento na dose de insulina e, conseqüentemente, ganho ponderal.

PS-03-025

A INFLUÊNCIA DA INTERNET NOS TRANSTORNOS ALIMENTARES: PERFIL DOS USUÁRIOS E INFORMAÇÕES DISPONIBILIZADAS NA REDE MUNDIAL DE COMPUTADORES

LUIZA CARLA VIDIGAL CASTRO; KARINA ARAÚJO FERREIRA; MARIA SÔNIA LOPES DUARTE; DEBORAH PAULA CARNEIRO

Instituição: FACISA/UNIVIÇOSA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os transtornos alimentares têm se tornado cada vez mais o foco de preocupação e atenção dos profissionais da área de saúde devido ao fato de gerar significativos graus de morbidade e mortalidade. A internet é um refúgio para muitas pessoas que defendem os transtornos alimentares e que, graças ao anonimato da rede, trocam informações em prol dos mesmos. Objetivos: O presente trabalho teve como objetivo pesquisar a relação da internet com os transtornos alimentares. Metodologia: Realizou-se o levantamento por meio de buscas eletrônicas de sites, blogs e comunidades virtuais relacionados à anorexia e bulimia nervosa. Aplicou-se aos usuários destes sites, um questionário contendo informações sobre a idade (atual e de surgimento da doença), peso (atual, desejado, máximo e mínimo atingidos), freqüência da visita em sites, os conceitos sobre a doença, tipos de comportamentos e a influência da internet no desenvolvimento das referidas morbidades. Resultados: Foram encontrados 151 blogs pró-transtornos, 196 comunidades que fazem apologia à anorexia e bulimia, 13 comunidades ofensivas à doença e 130 comunidades de ajuda e recuperação. O questionário foi disponibilizado na internet e 30 usuários responderam, sendo 100% sexo feminino, 17 (56,7%) portadoras de anorexia e 13 (43,3%) de bulimia nervosa. A média de idade das entrevistadas foi 17.6 e 20.2 anos, para as portadoras de anorexia e bulimia nervosa, respectivamente. Já a média de idade de surgimento do transtorno foi 15,2 e 15,6 anos para anorexia e bulimia, respectivamente. Quanto ao estado nutricional, a média do IMC atual entre anoréxicas e bulímicas foi, respectivamente, 18.0 e 23.9 kg/m2, enquanto a média de IMC desejado foi 18,7 e 15.4 kg/m2. Entre as entrevistadas com idade ≤ 21 anos de idade, 75% defenderam os transtornos alimentares como estilo de vida e, entre aquelas com idade > 21 anos, 100% defenderam os transtornos alimentares como doença, manifestando desejo de recuperação. Dentre os comportamentos mais citados observou-se inanição por períodos prolongados e "mentir para os pais e amigos" (100% das anoréxicas e bulímicas) Conclusão: Os resultados mostraram que a internet pode ter uma forte influência no desenvolvimento dos transtornos alimentares, uma vez que os usuários desses sites trocam informações em prol dos mesmos. Além disso, o trabalho demonstra que os profissionais de saúde, dentre eles os nutricionistas, precisam utilizar a internet como meio para divulgação de informações relacionados a alimentação, saúde e qualidade de vida.

PS-03-026

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM SÍNDROME DE DOWN ATENDIDOS EM UM CONSULTÓRIO PEDIÁTRICO

MILENA BIAZI PRADO; LUCIANA MESTRINHERI; VERA SILVIA FRANGELLA; ZAN MUSTACCHI

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Síndrome de Down (SD) é uma condição genética que constitui uma das causas mais comuns de deficiência mental, compreendendo cerca de 18% dessa população. Anualmente afeta cerca de 8 mil bebês brasileiros. Esses indivíduos têm uma variedade de complicações que os tornam mais vulneráveis ao aparecimento de doenças como: cardiológicas, neurológicas, imunológicas e endocrinológicas, que comprometem sua longevidade e qualidade de vida. A inexistência de parâmetros antropométricos específicos e nacionais dificulta sobremaneira a avaliação do desenvolvimento pôndero-estatural, identificação de fatores de risco nutricional e prescrição adequada da terapia nutricional para esses indivíduos. A terapia nutricional individualizada e eficaz favorece o controle e prevenção de desvios nutricionais e outras doenças comumente associadas à SD, auxiliando no controle das taxas de morbimortalidade dessa população. Objetivos: Definir o perfil antropométrico comparando-se resultados obtidos pelo emprego de dois padrões de referência indicados para classificar o estado nutricional desses indivíduos. Metodologia: Esta pesquisa (exploratória, longitudinal, retrospectiva e aprovada pelo Comitê de Ética) avaliou 350 crianças com SD, de ambos gêneros, com idades entre 0 e 11 anos, atendidas em uma clínica pediátrica de São Paulo, a partir da coleta de dados registrados em prontuários. Determinou-se o diagnóstico nutricional de acordo com as curvas de crescimento propostas por dois padrões de referência (nacional e internacional). Resultados: A maioria das variáveis antropométricas, pelos dois padrões utilizados, foram superiores no gênero masculino. Considerando-se peso e estatura por idade percebeu-se que, utilizando-se o padrão internacional, encontram-se mais indivíduos eutróficos (88,5% vs 82,8%). Comparando-se os resultados obtidos com o emprego dos dois padrões de referência, a classificação de déficit de peso e de baixa estatura para idade segundo padrão nacional resultou em 2 vezes mais baixo peso e baixa estatura. Conclusão: Novos estudos, especialmente nacionais, contemplando: curvas de peso por estatura, Índice de Massa Corporal, dobras e perímetros (incluindo adultos e idosos), são necessários para maior precisão no diagnóstico nutricional, considerando-se o aumento da expectativa de vida dessa população. A avaliação e intervenção nutricional individualizada são essenciais para eficácia do cuidado desses indivíduos garantindo sua longevidade com qualidade.

PS-03-027

EFEITO DO EXTRATO DA ÁGUA DE LINHAÇA NA CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM MULHERES

RAQUEL GONÇALVES; ANELISE DALBÓ; KELLY COSTA TOLEDO; MÔNICA ANTUNES GONÇALV FORTE

Instituição: FACULDADE DE JAGUARIUNA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A constipação intestinal pode ser uma doença dos tempos modernos. Sobretudo porque deriva de hábitos de um cotidiano agitado que retira tempo a tudo, adiando ao máximo até o momento de evacuar as fezes e também devido a uma dieta alimentar em que as fibras foram relegadas para segundo plano. As fibras alimentares tem sido foco de considerável interesse entre vários pesquisadores da área de nutrição e saúde devido aos seus efeitos fisiológicos e vários impactos nutricionais. Objetivos: Investigar o efeito da água de linhaça sobre a constipação intestinal em mulheres. Avaliar a melhora da consistência das fezes, a freqüência evacuatória, dor ao evacuar e a sensação de evacuação incompleta, após o teste da água de linhaça. Avaliar a ingestão de fibras pela população em estudo. Metodologia: Aplicou-se 2 questionários à 41 mulheres. O primeiro abordou questões referentes a identificação pessoal, hábito intestinal, atividade física, uso de medicamentos e o dia alimentar habitual.O segundo foi para avaliar o efeito da água de linhaça, com base nos critérios de Roma III. Foram entregues um sachê contendo sete colheres de sopa de semente de linhaça as participantes, orietadas à colocar 1 colher de sopa (8g de linhaça) em um copo (150ml) com água até a metade, deixar de molho por 12h e consumir somente a água em jejum pela mãnhã por 7 dias. Resultados: A ingestão de fibra alimentar (FA) dentro do dia alimentar habitual tem uma prevalência de 61% com indicadores abaixo de 15g/diaa e 5% consomem acima de 25g / dia. Analisando a ingestão hídrica diária, 20% consomem acima de 1,6L, 2% de 1,2L a 1,6L, 24% de 0,8L a 1,2L, 54% abaixo de 0,6L e nenhuma delas referiu consumir acima de 2L de água por dia. As mulheres constipadas foram indagadas quanto ao uso de laxantes, e dentre elas 22% relataram o seu uso. Em relação ao efeito do extrato da água de linhaça, constatou-se que em 95% tiveram bons resultados. Somente 5% não obtiveram resultados significantes sobre a constipação. Pode-se observar que antes da pesquisa 10% conseguiam evacuar diariamente e após 64% passaram a evacuar diariamente. 41% evacuavam menos que 3 vezes na semana e 49% de 3 a 5 vezes na semana. Após o uso do extrato da água de linhaça, 24% passaram a evacuar 1 vez a cada 2 dias e 12%, duas vezes ao dia. Conclusão: A maioria das mulheres constipadas apresentaram-se eutróficas, com sensação de evacuação incompleta e fezes endurecidas. Conclui-se que os fatores associados a constipação, melhoraram com o uso da água de linhaça em 95%.

PS-03-028

ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES COM CÂNCER DE MAMA: ANTES E APÓS O TRATAMENTO ANTINEOPLÁSICO

GABRIELE ROCKENBACH; CLAUDIA AMBROSI; BRUNNA CRISTINA BREMER BOAVENTURA; DAISY GALVAN; HARUNA KOIDE; PÂMELA PEREIRA DE OLIVEIRA; FRANCILENE GRACIELE KUNRAD VIEIRA; MARIA ARLENE FAUSTO; EDSON LUIZ DA SILVA; CARLOS GILBERTO CRIPPA; PATRICIA FARIA DI PIETRO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Dados relatados na literatura sugerem que o excesso de peso corporal pode estar relacionado com a etiologia e recorrência do câncer de mama. Além disso, após o diagnóstico da doença, procedimentos terapêuticos podem contribuir com modificações no peso e na composição corporal de pacientes com neoplasia mamária. Objetivos: Investigar alterações no estado nutricional de mulheres submetidas ao tratamento antineoplásico para o câncer de mama. Materias e Métodos: Este trabalho se caracterizou como um ensaio clínico não randomizado, realizado em um hospital e maternidade, em Florianópolis, Santa Catarina, no período de outubro de 2006 a junho de 2008. A fim de satisfazer os propósitos do estudo, foram coletados dados de peso e estatura corporal de mulheres com câncer de mama em duas etapas: antes e após o tratamento antineoplásico (cirúrgico, radioterápico e/ou quimioterápico). A obtenção das medidas antropométricas foi realizada de acordo com as técnicas preconizadas pela Organização Mundial da Saúde. Os dados de peso e estatura foram utilizados para o cálculo de IMC (Índice de Massa Corporal), o qual indicou a classificação do estado nutricional de cada participante. Os dados foram comparados entre as duas etapas pelo teste t-Student pareado. A análise estatística foi realizada com auxílio do software STATA 9.0. Para todos os testes foi utilizado nível de significância de 5%. Resultados: Participaram do estudo 40 mulheres com câncer de mama, com idade média de 51,5 ? 9,9 anos (variação: 35 e 77 anos) e residentes no estado de Santa Catarina. Em relação aos parâmetros antropométricos avaliados, observou-se um aumento significativo no peso corporal médio ($p< 0,005$) ao final do tratamento antineoplásico, o que refletiu diretamente na alteração do IMC médio do grupo ($p< 0,005$) no mesmo período. Conclusões: A partir dos resultados deste estudo, concluiu-se que houve ganho de peso e aumento do IMC no período de tratamento antineoplásico de mulheres com neoplasia mamária. Com base nestes dados, fica evidente a importância do acompanhamento nutricional durante e após o tratamento para o câncer de mama, a fim de minimizar a chance de recidiva ou o surgimento de outros tipos de câncer em mulheres sobreviventes.

PS-03-029

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À DIETA HIPOCALÓRICA COM E SEM RESTRIÇÃO DE CARBOIDRATOS POR UMA SEMANA

ANDRESA DE TOLEDO TRIFFONI-MELO; RITA DE CÁSSIA LUSIA SANTOS; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA

Instituição: FMRP - USP

Ag.Financiadora: FAEPA DO HCFMRP-USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A utilização de dietas pobres em carboidratos resulta em maior perda de peso quando comparadas às dietas tradicionais, pobres em gordura. A investigação da composição corporal de pacientes submetidos à dieta hipocalórica com e sem restrição de carboidratos pode promover maior entendimento sobre as medidas mais afetadas com a redução do peso corporal. Objetivos: Avaliar e comparar as medidas corporais em pacientes submetidos à dieta hipocalórica com e sem restrição de carboidratos por uma semana. Metodologia: Participaram do estudo dezenove mulheres com índice de massa corporal (IMC) maior que 40 kg/m^2. Para o grupo intervenção (GI) (n=10), idade média de 35 anos, foi oferecida uma dieta de 1200 kcal com restrição de carboidratos, sendo 45g de carboidrato (15% do valor energético total), 105g de proteína e 67g de lipídeo e o grupo controle (GC) (n=9), idade média de 32 anos, recebeu uma dieta de 1200 Kcal sem restrição de carboidratos, composta por 171g de carboidrato, 74g de proteína e 32g de lipídeos. Os indicadores de avaliação nutricional foram: peso, IMC, circunferências do braço (CB), abdominal na cicatriz umbilical (CA), 10 cm acima da CA (CA1) e 20 cm acima da CA (CA2), e do quadril (CQ), além da composição corporal (massa magra (MM), massa gorda (MG) e água corporal total) pela bioimpedância elétrica. Todas as avaliações foram realizadas no primeiro e no último dia, após uma semana de dieta. Resultados: Verificaram-se reduções médias significativas ($p<0,01$) entre o GI e o GC para os seguintes parâmetros antropométricos: CA (4,6cm no GI e 1,3cm no GC), CA1 (3,1cm no GI e 1,3cm no GC) e CA2 (2,9cm no GI e 1,1cm no GC). Os outros parâmetros antropométricos, CB, CQ e, os de composição corporal (MG, MM e água corporal total), não foram diferentes estatisticamente entre os grupos. Conclusão: A dieta com restrição de carboidratos promoveu mudanças significativas nas medidas de circunferência abdominal de mulheres obesas.

PS-03-030

O CONSUMO DE EDULCORANTES E SUA POSSÍVEL RELAÇÃO COM A COMPULSÃO ALIMENTAR

CECILIA CESA; CLÁUDIA AMBROSI; KARINA DEL PRATO SILVA; CAROLINA COLLAÇO LINHARES

Instituição: UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo de produtos com baixo valor energético vem fazendo parte do cardápio diário de grande número de consumidores, tanto daqueles com excesso de peso como daqueles que almejam manter o peso corporal. No entanto, a oferta destes novos produtos está ocorrendo sem o conhecimento dos efeitos destes produtos no metabolismo energético. Objetivos: Analisar a relação entre o consumo de alimentos que contenham edulcorantes, e a compulsão alimentar, correlacionando com possível aumento de peso corporal. Metodologia: Foram avaliadas 68 pessoas de ambos os sexos, com idade acima de 30 anos, funcionários de uma empresa, na cidade de Joinville/ SC. Todos responderam a um questionário auto aplicado, chamado de Escala de Compulsão Alimentar Periódica (ECAP). Ao final do questionário, foram feitas perguntas a respeito do consumo de edulcorantes, seja como substituto direto do açúcar, ou em produtos lights e/ou diets. Objetivou-se desta forma informações sobre hábitos alimentares no intuito de complementar o questionário sobre a compulsão e avaliar o consumo de edulcorantes direta e/ou indiretamente. Para análise, foi utilizado o Teste Qui quadrado e correlação de Sperman, com níveis de significância de 5%. Resultados: Da população estudada, 51,47% eram mulheres e 48,52% homens. Relataram consumir edulcorantes, 52,9% das pessoas, sendo que 65,7% eram mulheres, havendo diferença significativa em relação ao consumo entre os sexos ($p>0,05$). Verificou-se que houve diferença significativa em relação à frequência de compulsão alimentar periódica entre os sexos, já que 11,7% dos participantes que apresentaram compulsão alimentar, todas eram do sexo feminino ($p>0,05$). Dentre as 8 mulheres que apresentaram compulsão alimentar, 87,50% relatam consumir edulcorantes. Porém, quando aplicados os testes de correlação, não houve associação significativa entre o uso de edulcorantes e a compulsão alimentar periódica. Conclusão: Os resultados sugerem que não houve associação entre a compulsão alimentar e o uso de edulcorantes. Embora haja limitações no estudo atual, a reflexão sobre o crescente aumento de oferta de produtos contendo edulcorantes sem, no entanto, haver conhecimento dos efeitos destes no metabolismo energético e a possível relação com a compulsão alimentar é de extrema importância para maior segurança dos consumidores.

PS-03-031

FIBROSE PULMONAR OCUPACIONAL, CÂNCER DE LARINGE E PNEUMONIA DE REPETIÇÃO EM PACIENTE IDOSO: RELATO DE CASO INTERDISCIPLINAR.

DÉBORA ROCHA OLIVEIRA; VERA SILVIA FRANGELLA; MARIA ALICE GOUVEIA PEREIRA; ALEXANDRE LUQUE; ANDRÉA SOUZA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A fibrose pulmonar apresenta inúmeras complicações sistêmicas, como a desnutrição e a redução da capacidade funcional. A associação de outras co-morbidades dificulta a recuperação do quadro clínico desses pacientes. O tratamento deve ser individualizado e desenhado para redução dos sintomas, otimização do status funcional e redução dos gastos com saúde. Objetivos: Avaliar o impacto da abordagem interdisciplinar na reabilitação de um paciente octogenário. Metodologia: Este estudo de caso, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob o parecer de nº 003/06, relata o acompanhamento interdisciplinar de um idoso, realizado de fevereiro a agosto de 2008, com diagnóstico de fibrose pulmonar ocupacional, sequela de câncer de laringe, megaesôfago, pneumonia de repetição, subnutrição energético-protéica, diagnóstico cinésio-funcional de redução da capacidade funcional e déficit acentuado de deglutição com broncoaspiração. Reuniões interdisciplinares (composta por nutricionista, fisioterapeuta e fonoaudiólogo) foram realizadas com o objetivo de estabelecer os instrumentos de avaliação e as condutas terapêuticas apropriadas para melhorar o estado nutricional e de saúde do paciente. Resultados: O acompanhamento periódico da adesão às condutas nutricionais, desenvolvimento de manobras específicas para deglutição e exercícios programados foram avaliados pela equipe. Assim, supervisionou-se diretamente a evolução clínica e nutricional do paciente realizando-se, sempre que necessário, os devidos ajustes às condutas prescritas pela equipe multidisciplinar. Frente às intervenções, o paciente apresentou aumento ponderal de 3,2kg e melhora do estado nutricional com acréscimo de 21% no valor da massa magra. A capacidade funcional (mensurada pelo teste de caminhada) melhorou (153m para 481.2m); a contração voluntária máxima aumentou em 100% para os principais grupos musculares e a qualidade de vida avaliada pelo questionário respiratório evidenciou melhora clinicamente significativa no impacto da dispnéia. A melhora da deglutição possibilitou reintrodução progressiva de volumes reduzidos de dieta oral. Conclusão: A associação entre acompanhamento nutricional individualizado com ajustes dietéticos, quando necessário, treino de endurance e força e terapia fonoaudiológica foi essencial à evolução clínica do paciente, apontando a necessidade e importância de abordagem interdisciplinar na reabilitação pulmonar, especialmente quando se trata de idosos.

PS-03-032

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES HOSPITALIZADOS

DIANA CÂNDIDA LACERDA MOTA; POLIANA DE CÁSSIA MORET ANDRADE; TELMA MARIA BRAGA COSTA; ADA DE LELO CLETO; LUCIANA PINTO RODRIGUES

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O reconhecimento da desnutrição e o início do suporte nutricional adequado é um importante componente do cuidado com pacientes hospitalizados, uma vez que a desnutrição atinge cerca de 50% dos doentes dependendo do hospital avaliado e do critério utilizado para defini-la. A causa da desnutrição é multifatorial e inclui efeitos metabólicos decorrentes da doença bem como reduzido consumo alimentar. Objetivos: O objetivo do estudo foi avaliar o Estado Nutricional (EN) de pacientes hospitalizados, a fim de contribuir para o trabalho de profissionais da saúde, possibilitando medidas de intervenção mais efetivas. Metodologia: Foram avaliados 120 indivíduos hospitalizados, sendo 63 homens e 57 mulheres, destes, 51 estavam abaixo dos 60 anos de idade, enquanto 69 sujeitos apresentavam idade superior a 60 anos. Para avaliação do EN utilizou-se a Mini Avaliação Nutricional (MAN) que classifica o EN em normalidade, risco de desnutrição e desnutrição. Resultados: Dos 120 sujeitos avaliados, 30% (n=36) apresentaram normalidade, 34,1% (n=41) risco de desnutrição e, 35,8% (n=43) desnutrição, sendo que, dos 63 homens avaliados, 30,1% (n=26) estavam em risco de desnutrição e 36,5% (n=23) desnutrição; contudo, das 57 mulheres estudadas 42,1% (n=24) apresentaram risco de desnutrição e 33,3% (n=19) desnutrição. Foi também verificado que 46,5% (n=20) dos indivíduos, ambos os sexos, classificados em risco de desnutrição, não apresentaram diminuição da ingestão alimentar nos últimos três meses, enquanto 53,4% (n=23) apresentaram uma diminuição moderada à severa. Além disso, 46,5% (n=20) destes indivíduos relataram perda de peso superior a três quilos neste mesmo período e 65,1% apresentavam alguma patologia que gerava aumento do catabolismo. Já para os indivíduos desnutridos, 65,8% (n=27) referiram diminuição severa da ingestão alimentar e 70,7% apresentaram perda de peso superior a três quilos nos últimos três meses, sendo que a maioria destes indivíduos (85,4%) apresentava doenças catabólicas. Conclusão: Portanto, a maioria dos pacientes estudados apresentou depleção do EN, provavelmente em decorrência de uma associação de fatores como quadro patológico, diminuição da ingestão alimentar e conseqüente perda de peso, que podem resultar em aumento da morbidade e mortalidade. Logo, a utilização da MAN é importante, uma vez que aponta para a necessidade de investigação em grupos vulneráveis, como aqueles em risco nutricional e desnutrição, indicando a necessidade do suporte nutricional.

PS-03-033

DESENVOLVIMENTO DE PREPARAÇÕES PARA FENILCETONÚRICOS: COMBINAÇÃO DE INGREDIENTES, APLICAÇÃO DE TÉCNICAS DIETÉTICAS E ACEITABILIDADE DAS PREPARAÇÕES.

GREICE MARIA MANSINI DOS SANTOS; CAROLINE ANGÉLA ZAVATTE; LIA KANAE OKITA BUSCHINELLI; ANA PAULA GINES GERALDO; PRISCILA DE MORAES SATO; MARIA ELISABETH MACHADO PINTO E SILVA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A fenilcetonúria é uma desordem autossômica recessiva caracterizada pela deficiência da enzima fenilalanina-hidroxilase, responsável pela conversão de fenilalanina em tirosina, levando a alterações metabólicas que causam desde hiperatividade até o retardo mental. O tratamento dietético para a doença consiste no controle da ingestão de fenilalanina, o que limita a utilização de ingredientes nas preparações habitualmente consumidas pela população. Essa restrição resulta em dificuldade de adaptar as preparações aos pacientes e aos que convivem em seu meio social, em relação aos alimentos permitidos, às substituições e às técnicas mais apropriadas para sua elaboração. Objetivos: Desenvolver preparações que atendam às necessidades dietéticas e sociais dos fenilcetonúricos e que sejam bem aceitas também por qualquer indivíduo. Metodologia: Foram selecionadas preparações salgadas comumente consumidas pela população. Os ingredientes ricos em fenilalanina foram substituídos por outros com baixo teor. Empregou-se diferentes combinações de ingredientes e técnicas dietéticas até a obtenção de preparações com resultado satisfatório. Para avaliar a aceitabilidade das preparações foram realizadas sessões de análise sensorial para 50 ou mais participantes não portadores da doença, através do teste afetivo de escala hedônica de 7 pontos. A análise dos resultados foi feita pela distribuição de frequência das notas, ANOVA e Teste de Tukey. O critério de aceitação foi de nota média ≥ a 5 em todos os atributos, e pelo menos 65% das notas ≥ a 5. Para o cálculo da quantidade de fenilalanina das preparações foram utilizadas a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos para Fenilcetonúricos, a USDA National Nutrient Database e Tabela alemã Souci-Fachmann-Kraut. Resultados: Foram desenvolvidas seis preparações: nhoque de mandioca de forno, torta de batata, pastelzinho de berinjela assado, pizza de abobrinha, pão de mandioquinha e esfiha de escarola e acelga. Todas as preparações obtiveram nota global média entre 5 e 6, sendo as maiores atribuídas à esfiha de acelga e escarola, pizza de abobrinha e torta de batata. As preparações fornecem entre 21,7 e 125 mg de fenilalanina por porção. Conclusão: As preparações obtiveram boa aceitação nas análises sensoriais e teor de fenilalanina adequado para o tratamento da doença. Para o desenvolvimento de preparações restritas no aminoácido faz-se necessário a aplicação de ingredientes em proporção adequada, técnicas de preparo que minimizem as limitações do uso de ingredientes estruturais.

PS-03-034

EFEITOS DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS

LUCIENE SOUZA VENÂNCIO; VALERIA NOBREGA SILVA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP)

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Programas educacionais inovadores, planejados para ampliar os conhecimentos da criança sobre nutrição e saúde, bem como, para influenciar de modo positivo a qualidade da alimentação e atividade física, já foram desenvolvidos. No entanto, estudos sobre sua efetividade ainda são escassos. Objetivos: Avaliar os efeitos de um programa de educação nutricional sobre o consumo alimentar qualitativo de crianças, visando à promoção de práticas alimentares saudáveis. Metodologia: Estudo de intervenção longitudinal controlado desenvolvido com 24 crianças distribuídas em Grupo Controle (não participantes do Programa de Educação Nutricional com n=12) recrutado em escolas municipais de ensino fundamental, atendidas por meio de atendimento domiciliar; e Grupo Educativo (participantes do Programa de Educação Nutricional com n=12) atendido em um ambulatório universitário de nutrição. O programa de Educação Nutricional abordou conteúdos relacionados à alimentação saudável com ênfase aos grupos da pirâmide alimentar. O levantamento de dados sobre o consumo alimentar em ambos os grupos foi realizado por meio do recordatório de 24 horas e do questionário de consumo alimentar. Foram aplicadas questões relacionadas ao conhecimento sobre os alimentos dos grupos da pirâmide alimentar. O acompanhamento ocorreu em 6 meses, sendo essas avaliações realizadas nos dois períodos antes e após a intervenção, em ambos os grupos. Resultados: Observou-se que após o programa de educação nutricional as crianças do grupo educativo aumentaram o consumo de porções do grupo de frutas (especialmente de frutas cítricas), diminuíram o consumo de porções do grupo de óleos e gorduras, com redução de 50% no consumo de frituras e aumentaram o conhecimento em relação aos grupos da pirâmide alimentar. Conclusão: As estratégias de educação nutricional foram positivas, recomenda-se aplicar programa de educação nutricional com maior período de duração e que incluam também os pais e/ou cuidadores das crianças.

PS-03-035

CONSUMO DE ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS, INSATURADOS E TRANS POR PACIENTES CARDIOPATAS DE UNIDADES DE SAÚDE

ANGELA MARTINHA BONGIOLO; JULIANA BOCIANOSKI FELIPPE

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças do coração e dos vasos sangüíneos são as causas mais comuns de morte nos países desenvolvidos, e nos próximos 20 anos deverão se tornar a causa mais importante de morte no mundo inteiro. Há evidências convincentes de que os fatores nutricionais são fundamentais na etiologia de vários transtornos cardiovasculares, como a aterosclerose, hipertensão e insuficiência cardíaca. A quantidade e o tipo de gordura consumidas na dieta são os determinantes dietéticos mais importantes das doenças cardiovasculares. Objetivos: Analisar o consumo de ácidos graxos saturados, insaturados e trans por pacientes cardiopatas de Unidades de Saúde. Metodologia: O estudo foi realizado com 33 pacientes pertencentes a grupos de hipertensão e diabetes de 3 Unidades de Saúde. O consumo alimentar de energia, macronutrientes, fibras, colesterol, sal, ácidos graxos saturados, insaturados e trans foram verificados através de um recordatório de 24h e dois registros alimentares. Também foram analisados os fatores de risco cardiovascular: tabagismo, etilismo e sedentarismo através de questionamentos aos participantes. Resultados: O valor calórico total da dieta de ambos os sexos mostraram-se insuficientes, sendo que dentre os macronutrientes, os carboidratos e lipídios estavam dentro das recomendações, com exceção das proteínas que excedeu o limite máximo recomendado. As gorduras saturadas, colesterol e sal apresentaram um consumo elevado por parte dos indivíduos e os trans não ultrapassaram 1% do valor calórico total da dieta. O consumo de monoinsaturados e de fibras foi relativamente baixo e os poliinsaturados atingiram as recomendações. O sedentarismo foi o principal fator de risco encontrado entre os participantes. Conclusão: Constatou-se a população estudada consome elevados teores dos componentes dietéticos que mais se relacionam no processo cardiovascular, sendo necessária uma orientação nutricional efetiva visando a melhoria da qualidade de vida desses indivíduos.

PS-03-036

DESNUTRIÇÃO INTRA-HOSPITALAR EM PEDIATRIA

VIVIAN MÁRA SILVA DA LUZ; PAULA PAULINI MUNIZ; ALESSANDRA RAUBA

Instituição: Universidade do Vale do Sapucaí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição intra-hospitalar pode interferir negativamente na evolução dos pacientes hospitalizados, aumentando o tempo de permanência hospitalar, o risco de contrair infecções e complicações no quadro clínico. Freqüentemente estão sendo realizadas pesquisas sobre a desnutrição e a perda de peso em pacientes hospitalizados, pois há vários fatores causadores deste fato no âmbito hospitalar. Visando a importância deste tema, decidimos fazer esta pesquisa em crianças hospitalizadas devido às características e conseqüências do estado nutricional nesta fase da vida. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de crianças hospitalizadas, bem como sua evolução, relacionando o tempo de permanência hospitalar com a variação de peso. Metodologia: Este estudo avaliou o estado nutricional e a evolução de 11 crianças com idade entre 2 e 6 anos internadas no Hospital das Clínicas Samuel Libânio que atendiam aos requisitos de inclusão no estudo, relacionando o tempo de permanência hospitalar com a variação de peso. Para avaliação do estado nutricional da amostra total, foi utilizada a tabela do NCHS. Foi aplicado teste t-pareado para amostras pareadas relacionando as médias de peso de internação e alta hospitalar. Resultados: O resultado mostrou que as crianças não perderam peso a ponto de se desnutrir e que o deficit neste período não foi significativo. Conclusão: Este resultado deve-se a fatores como curto tempo de internação e alimentação diferenciada da dieta hospitalar, fornecida por pais e visitantes. É necessário um tempo maior de coleta de dados, pois o hospital apresenta uma baixa média de internação e tempo de permanência no serviço de pediatria. Somando-se a isso, a faixa etária do critério de inclusão poderia ser mais ampla para que mais crianças possam participar do estudo. Devido à importância do atendimento nutricional em hospitalizados, a continuidade desta pesquisa é imprescindível. Novos trabalhos devem ser desenvolvidos a fim de que dados mais conclusivos sejam obtidos.

PS-03-037

SOBREPESO/OBESIDADE, PERFIL LIPÍDICO E CAPACIDADE FUNCIONAL EM IDOSOS DA COMUNIDADE

PRISCILA LUCÉLIA MOREIRA; ANA LÚCIA DOS ANJOS FERREIRA; PAULO JOSÉ FORTES VILLAS BOAS

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O envelhecimento é um processo dinâmico e progressivo que se caracteriza por diversas modificações no organismo. Inúmeros estudos apontam que o sobrepeso, a obesidade e perfis lipídicos alterados estão presentes na população idosa, fato que merece atenção, pois indica uma maior predisposição às doenças cardiovasculares. A capacidade funcional também pode ser afetada pela obesidade, o que diminui a qualidade de vida nesta faixa etária. Baseado em evidências que sugerem os fatos descritos, o presente estudo associou essas variáveis em idosos da comunidade. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de 126 indivíduos e relacionar o sobrepeso e a obesidade com exames bioquímicos e dependência nessa população. Metodologia: Mensuração de peso, altura, pregas cutâneas triciptal (PCT) e subescapular (PCSE), circunferências da cintura, quadril e do braço (CB); cálculo do IMC, da relação cintura/quadril (RCQ) e área muscular do braço (AMB); avaliação da capacidade funcional com aplicação das escalas de Atividades Básicas de Vida Diária (ABVD) e Atividades Instrumentais de Vida Diária (AIVD) e coleta de sangue para exames bioquímicos. A análise estatística foi realizada pelo teste Qui-Quadrado de Pearson, programa SPSS para Windows Versão 17.0. O valor de p foi considerado estatisticamente significativo quando ocorreu nível Alfa $< 0,05$. Resultados: Foram avaliados 54 homens e 72 mulheres, com idade entre 65 e 95 anos ($74,2 \pm 6,4$ anos). Sobrepeso/obesidade (IMC ≥ 28 Kg/m2) foram encontrados em 38,8% dos casos (44,4% nas mulheres e 31,4% nos homens). Não ocorreram valores acima do p90, um indicativo de sobrepeso, para PCSE e AMB. Ocorreu diferença significativa entre sobrepeso/obesidade e RCQ elevado, HDL diminuído e triglicerídeo elevado para o total de avaliados. Os dois últimos parâmetros também se associaram com o gênero masculino. Valores de RCQ acima do preconizado estiveram presentes em 29,6% dos homens e em 52,7% das mulheres, sendo essa diferença significativa entre os gêneros. Houve dependência para as ABVD e AIVD em 3,9% e 7,9% do total de avaliados, respectivamente. Não ocorreu relação entre sobrepeso/obesidade e dependência. Conclusão: Os resultados sugerem que alguns fatores de risco metabólico estão diretamente associados com sobrepeso e obesidade nessa população, sendo que o gênero masculino apresentou maiores taxas de dislipidemia. Dependência não se relacionou com excesso de peso nestes idosos.

PS-03-038

IDENTIFICAÇÃO DE CONCEPTOS COM RISCO POTENCIAL PARA REAÇÃO ADVERSA AO LEITE DE VACA A PARTIR DE HISTÓRICO CLÍNICO FAMILIAR

THANISE SABRINA SOUZA SANTOS; KARINE FRANKLIN ASSIS; NAYARA MUSSI MONTEZE; SYLVIA DO CARMO CASTR FRANCESCHINI; LUCIANA FERREIRA DA ROC SANT´ANA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: ''Reação adversa a alimentos'' diz respeito às respostas fisiológicas anormais que ocorrem após a ingestão de um ou mais alimentos, englobando os conceitos de alergia e intolerância. Geralmente tais reações provocam respostas nos tratos gastrintestinal e respiratório e na pele. A história clínica familiar pode permitir averiguar seus fatores determinantes, tais como o possível alimento envolvido nesta sintomatologia. Objetivos: O presente estudo procurou identificar gestantes ou algum parente próximo (pais, irmãos, avós) com história clínica positiva para reações adversas ao leite de vaca (LV) e determinar aqueles conceptos com risco potencial para o desenvolvimento da atopia. Metodologia: Entre os meses de março a junho de 2009, foram abordadas 130 gestantes nos Serviços Públicos de Saúde do município, para as quais foi questionada a ocorrência de reações adversas ao LV nela própria e/ou na família. Para isso foi utilizado um questionário semi-estruturado onde era questionado quem apresentava os sintomas da reação e qual alimento estaria implicado em tal sintomatologia. Resultados: Dentre as 130 gestantes abordadas, 19 (14,6%) afirmaram ter caso de reação adversa a alimentos na família. Dessas, 8 citaram o LV como o causador da atopia, observando-se, assim, uma prevalência de 42,10% entre as gestantes com história clínica positiva. Conclusão: Os filhos destas gestantes têm maior risco para apresentar episódios da atopia em relação àqueles com história clínica familiar negativa, inspirando maior vigilância destas crianças no 1° ano de vida, especialmente quando da introdução de novos alimentos. Considerando que os sintomas podem se assemelhar aos de outras patologias, o diagnóstico não se deve basear apenas no histórico clínico da família. E, caso seja confirmada a suspeita, deve-se iniciar o tratamento o quanto antes para evitar a inadequação da dieta e, consequentemente, um crescimento abaixo do esperado.

PS-03-039

ADESÃO AO ACONSELHAMENTO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DOMICILIAR DE ADULTOS COM EXCESSO DE PESO

AMANDA BRANQUINHO; LÍGIA MARIA MOREIRA GODOY; TÂNIA APARECIDA CASTRO FERREIRA; LUCILENE MARIA SOUSA

Instituição: UnB e UFG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Devido à elevada prevalência da obesidade e suas conseqüências sociais, fisiológicas e econômicas, profissionais e pesquisadores continuam a investigar uma variedade de opções de tratamento para pacientes com excesso de peso. Esses pacientes precisam mais do que simples informações sobre alimentação saudável. É preciso personalizar a prescrição segundo a sua história de vida e condições das quais dispõe. Objetivos: Avaliar a adesão de adultos com excesso de peso submetidos ao aconselhamento alimentar e nutricional domiciliar. Metodologia: O estudo do tipo descritivo foi realizado com 26 adultos, que contrataram o serviço de acompanhamento nutricional por no mínimo três meses, no período de novembro de 2006 a julho de 2007, com o objetivo de reduzir o peso. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da UFG. Realizou-se avaliação antropométrica (peso, altura e % de gordura) antes a após a intervenção. No início da intervenção foram coletados dados socioeconômicos e ao final do acompanhamento aplicou-se um questionário para avaliar a opinião dos pacientes sobre os resultados alcançados. O acompanhamento nutricional foi realizado quinzenalmente no domicílio do paciente e a avaliação do consumo alimentar foi realizada por recordatório de 24h em cada consulta para avaliar a adesão à dieta. Os dados foram tabulados e analisados no SPSS (versão 16.0). Resultados: A maioria dos participantes (84,6%) eram do sexo feminino. A idade média dos participantes foi de 38,77 ± 13,37 e o nível de escolaridade foi elevado.A média de refeições inicialmente era de 4,35 refeições/dia com o valor calórico de 1845kcal ± 516,12Kcal e distribuição de kcal oriundas de gordura de 28,4% ± 2,25%, de carboidratos 53,39% ± 4,14 e de proteína 18,24% ± 2,67%. Após a intervenção nutricional 88,5% dos participantes passaram a fazer pelo menos 5 refeições ao dia. O consumo médio passou para 1483Kcal ± 361,2Kcal provenientes de 25,12% ± 1,35% de gordura, 57,32% ± 2,44% de carboidrato e 17,58% ± 1,84 de proteína. A prevalência inicial de excesso de peso segundo o IMC (> 25 Kg/m2) foi de 73%, e ao final da intervenção 57,7%. A redução média de peso foi de 6,02% ± 3,26%. O percentual de gordura médio reduziu de 32,26% ± 5,68% para 28,94% ±5,71%. A maioria (73,1%) dos participantes considerou a redução de peso satisfatória. Conclusão: Os resultados observados indicam que o atendimento nutricional em domicílio é um campo de atuação profissional promissor que oferece muitas vantagens na adesão ao tratamento da perda de peso.

PS-03-040

INGESTÃO DE CLORETO DE SÓDIO EM PACIENTES COM LITÍASE URINÁRIA E HIPERCALCIÚRIA IDIOPÁTICA

ANA CARLA PICHUTTE; NATALIA BARALDI CUNHA; PATRICIA CAPUZZO DAMASIO; SILVIA PAPINNI BERTO; CARMEN REGINA AMARO; JOÃO LUIS AMARO

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A ingestão elevada de sódio ocasiona uma diminuição da absorção renal deste e do cálcio levando assim a um aumento da calciúria. Entretanto são poucos os estudos randomizados que avaliam isoladamente o papel da restrição de sódio sobre o risco na litogênese. Levando-se em considera,cão a dificuldade da determina,ão do sódio ingerido, te,-se utilizado a quantidade deste ínexcretada na urina de 24 horascomo marcador do consumo diário de sódio. Objetivos: O presente estudo teve como objetivo avaliar a ingestão alimentar do cloreto de sódio (NaCl) em pacientes portadores de litíase urinária e hipercalciúria idiopática (HI). Metodologia: Foram estudados prospectivamente 105 pacientes litiásicos, distribuídos em 2 grupos: grupo 1 (n=55) - contituído por pacientes portadores de hipercalciúria idiopática (HI), foi considerado hipercalciúria idiopática a excreção urinária de cálcio > 250mg na mulher e > 300mg no homem com cálcio sérico normal; grupo 2 (n=50) - Normocalciúrios (NC) forma considerados pacientes com excreção normal de cálcio. Os critério de inclusão foram: maiores de 18 anos, função renal normal (clearance >60ml/min), ausencia de proteinúria e urocultura negativa no momento da avaliação. Gestantes, paciente que tinham alguma patologia intestinal, diarréia crônica ou que faziam uso de corticóides foram excluídos. Foram realizadas 2 coletas não consecutivas de urina de 24 horas para avaliação metabólica e dosagem de sódio na urina de 24 horas. A ingestão alimentar foi avaliada pelo método quantitativo do registro alimentar de 3 dias e para avaliação da ingestão alimentar de NaCl utilizamos a dosagem de sódio na urina de 24 horas. Resultados: A média de idade no grupo HI foi de 42 anos e de 46 no grupo NC (p>0,05). A excreção média de urina de sódio foi significantemente maior nos pacientes com HI em relação aos com NC (p>0,05). Levando-se em consideração a excreção urinária média de sódio, notamos que este íon ficou muito acima da recomendada, principalmente no grupo com HI (p>0,05), porém, não observamos a associação entre a excreção urinária de sódio e de cálcio nos grupos. Conclusão: Este trabalho sugere que a redução da ingestão de sal deva ser recomendada para pacientes litiásicos, principalmente aos que apresentam hipercalciúria idiopática.

PS-03-041

EFEITO DE DIETAS HIPERPROTEICAS COM OU SEM SUPLEMENTAÇÃO DE ARGININA E ANTIOXIDANTES VIA ENTERAL NO TRATAMENTO DE ÚLCERAS DE PRESSÃO

ANA CRISTINA OLIVEIRA SOARES; ALVARO ARMANDO MORAIS; ERIKA JANAÍNA VIDIGAL

Instituição: Centro Integrado de Atenção à Saúde

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Considerando estudos que comprovam a maior prevalência de úlceras de pressão em pacientes desnutridos, torna-se fundamental avaliação e adequação nutricional neste grupo de pacientes. Estudos recentes têm sugerido maior eficiência, mas também alguns inconvenientes de dietas enterais suplementadas com arginina e antioxidantes no tratamento de pacientes em dieta enteral portadores de úlcera de pressão. Objetivos: Avaliar a eficiência e a tolerância de duas dietas hiperproteicas, sendo uma específica com suplementação de arginina e antioxidantes no tratamento de doentes com úlceras de pressão. Metodologia: Doze pacientes foram incluídos neste estudo, aberto, de intervenção prospectiva, que constituíam a totalidade dos pacientes internados utilizando dieta via enteral e que apresentavam úlcera de pressão e não se enquadravam nos critérios de exclusão: comprometimento renal e/ou hepático. Os pacientes foram divididos aleatoriamente em dois grupos de seis, acompanhados durante três semanas, recebendo dieta via enteral exclusiva, sendo que um grupo recebeu dieta hiperproteica sem suplementação e outro grupo recebeu dieta hiperproteica suplementada com arginina e antioxidantes. Os pacientes foram acompanhados pelo mesmo profissional durante todo o período de avaliação. Realizou-se semanalmente, avaliação clínica, avaliação nutricional e caracterização da úlcera de pressão (conforme escala Braden) e avaliação laboratorial no início e término do estudo. Resultados: Todos os pacientes alvo do estudo apresentavam desnutrição associada a oferta inadequada de calorias e proteínas. Após três semanas de acompanhamento, os dois grupos apresentaram melhora do estado nutricional e das características da úlcera de pressão. A tolerância a ambas as dietas foi considerada boa, sendo que apenas três pacientes apresentaram diarréia de fácil controle (2 com dieta sem suplementação e 1 com dieta suplementada). A desnutrição prévia e o número relativamente pequeno de pacientes impossibilitaram uma análise comparativa entre as duas dietas. Conclusão: A intervenção nutricional através do ajuste do fornecimento de calorias e macro nutrientes, associado à utilização de dietas hiperproteicas, resultou em melhora do estado nutricional dos pacientes, bem como da úlcera de pressão. Não foi possível comparar a eficiência de cada dieta em separado, porém, ambas as dietas foram eficientes e bem toleradas pelo grupo.

PS-03-042

ESTADO CLÍNICO-NUTRICIONAL E PERFIL SÓCIO DEMOGRÁFICO DE CRIANÇAS COM SÍNDROME NEFRÓTICA INTERNADAS NA CLÍNICA PEDIÁTRICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

LIZIA SOARES PENIDO; INGRID ANNE SCHMIDT

Instituição: Uniservidade Federal de Mato Grosso - UFMT

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Síndrome Nefrótica, doença glomerular mais comum da infância é caracterizada por proteinúria, hipoalbunemia, edema, hiperlipidemia, lipidúria e hipercoagulabilidade. Podem ocorrer deficiências nutricionais como desnutrição protéica e kwashiorkor, cabelos e unhas quebradiços, alopecia, crecimento retardado, desmineralização óssea, glicosúria, hiperaminoacidúria de dirversos tipos, depleção de potássio, miopatia, redução do nível sérico de cálcio, tetania e hipometabolismo. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi identificar o perfil clínico-nutricional e sócio-demográfico de crianças e adolescentes com diagnóstico de síndrome nefrótica, internados entre os anos de 2004 e 2008 na clínica pediátrica do Hospital Universitário de um município brasileiro. Metodologia: O estudo foi realizado a partir de dados secundários coletados das Fichas de Evolução Nutricional e prontuários de crianças internadas na clínica pediátrica do Hospital Universitário com diagnóstico de síndrome nefrótica. Foram coletados os seguintes dados: sexo, idade, altura, procedência, albumina, uréia, creatinina, postássio, sódio, cálcio, colesterol e triglicerídeos. Os dados foram analisados em distribuição de frequência em tabelas e cálculo de média de variáveis contínuas e, no processamento foi utilizado o programa Microsoft Excel 2003. Resultados: Foi encontrado um maior percentual de pacientes do sexo masculino (60,7%) em relação ao sexo feminino (39,3%). No sexo masculino a idade média foi de 7,1 anos e no feminino 6,3 anos. Em relação à classificação do estado nutricional segundo o índice altura/idade, 92,9% dos pacientes apresentaram normalidade. No que se refere aos valores séricos de albumina 42,9% dos pacientes apresentaram desnutrição moderada. Os pacientes apresentaram níveis séricos elevados de colesterol e triglicerídeos. Algumas manifestações clínicas e metabólicas da síndrome nefrótica foram apresentadas pelos pacientes deste estudo, como hipoalbuminemia, hiperlipidemia e distúrbios do metabolismo do cálcio. Conclusão: O cuidado nutricional na síndrome nefrótica é fundamental para minimizar e/ou evitar as alterações que ocorrem com a patologia. As modificações na dieta devem ser feitas quando necessário, com o objetivo de controlar e evitar as alterações nutricionais tão comuns nestes pacientes. Atualmente, os conhecimentos sobre a síndrome nefrótica ainda não estão compreendidos. Portanto, o desenvolvimento de mais estudos se faz necessário.

PS-03-043

AVALIAÇÃO DA PERDA PONDERAL EM PACIENTES QUE SE SUBMETERAM A CIRURGIA BARIÁTRICA

JULIANA CLOSS CORREIA; IVAN GREGÓRIO IVANKOVICS; DANDARA PONTES; JAKELINE NOGUEIRA; SYRLENE NASCIMENTO; LUNA LOPES OLIVEIRA

Instituição: Faculdade São Lucas

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade é um desvio nutricional importante, que vem aumentando no Brasil e no mundo, tornando-se um grave problema de saúde pública. Dentre os tratamentos, a cirurgia bariátrica tem sido muito utilizada na obesidade mórbida, por ser eficaz tanto contra o excesso de peso como com as co-morbidades associadas. Objetivos: Este trabalho teve como objetivo abordar o resultado da perda ponderal segundo índice de massa corpórea (IMC) dos indivíduos que passaram por intervenção cirúrgica para o tratamento da obesidade em um serviço privado de saúde no município de Porto de Velho. Metodologia: Foram avaliados os dados de peso, estatura, idade, doenças associadas à obesidade no período pré-cirúrgico e peso com 6, 12, 18 e 24 meses pós-cirúrgico dos 65 prontuários de pacientes que foram submetidos à técnica de gastroplastia por Fobbi Capella, pelo médico chefe da Equipe de Cirurgia Bariátrica. Resultados: Os resultados mostraram que os pacientes estudados apresentavam-se com IMC pré-cirúrgico em torno de 44 kg/m2, média de idade de 38 anos e 74% dos pacientes apresentavam alguma patologia associada. Houve redução significativa do IMC pós-operatório, com redução aos 24 meses pós-cirúrgico de 61,56% do valor do IMC inicial, com parada da perda de peso nos períodos de 18 a 24 meses do período pós–cirúrgico. Conclusão: Conclui-se que a evolução de perda ponderal deste grupo foi maior do que a apontada pela literatura para esta técnica cirúrgica e reforça a importância do acompanhamento médico e nutricional tardio para manutenção da perda de peso e evitar o reganho de peso.

PS-03-044

RISCO DE DOENÇA CARDIOVASCULAR EM PACIENTES ESQUIZOFRÊNICOS INSTITUCIONALIZADOS SOB MEDICAÇÃO ANTIPSICÓTICA

JULIANE COSTA SILVA ZEMDEGS; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O excessivo ganho de peso associado ao diabetes mellitus tipo 2 e dislipidemias são efeitos colaterais do uso de drogas antipsicóticas. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de pacientes esquizofrênicos institucionalizados em uso de antipsicóticos. Metodologia: Peso corporal, estatura, índice de massa corporal (IMC), circunferência do braço (CB), circunferência muscular do braço (CMB), área muscular do braço (AMB), dobra cutânea tricipital (DCT) e circunferência da cintura (CC) foram coletados e confrontados com os respectivos valores de referência. Resultados: Foram avaliados 43 pacientes (40% homens e 60% mulheres) com idade média de 48 e 53 anos, respectivamente, sendo que 29% dos homens e 19% das mulheres eram idosos. Segundo o IMC, 89% das mulheres e 67% homens adultos apresentaram excesso de massa corporal. Em relação aos idosos, 57% das mulheres apresentaram excesso de massa corporal, enquanto que 60% dos homens apresentaram eutrofia e 40% magreza. Segundo a % de adequação das medidas antropométricas, a maioria dos adultos e idosos encontram-se eutróficos para CB (adultos: 64% vs idosos: 50%), CMB (adultos: 87% vs idosos: 58%), AMB (adultos: 61% vs idosos: 50%) e para DCT foram classificados como obesos (adultos: 74% vs idosos: 42%). A classificação da CC mostrou que 80% das mulheres e 41 dos homens apresentam risco muito aumentado de complicações metabólicas associadas à obesidade. Conclusão: Corroborando a literatura, os dados do presente estudo revelaram alta prevalência de excesso de massa corporal e risco de doença cardiovascular em esquizofrênicos, indicando a necessidade de intervenção nutricional com a finalidade de prevenir doenças associadas e melhorar a qualidade de vida dos pacientes.

PS-03-045

CONTRIBUIÇÃO DA OBESIDADE ABDOMINAL NO COMPORTAMENTO DA TRIGLICERIDEMIA PÓS-PRANDIAL EM IDOSOS COM E SEM SÍNDROME METABÓLICA

PATRÍCIA FERREIRA DO PRA MOREIRA; MARIA APARECIDA DALBONI; LARA MIGUEL QUIRINO ARAUJO; MAYSA SEABRA CENDOROGLO

Instituição: Universidade Federal do Estado de São Paulo - UNIF

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A SM está relacionada à elevada mortalidade cardiovascular e sua prevalência em idosos aumenta progressivamente. Com o envelhecimento também há uma redução do tecido adiposo nos membros e progressivo acúmulo na cavidade abdominal. Assim, observa-se um envelhecimento populacional associado à epidemia da SM e da obesidade. A dislipidemia pós-prandial é um distúrbio que ocorre precocemente e está associado à doença cardiovascular. Porém são escassos os estudos da relação entre SM e lipoproteínas no período pós-prandial, principalmente em idosos, os quais tem sido os mais acometidos por desordens metabólicas. Objetivos: O objetivo deste estudo é avaliar a contribuição da obesidade abdominal (OA) no comportamento dos triglicérides (TGL) no jejum e no pós-prandial (PP) de idosos com e sem síndrome metabólica (SM). Metodologia: Incluímos 80 idosos (72,8?5,7 anos) para avaliação dos lipídios no jejum e TGL no período PP às 2 (PPt2), 4 (PPt4) e 6 (PPt6) horas. Após avaliação do jejum, cada idoso recebeu um "shake" com 19g de gordura /m2 de superficie corporal para o teste no período PP. Os participantes foram divididos em 3 grupos, G1 (SM-sim OA-sim (n=31)), G2 (SM-não OA-sim (n=21)) e G3 (SM-não OA-não (n=28)), a SM e a OA foram definidas pelos critérios de classificação da ATPIII. Empregamos na análise: testes ANOVA, Tukey e regressão linear para medidas repetidas -p<0,05. Resultados: No G1 as médias do TGL obtidas em jejum (170,2?59,6) e no PP (PPt2=222,5+/-71,7, PPt4=326,5+/-130,7 e PPt6=280,5?138,9) foram diferentes das respectivas médias encontradas no grupo G2 (jejum=95,6?36,28, p<0,00, PPt2=133,1?43,4 p<0,000, PPt4=188,0?98,5, p<0,000 e PPt6=132,8?55,5, p<0,000) e no G3 (jejum=97,9?32,6, p<0,000, PPt2=129,6?43,2, p<0,000, PPt4=178?69,2, p<0,000 e PPt6=145,1?75,3, p<0,000). Entre os grupos G2 e G3 não houve diferença, p= 1,0. Na comparação ao longo do tempo elevações nos TGL às 2 horas e 6 horas do período PP não foram diferentes p = 1,0. Os outros tempos tiveram diferença significativa com p<0,005 (jejumt0, PPt4). Conclusão: A OA não é determinante na diferenciação do comportamento dos TGL no período PP entre os grupos de idosos deste estudo. Nesta amostra de idosos ter SM com OA parece se relacionar com um perfil aterogênico de risco no pós-prandial e clearance lentificado mais importante do que apenas ter OA.

PS-03-046

CARDIOPATIA CONGÊNITA E SUA INFLUENCIA NO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS HOSPITALIZADAS

VINÍCIUS TADEU SILVA; DANIEL GALVÃO AMARAL; HUGO XAVIER SPADETO; MARIA CRISTINA SANTIAGO

Instituição: Centro Universitário UNA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Cardiopatia Congênita (CC) é uma disfunção cardiovascular que inclui principalmente anormalidades anatômicas presente no nascimento e que resulta em função cardíaca anormal (BRAUNWALD, 2003 MARILYN, 2006). As crianças portadoras de CC, geralmente apresentam desnutrição, pois há uma deficiência na ingestão de nutrientes, entre outros fatores relacionados à patologia, limitando o aporte nutricional necessário e devem ter acompanhamento nutricional rigoroso. Objetivos: Verificar o estado nutricional de crianças portadoras de CC, identificar a cardiopatia mais freqüente e qual cardiopatia gera maior déficit nutricional. Metodologia: Estudo retrospectivo, por meio de análise de prontuários. 81 crianças, de jan a jul/2008, no setor de pediatria, em um hospital de Belo Horizonte/MG. A classificação nutricional foi baseada na análise dos dados antropométricos, sendo separadas por idade: 0 a 2 anos(P/I e PC/I), 2 a 5 (P/A e A/I) e 5 a 10 (A/I e IMC/I). Tendo como referência tabelas OMS, WHO (2006 e 2007) e CDC (2000). Resultados: 44,4% tinham de 0 a 2 anos, 29,6% de 2 e 5 e 26% de 5 a 10. As cinco cardiopatias mais freqüentes foram: Comunicação Interventricular (20,1%), Comunicação Interatrial (18,5%), Defeito do Septo Atrioventricular (12,3%), Tetralogia de Fallot e Estenose pulmonar com (11,1%). 59,26% das crianças estavam desnutridas. A cardiopatia mais predominante no estudo foi a CIV, o mesmo evidenciado em outros estudos, como o realizado por MIYAGUE e cols., 2003. Neste trabalho, observou-se que há maior incidência de desnutrição em neonatos e lactentes, o mesmo encontrado na literatura (SILVA, 2004). As crianças acima de 2 anos apresentaram, em sua maioria, desnutrição crônica. 28% das crianças desnutridas, de 0 a 2 anos, apresentaram perímetro cefálico abaixo do P10 em relação à tabela CDC 2000. Conclusão: Ao final do estudo pode-se concluir que as crianças apresentaram alta prevalência de desnutrição, principalmente lactentes e neonatos. Isto se deve ao fato de que elas ainda não foram submetidas à cirurgia de correção. Portanto a desnutrição é um somatório da patologia de base e dos cuidados aos pacientes. O acompanhamento nutricional e a intervenção cirúrgica deve ser o mais precoce possível.

PS-03-047

INGESTÃO ALIMENTAR EM PORTADORES DE DIABETES MELLITUS E DE HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA

ELISABETH WAZLAWIK; LISIANE SCHEUNEMANN; THIANE RISTOW CARDINAL; LÍVIA MAYUMI NAKAZORA; LETÍCIA MARIA FUHR; JULIANA HOLOSBACK LIMA; MARION SCHNEIDER MEIRELES

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: BOLSISTA FAPESC: LETÍCIA MARIA FÜHR

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Diabetes Mellitus (DM) e Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) são doenças crônicas relacionadas com estilo de vida inadequado, sendo imprescindível uma alimentação adequada para minimizar as complicações decorrentes. Objetivos: Verificar a ingestão alimentar de pacientes que apresentavam como comorbidades o DM e a HAS. Metodologia: Estudo transversal retrospectivo realizado em indivíduos internados em uma clínica cirúrgica de um hospital público, em Florianópolis, durante o período de março a julho de 2007. A ingestão alimentar foi avaliada a partir de um recordatório alimentar de 24 horas, presente nos prontuários. O consumo de: carboidratos, fibra alimentar, proteínas, lipídeos, colesterol e de ácidos graxos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, ômega-3 e ômega-6 foram calculados através do software NutWin. A distribuição percentual de macronutrientes foi calculada em relação à ingestão energética total e comparada à recomendação da Dietary Reference Intake (DRI, 2005). Os dados foram organizados e analisados através do programa Excel 2007. Resultados: A idade média dos participantes (n=30) foi de 55±17 anos (média±DP), sendo 67% do sexo feminino, 57% apresentavam HAS, 13% DM e 30% HAS e DM. Em relação à ingestão alimentar, os indivíduos realizaram em média 4,5±1,0 refeições/dia, com um consumo energético médio de 1822,0±982,4 kcal/dia. Todos apresentaram distribuição percentual dos macronutrientes (CHO: 53±10%, PTN:18±5% e LIP: 30±7%) de acordo com o recomendado pela DRI. Observou-se consumo insuficiente de: fibra alimentar, ácidos graxos mono e poliinsaturados e de ômega-3 e ômega-6 (19,0±10,4g; 10±4%; 6±2%; 1,2±0,4g e 7,8±3,3g, respectivamente) e um consumo acima do proposto de colesterol (221,1±181,3 mg) e de ácidos graxos saturados (11±4%). Não foi relatado o uso de uma dieta específica ou controle alimentar para DM, sendo a substituição do açúcar por adoçantes dietéticos a única alteração de hábito. Na HAS, em relação ao controle do sódio presente no sal de adição, igualmente não havia o costume de medir e/ou controlar o seu consumo. Conclusão: Não há o devido controle dietético em pessoas portadoras de DM e HAS. O baixo consumo de ácidos graxos monoinsaturados, poliinsaturados, ômega-3, ômega-6 e de fibra alimentar, pode ser um fator contribuinte para o desenvolvimento das comorbidades apresentadas.

PS-03-048

CONSUMO DE CÁLCIO E FERRO EM PACIENTES CIRÚRGICOS ANTERIOR À INTERNAÇÃO.

JULIANA HOLOSBACK LIMA; LETÍCIA MARIA FÜHR; THIANE RISTOW CARDINAL; LÍVIA MAYUMI NAKAZORA; LISIANE SCHEUNEMANN; ELISABETH WAZLAWIK

Instituição: Departamento de Nutrição, CCS, UFSC

Ag.Financiadora: BOLSISTA FAPESC: LETÍCIA MARIA FÜHR

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O cálcio é o mineral mais abundante no organismo, estando 90% presente nos ossos e dentes. Sua baixa ingestão, dentre outros problemas clínicos, está relacionado com a osteoporose. O ferro atua como carreador de oxigênio dos pulmões para os tecidos, através da hemoglobina e da mioglobina. Sua deficiência nutricional pode causar a anemia ferropriva, bastante presente na população mundial. Objetivos: Verificar o consumo alimentar de cálcio e ferro em pacientes cirúrgicos anterior à internação. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal retrospectivo realizado em pacientes internados em uma clínica cirúrgica de um hospital público durante o período de março a julho de 2007. A ingestão alimentar dos pacientes foi verificada a partir de um recordatório alimentar de 24 horas presente no prontuário de cada paciente. A ingestão de cálcio e de ferro foi calculada através do software NutWin. Os dados foram organizados e analisados através do programa Excel 2007. A distribuição dos nutrientes analisados foi comparada às recomendações da Dietary Reference Intake (DRI, 2005). Resultados: A amostra foi constituída de 77 indivíduos, sendo 59,7% do sexo feminino. Em relação às mulheres: a maioria (76%) com até 50 anos apresentou um consumo de cálcio (541,4±275,1mg/dia – média±DP) inferior ao recomendado; o mesmo ocorreu com as com mais de 50 anos (88%) (639,5±279mg/dia). Em relação ao sexo masculino até 50 anos, 82% consumiram valores inferiores às necessidades (658,6±218,4 mg/dia). E acima de 50 anos, 80% apresentaram uma ingestão menor ao indicado (615,5±278,4mg/dia). Com relação ao consumo de ferro em mulheres com até 50 anos de idade, 76% apresentaram ingestão insuficiente (9,8±4,9mg/dia) e nas mulheres com mais de 50 anos, apenas 12% apresentaram uma ingestão suficiente (30,7±9,0mg/dia). Em referência aos homens na faixa etária de até 50 anos, 91% tiveram uma ingestão dentro dos valores preconizados (21±16,7 mg/dia); e dos com mais de 50 anos, 80% demonstraram um consumo dentro do indicado (14,3±4,5mg/dia). Conclusão: Os dados obtidos evidenciam a baixa ingestão de cálcio e ferro, principalmente no sexo feminino, confirmado a importância da necessidade de intervenções dietéticas no intuito de diminuir o risco de enfermidades associadas ao consumo insuficiente destes nutrientes.

PS-03-049

CHÁ MATE REDUZ PESO CORPORAL DE INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 E PRÉ-DIABETES

ARIANNA DE MIRANDA NOGUEIRA; GRAZIELA ALESSANDRA KLEIN; ALINY STEFANUTO; BRUNNA CRISTINA BOAVENTURA; ELAYNE CRISTINA DE MORAIS; CAROLINE GARCIA GUANABARA; FERNANDA DE ANDRADE; ELISABETH WAZLAWIK; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; EDSON LUIZ DA SILVA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: FAPESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil, diversas plantas são popularmente utilizadas para auxiliar a perda de peso corporal. Entretanto, a eficácia e a segurança das mesmas não estão totalmente elucidadas. A erva-mate (Ilex paraguariensis) é uma das únicas espécies descritas em estudos que apresentam dados clínicos de eficiência no tratamento da obesidade. Atribuem-se à cafeína as possíveis propriedades estimulantes e lipolíticas, além de outros compostos com propriedades diuréticas e laxativas. Objetivos: Verificar o efeito da ingestão de chá mate tostado no peso corporal de pacientes com diabetes mellitus tipo 2 e indivíduos com pré-diabetes. Metodologia: Participaram do estudo 11 pacientes diabéticos tipo 2 (média de 54 anos e 80 kg), e 12 indivíduos com pré-diabetes (média de 59 anos e 72 kg). Todos os participantes ingeriram 330 mL de chá mate tostado, 3 vezes/dia, durante 60 dias. As diferenças foram avaliadas pelo teste t pareado de Student, considerando $p<0,05$ como significativo. Resultados: Em média, os pacientes diabéticos não apresentaram redução significativa no peso corporal. No entanto, 65 a 75% desses pacientes tiveram diminuição de 0,9 kg, 1,1 kg e 1,4 kg no peso corporal ($p<0,001$), após 20, 40 e 60 dias de ingestão de chá mate, respectivamente. Os indivíduos pré-diabéticos apresentaram redução no peso corporal de, em média, 0,5%, 0,9% ($p=0,07$) e 2,4% ($p=0,04$), após 20, 40 e 60 dias de ingestão, respectivamente. Além disso, para 70% desses indivíduos, a diminuição no peso corporal foi de 0,8 kg, 1,1 kg e 1,6 kg ($p<0,001$), após 20, 40 e 60 dias de ingestão de chá mate, respectivamente. Conclusão: O consumo de chá mate tostado, durante 20, 40 e 60 dias, foi eficaz na redução do peso corpóreo da maioria dos pacientes diabéticos e indivíduos pré-diabéticos.

PS-03-050

IMPACTO DA ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL E DO EXERCÍCIO FÍSICO SOBRE O PERFIL METABÓLICO DE PACIENTES COM DPOC

BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO; MARIELE CASTILHO PANSANI; ADRIANA MILANEZI PINHEI ARANHA; SUZANA ERICO TANNI; IRMA GODOY; SERGIO ALBERTO RUPP PAIVA

Instituição: Faculdade de Medicina UNESP Botucatu

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A síndrome metabólica (SM) tem elevada prevalência na população mundial. Da mesma forma, é freqüente em pacientes com Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC), podendo levar a piora nas condições de saúde desses pacientes. Objetivos: Avaliar o impacto da orientação dietética e da atividade física promovida em programa de reabilitação pulmonar para pacientes com DPOC. Metodologia: Seis pacientes (3 homens) portadores de DPOC e com SM, com idade média de 72 anos, participantes da reabilitação pulmonar foram avaliados quanto a variáveis para diagnóstico de SM: circunferência abdominal (CA), glicemia de jejum, triglicérides, HDL-colesterol e pressão arterial, além de recordatório de 24 horas antes e após orientação nutricional, com intervalo de 12 meses entre as avaliações. Foram analisados calorias totais, porcentagem de carboidratos, proteínas, lipídeos (total, saturado, monoinsaturado, polinsaturado e colesterol), fibras e vitamina A. Os pacientes realizavam exercício físico duas vezes por semana, por uma hora diária, meia hora de caminhada e meia hora de exercícios aeróbicos. O cálculo dietético foi realizado pelo software NutWin. A análise estatística utilizada foi teste t pareado, com significância de 5%. Resultados: Houve redução da glicemia de jejum (120,2±12,05 para 103,4±22,09; p=0,23) e da CA (106±10,1 para 102,1±9,3; p=0,09), mas sem significância estatística. Níveis de colesterol total foram reduzidos significativamente (212,5±28,5 para 199,3±24,3; p=0,038). Quanto a ingestão alimentar, os pacientes apresentavam ingestão de macronutrientes adequados, baixo consumo de fibras e gorduras insaturadas e alto consumo de saturadas antes da orientação nutricional. Porém não houve alterações significativas na ingestão alimentar dos indivíduos. Conclusão: Conclui-se que o programa de reabilitação pulmonar promove alterações positivas nos parâmetros da SM, atribuído principalmente à prática regular de atividade física.

PS-03-051

PERFIL NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA DE IDOSOS OSTOMIZADOS

CELIA CRISTINA DIOGO FERREIRA; LUANA GRAVINA; PAOLA COSTA QUEIROZ DE OLIVEIRA

Instituição: Centro Universitário de Volta Redonda

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Ostomia significa abertura e indica a exteorização de uma víscera através do corpo. A perda de micronutrientes nas fezes contribui para deficiência de nutrientes em pacientes com ressecções intestinais ou que apresentam redução acentuada da superfície de absorção. Objetivos: Este estudo teve como objetivo traçar o perfil nutricional e da qualidade de vida de idosos cadastrados no núcleo de ostomizados de Volta Redonda – RJ, a partir do questionário de mini-avaliação nutricional, dados de antropometria e da avaliação da qualidade de vida. Metodologia: Para traçar o perfil nutricional de 12 idosos foram utilizados parâmetros antropométricos e a mini-avaliação nutricional (MAN). Os dados de antropometria coletados foram: peso, altura, CB (circunferência do braço) e CP (circunferência da panturrilha). Foram utilizados os pontes de corte de IMC para idosos recomendados por Lipschitz (1994).Para avaliar a qualidade de vida utilizou-se o questionário WHOQOL (World Health Organization Quality of Life). Resultados: A amostra foi composta por 75% de homens e a média de idade foi de 68,9 anos. Em relação ao IMC, 50% apresentavam-se eutróficos.Os parâmetros CB e CP estavam adequados para 75% da amostra. De acordo com MAN 50% apresentavam risco para desnutrição.Comparando a classificação nutricional obtida com a MAN e o IMC, observou-se que, dentre os indivíduos que apresentaram eutrofia na MAN, 50% estavam com excesso de peso e 17% foram classificados com magreza segundo o IMC. Quanto ao questionário de qualidade de vida, 50% avaliaram como boa a sua qualidade de vida, 66,6% estavam satisfeitos com a sua saúde, 36% acreditavam que a dor física os impedia de fazer o que precisavam, 27% achavam que necessitavam de tratamento médico para levar a sua vida, 27% consideravam aproveitar muito pouco a sua vida, 45% achavam que a sua vida tinha bastante sentido, 36% estavam regularmente satisfeitos com a sua aparência física e 83% afirmavam que possuíam quantidade média monetária para satisfazer suas necessidades. Conclusão: A MAN mostrou-se ser melhor parâmetro para a avaliação dos idosos, pois considerou outros aspectos além da antropometria tais como hábitos alimentares, ingestão hídrica e estado emocional. Foi possível observar nesse estudo a necessidade de se construir um questionário específico que sirva de instrumento para uma avaliação mais criteriosa do estado nutricional de idosos colostomizados visto que a senescência pode potencializar a possibilidade de distúrbios nutricionais em ostomizados

PS-03-052

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES AMBULATORIAIS COM ACIDENTE VASCULAR ENCEFÁLICO DETERMINADO POR DIFERENTES MÉTODOS DE AVALIAÇÃO.

DÉBORA ROCHA OLIVEIRA; VERA SILVIA FRANGELLA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Indivíduos com AVE (Acidente Vascular Encefálico) apresentam suscetibilidade a déficits no estado nutricional que podem se agravar quando não há controle dos parâmetros nutricionais e a nutrição é inadequada. A avaliação nutricional é imprescindível para nortear a conduta dietética e favorecer prognóstico. Para tanto, deve-se estabelecer diagnóstico nutricional fidedigno com emprego de instrumentos de avaliação seguros, práticos, de fácil aplicabilidade e confiáveis. Objetivos: Determinar o perfil nutricional de pacientes ambulatoriais com AVE e analisar diferentes métodos empregados na avaliação nutricional dessa população. Metodologia: Esse estudo transversal foi realizado após aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa sob o número 157/08. Avaliaram-se 26 indivíduos adultos e idosos, de ambos os gêneros por meio de medidas antropométricas, bioimpedância (BIA), força de preensão palmar (FPP) e espessura do músculo adutor do polegar (MAP). Todas informações estatísticas foram obtidas com o auxílio do programa estatístico GraphPad Prism version 3.00 for Windows, sendo o nível de significância adotado em todas as análises de α= 5 %. Resultados: A maioria dos participantes (58%) apresentou excesso de peso. Os homens apresentaram valores de FPP, massa magra-BIA, circunferência muscular do braço (CMB) e MAP significativamente maiores aos das mulheres (p=0,018; p=0,0001; p=0,0269; p=0,0179, respectivamente). Em contrapartida, os valores da dobra cutânea triciptal (DCT) e porcentagem de gordura corporal (% GC) foram significativamente menores (p= 0,0017; p= 0,0007, respectivamente) em relação ao gênero feminino. Os valores do MAP foram significativamente menores nos idosos e houve correlação positiva da espessura do MAP com massa magra-BIA (p=0,0052) e FPP (p=0,0024). A FPP, em ambos os gêneros, foi positivamente correlacionada a CMB (p=0,0196), massa magra-BIA (p=0,0002) e apresentou relação inversa com % CG. Conclusão: Os resultados apontam a aplicabilidade da FPP e do MAP na prática clínica como métodos de avaliação nutricional para essa população, especialmente idosos, pois detectam alterações funcionais não captadas por outros parâmetros em curto prazo, sendo importantes para identificação precoce do risco nutricional. Cabe salientar também que a FPP e MAP além de auxiliarem na avaliação do estado nutricional e nortearem a conduta dietética são instrumentos importantíssimos no ambiente hospitalar por serem preditores de mortalidade e complicações clínicas.

PS-03-053

TERAPIA NUTRICIONAL NOS TRANSTORNOS ALIMENTARES: A CRONICIDADE E SEUS DESAFIOS

FELÍCIA BIGHETTI; MONISE M.G COSTA; MARINA G. MANOCHIO; ROSANE P.P RIBEIRO; JOSÉ E. DOS SANTOS

Instituição: Hospital das Clínicas de Ribeirão Preto

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os transtornos alimentares são quadros psicopatológicos que cursam com cronicidade, portanto, o diagnóstico deve ser realizado precocemente. Objetivos: Esse trabalho objetivou relatar a evolução clínica de uma paciente com anorexia nervosa do tipo compulsivo/purgativo crônico em tratamento há 18 anos no Grupo de Assistência em Transtornos Alimentares (GRATA) do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP. Metodologia: GCGM, 32 anos, casada, mãe de dois filhos, do lar, necessitou de diferentes modalidades terapêuticas quanto à alimentação, devido ao insucesso da via oral por grande restrição alimentar e vômitos diários. Nesse período, foi internada por 10 vezes, recebendo nutrição enteral e parenteral total e realizou gastrostomia em 2005. Mesmo assim, havia instabilidade clínica e nutricional com recaída progressiva por um ano, representada por emagrecimento, diarréia e distúrbio hidroeletrolítico com reposição de K+ semanalmente nos últimos 14 meses. Foi internada na psiquiatria durante cinco semanas, pesando 45,5 kg e com desnutrição grave (IMC = 16,7 kg/m2), ingestão alimentar de 540 kcal/dia de dieta enteral pela gastrostomia e via oral zero. Os exames bioquímicos mostraram: K+ = 2,7mEq/L, Na+ = 139mEq/L, Ca+ = 1,09mg/dl, Mg+ = 1,26mEq/L Resultados: A conduta nutricional foi estimular a ingestão por via oral e aumentar o volume da dieta enteral, o que foi progressivamente alcançado. A paciente obteve crescente recuperação clínica e nutricional e recebeu alta hospitalar pesando 52 kg, (IMC = 19,12 Kg/m2), ingerindo 1800 Kcal/dia de dieta enteral polimérica, e a via oral, continuou zero, sem vômitos e diarréia, e melhora da maioria dos eletrólitos K+ = 4,4mEq/L, Na+ = 139mEq/L, Ca+ = 1,20mg/dl, Mg+ = 1,69mEq/L. No primeiro retorno ambulatorial, a paciente recuperou 3,4 kg, porém apresentando vômitos 2x/dia e com piora dos exames bioquímicos, principalmente K+ = 3,1mEq/L e Ca+ = 1,04mg/dl. Conclusão: Concluiu-se que, apesar do difícil manejo, os resultados da internação foram satisfatórios e a recaída da paciente após a alta reflete o curso crônico que estes transtornos tendem.

PS-03-054

ESTEATOSE HEPÁTICA NÃO ALCOÓLICA EM CANDIDATOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

JULIANA CLOSS CORREIA; LUNA LOPES OLIVEIRA; IVAN GREGÓRIO IVANKOKOVICS; NEIRA FERREIRA SILVA; SOLANGE FREITAS CASTRO

Instituição: Faculdade São Lucas

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Esteatose Hepática (EH) é o acúmulo de gordura histologicamente visível nos hepatócitos. A obesidade e a resistência à insulina, são os dois fatores de risco mais comuns. Objetivos: O objetivo deste estudo foi conhecer quantos pacientes obesos candidatos à Cirurgia Bariátrica no período de novembro de 2002 a julho de 2005, tiveram indicação de esteatose hepática não alcoólica (HE não alcoólica) pela ultra-sonografia. Metodologia: Com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos pacientes em suas residências, locais de trabalho ou via SEDEX, foram revisados os prontuários e os laudos ultra-sonográficos pré-operatório de pacientes de um grupo de Cirurgia Bariátrica. De 94 candidatos, foram excluídos quatro por não aceitarem participar da pesquisa, oito por não apresentarem ultra-sonografia, cinco por não terem sido localizados e dezesseis pela afirmativa de consumo de álcool e um portador de hepatite viral, restando 60 pacientes. Foram verificados dados pessoais, dados antropométricos de altura (m), peso (kg) e índice de massa corporal (IMC) (Peso/A²), classificado segundo a WHO, 1997, como obesidade Grau I, II e III para IMC 30 a 34,9K/m²; 35 a 39,9 Kg/m² e > 40Kg/m². Resultados: Dos 60 pacientes, 50(83%) eram mulheres e 10(17%) homens, com idade de 40 + 9,7 anos, amplitude de 20 a 64 anos e IMC médio de 44 + 7. EH não alcoólica estava presente em 16 (26,66%) do total de pacientes. Das 50 mulheres, 13 (26%) tiveram diagnóstico positivo para EH não alcoólica e dos 10 homens, 3 (30%). Não houve diferença estatisticamente significativa no peso e IMC médio dos pacientes com presença e ausência de EH não alcoólica, conforme o teste t de Student, Peso (tcal = 0,9) e IMC (tcal = 0,50). Do total de avaliados, 3(5%), 11(18%) e 46(77%), tinham obesidade grau I, II e III respectivamente. A maior frequência de obesidade Grau III vai ao encontro das normas do Conselho Federal de Medicina para realização desta cirurgia. Conclusão: Neste estudo a EH não alcoólica esteve presente em 26,66% dos pacientes candidatos a cirurgia bariátrica. No estudo retrospectivo caso-controle de FILHO et al, 2002, EH não alcoólica foi diagnosticada por ultra-sonografia pré-operatória em 12,5% dos pacientes. Outros estudos relataram a doença em mais de 50 % dos pacientes. Por se tratar de pacientes obesos, o reconhecimento desta condição deve direcionar a investigação para biopsia hepática e para as complicações da DHGNA.

PS-03-055

ANALISE DA PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE UNIVERSITARIOS

RAMIELE CÁSSIA CALMON ; CHRISTIANE LAMOUNIER FERREIRA; MARIA CRISTINA SANTIAGO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A preocupação com o peso e a forma corporal cada vez mais levam as pessoas a iniciar dietas progressivas e mais seletivas. Este tipo de comportamento pode levar a distúrbios alimentares, como a anorexia.A anorexia nervosa é um transtorno alimentar representada pela distorção na maneira como o indivíduo avalia a forma, o peso e o tamanho de seu corpo (imagem corporal). Somado à distorção de imagem corporal, há medo mórbido de engordar e recusa alimentar. Os adolescentes são os grupos de maior risco ocorrendo em maior concentração em adolescentes do sexo feminino, os homens também são acometidos, mas em proporções menores, representando apenas 10% dos casos dos transtornos alimentares. Objetivos: Avaliar a percepção corporal dos estudantes de um Centro Universitário e sua correlação com distúrbios psicológicos. Metodologia: A amostra do estudo foi selecionada por conveniência. Foram avaliados 100 estudantes de ambos os sexos e dos diversos cursos da 1ª a última série. Foi utilizado um questionário de autopreenchimento, constituído de 4 questões. A primeira questão foi preenchida com a idade e o sexo. A segunda questão possuía quatro opções: Baixo peso, Normal, sobrepeso ou obeso. Na terceira foi avaliado os hábitos alimentares. Na quarta questão foi realizada a avaliação da imagem real através do IMC, considerando o peso e altura aferida. Resultados: O grupo estudado era constituído de 100 estudantes, sendo 32 homens e 68 mulheres. De acordo com os resultados, observou-se que 26% dos estudantes possuía IMC para indivíduo de baixo peso e consideram-se com sobrepeso. Houve uma tendência dos estudantes do sexo feminino apresentarem este comportamento, onde 78% dos estudantes eram do sexo feminino, enquanto apenas 22% eram do sexo masculino. De acordo com o teste de imagem corporal 51% dos estudantes se auto-avaliavam como sobrepeso, porém apenas 39% estava realmente classificado desta maneira. Ainda de acordo com o presente estudo, 14 % consideravam-se obesos enquanto apenas 7% estava com esta classificação de acordo com o IMC real. Conclusão: Os transtornos alimentares são cada vez mais focos de atenção. A maioria dos estudantes avaliados tem uma visão distorcida da própria imagem corporal, muitas vezes apresentam um IMC com classificação baixo peso e consideram-se com sobrepeso, o que acontece predominantemente no sexo feminino, o que traz sérios indícios de distúrbios psicológicos.

PS-03-056

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS

ROBERTA MARI DE OLIVEIR PEREIRA; SHEILLA DE OLIVEIRA FARIA; SUZANA CRISTINA TOLEDO LIMA

Instituição: Instituto de Radiologia do HCFMUSP

Ag.Financiadora: INSTITUTO DE RADIOLOGIA DO HCFMUSP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Em virtude do aumento de sua incidência, o câncer é, atualmente, um problema de saúde pública mundial. A perda de peso e de tecidos corporais é uma condição comum em pacientes oncológicos e está relacionada à localização, ao tipo de tumor, à presença e à duração de sintomas gastrintestinais como anorexia, vômitos e diarréia. Esta condição afeta a capacidade funcional, a resposta ao tratamento, a qualidade de vida e a sobrevida do paciente. Objetivos: Neste sentido, o objetivo do presente estudo foi verificar o perfil nutricional de pacientes oncológicos. Metodologia: Foi realizado um estudo retrospectivo, utilizando dados dos prontuários de pacientes atendidos em primeira consulta no ambulatório de nutrição no período de Janeiro a Maio de 2009. Os dados coletados foram: peso habitual, peso atual, altura, a presença ou não de sintomas e o tipo de tratamento (quimioterapia e/ou radioterapia). Resultados: Foram estudados 34 pacientes (73,5% do sexo masculino). A mediana de idade foi de 61 anos variando de 21 a 80 anos. Doze meses antes da consulta nutricional, 53% eram eutróficos, sendo que a média ± DP do peso era de 71,08±17,55kg, e IMC de 25,87±6,07kg/m². Na primeira consulta nutricional, 56% já apresentavam baixo peso (peso= 63,60±22,60kg e IMC=23,03±7,35kg/m²). Verificou-se diferença significativa ($p<0,01$) entre o peso e IMC da primeira consulta com o peso habitual, ou seja, os pacientes perderam uma quantidade significativa de peso em 12 meses. A maioria (56%) estava realizando algum tipo de tratamento (radioterapia, quimioterapia ou ambos), sendo que 65% apresentavam 1 ou mais sintomas comprometendo a ingestão adequada de alimentos. A maior parte dos pacientes (59%) necessitou de intervenção nutricional (suplemento via oral ou sonda). Conclusão: Portanto, a significativa perda de peso apresentada pela maioria dos pacientes durante o curso da doença e seu tratamento, provavelmente esteja relacionada aos sintomas que prejudicam a ingestão alimentar. Estes resultados mostraram a importância do acompanhamento nutricional destes pacientes com diagnóstico de câncer, tão precocemente quanto possível, para a prevenção da perda de peso, através da suplementação alimentar e/ou orientação para o manejo dos sintomas durante o tratamento, contribuindo para o aumento da sobrevida do paciente.

PS-03-057

EVOLUÇÃO NUTRICIONAL DE OBESOS SUBMETIDOS À GASTROPLASTIA REDUTORA COM BYPASS GÁSTRICO EM Y DE ROUX

TAINARA COSTA; ANA ALICE DE SOUZA; CLÁUDIA FAGUNDES BONATO TORQUATO; JOYCE CAPELETTO; MARA RODRIGUES ROSSI; NIARA CARLA DE OLIVEIRA; SÉRGIO MUSSI GUIMARÃES; GILBERTO BORGES DE BRITO; SILVIA MARIA ALBERTINI

Instituição: FAMERP e UNIRP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade mórbida, problema de Saúde Pública, representa risco iminente à vida, devendo ser tratada de maneira definitiva. Nestes pacientes o tratamento cirúrgico tem se mostrado a melhor opção para perda de peso e sua manutenção em longo prazo. Objetivos: Avaliar perda de peso e identificar os principais sintomas e queixas nutricionais no período pós-operatório de obesos submetidos à gastroplastia redutora (GR). Metodologia: Foram estudados, retrospectivamente, 167 obesos submetidos à GR com Bypass Gástrico em Y de Roux (Cirurgia de Fobi Capella), num Hospital de Ensino, no período de 2005 a 2008. Os dados foram obtidos a partir de informações do prontuário médico e dos protocolos de avaliação nutricional aplicados pelo nutricionista nos retornos, sendo analisados e submetidos à análise estatística descritiva. Resultados: A casuística apresentou média de excesso de peso de 50,9 + 18,4 kg. A média de perda total do excesso de peso foi de 60,2 + 24,2%. Em 165 pacientes, nos primeiros três meses, a média da perda do excesso de peso (PEP) foi de 38,6 + 14%. Seis meses pós-cirurgia, a média da PEP em 111 pacientes foi de 60 + 15,3%. Até 09 meses pós-cirurgia, a média da PEP em 65 pacientes foi de 73,7 + 18,1%. Nos 47 pacientes avaliados até completar 12 meses de cirurgia, a média da PEP foi de 86,4 + 20,5%. Dos pacientes estudados, apenas 07 (4,2%) não relataram queixas nutricionais, sendo vômito e alopecia, relatadas por 130 (77,8%) e 82 (49,1%) pacientes, respectivamente. Em 89 (53,3%) e em 59 (35,3%) deles, o vômito ocorreu após ingestão de arroz e carne vermelha, respectivamente. Cento e sessenta e cinco (98,8%) pacientes utilizaram medicamentos pós-cirurgia, sendo: omeprazol (81,4%), rubranova (65,9%), anticoagulantes (64,7%) e ursacol (36,5%). Após a cirurgia, 78 (46,7%) iniciaram atividade física, sendo 32,3% deles a partir de 3 meses, 12% a partir de 6 meses e 3,6% 12 meses após a cirurgia. Cento e vinte (71,9%) e 143 (85,6%) pacientes almoçavam e jantavam em casa, respectivamente. A maioria (46,7%) gastava 20 a 30 minutos para realizar estas refeições. Cento e vinte e quatro (74,2%) ingeriam menos que 06 copos de água/dia. Destes, 35 (21%) ingeriam líquidos junto com a refeição. Foi utilizado módulo de proteínas como suplemento nutricional por 61(36,5%) pacientes. Conclusão: A perda de peso apresentada pelos pacientes está de acordo com a literatura. A avaliação e o acompanhamento nutricional pós-operatório destes pacientes são fundamentais.

PS-03-058

RELAÇÃO ENTRE CONSUMO DE GORDURA E FIBRA ALIMENTAR EM MULHERES COM NEOPLASIA MAMÁRIA

THELMA FERNANDES FELTR RODRIGUES; ALINE MARCON PASSARELI; MÁRCIA REGINA EICHHORN; CARMELINA AMADEI

Instituição: Universidade Nove de Julho

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O câncer de mama representa grave problema de saúde pública e ocupa o primeiro lugar na causa de câncer em mulheres no Brasil. Existem evidências de que consumo de gordura seja um dos mais importantes fatores de risco para câncer de mama. A explicação provável seria que dieta rica em gordura poderia afetar disponibilidade de estrógenos pela elevação na concentração plasmática de ácidos graxos livres. O alto nível de estrógeno faz com que haja aumento no estímulo no processo de divisão celular mamária. Por outro lado, a dieta pode contribuir na prevenção do câncer, visto que frutas, legumes e verduras garantem adequada ingestão de grande parte dos nutrientes, fibras e uma variedade de fatores nutricionalmente benéficos para redução da recorrência de neoplasia mamária. Objetivos: Avaliar o consumo de gordura e fibra alimentar de mulheres com neoplasia mamária e seu estado nutricional. Metodologia: Trata-se de estudo transversal, com amostra de conveniência. Foram entrevistadas 29 pacientes entre 19 e 60 anos de idade, com diagnóstico de neoplasia mamária, em tratamento quimioterápico, em hospital público, região central do município de SP. Foram coletados os dados: idade, peso atual e estatura, além de dados alimentares por meio de Questionário de Freqüência Alimentar Simplificado (QFAS) desenvolvido por BLOCK (1994). Foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) pela fórmula de Quetelet. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa e as participantes preencheram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Resultados: Média de idade encontrada foi 47±8,4anos. Em relação ao estado nutricional 34,5% das pacientes estavam eutróficas durante o tratamento, 41,4% com risco de obesidade, 17,2% com obesidade grau I e 6,9% com obesidade grau II. Quanto ao consumo alimentar, 37,9% das mulheres apresentaram um alto consumo de gordura, 10,4% apresentaram moderado consumo e mais da metade (51,7%) revelou ter baixo consumo de gordura. Com relação ao consumo de fibras, nenhuma das participantes apresentou consumo adequado, segundo os critérios estabelecidos pelo QFAS. Conclusão: Com base nos dados do presente estudo, conclui-se que as pacientes apresentam em sua maioria risco de obesidade ou obesidade já instalada, podendo esta ser decorrente do tratamento quimioterápico. O consumo de gordura não revelou-se exagerado na maioria das pacientes, porém foi detectado baixo consumo de fibras na dieta destas pacientes, sendo esse um nutriente essencial na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

PS-03-059

CONSUMO DE INFUSÃO DE ERVA MATE TOSTADA REDUZ PESO CORPÓREO EM INDIVÍDUOS COM DISLIPIDEMIA

ARIANNA DE MIRANDA NOGUEIRA; ELAYNE CRISTINA DE MORAIS; GRAZIELA ALESSANDRA KLEIN; CAROLINE GARCIA GUANABARA; ALINY STEFANUTO; BRUNNA CRISTINA BOAVENTURA; FERNANDA DE ANDRADE; EDSON LUIZ DA SILVA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: FAPESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As dislipidemias associadas ao sobrepeso aumentam o risco para as doenças cardiovasculares. Nesse contexto, os tratamentos para a diminuição do peso corpóreo são importante estratégia para a prevenção das complicações cardiovasculares. Alguns estudos demonstraram que a erva mate (Ilex paraguariensis) é uma das únicas espécies que apresenta eficácia na redução do peso corporal de indivíduos obesos, provavelmente, devido ao seu conteúdo de cafeína. Objetivos: Verificar o efeito da ingestão de infusão de erva mate tostada no peso corpóreo de indivíduos com dislipidemia e com dieta livre. Metodologia: Participaram do estudo 36 indivíduos (n=25/11, fem/masc) com dislipidemia (LDL-colesterol ≥ 160 mg/dL; Triglicerídeos ≥ 150 mg/ dL ou HDL-colesterol < 50 e 40 mg/ dL, para mulheres e homens, respectivamente), com idade de 46,4 ± 11,8 anos. Os participantes ingeriram 330 mL de infusão de erva mate tostada (chá mate), 3 vezes/ dia, durante 40 dias, mas continuaram com os seus hábitos dietéticos regulares. As diferenças foram avaliadas pelo teste t pareado de Student, considerando $p<0,05$ como significativo. Resultados: De modo geral, os indivíduos dislipidêmicos apresentaram diminuição significativa de 0,9%, ou 0,6 kg, do peso corporal após 40 dias de consumo de erva mate tostada (69,4 ± 13,5 kg versus 68,8 ± 13,0 kg; $p<0,02$). Além disso, para cerca de 68% dos indivíduos, a redução no peso corpóreo foi de 0,7 kg e 1,3 kg, após 20 e 40 dias de ingestão da erva mate tostada, respectivamente. Conclusão: O consumo de infusão de erva mate tostada por 40 dias promoveu diminuição significativa no peso corporal dos indivíduos com dislipidemia e sem intervenção dietética. Sugere-se, assim, que a erva mate pode ser utilizada como terapia adjuvante para a redução do risco de doença cardiovascular nessa população.

PS-03-060

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ NO CONTROLE GLICÊMICO E PARÃMETROS ANTROPOMÉTRICOS DE INDIVÍDUOS DIABÉTICOS

CELIA CRISTINA DIOGO FERREIRA; MÁRCIA DE PAULA ARAÚJO; RAFAELLA DE SOUZA DEL MARCHESATO

Instituição: Centro Universitário de Volta Redonda

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estudos experimentais e epidemiológicos têm demonstrado associação positiva entre consumo de fibra solúvel, como a que se encontra na farinha da casca do maracujá (FCM) e redução dos níveis de glicose sanguínea. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi verificar os efeitos da FCM no controle glicêmico e parâmetros antropométricos de pacientes diabéticos submetidos à suplementação e dieta e somente à suplementação de 10 g de farinha,após 90 dias de tratamento. Metodologia: A amostra foi dividida em 2 grupos: grupo A com 8 pacientes com prescrição dietética individualizada e suplementação de 10g/dia de farinha da casca do maracujá durante 90 dias; e grupo B com 10 indivíduos que receberam somente a suplementação de 10g/dia de farinha por 90 dias. Em ambos os grupos, início e no fim do tratamento, foram realizadas avaliações antropométricas: peso, altura, IMC e circunferencia da cintura (CC) e avaliações bioquímica: glicemia de jejum (GJ) e hemoglobina glicada (HbA1C). Foi utilizado o teste Scott-Knot para comparação dos valores médios dos grupos e o teste T pareado para comparação entre os valores médios iniciais e finais encontrados. Resultados: Não foi encontrada associação entre a ingestão de FCM e diminuição dos níveis de glicose e Hb1C. Foi encontrada diferença significativa ($p< 0,05$) entre os grupos A e B, em relação aos parâmetros IMC e CC. No grupo A foi encontrada redução nas médias de diferença dos valores finais e iniciais para a CC, peso e IMC, enquanto que no grupo B foi encontrada redução nas médias de diferença para glicose e CC. O grupo B apresentou aumento médio de 0,8Kg/m² ($p< 0,05$) no IMC. O grupo A apresentou redução média de 1,37 cm na CC, enquanto que o B apresentou 0,1 cm. Em média os pacientes iniciaram o tratamento apresentando níveis de HbA1C maiores que 8,8%, considerado de risco para o desenvolvimento de complicações da diabetes. Cerca de 50% dos pacientes do grupo A e 30% do grupo B, apresentaram redução nestes níveis ao término do estudo. Conclusão: Conclui-se que a suplementação com a FCM, associada ou não a dieta, embora não tenha demonstrado significância estatística nos parâmetros analisados, teve influência na redução dos indicadores bioquímicos e antropométricos de alguns pacientes. Portanto ressalta-se a importância de outros estudos longitudinais para este tipo de avaliação.

PS-03-061

LIPÍDEOS DIETÉTICOS E SUA CORRELAÇÃO COM O PERFIL LIPÍDICO

CLAUDIA ASSEF SANIBAL; ELAINE ABRÃO ASSEF SANIBAL; ELISABETH APARECIDA FERRA TORRES; NAGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMASCENO

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Atualmente, não só a quantidade, mas, sobretudo, o tipo de gordura dietética influencia o perfil lipídico e o desenvolvimento da aterosclerose. Apesar dessas observações, a recomendação de dietas hipolipídicas ainda é descrita na literatura. Objetivos: Avaliar o impacto do tipo de gordura sobre o perfil lipídico. Metodologia: Trinta e seis indivíduos de ambos os sexos, 20-65 anos, selecionados do InCor/São Paulo foram distribuídos em função do LDL-C (cut off: 160,0 mg/dL): Normocolesterolêmicos (n= 18) e Hipercolesterolêmicos (n= 18). Após 12h jejum, amostras de sangue foram coletadas e a partir do plasma foi determinado o colesterol total, LDL-C, HDL-C, triglicerídeos. O consumo foi avaliado por meio de três recordatórios de 24h. O consumo de energia, macronutrientes, ácidos graxos saturados (AGS), polinsaturados (AGP), monoinsaturados (AGM) e colesterol foi calculado no programa NutWin®. As diferenças entre os grupos e as correlações foram determinadas pelo programa SPSS, 15.0. Resultados: Normocolesterolêmicos apresentaram colesterol total 165,7 mg/dL ±32,25 vs 206,33 mg/dL ±32,26, respectivamente ($p=0,001$) e LDL-C 94,56 mg/dL ±26,84 vs 162,2 mg/dL ±32,26, respectivamente ($p=0,001$) menor que os Hipercolesterolêmicos. Perfil inverso foi observado para a HDL-C 44,94 mg/dL ±7,55 vs 40,30 mg/dL ±9,11, respectivamente ($p= 0,004$). O consumo de AGS ($p=0,002$), Lipídios totais ($p= 0,001$) e Colesterol ($p= 0,002$) foi maior nos Hipercolesterolêmicos, enquanto o consumo de AGM e AGP foi maior no Normocolesterolêmicos. O consumo de AGS se correlacionou com colesterol total ($r= 0,516$; $p= 0,001$) e LDL-C ($r= 0,419$; $p= 0,001$). Conclusão: Hipercolesterolêmicos consomem lipídeos mais aterogênicos, que os Normocolesterolêmicos. Entretanto, somente os AGS apresentaram correlação positiva com o colesterol total e o LDL-C.

PS-04-022

APLICAÇÃO DO EAT- 26 (EATING ATITTUDES TEST) EM GRADUANDAS DO CURSO DE MODA DE UMA UNIVERSIDADE DO INTERIOR DE SÃO PAULO

FELÍCIA BIGHETTI; DENISE C. LOPES; KELLY A. RABELO; MARINA G. MANOCHIO

Instituição: Universidade de Franca

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A anorexia e bulimia nervosas são transtornos alimentares (TA) que levam a restrição alimentar, associada ao medo mórbido de engordar, distorção da imagem corporal, desnutrição, vômitos auto-induzidos e não raro à morte. Afetam principalmente adolescentes e adultos jovens do sexo feminino. O questionário EAT-26 (Eating Attitudes Test) é considerado padrão-ouro para contribuir na triagem de casos de TA. Objetivos: O objetivo deste estudo foi averiguar a provável presença de TA em universitárias do curso de moda. Metodologia: O EAT-26 foi aplicado e o IMC (kg/m2) foi calculado em todas as participantes. As que apresentaram o resultado do teste positivo (≥ 21 pontos) foi realizado, através de entrevista, um inquérito alimentar para posterior cálculo do Valor Calórico Total (VCT). Resultados: Diante dos resultados obtidos, verificou-se que das participantes analisadas através do IMC (kg/m2), 50 (57,5%) mostraram-se eutróficas, 17 (19,5%) com desnutrição (grau I e II) e sobrepeso e 3 (3,5%) com obesidade (grau I e II). Através da análise do ponto de corte do EAT-26, foi constatado que 28 pessoas (32%) indicaram comportamento de risco para o desenvolvimento de TA, ou seja, acima ou igual a 21 pontos e 59 (68%) obtiveram resultado negativo (< 21 pontos) no teste. Destas pessoas com EAT-26 positivo, 1 (3,8%) que apresentou desnutrição, ingeria 1.200 calorias; 14 (53,8%) eutróficas ingeriam em média 1.700 calorias; 9 (34,6%) em sobrepeso ingeriam 1.800 calorias em média e 2 (7,7%) pessoas com obesidade 1.300 calorias cada. Conclusão: Conclui-se, portanto, que a população estudada requer atenção quanto aos hábitos alimentares, pois o EAT-26 indicou um índice relativamente alto para o possível desenvolvimento de TA.

PS-04-023

DESPERDÍCIO DAS DIETAS ENTERAIS EM UM HOSPITAL PÚBLICO

FLAVIA AULER; JAQUELINE MAZETTO; PAULA MARIA PERLY; FERNANDA SAYURI FUGIOKA; MARIANA DE SOUZA DORNA; CARLA BARRETO MANFRINATO; CAMILA MARTELOZO

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Terapia Nutricional Enteral (TNE) consiste na administração por sondas ou ostomias de dieta liquida para pacientes com trato digestivo funcionante, mas que não devem se alimentar, e tem papel fundamental na prevenção de desnutrição. Em pacientes internados a depleção nutricional é freqüente devido à resposta metabólica ao estresse que promove intenso catabolismo e para evitar este catabolismo é necessária adequada infusão da prescrição da TNE. Inúmeras dietas estão disponíveis com diferentes empresas, especificações, vantagens e custos. Objetivos: Avaliar o desperdício em custo entre pacientes internado em um hospital público em uso de TNE exclusiva. Metodologia: Estudo descritivo e transversal com pacientes internados de ambos os sexos durante agosto e setembro de 2008 em um hospital público. Foi realizada a caracterização da amostra segundo dados demográficos (sexo e idade), tipo de dieta prescrita por especialização, valor total do volume das dietas infundidas e prescritas no período, taxa de adequação da infusão em relação à prescrição, custo da infusão e prescrição e desperdício em reais das dietas não infundidas em relação à prescrição. Resultados: Foram coletados dados de 21 pacientes (amplitude 21 e 85 anos), a maioria de homens (57,2%) e idosos (76,2%). A dieta mais prescrita era especializada para doenças pulmonares (30,3%), seguida da dieta padrão com fibras (27,3%). Quanto à taxa de adequação das dietas enterais infundidas em relação às dietas prescritas, 55% das dietas tiveram menos que 75% de adequação calórica. Quanto o volume total das dietas enterais, pode-se observar que o volume total da dieta prescrita foi de 69.820 litros e o volume infundido foram 47.140 litros, com porcentagem de adequação em 67%. Quanto ao custo, verifica-se que as dietas a serem prescritas tiveram custo de R$69.820,00 e apenas R$ 47.140,00 foram realmente infundidos, perfazendo um desperdício de R$ 22.680,00 durante o período, ou seja, R$ 14,78/paciente/dia. Conclusão: Possivelmente estes dados sobre desperdício podem estar mascarados pelo fato de não encontrar o registro por parte da equipe de enfermagem do local, porém é sabido que ocorre desperdício. Para que a situação seja revertida é necessário conscientização por parte da equipe de enfermagem da importância do registro do volume da TNE, visto que a partir desta ação poderia ser possível o monitoramento adequado de pacientes. A adoção de protocolos tem o potencial de detectar e minimizar os fatores envolvidos com a administração inadequada de TNE.

PS-04-024

FATORES DE RISCO NUTRICIONAIS EM PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO

FLAVIA AULER; CAROLINA STEMPKOSKI

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição hospitalar é uma realidade brasileira e para identificar estes pacientes são necessários instrumentos que possibilitam o diagnóstico nutricional, entre eles pode-se citar o exame antropométrico, bioquímico, clínico e inquéritos alimentares, porém muitas vezes estes instrumentos são longos e com pouca praticidade entre o ambiente hospitalar. A triagem nutricional é um instrumento rápido que identifica características próprias inerentes dos pacientes com problemas nutricionais e tem o propósito de identificar pacientes com risco nutricional ou desnutrido para que seja efetuada intervenção nutricional assim que possível e evitar o aumento do quadro de morbi-mortalidade que acomete aqueles pacientes com risco nutricional. Pode ser realizado por nutricionista ou outro profissional da saúde previamente treinado. Objetivos: Identificar os fatores de risco para desnutrição em pacientes internados em um hospital público. Metodologia: Estudo transversal e descritivo realizado com amostra composta por pacientes internados em uma clínica médica de um hospital público entre adultos e idosos, durante janeiro e outubro de 2008. Para este estudo foram selecionados os dados advindos do questionário de Triagem Nutricional, composta por quatro questões: a) Índice de Massa Corporal < 20kg/m2; b) perda de peso nos últimos 3 meses; c) redução da ingestão alimentar; d) doença grave, mau estado geral ou terapia intensiva. Foram excluídos os adolescentes e neuropatia grave (anóxia cerebral). Este trabalho foi aprovado pelo CEP da Pontifícia Universidade Católica do Paraná. Resultados: A amostra (n=200) com idade média de 69+16 anos, foi composta por 52% de adultos e 53,5% homens. A triagem nutricional identificou 70,8% dos pacientes com risco nutricional (60,5% das mulheres e 77,6% nos homens), sendo que 75% apresentavam dois ou mais fatores de risco. O baixo valor de Índice de Massa Corporal foi o principal fator de risco nutricional (21,9%) tanto entre os homens (27,6%) como nas mulheres (13,2%). Conclusão: A triagem nutricional mostrou ser um método de avaliação simples, rápido que permite realizar intervenção nutricional, identificando fatores de risco nutricional e determinando a necessidade para uma avaliação nutricional completa. Os dados permitem identificar uma grande parcela com risco nutricional e vale à pena ressaltar a importância do acompanhamento nutricional destes pacientes pelo nutricionista.

PS-04-025

PERFIL CLÍNICO E NUTRICIONAL DE PACIENTES COM SÍNDROME DA APNÉIA OBSTRUTIVA DO SONO DE HOSPITAL-ESCOLA EM SÃO PAULO

GABRIELA MILHASSI VEDOVATO; CLARISSA TAMIE HIWATASHI FUJIWARA; FERNANDA FRANCO AGAPITO; BÁRBARA SPINELLI BARBOSA; FERNANDA GALVÃO PASCULLI DE OLIVEIRA

Instituição: Nutrição - Liga de Distúrbios do Sono HC/FMUSP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A síndrome da apnéia obstrutiva do sono (SAOS) é caracterizada por episódios recorrentes de obstrução completa ou parcial das vias aérea superiores durante o sono, hipóxia intermitente e sonolência diurna. É o principal distúrbio do sono e está fortemente associada à obesidade e maior risco de doenças cardiovasculares (DCV), embora os mecanismos fisiopatológicos ainda não estejam bem esclarecidos. Objetivos: Traçar o perfil clínico e nutricional de indivíduos com diferentes graus de SAOS. Metodologia: Trata-se de estudo descritivo com pacientes em atendimento ambulatorial. Foi efetuada análise de prontuários dos pacientes encaminhados e atendidos pelo serviço de Nutrição no período de 20 meses. A partir de anamnese da primeira consulta foram obtidos dados: clínicos (distúrbios do sono e co-morbidades), antropométricos (peso, estatura e circunferência abdominal – CA), de consumo alimentar e relacionados ao estilo de vida. Resultados: Foram encaminhados 19 pacientes, sendo 10,5% em tratamento com pressão positiva contínua nas vias aéreas. Dentre as co-morbidades, 89,5% apresentavam diagnóstico de hipertensão arterial sistêmica, 57,9% dislipidemias e 10,5% diabetes *mellitus*. A média de índice de massa corporal foi de 38,6(±7,8)kg/m² e de CA 120,9(±11,7)cm. Ainda, a maioria é sedentária (57,9%). Quanto às praticas alimentares, realizavam em média 3,4(±0,8) refeições diárias, sendo que 75,0% consumiam excesso de sal e 46,2% de açúcar de adição nas preparações. Conclusão: No início do tratamento nutricional todos os pacientes apresentavam obesidade central e risco muito elevado de complicações metabólicas associadas, segundo a Organização Mundial de Saúde. Grande proporção apresentava práticas alimentares e hábitos de vida prejudiciais, que, em presença da SAOS e de outras co-morbidades exercem efeito sinérgico para ocorrência de DCV. Assim, a intervenção nutricional é uma ferramenta essencial para proporcionar melhora do prognóstico clínico, prevenção de DCV e melhora da qualidade de vida deste grupo.

PS-04-026

FERRO SÉRICO EM VOLUNTÁRIOS OBESOS E EUTRÓFICOS QUE RECEBERAM UMA FORMULAÇÃO DE NUTRIÇAO ENTERAL

LUCIANA BUENO; JULIANA C PIZZO; MARIA DO ROSÁRIO D.L. UNAMUNO; CARLA B NONINO-BORGES; FERNANDO BARBOSA JUNIOR; JOSÉ ERNESTO DOS SANTOS; JULIO SÉRGIO MARCHINI; JOSÉ EDUARDO DUTRA DE OLIVEI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Níveis de ferro sérico são influenciados por fatores dietéticos, alterações absortivas no trato gastrintestinal, por formulações que contém múltiplos nutrientes sujeitas a interações que levam a formação de substâncias com características de serem facilitadores, inibidores e bloqueadores da sua absorção e podem também serem alteradas pela qualidade e quantidade do nutriente. Entre os nutrientes que compõem as formulações múltiplas e que são interferentes para a biodisponibilidade de ferro estão as fibras e o cálcio. Particularmente para pacientes obesos, tem sido relatado na literatura que esses pacientes são um grupo de risco para apresentem distúrbios na absorção de ferro e que apresentam diagnósticos de hipoferremia. Objetivos: O objetivo deste estudo foi comparar os níveis de ferro sérico de pacientes obesos e eutróficos após receberam uma solução oral contendo multinutrientes. Metodologia: Participaram do estudo pacientes considerados clinicamente obesos com IMC >30,0 kg/m2 (n=8) e eutróficos com IMC entre 18,5 e 25,0 kg/m2 (n=7). Após jejum de 12 horas foi oferecido a cada paciente 200 mL de uma solução aquosa contendo 38 nutrientes, inclusive 25 mg de ferro elementar, 800 mg de cálcio e 25 g de fibra. Coletas de sangue foram feitas no tempo 0 e a cada hora durante 4 horas do estudo. A determinação da concentração de ferro no soro foi realizada por Espectrômetria de Massas de Plasma Acoplado Indutivamente (ICP-MS). Para a análise dos resultados se utilizou o teste de Friedman para a absorção do ferro nos 4 tempos e Mann-Whitney para comparação da efetividade da formulação em pacientes obesos e eutróficos, com 5% de confiança. Resultados: Os níveis séricos de ferro para obesos e eutróficos foram: Jejum 104,0 (70,0-363,0) e 165,0 (97,0-309,0)µg/dL com p=0,07, 1 hora 103,0 (63,0-305,0) e 108,0 (100,0-299,0) µg/dL com p=0,22, 2 horas 102,0 (62,0-150,0) vs 150,0 (96,0-391,0) µg/dL com p=0,07, 3 horas 97,0 (63,0-190,0) vs 122,0 (108,0-238,0) µg/dL com p=0,07 e 4 horas 91,0 (58,0-163,0) vs 140,0 (98,0-187,0) µg/dL com p=0,12. Conclusão: Pelos resultados foi observado que os pacientes obesos apresentaram níveis de ferro séricos mais baixos que os eutróficos em todos os tempos do estudo. Não foram verificadas diferenças nos níveis de ferro séricos entre os dois grupos estudados, pelo teste de Mann-Whitney. Pode-se verificar que a formulação contendo múltiplos nutrientes prejudicou a absorção do ferro nos dois grupos, sendo mais acentuada no grupo de obesos.

PS-04-027

PERFIL LIPÍDICO DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA E A SUA RELAÇÃO COM FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR

MARÍLIA COSTA DE ARAUJO; ROSÂNGELE PAVAN SALVARO; SÍLVIO ÁVILA JÚNIOR

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças cardiovasculares constituem a principal causa de mortalidade em diversos países do mundo, incluindo o Brasil. Entre os fatores de risco cardiovascular, as dislipidemias são um dos mais bem compreendidos. Uma vez que vários desses fatores estão relacionados a alterações nos lipídios circulantes e que as principais causas das dislipidemias são modificáveis mediante intervenções no estilo de vida, a identificação dos fatores de risco representa o melhor meio para estabelecer estratégias de prevenção, e assim, contribuir na redução da morbi-mortalidade cardiovascular. Objetivos: Verificar o perfil lipídico de estudantes de nutrição e a sua relação com outros fatores de risco cardiovascular. Metodologia: Foram avaliados 63 estudantes de nutrição, do sexo feminino, com idade entre 17 e 43 anos. As informações relativas à possível presença de fatores de risco foram obtidas através da coleta sanguínea, de dados antropométricos e da aplicação de questionários. As correlações entre os fatores de risco e as variáveis lipídicas foram determinadas pelo teste "t" de Student e ANOVA. As análises estatísticas foram realizadas com o programa Epi Info versão 6.04, sendo os resultados considerados significantes quando $p<0,05$. Resultados: A idade média das estudantes foi de 22,4 (DP=5,32) anos. Entre os fatores de risco cardiovascular estudados, os mais prevalentes foram: sedentarismo (81%), antecedentes familiares (65,1%) e uso de contraceptivo oral (52,4%). Embora o perfil lipídico da amostra tenha se mostrado predominantemente favorável, verificou-se HDL baixo e hipercolesterolemia, respectivamente, em 47,6% e 38,1% das estudantes. A alimentação das mesmas revelou-se inadequada quanto à freqüência de consumo de alguns alimentos protetores. Houve associação estatisticamente significativa entre as médias de colesterol total e a presença de antecedentes familiares (p=0,040) e uso de contraceptivo oral (p=0,010), triglicerídios e antecedentes familiares (p=0,022), uso de contraceptivo oral (p=0,000) e sedentarismo (p=0,042) e LDL e antecedentes familiares (p=0,039) e nunca fumantes (p=0,046). Conclusão: Apesar da população do estudo ser formada por estudantes de um curso da área da saúde, verificou-se elevada prevalência de alguns fatores de risco cardiovascular e a sua associação com valores alterados no perfil lipídico, os quais alertam para um maior risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

PS-04-028

PERFIL NUTRICIONAL DE OBESOS CANDIDATOS À GASTROPLASTIA REDUTORA COM BYPASS GÁSTRICO EM Y DE ROUX

TAINARA COSTA; ANA ALICE DE SOUZA; CLÁUDIA FAGUNDES BONATO TORQUATO; JOYCE CAPELETTO; MARA RODRIGUES ROSSI; NIARA CARLA DE OLIVEIRA; SÉRGIO MUSSI GUIMARÃES; GILBERTO BORGES DE BRITO; SILVIA MARIA ALBERTINI

Instituição: FAMERP e UNIRP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Pacientes com Índice de Massa Corporal (IMC) maior que 40 Kg/m2 apresentam obesidade mórbida, a qual está associada à piora da qualidade de vida, alta frequência de co-morbidades, redução da expectativa de vida e maior probabilidade de fracasso de tratamentos menos invasivos. Objetivos: Avaliar o perfil nutricional de obesos candidatos à gastroplastia redutora (GR). Metodologia: Foram estudados, retrospectivamente, 209 obesos (139 mulheres e 70 homens) candidatos à GR com Bypass Gástrico em Y de Roux (Cirurgia de Fobi Capella), num Hospital de Ensino, no período de 2005 a 2008. Os dados foram obtidos a partir de informações do prontuário médico e dos protocolos de avaliação nutricional aplicados pelo nutricionista na primeira consulta, sendo analisados e submetidos à análise estatística descritiva. Resultados: De acordo com o IMC, 140 (67%) pacientes apresentavam obesidade grau III, 63 (30,1%) obesidade grau II, e 06 (2,9%) obesidade grau I. A obesidade do tipo andróide foi observada em 163 (78%) pacientes. Verificou-se que 199 (95,2%) pacientes apresentaram doenças associadas à obesidade, como: Hipertensão Arterial (55,5%), Dislipidemias (39,2%), Esteatose Hepática (37,3%), Doença do Refluxo Gastroesofágico (23,4%) e Diabetes Mellitus (21%). Setenta e cinco (35,9%) pacientes ganharam peso na idade adulta e 70 (33,5%) na infância. Cento e cinqüenta e dois (72,7%) pacientes apresentaram história de obesidade familiar. Destes, 49 (32,2%) tinham mãe obesa, 45 (29,6%) pai obeso e 42 (27,6%) pai e mãe obesos. A maioria (67,9%) dos pacientes relatou ter seguido dietas da moda, entretanto, somente 65 (31,1%) deles procuraram um nutricionista para reeducação alimentar. Cento e oitenta e quatro (88%) pacientes apresentaram história anterior de tratamento conservador para a obesidade e 167 (79,9%) utilizaram dieta associada a medicamentos. As classes farmacológicas mais utilizadas foram catecolaminérgicos (64,1%), laxantes (20,57%) e diuréticos (21,53%). O uso de tabaco foi relatado por 28 (13,4%) pacientes, 170 (81,3%) eram sedentários e 142 (67,9%) apresentavam ritmo intestinal diário. Conclusão: Na casuística estudada, os fatores hereditários (história familiar), e ambientais (sedentarismo), desencadeadores da obesidade, estão de acordo com a literatura. Por ser uma doença de difícil tratamento clínico, é imprescindível a atuação de uma equipe multidisciplinar para mudanças comportamentais e hábitos de vida a longo prazo.

PS-04-029

GORDURA ABDOMINAL DE MULHERES APÓS TRATAMENTO PARA O CÂNCER DE MAMA

CLAUDIA AMBROSI; GABRIELE ROCKENBACH; DAISY GALVAN; PAMELA PEREIRA OLIVEIRA; HARUNA KOIDE; BRUNNA CRISTINA BREMER BOAVENTURA; CARLOS GILBERTO CRIPPA; FRANCILENE GRACIELE KUNRAD VIEIRA; PATRICIA FARIA DI PIETRO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O câncer de mama apresenta-se como uma das maiores causas de morbi-mortalidade no mundo. Estudos prospectivos apontam que mulheres com maiores circunferências na região do abdômen podem ter maiores riscos de desenvolver esta doença, especialmente na pós-menopausa. Objetivos: Avaliar a alteração nas medidas da circunferência da cintura (CC), circunferência abdominal (CA), circunferência do quadril (CQ) e na relação da medida da cintura/quadril (RCQ) ocorrida em mulheres, após realização do tratamento antineoplásico para câncer de mama. Metodologia: Foram utilizadas as medidas de CC e CA que possibilitam estimar o acúmulo de gordura abdominal, a qual está correlacionada à quantidade de tecido adiposo visceral e intra-abdominal. Para obtenção das medidas, foi utilizada uma fita métrica inextensível com precisão de 0,1 cm, colocada em plano horizontal. Para verificar a CC, a fita foi posicionada no nível do ponto médio entre a costela inferior e a crista ilíaca. Para verificar a CA, a fita foi posicionada ao nível da cicatriz umbilical, no final do movimento expiratório. Já o quadril foi determinado em plano horizontal ao nível da circunferência máxima, incluindo a extensão máxima das nádegas. Todas as pacientes foram avaliadas em duas etapas: antes e após o tratamento, num estudo clínico não randomizado. A análise estatística foi realizada no programa STATA 8.1, onde foi verificada a normalidade dos dados. Para dados com distribuição normal, foi utilizado Teste t Student e o teste Wilcoxon para dados pareados. Em todos os testes foi considerada significância de $p<0,05$. Resultados: Participaram do estudo 54 mulheres com diagnóstico positivo para neoplasia maligna da mama, com média de idade 53.3 ±10.6 anos, variando entre 35 e 80 anos. Em relação ao acúmulo de gordura na região abdominal, pode-se constatar que houve aumento significativo nas medidas de circunferências da cintura (CC) ($p<0,01$), abdominal (CA) ($p<0,03$) e do quadril (CQ) ($p<0,005$). Houve também uma diminuição na relação entre cintura e quadril (RCQ), porém esta alteração não foi significativa. Conclusão: Apesar do aumento nas medidas de abdômen e quadril terem sido proporcionais, há uma concentração de gordura abdominal nestas mulheres, que contribui negativamente, podendo elevar o risco de recorrência do câncer de mama.

PS-04-030

DOENÇA DE CROHN: UM ESTUDO DE CASO COM ANÁLISE DESCRITIVA DO PERFIL CLÍNICO E FISIOPATOLÓGICO EM AÇÃO CONJUNTA À INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

BRUNA DEOLINDO IZIDRO; MICHELE BIFF

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense - UNESC -

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Durante as últimas décadas o Brasil passou por diversas transformações, implicando, inclusive, na aparição de doenças crônicas, dentre elas às relacionadas à saúde intestinal, com incidência crescente da doença de Crohn (DC). Esta possui envolvimento transmural e porções descontínuas, com segmentos saudáveis intercalados por porções inflamadas. Por ter seu envolvimento com o trato gastrintestinal, pode comprometer o estado nutricional devido a problemas de má absorção, diminuição da ingestão, aumento das perdas intestinais, interações droga-nutriente e aumento nas necessidades nutricionais. Objetivos: Analisar a influência da intervenção nutricional no quadro clínico e estado nutricional de um paciente portador da doença de Crohn. Metodologia: Acompanhamento semanal com: pré - intervenção realizada durante as três semanas iniciais, com entrevista para avaliar a história pregressa do paciente, um modelo de ficha de história global da doença e três dias de registro alimentar; intervenção nutricional feita em oito semanas, baseando-se em orientações individualizadas com complemento de três dietas, incluindo novos alimentos e receitas compatíveis à patologia e avaliação pós-intervenção, encerrada com a nova verificação do quadro clínico, conferida por um questionário respondido pelo paciente para concluir a intervenção. Resultados: Homem com 27 anos e diagnóstico de DC há 5 anos, apresentando dor abdominal, diarréia, falta de apetite, náuseas, mal-estar, fraqueza, vômito, aumento do volume abdominal, estenose e fístula, com perda inicial de 8 kg em 4 meses. Porém com o tratamento medicamentoso associado à má alimentação, obteve um ganho de 20 kg nos últimos anos. Atualmente está com 73,4 kg e 1,68 m, com IMC em 26 (sobrepeso) e 93 cm de circunferência abdominal, estando sob risco cardiovascular. Com as orientações individualizadas e específicas, exemplos de cardápios e novas receitas de acordo com as necessidades requerias pela DC, o paciente teve uma perda de 4,3 kg e 9 cm de circunferência abdominal em 3 meses, além de uma melhora em seus sintomas corriqueiros, como diarréia, gases, distensão abdominal e distúrbios do sono. Conclusão: A reeducação alimentar como auxiliadora do tratamento da DC buscou e verificou a relação positiva entre as mudanças de hábitos alimentares com o controle dos sintomas e complicações. Assim a boa nutrição se dispõe à recuperação, manutenção e promoção do estado nutricional, do mesmo modo como a prevenção de sintomas e crises agudas.

PS-04-031

REALIDADE DAS DIETAS ENTERAIS ARTESANAIS DE UM HOSPITAL FILANTRÓPICO DE MINAS GERAIS

DRIENE GOMES GONZAGA; JULIANA MÁRCIA MACEDO LOPES; EMILE GOULART MAGALHÃES; BRUNA AMARAL FELÍCIO; DANIELE FERREIRA SILVA

Instituição: UFVJM

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Tem-se verificado um crescente aumento do uso da terapia de nutrição enteral domiciliar, visando promover a manutenção e/ou melhora do estado nutricional, com considerável prevalência do uso de formulados artesanais. Com recursos financeiros reduzidos alguns estabelecimentos de saúde são obrigados a buscarem alternativas de menor custo para atender toda demanda de pacientes com necessidades nutricionais especiais utilizando dietas artesanais. Formulações para nutrição enteral não-industrializadas, denominadas caseiras ou artesanais, são aquelas preparações à base de alimentos in natura ou de mesclas de produtos não industrializados com módulos de nutrientes. Essa forma de preparo promove uma variação no que se diz respeito à composição química e características físicas e organolépticas, em função da forma com que os nutrientes são empregados e processados. Objetivos: O objetivo desse trabalho foi analisar a composição química das dietas enterais artesanais de um hospital filantrópico de Minas Gerais. Esse hospital possui um cardápio padrão, porém não possui procedimentos operacionais padronizados para o preparo dessas dietas artesanais. Nele são recebidos diariamente pacientes de cidades vizinhas com Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) muito baixo e com alta prevalência de desnutrição. Metodologia: O valor nutricional de 8 dietas artesanais, utilizadas como padrão para pacientes adultos, foi calculado de acordo com três tabelas de composição química de alimentos disponíveis (PHILIPPI, 2002; PACHECO, 2006; TACO) para posterior análise de adequação. Resultados: Foi observada uma média 228,5 kcal por refeição, que em seis refeições diárias perfizeram um total de 1371,0 kcal e apresentaram média de densidade calórica de 0,84kcal/g. O percentual de distribuição calórica de carboidratos, lipídios e proteínas teve uma média de 52,5%, 31,2% e 18,4% respectivamente. Conclusão: Conclui-se então que as dietas usadas como padrão não possuem disponibilidade calórica adequada, já que não há a menor possibilidade de se atingir 2000 kcal com apenas seis refeições diárias, e ainda apresentam densidade calórica muito baixa, o que dificulta a ingestão total das necessidades energéticas diárias e contribuem para agravamento do estado nutricional dos pacientes e aumento dos índices de desnutrição hospitalar.

PS-04-032

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DO CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA NO MUNICÍPIO DE FORQUILHINHA - SC

EDIMAR TORRES ZANONI

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense - UNESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A população idosa cresce em ritmo acelerado, porém não sabemos como serão as condições futuras de vida destes, pois é, no avançar da idade que aumenta as doenças incapacitantes, que predispõe-os a uma alimentação inadequada podendo aumentar o risco de desnutrição em idosos institucionalizados. Objetivos: Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de idosos institucionalizados. Metodologia: Estudo transversal, quantitativo, descritivo, coleta de dados primários. O trabalho realizou-se com a população idosa de ambos os sexos, com idade superior e igual a 60 anos. Não participaram aqueles que eram cadeirantes, acamados ou ambos. Para tanto, realizou-se aferição do peso e da altura segundo metodologia da Organização Mundial da Saúde. Avaliação do consumo alimentar foi através do registro de 1 dia, com descrição dos alimentos preparados e consumidos por medidas caseiras, para análise qualitativa da dieta foi utilizado um questionário de frenquência de consumo alimentar dos últimos sete dias. Para a análise alimentar e estatística utilizaram-se os programas Diet-win versão 3.0, Epi-data 6.0 e Epi-info 6.0, respectivamente. Para a análise de adequação nutricional, utilizou-se as médias do consumo de energia e nutrientes por sexo e idade, comparadas as RDA(1989) e DRIs (2000 e 2002). Resultados: Avaliou-se 8 pessoas, sendo n=2(25%) do sexo feminino e n=6(75%) sexo masculino, de estado civil viúvo e separados do cônjugue. A renda, variando valores entre 2 salários e 1 ½ salário mínimo. A escolaridade varia de analfabetismo a curso superior completo. Verificou baixo peso entre 25% dos asilados, sobrepeso em 12,5% e 62,5% eutróficos. Houve oferta insuficiente em energia, zinco, cálcio, potássio, cobalamina, vitamina E, vitamina D e retinol em ambos os sexos. O percentual de adequação recomendado de carboidratos foi de 200% em ambos sexos, as proteínas, média de 90%. Os lipídios totais adequados, porém alto consumo de gordura saturada (445%) e de gordura trans (101%), com baixa adequação de ácido graxos ômega-3 e ácidos graxos ômega-6. Todos atingiram as adequações de Vitamina C, Biotina, dos minerais Sódio e Ferro. A frequência do consumo alimentar demonstrou que nos sete dias teve consumo diário de salada crua, legumes, frutas, feijão, leite, bolacha doce e salgada. Conclusão: A insuficiência de energia e demais nutrientes destaca-se a importância de uma orientação nutricional efetiva na determinada instituição, para intervenção dos desvios nutricionais e melhora da qualidade de vida desta população.

PS-04-033

PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS ATRAVÉS DE DIFERENTES VARIÁVEIS

FLAVIA AULER; ANA CLAUDIA FROES PERARO; ALIKA TERUMI ARASAKI NAKASHIMA; ANDREIA BENI MIYAMOTO

Instituição: Pontificia Universidade Católica do Paraná

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: De acordo com estimativas, acredita-se que em 2025 o Brasil ocupando a 6ª posição mundial com maior número de idosos (32 milhões). Sabe-se que à medida que as pessoas envelhecem, aumenta a prevalência de enfermidades, visto que a idade é um fator de risco para doenças e para o estado nutricional. A desnutrição está presente nesta faixa etária e vários aspectos levam o aparecimento da mesma, dentre eles o isolamento social, baixa renda, mudanças fisiológicas, psicossociais e corporais. A desnutrição nos idosos pode ser avaliada através de diversas variáveis, seja através de dados objetivos e subjetivos. Objetivos: Estimar a prevalência de desnutrição em idosos residentes de uma instituição de longa permanência através de diferentes variáveis. Metodologia: Estudo transversal e descritivo realizado com idosos de uma instituição de longa permanência de Maringá (Paraná, Brasil) de ambos os sexos durante agosto de 2008. As variáveis antropométricas analisadas foram índice de massa corporal (IMC) (Ministério da Saúde, 2004), circunferência do braço (Burr; Phillips 1984) e da panturrilha (Guigoz et al. 1994). Os dados subjetivos foram a partir da Mini-Avaliação Nutricional (Guigoz et al. 1994). Este trabalho foi aprovado pelo CEP da Pontifícia Universidade Católica do Paraná. Resultados: Foram coletados dados de 36 idosos, entre 60 e 99 anos, sendo 67,5% de mulheres. Em relação às variáveis que envolvem a antropometria, 60% da amostra estavam com baixo peso para o IMC, 62% com depleção da circunferência do braço e 72,9% para circunferência da panturrilha. De acordo com os dados subjetivos 62,1% estavam com desnutrição. Conclusão: Os dados mostram que a maior parte dos idosos encontrava-se com depleção nutricional, observando que ao comparar as diferentes variáveis, todos tiveram valores próximos para o mesmo desfecho.

PS-04-034

ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE O ATENDIMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTES SOB REGIME DE INTERNAÇÃO ANTES E APÓS A INSTITUIÇÃO DE UM PROTOCOLO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL.

LENITA GONÇALVES BORBA; ANA MARGARET N. G. SOARES; REGINA GONÇALVES PLATA; MARIA JOSÉ SANTOS; KARINA JULIÃO SILVA; GABRIELA SCHINEIDER; JULIANA C. N. FIGUEIREDO

Instituição: instituto dante pazzanese de cardiologia

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A análise da eficácia do atendimento nutricional é de extrema importância no tratamento do paciente internado, e tendo como base um protocolo de atendimento, existe uma maior facilidade em estabelecer um diagnóstico nutricional , com isso, melhorar ou manter o prognóstico do paciente. Objetivos: Comparar o atendimento nutricional de pacientes internados antes e após a instalação de um "Protocolo de Atendimento aos Pacientes Hospitalizados". Metodologia: Este trabalho foi realizado através da pesquisa de prontuários no Serviço de Arquivo Médico e Estatistico (SAME) durante os meses de novembro e dezembro do ano de 2006 que corresponde à primeira fase (346 prontuários) sem a definição de um protocolo de atendimento nutricional e, de setembro a outubro de 2008 (509 prontuários) que correspondem a segunda fase da pesquisa, com a instalação do protocólo. Foram avaliados neste processo a existência em prontuário dos seguintes itens: número de registro, patologia de base, patologia associada, peso, altura, índice de massa corporal (IMC), nível de assistência nutricional e diagnóstico nutricional. Além destes dados pertinentes as duas fases, foram avaliados a existência de três impressos (triagem nutricional, avaliação nutricional objetiva e evolução nutricional) em prontuário, cujo uso só foi iniciado na segunda fase. Resultados: Na primeira fase 100% das planilhas de registro dos dados dos pacientes não eram arquivadas em prontuário, já na segunda fase foram encontrados 29% dos prontuários sem o impresso de triagem nutricional, 39% sem o impresso de avaliação nutricional objetiva, 79% sem o impresso de evolução nutricional e 22% sem os três impressos. Entre os prontuários que continham os impressos do SND 100% continham a transcrição do número de registro hospitalar do paciente, 100% o registro da patologia de base, 37% não continham patologia associada, 4% não continham o nível de assistência nutricional, 28% não continham peso do paciente, 28% não continham a altura do paciente e 28% não continham o índice de massa corporal. Conclusão: A implantação de um protocolo de atendimento nutricional cria vantagens no atendimento nutricional do paciente internado já que seus dados são avaliados, acompanhados e registrados. Ao mesmo tempo define a criação de protocólos para investigar o desaparecimento dos impressos nos prontuário dos pacientes e definição dos motivos que levaram o profissional nutricionista a não descrever o acompanhamento nutricional do paciente durante a internação.

PS-04-035

PERFIL ALIMENTAR E ANTROPOMÉTRICO DE DIABÉTICOS DE UM POSTO DE SAÚDE DA FAMÍLIA DO INTERIOR DE SÃO PAULO

MILENA CRISTINA SENDÃO; CAMILA MANFREDI SANTOS; DAIANA THAIS ESPIGOLAN; ANA PAULA VALIZE

Instituição: Unifran

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O diabetes mellitus tipo 2 é uma síndrome heterogênea resultante de defeitos na secreção e ação de insulina, causando aumento dos níveis glicêmicos, relacionados a fatores genéticos e ambientais. Objetivos: A pesquisa realizada teve como objetivo determinar os perfis alimentar e antropométrico de diabéticos do tipo 2 atendidos em um Posto de Saúde da Família de um município do interior do estado de São Paulo. Metodologia: A população estudada foi composta de 14 pacientes, sendo 42,8% do sexo masculino e 57,2% do feminino, escolhidos aleatoriamente, com faixa etária entre 23 a 80 anos. Para a avaliação antropométrica, incluíram-se medidas de peso e estatura. O peso corporal e a estatura foram aferidos por meio de balança eletrônica com estadiômetro a ela acoplado. Calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC), sendo classificado segundo Hiza et al. (2000). Em seguida, foram submetidos a uma Anamnese Alimentar. Os dados obtidos foram analisados pelo software "Diet Win - 2008", que calcula a quantidade de macronutrientes existentes em uma dieta. Resultados: Por meio desta pesquisa, verificou-se que a maioria das mulheres (62,5%) apresentou sobrepeso, 25% obesidade, 12,5% eutrofia e nenhuma apresentou o quadro de desnutrição. Entre os diabéticos do sexo masculino, a maioria (50%) apresentou eutrofia, 33,4% sobrepeso e apenas 16,6% obesidade. Foi observado também que nenhum paciente do sexo masculino apresentou desnutrição. A porcentagem de pacientes que ingeriu dieta normoglicidica foi 57,1%, 28,6% consumiu dieta hiperglicídia e 14,3% dieta hipoglicídica. Quanto à proteína, foi observado que 50% consumiu dieta hiperprotéica, 42,9% normoprotéica, e 7,1% hipoprotéica. Em relação aos lipídeos, 42,8% consumiu dieta normolipídica, 35,8% hipolipídica e 21,4% hiperlipídica. Conclusão: Conclui-se que através da avaliação antropométrica verificou-se que a maioria das mulheres apresenta sobrepeso, e no grupo masculino, apesar da maioria estar na faixa de eutrofia, também encontramos números consideráveis de sobrepeso, devido possivelmente à má informação em relação a uma alimentação saudável e balanceada, baixa freqüência de atividade física e a falta de adesão ao tratamento. Observou-se que a ingestão dos carboidratos e lipídeos está adequada, embora o consumo de proteínas, por ambos os sexos, foi considerado elevado, pois os alimentos mais consumidos pelos entrevistados foram feijão, presunto, mussarela e leite, que são fontes importantes deste nutriente.

PS-04-036

HÁBITOS ALIMENTARES DE OBESOS CANDIDATOS À GASTROPLASTIA REDUTORA COM BYPASS GÁSTRICO EM Y DE ROUX

TAINARA COSTA; ANA ALICE DE SOUZA; CLÁUDIA FAGUNDES BONATO TORQUATO; JOYCE CAPELETTO; MARA RODRIGUES ROSSI; NIARA CARLA DE OLIVEIRA; SÉRGIO MUSSI GUIMARÃES; GILBERTO BORGES DE BRITO; SILVIA MARIA ALBERTINI

Instituição: FAMERP e UNIRP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade mórbida, relacionada com alta incidência de doenças degenerativas e maior mortalidade, tem como causas inúmeros fatores, dentre eles: sedentarismo, ingestão excessiva de energia, fatores hormonais, genéticos e ambientais. Objetivos: Verificar os hábitos alimentares de obesos candidatos à gastroplastia redutora (GR). Metodologia: Foram estudados, retrospectivamente, 209 obesos (139 mulheres e 70 homens) candidatos à GR com Bypass Gástrico em Y de Roux (Cirurgia de Fobi Capella), num Hospital de Ensino, no período de 2005 a 2008. Os dados, coletados dos protocolos de avaliação nutricional aplicados pelo nutricionista na primeira consulta, foram analisados e submetidos à análise estatística descritiva. Resultados: Cento e quarenta (67%) pacientes apresentavam obesidade grau III, 63 (30,1%) grau II, e 06 (2,9%) grau I, sendo a obesidade do tipo andróide observada em 163 (78%) deles. A maioria (81,3%) era sedentária e realizava somente três refeições ao dia: café da manhã (74,6%), almoço (98,6%) e jantar (97,6%). Oitenta e sete (41,6%) pacientes relataram abuso alimentar noturno. Cento e cinqüenta e três (73,2%) pacientes almoçavam em casa. Por sua vez, 189 (90,4%) deles jantavam em casa. Cento e dez (52,6%) pacientes bebiam mais de 02 litros de água/dia, e 82 (39,2%) deles relataram substituir água por outros líquidos, como refrigerantes (32,5%) e/ou sucos (12,4%). A maioria (74,2%) bebia líquidos durante as refeições. Em relação aos hábitos alimentares verificou-se que, 168 (80,4%) pacientes ingeriam diariamente arroz, 138 (66%) pão ou biscoitos, e 111 (53,1%) deles adicionavam diariamente açúcar no café, leite e/ou sucos. Noventa e um (43,5%) pacientes bebiam refrigerantes diariamente. O consumo de carne bovina e feijão eram diários em 146 (69,9%) e 114 (54,5%) pacientes, respectivamente. Apenas 83 (39,7%) pacientes bebiam leite diariamente e 94 (45%) ingeriam queijo freqüentemente. O consumo de frituras, lanches e embutidos foram relatados como freqüente por 75 (35,9%) pacientes. O mesmo foi observado em relação ao consumo de doces (36,8%). Noventa e nove (47,4%) pacientes consumiam verduras e legumes diariamente. A maioria (81,81%) não consumia cereais integrais e 135 (64,6%) deles consumiam café diariamente. Conclusão: Os fatores ambientais desencadeadores de obesidade encontrados na casuística estão de acordo com a literatura. A modificação do estilo de vida e mudança de hábitos alimentares tornam-se essenciais nestes pacientes.

PS-04-037

INVESTIGAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PORTADORES DE DOENÇAS DE VIAS BILIARES SUBMETIDOS À INTERVENÇÃO CIRÚRGICA.

VIVIAN MARIA DOS SANTOS PARA; MARCELA ALVES DOS REIS; VÂNIA APARECIDA LEANDRO MERHI

Instituição: Pontifícia Universidade Católica de Campinas

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Em função do aumento da prevalência das doenças de vias biliares, torna-se de fundamental importância o conhecimento do perfil nutricional de pacientes portadores desta condição clínica. Objetivos: Caracterizar o perfil nutricional de pacientes portadores de doenças de vias biliares que foram submetidos à intervenção cirúrgica. Metodologia: Estudo transversal com 31 pacientes hospitalizados, portadores de doenças de vias biliares, sendo analisado o estado nutricional no período pré-operatório. Os dados foram processados pelo programa Excel e expressos por meio de estatística descritiva, sendo posteriormente analisados pelo software SPSS. Na análise estatística foi aplicado o teste exato de Fischer para a comparação de proporções e para a comparação de medidas contínuas ou ordenáveis entre 2 grupos foi aplicado o teste de Mann-Whitney. Para verificar associação linear entre 2 medidas foi utilizado o coeficiente de correlação de Spearman, variando de -1 a 1, com valores próximos dos extremos indicando correlação negativa ou positiva, e valores próximos de zero não indicaram correlação. O nível de significância adotado para os testes estatísticos foi de 5%. Resultados: Verificou-se que 58,06% dos pacientes eram do sexo feminino e 41,9% do sexo masculino. O estado nutricional desta população era de 3,22% desnutridos, 32,26% eutróficos, 61,29% sobrepesos e 3,22 obesos. Dentre os pacientes avaliados, observou-se um consumo elevado de carboidratos e proteínas e um consumo adequado de lipídios. Não foi encontrada diferença significativa quando comparado os pacientes obesos com os não obesos (sexo: p=0,4491; idade: p=0,6645; CEH: p=0,9506; consumo de gorduras; p=0,5222; RCQ: p=0,8864), exceto para a PCT (p=0,0297). Não verificou-se correlação significativa entre o consumo e a necessidade energética na população total e quando segmentada por sexo, ou seja o consumo energético habitual foi sempre inferior à necessidade. Conclusão: É necessário a investigação do estado nutricional e do consumo de lipídios da dieta de pacientes portadores de doenças de vias biliares, independentes da presença ou não de obesidade, na tentativa de se estabelecer ações de orientação alimentar adequada para esta população, no intuito de contribuir para a redução da prevalência desta situação.

PS-04-038

PROJETO DE ANÁLISE SENSORIAL DE UMA MARCA DE SUPLEMENTO ALIMENTAR APLICADO À PACIENTES ONCOLÓGICOS.

ALEXSANDRA SECHIM RIBEIRO; CAMILA FARIAS CORDEIRO; TAÍS GIBBINI
Instituição: UNINOVE

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O câncer é definido como uma enfermidade multicausal crônica, caracterizada pelo crescimento descontrolado das células. As terapias empregadas para o combate ao câncer é a radioterapia, quimioterapia, a imunoterapia, a hormonioterapia e a cirurgia.Durante o tratamento é comum o paciente apresentar inapetência, desinteresse pelos alimentos e recusa àqueles de maior preferência. Para se reverter essa depleção de peso é aconselhável o uso de suplementos alimentares que podem reverter à desnutrição protéico-energética, restaurando a função imunológica e melhorando a tolerância ao tratamento. Objetivos: O presente estudo foi realizado pelo Serviço de Nutrição e Dietética e teve como objetivo verificar a aceitação de uma determinada marca de suplemento, específico para pacientes com câncer. Metodologia: O estudo foi realizado com 11 pacientes oncológicos que voluntariamente participaram da análise sensorial e preencheram os critérios de seleção e indicação do produto avaliado em um hospital referência em oncologia do Estado de São Paulo. Destes pacientes, 18,2% encontravam-se inapetentes, 72,8% recebiam quimioterapia e 9% eram pós-operatório. Os pacientes selecionados tiveram que passar por vários critérios e foram analisados através da triagem nutricional. Para avaliação do consumo alimentar, foi utilizado questionário de aceitação alimentar quantitativo. Os suplementos orais oferecidos foram da marca FortiCare dos sabores, Capuccino, Laranja-limão, Pêssego-gengibre e comparados a outra marca, Fortidrink sabor Morango e Baunilha. Resultados: Como resultados das amostras foram avaliados os critérios de aceitação considerando os itens: sabor, consistência, sabor residual e outras observações relatadas pelos pacientes. Foram observados neste trabalho que a maioria dos pacientes oncológicos aceitou muito bem os diferentes sabores oferecidos do produto avaliado durante a análise sensorial, entretanto outras informações relevantes foram relatadas indicando que o suplemento utilizado como padrão sabor Baunilha e Morango apresentaram para 100% dos pacientes um sabor muito doce, 50% sabor metálico e 25% conseguiram identificar os sabores. Conclusão: Concluímos com esse estudo, que a marca avaliada Forticare apresentou uma melhor aceitação dos pacientes em comparação a outra marca Fortidrink, podendo ser explicado pelo fato de apresentar sabores diversificados que ajudam a minimizar os efeitos colaterais causados pelo tratamento oncológico.

PS-04-039

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM REFERÊNCIA DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL

CARINA L. ARAÚJO OLIVEIRA; AMANDA BATISTA RESENDE
Instituição: FARN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A modernidade trouxe, juntamente com todos os benefícios acarretados pelo desenvolvimento cientifico e tecnológico, um dos principais problemas mais comuns na população ocidental: a constipação intestinal. As mudanças nos hábitos alimentares e no estilo de vida, representados pela substituição das dietas tradicionais, por refeições constituídas predominantemente de alimentos de origem animal, processados e refinados,constituem principal fator causal deste sintoma que também está relacionado com o sedentarismo. Objetivos: Estabelecer o perfil nutricional dos pacientes com referência de constipação intestinal atendidos num Ambulatório da cidade de Natal/RN. Metodologia: Estudo retrospectivo envolvendo pacientes com referência de constipação intestinal atendidos num Ambulatório de Nutrição da cidade de Natal/RN, no período de Março de 2007 a Julho de 2008. Os(n=42) pacientes adultos de ambos os gêneros foram caracterizados quanto à freqüência semanal da prática de atividade física, estado nutricional antropométrico e ingestão dietética. Para a avaliação do estado nutricional antropométrico utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC). A avaliação do consumo alimentar foi realizada através da análise quantitativa de carboidratos, proteínas, lipídeos e fibras a partir do Recordatório 24 horas com o auxílio do Software para cálculos de dietas Nutri Win, versão 1.5 , 2002 e também por informações contidas nos rótulos dos alimentos. Resultados: Dentre os 42 pacientes com referência de constipação intestinal, 74% (n = 31) não praticavam atividade física. Quanto ao estado nutricional, 42,9% (n= 18) encontrava-se pré-obesos, 40,5% (n=16) encontrava-se eutrófico, 14,3% (n=6) encontrava-se com obesidade grau I e 2,4% (n=1) apresentava obesidade grau II. Quanto à distribuição percentual dos macronutrientes observou-se 51,0% (±13,56) para carboidratos, 17,86% (± 7,87) para proteínas e 27,74 % (±11,63) para lipídeos.Foi possível verificar que 71,4% dos pacientes consumiam fibras abaixo do recomendado. Conclusão: Os resultados mostraram que a maioria dos pacientes não praticava atividade física, e uma predominância de pacientes classificados como pré-obesos. Quanto ao consumo alimentar, verificou-se a distribuição percentual de proteínas acima do recomendado e também um baixo consumo de fibras alimentares. Conclui-se que o sedentarismo, o sobrepeso e a baixa ingestão de fibras da dieta podem está relacionados com o sintoma de constipação intestinal nos pacientes analisados .

PS-04-040

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E DIETÉTICA DE CRIANÇAS DE 2 A 4 ANOS DE UMA CRECHE DA CIDADE DE FRANCA-SP

MILENA CRISTINA SENDÃO; CARULINA SOUSA; LAIS MICHELLE FARIA

Instituição: UNIFRAN

Ag.Financiadora: 0409/0063431/8

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação na infância é um fator importante para assegurar o crescimento e desenvolvimento da criança, assim como promover a manutenção da saúde e do bem estar. Objetivos: O objetivo do trabalho foi avaliar o estado nutricional de 26 crianças com idade de 2 a 4 anos de uma creche da cidade de Franca – SP. Metodologia: Na avaliação nutricional foram utilizados dados antropométricos (peso e estatura) e alimentares das crianças. No processo de classificação dos dados antropométricos utilizaram-se os parâmetros: Índice de Massa Corporal (IMC) e Estatura por Idade (E/I) de acordo com as novas curvas de crescimento da OMS (2006). Os dados alimentares foram coletados de acordo com o questionário de freqüência alimentar e padrão alimentar. Resultados: A estatura adequada para idade no sexo feminino predominou em 9 crianças (90%), tendo apenas 1 criança (10%) com baixa estatura para idade. No sexo masculino, a estatura adequada predominou em 15 crianças (93,75%), tendo 1 criança (6,25%) com baixa estatura para idade. Na classificação por sexo do Índice de Massa Corporal das crianças, no sexo feminino a eutrofia predominou em oito crianças (80%), tendo 2 crianças (20%) com sobrepeso. Já no sexo masculino, a eutrofia predominou em 9 crianças (56,25%), tendo sobrepeso em 5 crianças (31,25%) e obesidade em 2 crianças (12,5%). Os resultados alimentares da freqüência de substituição do almoço ou jantar por lanches mostram que 16 crianças (61,53%) costumam substituir de 1 a 2 vezes por semana, 10 (38,47%) nunca ou quase nunca substituiram suas refeições por lanches. Quanto ao consumo de frutas, verificou-se que 5 (19%) crianças consomem diariamente; 8 (31%) consomem com freqüência de 1 a 2 vezes por semana; 8 (31%) com freqüência de 3 a 4 vezes por semana; 4 (15%) com freqüência de 5 a 6 vezes por semana, sendo 1 (8%) que não ingere frutas. Conclusão: Através desta avaliação pode-se concluir a importância de um acompanhamento nutricional em creches, visando garantir a boa alimentação e nutrição das crianças. Cada vez mais são necessários programas de educação nutricional desde a infância, para incentivo a adoção de hábitos e práticas alimentares adequadas e, consequentemente, normalidade do estado nutricional.

PS-04-041

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM CÂNCER DE CABEÇA E PESCOÇO

DAIANE SOFIA DE MORAIS PAULINO; ANGÉLICA FARIA; IZABEL ARRUDA LEME; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI; FRANCISCO VERÍSSIMO MELLO-FILHO; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Neoplasias de cabeça e pescoço são o 6º tipo mais comum de câncer no mundo. O grau e a prevalência da desnutrição e perda de peso, distúrbios nutricionais mais freqüentemente observados em pacientes com câncer (40-80% dos casos),depende do tipo e do estágio do tumor, dos órgãos envolvidos, dos tipos de terapia anticâncer utilizados e da resposta do paciente. Dentre outros fatores associados à desnutrição destacam-se, principalmente, a ingestão alimentar, as alterações no metabolismo energético e dos nutrientes e o aumento nas perdas nutricionais devido a vômitos, má-absorção, diarréia e falência renal. Objetivos: Avaliar o estado nutricional e a ingestão alimentar de pacientes com câncer de cabeça e pescoço antes da cirurgia de ressecção de tumor. Metodologia: Foram realizadas avaliação antropométrica e da ingestão alimentar. Para classificação do estado nutricional foi utilizado o índice de massa corporal (IMC). Resultados: Foram avaliados 20 pacientes, sendo 14 pacientes (73,7%) do sexo masculino e 5 pacientes (23,6%) do sexo feminino. A média de idade foi de 61 ±11anos. O IMC médio foi de 24,14 ± 5,19 kg/m², sendo que 10,5% dos pacientes eram obesos; 26,3% apresentavam sobrepeso; 31,6% eram desnutridos e 31,6% eram eutróficos. Do total de pacientes 52,6% apresentavam peso atual menor em relação ao peso habitual, 42,1% apresentaram peso maior e 5,2% apresentaram peso igual ao habitual. A ingestão energética média foi de 2212 ± 840 Kcal, e somente 6 pacientes (31,6%) apresentaram ingestão abaixo da sua necessidade. A ingestão média de macronutrientes se apresentou adequada. Apenas 2 pacientes (10,5%) apresentaram uma ingestão de cálcio adequada ao valor de recomendação. Todos os pacientes atingiram a recomendação de ingestão de fósforo, porém a ingestão de fibra se apresentou abaixo do recomendado. Somente 1 paciente não apresentou ingestão de ferro adequada ao valor recomendado. A ingestão de gordura saturada foi > 10% do VCT em 6 pacientes (31,6%), ao passo que a ingestão de colesterol mostrou-se >300mg em 8 pacientes (42,1%). Conclusão: Embora grande parte dos pacientes apresentassem peso menor que o habitual, a maioria apresentou sobrepeso ou obesidade, o que pode estar relacionado com a alta ingestão energética. O bom estado nutricional e uma ingestão adequada no pré-operatório são fatores importantes para um bom prognóstico pós-cirúrgico.

PS-04-042

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE COMENSAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ - PARANÁ

IZABELLA CRISTINA ORTEGA MAGRINE; JOSI FRANCINE FERREIRA; LUANNA MONTOVANELI

Instituição: Puc Pr- Campus Maringá

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um serviço organizado cujo principal objetivo é oferecer aos comensais uma alimentação adequada e balanceada. As UANs podem ser cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que tem como objetivo melhorar o estado nutricional do trabalhador, visando a promoção de sua saúde e a prevenção de doenças relacionadas ao trabalho. Também busca promover a melhoria da saúde dos trabalhadores e conseqüentemente pode prevenir o aparecimento de algumas co-morbidades. O PAT preconiza os seguintes parâmetros nutricionais: as refeições principais (almoço, jantar e ceia) devem conter de 600 a 800 calorias, enquanto as refeições menores (desjejum e lanche) 300 a 400 calorias, que correspondem de 30 a 40% e 15 a 20% respectivamente, em relação ao valor energético total. Preconizam ainda que os cardápios deve oferecer pelo menos uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras nas principais refeições e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores. O índice de massa corporal (IMC) auxilia no diagnóstico nutricional, sendo muito indicado para diagnosticar situações de sobrepeso e obesidade. Objetivos: Portanto, este estudo teve como objetivo analisar o IMC dos comensais de uma UAN do município de Maringá – Paraná, para isso foram coletados dados de peso e altura. Metodologia: Foi realizada a avaliação nutricional em um refeitório de uma UAN terceirizada por uma grande empresa, ambas localizadas no município de Maringá – Paraná durante quatro dias consecutivos no mês de março de 2009 no período do almoço dos comensais foi montado um espaço para que pudesse ser feita a avaliação antropométrica dos interessados, onde foram aferidos peso e altura atuais. Resultados: Foram avaliados 225 comensais, destes 33,7% eram mulheres e 66,3% eram homens. Observou-se que 63,17% das mulheres estavam eutróficas, 28,95% estavam com sobrepeso, 2,63% apresentavam obesidade grau I, 1,31% obesidade grau II e 3,94% desnutrição, enquanto o diagnóstico nutricional masculino foi de 44,97% de sobrepeso, 40,94% de eutrofia, 12,75% obesidade grau I e 1,34% apresentaram diagnóstico de desnutrição. Conclusão: Concluí-se que a maioria das mulheres apresentaram-se eutróficas, enquanto a maioria dos homens encontraram-se com sobrepeso. Portanto é necessário um processo de mudança de hábitos baseado na reeducação nutricional principalmente com os homens, uma vez que sua grande maioria apresentou sobrepeso.

PS-04-043

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE DIETAS CONSUMIDAS POR PACIENTES ESQUIZOFRÊNICOS DE UM HOSPITAL PSIQUIÁTRICO PAULISTA

JULIANE COSTA SILVA ZEMDEGS; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O ganho de massa corporal é um dos efeitos colaterais do uso de drogas antipsicóticas e este pode ocorrer tanto por alterações no gasto energético como na ingestão alimentar. Objetivos: Avaliar a composição nutricional das dietas consumidas por pacientes esquizofrênicos institucionalizados em uso de antipsicóticos e confrontá-las com as necessidades calóricas e de macronutrientes. Metodologia: A necessidade energética total (NET) e a taxa metabólica basal (TMB) foram de acordo com a FAO/OMS (1995). A composição nutricional das dietas consumidas no hospital (geral, pastosa, hipocalórica e hipossódica) foi calculada por meio do Programa de Apoio à Nutrição (Nutwin-UNIFESP) e confrontada com as necessidades calóricas e de macronutrientes. As dietas que atingiram de 90 a 110 % de adequação em relação às necessidades nutricionais foram consideradas adequadas. Resultados: Foram avaliados 43 pacientes, sendo 60% mulheres com idade média para ambos os sexos de 51 anos. Os pacientes apresentavam índice de massa corporal médio de 27,8 kg?m2, classificados como sobrepesos. As dietas geral, hipossódica e pastosa encontravam-se hipercalóricas, hiperglicídicas, hiperprotéicas e hipolipídicas em relação às necessidades dos pacientes. Por outro lado, a dieta hipocalórica apresentou-se hipocalórica, hiperprotéica e hipolipídica em relação às necessidades dos pacientes. Conclusão: A inadequação calórica e dos macronutrientes indica a necessidade de reavaliação das dietas oferecidas aos pacientes do hospital. Adicionalmente, é interessante realizar orientações nutricionais com a finalidade de incentivar práticas alimentares saudáveis e adequadas nesta população.

PS-04-044

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CLÍNICO DOS PACIENTES QUE REALIZARAM A CIRURGIA BARIÁTRICA EM UM HOSPITAL PARTICULAR, EM SÃO BERNARDO DO CAMPO

MARIA MARTHA MACHADO PEREIRA LIMA; FERNANDA REIS DE AZEVEDO; FERNANDA KERPEN MORAES; JULIANA MELO CHAMMA; MARIA ALICE PEREIRA DE GOUVEIA

Instituição: Centro Universitario São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A cirurgia bariátrica é atualmente considerada o mais efetivo tratamento para a redução do peso e manutenção dessa perda em pacientes com obesidade grave, tornando-se o procedimento mais realizado em todo mundo. Objetivos: Este estudo teve como objetivo avaliar o perfil antropométrico e clínico, após um ano, de obesos submetidos à cirurgia bariátrica por técnica de Fobi-Capella em um hospital em São Bernardo do Campo. Metodologia: Foram avaliados retrospectivamente, 34 indivíduos, através de dados existentes no prontuário médico. Os dados foram coletados durante o período de outubro a dezembro de 2008. Os dados antropométricos coletados no pré-operatório foram o peso corporal, altura, circunferência abdominal, e foi calculado o Índice de Massa Corpórea (IMC). Foram coletados, no pré operatório os dados clínicos de pressão arterial e dosagens bioquímicas de glicemia em jejum, TG, CTL. Após o período de 12 meses do pós operatório foram avaliados os mesmos dados, além de perda ponderal em relação ao peso inicial, porcentagem de perda de peso em excesso (PPE%), melhora das comorbidades e deficiências nutricionais adquiridas. Para comparação dos dados dos valores obtidos antes da cirurgia (pré - cirúrgico) e após um ano de cirurgia (pós cirúrgico) utilizou-se o teste "t" de student para amostras independentes. Resultados: A média de perda ponderal encontrada foi de 33,38±8,15 kg, sendo a média de PPE% encontrado de 72,12±17,71, estatisticamente significativa ($p<0,0001$). A média de IMC encontrada no pré operatório foi de 45,23±3,833 kg/m² , evoluindo para 30,43±4,239 kg/m² em um ano de pós operatório. Todas as comorbidades avaliadas apresentaram melhoras estatisticamente significativas, somente os níveis séricos de TG não apresentaram significância estatística. Apesar das medidas profiláticas adotadas no pós operatório, a deficiência de vitamina B12 pode ser verificada em 33,3%, e 20% apresentou deficiência de cálcio. Nenhum indivíduo apresentou deficiência de ferro após um ano de cirurgia. Conclusão: Os pacientes que realizaram a cirurgia bariátrica, incluídos no estudo, apresentaram perda de peso de acordo com o encontrado na literatura científica, e melhora das comorbidades advindas da obesidade. O acompanhamento da equipe multidisciplinar é essencial no pós operatório para manutenção dos resultados positivos obtidos e a alimentação adequada irá proporcionar a máxima eficácia do tratamento.

PS-04-045

ESTUDO DE CASO: GESTANTE VEGETARIANA, HÁBITOS ALIMENTARES E A PRÁTICA DE EXERCÍCIOS FÍSICOS DURANTE A GESTAÇÃO

MILENA CRISTINA SENDÃO; CAMILA PALAMONI ANDRADE; JOYCE FARIA MARTINS

Instituição: Unifran

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A inadequação do estado nutricional materno tem grande impacto sobre o crescimento e desenvolvimento do recém-nascido, pois o período gestacional é uma fase na qual as necessidades nutricionais são elevadas. É considerada vegetariana a pessoa que elimina de seu cardápio o consumo de todo tipo de carne. No caso de uma gestante vegetariana, a chance de desenvolver uma anemia ferropriva é maior. Isso ocorre devido a não ingestão de carnes, que é uma das principais fontes de ferro e nessa situação é necessário a suplementação de sulfato ferroso. Objetivos: O objetivo foi conhecer os hábitos alimentares de uma gestante vegetariana e os benefícios que o acompanhamento nutricional pode trazer. Foi feito um estudo retrospectivo de uma gestante vegetariana que fez acompanhamento nutricional em uma Clínica de Avaliação Nutricional durante 4 meses. Metodologia: Foram analisados dados antropométricos, alimentares, exames bioquímicos e a prática de atividade física. Foram coletadas informações do início do acompanhamento nutricional e após 3 meses de acompanhamento.Gestante com 30 anos, vegetariana do tipo ovolacto, primigesta, estatura de 1,58m, peso pré-gestacional 51,5 kg, sendo seu IMC no início da gestação de 20,62 kg/m2 classificada como eutrófica. Começou o acompanhamento na Clínica de Nutrição na 22ª semana de gestação e apresentava os seguintes dados na consulta: peso atual de 54,9 kg, IMC gestacional 21,99 kg/m2, sendo classificada também como eutrófica. Resultados: Observou-se que o ganho de peso obtido pela gestante foi abaixo do esperado para uma gestante que iniciou a gestação com eutrofia. O peso por ela atingido corresponde ao peso que uma gestante com sobrepeso ou obesidade deveria ganhar. Através da curva de IMC foi possível observar que a partir da 32ª semana de gestação seu IMC apresentou-se na faixa de baixo peso. A partir da 22ª semana de gestação a gestante começou a fazer exercício físico com acompanhamento fisioterapêutico onde era realizada uma preparação para o parto, e a mesma relatou que teve parto normal e que os exercícios realizados ajudaram muito durante o parto. Foi realizado exame bioquímico e o resultado da hemoglobina foi 10,5 g/dl apontando que os níveis séricos de hemoglobina estavam abaixo da noirmalidade, indicando um quadro de anemia ferropriva. Conclusão: Conclui-se que o estado nutricional materno tem grande influência no crescimento fetal e tanto a ingestão inadequada quanto a ingestão excessiva de alimentos pode comprometer a saúde do recém-nascido.

PS-04-046

UTILIZAÇÃO DAS "CURVAS DE CRESCIMENTO PARA MENORES DE 5 ANOS" DA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE PARA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 2 A 5 ANOS

VANESSA MELLO RODRIGUES; VALERIA HARTMANN

Instituição: Universidade de Passo Fundo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A taxa de crescimento da criança é diretamente influenciada pela sua alimentação, e em casos de inadequações, podem ocorrer redução da velocidade de crescimento, desnutrição, sobrepeso e obesidade. Para a identificação de possíveis mudanças na composição corporal de crianças, pode ser utilizada a relação entre as medidas de peso e altura, expressa através dos indicadores antropométricos e analisada de acordo com a faixa etária e o sexo. Objetivos: O objetivo do estudo foi avaliar o estado nutricional de crianças de 2 a 5 anos freqüentadoras da creche de um hospital, de acordo com as ''Curvas de crescimento para menores de 5 anos'', propostas pela Organização Mundial da Saúde, em 2006. Metodologia: A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da universidade. Participaram do estudo as crianças cujos responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, pertencentes à faixa etária de 2 a 5 anos (na data de início da coleta de dados), e matriculadas na creche no período da coleta de dados: 01 de junho a 31 de julho de 2008. O peso das crianças foi aferido utilizando-se balança analítica e a estatura utilizando-se fita métrica milimetrada fixada à parede sem rodapés e sem carpetes, com ponto zero ao nível do solo. O estado nutricional foi classificado de acordo com a classificação por percentis das ''Curvas de crescimento para menores de 5 anos'', propostas pela Organização Mundial da Saúde, em 2006. Resultados: Através da análise dos dados, foram encontradas maiores inadequações no estado nutricional das meninas, com cerca de 6% de peso elevado para a idade, 3% de déficit estatural para a idade e 15% de peso elevado para a estatura. Os meninos apresentaram 3% de déficit estatural para a idade e apenas 6% de peso elevado para a estatura. Conclusão: As inadequações nas curvas de crescimento das crianças avaliadas acompanham a transição nutricional que vem sendo demonstrada por diversas pesquisas desta natureza nos últimos anos, e ratificam a necessidade de estudar de maneira global as condições de crescimento das crianças, avaliando diferentes regiões e etnias, para representar de maneira correta as características nutricionais da população infantil brasileira.

PS-04-047

IMPACTO DA INGESTÃO ALIMENTAR NO PESO E NA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES COM AIDS INTERNADOS EM UM HOSPITAL NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

MARIA ALICE DE GOUVEIA PEREIRA; AMÉLIA BEZERRA DOS SANTOS; HANRIETE MENDES SANTOS; NATÁLIA GONZAGA MANCUSO; NATALI YONE NAKAMURA; MARCELA RECCH RODRIGUES; RAQUEL MARCELLINO DA SILVA; ALINI ISHIKAWA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo alimentar dos pacientes portadores de AIDS (Acquired Immune Deficiency Syndrome) pode estar prejudicado pelos sintomas, associados a vários fatores, podendo levar à desnutrição protéico-calórica, além do agravamento da doença. Objetivos: Avaliar o impacto da ingestão alimentar na composição corporal dos pacientes com AIDS, internados nas unidades de internação de um Hospital do município de São Paulo. Metodologia: Caracteriza-se como um estudo transversal. A amostra foi composta por pacientes internados em um hospital do município de São Paulo, portadores de HIV/AIDS, de ambos os gêneros, em uso de terapia Antiretroviral (HAART), que voluntariamente concordaram em participar da pesquisa. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética do hospital. As medidas antropométricas de peso, estatura, circunferência braquial, dobra cutânea bicipital, dobra cutânea triciptal, dobra cutânea subescapular, dobra cutânea suprailíaca e circunferência da cintura, foram coletadas em dois momentos, com intervalo de 10 dias, para análise da composição corporal. A coleta incluiu dados de ingestão alimentar de calorias e macronutrientes. Para análise estatística foi utilizado o teste "t" de student. Resultados: Os 12 pacientes incluídos, com média de idade de 39,08 ± 10,64 anos, encontravam-se desnutridos nos dois momentos de avaliação. Embora a ingestão calórica tenha sido abaixo do recomendado (78,12%), não houve alteração estatisticamente significante de peso (perda de menos de 1%). Já, em relação aos macronutrientes, verificou-se que a ingestão de proteínas e carboidratos apresentou adequação de 96,66% e 90%, respectivamente. Os lipídios apresentaram adequação de ingestão de 56,75%. Os pacientes apresentaram porcentagem de gordura corporal normal nos dois momentos, e aumento de 7% após os 10 dias. Em relação à circunferência da cintura houve aumento de 1,2%, e valores menores de PCT, demonstrando uma modificação da distribuição de gordura, com acúmulo de gordura central e perda de gordura periférica. Apesar da ingestão protéica adequada, apresentaram diminuição da área muscular do braço em 12,83% indicando degradação da proteína muscular. Conclusão: A ingestão alimentar foi abaixo do recomendado em calorias, normal em proteínas e reduzida em gorduras. Condição associada aos efeitos colaterais do uso de HAART, não refletindo na perda de peso, mas na perda de massa magra, aumento da circunferência abdominal e porcentagem de gordura

PS-04-048

IMPLANTAÇÃO DO PROTOCOLO ASSISTENCIAL DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES, FILHOS DE PAIS COM AIDS, DO SETOR "HOSPITAL DIA" DE UM HOSPITAL DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

MARIA ALICE DE GOUVEIA PEREIRA; AMÉLIA BEZERRA DOS SANTOS; ERICK CUZIOL; GABRIELA DONALISIO; MARIANA LIMA FERREIRA; MARILÚCIA LIMA; MARIA ELOÍSA M MIRANDA; MARIANA FERNANDES DE OLIVEIRA; AGNES C STRIULLI; DANIELA VINHAS BERTOLINI; HANRIETE MENDES DOS SANTOS

Instituição: Centro Universitário

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Com a acreditação, a Organização Nacional de Acreditação (ONA) estabelece uma ação permanente de melhoria da assistência à saúde estimulando os serviços a atingirem padrões mais elevados de qualidade, através da elaboração de protocolos assistenciais. Objetivos: Implantar o Protocolo Assistencial de Atendimento Nutricional do Hospital Dia (HD) das crianças e adolescentes filhos de pais com AIDS, em um hospital do município de São Paulo. Metodologia: O presente estudo caracteriza-se por uma revisão literária integrativa, de caráter intervencionista, desenvolvida no período de um ano. Para a intervenção, inicialmente traçou-se um perfil nutricional e clínico das crianças e adolescentes, filhos de pais com AIDS, atendidos no setor HD de um Hospital do Município de São Paulo. Com base nos resultados obtidos implantou-se o serviço de atendimento nutricional, com a elaboração do Protocolo assistencial de atendimento nutricional. Resultados: As crianças e adolescentes, filhos de pais com AIDS, atendidas no HD compunham dois grupos, de sororrevertidos entre 0 e 2 anos, e portadores de HIV até 18 anos, com idade entre 13 e 18 anos. Eram eutróficas, e as patologias mais freqüentes foram dislipidemia e lipodistrofia O "Protocolo Assistencial" compõe sete algoritmos de atendimento:Encaminhamento para agendamento de consultas e atendimento médico; Atendimento médico de pacientes menores de três anos e de 3 a 18 anos; Consulta de avaliação nutricional para pacientes menores de 3 anos e de 3 a 18 anos e para pacientes na sala de espera; Consulta da nutricionista com crianças e adolescentes. Para padronização dos procedimentos operacionais foram elaborados sete Guias:Ficha de atendimento Nutricional de Crianças e Adolescentes; Avaliação Nutricional Antropométrica em Crianças Menores de 2 anos, de 2 a 10 anos e em adolescentes; Classificação do Estado Nutricional de Crianças e Adolescentes; Orientações Nutricionais Gerais e Específicas para Crianças e Adolescentes; Programa de Educação Alimentar (PEA). Quatro instrumentos padronizados como: Instrumento de Atendimento Nutricional; Instrumentos de Avaliação Nutricional; Instrumentos de Orientação para Patologias; Instrumentos de Orientações Gerais Conclusão: Com a implantação do Protocolo assistencial de Atendimento nutricional do Hospital Dia foi possível padronizar e sistematizar as condutas da equipe multiprofissional, reduzindo a variação na prática dos profissionais e melhorando o atendimento ao paciente.

PS-04-049

ANÁLISE DO CUSTO E BENEFÍCIO DE DIETAS ENTERAIS ARTESANAIS E INDUSTRIALIZADAS

PAULA RENATA VILA PRETEL; ADA DI LELLO; ARIENE LOURENÇO RODRIG; ELISA MUMIC BORGES CU; LUCIANA PINTO RODRIGUES; CAROLINA CARVALHO DE OLI

Instituição: Unversidade de Ribeirão Preto - UNAERP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição hospitalar progride à medida que aumenta o período de internação, podendo ser revertida com uma avaliação nutricional adequada e o uso de terapia nutricional. A dieta enteral artesanal é preparada à base de alimentos *in natura* e pode ser contaminada através de múltiplos componentes. A nutrição enteral industrializada é uma fórmula balanceada preparada a partir de componentes nutricionais próprios para atender às necessidades de indivíduos que requerem alimentação por sonda. Objetivos: O trabalho teve como objetivo analisar benefícios e deficiências da dieta artesanal e industrializada. Metodologia: Foram analisados quatro tipos de dietas enterais, a Artesanal e as industrializadas A em pó, B líquida e C líquida. Foi feita a composição nutricional, % de deficiência de vitaminas e minerais em relação a ingestão diária recomendada (IDR) e custo. Resultados: A dieta artesanal apesar de atender as necessidades calóricas do paciente, apresenta deficiência de nutrientes tais como: fibra (81,65%), vitamina D (6,5%), vitamina C (27,74%), vitamina B1 (89,55%), vitamina B2 (6,54%), potássio (94,32%), sódio (3,42%), fósforo (44,13%), cálcio (90,13%), ferro (67,2%), zinco (73,5%). Além da inadequação nutricional Roma e Matioli (2005) mostraram que as dietas artesanais apresentam um alto risco de contaminação. Estudos mostram que o risco de contaminação em dietas artesanais chega a 91,7%, já as dietas em pó apresentam um risco de 80% enquanto as líquidas atingem 25%. Em relação, às dietas industrializadas (A, B e C) todas atendem a necessidade calórica, porém, a A e C foram as que melhor atingiram as necessidades de nutrientes, quanto às vitaminas A, D, C B1, B2, B6, B12 e ácido fólico, e aos minerais, sódio, fósforo, cálcio, ferro e zinco. Somente o potássio teve uma deficiência de 47,23% e 42,75%, respectivamente. Já a B apresentou deficiência apenas de Vitamina C (11,1%) e potássio (41,84%) os demais micronutrientes atenderam 100% da IDR. Conclusão: Pode-se concluir que as dietas industrializadas atendem as necessidades nutricionais enquanto que a dieta artesanal em estudo apresenta deficiência de vários micronutrientes o que poderia comprometer o processo de recuperação do paciente.

PS-04-050

ÍNDICE DE DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS

FELÍCIA BIGHETTI; JANAÍNA M. LEITE; CAMILA M. SANTOS; MARINA G. MANOCHIO; DANIELA E.G.A. MIRANDA; MILENA C. SENDÃO

Instituição: Universidade de Franca

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O envelhecimento é um fenômeno de extensão mundial. Alguns asilos apresentam infra-estrutura precária, com mínimas condições de assistir aos idosos, outros são adaptados para este serviço. Objetivos: A pesquisa realizada tem como objetivo, determinar o índice de desnutrição em idosos institucionalizados. Metodologia: A população estudada foi composta por 62 idosos, sendo 46,77% do sexo feminino e 53,23% do sexo masculino, escolhidos aleatoriamente. Para a avaliação antropométrica, incluíram-se medidas de peso, altura, dobras cutâneas e circunferência do braço. O peso corporal e a estatura foram aferidos através de balança mecânica com estadiômetro acoplado a ela. Em seguida, calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC). A massa magra foi obtida através da Circunferência Muscular do Braço (CMB). As dobras cutâneas foram aferidas por um compasso de Lange Skinfold Caliper. Resultados: Através do estudo observou-se uma grande quantidade de idosas com desnutrição (51,72%), 17,24% eutróficas, 10,35% com sobrepeso e 20,69% obesas. Entre os idosos, 45,46% apresentou desnutrição, 42,42% eutrofia, 3,03% sobrepeso e 9,09% obesidade. Em relação à massa muscular notou-se que 69,70% dos homens e 34,48% das mulheres apresentaram depleção muscular. A prevalência de depleção muscular ocorreu entre os homens. Com análise do percentual de gordura corporal encontrou-se 58,62% das mulheres e 24,24% dos homens com gordura reduzida. Conclusão: Conclui-se que o baixo peso prevalente entre estes idosos está relacionado com as condições de saúde de cada indivíduo, como problemas psicológicos, falta de dentes e consumo calórico reduzido. A incidência de depleção muscular pode estar relacionada com a inatividade física, comum nesta faixa etária, e ao consumo de dieta hipoproteica. É necessário ressaltar a importância dos cuidados com os idosos, através da modificação da dieta, preservando o estado nutricional e qualidade de vida desses idosos institucionalizados.

PS-04-051

AVALIAÇÃO DIETÉTICA E DO ESTADO NUTRICIONAL DOS PACIENTES PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 2, CADASTRADOS EM TRÊS PROGRAMAS SAÚDE DA FAMÍLIA.

INGRID ANNE SCHMIDT; LOANDA MARIA GOMES CHEIM

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO - UFMT

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A incidência de diabetes mellitus tipo 2 vem aumentando em todo o mundo. As dietas inadequadas, a obesidade e o sedentarismo são os principais fatores de risco para o seu desenvolvimento e, a educação nutricional é um pilar básico para o tratamento dessa enfermidade. Objetivos: O objetivo foi avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional de portadores de diabetes mellitus tipo 2. Metodologia: A amostra foi constituída por 66 indivíduos adultos, de ambos os sexos, com diagnóstico de diabetes mellitus tipo 2, atendidos em três Programas Saúde da Família. Para o diagnóstico do estado nutricional utilizou-se os pontos de corte preconizados pela Organização Mundial de Saúde para índice de massa corporal. O consumo alimentar foi estimado pelo método recordatório de 24 horas e para a avaliação dietética, adotou-se a referência da Associação Americana de Diabetes (2002 e 2004). Os dados foram tabulados e analisados com o programa Epi Info versão 2000 e foram apresentados sob a forma de média e desvio-padrão. Foi realizado o teste do Qui-quadrado ou Kruskal Wallis para análise das prevalências e considerado o valor de $p < 0,05$ para significância estatística. Resultados: Os resultados encontrados indicaram a prevalência de 83,3% da amostra com estado nutricional inadequado. Observou-se que a média da ingestão energética está aumentada, o que contribui para o alto percentual de obesidade verificado em ambos os sexos e, que o consumo de fibras está abaixo do recomendado. Conclusão: Os resultados evidenciam a necessidade de medidas de promoção à saúde com a inserção do nutricionista nos Programas Saúde da Família, o qual deve estimular a modificação dos hábitos alimentares.

PS-04-052

PREVALÊNCIA DE OBESIDADE VISCERAL E SUA ASSOCIAÇÃO COM O PERFIL LIPÍDICO, GLICÊMICO E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE INDIVIDUOS ATENDIDOS NO NÚCLEO INTERDISCIPLINAR DE PESQUISA E ASSISTÊNCIA A DISLIPIDEMIA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÀRIO

JUSSARA GAZZOLA; PRISCILA PORRUA; CLÁUDIA MARQUES; MARIA DA GRAÇA BALEN; ELIZABETH HERMES; GENY APARECIDA CANTOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Aproximadamente 50% da população adulta no Brasil encontra-se em sobrepeso, segundo os dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares realizada em 2002 e 2003 em consenso com Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística e Ministério da Saúde. O excesso de peso associado à obesidade visceral, está diretamente relacionado ao maior risco de doença cardiovascular. Objetivo: verificar a prevalência de obesidade visceral e associar ao perfil lipídico, glicêmico e índice de massa corporal. Metodologia: Estudo transversal descritivo com amostra constituída por 20 indivíduos, dislipidêmicos e/ou portadores de diabetes mellitus, sendo 10 mulheres e 10 homens. Considerou-se o estado nutricional avaliado por meio do índice de massa corporal, circunferência de cintura e exames bioquímicos. Resultados: A faixa etária variou de 43 a 80 anos, com idade média de 61,3 ± 9,97 sendo que 13 indivíduos apresentaram-se acima de 60 anos. Entre os idosos, 10 encontravam-se com sobrepeso e da mesma forma 6 indivíduos adultos. Portanto, entre idosos e adultos, observou-se sobrepeso em 16 indivíduos. Acerca da obesidade visceral, 17 indivíduos tiveram as medidas de circunferência abdominal condizentes com risco cardiovascular segundo a IV Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. Constatou-se através dos exames bioquímicos que, 13 indivíduos apresentaram taxas glicêmicas alteradas segundo a Sociedade Brasileira de Diabetes. Com relação ao perfil lipídico, metade da amostra apresentou taxas de LDL-C acima do preconizado pela Sociedade Brasileira de Cardiologia, bem como as taxas de triglicerídeos (8 pessoas) e colesterol total (7 pessoas). Além disso, as taxas de HDL-C de 6 indivíduos está abaixo do preconizado. Conclusão: Os indivíduos deste grupo apresentaram fatores predisponentes ao desenvolvimento ou agravamento de doenças cardiovasculares. Houve relação proporcional entre sobrepeso, obesidade visceral e taxas glicêmicas elevadas. Metade da amostra apresentou taxas de LDL-C elevadas, fato associado a maior incidência de aterosclerose. Faz-se necessário o monitoramento destes fatores, pois, o grupo recebe novos integrantes mensalmente e é fundamental a mensuração e classificação dos riscos de complicações metabólicas.

PS-04-053

ABORDAGEM QUANTITATIVA DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA E PRÓSTATA EM TRATAMENTO DE QUIMIOTERAPIA E HORMÔNIOTERAPIA DO HOSPITAL DO CÂNCER DE FRANCA

VALINE BORGES PENHA; MARIANA KAMINSKI NAVES; ROBERVAL DONIZETE ANTONELLI

Instituição: Universidade de Franca

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Diversos estudos realizados mostram a importância de se avaliar o estado nutricional do paciente oncológico durante o tratamento, pois cada pessoa responde de maneira diferente aos efeitos dos medicamentos administrados em qualquer tipo de terapia, que pode ser quimioterapia, radioterapia e hormonioterapia, aplicadas de forma isolada ou paralela. As neoplasias de mama e de próstata enquadram-se nesse grupo de doenças malignas, e no Brasil o câncer de mama é o primeiro em causa de mortes entre as mulheres, e entre os homens a neoplasia de próstata é o primeiro em casos de câncer e o terceiro em causa de óbitos. Objetivos: O presente trabalho tem por objetivo abordar quantitativamente o estado nutricional de um grupo de 40 pessoas sendo (n=19) indivíduos do sexo masculino e (n=21) indivíduos do sexo feminino durante o tratamento de quimioterapia e hormonioterapia de uma instituição filantrópica de tratamento de câncer de uma cidade do interior de São Paulo. Metodologia: O levantamento de dados foi realizado através de uma avaliação nutricional, que consiste em medidas antropométricas como dobras cutâneas (DCT, DCB, DCSI, DSCE), circunferências (CB, CA, CC, CQ), peso, altura, IMC, além da aplicação de questionário com perguntas relacionadas ao estilo e hábitos de vida. Resultados: Os resultados obtidos condizem com a bibliografia levantada, nesses dois casos específicos (Mama e Próstata), a depleção nutricional nem sempre é relevante e há evidências de um aumento de peso ao invés de perda, e no caso dos indivíduos com câncer de próstata 52,63% apresentaram IMC entre 18,0 – 24,9 Kg/M^2- eutrofia, 31,58% com IMC entre 25,0 – 29.9 Kg/M^2 – sobrepeso e 15,79% com IMC entre 30,0 – 34,9 Kg/M^2- obesidade em grau I e no grupo das pacientes com câncer de mama 33,33% apresentaram IMC entre 18,0 - 24,9 Kg/M2-eutrofia, 19,05% com IMC entre 25,0 e 29,9 kg/M^2 – sobrepeso, 42,86% com IMC entre 30,0 - 34,9 Kg/M^2- obesidade grau 1 e 4,76% com IMC entre 35,0 e 39,9 Kg/M^2- obesidade grau 2. Isso ocorre devido aos diferentes tipos de dosagens medicamentosas que são administrados e que cada organismo apresenta uma reação diferente. Conclusão: Durante a elaboração do trabalho, chegou-se a conclusão que é fundamental uma abordagem terapêutica integrada com profissionais que dêem ao paciente todo o suporte necessário, além de apoio emocional e psicológico, e que consigam fazer do tratamento curativo ou paliativo um acompanhamento aumentativo da expectativa de melhora e qualidade de vida.

PS-04-054

AUTOPERCEPÇÃO E AVALIAÇÃO DO ESTADO DE SAÚDE BUCAL

BÁRBARA DAL MOLIN NETTO; VIVIANE RODRIGUES GONÇALVES DA SI; CARLA DADALT; JULIANA REIS PATIÑO; GERUSA CRISTINA DE SOUZA; EMÍLIA ADDISON MACHADO MOREIRA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: FAPESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Alterações no trato gastrointestinal são observadas após a cirurgia bariátrica, as quais impõem mudanças nos hábitos alimentares e promovem deficiências nutricionais. Estes fatores associados à presença de vômitos no pós-operatório podem prejudicar o estado de saúde bucal. Objetivos: Avaliar o estado e a autopercepção de saúde bucal após cirurgia bariátrica. Metodologia: Estudo prospectivo que avaliou 36 pacientes no pré-operatório e após 12 meses da bypass em Y de Roux. Foi aplicado questionário validado composto por questões relativas a aspectos de autopercepção do estado de saúde bucal, presença de vômitos, funcionalidade para o ato de mastigar e a capacidade tampão da saliva. Resultados: A idade média dos participantes foi de 40±7 anos sendo que 94,4% eram do sexo feminino e 11,1% do sexo masculino. No pré-operatório observou-se que 52,7% apresentavam uma percepção desfavorável da integridade dos dentes e gengivas, e após 12 meses 64,4% relataram estar satisfeitos com o estado de saúde bucal. A prevalência de vômitos foi 76,8% sendo mais intensa até nove meses do pós-operatório. Quanto a mastigação, 88,8% dos pacientes referiram melhora na capacidade mastigatória, a capacidade tampão foi de 5,36±1,0 após 12 meses da cirurgia. Conclusão: A melhora da habilidade mastigatória promove uma digestão alimentar mais eficiente. A presença freqüente de vômitos e a capacidade tampão moderadamente reduzida contribuem para a permanência do meio ácido na cavidade bucal favorecendo a desmineralização e o desenvolvimento das lesões de erosão. Além disso, prejudicam a ação da amilase salivar responsável por digerir parcialmente os carboidratos. A redução do peso contribui para a melhora da percepção do estado de saúde bucal.

PS-04-055

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PORTADORES DE DISTROFIA MUSCULAR DA REGIÃO DE CRICIÚMA (SC)

LAÍS DELLA VECHIA; MARIA CRISTINA GONÇALVES SOUZA

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense

Ag.Financiadora: BANCO REAL

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As distrofias musculares são um grupo de distúrbios genéticos, associados à degeneração progressiva dos músculos esqueléticos. Mais de trinta formas diferentes de distrofia musculares já foram identificadas. As deficiências neuromusculares graves comprometem os mecanismos e as capacidades cognitivas necessárias à adequada nutrição. Os pacientes apresentam disfagia e a capacidade de obter, preparar e levar o alimento à boca fica comprometida. Além disso, devido ao agravamento da doença muitos pacientes ficam confinados à cadeira de rodas. Como resultado, todos os pacientes portadores de distrofia muscular apresentam-se em risco nutricional seja por desnutrição ou por obesidade. Assim, devido à importância que o estado nutricional tem na sobrevivência desses pacientes e a falta de estudos envolvendo estes indivíduos, torna-se importante verificar o estado nutricional dessa população para que se possa fazer um correto acompanhamento nutricional, garantindo melhor qualidade de vida aos portadores da doença. Objetivos: Este trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional de portadores de distrofias musculares. Metodologia: Participaram do estudo adolescentes e adultos, não cadeirantes. O estado nutricional dos adolescentes foi avaliado através do Índice de Massa Corporal relacionado com a idade (IMC/I) e da Altura para a idade (A/I), sendo os resultados analisados conforme as novas curvas de crescimento divulgadas pela WHO (2006 e 2007). O estado nutricional dos adultos foi verificado através do IMC e do %GC, segundo os pontos de corte sugeridos pela OMS (1995 e 1997) e Lohman (1992), respectivamente. Resultados: Dos onze portadores de distrofias musculares que participaram do estudo 36% eram adolescentes e 64% adultos. Os resultados sobre o estado nutricional mostraram que 50% dos adolescentes apresentaram déficit de crescimento, 25% desnutrição e 25% estavam eutróficos. Já dentre os adultos portadores de distrofias musculares apenas 57,1% foram classificados como eutróficos através do IMC, sendo que todos apresentaram excesso de gordura corporal através das pregas cutâneas. Conclusão: Os resultados apontam, que a avaliação do estado nutricional deve fazer parte da rotina de todo o processo de atenção à saúde, identificando assim riscos nutricionais e oportunidades de intervenção.

PS-04-056

PREVENÇÃO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES: PROGRAMA "SE LIGA NA NUTRIÇÃO"

RITA DE CÁSSIA AQUINO; VANESSA MORETTI; NATHÁLIA DE SOUZA RIBEIR SANCHES; VANESSA VITAL COSTA; KARIN DUNKER

Instituição: Universidade São Judas Tadeu

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Nos últimos anos a incidência de transtornos alimentares (TA) apresentou grande impacto na sociedade. Tais alterações de comportamento estão relacionadas a imposições de valores que a própria sociedade estabelece, onde o padrão de beleza e sucesso está associado a um corpo magro. Na adolescência é normal ocorrerem mudanças corporais e, apesar de esse fenômeno ser natural, nota-se que as insatisfações com o peso são marcantes nesse período e pode gerar comportamentos alimentares inadequados, que acabam sendo adotados e levam a restrições alimentares que comprometem significativamente a qualidade da alimentação. Para reverter essa situação, programas de prevenção de TA podem contribuir com a redução na incidência de comportamentos inadequados. Objetivos: Avaliar um programa para adolescentes de prevenção de comportamentos de risco para transtornos alimentares. Metodologia: Foi utilizado o programa de prevenção de risco para transtornos alimentares em adolescentes "Se liga na nutrição" desenvolvida por DUNKER e PHILIPPI (2006). Esse programa tem como objetivo desenvolver o pensamento crítico sobre as normas socioculturais e padrões de beleza, reforçando a importância da alimentação saudável e desencorajando a restrição alimentar, por meio de sessões que ensinam conceitos básicos de saúde e nutrição. Foi aplicado em um colégio particular no município de São Paulo, em 2008, em alunas da 5ª a 8ª série do ensino fundamental, com 12 a 14 anos de idade. Resultados: Foram necessárias adaptações no programa original, uma vez que no respectivo colégio há aulas semanais de nutrição. O programa foi aplicado em oito alunas e todas apresentavam bons conhecimentos de alimentação saudável e a temática foi voltada para o pensamento crítico sobre normas socioculturais e sobre imagem corporal. Em todas as atividades desenvolvidas, observou-se consciência e crítica suficientes para contribuírem com a redução na incidência de TA. Os temas apresentados tiveram uma boa aceitação pelo grupo, que participou de uma forma ativa em todas as atividades propostas. Conclusão: No colégio em questão, a inclusão da disciplina de nutrição no currículo provavelmente contribui para a prevenção de TA, uma vez que possibilita o conhecimento sobre nutrição saudável. No entanto, programas de prevenção como o "Se liga na Nutrição" são de extrema importância para evitar os comportamentos relacionados aos transtornos alimentares na adolescência e devem ser disseminados em colégios públicos e privados.

PS-04-057

DISTÚRBIO MOTOR ORAL & ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM PARALISIA CEREBRAL: SOB A ÓTICA DO NUTRICIONISTA

DÉBORA ROCHA OLIVEIRA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Paralisia Cerebral (PC) é uma disfunção não-progressiva, predominantemente sensoriomotora, resultante de uma lesão do sistema nervoso central, que ocasiona distúrbios no tônus muscular, postura e movimentação voluntária. No indivíduo com PC, os reflexos patológicos apresentam-se mais intensos do que as reações de retificação e de equilíbrio, provocando assim, um atraso ou impedimento do controle cervical, de tronco e de quadril, que interferem no desenvolvimento das funções de sucção, deglutição, mastigação, respiração e na coordenação entre elas. Objetivos: Verificar os fatores que interferem no estado nutricional e a importância da equipe interdisciplinar na recuperação e/ou manutenção de saúde dos indivíduos com PC. Metodologia: Realizou-se um rastreamento literário na base de dados – Medline, Lilacs, Scielo de 2000 a 2009, nos idiomas português, espanhol e inglês, utilizando a lógica booleana "and". Resultados: Os indivíduos com PC pertencem a um grupo de risco para o desenvolvimento de desordens nutricionais. As alterações crônicas das funções alimentares de sucção, mastigação e deglutição (a disfagia) podem causar crescimento anormal, desnutrição energético-protéico, desidratação, aspiração e pneumonia aspirativa. O tempo despendido para a alimentação e a necessidade de uma dieta adaptada também são fatores importantes que interferem no estado nutricional destas crianças. Assim, há uma tendência ao atendimento interdisciplinar no que diz respeito à disfagia. As ações integradas dos profissionais: nutricionista, fonoaudiólogo, odontólogo, gastroenterologista, fisioterapeuta, terapeuta ocupacional, dentre outros, são de fundamental importância para minimizar danos e disfunções e auxiliar na reabilitação portador de PC. Conclusão: O reconhecimento das particularidades, potencialidades e necessidades especiais que regem os indivíduos com PC é de extrema importância, cabendo ao nutricionista atuar de maneira sinérgica na equipe interdisciplinar visando à manutenção e/ou recuperação da saúde e qualidade de vida destes indivíduos.

PS-04-058

HÁBITOS ALIMENTARES E ESTILO DE VIDA DE MULHERES COM DIAGNÓSTICO DE SOBREPESO E OBESIDADE SOB RISCO DE APRESENTAR DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO-ALCOÓLICA (DHGNA)

KARINE COELHO TEIXEIRA; INGRID ANNE SCHMIDT

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso - UFMT

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade é uma doença crônica atualmente considerada uma epidemia global, de prevalência crescente e que vem atingindo proporções preocupantes em todo o mundo. Ingestão calórica elevada e diminuição da atividade física têm sido apontadas como os principais fatores responsáveis pelo aumento dos índices de obesidade. A presença de sobrepeso e/ou obesidade são fatores de risco para o desenvolvimento de Doença Hepática Gordurosa Não-alcoólica (DHGNA), por isso, pacientes com doença hepática necessitam de constante monitoramento do seu estado nutricional, pois, este é determinante importante de qualidade de vida e de sobrevida e os hábitos alimentares, a dieta e o estilo de vida estão fortemente relacionados. Objetivos: Este trabalho pretende investigar se os hábitos alimentares e o estilo de vida podem levar à obesidade e, se esta, tem influência sobre um risco maior de se desenvolver doença hepática gordurosa não-alcoólica (DHGNA) em mulheres atendidas no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário. Metodologia: Estudo transversal de base populacional de uma amostra de 118 mulheres entre 18 e 49 anos. As informações sobre as características da população de estudo foram obtidas através do questionário e o consumo alimentar pelo Método Recordatório de 24 horas. A qualidade da dieta foi avaliada de acordo com a Pirâmide Alimentar Adaptada e através do Guia Alimentar para a população brasileira. Resultados: De acordo com a análise feita tanto do questionário como do recordatório de 24 horas podemos observar uma grave inadequação da dieta habitual dessas mulheres, pois em seis dos oito grupos de alimentos observamos consumo em discordância (acima ou abaixo) ao que é recomendado pela Pirâmide Alimentar e pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Conclusão: A educação alimentar tem um papel importante em relação ao processo de transformação e mudanças, à recuperação e promoção de hábitos alimentares saudáveis, que pode proporcionar conhecimentos necessários à auto-tomada de decisão de formar atitudes, hábitos e práticas alimentar sadias e variados.

PS-04-059

ANÁLISE NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS AO CATETERISMO NO SETOR DE HEMODINÂMICA DO INSTITUTO DANTE PAZZANESE DE CARDIOLOGIA

ANA MARGARET SOARES NGF; ADELAIDE ARAÚJO COSTA; LENITA GONÇALVES BORBA; REGINA GONÇALVES PLATA; MARIA JOSÉ SANTOS

Instituição: INSTITUTO DANTE PAZZANESE DE CARDIOLOGIA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças cardiovasculares são descritas desde o início da história, quando Hipócrates descreveu morte súbita em homens obesos por causas ainda não esclarecidas. Os fatores dietéticos responsáveis são: aumento da ingestão da gordura saturada, colesterol e sódio e ingestão calórica excessiva. São realizados diariamente cerca de 30 procedimentos hemodinâmicos no Instituto. Objetivos: Avaliar o perfil nutricional de pacientes submetidos ao cateterismo. Caracterizar a população atendida. Avaliar o estado nutricional e traçar o perfil nutricional desses pacientes e Investigar a presença de risco nutricional. Analisar o consumo alimentar e Orientar os pacientes quanto às práticas de alimentação saudável. Metodologia: A população foi de 143 pacientes. Foram avaliados IMC, perda de peso e ingestão dietética, para determinar risco nutricional. Os dados obtidos foram tratados com estatística descritiva, média e percentual e dispostos em tabelas e gráficos. Resultados: Os homens foram predominantes no estudo (59,4%). A idade média dos participantes foi de 59,2 anos. 51,7% da população foi considerada sedentária. 85,3% dos pacientes apresentaram uma ou mais doenças associadas. 11,9% dos pacientes são fumantes. 82,3% dos tabagistas são do sexo masculino. 33,6% excesso de peso e 23% obesidade. 38,5% dos pacientes relataram ter perdido recentemente. 28% da população do estudo apresentou diminuição da aceitação alimentar. 47,6% dos pacientes já receberam orientação nutricional, no entanto parte deles não as segue. 24,5% apresentaram inadequação do número de refeições. Dos fatores de risco primários, o mais prevalente foi a obesidade, seguida da redução da aceitação alimentar e perda de peso. Já entre os secundários, o fator mais prevalente foi a associação da diminuição da aceitação alimentar com o baixo peso, seguida pela diminuição da aceitação alimentar associada à perda de peso. E entre os terciários foi encontrada a combinação: diminuição da aceitação alimentar, somada a perda de peso e à obesidade. Conclusão: Os homens apresentam mais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, menor adesão às orientações nutricionais e são mais submetidos ao cateterismo. A obesidade apresentou-se em maior percentual nas mulheres. O risco nutricional foi igual entre os sexos. A reeducação nutricional se mostra necessária. O momento parece ser oportuno para essa intervenção, pois o paciente está sensibilizado devido seu estado de saúde e possivelmente sua adesão será maior.

PS-04-060

PERFIL NUTRICIONAL E LIPÍDICO ASSOCIADO AO DIABETES MELLITUS TIPO 2 DE PACIENTES ATENDIDOS NA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO.

ALINE LOUREIRO DICKFELDT; TELMA MARIA BRAGA COSTA; DANIELA ELIAS GOULART DE ANDR

Instituição: UNAERP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Diabetes Mellitus (DM) Tipo 2 é uma síndrome heterogênica resultante de defeitos na secreção e na ação da insulina, sendo que os fatores genéticos e fatores ambientais estão envolvidos na patogênese interferindo em ambos estes mecanismos. Entre os fatores envolvidos na etiologia das complicações crônicas do Diabetes Mellitus Tipo 2, destacam-se a hiperglicemia, a hipertensão arterial sistêmica, a dislipidemia e o tabagismo. Objetivos: O objetivo desse estudo foi conhecer o estado nutricional, o perfil lipídico e a prevalência do Diabetes Mellitus Tipo 2 em pacientes atendidos na Clínica de Nutrição da Universidade de Ribeirão Preto. Metodologia: O estudo foi realizado com 244 indivíduos de ambos os sexos que estavam em atendimento na Clínica de Nutrição da Universidade de Ribeirão Preto – UNAERP, no período de 2005 a 2007 e que mantinham seguimento. Como critério de inclusão foram considerados prontuários de pacientes com idade superior a 20 anos de idade. Para a obtenção dos dados antropométricos e laboratoriais, revisou-se os prontúarios dos sujeitos, utilizando de dados referentes aos valores bioquímicos de colesterol total, LDL-c, HDL-c e triglicerídeos; e para os dados antropométricos utilizou o peso e altura. O estado nutricional foi classificado de acordo com os intervalos propostos e recomendados pela WHO (1998) e para analisar os níveis de colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol e triglicérides foram utilizados os valores de referência da Sociedade Brasileira de Cardiologia (1996), para a faixa etária maior que 20 anos de idade. Resultados: Dos 244 indivíduos analisados, 11,06% (n=27) eram do sexo masculino e 88,94% (n=217) eram do sexo feminino. Do total de sujeitos, 34 apresentaram Diabetes Mellitus Tipo 2, na qual foi verificada uma prevalência de 5,88% (n = 2) na classificação de eutrofia; 20,59% (n=7) como sobrepeso; 26,47% (n=9) como obesidade grau I; como também 26,47% (n = 9) de obesidade grau II; e 20,59% (n=7) como obesidade grau III. Conclusão: Embora não tenham sido aplicados testes estatísticos nos resultados, fato este devido ao reduzido número de sujeitos e a falta de alguns parâmetros descritos nos prontuários, os altos índices de Diabetes Mellitus e de doenças associadas, leva-nos a pensar na necessidade de promover estratégias de prevenção e promoção de saúde, buscando minimizar os agravos já instalados nesta população.

PS-04-061

OSTEOPOROSE E IDOSO: ATUAÇÃO DA ENFERMAGEM E NUTRIÇÃO NA PREVENÇÃO.

VALINE BORGES PENHA; CRISTIANE VAZ SILVA; ALINE FARIA IRAN; HELOÍSA HELENA LEMOS HORTA; MARIANA KAMINSKI NAVES

Instituição: Universidade de Franca

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A osteoporose é uma doença crônica degenerativa relacionada com fatores como a queda da mortalidade, redução da fecundidade e o aumento da expectativa de vida, que tem como grupo de risco, os idosos de ambos os sexos de diferentes classes sócio-econômicas, culturas e hábitos alimentares e que tem trazido complicações entre elas o risco de fraturas. Objetivos: O presente trabalho teve como objetivo apresentar a importância de cuidados tanto da enfermagem quanto da nutrição no acompanhamento desses pacientes. Metodologia: A metodologia aplicada foi a orientação nutricional através do nutricionista ao acompanhante desse individuo, e o acompanhamento direto da enfermagem nos demais cuidados do paciente. Resultados: O resultado observado demonstrou que houve uma maior mobilização do cuidador e familiares desse paciente quanto aos cuidados paliativos de forma que previna quedas e fraturas e uma atenção redobrada quanto a suplementação da dieta e melhorias da alimentação no contexto geral e como consequência, da qualidade de vida. Conclusão: Na terapia é essencial a suplementação da dieta com medicamentos a base de cálcio, pois após a doença instalada, a alimentação não é suficiente na reposição deste micronutriente pelo organismo, isso devido a uma série de fatores como diminuição da capacidade de absorção de nutrientes, consumo de oxalato, ácido fítico, excesso de proteína na dieta, baixos níveis de vitamina D e a cafeína. Com o avanço da idade e possíveis patologias a estrutura óssea fica menos densa e consequentemente mais frágil, e há fatores diferenciados subdivididos em não modificáveis que são sexo, idade, historia familiar, tamanho dos ossos e etnia e modificáveis no caso estão os níveis hormonais, dieta, exercícios, fumo e álcool. Durante a avaliação desses pacientes é fundamental considerar os riscos de quedas e fraturas. O foco desse estudo realizado embasa-se na promoção de saúde, através da conscientização dos cuidados necessários da família, os enfermeiros no acompanhamento direto e o nutricionista com as orientações da alimentação e suplementação da dieta.

Temas Livres
Apresentação Pôster Simples

Nutrição e Dietética

PS-02-062 a PS-02-069
PS-03-062 a PS-03-068
PS-04-062 a PS-04-068

PS-02-062

PERFIL LIPÍDICO DE LEITES FERMENTADOS PROBIÓTICOS ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS

ANA CAROLINA RODRIGUES FLORENCE; ROBERTA CLARO DA SILVA; ANA LUCIA O. PILLEGGI SOUSA; LUIZ ANTONIO GIOIELLI; MARICÊ NOGUEIRA DE OLIVEIRA

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP

Ag.Financiadora: FAPESP, CNPQ E CAPES

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A crescente preocupação com tecnologias sustentáveis e a procura de novos alimentos funcionais despertam o interesse para o desenvolvimento de novos produtos que proporcionem, além da nutrição, benefícios à saúde do consumidor. Estudos mostraram que os alimentos de origem orgânica possuem maior qualidade nutricional, principalmente em relação a concentrações mais elevadas de ácidos graxos poliinsaturados, como ácido α-linolênico (ALA- ω 3), ácido linoléico conjugado (CLA) e antioxidantes lipossolúveis quando comparado ao leite convencional. Objetivos: Avaliar o perfil lipídico de leites orgânicos e convencionais fermentados por cepas de bifidobactéria em cultura-pura e em co-cultura com *Streptococcus thermophilus*. Metodologia: Leites integrais pasteurizados orgânicos e convencionais foram utilizados neste estudo. As cepas empregadas foram *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* (BB12 – Chr. Hansen; B94 – DSM Food Specialties; BL04 – Danisco, HN019 – Danisco), *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* (LB340 – Danisco), *Streptococcus thermophilus* (TA040 – Danisco); *L. bulgaricus* foi utilizado como controle. O perfil lipídico foi determinado através da análise dos ésteres metílicos dos ácidos graxos por cromatografia gasosa de acordo com ISO método 14156 e ISO método 15884. Resultados: A composição da cultura e o tipo de leite empregado (orgânico ou convencional) não afetou o teor dos principais ácidos graxos nos leites fermentados, entretanto, maiores teores de ALA ~ 0,80% e CLA 1,80% foram observados para leites orgânicos fermentados pelas cepas LB340, BL04, B94 e BB12. Os leites fermentados convencionais apresentaram em média, teores de ALA 33% menores e teores de CLA 45% menores, com diferenças estatísticas significativas ($P \leq 0,05$). Conclusão: Os resultados deste estudo mostraram que os leites fermentados orgânicos apresentaram maiores teores ALA e CLA quando comparados aos convencionais. Os demais ácidos graxos não apresentaram diferençcas significativas.

PS-02-063

PROPOSTA DE REDUÇÃO DE UM QUESTIONÁRIO DE FREQÜÊNCIA ALIMENTAR SEMIQUANTITATIVO PARA CRIANÇAS DE 2 A 5 ANOS, SEGUNDO O ALGORITMO DE BLOCK REVISITADO.

ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; NATASHA GABRIELLE DE AR PEIXOTO; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI; ELIANE DE ABREU SOARES

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Um questionário de frequência alimentar semiquantitativo (QFASQ), foi aplicado em uma creche comunitária (CC), sendo considerado longo. Objetivos: Reduzir a lista de alimentos de um QFASQ para crianças de 2 a 5 anos. Metodologia: Participaram 42 responsáveis por crianças de uma CC. A lista (L1) a ser reduzida incluía 70 alimentos, distribuídos em 13 grupos e habitualidade verificada por 7 classes de freqüência. A diária foi escolhida para os procedimentos. As quantidades dos alimentos e bebidas foram pré-estabelecidas em medidas caseiras, convertidas em gramas para estimar o valor energético total da dieta consumida utilizando-se Diet pró vs 4.0. Critérios para redução de L1: maior contribuição de energia, o que corresponde a maior participação em relação ao consumo; densidade energética na porção média consumida (DEPC); permanência de alimentos recomendados pelo Guia Alimentar para a população brasileira (GAPB) e consumo alimentar registrado na POF (2002-2003), Estudo multicêntrico (1997) e ENDEF (1977). Resultados: O percentil $\leq$ P25 da contribuição relativa (CR) de energia permitiu excluir da L1 22 alimentos. O critério (DEPC), 31; destes, 23 coincidiam com os indicados pelo critério anterior. Segundo o GAPB, alimentos com alto teor de amido, frutas, legumes, verduras, leguminosas e alimentos que contenham gorduras insaturadas deveriam permanecer. O confronto entre os alimentos de L1 e aqueles que figuram nas pesquisas citadas, exigiram a permanência do leite, arroz, açúcar, feijão preto, pão, banana, laranja, margarina, refrigerante, manteiga, tomate, carne bovina, ovo, macarrão, queijo minas, peixe, frango, fubá, batata, biscoito. Os procedimentos indicaram a exclusão de 24,29%. O teste de Mann-Whitney com os valores do consumo médio ponderado (CMP) dos alimentos, incluídos em ambas listas, extensa (L1) e reduzida (L2), não mostrou diferença significativa (p=0,8497; U= 374). O teste de Kolmogorov Smirnov indicou que estes valores não apresentaram distribuição normal (L1: KS=0,3807; p<0.0001 e L2: KS=0,3807; p<0.0001). O r de Spearman apresentou-se no intervalo de 0.9999 a 1.000, indicando a possibilidade do uso da L2, sem prejuízos para a estimativa de consumo alimentar. Conclusão: A aplicação do algoritmo de Block mostrou a possibilidade de reduzir lista de alimentos, desde que sejam considerados os critérios, que garantam a validade interna (r de Spearman) e externa (representatividade do consumo alimentar na população) do questionário.

PS-02-064

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS E NÃO INSTITUCIONALIZADOS

RAQUEL MARA LADEIRA CARMO; LÚCIA HELENA PELIZER

Instituição: Universidade de Franca

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Nos últimos anos ocorreu um aumento no número de idosos da população brasileira devido principalmente às alterações nos perfis epidemiológicos, maior acessibilidade da população ao saneamento básico e mudanças em relação aos cuidados com a saúde. Com o aumento no número de idosos, houve um acréscimo também no número de instituições destinadas a esta população, entretanto nem sempre estas instituições oferecem uma alimentação adequada para os seus internos. A alimentação neste processo é de suma importância para que ocorra a senescência sem complicações agravantes tais como diabetes, hipertensão, anemia e desnutrição. Objetivos: Avaliou-se o consumo alimentar (macro e micronutrientes) de idosos institucionalizados e não institucionalizados comparando-os com as recomendações nutricionais. Metodologia: Foram analisados 36 idosos institucionalizados e 40 não institucionalizados de uma cidade do interior do Estado de Minas Gerais. A metodologia utilizada foi o recordatório de 24 horas, sendo o resultado mensurado pelo software Virtual Nutri. Resultados: Para todos os itens analisados os valores mais próximos das recomendações foram os dos idosos não institucionalizados. Os nutrientes com os valores mais distantes da recomendação foram: vitamina D (adequação máxima de 6,46%), vitamina B12 (adequação máxima de 50%), cálcio (adequação máxima de 35,46%) e cobre (adequação máxima de 19%). O consumo dos macronutrientes para os indivíduos não institucionalizados foi mais próximo das recomendações nutricionais do que o dos institucionalizados. Conclusão: Conclui-se que é necessário uma intervenção nutricional na instituição asilar para elaboração do cardápio, assim como deverá ser feito um trabalho de educação nutricional para os indivíduos não asilares.

PS-02-065

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS X ALIMENTOS FUNCIONAIS

RITA DE CÁSSIA AQUINO; PATRÍCIA NÉRI CAVALCANTI

Instituição: Universidade São Judas Tadeu

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Um novo conceito de alimentos promotores de saúde está emergindo como um desafio aos profissionais da área de nutrição. O que antes eram apenas nutrientes necessários para o desenvolvimento e crescimento normais dos indivíduos, hoje também é indicado para proteger a população contra os riscos de doenças. Objetivos: Elaborar e aplicar um programa de educação nutricional por meio do aproveitamento integral dos alimentos e com ênfase em alimentos funcionais. Metodologia: A amostra foi composta por participantes de um programa chamado "Programa Itinerante de Aproveitamento Integral dos Alimentos", sendo o trabalho realizado com moradores de uma cidade do Estado de São Paulo, compreendidos na faixa etária entre 35 e 65 anos, de ambos os gêneros. O programa de educação nutricional abrangeu aulas teóricas e práticas, com foco no aproveitamento integral dos alimentos, alimentos funcionais, alimentação saudável versus doenças e pirâmide dos alimentos como instrumento para escolhas alimentares mais saudáveis. No início e no término do curso foram aplicados questionários com intuito de verificar os hábitos alimentares do grupo, bem como o aprendizado e a conscientização em práticas alimentares saudáveis. Resultados: Participaram do programa vinte e sete moradores do município. No início do estudo pode-se observar baixo consumo diário de frutas (11%), legumes (19%) e verduras (15%). Verificou-se elevado consumo de produtos industrializados (1 a 2 vezes/semana) o consumo de leite condensado (70%), refrigerantes (67%), bolacha recheada (37%) e salgadinhos (33%). Em contrapartida pode-se verificar ao término do curso que 85% dos participantes acreditam poder melhorar o hábito alimentar de suas famílias; 78% relataram passar a evitar beber refrigerantes e aumentar o consumo de receitas "coloridas", usando hortaliças e diminuindo o consumo de frituras em geral; 74% relataram consumir mais frutas da época. A média dos percentuais de consumo de FLV e de alimentos industrializados foi estatisticamente diferente antes e após o programa ($p<0,05$). Conclusão: Os resultados sugerem que programas de educação nutricional podem contribuir com mudanças dietéticas, mas são necessárias políticas públicas em alimentação e nutrição, com atenção especial na orientação sobre o aumento do consumo de frutas, legumes, verduras e alimentos funcionais, bem como menor consumo de alimentos industrializados, por meio de campanhas educativas de incentivo a práticas alimentares saudáveis.

PS-02-066

PRATOS TÍPICOS DA CULINÁRIA GOIANA MODIFICADOS E MAIS SAUDÁVEIS

SAMANTHA PEREIRA ARAÚJO; TÂNIA APARECIDA PINTO DE CASTRO FERREIRA; DÉBORAH PATRÍCIA LEAL OLIVEIRA; ANA CLARA MARTINS E SILVA

Instituição: FACULDADE DE NUTRIÇÃO UNIVESIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A tradicional cozinha de Goiás possui mais de 1200 pratos registrados, na maioria dos quais há elevado teor de gorduras totais e saturadas, colesterol e açúcares. Considerando o atual momento de transição epidemiológica e a importância de promover a saúde e a cultura do povo goiano, este estudo resgatou e modificou receitas típicas do estado, tornando-as mais saudáveis, sem prejuízos sensoriais. O estudo se justifica por promover a nutrição saudável e o acesso de indivíduos com necessidades fisiológicas especiais (como diabéticos, dislipidêmicos, obesos e hipertensos) a pratos típicos, mesmo que modificados, e por fortalecer as tradições culinárias e os sabores culturais de Goiás. Objetivos: Desenvolver pratos típicos modificados com boa aceitabilidade e valor nutricional incrementado. Metodologia: Foram selecionadas 13 receitas que foram modificadas por meio de redução e ou substituição de ingredientes, acréscimo de vegetais e alterações nas técnicas de preparo. Desenvolveram-se fichas técnicas das preparações tradicionais e modificadas e foram feitas análises indiretas de composição em macronutrientes para a classificação em diet e ou light. A aceitação foi avaliada nos atributos aparência, textura, sabor e valor global, pelo Teste Aceitabilidade utilizando-se Escala Hedônica Estruturada de Nove Pontos, seguida de análise estatística das notas obtidas, com cálculo de média, desvio padrão amostral, coeficiente de variação, análise de variância e teste de Dunnet, com significância de 1%, tomando como padrão o prato típico tradicional. Resultados: Foram produzidas três preparações diet para ingestão controlada de açúcares; seis light em valor energético; dez light em gorduras totais e três fonte de fibras. Em quatro dos treze pratos estudados a diferença entre as notas atribuídas à versão tradicional e à modificada foi significativa ($p < 0,01$) nos quatro atributos avaliados. Outros dois apresentaram diferença significativa, respectivamente, na aparência e textura e no sabor e valor global. Nas demais preparações as diferenças foram não significativas, o que sugere que as receitas modificadas, além de mais saudáveis, mantiveram características semelhantes às tradicionais. Conclusão: As modificações propostas foram eficazes para alcançar um receituário que pela ampla aceitação, valor nutricional e influência cultural constitui estratégia de promoção da alimentação saudável.

PS-02-067

AVALIAÇÃO DA FREQÜÊNCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS COM SOJA COMO INGREDIENTE OU ADITIVO DECLARADO NO RÓTULO.

TAMIRA GUILHERME ROCHA; CAMILLA BURLAMAQUI; THADIA TURON COSTA DA SILVA; SILVIA MAGALHÃES COUTO

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O uso da soja pela indústria alimentícia tem sido realizado em larga escala devido principalmente ao seu baixo custo, suas características funcionais e sua capacidade de melhorar propriedades do alimento. Na década em que o governo propõe uma Política Nacional de Alimentação e Nutrição, libera a soja geneticamente modificada (Roundup Ready) para comercialização e plantio através da Lei de Biossegurança e obriga a indústria alimentícia a identificar nos rótulos de alimentos a presença de ingredientes transgênicos por meio do Decreto nº 4680/2003 que regulamenta o direito à informação, assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor, acredita-se ser relevante propostas de estudos que envolvam esta temática. Objetivos: Avaliar a freqüência de consumo de produtos alimentícios que contém soja como ingrediente ou aditivo declarado no rótulo. Metodologia: Questionário de Freqüência de Consumo Alimentar (QFCA) construído a partir de análise do rótulo de produtos alimentícios que continham soja como aditivo alimentar, ingrediente ou ingrediente derivado de soja. A freqüência alimentar foi definida pelo seguinte gradiente de categorias de escore: nunca (1), raramente (2), uma vez por semana (3), duas vezes por semana (4), três vezes por semana (5), diariamente (6). Os questionários foram computados eletronicamente com auxílio da planilha Excel. Foi calculado o erro de amostragem para dados discretos em populações finitas. Resultados: Foram realizadas 89 entrevistas com funcionários freqüentadores do restaurante institucional de uma empresa siderúrgica. O QFCA foi composto utilizando 52 produtos, excluindo-se marcas e variedades. Foi observado que os relatos da freqüência alimentar concentraram-se em raramente, nunca e diariamente. Os alimentos com alta habitualidade de consumo foram: pão (81,0%), margarina (74,1%), temperos (70,0%), biscoito (47,2%), mortadela (46,0%), suco de frutas (caixa) (37,0%), polpa de tomate (36,0%), farinha de trigo (33,7%), achocolatado (33,7%) e bolo (32,6%). Os produtos derivados de soja como molho shoyu, extrato de soja com suco de fruta e iogurte de soja apresentaram freqüência elevada no gradiente de categoria nunca, 52,8%, 49,5%, 46,0%, respectivamente, exceto o óleo de soja. Conclusão: A habitualidade de consumo de produtos derivados de soja é inexpressivo na população estudada, embora esta seja consumida com freqüência em vários produtos alimentícios.

PS-02-068

FATORES QUE INFLUENCIAM A INGESTÃO DE CÁLCIO E VITAMINA D EM ADOLESCENTES PÓS-PÚBERES

BARBARA SANTAROSA EMO PETERS; MAURO FISBERG; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A ingestão adequada de cálcio e vitamina D é indispensável para o ótimo desenvolvimento do esqueleto, para a manutenção da saúde óssea e para maximizar o pico de massa óssea. Objetivos: O objetivo deste estudo foi avaliar a ingestão de cálcio e vitamina D em um grupo de adolescentes saudáveis, e examinar a influência do café da manhã e da ingestão de produtos lácteos na ingestão total destes dois nutrientes. Metodologia: Foram avaliados 160 adolescentes, 78 meninos e 82 meninas, com média de idade de 18,2 anos. Para avaliar a ingestão alimentar, foi utilizado o registro alimentar de 3 dias, sendo os nutrientes calculados no software Nutrition Data System, 2005. Níveis séricos de 25(OH)D foram avaliados por radioimunoensaio. Para análise estatística foi utilizado o software SPSS, versão 12.0. Resultados: A ingestão media de cálcio e vitamina D foi 682,2 (14,2) mg/dia e 3,1 (0,1) mg/dia, respectivamente. Somente 3,8% dos adolescentes alcançaram o recomendado para a ingestão de cálcio, e nenhum para a ingestão de vitamina D. Nenhum adolescente relatou fazer uso de suplemento de cálcio ou de vitamina D. De acordo com os níveis séricos de vitamina D, 61,2% dos adolescentes apresentaram insuficiência de vitamina D. Houve correlação positiva significante entre a ingestão de produtos lácteos com a ingestão tanto de cálcio como de vitamina D (r=0,597 and r=0,561, respectivamente; p=0,000). Relataram realizar o café da manhã diariamente 88,1% dos adolescentes. Adolescentes que realizavam o café da manhã apresentaram média de ingestão de cálcio, vitamina D e de produtos lácteos estatisticamente maior do que aqueles que não realizavam esta refeição. Conclusão: No presente estudo, a maioria dos adolescentes não alcançaram a recomendação para a ingestão de cálcio e vitamina D. Os resultados indicam que a realização regular do café da manhã e o consumo de produtos lácteos são importantes estratégias para promover o aumento da ingestão de cálcio e vitamina D em adolescentes.

PS-02-069

ANÁLISE DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PARA ADEQUAÇÃO DA DIETA GERAL OFERECIDA PELA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).

CAROLINA NICOLETTI FERREIRA; CARLA BARBOSA NONINO-BORGES; TATIANA PEREIRA LIMA; ROBERTA DE SOUZA SANTOS

Instituição: FMRP - USP

Ag.Financiadora: CNPQ - PIBIC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A padronização da dieta hospitalar (DH) baseia-se em recomendações para indivíduos saudáveis e podem não condizer com as necessidades energéticas de pacientes internados. Objetivos: Conhecer as necessidades energéticas de pacientes internados em um hospital e compará-las ao que é ofertado pela dieta geral da UAN. Metodologia: Foram avaliados dados antropométricos (peso, altura, IMC, circunferência do braço (CB) e circunferência abdominal (CA)); composição corporal e necessidade energética de pacientes adultos, de ambos os gêneros, recebendo dieta geral (conforme prescrição médica) nas diversas enfermarias do hospital, para posterior comparação da necessidade energética com a oferta calórica da dieta oferecida. Resultados: 47 pacientes (30 mulheres e 17 homens) com 45,4±15,7 anos. A avaliação antropométrica, de composição corporal e de necessidade energética apresentou médias: peso atual (kg) 73,7±27,1; peso habitual (kg) 66,7±11,9; IMC (kg/m²) 28,2±10,1; CB (cm) 29,5±7,2; CA (cm) 94,821,1; massa magra (%) 67,8±11,8; massa gorda (%) 32,2±11,8; gasto energético em repouso (GER) (kcal/dia) 1592,2±318,3 e quociente respiratório 0,88±0,12. Observou-se que 62% dos pacientes avaliados apresentam sobrepeso ou obesidade, sendo 9% obesos grauIII, 10% desnutridos e 28% eutróficos, constatou-se também alta porcentagem média de gordura corporal, assim como valores elevados para CB e CA. O GER dos pacientes variou entre 957 e 2752 kcal. Excluindo os pacientes obesos, a média caiu para 1525±221, variando entre 1569 e 1887 kcal. Conclusão: A DH habitualmente fornece em média 2000 kcal, ficando acima da média das necessidades energéticas dos pacientes estudados. Considerando que a dieta é um recurso importante e vital para o restabelecimento de enfermos, assim como a alta prevalência de desnutrição (subnutrição ou obesidade) encontrada, torna-se fundamental sua adequação frente às necessidades nutricionais e dietoterápicas dos mesmos.

PS-03-062

AVALIAÇÃO DO PERFIL ANTROPOMÉTRICO, CONSUMO ALIMENTAR E ESTILO DE VIDA DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA - RJ

CELIA CRISTINA DIOGO FERREIRA; POLYANA ESTEVES GARCIA; THÁIRA MENDES DE OLIVE REIS

Instituição: Centro Universitário de Volta Redonda

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A adolescência se caracteriza por um rápido e intenso crescimento físico e profundas modificações orgânicas e comportamentais.O consumo de dietas inadequadas durante a adolescência pode retardar o crescimento e a maturação sexual, além de prejudicar o aprendizado e causar carências nutricionais. Objetivos: Comparar o consumo alimentar, o perfil antropométrico e o estilo de vida de adolescentes do sexo masculino e feminino de uma escola pública do município de Volta Redonda – RJ. Metodologia: Avaliou-se o peso e altura de 101 adolescentes, para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e, classificação do estado nutricional segundo CDC (2000). O consumo alimentar foi investigado, de forma qualitativa, utilizando-se um questionário de freqüência alimentar dividido nas categorias: leite e derivados; carnes e ovos; hambúrguer; embutidos; leguminosas; cereais e massas; açúcar; gordura; água; frutas e verduras e legumes. As características dos hábitos alimentares e estilo de vida dos adolescentes foram adquiridos através de questionário com questões sobre preparações preferidas, número e tipos de refeições diárias, alimentos consumidos na cantina, prática de atividade física, número de horas diárias assistindo TV ou em uso do computador, entre outras. As variáveis foram comparadas em relação ao sexo e estado nutricional. Resultados: Constatou-se que a amostra foi composta por 58% do sexo feminino. A maioria dos adolescentes de ambos os sexos encontrou-se eutróficos (71%), entretanto foi elevado o percentual de adolescentes obesos, principalmente no sexo masculino. Quanto a escolha de alimentos na cantina escolar os adolescentes de ambos os sexos, tiveram as mesmas preferências, sendo os salgados fritos os mais consumidos, seguidos dos refrigerantes, doces/balas, sucos, salgados assados, biscoitos doces e biscoitos salgados. Foi verificado que as meninas são mais sedentárias que os meninos, independente do estado nutricional destas. As meninas omitem mais as refeições, principalmente o desjejum, em relação aos meninos. As meninas obesas tiveram a primeira menstruação mais precoce, mostrando a correlação da menarca com o estado nutricional. Conclusão: Os adolescentes de ambos os sexos apresentaram hábitos alimentares inadequados e fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.Tornam-se essenciais estratégias de educação alimentar nas escolas, visto que, é na adolescência que o indivíduo adquire comportamentos que, em grande parte, vai manter ao longo da vida

PS-03-063

COMPARAÇÃO ENTRE SOFTWARES PARA ESTIMATIVA DO CONSUMO ALIMENTAR

CRISTIANE HERMES SALES; VIVIANNE DE SOUSA ROCHA; CASSIANA GANEM ACHTSCHIN; ANDREA POLO GALANTE; CÉLIA COLLI

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo alimentar tem sido alvo de pesquisas na área de Nutrição, e vários *softwares* para análise de dietas têm sido utilizados. No entanto, para garantir a confiabilidade dos resultados, é indispensável não só dispor de profissionais capacitados, mas de instrumentos confiáveis para minimizar erros inerentes à metodologia. Objetivos: Avaliar a concordância dos resultados de energia e magnésio (Mg) de dois *softwares* para análises de dietas utilizados por nosso grupo de pesquisa. Metodologia: Foi realizada a digitação de uma lista de alimentos fonte de Mg e de 60 registros alimentares de 24 h em dois *softwares* para análises de dieta. Os alimentos fonte de Mg foram identificados com o auxílio de Tabelas de Composição de Alimentos, através dos registros avaliados, sendo considerado fonte os alimentos sólidos com concentração ≥ 45 mg/100 g, e líquidos ≥ 22,5 mg/100 g). Ao banco de dados do *software* 2 foram adicionados alguns alimentos e nutrientes. Aos dados obtidos foi aplicado o teste de *Kolmogorov-Smirnov* para verificar a distribuição dos dados, e então aplicados o teste t-*Student* e a correlação de *Pearson*. Resultados: Não foram verificadas diferenças estatisticamente significativas entre as concentrações de energia (1: 2225 ± 898 kcal/d; 2: 2234 ± 843 kcal/d; P = 0,955) e de Mg (1: 242 ± 94 mg/d; 2: 234 ± 96 mg/d; P = 0,652) nos 60 registros avaliados. Comparando as médias de consumo entre os dois programas, observou-se as seguintes correlações para energia e Mg: r = 0,80 (P = 0,000) e r = 0,78 (P = 0,000), respectivamente. Vale ressaltar que no *software* 2, o conteúdo de Mg em alguns alimentos fonte foi muito aquém do desejável. Além disso, foi constatado também a ausência de vários alimentos no *software* 2, o que induziu o avaliador a optar por alimentos similares para substituir, e, por conseguinte, conduzindo a erros sistemáticos. Conclusão: Os *softwares* para análise de dietas comparados geram resultados similares, no que concerne a energia e Mg, o que aponta que mesmo com mudanças entre os *softwares* 1 e 2, os resultados de ambos podem ser comparados.

PS-03-064

INGESTÃO DE CALORIAS, FERRO, CALCIO, ZINCO E VITAMINA C E SUA RELAÇÃO COM AS DRIS EM PACIENTES OBESOS E EUTRÓFICOS

LUCIANA BUENO; JULIANA C PIZZO; MARIA DO ROSÁRIO D.L. UNAMUNO; CARLA B NONINO-BORGES; JOSÉ ERNESTO DOS SANTOS; JULIO SÉRGIO MARCHINI; JOSÉ EDUARDO DUTRA DE OLIVEI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto

Ag.Financiadora: FAEPA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Em pacientes obesos e eutróficos a ingestão de micronutrientes pode sofrer alterações na sua absorção causada pelas interações entre os nutrientes na luz intestinal. A qualidade e quantidade dos alimentos consumidos também podem alterar a biodisponibilidade de micronutrientes. Objetivos: Desta maneira, o objetivo do presente estudo, foi avaliar interações entre a ingestão energética e a ingestão de ferro, cálcio, zinco e vitamina C em obesos e eutróficos. Metodologia: Participaram voluntários com IMC > 36 kg/m2 (n=15) e como controle foram utilizadas pessoas aparentemente eutróficas com IMC entre 18 e 25,0 kg/m2 (n=7). A avaliação da ingestão energética e de nutrientes foi feita por meio de questionário de frequência alimentar e inquérito recordatório de 24 horas. As diferenças foram avaliadas por meio do t-Student, no qual se considerou 5% de significância, e a adequação dos níveis de ingestão para ferro, cálcio, zinco e vitamina C foi realizada comparando-se com a DRIS. Resultados: Os resultados mostraram que não houve diferenças significativas entre a ingestão energética e de nutrientes nos obesos e eutróficos que foram respectivamente de: 1.758 ± 767 e 2.312 ± 738 kcal, 50 ± 10 e 55 ± 8 %CHO, 22 ± 8 e 20 ± 5 %PTN, 29 ± 7 e 25 ± 7 %LIP, 11 ± 12 e 7 ± 3 Fe (mg), 201 ± 158 e 222 ± 135 Ca (mg), 3 ± 3 e 4 ± 5 Zn (mg), 8 ± 8 e 2 ± 2 Fibra (g) e 74 ± 95 e 20 ± 30 Vitamina C (mg). Os níveis de Fe, Ca, Zn e Vitamina C entre os obesos e eutróficos se mostraram abaixo da adequação para todos os nutrientes avaliados, que foram respectivamente de: 93% e 86% para Fe, 100% e 100% para Ca, 87% e 86% para Zn e de 73% e 86% para a Vitamina C. Conclusão: Pelos resultados foi observado que entre os obesos e eutróficos as ingestões de ferro, cálcio, zinco e vitamina C estão todos abaixo dos níveis de adequação comparados com as DRIS para os sujeitos estudados, mostrando que a ingestão de micronutrientes é diminuída pela escolha voluntária dos hábitos alimentares. As ingestões de cálcio foram consideradas as mais preocupantes porque estão 100% abaixo do recomendado para as pessoas avaliadas, seguidas pelas ingestões de zinco e vitamina C. Esses nutrientes estão relacionados entre eles e mostram que as baixas ingestões ainda podem ser agravadas pelas interações, e conseqüentemente, essas pessoas estariam sujeitas a apresentar riscos de deficiência desses nutrientes.

PS-03-065

COMPARAÇÃO DO CARDÁPIO DE UMA CRECHE COM AS RECOMENDAÇÕES DA PIRÂMIDE ALIMENTAR PARA PRÉ-ESCOLARES

VANESSA MELLO RODRIGUES; VALÉRIA HARTMANN

Instituição: Universidade de Passo Fundo - RS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Recentemente, em decorrência do aumento dos índices de sobrepeso e obesidade nas crianças brasileiras, foi publicado um manual de orientação para a obesidade na infância e na adolescência, que destaca a utilização de uma pirâmide adaptada do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, como referência a ser utilizada para pré-escolares. Desta forma, para averiguar a adequação do cardápio de uma instituição infantil a estes parâmetros, este estudo foi proposto. Objetivos: Averiguar se o cardápio oferecido às crianças de uma creche está de acordo com o número de porções recomendado pela "Pirâmide alimentar para pré-escolares", proposta pelo Ministério da Saúde, em 2002. Metodologia: As porções do cardápio oferecidas pela creche foram relacionadas com as recomendadas pela "Pirâmide alimentar para pré-escolares", adaptada do Guia Alimentar para a População Brasileira, e publicada pela Sociedade Brasileira de Pediatria (2008). Para quantificar os alimentos oferecidos em cada uma das refeições na creche (desjejum, colação, almoço, lanche e jantar), foram feitas, durante três dias não consecutivos, a pesagem dos alimentos sólidos em balança digital de cozinha, e a medição dos líquidos em recipientes graduados. Após esta quantificação das refeições, os dados obtidos foram transformados em porções, em função dos oito grupos de alimentos expressos por Philippi (2002), correspondentes na "Pirâmide alimentar para pré-escolares", colocados em tabelas e comparados com as recomendações por ela estabelecidas. Resultados: Através da comparação do cardápio oferecido pela creche com a "Pirâmide alimentar para pré-escolares", constatou-se que apenas o grupo das verduras e legumes, e o grupo dos leites, queijos e iogurtes, foram ofertados conforme o indicado na pirâmide. O grupo das frutas teve oferta insuficiente, e todos os demais grupos foram oferecidos em excesso. Além disso, puderam-se observar amplas variações entre as quantidades servidas pelos diferentes funcionários da creche, levando, conseqüentemente, a alterações na quantia de alimentos ingeridos pelas crianças. Conclusão: Através dos resultados obtidos, foi observada a necessidade de padronização nos porcionamentos dos alimentos ofertados. As ações de incentivo à adoção de estilos de vida e hábitos alimentares saudáveis devem ser estendidas, portanto, aos educadores da creche, já que a alimentação servida desempenha importante papel no consumo energético e nutricional das crianças, que em sua maioria permanecem o dia todo na instituição.

PS-03-066

RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS PARA CRIANÇAS DE 2 A 5

GIOVANNY VINÍCIUS ARAÚJO FRANÇA

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As recomendações nutricionais para crianças devem ser estabelecidas considerando-se que o crescimento e desenvolvimento das mesmas encontram-se intimamente relacionados ao suprimento de suas necessidades nutricionais. Objetivos: Elaborar recomendações nutricionais para crianças na faixa etária de dois a cinco anos, considerando as especificidades deste grupo etário em relação a necessidades nutricionais e capacidade de ingestão de alimentos. Metodologia: As necessidades energéticas individuais foram estimadas utilizando-se as fórmulas estabelecidas para o cálculo das Recommended Dietary Intake, que consideram: sexo, idade, peso, estatura e a atividade física. Tomou-se por referência os dados de peso e estatura, segundo sexo e idade, referentes ao percentil 50, estabelecidos pelo estudo multicêntrico sobre referências de crescimento realizado pela Organização Mundial de Saúde (2006). Após obtenção do Valor Energético Total (VET), para cada mês de idade, calculou-se a média do mesmo para cada faixa etária. Foram adotados os grupos de alimentos e valor calórico da porção dos alimentos de cada grupo definidos por Philippi et al (2003). As porções mínimas e máximas, relacionadas ao menor e maior valores energéticos estabelecidos, foram adaptadas na Pirâmide Alimentar desenvolvida por Philippi et al (1996). Resultados: O Valor Energético Total médio foi em torno de 1.000, 1.300 e 1.400 Kcal para as idades de dois, três e quatro anos, respectivamente. Foram definidas porções mínimas e máximas de: 4 a 7 porções para o grupo de cereais, pães, tubérculos e raízes; 3 a 4 para hortaliças; 4 a 5 para frutas; 3 porções para leite e produtos lácteos; 2 para carnes e ovos; 1 porção para o grupo de leguminosas; 1 a 2 para óleos e gorduras; e 1 a 2 porções para açúcares e doces. Conclusão: Pelo fato de ter sido construída a partir dos padrões mais recentes, tanto de crescimento e desenvolvimento da criança como para as recomendações para a ingestão de energia e nutrientes, este estudo garante o rigor científico de suas proposições e justifica sua aplicabilidade tanto na prática dos profissionais quanto no planejamento de políticas públicas que visem garantir a adequada oferta de aporte nutricional a crianças na faixa etária estudada.

PS-03-067

HÁBITO DE CONSUMO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS POR UM GRUPO DE IDOSOS

SHIZUKO KAJISHIMA; FERNANDA BORTOLI; LÍVIA OLIVIERI; ESTER COSTA

Instituição: Curso de Nutrição/UFF

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A deficiência de nutrientes constitui-se problema freqüente entre idosos devido a alterações fisiológicas, anatômicas e comportamentais típicas do envelhecimento. A suplementação nutricional pode ser recurso para atender a essa demanda e vem se constituindo em medida amplamente indicada. Objetivos: O objetivo desse estudo foi conhecer os hábitos de consumo de suplementos nutricionais por um grupo de idosos. Metodologia: Assim, ele se justifica por dar visibilidade a esses hábitos, o que pode auxiliar a prescrição dietética. Realizou-se pesquisa transversal de caráter descritivo em uma associação de idosos, onde se coletaram e se avaliaram 50 questionários. Usaram-se os testes qui-quadrado e exato de Fisher para relacionar as variáveis categóricas. O nível de significância foi 0,05. Resultados: A amostra compôs-se de 39 mulheres e 11 homens, com idades entre 62 e 93 anos. A maior concentração se deu na faixa de renda acima de R$ 7.055,00, onde 34% dos idosos se encontravam. Viviam com a família 44% dos idosos, 20% com companheiro e 36% sozinhos. 86% tinham, no mínimo, o nível superior completo. Constatou-se que 54% da amostra usavam suplementos, 74% dos que utilizavam o fazia uma vez ao dia, 81% usava há mais de um ano e 92% seguiu a indicação de profissional de saúde. Os principais motivos declarados foram julgar necessário pela idade e presença de doença. Os suplementos mais consumidos foram o complexo de vitaminas e as vitaminas isoladas. Nem sempre o suplemento utilizado estava de acordo com a razão alegada. Observou-se que existia uma relação significativa do uso de suplemento com a condição de viver acompanhado ou não, sendo o consumo maior entre as pessoas que viviam sozinhas. Conclusão: Considerando que a maioria consumia por longo período e que a associação entre suplemento e razão para consumo nem sempre foi correta, destaca-se a importância do nutricionista informar a seus pacientes os riscos e benefícios associados ao uso desses produtos, com base nas orientações para prescrição de suplementos nutricionais emitidas pelo CFN. Devido ao fato de nessa pesquisa os participantes pertencerem a um grupo específico e à escassez de estudos que caracterizem o hábito de consumo de suplementos nutricionais por idosos, faz-se necessária a realização de novas pesquisas que confirmem esses resultados.

PS-03-068

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE 2 A 4 ANOS DE IDADE EM UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA NO RIO DE JANEIRO

CAMILA MARANHA PAES DE CARVALHO; MARIANA PIRES FERREIRA; ISABELA DOS SANTOS SOUZA; WELLINGTON NUNES PALHARES; MARCELO CASTANHEIRA

Instituição: UNIRIO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Instituições que atendem pré-escolares e lhes fornecem alimentação participam ativamente no atendimento das necessidades nutricionais e na formação dos hábitos alimentares dessa população. Objetivos: Avaliar a adequação do consumo alimentar de crianças de 2 a 4 anos de idade em uma instituição filantrópica. Metodologia: Em uma amostra de 75 crianças, foram selecionadas 12 que apresentavam um padrão de alimentação regular, identificado por meio de informantes-chave e de observação prévia. De abril a maio de 2009, acompanhou-se as quatro refeições oferecidas no local (colação, almoço, lanche e jantar) através da pesagem direta de alimentos, reunindo-se informações sobre a ingestão de cinco dias. O aporte energético da dieta avaliada foi comparado com a recomendação da FAO/OMS, 2001. A avaliação qualitativa foi feita com base na pirâmide alimentar infantil (Philippi, 2003). Para a análise da adequação aparente de micronutrientes (cálcio, ferro, zinco, vitamina C, tiamina, riboflavina e niacina) utilizou-se os valores de referência DRIs (2001). A ingestão foi considerada adequada quando a probabilidade foi maior que 0,70. Tendo em vista a meta da instituição de atender 70% das necessidades nutricionais das crianças, fez-se a correção necessária nos valores de referência. Utilizou-se a tabela de composição de alimentos brasileira para o cálculo de nutrientes (TACO, 2006). Resultados: O consumo médio diário (658 kcal) atingiu cerca de 60% da recomendação. Verificou-se maior oferta calórica no lanche (28,5%) do que no almoço (15,6%) e no jantar (15,4%). Os macronutrientes apresentaram-se proporcionalmente bem distribuídos: 16% de proteínas, 62,5% de carboidratos e 21,5% de lipídios. Foi constatado baixo consumo de três grupos de alimentos: menos de 1 porção de verduras e legumes; 2 porções de arroz, pão, massa, batata e mandioca e 1,5 porção de carnes e ovos. Déficits encontrados em outros grupos alimentares (leites e derivados; frutas; óleos e gorduras e açúcares) podem ser supridos pelo consumo no domicílio. As porções do grupo das leguminosas estavam acima da recomendação. A ingestão aparente se mostrou inadequada para ferro, cálcio e tiamina. Conclusão: Faz-se necessário um incremento na oferta energética das grandes refeições, que poderia ser alcançado pelo aumento das porções dos principais alimentos que as compõem, com exceção das leguminosas. Além disso, o consumo do grupo de verduras e legumes deve ser reforçado na instituição.

PS-04-062

JOLI: DESENVOLVENDO A LIDERANÇA SITUACIONAL EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR

MITSUE ISOSAKI; ELISABETH CARDOSO; MARIA JOSÉ AB RITZMANN

Instituição: Instituto do Coração do HCFMUSP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O papel da administração tem sido otimizar os custos, planejar e organizar ações, conduzir equipes de trabalho e controlar os processos em andamento, verificando sua eficiência e a entrega do produto e serviço no prazo estabelecido. Os lídere podem ser considerados modelos de identificação favorável ao se colocarem de forma competente diante de sua equipe, facilitando novas aprendizagens e tendo visão e perspectiva de futuro. Para tanto, o líder deve aprender a diagnosticar as necessidades dos subordinados e adotar o melhor estilo de liderança, ou seja a liderança situacional. Objetivos: Desenvolver habilidades para liderança situacional e melhorar o *feedback* e o *rapport* entre gestores de um serviço de nutrição hospitalar. Metodologia: O programa foi conduzido de forma diretiva e participativa, por meio de vivências, estudos de casos e filmes, em reuniões individuais ou em grupos com as chefias de um serviço de nutrição de um hospital público especializado em cardiologia, localizado em São Paulo. Resultados: Participaram do programa 4 técnicos em nutrição e 16 nutricionistas. O programa durou 1 ano dividido em 3 módulos. No módulo 1 foram abordados, em 5 encontros, os papéis do líder e do gestor, processo de trabalho, motivação e emoção, *rapport* e *feedback* e fidelização do cliente. O módulo 2 visou consolidar a relação líder-liderado, melhoria dos processos e comunicação das partes que afetavam e eram afetados, por meio da aplicação dos conteúdos aprendidos no JOLI-1 à realidade do cotidiano de cada participante, conforme a necessidade exposta por 13 participantes do JOLI-1. No módulo 3, os 20 participantes tiveram oficinas em grupo, sobre liderança eficaz e ambiente de trabalho, negociação de acordo com o interlocutor, administração de tempo baseada nos objetivos profissionais e pessoais, construção de reuniões produtivas, arte de trabalhar em equipe e sabendo lidar com conflitos para alcançar os resultados esperados. No final do programa foi elaborado um relatório com a avaliação do conteúdo validado pelos participantes e como resultado pôde-se observar mudanças de atitudes em relação à condução de reuniões e à abordagem dos colaboradores, bem como maior participação na sugestão de melhorias nos processos de trabalho, aceitação das atividades de maior responsabilidade e maior flexibilidade no relacionamento com a equipe de trabalho. Conclusão: O programa desenvolveu habilidades para liderança situacional e melhorou o *feedback* e o *rapport* entre os gestores do serviço de nutrição hospitalar.

PS-04-063

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E ALIMENTAR DE IDOSAS PARTICIPANTES DO PROGRAMA UNIVERSIDADE ABERTA À TERCEIRA IDADE (UNATI) DOS ANOS DE 2007 A 2009.

FLÁVIA QUEIROGA ARANHA ALMEIDA; CAMILA PEREIRA BRAGA; ANA CAROLINA BORGES MILITÃO LIMA; AMANDA FORSTER LOPES; FERNANDO BARBOSA PEIXOTO; EVELISE BOLIANI

Instituição: UNESP Instituto de Biociências Campus de Botucatu

Ag.Financiadora: PROEX - UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A distribuição etária da população mundial tem apresentado visível alteração nas últimas décadas, em razão da expansão da expectativa de vida e do consequente aumento de idosos, o que representa novos desafios no campo da pesquisa nutricional. O consumo alimentar e dados antropométricos em pessoas idosas constitui um tema ainda pouco investigado. Objetivos: Identificar aspectos antropométricos e alimentar em mulheres idosas. Metodologia: Estudo transversal descritivo, realizado com uma amostra de 18 idosas, com idade média de 63,33±5,15 anos, participantes do Programa Universidade Aberta à Terceira Idade (UNATI), dos anos de 2007 a 2009. Foram aferidos o peso corporal (balança eletrônica) e estatura (estadiômetro fixo à parede), para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC e adotou-se como referência de classificação a de Garrow & Webster, 1985) e também medidas de circunferência da cintura e quadril (fita métrica inextensível). Para a avaliação qualitativa da dieta foi aplicado questionário de frequência alimentar pradronizado. Foi obtida a autorização das participantes, a partir de assinatura de termo de consentimento, e estas foram previamente esclarecidas pela equipe, sobre os objetivos do trabalho e as técnicas as quais seriam submetidos. Utilizou-se estatística descritiva para análise dos valores médios e percentuais dos parâmetros analisados. Resultados: Das idosas, 61,11% apresentaram IMC na faixa de sobrepeso, sendo diagnosticada eutrofia em apenas 11,11% das idosas, e apresentaram média de circunferência da cintura de 92,97±9,33 cm e relação cintura quadril de 0,89, que estão associadas ao desenvolvimento de doenças relacionadas à obesidade. Na avaliação qualitativa do consumo de alimentos verificou-se que o pão e o café (83,3% e 75%, respectivamente) foram os mais consumidos diariamente pelas entrevistadas do grupo dos energéticos. Entre os alimentos protéicos, o leite (70,83%) e queijo (58,33%) se destacaram com consumo diário. A ingestão de legumes, frutas e verduras mostraram-se satisfatória, apresentado um consumo diário por mais da metade das idosas. Conclusão: Contudo o aumento de pessoas idosas é um processo irreversível e que não pode ser negligenciado pela Ciência da Nutrição, sempre se atentando aos parâmetros alimentares e antropométricos da população.

PS-04-064

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E ALIMENTAR DE MULHERES PARTICIPANTES DO PROGRAMA UNIVERSIDADE ABERTA A TERCEIRA IDADE (UNATI) EM 2007 A 2009.

FLÁVIA QUEIROGA ARANHA ALMEIDA; CAMILA PEREIRA BRAGA; AMANDA FORSTER LOPES; FERNANDO BARBOSA PEIXOTO; ANA CAROLINA BORGES MILITÃO LIMA; EVELISE BOLIANI

Instituição: UNESP - Campus de Botucatu

Ag.Financiadora: PROEX - UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A procura por uma vida saudável, com alimentação equilibrada vem crescendo tanto entre aqueles que antes só se preocupavam com a estética, quanto em outros grupos com maior preocupação em relação à saúde. Neste último grupo, verifica-se um grande número de pessoas de idade mais avançada cujo pensamento principal é prevenir doenças influenciadas diretamente pelo estilo de vida. Objetivos: Identificar parâmetros antropométricos e alimentares em mulheres adultas. Metodologia: Estudo transversal descritivo, realizado com uma amostra de 45 mulheres, com idade média de 53,35±13,38 anos, participantes do Programa Universidade Aberta à Terceira Idade (UNATI), em 2007 a 2009. Foram aferidos o peso corporal (balança eletrônica) e estatura (estadiômetro fixo à parede), para o cálculo do Índice de Massa Corporal e também medidas de circunferência da cintura e quadril (fita métrica inextensível). Para a avaliação qualitativa da dieta foi aplicado questionário de frequência alimentar padronizado. Foi obtida a autorização das participantes, a partir de assinatura de termo de consentimento, e estas foram previamente esclarecidas pela equipe, sobre os objetivos do trabalho e as técnicas as quais seriam submetidos. Utilizou-se estatística descritiva para análise dos valores médios e percentuais dos parâmetros analisados. Resultados: Das mulheres analisadas, 46,53% apresentaram IMC na faixa de sobrepeso, sendo diagnosticada estado nutricional de eutrofia, em apenas 17,77% das mulheres, e apresentaram média de circunferência da cintura de 99,86 cm e relação cintura quadril de 0,92, que encontram-se associadas ao desenvolvimento de doenças relacionadas à obesidade. Na avaliação qualitativa do consumo de alimentos verificou-se que o pão e o café (58,06% e 54,80%, respectivamente) foram os mais consumidos diariamente pelas entrevistadas do grupo dos energéticos. Entre os alimentos protéicos, o leite (70,96%), feijão e queijo (41,93%) se destacaram com consumo diário. A ingestão de legumes, frutas e verduras mostraram-se satisfatória, apresentado um consumo diário. Conclusão: É de extrema importância a compreensão das características e das transformações que passam os indivíduos com o avanço da idade o que reforça a necessidade de ações mais efetivas no controle e/ou prevenção dos fatores relacionados à saúde na idade adulta.

PS-04-065

CONSUMO ALIMENTAR E PERFIL NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES COM MÚLTIPLAS DEFICIÊNCIAS

CYBELLE ROLIM LIMA; FRANCISCA MARTINS BION; DÉBORA CATARINE NEPOMU PESSOA; CAROLINA GUILHERME ALBUQUERQUE; LUCIANA GONÇALVES ORANGE

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os portadores de algum tipo de deficiência constituem cerca de 10% da população mundial. No Brasil, 14,5% da população sofre de alguma incapacidade ou deficiência. Objetivos: Assim, é oportuno avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional de adolescentes portadores de múltiplas deficiências. Metodologia: O tamanho amostral foi constituído por 13 portadores de múltiplas deficiências com idade entre 11 e 19 anos, sendo 7 do sexo masculino e 4 do sexo feminino. Foi aplicado questionário, sobre os dados antropométricos (peso, altura e dobras cutâneas) e o registro alimentar (recordatório de 24 horas, durante três dias realizado com os pais ou responsáveis). Na análise estatística foram obtidas distribuições (absolutas e percentuais), média e desvio padrão e utilizado o teste de Wilcoxon para dados pareados, sendo adotado como nível de significância $p<0,05$. Resultados: As medições antropométricas apontam predominância de eutróficos no sexo masculinos (57%) seguido de baixo peso (43%). No sexo feminino, o mesmo valor percentual foi registrado entre eutróficos (50%) e sobrepeso (50%). Quanto ao consumo alimentar os deficientes do sexo masculino apresentou um aumento na ingestão de calorias, enquanto no feminino ocorreu o inverso. Os macronutrientes apresentavam distribuição adequada. Ao analisar a freqüência alimentar pode-se evidenciar que os produtos animais (leite e carne) foram mais consumidos, e entre os vegetais teve mais destaque a batata inglesa. Em relação às frutas a única ingerida foi à banana, e entre os cereais pode-se destacar o pão e a bolacha. Conclusão: Os resultados desse estudo demonstraram ser necessário uma orientação e intervenção nutricional sistemática e eficiente para garantir um bom estado de saúde, a fim de evitar distúrbios e comorbidades associadas no futuro, além da melhoria da qualidade de vida aos adolescentes portadores de múltiplas deficiências. É ainda recomendado a realização de estudo detalhado sobre a ingestão de micronutrientes nesta população, tendo em vista serem importantes nutrientes para o crescimento e desenvolvimento desses indivíduos.

PS-04-066

INTERVENÇÃO NAS SITUAÇÕES DE TRABALHO EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE SÃO PAULO E REPERCUSSÕES NOS SINTOMAS OSTEOMUSCULARES

MITSUE ISOSAKI; ELISABETH CARDOSO; DÉBORA MIRIAM RAAB GLINA; LYS ESTHER ROCHA

Instituição: Instituto do Coração do HCFMUSP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os trabalhadores dos serviços de nutrição hospitalar são submetidos às exigências físicas, cognitivas e psíquicas que levam à disturbios osteomusculares relacionados ao trabalho. Objetivos: Implantar ações de melhorias nas situações de trabalho de um serviço de nutrição hospitalar e avaliar a percepção dos trabalhadores e as repercussões sobre os sintomas osteomusculares. Metodologia: Pesquisa desenvolvida em um hospital público especializado em cardiologia, localizado em São Paulo com 115 trabalhadores. A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de questionários e análise ergonômica do trabalho. A análise ergonômica do trabalho foi efetuada de acordo com Guérin et al (2001). A partir dos resultados foram implantadas ações de intervenção baseadas na ergonomia participativa durante um ano. Após esta fase, 89 trabalhadores responderam novamente ao questionário, sendo incluidas perguntas sobre a percepção das modificações. A análise dos dados incluiu testes estatísticos para verificar se houve mudança da prevalência de sintomas antes e após as intervenções, com nivel de significância de 5%, por meio dos programas SPSS 13,0 e Excel 2003. Resultados: A população constituiu-se, em sua maioria, por mulheres, na faixa etária de 25 a 34 anos, com grau médio de escolaridade, casadas, com filhos, e ocupavam o cargo de atendente de nutrição. A maioria trabalhava de 5 a 10 anos no hospital e em jornada de trabalho de 40 horas semanais. Os principais problemas observados foram espaço físico reduzido, equipamentos e materiais de trabalho inadequados, absenteísmo e déficit de pessoal, volume excessivo de trabalho com elevado esforço mental, alta prevalência de sintomas osteomusculares, principalmente nos membros inferiores e ombros. Após as intervenções realizadas, houve melhoria na situação de trabalho com redução nos sintomas osteomusculares e os trabalhadores perceberam mudanças no ambiente físico, equipamentos, organização do trabalho e ginástica laboral. Conclusão: As intervenções repercutiram em melhorias, principalmente quanto ao ambiente e equipamentos, e na redução dos sintomas osteomusculares nos membros inferiores, ombros, pescoço/região cervical , antebraço e região lombar, apesar desta redução não ter sido estatisticamente significativa.

PS-04-067

APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS EM UMA CRECHE DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA - SANTA CATARINA

CHEILA CASAGRANDE

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense - UNESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Nas últimas décadas a população mundial vem aumentando de maneira acentuada, exigindo um melhor aproveitamento dos recursos alimentícios disponíveis. Apesar da fome e o desperdício serem um dos maiores problemas sociais enfrentados, a cultura brasileira ainda desconhece formas de aproveitar integralmente os alimentos. Objetivos: A pesquisa tem como objetivo principal propor receitas com a utilização total dos alimentos, como cascas, talos e folhas, para reduzir o desperdício de alimentos em uma creche pública do município de Criciúma. Metodologia: A coleta de dados ocorreu durante 10 dias úteis, no final do mês de Abril e início de Maio. As refeições analisadas foram o lanche da tarde e o jantar de 85 crianças. Durante 5 dias foram pesadas as cascas de frutas e verduras desprezadas, e os valores anotados em uma ficha/planilha. Depois de quantificadas as cascas foi possível escolher as preparações que eram viáveis de serem elaboradas na unidade, e ambas foram analisadas nutricionalmente através de fichas técnicas. No sexto dia foi realizado um treinamento com as merendeiras, com o tema ‘‘Aproveitamento Integral de Alimentos’’, assim foi possível confeccionar as preparações e pesar a quantidade de cascas que foram utilizadas e desprezadas, obtendo assim um valor de aproveitamento. As preparações foram distribuídas e analisada a aceitação das mesmas a partir da porcentagem de resto-ingestão, sendo aceitável quando obter um valor de até 10%. Resultados: Nos primeiros 5 dias não houve nenhuma utilização de cascas obtendo um percentual de 0% de aproveitamento, com um descarte de 6125 gramas de cascas. Em relação às preparações, todas tiveram um valor de fibras, vitaminas e minerais maiores que os valores das preparações convencionais. Com a utilização das cascas de banana, maçã e laranja, obteu-se um percentual de 87,71% de aproveitamento, desprezando apenas 703 gramas de cascas. Em relação à aceitação, o ‘‘Bolo de casca de banana’’ teve uma boa aceitação com 7,93% de resto-ingestão. O ‘‘Doce de cascas de frutas’’ não foi bem aceito com 23,91% de resto-ingestão e o ‘‘Suco de laranja com casca e cenoura’’ foi bem aceito com 2,13% de resto-ingestão. Conclusão: O alto valor de nutrientes que as preparações apresentaram, sugerem que estas possam ser utilizadas na merenda escolar para o aumento de fibras, vitaminas e minerais, e também, como alternativas para pessoas carentes, além de ser uma prática simples de ser realizada na população em geral, desde que seja divulgada e esclarecida.

PS-04-068

CONSUMO ALIMENTAR DE ALUNAS DO 2° ANO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

ERIKA ALESSANDRA MELO COSTA; DAYANNA JOYCE MARQUES QUEIROZ

Instituição: FARN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A avaliação nutricional é de extrema importância para diagnosticar as necessidades de nutrientes de cada individuo, permitindo a obtenção de uma dieta equilibrada e satisfatória para o organismo. Objetivos: Avaliar o consumo alimentar das alunas do 2º ano do curso de nutrição de uma faculdade particular. Metodologia: Uma análise comparativa, por média, foi feita entre o que deveria ser consumido (estimativa da necessidade energética) com o que foi realmente consumido (estimativa do consumo por recordatório de 24h) de 36 alunas. O peso corpóreo foi coletado para análise estimada do gasto energético (OMS, 1989). Resultados: De acordo com a necessidade energética, as alunas necessitam consumir 1863Kcal. Foi encontrada uma média do consumo energético de 2205kcal (118% de adequação). Em relação aos macronutrientes, observou-se que as entrevistadas consumiram 255g de carboidratos (54,7%), 99,13g de proteínas (21,2%) e 87,6g de lipídios (42,1%). Pela distribuição dos macronutrientes, o consumo de carboidratos foi satisfatório, contudo, houve a elevação do consumo de proteínas (6,2%) e lipídios (12%). Conclusão: Através da estimativa da análise do consumo alimentar, verificou-se o alto consumo alimentar de proteínas e lipídeos. Os resultados mostram a necessidade da intervenção nutricional preventiva e corretiva, afim de que esses hábitos alimentares não propiciem o desenvolvimento de excesso de peso e obesidade, como também de doenças crônicas não transmissíveis.

Temas Livres
Apresentação Pôster Simples

Nutrição e Produção de Refeições

PS-02-070 a PS-02-087
PS-03-069 a PS-03-087
PS-04-069 a PS-04-086

PS-02-070

SATISFAÇÃO DOS ACOMPANHANTES DE PACIENTES COM O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

MARIANA ASSAD; DAIANE SOFIA M. PAULINO; MARTA NEVES CAMPANELL MARCAL; VALÉRIA LAGUNA SALOMÃO AMBRÓSIO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto- USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A hospitalização é uma experiência estressante e traumática para a criança, sendo fundamental a presença de um acompanhante para minimizar o desconforto físico e psicológico. Faz-se então necessário fornecer um atendimento de qualidade a tais acompanhantes, cuja satisfação com o atendimento deve ser uma meta a ser alcançada. Objetivos: Avaliar a satisfação dos acompanhantes de pacientes pediátricos internados em um Hospital Universitário com a assistência nutricional. Metodologia: Foram selecionados, por conveniência, 30 acompanhantes na Enfermaria Pediátrica. Foi aplicado, durante 3 dias, um Questionário de Satisfação que incluía características pessoais dos pacientes e acompanhantes, e atribuição de notas de 0 a 10 para as variáveis: Refeições principais e complementares e seus respectivos constituintes, para a Higiene de utensílios e ambiente, para a Adequação dos materiais e para o Comportamento dos funcionários (CF). As variáveis foram correlacionadas através da Correlação de Spearman. Resultados: A média de idade foi de 32 ± 7,17 anos. A maior parte dos acompanhantes tinha menos de 11 anos de estudo (50% entre 8 e 11 anos de estudo e 33,33%, menos que 8 anos); apresentava sobrepeso (56,66%) e eutrofia (36,67%). Seis acompanhantes eram nutrizes. A alimentação do hospital era suplementada por 80%, sendo o gasto semanal médio com a compra desses alimentos de R$ 21,48 ± 22,34 (comprometendo 9,49±10,88% da renda). Os principais alimentos comprados são: salgados, bolachas, refrigerante e suco. As variáveis gasto semanal com a compra de alimentos e tempo de internação tiveram correlação negativa enquanto a renda e o IMC (kg/m²) tiveram correlação positiva com a nota geral de satisfação com a assistência nutricional, porém ambas não foram significativas (p>0,05). Houve correlação significativa entre as notas das refeições principais e do desjejum e/ou complementares e as notas dadas aos alimentos que compõem estas refeições. As principais queixas foram referentes à insuficiência da quantidade e tempero da salada, à consistência inadequada do arroz, do pão e da bolacha. Conclusão: Embora os acompanhantes demonstrem boa avaliação da assistência nutricional, existem oportunidades para melhoria do serviço no fornecimento de arroz, salada, bolacha e pão. Recomenda-se aprofundar a investigação sobre os determinantes da aquisição de alimentos complementares de baixo valor nutricional que compromete parcela significativa da renda familiar.

PS-02-071

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO ÓLEO DE SOJA UTILIZADO NO PROCESSO DE FRITURA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; ANA BEATRIZ MARIANO DE OLI; RAFAELA DA SILVA GUEDES; SHAIENE DA SILVA ALENCA; MARCELA FRIAS BARBOSA P; MELINA CAMPAGNARO; JORGE HENRIQUE IGNÁCIO DA ROZA

Instituição: Universidade Estácio de Sá - UNESA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O principal óleo utilizado na alimentação humana é o óleo extraído do grão de soja, e por meio de processos industriais, é refinado para perder a cor, o sabor, e odor característico. O óleo pode ser utilizado para fritar, refogar ou temperar alimentos, age como condutor de calor. No processo de fritura ocorre uma série de reações complexas, produzindo vários compostos de degradação, ou seja, com o decorrer dessas reações, as qualidades funcionais, sensoriais e nutricionais se modificam e podem chegar a níveis em que não se consegue mais produzir alimentos de qualidade, apresentando riscos à saúde. Devido às alterações que ocorrem no óleo, os métodos mais sensíveis para análise são: Índice de peróxido, que é um indicador muito sensível no estágio inicial da oxidação; Índice de acidez que é um indicativo do estado de conservação do óleo; e o Índice de iodo de um óleo, onde quanto menor o índice de iodo, maior é o grau de saturação do óleo. Porém, as formas de se determinar quando um óleo chegou ao ponto de descarte não são tão simples. Objetivos: Avaliar qualitativamente os óleos utilizados no processo de fritura nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), visando determinar o melhor momento para o descarte do óleo. Metodologia: Foram coletadas amostras de óleo já utilizado, em cada uma das quatro unidades, denominadas UAN A,B,C e D, no município do Rio de Janeiro. As amostras foram analisadas quanto ao índice de acidez, índice de peróxido e índice de iodo. Foram estabelecidos como limites de alteração 0,3% de ácido oléico para índice de acidez (IA), 10mEq/Kg para índice de peróxido (IP) e de 120 a 143 para índice de iodo (II). Resultados: Somente a UAN B obteve Índice de acidez (0,28%) e Índice de Peróxido (6,79mEq/Kg) dentro dos limite estabelecidos, evidenciando que nas demais unidades os óleos não estavam em bom estado de conservação e já se encontravam no estágio inicial de oxidação. Todas as unidades A, B, C e D apresentaram Índice de Iodo fora do recomendado (105,7; 119; 117,1 e 101,9, respectivamente), indicando alto grau de saturação. Conclusão: A UAN B teve menos alterações nos óleos utilizados nas frituras e as alterações dos óleos verificadas nas demais UAN podem ser devido ao preparo de vários tipos de alimentos, ao tempo/temperatura do óleo e a reutilização do mesmo. O melhor momento para o descarte do óleo é difícil de determinar, porém deve -se evitar a reutilização dos óleos e o armazenamento incorreto,pois já foi constatado que o óleo utilizado por poucas horas sofre menos alterações.

PS-02-072

PROCESSO PRODUTIVO E ACEITAÇÃO DE PREPARAÇÕES IMPLEMENTADAS EM UMA INSTITUIÇÃO HOSPITALAR

ANETE ARAÚJO SOUSA; JULIANA XAVIER MIRANDA; MARIA LUÍZA AIRES ALENCAR; MARILYN GONÇALVES F. KUNTZ
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A pesquisa em nutrição abriu novos pontos de vista acerca da terapia nutricional, ficando claro que a alimentação pode apresentar um papel relevante no processo saúde e doença. No entanto, no meio hospitalar, a alimentação é alvo de rejeições e é percebida como insossa, sem gosto, fria, servida cedo e com conotações de permissão e proibição. Destaca-se que alimentação tem significados para os indivíduos e o alimento é difícil de ser identificado quando é reduzido a uma regra, norma ou rotina do nutriente. Portanto, a alimentação hospitalar pode ser reconcebida para que aspectos nutricionais sejam conjugados aos aspectos sensoriais. O estudo insere-se em uma proposta de reestruturação de cardápios para melhoria da qualidade sensorial das refeições em uma instituição hospitalar. Objetivos: Avaliar a aceitação de preparações implementadas em uma instituição hospitalar e sua relação com o processo produtivo. Metodologia: Foram avaliadas oito preparações e a sua aceitação com 112 pacientes hospitalizados. A avaliação da produção foi realizada através de observação direta do modo de preparo, registro de tempo e temperatura das preparações, do final da cocção até distribuição em enfermarias. Observou-se a ingestão alimentar após a refeição, categorizando-a em 0%, 25%, 50%, 75% ou 100% de ingestão. A boa aceitação foi considerada quando a ingestão fosse maior ou igual a 50% e baixa quando menor que 50%. Resultados: A aceitação dos pacientes foi baixa (<50%) para a maioria das preparações (n=5; 62,5%), predominando naquelas em que o número de alterações do modo de preparo foi maior pela falta de padronização do modo de preparo, de ingredientes para manutenção de receitas; falta de equipamentos para o preparo e manutenção da temperatura de preparações pós-cocção e dificuldades das cozinheiras em se adaptarem as preparações propostas. Em relação à temperatura, a baixa aceitação foi determinada pela baixa temperatura. O tempo de espera até o porcionamento variou de 0 à 1h 20 min, com uma queda de 12°C na temperatura, comparando-se os valores médios aferidos no setor da produção (T=52°C; 35°C a 62°C) e nas enfermarias (T=40°C; 35°C a 50°C). Conclusão: O estudo permitiu verificar a baixa aceitação para maioria das preparações cujo sabor, apresentação e temperatura estavam comprometidos. Investimentos no processo de produção, acompanhados de oficinas culinárias, testes de degustação e enquetes de satisfação contínuas com operadores e pacientes, podem aprimorar a qualidade sensorial das preparações implantadas.

PS-02-073

QUAL A IMPORTÂNCIA DELEGADA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA INAUGURAÇÃO DE UMA UNIDADE ESCOLAR?

CAROLINA V C C SOUSA
Instituição: Prefeitura Municipal de Vitória
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Na preparação da inauguração de uma nova Unidade Escolar (UE) deve-se levar em conta que uma nova Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) entrará em funcionamento. Assim, um dos pontos chaves é a capacitação dos novos funcionários. Objetivos: Avaliar as três capacitações ofertadas antes da inauguração de uma nova UAN em uma UE. Metodologia: Três capacitações foram oportunizadas. A primeira, com toda a equipe (professores, pedagogos, psicólogos, porteiros e merendeiras) foi uma palestra relacionada a alimentação saudável com duração de uma hora. Uma oficina de duas horas foi ministrada posteriormente para as merendeiras e auxiliares sob o título: "cuidar e educar sob o ponto de vista da nutrição". Na terceira etapa, o "Manual de orientações técnicas do programa de alimentação escolar" da referida prefeitura foi debatido com os 3 funcionários da UAN e a responsável pela UE uma semana antes da inauguração. No primeiro dia de funcionamento, a UAN foi avaliada de acordo com o check list de procedimentos técnicos da instituição. Resultados: Dos 67 itens avaliados, 53,7% estavam em desacordo com as normas da prefeitura e da vigilância sanitária. Mesmo se tratando de funcionários sem experiência, foi considerada uma margem grande de inadequações após três capacitações. Situações comentadas anteriormente como: material de limpeza estocado com gêneros alimentícios, caixas de papelão no estoque, não cumprimento do cardápio, descongelamento de carne em temperatura ambiente, dentre outras foram observadas. Também foram encontradas inadequações referentes a falta de estrutura da UE, como falta de armário próprio para as funcionárias guardarem objetos de uso pessoal, não fornecimento de sapato de segurança e demais EPI's, ausência de sanitizante, picador de legumes e outros equipamentos, etc. Entretanto, uma semana após a realização do primeiro check list, apenas 12% de pontos negativos foram encontrados, sendo todos estes relativos a estrutura, ou seja, os funcionários da cozinha adequaram tudo que foi possível as normas técnicas. Conclusão: Apesar da alimentação escolar ser um direito do aluno previsto em lei, infelizmente não é tratado com a devida atenção pela comunidade escolar. A compra de equipamentos e utensílios não foi uma prioridade, mesmo após a nutricionista explicar a importância dos mesmos. Em contra partida, após uma semana, os funcionários adequaram todos os procedimentos técnicos, enquanto que o mesmo comprometimento não foi observado por parte dos organizadores.

PS-02-074

CONCEITO DE ALIMENTO SEGURO POR CONSUMIDORES EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

GABRIELA MILHASSI VEDOVATO; JORGE HERMAN BEHRENS; ANA MARIA CERVATO-MANCUSO; ALINE NASCIMENTO SARDINHA; DEBORAH MARKOWICZ BASTOS

Instituição: Universidade de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A ocorrência de doenças transmitidas por alimentos no complexo cenário atual torna a inocuidade de alimentos questão fundamental de Saúde Pública. Segundo o *Codex Alimentarius*, *alimento seguro* é aquele que seja livre, ou que contenha níveis aceitáveis de contaminantes de origem biológica, química ou física, e, portanto, não cause dano à saúde. A garantia de alimentos seguros demanda a responsabilidade compartilhada do governo, de profissionais do setor primário, da indústria, do comércio, de serviços de alimentação e da população. O campo de estudos com consumidor brasileiro em inocuidade de alimentos ainda é pouco explorado na literatura. Objetivos: Identificar a percepção de consumidores, no campo cognitivo, sobre *alimento seguro*. Metodologia: Estudo exploratório com abordagem quali-quantitativa. Foram entrevistados 30 usuários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) no município de São Paulo. Em entrevista, foram coletados dados sócio-econômicos e perguntado: "O que significa pra você um alimento ser 'seguro'?". As respostas gravadas em áudio foram transcritas para análise pela técnica Discurso do Sujeito Coletivo, que organiza os depoimentos em discursos-síntese como expressão de um pensamento coletivo. Resultados: A maioria dos consumidores (70%) apresentava alto poder de compra (classes B1 ou B2) segundo critério de classificação econômica Brasil, e 50,0% nível superior de escolaridade. A média de idade 31,4 (±10,7) anos e 50,0% eram mulheres. Foram identificadas 11 categorias de idéias centrais. A categoria mais freqüente foi percepção em higiene alimentar (25,0%), representando um discurso com ênfase nas medidas higiênico-sanitárias ao longo do processamento do "campo até a mesa". Os perigos químicos (7,8%) são mais percebidos do que os biológicos (4,7%). Entretanto, o valor nutricional foi considerado em 10,9% das opiniões como um atributo de *alimento seguro*. Conclusão: A percepção do consumidor contempla essencialmente aspectos da definição técnico-científica de *alimento seguro*. Foram identificadas lacunas de informação que podem resultar em comportamentos de risco relativamente à inocuidade de alimentos.

PS-02-075

EXPERIÊNCIA DO INCENTIVO DO CONSUMO DE FRUTAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇAO E NUTRIÇÃO

ANDREA C. GUERRA MATIAS; LILIANE D. FURDIANE

Instituição: Universidade Paulista

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação é necessidade básica, influenciando diretamente na qualidade de vida por ter relação com a manutenção, prevenção ou recuperação da saúde. As mudanças de hábitos alimentares impróprios se processa de modo gradual e deve ser realizada sob orientação adequada. Segundo a Resolução do CFN nº380/2005, é de competência do nutricionista que atua em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), promover educação nutricional, sendo a UAN um ambiente propricio à apresentação de informações sobre as caracteristicas funcionais e nutricionais dos alimentos. A Organização Mundial da Saúde (OMS) avalia que em torno de 2,7 milhões de mortes por ano no mundo podem estar relacionadas ao baixo consumo de frutas, verduras e legumes, representando um dos dez principais fatores na determinação da carga global de doenças. Objetivos: Incentivar o consumo de frutas em uma UAN, com sistema de distribuição *self-service*, através de campanha educativa. Metodologia: Foi realizado um estudo observacional em uma UAN privada, que atende público administrativo, situada no município de Barueri, SP, na qual são servidas diariamente aproximadamente 320 refeições. O sistema de distribuição é *self-service*, no qual todos teem a opção de servirem-se de todas as sobremesas do cardápio: fruta, gelatina e doce na quantidade desejada. O estudo foi realizado ao longo de três semanas: na primeira foi levantado o consumo de sobremesas, na segunda foi aplicada a Campanha educacional de incentivo ao consumo de frutas através de *folders* e cartazes; e na terceira o consumo de sobremesas foi reavaliado. Salieta-se que em cada dia da semana foram oferecidas as mesmas frutas, sabores de sobremesas e variedades de doces. Resultados: Foram avaliados 3266 consumos de sobremesas, distribuídos em 50,6% antes e 49,4% após a campanha educativa. Observou-se o aumento do consumo de frutas (+25%), e redução no consumo de gelatina (-14%), indicando que ações de educação nutricional que combinam informação e motivação para o consumo de frutas são relevantes. Todavia, uma vez que o sistema do restaurante permite o livre consumo de sobremesas, foi observada pouca alteração no consumo de doces (+3%). Conclusão: A campanha educativa promoveu o aumento do consumo de frutas, embora não alterou o consumo de doces. Mudanças no hábito alimentar são graduais e precisam ser incentivadas. Destaca-se a importância do papel do nutricionista em UANs no intuito de promover a adesão de hábitos alimentares saudáveis.

PS-02-076

A QUALIDADE DE DIFERENTES TIPOS DE CARNES SOB O PONTO DE VISTA DAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

ARLETE NARESSE SIMÕES; MÁUREA ELENA MISSIO DA SILVA

Instituição: Coordenadoria de Assistencia Social

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O sistema de compras de alimentos em restaurantes universitários de uma universidade pública é a licitação que "destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a administração pública..." sem comprometer a qualidade nutricional e sanitária destes produtos. No momento da entrega dos alimentos, critérios de segurança e de boas práticas deverão ser rigorosamente observados. Para carnes congeladas são definidos critérios de condições de transporte do veículo; higiene pessoal dos funcionários responsáveis pela entrega; tipo, quantidade e características da embalagem; temperatura do produto (-15ºC); e são colhidas amostras para análise laboratorial. Sem essas condições cumpridas não há recebimento do produto. A análise sensorial juntamente com a pesquisa para gás sulfídrico e amônia, em carnes cruas, são tecnicamente simples, pouco onerosas e rápidas de serem realizadas. Elas podem detectar precocemente alterações enzimáticas provocadas por contaminação microbiana que dão início ao processo deterioração com possibilidade de produção de enterotoxinas. Estas são resistentes aos processos de cocção convencional e as aminas tóxicas, também termoestáveis, podem causar alergias generalizadas. Objetivos: Analisar a qualidade de carnes congeladas recebidas nos restaurantes universitários pela análise sensorial e exames de gás sulfídrico e amônia. Metodologia: Foram colhidas amostras indicativas de carnes congeladas no momento do recebimento. A unidade amostral foi uma parte da embalagem, pesando aproximadamente 300g, sob temperatura de congelamento, tomada de forma aleatória da totalidade recebida. Foram utilizados como critério de reprovação do produto: análise sensorial em desacordo, exames positivos para gás sulfídrico ou amônia. Resultados: Foram 199 amostras, sendo, 67% bovinas; 19,5% aves; 10,5% suínas e 3% peixes. Foram reprovadas 9,5% das amostras, e destas 26,3% das análises sensoriais estavam em desacordo, 78,9% tiveram resultado positivo para amônia e nenhuma amostra era de peixe. Não foi observada reação positiva para gás sulfídrico nas amostras. A reação para gás sulfídrico está sujeita a ocorrências técnicas que podem alterar seu resultado como calor excessivo durante o teste e resíduos de enxofre contido na ração animal. Conclusão: Embora alguns autores considerem os exames de gás sulfídrico e amônia pouco precisos, eles corroboram com a avaliação sensorial e reforçam a qualidade de carnes recebidas nos restaurantes universitários.

PS-02-077

DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE TREINAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA DAS MÃOS POR OPERADORES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALARES.

VANESSA DA SILVA BALBINO; CAROLINA REIS BUSTAMANTE; MÔNICA CRISTINA NOGUEIRA; GISELE ABREU; MARCOS PEREIRA DE JESUS; CAMILA CREMONEZI JAPUR; CECÍLIA VILELA DOS REIS; MARINELLA BAVARESCO; MARTA NEVES CAMPANELL VIEIRA

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto-USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As unidades de alimentação e nutrição (UANs) são uma das maiores fontes de surtos de doenças veiculadas por alimentos, sendo que os manipuladores são responsáveis direta ou indiretamente por até 26% deles. Os cuidados na preparação de refeições no hospital são de extrema importância, pois pessoas que possuem comprometimento do sistema imunológico, como as enfermas, são mais suscetíveis às doenças transmitidas por alimentos. Para elaboração deste estudo foi analisada a rotina de operadores de 2 UANs hospitalares durante 5 semanas por meio de observação direta. Não foi verificada, no período da observação, a higienização adequada das mãos pela maioria dos funcionários, de todas as áreas. Dessa forma, constatou-se a necessidade do treinamento para a mudança de atitude reforçando comportamentos positivos desejados, bem como seu monitoramento. Objetivos: Desenvolver treinamento teórico-prático com manipuladores de alimentos de 2 UANs de 2 unidades de um hospital estadual visando aumentar a adesão à correta higienização das mãos, conscientizando-os de sua importância e despertando o interesse pela prática. Metodologia: Desenvolveu-se um treinamento composto por apresentação teórica em datashow, 2 dinâmicas em grupo e 2 questionários, incluindo auto avaliação. Foi realizado 1 encontro em cada unidade, com duração de 1 hora, conduzido por estagiários do curso de Nutrição da FMRP-USP. Abordou-se questões sobre higiene das mãos. Em seguida, realizou-se análise descritiva dos dados. Resultados: Compareceram ao treinamento um total de 41 funcionários. Nas unidade A e B, respectivamente, 63,2% e 25% não conheciam a diferença teórica entre lavar e higienizar as mãos e 91,6% e 41,6% responderam não realizar o procedimento correto. Quanto aos motivos que levam à não higienização das mãos, na unidade A, 36,4% relataram a falta de tempo, 45,4% a falta de responsabilidade e 18,2% a falta de informação e na unidade B, 40% relataram a falta de tempo, 13,3% a falta de sabão e 13,3% a falta de cuidado. Na auto-avaliação, a maioria relata que precisa, pode e quer melhorar. As condições para realização do procedimento estão presentes, visto que se verificou número suficiente de lavatórios e sabonete antisséptico disponível nas UANs. Conclusão: A maior dificuldade encontrada foi a falta de tempo para a realização do procedimento em todos os momentos necessários. Porém, ainda falta conscientização e, portanto, é importante estimular a reflexão sobre a importância da realização do procedimento correto e esclarecer a técnica adequada.

PS-02-078

QUALIDADE DAS REFEIÇÕES SERVIDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INDÚSTRIA DA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO

BARTIRA MENDES GORGULHO; MARISA LIPI; DIRCE MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O ambiente de trabalho é considerado como um espaço importante para o estímulo à adoção de estilos de vida e alimentação saudáveis. Objetivos: O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade global das refeições servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma unidade fabril localizada na região metropolitana de São Paulo, adminstrada em sistema auto-gestão. Metodologia: Foram obtidos os cardápios praticados no período de um ano (julho de 2005 a junho de 2006). Considerando-se que a UAN não funciona nos finais de semana e feriados, totalizou-se assim 242 dias. Selecionou-se, por sorteio sistemático, 30% dos cardápios fornecidos pela empresa no almoço, principal refeição realizada pelos funcionários na empresa. Para avaliar os cardápios foi utilizado o Índice de Qualidade da Refeição (IQR) . Este índice compõe-se de 5 itens que variam entre 0 e 20 pontos cada, a saber: adequação na oferta de legumes, verduras e frutas; oferta de carboidratos; oferta de gordura total; oferta de gordura saturada e variabilidade do cardápio. A correlação de Spearman foi utilizada para investigar a correlação do IQR com os nutrientes da refeição. As análises foram realizadas no STATA e considerou-se o nível de significância de 5%. Resultados: Foram analisados 81 cardápios oferecidos pela UAN da unidade fabril. O valor médio do IQR foi 64,60 (dp ± 21,18) pontos, e 18,06 a menor pontuação verificada. A maior parte das refeições, 44%, foram classificadas como "refeição que necessita de melhora" e 25% como "adequadas". Apenas 4% das refeições obteve pontuação nula no item "oferta de legumes, verduras e frutas", e 79% alcançou 20 pontos neste item. Para os itens "Oferta de carboidratos" e "Oferta de Gordura total" 17,3% e 37%, respectivamente, tiveram pontuação igual a zero e 11,1% e 13,6% atingiram a pontuação máxima. Encontrou-se correlação positiva entre o índice e vitamina C, e correlações negativas foram observadas para energia, gordura total, gordura saturada, colesterol e cálcio ($p < 0,05$). Conclusão: Apesar da presença constante de frutas, legumes e verduras no cardápio, com impacto positivo no indicador, fica claro que há necessidade de adequar a oferta de preparações que, estando em consonância com as recomendações para uma alimentação saudável, efetivamente colaborem com a promoção da saúde neste grupo populacional.

PS-02-079

ANÁLISE DO VALOR CALÓRICO E MODO DE PREPARO DAS PREPARAÇÕES DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES

CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; NICOLE ZANCHETT; SUZI BARLETTO CAVALLI

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Uma Unidade Produtora de Refeições(UPR) deve fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, com bom nível de sanidade e adequada ao comensal (PROENÇA et al, 2005). No Brasil, 22,5% das refeições são realizadas fora do domicílio (IBGE, 2004). Para diversos funcionários, a alimentação recebida na empresa representa a grande refeição do dia (VANIN et al, 2007). Objetivos: Considerando a influência da alimentação na saúde dos consumidores, analisou-se os cardápios de uma UPR, com base no valor calórico e no modo de preparo das refeições. Metodologia: O estudo foi realizado de março a maio de 2008, em uma UPR que fornece almoço e jantar do tipo bufê livre, para aproximadamente 250 comensais por dia. O valor calórico da preparação por porção foi estabelecido de acordo com a divisão estabelecida pela UPR, considerando 3 categorias: até 150 Kcal/porção, entre 150 e 250 e acima de 250 Kcal/porção. Para verificar o modo de preparo acompanhou-se o processo produtivo e foram avaliadas as fichas técnicas das preparações. Resultados: Foram analisados 63 cardápios e 171 preparações. Verificou-se que 53.2% das preparações apresentaram valor calórico até 150 Kcal/porção, 6.4% entre 150 e 250 Kcal/porção e 40.4% acima de 250 kcal/porção. As saladas e a maioria dos acompanhamentos com vegetais foram os que apresentaram menor valor calórico por porção, e as preparações de carnes apresentaram maior valor calórico por porção. Ressalta-se que as carnes, mesmo apresentando maior valor calórico, devem ser consumidas diariamente pelo seu alto valor nutricional. Quanto ao modo de preparo, 70.3% dos acompanhamentos e 88.1% das carnes foram assados, cozidos ou refogados. Mas, 40.5% dos acompanhamentos e 62.7% das carnes tiveram inclusão de molho branco, queijo, salsicha, bacon, calabresa, gordura vegetal e/ou açúcar. Conclusão: Observa-se que além do valor calórico das preparações deve-se considerar o modo de preparo e o processo produtivo, uma vez que a adição de gordura, vegetal e animal, e açúcar é constante nas preparações com menor e maior valor calórico. Assim, é importante que o responsável técnico – nutricionista, monitore o preparo destes alimentos conforme a ficha técnica, e realize alterações nos cardápios quando necessário, a fim de obter uma preparação com uma melhor qualidade nutricional. Ressalta-se a importância de não informar ao comensal somente as calorias das preparações, mas sim informar os ingredientes de destaque e forma de preparo para que o comensal possa fazer uma escolha mais saudável da sua refeição.

PS-02-080

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DAS REFEIÇÕES PRODUZIDAS E/OU COMERCIALIZADAS PELAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE NA CIDADE DE GOIÂNIA

CAMILA MOURA BATISTA; JULIANA REIS RODRIGUES ALVES; ELAINE MEIRE ASSIS; MARIA RAQUEL HIDALGO CAMPOS; ERNANDO MELO FILIZZOLA; SARA CRISTINA NOGUEIRA

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Acompanhando a mudança no comportamento alimentar contemporâneo, é expressivo o número de indivíduos que realizam as suas refeições nos campi das universidades. Os restaurantes e cantinas representam locais que têm se destacado na epidemiologia dos surtos de doenças transmitidas por alimentos. Objetivos: Avaliar as condições microbiológicas das refeições produzidas e/ou comercializadas pelas UANs de uma Universidade em Goiânia. Metodologia: Foram realizadas duas coletas em momentos diferentes, totalizando 96 amostras de preparações da refeição almoço em nove cantinas e/ou restaurantes de uma universidade em Goiânia. As amostras foram analisadas no Laboratório de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos da Faculdade de Nutrição/UFG, em condições físicas e higiênicas adequadas. O número de preparações coletadas em cada estabelecimento variou de um a oito, priorizando alimentos com maior risco de contaminação. Foram pesquisados microorganismos específicos para cada tipo de alimento, segundo RDC no 12 – ANVISA/MS. As análises seguiram técnicas descritas pela American Public Health Association e Food and Drug Administration. Resultados: Das nove cantinas avaliadas, sete (77,77%) apresentaram amostras contaminadas acima dos limites estabelecidos na legislação. Do total de 96 preparações pesquisadas, 13 (13,54%) apresentaram contagens acima dos padrões recomendados. Entre as preparações contaminadas, 10 foram preparações de saladas (76,92%), todas apresentando contagens de coliformes totais acima do permitido pela legislação e uma guarnição (macarrão ao sugo) apresentou também contagem de coliformes totais acima do permitido. Houve confirmação de coliformes termotolerantes em apenas uma amostra de salada. Duas amostras (arroz branco e feijão em caldo) apresentaram contaminação por Estaphylococcus coagulase positiva. Conclusão: Os resultados evidenciam que há falhas nos processos de produção das refeições, principalmente das saladas, apesar das análises microbiológicas indicarem condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos dentro dos padrões estabelecidos. São necessários cuidados, tendo em vista as condições inseguras de comercialização dos produtos encontradas no estudo, em especial nos processos de higienização de vegetais, utensílios e manipuladores.

PS-02-081

DESENVOLVIMENTO DE UM INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE BUFÊS DE CAFÉ DA MANHÃ - AQCM

SUELEN CAROLINE TRANCOSO; SUZI BARLETTO CAVALLI; ROSSANA PACHECO DA COST PROENÇA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Ag.Financiadora: CNPQ - EDITAL UNIVERSAL 2006 - MCT/CNPQ 02/2006

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O café da manhã é considerada uma das principais refeições do dia e seu consumo adequado tem sido associado a um estilo de vida saudável. Objetivos: O presente estudo teve como objetivo desenvolver um instrumento de avaliação da qualidade nutricional e sensorial de bufês de café da manhã em restaurantes. Metodologia: O processo de construção do instrumento foi dividido nas etapas: a)definição dos termos relevantes, b)coleta de informações iniciais da amostra, c)definição das variáveis e respectivas técnicas e instrumentos de coleta de dados do estudo, d)definição da estrutura do instrumento (quantitativo ou qualitativo), e)desenho inicial do instrumento, f)teste de aplicação, g)desenho final do instrumento. Os testes de aplicação foram realizados em seis hotéis de negócio de uma cidade do sul do Brasil. Resultados: O instrumento de avaliação desenvolvido divide-se em avaliação do ambiente de café da manhã e dos alimentos disponíveis no bufê. A interpretação das respostas é qualitativa e está dividida em três critérios: menos adequadas, padrão mínimo e opções para melhorias, este último focado em questões de melhoria contínua. O padrão mínimo foi definido como as opções para a garantia mínima da qualidade nutricional e sensorial do bufê de café da manhã para o cliente. Conclusão: O estudo apresenta um instrumento prático para auxiliar os restaurantes que servem café da manhã no momento de montar e planejar o bufê, respeitando a oferta de alimentos saudáveis, as opções de melhorias, a forma de apresentação dos alimentos e o fornecimento de informações completas, ditas importantes aos seus clientes.

PS-02-082

CONTROLE DE GORDURAS TRANS E ESTABELECIMENTO DE PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL EM PREPARAÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ATRAVÉS DE TREINAMENTO CULINÁRIO

VIVIANNE RÊIS BERTONSELLO; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROEN; ANA CAROLINA CARVALHO FERNAN; RENATA CARVALHO DE OLIVEIRA; MARY LUCY FADUL CORRÊA AL

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Compete à Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) o fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas aos comensais, estimulando a prática de hábitos alimentares saudáveis. A Organização Mundial da Saúde recomenda a eliminação da gordura trans da dieta devido aos riscos à saúde relacionados com o seu consumo. Objetivos: Reduzir o teor de gorduras trans das preparações de uma UAN, substituindo caldos prontos industrializados por condimentos. Metodologia: Ao longo de 5 dias, realizou-se o reconhecimento do fluxo produtivo e quantificação dos caldos prontos industrializados utilizados em todas as preparações. Foram selecionadas para serem trabalhadas as preparações mais frequentes no cardápio contendo caldos prontos industrializados: molho branco, legumes refogados e massa para torta salgada. Um levantamento bibliográfico identificou os tipos de condimentos e suas principais aplicações culinárias. Foi realizada uma sensibilização com os funcionários discutindo possibilidades para reduzir o teor de gordura trans utilizando condimentos ao invés de caldos prontos industrializados. Os condimentos propostos foram testados com o auxílio dos funcionários. Os pratos modificados foram preparados e degustados durante um treinamento culinário com a participação de todos os funcionários. Resultados: Os resultados foram positivos, pois após a sensibilização, os funcionários demonstraram interesse em substituir os caldos prontos industrializados por condimentos. Utilizava-se em média 4g de caldo pronto industrializado para o preparo de 10L de molho branco, 8g para cada cuba de vegetal cozido e 16g para cada cuba de torta salgada. No molho branco, o caldo foi substituído por noz-moscada; nos vegetais cozidos, por ervas como orégano e manjericão, nas tortas foi retirado o caldo da massa para uso apenas de sal e, no recheio, foi estimulado o uso do manjericão, orégano, pimenta-do-reino, *curry*, noz-moscada, entre outros. Conclusão: Sugere-se a continuidade desse trabalho, considerando a relevância do tema e a boa aceitabilidade dos funcionários em reduzir o teor de gordura trans das preparações substituindo caldos prontos industrializados por condimentos. A conscientização de todos da importância das mudanças propostas foi fundamental. Assim, essa auxilia na compreensão do papel dos envolvidos na produção de refeições, como promotores de saúde para os seus comensais, produzindo-as com adequada qualidade nutricional.

PS-02-083

FATORES INTERFERENTES NO TEMPO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM NATAL-RN

DÉBORA BEZERRA BRITO; SANKYA SILVA SARAIVA; NEIDE MARIA FERREIRA ROCHA; ANNAMARIA BRABOSA DO NASC NÓBREGA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como principal objetivo fornecer refeições de boa qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária, adequadas às necessidades e condições da clientela. Para tanto, deve ter um quadro de pessoal ajustado em número e qualidade ao volume de produção. O N minuto (N') é definido em alimentação coletiva como o tempo para a produção e distribuição de uma refeição, sendo uma variável necessária à determinação do número de pessoal da UAN. Objetivos: Identificar o N' das UANs; avaliar o Índice de Pessoal Total (IPT); e avaliar fatores interferentes no N' de UANs de diferentes organizações (industriais, e de hospitais públicos e privados) em Natal-RN; e constatar diferenças entre os tipos de UAN; Metodologia: Tratou-se de uma pesquisa descritiva, usando-se um instrumento com questões abertas e fechadas; o N' foi calculado segundo Gandra (1986) e o número de refeições foi definido segundo a resolução CFN 380/05. Denominamos as UANs industriais de UANs-Ind, as UANs de hospitais públicos de UANs-HPub e as UANs de hospitais privados de UANs-HPri. A pesquisa foi aprovada pelo CEP/HUOL/UFRN. Apenas 03 UANs-Ind, dentre as contatadas em Natal, aceitaram participar da pesquisa. Assim, pesquisou-se também 03 UANs-HPub e 03 UANs-HPri. Cada UAN foi visitada três vezes em dias diferentes. Resultados: Nas UANs-Ind, o N'médio foi 8,06, inferior aos valores da literatura e o IPT teve uma média de adequação de 79,2%. Para as UANs-HPub, o N'médio foi 30,7 e a média de adequação do IPT=177%; nas UANs-HPri N'médio foi 27,4 e a média de adequação do IPT 164%, resultados superiores aos valores da literatura. Nos três tipos de UAN foram identificados/citados como fatores interferentes o padrão dos cardápios, o qual variou de popular a médio; o nível de qualificação e escolaridade dos colaboradores; e o baixo número de pessoal, o que foi contraditório para as UANs hospitalares (superiores a 100%). Atrasos de fornecedor; ausência de fichas técnicas de preparo; dano/falha de equipamentos e funcionários faltosos foram citados nas UANs-HPub. Pedidos individuais de pacientes foram citados nas UANs-HPri. Conclusão: O funcionamento de uma UAN tem fatores comuns e, também, singularidades pertinentes a cada UAN. Pôde-se concluir que os fatores que interferem no N' não divergiram tanto nos diferentes tipos de UAN. Ressaltamos a incoerência entre os resultados do IPT e o sentimento de quem está envolvido no processo de produção, o que pode sugerir a necessidade de revisão e atualização do cálculo.

PS-02-084

APLICAÇÃO DO MÉTODO DE AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO (AQPC) EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES COMERCIAIS NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS - SC.

GERUSA CRISTINA DE SOUZA; ANA PAULA FERREIRA; LETÍCIA MARIA FÜHR; ANETE ARAÚJO SOUSA; CRISTINA BARBOSA FRANTZ

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O cardápio deve promover saúde ao comensal, considerando as diversas dimensões pelas quais um alimento pode ser percebido pelos seres humanos, tais como as higiênico-sanitárias, as nutricionais e as sensoriais. A Análise Qualitativa de Preparações do Cardápio – AQPC consiste na avaliação detalhada do cardápio, analisando a qualidade nutricional e sensorial das preparações, baseado em princípios de uma alimentação saudável. Objetivos: Avaliar o cardápio de uma UPR comercial de Florianópolis – SC através do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Metodologia: Foi analisado o cardápio semanal do almoço da UPR. De acordo com o método AQPC, em cada dia observou-se o total de preparações a base de carnes, acompanhamentos quentes e frios, saladas e sobremesas. Para aplicação do método foram determinadas as freqüências dos seguintes critérios: número de opções de frutas como sobremesa em relação ao número total de sobremesas; número de opções de folhosos como saladas; número de opções de saladas, acompanhamentos quentes e frios que repetem as cores; número de opções de acompanhamentos quentes, frios e saladas ricas em enxofre; número de opções de doces na sobremesa; número de opções de carnes gordurosas mais carnes fritas e acompanhamentos fritos; número de opções de doces mais carnes gordurosas e frituras. Resultados: O cardápio apresentava boa quantidade de vegetais folhosos (em 100% dos dias mais de 25% das saladas oferecidas eram deste tipo). Em relação às opções de acompanhamentos quentes, frios e saladas ricas em enxofre observou-se que não apareceram em quantidade significativa nos cinco dias de cardápio. Apesar da variedade de opção de saladas, observou-se monotonia de cores nos componentes das saladas em conjunto com os acompanhamentos quentes. As carnes gordurosas e preparações com frituras estavam presentes em menos de 50% das opções servidas em 5 dias do cardápio. O cardápio apresentava um dia de sobremesa na forma de doce e, diariamente, variedade de frutas sob a forma de saladas de frutas. Conclusão: A UPR analisada apresentou bons resultados com relação à qualidade das preparações na aplicação do método AQPC, com destaque para quantidade de frutas, folhosos e baixa presença de alimentos sulfurados. Observou-se a necessidade de controle na quantidade de carnes gordurosas e frituras e maior oferta de preparações com legumes refogados para diminuir a monotonia e aumentar variedade de acompanhamentos quentes.

PS-02-085

AVALIAÇÃO DO IMPACTO DE UM PROCESSO DE INTERVENÇÃO NO BINÔMIO TEMPO-TEMPERATURA DE DIETAS HOSPITALARES MODIFICADAS EM CONSISTÊNCIA.

LAURA TOSTES MACEDO; MARTA NEVES CAMPANELL VIEIRA; CAMILA CREMONEZI JAPUR

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O controle do binômio tempo-temperatura é um ponto crítico de controle para assegurar que não haja proliferação de microorganismos no preparo e distribuição de alimentos. Tal medida requer capacitação e treinamento contínuo dos manipuladores de alimentos. Objetivos: Identificar as etapas críticas do preparo à distribuição de alimentos, que determinam a inadequação do binômio tempo-temperatura, propor e implementar medidas para minimizar o risco. Metodologia: Após a identificação dos problemas com temperatura foi realizado treinamento, implementação de estratégias e reavaliação das temperaturas. Os dados relativos às temperaturas de alimentos preparados na Cozinha Dietética foram apresentados em aula expositiva ministrada aos manipuladores de alimentos responsáveis pela produção na área, enfocando as etapas de preparo (P), manutenção (M) e distribuição (D). A observação da rotina de produção permitiu a detecção de práticas que colaboram para a baixa temperatura dos alimentos pós-cocção (em relação à CVS-6/99), gerando propostas de soluções para modificá-las. As propostas mais viáveis foram implantadas e repetiu-se a aferição da temperatura nas três etapas (P, M e D). Resultados: Com exceção do arroz da dieta branda e do feijão das dietas branda e pastosa, todos os alimentos apresentaram temperatura mais elevada no final da cocção e na chegada aos andares para distribuição das dietas aos pacientes, após a intervenção.. A sopa da dieta líquida, embora tenha apresentado maior temperatura no final da cocção, após a intervenção, ainda não atingiu a temperatura recomendada de segurança de 74°C. Conclusão: O final da cocção da sopa da dieta líquida e o período de distribuição de todas as preparações são considerados os momentos críticos do processo, com perda de temperatura acentuadamente maior na fase de distribuição em relação à fase de manutenção dos alimentos sob aquecimento. Foram evidenciadas alterações positivas no controle do binômio tempo-temperatura após o treinamento dos funcionários que não eliminaram as não conformidades em função de limitações decorrentes de problemas estruturais. A inadequação do sistema de acondicionamento ocasionou a queda acentuada de temperatura desde o porcionamento até a distribuição.

PS-02-086

TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIAS SUSTENTÁVEIS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS: OFICINAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS À BASE DE SOJA (EXTRATO E TOFU), GERMINAÇÃO E BROTAMENTO DE SEMENTES

IVANIZE SIEBENEICHLER; SUZELEY JORGE; TAMIRIS CASAGRANDE FERNANDES; ALEXANDRA OSHIRO; MARCELO VIEIRA; CLEITON DA SILVA OLIVEIRA

Instituição: UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Países como o Japão e a China apresentam baixa incidência de doenças crônicas não-degenerativas, como as cardiovasculares, obesidade, diabetes e osteoporose. Estes países possuem o hábito alimentar de consumir produtos a base de soja, predominantemente tofu, shoyo e sementes germinadas, especialmente o feijão moyashi. A dieta da população brasileira, por sua vez, vem sofrendo transformações que tendem a reduzir a ingestão de grãos, o que está associado ao aumento das doenças supra-citadas. Objetivos: O projeto busca a transferência de tecnologias sustentáveis na produção de alimentos comprovadamente saudáveis, que possam vir a ser incorporados na dieta brasileira, particularmente produtos à base de soja (extrato aquoso e tofu), grãos germinados e brotos. Metodologia: Fez-se uma revisão bibliográfica sobre extrato aquoso de soja, tofu, grãos germinados e brotos de diferentes tipos de sementes, bem como sobre a arte culinária utilizando estes produtos. Foram realizados testes de produção dos mesmos, além de testes de receitas contendo os ingredientes envolvidos. Para o feijão moyashi e tofu foi construído material didático ilustrado para ministração de cursos de produção limpa, simples e sustentável, sendo ele disponibilizado aos participantes para que possam reproduzir as técnicas em casa. Resultados: Nos últimos três anos, foram ministrados cursos de carga horária de 6 horas. O total de participantes até o momento foi de 130 pessoas, sendo eles alunos do curso de Nutrição, grupos de reeducação alimentar e comunidade em geral. Também foram realizadas pesquisas de brotamento de sete tipos de sementes, a fim de viabilizar o consumo destas na merenda escolar. Os resultados mostraram que, na maioria, os cereais devem ser consumidos germinados, exceto o trigo que pode ser consumido brotado na forma crua ou levemente cozido, e as leguminosas germinadas ou levemente cozidas, exceto feijão moyashi, que pode ser consumido totalmente brotado, cru ou levemente cozido. Conclusão: Este projeto permite pesquisa, extensão e ensino associados, promove integração Universidade-Comunidade, bem como estimula a reflexão sobre a ciência da Nutrição e a busca de uma alimentação que promova o desenvolvimento pleno do ser humano.

PS-02-087

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E DO CONSUMO ALIMENTAR DE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA NO MUNÍCIPIO DO RIO DE JANEIRO.

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; SWHEELEN DE PAULA VIEIRA; MAURÍCIO MONTES REZA

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro-UERJ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As condições de trabalho e saúde estão diretamente relacionadas com a performance e produtividade dos trabalhadores. Conhecer o perfil nutricional dos funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é extremamente importante, não apenas pelos motivos que envolvem a empresa, como a redução de acidentes de trabalho e absenteísmo contribuindo para o aumento da produção, mas também como forma de subsidiar através dos resultados obtidos, programas de educação nutricional com os funcionários, visando não apenas a melhor produtividade da empresa, mas, a qualidade de vida dessas pessoas. Objetivos: Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar médio de funcionários de uma UAN. Metodologia: O estudo foi realizado com uma amostra de quatorze funcionários de uma UAN situada no município do Rio de Janeiro. Realizou-se a avaliação antropométrica dos funcionários envolvidos, obtendo-se as variáveis de peso, altura e circunferência da cintura. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se o índice de massa corporal (IMC) e a medida da cintura, com os pontos de corte propostos pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 1998). Para a mensuração do consumo alimentar, optou-se pelo método de observação direta. Em seguida, as amostras referentes às preparações consumidas eram retiradas de acordo com o que foi registrado, sendo estas pesadas em uma balança digital com intuito de convertê-las em gramatura. Realizou-se a mensuração de trinta dias não consecutivos, nos meses de outubro e novembro de 2008, onde a refeição avaliada foi o almoço. Resultados: Pode-se constatar que, dos quatorze funcionários (100 da amostra) avaliados, 57% (oito) encontram-se com o IMC adequado, 36% (cinco) se encontram na faixa de pré-obesidade e 7% (um) em obesidade grau I. Em relação a medida de circunferência da cintura, 21% (três) apresentaram-se com risco aumentado para o desenvolvimento de complicações metabólicas e 7% (um) com risco muito aumentando. Observou-se que 78,5% (onze) dos funcionários, apresentaram um consumo superior à margem percentual preconizada pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (30-40% do VET). O consumo alimentar da maioria dos funcionários se caracterizou como sendo hipercalórico, hipoglicídico, normolipídico e hiperproteico. Conclusão: Conclui-se que a maioria dos funcionários apresentou-se eutróficos em relação às medidas antropométricas, no entanto, as refeições consumidas e a distribuição dos macronutrientes estão em desacordo com o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador.

PS-03-069

ESTADO NUTRICIONAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA BAIXADA SANTISTA/SP

TATIANA LIMA ALVES; TAMYRES DOS SANTOS CARVALHO; ANA CRISTINA RODRIG DA CRUZ; SIMONE SODRÉ

Instituição: UNIMONTE

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O estado nutricional dos manipuladores de alimentos de uma UAN está diretamente relacionado às condições de trabalho e produtividade. Objetivos: O objetivo do presente estudo foi traçar o perfil antropométrico de colaboradores da Unidade de alimentação e Nutrição (UAN) da Baixada Santista-SP, avaliando também o cumprimento dos "Dez Passos da Alimentação Saudável" preconizados pelo Ministério da Saúde (MS). Metodologia: Participaram do estudo 20 funcionários manipuladores de alimentos, do sexo masculino, com idades de 20 a 60 anos. Foram avaliados peso e altura para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), além de avaliar a circunferência de cintura (CC) e um questionário relacionado às recomendações do MS. Resultados: Apenas 15% dos avaliados se apresentou eutrófico, estando todos os outros com IMC elevado, sendo que 55% referiu aumento de peso após passar a trabalhar com alimentação. 35% apresentou risco para doenças cardiovasculares, de acordo com a CC, e muitos apresentaram outros fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis, tanto através do não cumprimento dos passos recomendados pelo MS quanto por já apresentarem outras doenças associadas (5% com diabetes mellitus, 10% com hipertensão arterial, 10% com triacilgliceróis elevados, 15% com LDL elevado, 30% tabagistas, 50% sem exercer atividade física sistematizada e 65% consumidores de bebidas alcoólicas). Conclusão: Para intervir no estado nutricional dessas pessoas é necessária tanto sua conscientização quanto a orientação nutricional (ambos já iniciados no presente trabalho). Entretanto, é fundamental que esses indivíduos busquem a continuidade da orientação e a permanência do tratamento, pois apesar de ser responsabilidade do nutricionista contribuir para promover, preservar e recuperar a saúde do homem, cabe à população o cumprimento ou não do que foi orientado, buscando assim efetivamente sua saúde.

PS-03-070

ANÁLISE DAS NÃO CONFORMIDADES RELATADAS NO LIVRO DE OCORRÊNCIAS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

TAMIRA GUILHERME ROCHA; MARIANA VIEIRA BARBOSA; NÁDIA PEREIRA CARVALHO; NILMA MORCEF PAULA; THADIA TURON COSTA DA SILVA; SILVIA MAGALHÃES COUTO

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A comunicação entre as partes envolvidas em um contrato de prestação de serviço para o fornecimento de refeições normalmente ocorre entre o Nutricionista (chefe de produção) e o representante da empresa contratante ("fiscal de contrato"). Esta pode ser formal, por meios de relatórios ou informal, pela realização de reuniões. O Sistema de Alimentação da universidade terceiriza o fornecimento de 2000 refeições, preparadas na unidade de produção da terceirizada e então transportadas até o RU, onde ocorre a manutenção das preparações e distribuição aos comensais. Objetivos: Analisar as não conformidades relatadas no livro de ocorrências de um RU da cidade do Rio de Janeiro. Metodologia: Coleta de dados realizada por meio de análise documental, utilizando o livro de ocorrências do RU com relatos da nutricionista fiscal de contrato da universidade durante os meses de janeiro a abril de 2009. Realizou-se leitura sistemática agrupando as ocorrências em categorias, a saber: a) refeições, b) instalações/equipamentos, c) transporte das refeições, d) funcionários, e) clientes e f) administração. Em seguida os dados oriundos do relato foram integrados nas categorias de análise. Resultados: Concentraram-se na categoria "refeições", em razão de sua representatividade em relação ao total de ocorrências nos meses de janeiro (n.42) 61,90%, fevereiro (n.34) 61,80% e março (n.73) 55,60%. Os dados presentes nesta categoria versavam sobre: deterioração da preparação, contaminação biológica, contaminação física, temperatura da preparação, matéria-prima, técnica de preparo, quantidade da preparação, porcionamento previsto no contrato e substituição de preparações do cardápio. Nos meses de janeiro, fevereiro e março destacaram-se a inadequação das quantidades de preparações planejadas para atendimento, ocorrendo principalmente com o prato protéico, e técnica de preparo, como a guarnição com o tempo de tratamento térmico indevido ou com pouco tempero, não atendendo aos atributos sensoriais exigidos pelos comensais. No mês de abril foi observado diminuição do percentual na categoria "refeições" (n.16) 18,75%. Destas, além da não conformidade "quantidade da preparação", houve o uso de matéria prima imprópria, como por exemplo, feijão contendo caruncho. Conclusão: Torna-se desafio garantir manutenção constante e homogênea da qualidade do serviço prestado na modalidade transportada, mostrando-se os programas de qualidade, BPF, POP, HACCP imprescindíveis.

PS-03-071

PERFIL DA GASTRONOMIA HOSPITALAR EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM NATAL-RN

KALIANA MARTINS SOUZA; FABIO RESENDE; ANNAMARIA BARBOSA DO NASC NÓBREGA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O ato de se alimentar não se constitui meramente numa resposta a uma necessidade fisiológica, mas num ato cheio de significados. Mais que saciar a fome ou produzir saúde, o alimento une, aproxima, conquista, proporciona prazer. Assim, a produção de refeições na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) deve considerar esses valores simbólicos à alimentação associados. E, em se tratando de UANs hospitalares, a influência desses valores tornam-se mais fortes, já que o cliente – o paciente – encontra-se distante da sua rotina alimentar: lar, parentes, costumes. Utilizar artifícios da gastronomia para favorecer à produção e à aceitação das refeições é um desafio possível de ser alcançado pela UAN, mas não se sabe se e o quanto a gastronomia já é parte da sua rotina. Objetivos: Caracterizar os hospitais quanto à natureza e tipo de atendimento; verificar se o número de refeições influencia a escolha pela gastronomia; verificar se há flexibilização no planejamento de cardápios, segundo escolhas do paciente; observar a forma de servir as refeições, quanto ao ao tipo de utensílios; verificar o uso de condimentos no preparo das refeições; verificar se há instrumentos utilizados para a avaliar a aceitação dos cardápios e verificar a existência de formação em gastronomia pelos cozinheiros. Metodologia: A pesquisa de natureza descritiva foi realizada em 06 hospitais – 03 públicos e 03 privados, usando-se como critério de inclusão a existência de vínculo e/ou parceria com a UFRN. Foi utilizado um questionário com perguntas abertas e fechadas. Por abordar os funcionários da UAN, o trabalho foi aprovado pelo CEP/HUOL/UFRN. Resultados: Os hospitais eram de natureza geral e/ou específico; constatou-se predomínio da utilização de bandejas, tanto em hospitais públicos (100%), quanto nos privados (67%); possibilidade de escolha de cardápios para todos os pacientes em 33% dos hospitais privados; existência de preocupação com a composição das refeições, utilização de mais de um tipo de instrumento para pesquisa de aceitação dos cardápios, utilização de vários condimentos para o preparo de refeições e inexistência de formação em gastronomia por parte dos cozinheiros em todas as UAN's pesquisadas. Conclusão: Ao final, foi possível perceber que o perfil da gastronomia nos hospitais públicos e privados em Natal/RN ainda é incipiente, havendo necessidade de que se desenvolvam ações e estratégias que possibilitem sua efetiva implementação, visando ao melhor acolhimento do cliente e, conseqüentemente, melhores resultados para as UANs.

PS-03-072

ADEQUAÇÃO DA TÉCNICA DE COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS EM UMA UAN

TÂNIA MARA SARRAFF SOUZA; ANELISE BEZERRA DE VASC MORAES; CYNTHIA CRISTINA VILIONI MORTARI

Instituição: UNIVERSIDADE DE UBERABA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As análises microbiológicas de alimentos, conforme Silva Jr. (2007), são realizadas com o objetivo de se diagnosticar um possível agente etiológico causador de surto de toxiinfecções alimentares. Para facilitar o estudo das causas de toxinfecções alimentares, o responsável técnico pela UAN deverá colher amostras de todos os alimentos servidos diariamente. As amostras de alimentos suspeitos devem ser coletadas em todos os estabelecimentos que processam alimentos e devem ser representativas do produto como um todo. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi orientar a importância da coleta de amostras de alimentos aos manipuladores em uma UAN. Metodologia: A metodologia do trabalho consistiu em aplicar um questionário às funcionárias, buscando informações sobre o grau de instrução da técnica de coleta de amostra e hábitos de higiene. Foi aplicado um treinamento aos responsáveis que visou mostrar as não conformidades com a técnica. Também foi orientada a importância de se coletar as amostras em quantidade suficiente e a medição da temperatura dos alimentos. Para padronizar as quantidades de alimentos coletados foi elaborada uma ficha com as preparações do cardápio em medida caseira necessária para que a amostra atingisse 100g. Todo o conteúdo do treinamento fez parte de um manual ilustrado distribuído entre os manipuladores. Para a avaliação do aprendizado foi aplicado um jogo que possuía as frases referentes às etapas da técnica correta, de forma que quando embaralhadas fossem colocadas na ordem correta. Durante três dias foi monitorada a temperatura da câmara fria de guarda das amostras, em três momentos distintos (9h (T1), 13h (T2) e 17h (T3)). Resultados: Os resultados dos questionários mostraram que 45,5% das funcionárias deram respostas positivas, classificando o procedimento como ruim. Dentre os erros detectados pelo questionário estão: a falta de higienização das mãos antes da coleta, os utensílios usados para coleta não eram esterilizados, o descuido na abertura dos sacos plásticos, e a quantidade coletada inferior à necessária para análises. Foram demonstrados às funcionárias os principais erros cometidos por elas. Os resultados obtidos no jogo foram ótimos visto que as funcionárias acertaram a ordem das etapas. Conclusão: Observa-se que houve melhora na técnica de coleta de amostras a partir do treinamento assegurando à UAN o controle das amostras em casos de toxinfecções alimentares.

PS-03-073

MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS PORCIONADAS, PRODUZIDAS POR UMA UAN DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ.

EDELI SIMIONI ABREU; CAMILA LIE KURIBAYASHI; ANA PAULA SILVA; JACQUELINE CAVALCANTE SILVA; PATRICIA SILVA VITO; ROSANA FARAH SIMONY

Instituição: Unidersidade Presbiteriana Mackenzie

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estudos epidemiológicos mostram que o segmento de refeições coletivas desempenha importante papel na saúde pública por meio da qualidade do alimento que produz e o reflexo desta qualidade na população. Há consenso na literatura que a alimentação deve portanto ser disponível em quantidade e qualidade nutricionalmente adequadas, além de ser livre de contaminações que possam levar ao desenvolvimento de doenças de origem alimentar e que a alta temperatura contribui para a garantia da inocuidade dos alimentos, podendo eliminar quase todos os microorganismos patogênicos. Portanto, o fator temperatura e a possibilidade de diminuição de tempo e de técnicas de manipulação e processamento de alimentos são meios que podem ser utilizados eficientemente no combate a microorganismos. Objetivos: Analisar a temperatura de refeições transportadas, porcionadas e destinadas a trabalhadores urbanos. Metodologia: A pesquisa foi realizada no segundo semestre de 2008, por um grupo de alunas do curso de Nutrição da Universidade Presbiteriana Mackenzie. Trata-se de um estudo transversal que avaliou a temperatura de refeições transportadas em embalagens tipo marmitex® destinadas a trabalhadores do município de Santo André, São Paulo. Foram monitorados o tempo e a temperatura de distribuição após montagem das refeições, durante o transporte, e temperatura final que a refeição chega ao trabalhador para averiguação desta prática de acordo com os padrões vigentes da portaria CVS 6/99. Utilizou-se um termômetro Dellt®, com haste em aço inox 200mm, com faixa de medição de -50º a 280ºC e precisão de ±1ºC entre - 20º a 120º e ± 6ºC entre 200º e 280ºC, tendo tempo de resposta de 7 segundos e congelamento da leitura no visor. Resultados: Todas as temperaturas no período de montagem das refeições, mensuradas estavam acima de 65º e 63% das marmitas utilizadas no experimento apresentaram temperatura final de entrega, inferior que 60ºC. Sendo assim, 12% apresentaram temperatura entre 60º e 65ºC, e nenhuma apresentou temperatura superior a 65º C. Conclusão: O monitoramento e análise das temperaturas das refeições transportadas em estudo mostraram conformidade com as normas da portaria CVS 6/99 nos parâmetros tempo x temperatura até o momento final de distribuição.

PS-03-074

REDUÇÃO DA OFERTA DE PREPARAÇÕES COM GORDURA TRANS NO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE POR PESO

JULIANA DE AGUIAR PASTORE; DJULIANA CORSI; MARIANA GLORIA; VANESSA MARTINS HISSANAGA; ROSSANA PACHECO DA COST PROENÇA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A partir de análise da qualidade nutricional e sensorial do cardápio de um restaurante por peso constatou-se que algumas preparações apresentavam excesso de lipídeos, especialmente de Ácidos Graxos Trans (AGTs). Objetivos: Identificar a Gordura Trans presente nos alimentos ofertados, estabelecendo estratégias para reduzir AGTs no cardápio. Metodologia: Foram realizadas ações para diagnosticar, listar e quantificar todos os produtos constantes no estoque que possuíam em sua composição adição de AGTs. Buscou-se na rotulagem pelos termos: gordura vegetal, gordura hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal parcialmente hidrogenado e informações sobre a quantidade de gordura trans presente no alimento. Utilizou-se o registro de lista de compras dos últimos três meses, por média aritmética estabeleceu-se a quantidade de cada um dos alimentos com AGTs utilizado durante um mês. Para nortear as decisões de redução, substituição ou exclusão de ingredientes seguiu-se um algoritmo montado para o estudo. Realizou-se, então, sensibilização dos operadores e testes culinários de novas preparações. Ao final, realizaram-se atividades de educação alimentar e nutricional com os comensais. Resultados: Os alimentos encontrados no armazenamento contendo gordura trans em sua lista de ingredientes e a média de quantidade utilizada por mês (em Kg) foram: batata palha (5,5); massas prontas (5,0); temperos prontos (12,3); sopas creme em pó (3,0) e creme vegetal (20,0). Não foi possível realizar a completa quantificação de AGTs utilizada em um mês, pois alguns produtos não apresentavam esta informação e os fabricantes não informaram. Na adequação do cardápio, optou-se por substituir a batata palha por similar frita em óleo vegetal; o creme vegetal por manteiga ou óleo vegetal e reduzir a quantidade de lipídeos em algumas preparações; substituir os temperos e caldos industrializados por temperos caseiros confeccionados com ervas frescas e especiarias; produzir algumas massas frescas no restaurante e substituir outras por similares sem AGT. Conclusão: É possível, através de gestão de compras de gêneros e adequação de preparações oferecer um cardápio com quantidades reduzidas de AGTs. As sensibilizações com operadores e comensais parecem ter refletido também nas suas escolhas alimentares fora do restaurante. Este estudo funcionou como um piloto no desenvolvimento do CGTR – Controle de Gordura Trans no processo produtivo de Refeições.

PS-03-075

AVALIAÇÃO DA APLICABILIDADE DE ATIVIDADES LÚDICAS EM TREINAMENTO COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UMA LANCHONETE DE DOURADOS-MS

VILMA TEIXEIRA CORTES; RITA DE C DORACIO MENDES
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Na atualidade, o termo mais utilizado na produção de alimentos é a qualidade, produto que satisfaça as necessidades do consumidor sem causar agravos a sua saúde. A segurança alimentar dos consumidores é aprimorado com treinamento aos manipuladores, que é uma medida econômica de se evitar intoxicações alimentares. Objetivos: O objetivo deste estudo foi avaliar a aplicabilidade de atividades lúdicas em treinamento com manipuladores de alimentos de uma lanchonete universitária. Estas atividades são consideradas um recurso econômico e dinâmico que exige a participação ativa do público-alvo, garantindo a assimilação do treinamento. Metodologia: A pesquisa de campo foi do tipo quantitativo descritiva e a variável analisada foi o conhecimento dos manipuladores em relação à higiene pessoal, sendo utilizada para descrever a eficácia das atividades lúdicas em treinamento de manipuladores. O público-alvo foi composto de dez funcionários responsáveis pela produção de alimentos na lanchonete universitária de instituição de ensino superior privada cuja escolaridade compreende do Ensino Fundamental ao Ensino Médio e a faixa etária entre 18 a 56 anos. O treinamento foi realizado em três etapas: aplicação de um questionário contendo questões de múltipla escolha para avaliar o nível de conhecimento dos funcionários em relação ao assunto proposto. A segunda etapa foi de intervenção sendo realizado treinamento com a utilização de atividades lúdicas. A terceira constituiu na reaplicação do questionário, contendo as mesmas questões da primeira etapa. Os resultados de ambos os questionários foram comparados, verificando-se o índice de acertos baseados no pré-conhecimento, faixa etária, estado civil, grau de escolaridade e assimilação das informações pós-treinamento. Resultados: Este comparativo constatou o aproveitamento do conteúdo aplicado, que antes era de 50,76% evoluindo para 79,99% após o treinamento. Analisando a porcentagem de acerto de cada funcionário antes e depois do treinamento, nota-se que todos (100%) apresentaram maior número de acerto depois da atividade, o que permite sugerir que as atividades lúdicas facilitam o aprendizado nas diferentes idades e escolaridade. Conclusão: Durante o treinamento observou-se que a participação, e o recurso utilizado propiciaram momentos de distração, interação e contribuiu para a compreensão do conhecimento. As atividades lúdicas foram consideradas um instrumento eficaz no treinamento por envolver os funcionários facilitando o aprendizado.

PS-03-076

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE SOBRAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOTEL DA CIDADE DE SÃO PAULO

FLÁVIA KUREBAYASHI FONTE; ROSANA PORTO REBANE; MONICA ISABEL DE SOUSA DE FARIA
Instituição: Centro Universitário São Camilo
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o desperdício é sinônimo de falta de qualidade que pode ser influenciado por uma série de fatores: planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas, freqüência diária dos usuários, preferências alimentares, treinamento dos funcionários na produção e no porcionamento. Sobras são alimentos produzidos e não distribuídos. Uma avaliação diária é uma das medidas mais utilizadas no controle de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Objetivos: Verificar se há ocorrência de desperdício de alimentos através das sobras propondo soluções, caso necessário, a fim de reduzir ao menor índice possível e verificar as etapas de monitoramento de tempo e temperatura das sobras limpas dentro do que é preconizado pela legislação. Metodologia: A pesquisa foi realizada em uma UAN de um hotel da cidade de São Paulo, a qual oferece cerca de 270 refeições diárias, entre almoço e jantar. Empregou-se o método da pesagem direta das preparações e sobras, antes e após a distribuição das refeições, respectivamente, durante uma semana. Resultados: A falta de previsibilidade do número de refeições servidas parece ser o fator principal a interferir diretamente nas sobras. Os principais itens encontrados em relação ao desperdício foram: feijão preto com média de 50%, saladas com 73%, prato principal 27% e guarnições com 26%, o que demonstrou desempenho não satisfatório do serviço de produção por ultrapassar os 3% propostos por Vaz, 2006. Algumas vezes as sobras limpas eram utilizadas nos turnos seguintes não adotando a relação tempo e temperatura estabelecida pela Portaria SMS-G n°1210 de 02 de agosto de 2006. Conclusão: A falta de planejamento e de treinamento, na maioria das vezes, reflete em desperdício, gerando perdas desnecessárias que poderiam ser evitadas, caso que ocorreu na UAN avaliada. Por isso sugere-se a implantação de medidas de redução de desperdício e otimização da produtividade, como treinamentos aos funcionários não só quanto ao planejamento do número de refeições a serem servidas, quanto ao preconizado pela legislação em relação ao monitoramento do binômio tempo/temperatura, possibilitando desta forma um melhor planejamento da produção e menores riscos a saúde dos clientes.

PS-03-077

CONTROLE DE QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE PIZZAS DELIVERY

BRUNO LUIZ DA SILVA PIERI; MARCO ANTONIO DA SILVA; ALINE ALVES DE SOUZA FIGUEREDO; LETÍCIA DE MENECH

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC)

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O comércio de alimentos fast food vem ganhando mais espaço nos lares brasileiros e de todo o mundo. Isso se deve à escassez de tempo da vida moderna, que faz o consumidor recorrer à praticidade dos produtos prontos. Características como baixo custo, fácil comércio e obtenção rápida, atraem muitos consumidores. Embora este tipo de comércio tenha seus pontos positivos como sua importância sócio econômica, os negativos como falta de qualidade nutricional e condições higiênicos sanitárias acabam se sobressaindo. Mais de 60% das doenças de origem alimentar brasileiras são toxinfecções devido manipulação inadequada, matérias-primas contaminadas, equipamentos e estrutura deficiente e inadequação no processamento de controle tempo e temperatura. Embora em vigor a regulamentação do manual de boas práticas por responsáveis técnicos, é notório que algumas empresas alimentícias ignorem o seu cumprimento, deixando os consumidores vulneráveis aos malefícios causados por alimentos não seguros. Objetivos: O presente estudo teve como objetivo encontrar os pontos críticos e não críticos da pizzaria em questão, fazer uma avaliação percentual da adequação e apresentar os resultados obtidos para uma futura correção das não conformidades diminuindo assim o risco de contaminação alimentar. Metodologia: Foram verificadas as não conformidades durante o processo de produção através do Check List de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos da ANVISA que abrange questões como estrutura física, manipulação de alimentos, armazenamento entre outros. Esse foi preenchido durante um período de cinco dias de produção, observando todos os itens minuciosamente. Resultados: Foram localizados 124 pontos não críticos e 57 críticos. Dos críticos o estabelecimento alcançou 85,96% de adequação e dos não críticos 76,61%. Analisando os pontos críticos não conforme podemos perceber que a maioria (62,5%) são problemas estruturais e dependem de investimento do proprietário, enquanto (37,5%) cabe a correções e treinamentos que devem ser realizado com os manipuladores. Conclusão: Para poder atingir a meta estipulada pela ANVISA o estabelecimento precisa corrigir oito itens críticos alcançando a marca de 100% de adequação. Quanto aos pontos não críticos a ANVISA preconiza uma meta de 70%, e a pizzaria alcançou uma marca maior 76,61%. Percebeu-se que a pizzaria apresenta-se preocupada com a segurança alimentar de seu produto e pretende corrigir as não conformidades encontradas.

PS-03-078

PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COM DISTRIBUIÇÃO SELF SERVICE.

MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI; GERALDA ALTAMIRES BATISTA OLIVEIRA; ANA CLÁUDIA DIAS REZENDE

Instituição: Universidade de Mogi das Cruzes

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Nos últimos anos com o aumento do número de refeições realizadas fora de casa e com o sistema de distribuição na modalidade self-service, no qual o cliente exerce autodeterminação da escolha e montagem do seu prato, não há garantia da realização de uma refeição equilibrada e saudável. Os serviços, por sua vez, apresentam maior dificuldade de quantificação dos alimentos e do controle dos custos. Objetivos: Quantificar as porções de alimentos praticadas em sistema self service. Metodologia: O trabalho foi realizado no primeiro semestre de 2009, por seis dias, em três diferentes Unidades de Alimentação e Nutrição, situadas nos municípios de Suzano e Mogi das Cruzes – SP, pertencentes a uma única empresa. Foram pesados todos os alimentos preparados, subtraídas as sobras e o valor resultante dividido pelo número de consumidores, para a determinação do porcionamento médio. Os cálculos de valor nutricional foram realizados com o auxílio de tabelas de composição de alimentos Resultados: Avaliadas as três unidades observou-se que a porção média de saladas foi 72g (DP 27g), a de arroz 194g (DP 62g), a de feijão 89g (DP 12g), a de prato protéico 210g (DP 62g), a de guarnição 83g (DP 21g) e a de frutas 60g (DP 24g). O VCT do almoço das três unidades correspondeu a 39%, 75% e 66% das necessidades diárias e a proporção dos macronutrientes na refeição foi semelhante em todos os locais – HC-47%; proteína-27% e lipídios -26%, interferindo no custo e na qualidade nutricional. Observou-se que a quantidade de fibras foi adequada, apesar do porcionamento de frutas ser inferior ao determinado pelo Guia Alimentar. O porcionamento de pratos proteicos excedeu, em uma única refeição, às recomendações diárias. Conclusão: Conclui-se que o porcionamento excessivo de determinados alimentos produz uma sobrecarga de energia e de proteínas na refeição. Em contrapartida, é necessário privilegiar alimentos com maior teor de HC e frutas. É preciso que se programe uma educação nutricional continuada e que se elaborem padrões de porções para atribuir qualidade ao serviço, não trazendo prejuízos de ordem econômica para a empresa e nem do aspecto nutricional para os clientes.

PS-03-079

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS SERVIDOS EM ESCOLAS DE PERÍODO INTEGRAL DE UMA CIDADE DO ESTADO DE SÃO PAULO

LÚCIA HELENA PELIZER; MARÍLIA LIMA DOMENICO; MICHELE CINTRA BORGES; CLÁUDIA REGINA CONEGLIAN; CLÁUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA; DANIELA ELIAS GOULART DE ANDR

Instituição: Universidade de Franca

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação escolar é um direito inscrito na Constituição Federal do Brasil de 1988 e através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) são transferidos recursos financeiros destinados à compra de alimentos. A implementação da escola integral, nova proposta do Governo do Estado de São Paulo - Brasil aumenta o tempo de permanência dos alunos na escola. Nesta proposta, a escola oferece aos alunos três refeições diárias (lanche da manhã, almoço e lanche da tarde) com a presença dos produtos lácteos, importantes para o fornecimento de proteínas e cálcio, essenciais nessa fase de crescimento e desenvolvimento. Sobras estão sempre presentes impedindo a garantia das necessidades nutricionais diárias. Objetivos: O objetivo foi avaliar a aceitação de produtos lácteos oferecidos pelo Governo Estadual aos alunos de escolas públicas de período integral de uma cidade do interior paulista. Metodologia: O trabalho foi realizado em 3 escolas estaduais de período integral nomeadas Escolas A, B e C, onde, respectivamente, o número de alunos era 447, 393 e 278. Para avaliar a aceitação foram feitas as coletas da quantidade de produto lácteo produzido e da quantidade consumida para o cálculo do desperdício (considerando resto e a sobra limpa). Resultados: A Escola A, apresentou 36,08% de desperdício dos produtos lácteos oferecidos, a Escola B, 24,65% de desperdício e a Escola C, 28,65% de desperdício. Conclusão: Todas as escolas tiveram um alto nível de desperdício de produtos lácteos, podendo ser relacionado com a falta de conscientização das merendeiras com relação à quantidade produzida e a falta de incentivo aos alunos para o consumo.

PS-03-080

ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DE CUIABÁ, MT

MANUELA MIKA JOMORI; ISABELA CAMPELO QUEIROZ; CILCE HELENA BERTIN; MIRIAN LÚCIA CARVALHO; MARIA APARECIDA LIMA LOPES

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A formação do profissional nutricionista e a sua atuação tem como base sustentadora a promoção da saúde de indivíduos e coletividades. Assim, as Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) visam garantir a manutenção, promoção e/ou recuperação da saúde de seus comensais por meio das refeições oferecidas. Objetivos: Diante disso, objetivou-se analisar as atividades desenvolvidas pelo profissional nutricionista em UPRs de Cuiabá, MT. Metodologia: Foram analisadas as atividades administrativas e técnicas de 9 nutricionistas que trabalham em UPRs coletivas de Cuiabá, MT. Utilizou-se um *check list* para observação dessas atividades no período de 7 semanas. Realizou-se um estudo qualitativo, com base numa investigação exploratória, realizando uma análise descritiva dessas atividades. Consideraram-se como atividades administrativas chefia, gerência, gestão de pessoas, de materiais e de custo, totalizando 30 atividades. Já as atividades técnicas corresponderam ao planejamento e adequação nutricional de cardápios, elaboração de ficha técnica ou receituário padrão, avaliação da aceitação das preparações, elaboração de normas técnicas para manipulação de alimentos, controle de qualidade na produção (monitoramento do tempo/temperatura, técnicas de preparo, padronização das quantidades, coleta de amostras), educação alimentar e nutricional (atendimento, campanhas e programas), adequação ao Programa de Alimentação do Trabalhador, acompanhamento de estagiário, totalizando 28. Resultados: Do total de nutricionistas analisados, cinco realizavam acima de 15 atividades administrativas, sendo dois deles realizavam acima de 20, atingindo 90% dessas atividades. Com relação às atividades técnicas, todos realizaram menos de 15, não atingindo 60% dessas atividades. O profissional nutricionista desse setor acaba optando por essa tendência, devidos às exigências burocráticas das empresas aonde trabalham. Por outro lado, podem demonstrar insatisfação e preocupação por não atender as bases de atuação, que é a promoção de saúde vinculada às atividades técnicas. Conclusão: Diante disso, cabe ressaltar o paradoxo do trabalho desse profissional nessa área, considerando as exigências das UPRs em questão. Desse modo, é preciso refletir sobre a sua atuação nesse setor, visando retomar o foco de sua formação e contribuir para a saúde dos comensais nessas unidades por meio da alimentação, bem como direcionar a busca da valorização do profissional nutricionista nesta área de atuação.

PS-03-081

CARACTERÍSTICAS DOS FUNCIONÁRIOS DE RESTAURANTES COMERCIAIS

CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; SUZI BARLETTO CAVALLI; ELISABETE SALAY

Instituição: Universidade Federal de Santa Catariana

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O conhecimento das características, necessidades e conhecimento dos manipuladores de alimentos são primordiais para a definição exata dos objetivos estratégicos e conteúdos a serem adotados em restaurantes comerciais. A partir das características dos funcionários de restaurantes é possível verificar diferenças nas atitudes, formação e capacidades desses indivíduos. Assim torna-se importante conhecer as características destes profissionais. Objetivos: Avaliar as características de funcionários que trabalham em restaurantes comerciais. Metodologia: Pesquisa descritiva, realizada com os gestores de restaurantes comerciais do tipo bufê por peso, fast-food e churrascarias de Florianópolis-SC. A população foi selecionada através das Secretarias de Turismo, listas das Páginas Amarelas e Listel e o site Hagah. O instrumento utilizado foi um questionário elaborado por Cavalli (2003). A coleta de dados (entrevista) foi realizada por acadêmicos capacitados do Curso de Graduação em Nutrição e do Programa de Pós-Graduação de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Os dados foram digitados no Microsoft Excel, sendo realizada uma análise estatística simples. Resultados: Verificou-se que não há predominância de gênero entre os segmentos, nos restaurantes fast-food a idade média dos funcionários é 24±7 anos, enquanto que nos restaurantes bufê por peso e churrascarias é 32±9 anos. Nas churrascarias e nos restaurantes do tipo bufê por peso predomina funcionários com ensino fundamental completo e que realizaram cursos técnicos na área, enquanto que nos fast-food funcionários com ensino médio completo e sem cursos técnicos na área. O tempo de serviço nos restaurantes variam de 1 mês à 18 anos de trabalho no local, e 77% dos restaurantes comerciais de Florianópolis capacitam seus funcionários. Conclusão: Os restaurantes churrascarias e bufê por peso possuem funcionários com características semelhantes, ao contrário do segmento fast-food, que difere principalmente em relação a idade e escolaridade dos funcionários. Ainda, verificou-se que são escassos os estudos que objetivam caracterizar os profissionais de restaurantes, principalmente em relação a um segmento específico que poderiam contribuir para o planejamento da organização, e consequentemente na oferta de um serviço de qualidade ao comensal.

PS-03-082

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES SERVIDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INDÚSTRIA DA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO.

BARTIRA MENDES GORGULHO; MARISA LIPI; DIRCE MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A avaliação da qualidade da dieta é essencial para a elaboração de políticas de intervenção que possam garantir uma melhora na alimentação. Objetivos: Caracterizar as refeições servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma unidade fabril localizada na região metropolitana de São Paulo, em sistema auto-gestão. Metodologia: Foram obtidos os cardápios praticados no período de um ano (julho de 2005 a junho de 2006). Considerando-se que a UAN não funciona nos finais de semana e feriados, totalizou-se assim 242 dias. Selecionou-se, por sorteio sistemático, 30% dos cardápios fornecidos pela empresa no almoço, principal refeição realizada pelos funcionários na empresa. As preparações foram agrupadas em 30 categorias, de acordo com os alimentos que a compunham e com a técnica de preparo (cozido, assado, grelhado ou frito), para avaliação da frequencia absoluta e relativa da presença no cardápio. As análises foram realizadas no STATA. Resultados: Foram analisados 81 cardápios oferecidos pela UAN da unidade fabril. Contabilizou-se 367 receitas, distribuídas da seguinte forma: 25% "saladas", 24% "prato principal", 28% "guarnição" e 22% "sobremesa". Além do arroz e do feijão sempre presentes no cardápio, as preparações mais frequentes foram: legumes e frutas (30%), massas e cremes (12%), frituras (9%) e sobremesas com creme (8%). Os grupos de maior contribuição calórica, foram o arroz branco (23%), massas e cremes (13%), carne bovina cozida ou assada (7%), feijão (5%) e sobremesas a base de creme (5%). Conclusão: O objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é fornecer refeições equilibradas nutricionalmente, visando manter e/ou recuperar a saúde do comensal. Contudo, apesar da presença constante de frutas, legumes e verduras, reparou-se a presença de preparações com teor elevado de açúcares e gorduras. Verificou-se a necessidade de adequação às recomendações recentes para uma alimentação saudável.

PS-03-083

VERIFICAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES

MICHELE VIEIRA EBONE; NICOLE ZANCHETT; SUZI BARLETTO CAVALLI

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A ficha técnica de preparação é um instrumento essencial de controle e padronização em uma Unidade Produtora de Refeições (UPR). O conhecimento do cardápio e fichas técnicas de preparação permite identificar as preparações e ingredientes, o padrão utilizado na confecção das receitas, bem como a forma de preparo empregada. Objetivos: Considerando-se a importância das fichas técnicas de preparação o objetivo deste estudo foi verificar sua utilização prática em uma UPR. Metodologia: O estudo foi realizado no período de março a maio de 2008, em uma UPR coletiva que oferece almoço e jantar do tipo bufê livre, para 250 comensais por dia. Foi verificado o receituário padrão, que continha as fichas técnicas, e foi acompanhado o processo produtivo para identificar os ingredientes utilizados e se haviam modificações das receitas. Resultados: Foram analisados 63 cardápios e 171 preparações, das quais 134 (78,4%) estavam inseridas no receituário padrão e 37 (21,6%) não estavam. Os motivos do surgimento dessas novas preparações foram: a falta de determinados produtos no dia, que foram substituídos por outros semelhantes; a escolha de outra preparação pela cozinheira, alegando um dispêndio maior de tempo para elaboração da receita determinada no cardápio; e exigência dos clientes de maior variedade de preparações no bufê. Com o acompanhamento da produção, verificou-se uma intensa substituição e/ou retirada de ingredientes durante o preparo. Também observou-se que os tipos de ingredientes adicionados, na maioria das vezes, eram açúcar, gordura vegetal, queijo, bacon, calabresa e salsicha. Sabe-se que a inclusão destes ingredientes pode acarretar aumento do valor calórico e teor lipídico das preparações. Das 67 preparações de carnes, 42 apresentaram um ou mais destes ingredientes, e/o açúcar, adicionado em grande quantidade nestas preparações, poderia ser removido facilmente ser alterar a qualidade sensorial. Conclusão: Com isso, pode-se concluir que, a não utilização das fichas técnicas de preparação pode estar influenciando na qualidade nutricional dos cardápios. Pois a utilização das fichas técnicas de preparação é essencial para a garantia da qualidade nutricional dos cardápios e o receituário padrão atua como um instrumento guia, à medida que compreende os ingredientes e técnicas de preparo mais adequados.

PS-03-084

EFEITO ANTIOXIDANTE DO VINHO TINTO E SUCO DE UVA UTILIZADOS EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS

ROSSANA PACHECO DA COST PROENÇA; GREYCE LUCI BERNARDO; JEANINE SCHÜTZ CARDOSO TEÓFILO; EDSON LUIZ DA SILVA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O vinho tinto e suco de uva são reconhecidos por apresentarem benefícios à saúde humana pela presença dos polifenóis totais, os quais podem proteger o coração pelo seu efeito antioxidante. Estas bebidas estão presentes com freqüência nas receitas da culinária nacional e internacional, sendo utilizadas por muitas Unidades Produtoras de Refeições (UPR). As principais preparações empregadas são os molhos para carnes (ex: molho madeira) e as sobremesas (ex: sagu de vinho ou suco de uva). Contudo, as técnicas de preparo utilizadas em muitas preparações submetem o suco de uva e o vinho tinto a altas temperaturas, podendo provocar degradações nos compostos fenólicos, podendo influenciar negativamente sua atividade antioxidante. Objetivos: Com o intuito de minimizar a possível degradação dos compostos fenólicos da uva pela cocção, objetivovou-se avaliar a estabilidade dos compostos fenólicos totais e a atividade antioxidante dos vinho tinto e do suco de uva submetidos ao processo de fervura. Metodologia: Utilizaram-se produtos comerciais de uso corrente em UPR, constituindo amostras de vinho tinto (n=4) e suco de uva (n=4) que foram submetidas à fervura (100°C) por até 60 minutos utilizando dois procedimentos: panela de alumínio e chama ou balão de vidro, manta térmica e coluna de refluxo. Alíquotas do vinho ou do suco foram retiradas dos sistemas de aquecimento antes e após 10, 20 ou 60 minutos de fervura para a quantificação do conteúdo de fenóis totais (método de Folin-Ciocalteau) e da capacidade antioxidante total (métodos de redução do ferro (FRAP "assay") ou seqüestro do radical ABTS). As diferenças foram comparadas usando o teste t pareado de Student, considerando $p<0,05$. Resultados: A fervura durante os diferentes períodos de tempo, usando os dois procedimentos provocou variações não significativas de, em média, -2.2% e -7,0% no conteúdo de fenóis totais para o suco de uva e vinho tinto, respectivamente. Da mesma forma, não houve redução significativa na capacidade antioxidante total do suco de uva e do vinho tinto de aproximadamente -5,0% e -2,1%, respectivamente, após os diferentes tempos de fervura. Esses resultados mostraram que as propriedades nutricionais do vinho tinto e suco de uva permaneceram estáveis quando submetidos à fervura de até 60 minutos. Conclusão: Tais efeitos podem sugerir que o processo de cocção das preparações culinárias não influencia sobre as propriedades benéficas do vinho e suco de uva para a saúde humana, podendo ser explorado o seu uso culinário.

PS-03-085

REDUÇÃO DE GORDURAS, ELIMINAÇÃO DE GORDURAS TRANS ADICIONADAS E ESTABELECIMENTO DE UM PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE PREPARAÇÕES DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES

MARAYSA ISENSEE; GREYCE LUCI BERNARDO; ROSSANA PACHECO DA COST PROENÇA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Algumas das recomendações da Organização Mundial da Saúde em 2004 são a redução da ingestão de gorduras e a eliminação de gorduras trans, apontando os restaurantes comerciais e coletivos dentre os parceiros preferenciais na promoção da alimentação saudável. Objetivos: Neste sentido, objetivou-se implementar estratégias de redução de gorduras e eliminação da gordura trans adicionada visando melhorar a qualidade nutricional, mantendo ou incrementando a qualidade sensorial de preparações selecionadas de uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) do ramo hoteleiro. Metodologia: As atividades iniciaram-se com o acompanhamento do fluxo produtivo, selecionando preparações com base na freqüência no cardápio e na utilização dos itens de análise. Para as selecionadas: arroz, farofa, molho branco e massa podre, as quantidades de óleo e margarina utilizadas foram quantificadas. Após sensibilização dos operadores para o uso de gorduras, adotou-se uma concha menor, previamente quantificada, para utilização do óleo. Em seguida, um padrão mínimo de qualidade nutricional e sensorial com relação às gorduras adicionadas foi pré-estabelecido e testado junto aos operadores. O treinamento aos demais colegas foi planificado e realizado, com degustação e avaliação sensorial das preparações. O processo foi coletivamente avaliado ao final. Resultados: A média aproximada de gordura utilizada durante a etapa de quantificação foi de: 25,5 ml de óleo/kg para o arroz parboilizado, 65 ml/kg para o integral e 45 ml/kg para o temperado; 157,5 g de margarina e 267 ml de óleo para cada quilo de farofa; 46 g de margarina e 7 ml de óleo para cada litro de molho branco; e 451 ml de óleo para cada quilo de massa podre. O padrão mínimo estabelecido para o arroz foi de 160 ml para 5 kg de parboilizado, 50 ml/kg para o integral e 50ml/kg para o temperado (quando necessário para refogar os temperos). Para a farofa, estabeleceu-se duas conchas (320 ml)/kg de farinha de mandioca. No molho branco, para 10 litros de leite determinou-se uma concha (160 ml) de óleo para refogar a cebola. Para a massa podre, definiu-se duas conchas (320 ml)/kg de farinha de trigo, além da adição de 2 ovos, 200 ml de água gelada e sal. Observou-se a redução de 6,5% na utilização de óleo vegetal e eliminação de margarina. Conclusão: Conclui-se que para a efetiva redução da utilização de gorduras no processo produtivo de refeições é importante o envolvimento dos operadores e a sua conscientização contínua.

PS-03-086

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

ANA CAROLINA FERNANDES; MANOELA MENEGAZZO; KORINA FRACALOSSI; NEIVA INEZ MEDEIROS

Instituição: Associação Educacional Luterana Bom Jesus/IELUSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Na infância, a alimentação qualitativa e quantitativamente adequada é essencial para garantir o crescimento e desenvolvimento da criança. Além disso, é na faixa etária dos pré-escolares que são incorporados os novos hábitos alimentares, sendo o ambiente escolar fundamental para a determinação destes hábitos. Segundo o PNAE, cada refeição oferecida deve suprir 15% das necessidades nutricionais da criança. Porém, os Centros de Educação Infantil (CEIs) atendem crianças de dois a seis anos, cujas recomendações nutricionais diferem segundo a faixa etária (RDI). Ainda, conforme as "Leis da Alimentação" descritas por Pedro Escudero deve-se observar, além da quantidade e adequação nutricional dos alimentos, a qualidade e a harmonia entre eles. Objetivos: O presente estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente os aspectos nutricionais e sensoriais das preparações de um cardápio mensal oferecido aos CEIs de atendimento integral em um Município de Santa Catarina. Metodologia: Foi realizado um estudo de caso documental, utilizando-se, como instrumento de pesquisa, o cardápio do mês de junho de 2008, conforme os critérios de inclusão e exclusão pré-estabelecidos para sua escolha. A avaliação do cardápio foi realizada pelo método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC, adaptado à realidade de CEIs com base nas diretrizes do Guia Alimentar para a população brasileira. Resultados: Observou-se que a alimentação oferecida aos pré-escolares apresenta baixa oferta de carnes gordurosas/frituras (8% dos dias), não há excesso de alimentos sulfurados (em 96% dos dias) e, além disso, não há monotonia de cores do almoço e jantar (em 88% dos dias). Porém, há alta oferta de carboidratos simples (92% dos dias) e ácidos graxos trans (100% dos dias), pouca oferta de frutas (4% dos dias) e folhosos (16% dos dias), oferta insuficiente de legumes e verduras (48% dos dias) e monotonia de cores nos lanches (em 68% dos dias). Conclusão: A elaboração do cardápio necessita de um acompanhamento mais rigoroso para que as preparações se adéquem a todas as recomendações do Guia Alimentar para a população brasileira. Torna-se também fundamental estimular o consumo de diferentes tipos de alimentos, tentando aumentar o interesse da criança por novos alimentos e/ou preparações. Assim, além de reformulações no cardápio, sugere-se que sejam desenvolvidas aulas práticas envolvendo o pré-escolar com o alimento, bem como realizadas atividades de orientação nutricional com os pais ou responsáveis.

PS-03-087

OFERTA E CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM UMA UAN DE INSTITUIÇÃO DE PESQUISA

DAISY BLUMENBERG WOLKOFF; SUELI GONÇALVES COUTO; FABIO DA SILVA GOMES; JAQUELINE RODRIGUES DA SILVA; ISIS ZEFERINO BOTELHO; CARLA FERNANDEZ DOS SANTOS; EDSON FERREIRA ROSA; SILVANA PEDROSO OLIVEIRA

Instituição: INU / UERJ; CTAA / EMBRAPA; CONPREV / INCA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Frutas e hortaliças favorecem a redução do risco de doenças cardiovasculares, câncer, diabetes e obesidade. O ambiente de trabalho é *locus* favorável à promoção da alimentação saudável (WHO, 2003). Objetivos: Conhecer a oferta e o consumo de frutas e hortaliças (FH) no almoço fornecido na Instituição, a avaliação dos trabalhadores quanto a essa oferta e o seu consumo habitual de FH. Metodologia: O restaurante, terceirizado, fornece refeições a peso. Frutas, sucos e doces são vendidos a preço fixo. Foram entrevistados todos os empregados presentes no restaurante em três dias consecutivos de uma semana típica (n=97). O questionário semi-estruturado contemplava dados sócioeconômicos; o peso e a altura relatados para o cálculo do IMC; informações sobre o consumo de FH no almoço fornecido; o consumo habitual de FH; a avaliação da qualidade da alimentação oferecida e outras considerações sobre o consumo de FH. A quantidade de FH consumida no almoço, informada em medidas caseiras, foi transformada em gramas e comparada com a recomendação do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT (BRASIL, 2006). As análises incluíram estatísticas descritivas populacionais, ajustes de modelos lineares generalizados e análises de classificação multivariada. Resultados: Dos entrevistados, 80% têm renda superior a cinco salários mínimos e 75% possuem nível superior, caracterizando uma população de bom nível de instrução. Apresentaram sobrepeso e obesidade, respectivamente, 46% e 10% dos trabalhadores. Somente 45% dos entrevistados consideraram variada a oferta de FH e 59% confiavam na higienização dos alimentos crus. A oferta de FH atendia ao recomendado pelo PAT (160g). Entretanto, o *per capita* de FH consumido na Instituição foi de aproximadamente 144g, representando 90% da recomendação. Somente 27% consumiram frutas, 65% verduras e 73% legumes. O principal motivo do não consumo foi não gostarem das opções oferecidas, sua apresentação e o alto preço das frutas e sucos. Os que relataram um baixo consumo habitual de FH assim se comportaram no almoço oferecido na Instituição. O alto consumo habitual de frutas está associado à renda familiar superior a 20 salários mínimos; o consumo habitual de hortaliças, principalmente verduras, está associado com altos níveis de escolaridade. Conclusão: Há necessidade de intervenção no ambiente de trabalho quanto à oferta de FH, bem como o desenvolvmiento de ações educativas que estimulem os trabalhadores a aumentarem esse consumo, tanto na Instituição quanto no seu cotidiano.

PS-04-069

SEGURANÇA ALIMENTAR NOS RESTAURANTES COMERCIAIS DO TIPO SELF-SERVICE DE URUSSANGA, SC

FERNANDA TOMASI BITTENCOURT; MARIELY BARCELOS

Instituição: UNESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As transformações no mundo contemporâneo provocaram mudanças nos hábitos alimentares da população, que passou a ser mais urbana, consumista, exigente e com menos tempo para as refeições. Em vista disto, os restaurantes comerciais tornaram-se alvos certos, tendo um grande crescimento no Brasil. Por outro lado, são considerados fornecedores de alimentos de alto risco epidemiológico. Portanto, o controle higiênico-sanitário representa um fator importante para assegurar a qualidade dos alimentos e a saúde do consumidor. Assim, a presença de segurança alimentar é fundamental, já que esta preconiza a oferta de alimentos inócuos à saúde humana. Objetivos: A pesquisa buscou avaliar a segurança alimentar nos restaurantes comerciais do tipo *self-service* (auto-serviço) no município de Urussanga, Santa Catarina. Metodologia: Tratou-se de uma pesquisa aplicada, de cunho descritivo, quali-quantitativa e transversal, realizada em 4 restaurantes comerciais *self-service* localizados em Urussanga, SC. Como instrumento utilizou-se uma lista de verificações das Boas Práticas de Produção de Refeições, baseada na Resolução RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Por fim, os dados foram tabulados, analisados e comparados. Resultados: Foi observado que todos os tópicos analisados apresentaram algumas irregularidades. As edificações, os equipamentos, os móveis e os utensílios tiveram alguns problemas na conservação e nas condições higiênico-sanitárias. A água encanada dos estabelecimentos era potável, mas metade dos locais não higienizava o reservatório de água, podendo haver contaminação da mesma. Diversas situações insatisfatórias foram detectadas, como a carência de itens necessários nos sanitários e lavatórios, a presença de vetores, a ausência de controles e a falta de uma boa iluminação. Os funcionários nem sempre higienizavam as mãos, e nem sempre evitavam falar, fumar, comer, entre outros atos. Os procedimentos de manipulação de alimentos não eram todos conforme a legislação em vigor. Notou-se também, a falta de capacitações para os trabalhadores e a ausência de Manual de Boas Práticas (MBP) em todos os restaurantes. Os responsáveis técnicos eram proprietários e nutricionistas. Conclusão: Concluiu-se que nem toda a legislação vigente era atendida nos estabelecimentos verificados, o que pode causar danos à saúde dos consumidores. Sugerindo-se a realização de treinamentos e de MBP, e também uma maior presença do profissional nutricionista, para uma melhora nas várias situações.

PS-04-070

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL (AQNS) NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES: DESENVOLVIMENTO COMPLEMENTAR DO SISTEMA - MÓDULO SALADAS COM VEGETAIS CRUS

GREYCE LUCI BERNARDO; JEANINE SCHÜTZ CARDOSO TEÓFILO; LÚCIA C. BORJES; ROSSANA PACHECO DA COST PROENÇA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: 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, sendo sua aplicação associada à do sistema APPCC, que visa a garantia de qualidade higiênico-sanitária. Objetivos: Este estudo objetiva complementar a concepção do sistema AQNS, compondo o módulo "Saladas com vegetais crus". Metodologia: No início do estudo realizou-se uma pesquisa bibliográfica exploratória, quando se definiu por utilizar como exemplos deste módulo os vegetais: cebola, tomate, alface e cenoura. Esta escolha considerou, concomitantemente, itens que compõem cardápios em Unidades Produtoras de Refeições e a classificação de vegetais consumidos crus, desenvolvida especialmente para o AQNS. Identificaram-se os possíveis indicadores da qualidade nutricional e sensorial dos vegetais crus analisados, que compuseram os itens de análise dos respectivos estudos piloto e estudos de caso. Os estudos piloto foram realizados no Laboratório de Técnica Dietética da UFSC, testando-se os critérios definidos para cada grupo de vegetais, utilizando-se geladeira, utensílios de cozinha, produto para higienização, termômetros tipo espeto e a laser e máquina fotográfica digital. O estudo de caso foi realizado em UPR que possuía os critérios necessários para a observação. Resultados: Para as cebolas foi feita a comparação entre a presença ou ausência de temperos e aplicação de métodos para redução da ardência. Para o tomate, foram determinados diferentes tipos e instrumentos de corte, bem como a utilização de temperos para preservar os nutrientes, especialmente vitamina C e carotenóides. Para a alface, observaram-se diferentes cortes e temperos em relação à oxidação das folhas e os cuidados de higienização para preservar as vitaminas lipossolúveis. Para a cenoura, observou-se a utilização de temperos. Conclusão: A partir dos resultados dos estudos piloto e de caso, recomenda-se que na cebola crua seja utilizado o branqueamento para atenuar a ardência; que o tomate, a cenoura ralada crua e o alface sejam fatiados com instrumentos de aço inoxidável e não temperados antes de servir. Ressalta-se que a adição de temperos com óleo vegetal é importante para aumentar a biodisponibilidade dos carotenóides, presentes na cenoura e no tomate, porém, devem ser acrescentados somente no momento em que forem consumidos.

PS-04-071

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL (AQNS) NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES: DESENVOLVIMENTO COMPLEMENTAR DO SISTEMA: MÓDULO SALADAS COM VEGETAIS COZIDOS

PRISCILA MARICATO RICIARDI; GREYCE LUCI BERNARDO; JEANINE SCHÜTZ CARDOSO TEÓFILO; LÚCIA C. BORJES; ROSSANA PACHECO DA COST PROENÇA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: 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, sendo sua aplicação associada à do sistema APPCC, que visa a garantia de qualidade higiênico-sanitária. Objetivos: Este estudo objetiva complementar a concepção do sistema AQNS, compondo o módulo "Saladas com vegetais cozidos". Metodologia: No início do estudo foi realizada uma pesquisa bibliográfica exploratória, quando se definiu por utilizar como exemplos deste módulo os vegetais: berinjela, batata inglesa, cebola, cenoura, abóbora, repolho e brócolis. Esta escolha considerou, concomitantemente, itens que compõem cardápios em Unidades Produtoras de Refeições e a classificação de vegetais, consumidos cozidos, desenvolvida especialmente para o AQNS. Identificaram-se os possíveis indicadores da qualidade nutricional e sensorial dos vegetais cozidos analisados, que compuseram os itens de análise dos respectivos estudos piloto e estudos de caso. Os estudos piloto foram realizados no Laboratório de Técnica Dietética da UFSC, testando-se os critérios definidos para cada grupo de vegetais. O estudo de caso foi realizado em uma UPR que possuía os critérios necessários para a observação. Resultados: Para cada tipo de vegetais, foram testados vários tipos de cortes e processos de cocção. Para berinjela, foi verificado tempo mínimo de diferentes métodos de cocção diminuindo a possível perda de nutrientes por diluição. Para batata inglesa, foi observado o tempo mínimo de cocção e o controle de temperatura para as preparações fritas, diminuindo a possibilidade de formação de compostos nocivos, como a acrilamida. Para cebolas, foi utilizada a cocção com tempo mínimo para preservar a textura. Para a cenoura e a abóbora, observou-se o tempo mínimo de cocção relacionado com o aumento da biodisponibilidade dos carotenóides. Tanto o brócolis como o repolho foram cozidos em panelas sem tampa, visando a liberação da feofitina. Conclusão: A partir dos resultados dos estudos piloto e de caso, recomenda-se que a berinjela, repolho, cenoura e brócolis sejam refogados, para aumentar a biodisponibilidade das vitaminas lipossolúveis, ou cozidos no vapor, minimizando as perdas por dissolução; a batata inglesa seja cozida no vapor evitando a possível perda de vitamina C e compostos fenólicos, bem como realçando seu sabor.

PS-04-072

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDÁPIOS PORTUGUESES

MARCELA BORO VEIROS(1,3,4); GEORGINA RIBEIRO CAMPOS(3); INES RUIVO(3); ADA ROCHA(3); LUIZA KENT-SMITH(3); ROSSANA PACHECO COSTA PROENÇA(2,4)

Instituição: UNIFESP(1), UFSC(2) e UP- Portugal(3), NUPPRE(4)

Ag.Financiadora: ALBAN - PROGRAMA DE BOLSAS DE ALTO NÍVEL DA UE

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Visando auxiliar na avaliação qualitativa do aspecto nutricional e sensorial dos cardápios, denominado de ementas em Portugal, foi desenvolvido o método de Avaliação Qualitativa de Ementas – AQE, para aplicação na alimentação coletiva portuguesa. Objetivos: Este trabalho teve como objetivo desenvolver uma metodologia de avaliação qualitativa de cardápios/ementas, específica para a alimentação coletiva, adaptada às características da alimentação portuguesa. Metodologia: Devido à inexistência de um método referenciado de avaliação qualitativa de cardápios (ementas) em Portugal, criou-se uma ferramenta específica para as unidades de alimentação coletivas portuguesas, denominada Avaliação Qualitativa de Ementas (AQE). A elaboração deste método teve como base a ferramenta brasileira AQPC, proposta por Veiros (2002) e Veiros e Proença (2003) e o AQPC bufê por Proença et al (2005). A pesquisa bibliográfica efetuada permitiu verificar a escassez de trabalhos nesta área em Portugal. Algumas etapas foram seguidas: Etapa 1 - Pesquisa de Métodos de Avaliação Qualitativa de Cardápios Portugueses; Etapa 2 – Pesquisa de Métodos de Avaliação Qualitativa de Cardápios descritos em outros países; Etapa 3 - Reconhecimento da Realidade da Alimentação Coletiva em Portugal; Etapa 4 – Elaboração do AQE. Resultados: A análise do AQE está organizada por grupos: carnes, pescados e ovo; acompanhamentos; sopa e sobremesa. O AQE ramifica-se em três, sendo composto pelo AQE Resumido (AQE-r) para uma aplicação rápida, o AQE Detalhado (AQE-d) que extrai informações minuciosas e o AQE Técnicas de Confecção (AQE-tc) que detalha o modo de preparo e a quantidade de gordura utilizada. O AQE traz ainda um glossário das técnicas de preparo. A análise através do AQE, aponta as modificações necessárias antes da execução do cardápio/ementa, conferindo correções prévias. O AQE permite também, análises detalhadas pós-confecção e comparação entre o planejado e o executado. Conclusão: Devido ao perfil nutricional da população europeia e portuguesa, com índices crescentes de excesso de peso e obesidade, o método AQE procura contribuir para uma visualização facilitada e minuciosa da qualidade nutricional do cardápio oferecido aos clientes, de forma a auxiliar o profissional responsável pela gestão do cardápio na unidade de alimentação coletiva, devido ao impacto cada vez maior deste setor na alimentação humana pela atual organização alimentar da sociedade contemporênea.

PS-04-073

MELHORIA DA SATISFAÇÃO DOS CLIENTES DE RESTAURANTES COMERCIAIS COM A IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS

ALINE MORAES MARTINS; HELENA MARIA PINHEIRO SANT ANA; REGINA CÉLIA RODRIGUES DE MI MILAGRES; HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO; ANA ÍRIS MENDES COELHO; CLÁUDIA LÚCIA OLIVEIRA PINTO; SIMONE FARIA DE SOUZA; MARIA CAMILA TAGLIALEGNA ANDRADE; MARINA GAZOLLA LIMA; KARINE FRANKLIN ASSIS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

Ag.Financiadora: PIBEX / UFV

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O aumento significativo da população que se alimenta em estabelecimentos comerciais aumenta a responsabilidade e comprometimento com a qualidade e com as condições higiênico-sanitárias das refeições. Objetivos: Avaliar o grau de satisfação dos clientes de três restaurantes comerciais localizados em Viçosa-MG, antes e após a implementação das Boas Práticas na manipulação de alimentos. Metodologia: A satisfação dos clientes foi avaliada por meio de um questionário com questões fechadas (adaptado de Carvalho, 2004). Indicadores como Escolha do Restaurante (bloco 1), Atendimento (bloco 2), Serviços Prestados pelo Restaurante (bloco 3), Ambiente e Conforto (bloco 4) foram avaliados conforme as cinco sugestões oferecidas ao usuário: Nada Satisfeito (NS), Pouco Satisfeito (PS), Mais ou Menos Satisfeito (MMS), Satisfeito (S) e Muito Satisfeito (MS). A aplicação deste instrumento foi realizada em dois momentos, sendo a primeira realizada no início das atividades de intervenção e a segunda avaliação ao término das atividades. A média de clientes de cada restaurante era em torno de 150, sendo que a amostra correspondeu a aproximadamente 30% (n=50). Os dados foram analisados no software Epi Info 6.04. Resultados: Na primeira avaliação encontrou-se que 45% dos clientes eram do sexo masculino; a idade dos clientes variava entre 14 e 67 anos; quanto à escolaridade 44% tinham nível superior incompleto e 72% freqüentavam o restaurante diariamente. Considerando a avaliação geral da satisfação dos frequentadores, 47% afirmavam estar S; 28% expressaram estar MS; 18% responderam MMS e 6% declararam estar PS. Na segunda avaliação, os índices para S e MS aumentaram para 49% e 33%, respectivamente; a porcentagem de MMS caiu para 15% e porcentagem dos PS reduziu para 3%. Nas duas avaliações o item NS permaneceu com 1%. Quando os indicadores foram avaliados em blocos, a primeira análise resultou em: 47 a 49% para S; de 25 a 33% para MS; de 15 a 17% para PS; 4 a 8% para MMS e 1 a 2% NS. Na segunda avaliação obteve-se 44 a 50% para S; 26 a 42% para MS; 12 a 16% para MMS; PS variou entre 2 a 6% e NS variou de 0 a 1%. Conclusão: A avaliação da satisfação dos clientes é considerada um indicador da qualidade dos serviços prestados pelos restaurantes. Desta forma, melhorias foram constatadas após a implementação das boas práticas, sendo que os clientes perceberam mudanças positivas tanto no atendimento, quanto nos serviços prestados pelos restaurantes.

PS-04-074

ASPECTOS QUE COMPROMETEM A ADOÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: A VISÃO DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS E DO NUTRICIONISTA.

FABIANA NOGUEIRA LAUREANO; CAMILA PASSOS DUARTE; NILIAN CARLA SILVA SOUZA; RODRIGO VILHENA; CAMILA CREMONEZI JAPUR; CECÍLIA VILLELA REIS; MARTA NEVES CAMPANELL VIEIRA

Instituição: Faculdade Medicina de Ribeirão Preto- USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A produção de refeições traz a preocupação para profissionais responsáveis pela segurança alimentar de garantir qualidade higiênico-sanitária das refeições. Sob este aspecto, o manipulador de alimentos tem papel fundamental na implementação das boas práticas de fabricação. Objetivos: Identificar e comparar aspectos que comprometem a adoção de boas práticas de fabricação sob o ponto de vista do manipulador de alimentos da área de pré preparo de hortifruti e do nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Metodologia: Inicialmente, foi realizada uma avaliação pelos estagiários de Nutrição da área de pré preparo quanto à adequação do espaço físico, equipamentos, utensílios e do comportamento dos manipuladores na adoção de boas práticas de fabricação. Depois, como parte das atividades do treinamento realizado para os 13 funcionários, foram levantados problemas encontrados pelos mesmos na implementação das boas práticas de fabricação. Resultados: Na avaliação dos estagiários, os problemas mais relevantes foram: risco de contaminação cruzada, número insuficiente e ausência de desinfecção dos utensílios, falta de controle na higienização do hortifrutis e ausência da rotina na lavagem das mãos na troca de atividade. Por outro lado, os manipuladores apontaram inadequação do espaço físico, ausência de torneira com acionamento automático no banheiro dos funcionários e de solução clorada para desinfecção dos hortifrutis; manutenção inadequada dos equipamentos e de utensílios; número insuficiente de funcionários, utensílios e equipamentos de proteção individual. Conclusão: No levantamento dos problemas encontrados na manipulação de alimentos, deve-se levar em conta não apenas as regras de boas práticas de fabricação, mas também as condições que levaram ao comprometimento da qualidade do produto. Desta forma, deve-se realizar o levantamento das dificuldades encontradas pelos funcionários em sua prática diária e propor soluções junto com os mesmos no intuito de obter um alimento seguro quanto às condições higiênico sanitárias.

PS-04-075

OPINIÃO DOS COMENSAIS SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E A REFEIÇÃO SERVIDA EM UM RESTAURANTE POR PESO

JULIANA DE AGUIAR PASTORE; ANA CAROLINA FERNANDES; MARY LUCI FADUL CORR ALVES; RENATA CARVALHO; ROSSANA PACHECO DA COST PROENÇA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação saudável tem importância reconhecida e, com o incremento das refeições fora de casa, aumenta a responsabilidade dos restaurantes comerciais e coletivos com a promoção de saúde. A disseminação de restaurantes com auto-serviço destaca a importância de duas das vertentes do processo do comer saudável fora de casa: o cardápio oferecido e a percepção do comensal para a escolha alimentar. Objetivos: Identificar a opinião dos comensais de um restaurante por peso sobre a refeição servida e o conceito de alimentação saudável, comparando com os princípios do cardápio padrão local. Metodologia: A pesquisa foi realizada com os comensais através da aplicação de um questionário que incluía perguntas sobre algumas características da refeição (temperatura, sabor, variedade, apresentação) categorizadas em: bom, aceitável ou ruim; e uma pergunta aberta sobre o que ele considera uma refeição saudável. Todos os comensais foram abordados durante os sete dias de uma semana, após realização do almoço, sem repetição de sujeitos. A amostra foi constituída por todos que consentiram participar da pesquisa. Os dados foram tabulados de forma categorizada e analisados segundo a freqüência. Os princípios de padrão do cardápio foram obtidos nos documentos do local e entrevista com a nutricionista. Resultados: Foram entrevistados 289 comensais. A maioria deles (90,5%) considerou a refeição servida como saudável e grande parte (35,4%) associa esta característica à oferta significativa de vegetais no bufê. Outras questões também citadas foram: variedade do cardápio (14,6%), pequena oferta de alimentos fritos (9,18%), presença diária de arroz, feijão e opção de carne magra, bem como presença de alimentos integrais, entre outras. A temperatura da comida foi o item com maior percentual de reprovação (24,2%), os demais itens obtiveram mais de 84% das manifestações como bom. Foram indicadas ações corretivas para cada uma das questões levantadas pela pesquisa de opinião. Houve congruência entre os achados da pesquisa e os princípios de elaboração do cardápio padrão do local. Conclusão: Os comensais que almoçam neste restaurante, na sua maioria, acreditam que a refeição servida é saudável; sendo que as percepções de porque é saudável vão ao encontro dos princípios nutricionais utilizados para a confecção do cardápio padrão do restaurante. A pesquisa também aponta necessidade de algumas melhorias neste cardápio e no controle da produção e distribuição dos alimentos.

PS-04-076

ESTADO NUTRICIONAL E ANÁLISE DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS: UM ESTUDO EM UMA UNIDADE MILITAR DE NATAL/RN

VALTÊMIA PORPINO GOMES COSTA; TATIANA DA S. OLIVIERI CAVALCANTE

Instituição: FARN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Observamos as constantes mudanças nas atividades ocupacionais dos trabalhadores ,tornando-se mais sedentários bem como um consumo alimentar excessivo ou qualitativamente inadequado podendo levar a distúrbios nutricionais. As Unidades de Alimentação e Nutrição tem como objetivo fornecer uma alimentação adequada qualitativamente e quantitativamente aos hábitos alimentares e necessidades do comensal contribuindo assim para a promoção de uma vida mais saudável, que previna o aparecimento de doenças. Objetivos: Descrever e analisar o estado nutricional dos comensais e o valor nutricional dos cardápios oferecidos. Metodologia: A amostra foi compreendida aleatoriamente por 33 militares, de faixa etária entre 25 e 50 anos. Foram registrados dados pessoais e histórico de patologias. Realizamos o cálculo do índice de massa corporal –IMC (OMS, 1995 e 1997) e a Circunferência da cintura (OMS, 1998). O cardápio foi analisado qualitativamente e quantitativamente durante cinco dias nas refeições e calculado quanto aos macronutrientes (proteína, carboidrato e lipídio), fibra dietética e micronutrientes (vitamina C, ferro e sódio). Foi feita uma média da análise dos cinco cardápios e comparado com as necessidades da clientela para calorias e macronutrientes (USA,1989) e fibra dietética e micronutrientes de acordo com as DRI's(1997-2005). Resultados: De acordo com o IMC, verificamos que 54,5% dos militares apresentavam sobrepeso, 15,2% obesidade e 30,3%, apresentavam-se eutróficos; quanto a circunferência da cintura 75,8% estavam adequados, 18,2% apresentaram risco elevado para o desenvolvimento de complicações associadas à obesidade e 6,06%, risco muito elevado. Em relação as patologias, 58% relatou não apresentar, 15% relatou obesidade; 9%, Hipertensão Arterial; 9%, Hipercolesterolemia; 6%, Hipertrigliceridemia e 3%, Diabetes Mellitus. De acordo com o cardápio oferecido, a oferta de calorias e nutrientes encontrava-se acima do recomendado, com exceção dos carboidratos, vitamina C, ferro e fibras. Observou-se também a monotonia no cardápio, elevado consumo de preparações gordurosas e açucaradas e reduzido consumo de hortaliças e frutas, contribuindo assim, para o sobrepeso e obesidade. Conclusão: Faz-se necessária a promoção de ações educativas e melhoria no planejamento dos cardápios, adotando hábitos alimentares saudáveis e a prevalência do alto valor nutritivo.

PS-04-077

PERFIL NUTRICIONAL DA CLIENTELA ATENDIDA EM RESTAURANTES COMUNITÁRIOS DO DISTRITO FEDERAL

AMANDA BRANQUINHO; KARIN SÁVIO OLIVEIRA; RITA DE CÁSSIA ALMEIDA AKUTSU; BÁRBARA ALENCAR TEIXEIRA; TALITA REIS FERNANDES

Instituição: UNB

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os restaurantes comunitários têm como objetivo não apenas o combate a fome, mas principalmente a garantia do direito humano à alimentação adequada. O mundo vive atualmente um processo de transição nutricional. O dado mais alarmante é que nos últimos 30 anos no Brasil o maior aumento da prevalência de excesso de peso acorreu na população de baixa renda. A identificação do perfil da população atendida pelos Restaurantes Comunitários é importante para o planejamento e implantação de ações promotoras da saúde e preventivas de distúrbios nutricionais. Objetivos: Avaliar o perfil dos usuários de dois Restaurantes Comunitários do Distrito Federal. Metodologia: Estudo transversal. A amostra foi calculado considerando que a metodologia a ser utilizada na análise dos dados será uma análise de variância para medidas repetidas com interação e com nível de significância de 5%, totalizando 82 freqüentadores. Os dados sócio econômicos e antropométricos foram coletados por meio de aplicação de um questionário e avaliação física (peso, altura, circunferência da cintura e % de gordura), sendo tabulados e analisados no SPSS (versão 16.0). A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa da UnB. Resultados: Na Unidade A 42 pessoas concluíram a pesquisa, e na Unidade B 43 pessoas. A maioria (83,53%) dos usuários é do sexo masculino. A idade média da unidade A foi 39,5 anos (DP = 11,2 anos) e da unidade B 33,7 nos (DP= 14,6 anos). Mais da metade dos entrevistados (61,9% e 55,8% na unidade A e B, respectivamente) não possui companheira. Verificou-se que ¾ da população recebe até 5 salários mínimos e que mais da metade da população (57,6%) possui escolaridade igual ou superior ao segundo grau. A prevalência de excesso de peso foi elevada nas duas unidades sendo de 54,7 na unidade A e de 46,5% na unidade B. Na unidade A a prevalência de obesidade foi de 11,9% e na unidade B essa prevalência foi ainda maior atingindo 16,3 da população estudada. Em ambas unidades a prevalência de obesidade foi acima da prevalência da população do Distrito Federal que é de 8,6% entre as mulheres e de 10,6% entre os homens. Conclusão: A elevada prevalência de excesso de peso na população atendida pelos Restaurantes Comunitários do DF mostra a importância de reestruturação do programa e a necessidade de avaliação detalhada da qualidade nutricional das preparações oferecidas nesses serviços de alimentação coletiva.

PS-04-078

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES COMERCIAIS

MICHELE VIEIRA EBONE; SUZI BARLETTO CAVALLI; SIDINEI JOSÉ LOPES

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças de origem alimentar (DOA) estão dentre os problemas de saúde pública, sendo uma preocupação para todos os países. Com o aumento do número de refeições realizadas fora de casa, as pessoas estão expostas a riscos sanitários. Para minimizar as DOA nas unidades produtoras de refeições (UPR) faz-se necessário o uso de sistemas de controle, capazes de estabelecerem métodos de trabalho que possibilitem a integração e coordenação das diversas atividades desenvolvidas. Objetivos: Caracterizar as UPR comerciais bufê por peso, fast-food e churrascarias de uma capital brasileira e identificar as estratégias utilizadas para a gestão da qualidade higiênico-sanitária. Metodologia: A pesquisa é de natureza descritiva. A amostra foi baseada nas Páginas Amarelas on line, Listel e site hagah. Utilizou-se a amostragem aleatória estratificada. O sorteio dos locais foi com amostra previamente definida. Para o dimensionamento amostral, definiu-se probabilidade de confiança de 95% e precisão de 3%. Na amostragem considerou-se 105 restaurantes, sendo 48 bufês por peso, 16 churrascarias e 41 fast-food. Para coleta de dados utilizou-se o instrumento de Cavalli (2003). Os dados quantitativos foram agrupados no Microsoft Excel 2003 e questões abertas foram analisadas com transcrição de informações e categorização. Resultados: Quanto ao tipo de estrutura, 74% são microempresas. Contatou-se que 78% adotam alguma atividade e/ou sistema de controle de qualidade. Os locais que possuem apenas um sistema, o mais utilizado (29%) é o manual de boas práticas (BP) seguido pelo sistema próprio (18%). Dos locais que possuem dois sistemas, os mais utilizados em conjunto são o manual de BP e APPCC (5%). Os que utilizam mais de três, merecem destaque o APPCC, BP, check list, 5S, Programa Alimentos Seguros e sistema próprio. Apesar do manual de BP e do sistema APPCC serem obrigatórios, os gerentes relatam que desconhecem esses sistemas (51%). Quanto à operacionalização dos sistemas, verificou-se que 73 gerentes (69,5%) afirmam que todos os colaboradores estão capacitados. Em relação aos investimentos em controle de qualidade, 31% dos gerentes acreditam que há necessidade de mais cursos e treinamentos. Conclusão: Os sistemas para a qualidade são indispensáveis para a obtenção de alimentos seguros. Apesar da maior parcela dos locais possuírem sistemas, sabe-se que ainda existem dificuldades para a implementação, principalmente em UPR de pequeno e médio porte.

PS-04-079

IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS E CAPACITAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS EM RESTAURANTES COMERCIAIS

MICHELE VIEIRA EBONE; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; SUZI BARLETTO CAVALLI; SIDINEI JOSÉ LOPES; ELISABETE SALAY

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A qualidade higiênico-sanitária dos alimentos pode ser atingida adotando medidas preventivas e controle em toda cadeia produtiva do alimento, sendo que a manipulação dos alimentos segundo as boas práticas (BP) é essencial para redução dos riscos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Conforme a resolução RDC nº 216/2004 todo serviço de alimentação deve possuir o manual de BP, oferecendo ao consumidor um alimento preparado em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos devem ser comprovadamente capacitados, em relação aos contaminantes alimentares; as DTA; a manipulação higiênica dos alimentos; e as BP. Objetivos: Avaliar a implantação do manual de BP e analisar a capacitação dos funcionários de restaurantes comerciais. Metodologia: Foi realizada uma pesquisa descritiva com os gestores de restaurantes comerciais de uma capital brasileira. O instrumento utilizado foi um questionário elaborado por Cavalli (2003). Os dados foram digitados no microsoft Excel e a análise estatística foi realizada pelo software NTIA, produzido pela EMBRAPA-SP. Resultados: Foram investigados 105 restaurantes comerciais, sendo 48 bufês por peso, 16 churrascarias e 41 fast-food. Conforme a legislação fiscal 74% eram microempresa, 21% pequena empresa, 3% média empresa, 2% grande empresa. Observou-se que somente 59% dos gerentes relataram possuir o MBP, sendo que o principal motivo da não implantação foi o desconhecimento da obrigatoriedade, de acordo com a legislação todos os estabelecimentos deveriam possuir este manual. Ainda, 77% dos restaurantes comerciais oferecem capacitação aos seus funcionários, sendo que 54,3% dos restaurantes ofereceram treinamento de higiene e manipulação de alimentos, 13,3% gastronomia e culinária, 11,4% atendimento ao cliente, 4,8% qualidade total, 3,8% Boas Práticas e 9,5% de assuntos diversos. Destaca-se, que somente 46% destes estabelecimentos possuíam responsável técnico. Conclusão: Verificou-se que as BP não estavam implantadas em todos os locais e poucos ofereceram aos seus funcionários capacitação para implementá-las. Com relação as normas das BP é imprescindível que os órgãos de Vigilância Sanitária promovam ações técnicas de informação, esclarecimento e fiscalização, para que as empresas possam conhecer os sistemas e sejam incentivadas a adotá-los e, também, que realizem a fiscalização em prol da segurança alimentar da população.

PS-04-080

MÉTODO DE DISPONIBLIZAÇÃO DE INFORMAÇÕES ALIMENTARES E NUTRICIONAIS DE RESTAURANTES - DIAN BUFÊ

RENATA CARVALHO DE OLIVEIRA; ROSSANA P. DA COSTA PROENÇA; RAQUEL KUERTEN DE SALLES

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A rotulagem nutricional de preparações oferecidas em restaurantes ainda não é obrigatória, nem uma prática comum. Poucos são os estudos que demonstram a sua aplicação em restaurantes, bem como a forma de oferecer essas informações aos consumidores. Objetivos: Desenvolver um método para disponibilizar informações alimentares e nutricionais de preparações oferecidas em restaurantes com distribuição do tipo bufê. Metodologia: Foi realizada uma pesquisa descritiva em desenvolvimento onde, partindo de um modelo inicial, estruturado considerando o referencial teórico, um estudo de caso foi realizado em um restaurante, sendo coletados os dados durante o acompanhamento do processo produtivo de refeições através de medições, registros e comparações com critérios previamente definidos. A análise desta experiência de teste gerou o método desenvolvido. Resultados: O método de Disponibilização de Informações Alimentares e Nutricionais em Bufês (DIAN-bufê) é apresentado através de etapas de aplicação, formulários de registro e modelo esquemático de etiqueta. Sugere que as informações alimentares e nutricionais devem ter linguagem simples e de fácil compreensão, devendo ser apresentadas com etiquetas individuais para cada preparação no balcão do bufê. Quando for utilizado nome fantasia para a preparação, sugere-se uma nomenclatura auto-explicativa, ressaltando os alimentos básicos da receita em ordem decrescente de quantidade. Foi proposto indicar ainda, informações sobre nutrientes e/ou substâncias relevantes para a saúde dos consumidores, por meio de destaques de alertas (presença de glúten, gordura trans, lactose e/ou açúcar) e destaques de alimentação saudável (presença de cereais integrais, leguminosas, frutas, legumes e/ou verduras), apresentados em forma de ícones nas etiquetas. Conclusão: A principal dificuldade para a aplicação do método DIAN-bufê relaciona-se à inexistência ou pouca utilização das fichas técnicas de preparação. Esta prática resulta em modificações de ingredientes e preparações durante o fluxo produtivo, dificultando a padronização das receitas e das informações alimentares e nutricionais para os consumidores. Considera-se que o DIAN-bufê pode auxiliar em escolhas alimentares mais seguras e saudáveis, constituindo um instrumento de informação para a saúde e uma estratégia para auxiliar as Unidades Produtoras de Refeições na assunção do seu papel de promotoras de saúde.

PS-04-081

ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL EM UAN: UMA PROPOSTA PARA PORCIONAMENTO CONSCIENTE

TÂNIA MARA SARRAFF SOUZA; ANELISE BEZERRA VASCONC MORAES; VIVIANE AYMÉE ALMEIDA C PICCININI; SILVIA CRISTINA BEOZZO JUNQUEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE DE UBERABA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) está no cenário nacional há mais de 30 anos, atendendo milhares de trabalhadores de todo o Brasil, tendo como princípio a melhoria da alimentação do trabalhador de baixa renda, garantindo uma fonte de alimentação dentro das suas necessidades diárias. O controle de resto ingestão contribui para um melhor porcionamento por parte do comensal, pois a orientação de práticas alimentares é de suma importância dentro das UANs. Objetivos: Esclarecer os comensais através da orientação nutricional, a importância da ingestão de um VCT adequado de acordo com o indicado para a atividade física exercida no seu posto de trabalho e reduzir o desperdício de alimentos na UAN. Metodologia: Partindo-se o princípio do PAT, serão feitas 3 propostas de ingestão calórica para o almoço e jantar de acordo com atividade exercida na empresa. Para cada uma delas será determinado o porcionamento de cada preparação em medidas caseiras a fim de ilustrar aos comensais as necessidades energéticas necessárias à manutenção da saúde (Atividade leve = atividades administrativas, escritórios, portaria, recursos humanos: 800 kcal; moderada = atividades onde a força física é necessária em alguns momentos da rotina diária: 1000 Kcal; Pesada = atividades onde a força física é exigida em sua totalidade para a execução do serviço: 1200 Kcal). Para o cálculo do VCT foi feita uma média das calorias obtidas de 5 cardápios distintos. Para avaliar o desperdício e o porcionamento será aplicado o método resto-ingestão antes e depois da intervenção, que consiste no cálculo da relação (Taxa %) entre o resto devolvido na bandeja pelo comensal e a quantidade do alimento oferecido. Resultados: Durante a intervenção proposta percebeu-se inicialmente um interesse relevante quanto ao porcionamento dos comensais. Após os cálculos dos restos, observou-se que as porcentagens de desperdício apresentaram oscilações. Conclusão: A implantação de campanhas de orientação junto aos comensais torna possível a promoção de uma alimentação saudável aliada a uma redução da taxa de resto-ingestão, proporcionando uma redução de custos e alimentos.

PS-04-082

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DOS CARDÁPIOS DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (SND) EM BELÉM/PA, ADOTANDO O TESTE DE RESTO-INGESTA.

DANIELA LOPES GOMES; MARIANA BORGES PETROLI; PRISCYLA CRISTINA DE OLIVEIRA CÂMARA; LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A falta de planejamento e controle de cardápios reflete em desperdícios e insatisfação dos comensais, gerando perdas desnecessárias em Unidades Produtoras de Refeições. A avaliação do grau de desperdício (resto/ingesta) se faz importante para o controle de custos, bem como da qualidade da refeição servida. Objetivos: O objetivo do presente estudo foi avaliar a aceitabilidade dos quatro tipos de cardápios mais utilizados em um SND de Belém-PA. Metodologia: O SND atende cerca de 190 funcionários composto por trabalhadores não braçais de nível médio e superior. Foram avaliados os cardápios servidos aos funcionários em abril de 2009, por meio dos métodos: Cálculo de Resto-Ingesta (CRI) e Pesquisa de Opinião (PO). Os cardápios foram estruturados em: prato principal, composto por carne bovina, aves e vísceras; acompanhamento, composto por feijão e arroz ou massa; guarnição composta por farofa e salada; e sobremesa composta por frutas. Tomou-se o cuidado de separar uma lixeira somente para despejo de cascas de frutas e descartáveis, a fim de evitar a mistura com os restos de alimentos. Na Pesquisa de Opinião foi elaborado um questionário de forma simplificado contendo o cardápio do dia e os itens de avaliação do grau de satisfação dos comensais. Resultados: Participaram da pesquisa 90 funcionários de ambos os sexos. Dos que partiparam, obteve-se: 11,79% a 26,27% das respostas apontaram os cardápios como sendo excelentes, 49% a 61,5% como bons, e 23,54% a 32,1% como regulares. Não houve respostas que considerassem os cardápios como ruins. O percentual de desperdício, resto-ingesta, entre os cardápios foi de 10,56% a 19,52%. Conclusão: Pode-se concluir que a aceitabilidade dos cardápios foi insatisfatória em sua maioria, refletindo no alto percentual de desperdício dos alimentos, encontrado em todos os cardápios, o que indica a necessidade de rever a escolha do cardápio, treinamento da equipe, porcionamento das preparações, forma de apresentação a clientela e técnicas de preparo e cocção.

PS-04-083

APLICAÇÃO DO CHEKLIST PARA IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF) NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - COZINHA PILOTO.

FLÁVIA QUEIROGA ARANHA ALMEIDA; GLAUCIA JANUARIO

Instituição: UNESP - Instituto de BiociênciasCampus de Botucatu

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Para que seja garantida a segurança alimentar da merenda oferecida, é preciso que sejam seguidos os procedimentos adotados pelas Portarias e Resoluções do Ministério da Saúde, que descrevem ao manipulador de alimentos as maneiras corretas de todas as etapas que envolvem a produção das merendas. Objetivos: Aplicar um checklist no serviço de alimentação escolar - cozinha piloto. Metodologia: Foi aplicado um checklist durante quatro dias de observação das atividades exercidas na unidade. O horário de aplicação foi durante a produção e distribuição da merenda para as respectivas escolas. O checklist foi dividido em três etapas: procedimentos técnicos (recebimento e armazenamento da matéria prima, sanitização de hortifrutti, manipulador, EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) e coleta de amostras; procedimentos operacionais (processos de produção) e organização e limpeza. Resultados: Os procedimentos técnicos, recebimento das matérias primas 60% dos procedimentos estavam conforme e 40% não; no armazenamento das matérias primas estavam de acordo 90,1% dos procedimentos realizados, e 9,9% não estavam de acordo; sanitização de hortifrutti 35,71% para procedimentos realizados, enquanto que para procedimentos não realizados atingiu 64,29%; manipuladores 62,5% realizavam os procedimentos e 37,5% não os realizavam; em relação aos EPI's, os resultados apontaram 100% dos procedimentos realizados; já a coleta de amostras obteve 100% de não realização dos procedimentos apontados no checklist. Na etapa procedimentos operacionais 50% de procedimentos realizados pela unidade e 50% de procedimentos não realizados pela unidade; processos 75% dos procedimentos eram realizados, enquanto que 25% não eram. Na etapa organização e limpeza 61,53% dos procedimentos eram realizados pela unidade, e 38,46% dos procedimentos não eram realizados pela unidade. De um modo geral, dos 73 itens analisados durante os 04 dias, 53,42% obtiveram a resposta "sim", ou seja: eram procedimentos realizados pela unidade; 46,57% obtiveram a resposta "não", o que nos permite dizer que tratava-se dos procedimentos não realizados pela unidade. Conclusão: Frente aos resultados obtidos neste estudo, faz-se necessário à adoção de medidas corretivas às falhas encontradas, através da implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação

PS-04-084

QUALIDADE NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS SERVIDOS EM RESTAURANTES POPULARES

GIDYENNE CHRISTINE BANDE SILVA; MARIA ARLETE DUARTE DE ARAÚJO

Instituição: UFRN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Fome Zero é uma estratégia que se insere na promoção da segurança alimentar e nutricional buscando a inclusão social e a conquista da cidadania da população mais vulnerável à fome (FOME, 2006). A segurança alimentar só se concretiza quando ocorre a melhoria da saúde e da qualidade de vida do homem, garantindo acesso ao alimento seguro e de qualidade (FREIRE, 2007). O Programa Restaurantes Populares é um dos programas integrados à rede de ações e programas do Fome Zero com o objetivo de fornecer alimentação saudável à população carente pautado em normas sanitárias e recomendações nutricionais, segundo os padrões da FAO/OMS (BRASIL, 2007 e MOVIMENTO DE INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO SOCIAL, 2006). Objetivos: Avaliar a qualidade nutricional dos cardápios servidos em Restaurantes Populares. Metodologia: A pesquisa foi exploratória e descritiva. Foram utilizados os instrumentos de entrevista e formulário. A análise dos dados da entrevista foi por análise de conteúdo e do formulário para proteínas e os micronutrientes foi de acordo com projeto do Programa que utiliza os padrões da FAO/OMS. Para o valor calórico total da refeição foi utilizado o valor determinado no contrato (1500 kcal); para o NDpCAL foi utilizado o recomendado pelo Programa do Trabalhador (PAT), que deve ser entre 6% e 10%. Foram utilizados a tabela de composição nutricional dos rótulos dos alimentos, a tabela de composição de alimentos de Philippi (2002) e a TACO (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos) e os per capitas foram fornecidos através das fichas técnicas de cada preparação. Foi analisado o cardápio de uma semana. Resultados: Através das entrevistas foi verificado que não é realizada análise nutricional dos cardápios oferecidos, as nutricionistas desconhecem qual deve ser o valor nutricional da refeição servida, e não cumprem fielmente às orientações do contrato quanto à composição do cardápio. Na análise nutricional do cardápio semanal observa-se que numa média o valor calórico está inadequado (hipocalórico); a contribuição com proteína (97% do valor energético diário) e o NDpCal (11%) encontram-se acima do recomendado; os micronutrientes estão adequados para a vitamina A, vitamina C, tiamina, niacina e ferro e inadequado quanto a vitamina D, riboflavina, Piridoxina, cálcio, magnésio, zinco, iodo. Conclusão: O Programa não atinge sua proposta em servir uma alimentação de qualidade nutricional, o que se observa é descaso em relação a esta meta.

PS-04-085

GASTRONOMIA HOSPITALAR: UMA NOVA PROPOSTA DE ALIMENTAÇÃO.

JULIANA REBELO PSEVUCKI; PATRICIA CINTRA

Instituição: Noah Gastronomia e Eventos

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A gastronomia hospitalar adquiri especial importância nos dias atuais, motivada pela oportunidade de melhoria na qualidade das refeições. A segurança dos alimentos, a variedade e apresentação dos pratos, proporcionam uma maior satisfação no atendimento ao cliente. Objetivos: **Geral:** Avaliar o serviço da gastronomia em um hospital particular de São Paulo durante o período de um ano. **Específicos:** Analisar a relação custo benefício do serviço de gastronomia através da utilização de duas tecnologias: *cook chill* e *sous vide*, segundo dados de: - custo de alimentos e bebidas A&B; - atendimento no cumprimento de horário na linha de dietas; - perda de produtos; - resultados dos laudos microbiológicos de alimentos; - evolução nas auditorias de segurança dos alimentos. Metodologia: O método utilizado foi análise *in loco* da implementação das tecnologias dentro do serviço da gastronomia. Para o controle do serviço os indicadores aferidos foram analisados segundo atualização diária e ou mensal. Importante referir que a unidade trabalha com modelo de serviço descentralizado. Os produtos são dispensados para utilização na unidade congelado. Sendo assim, são descongelados no local e há regeneração com finalização dos pratos pelo chefe de cozinha, um expert, indispensável para o desenvolvimento de produtos diferenciados. Resultados: Para o indicador de custo de A&B, trabalhamos com uma redução de 60% para 45% em 5 meses. Para os atendimentos na linha de montagem fomos acertivos nas reclamações com relação ao horário de 70% para 100% em 1 mês. O indicador de perda foi reduzido de R$ 8.000,00 para R$ 3.500,00 em seis meses. Um ano após a implementação do serviço controlamos a segurança dos alimentos com indicadores de valores satisfatórios, todos dentro dos limites estabelecidos pela legislação de alimentos. As auditorias externas e internas incrementaram práticas mais segura e ambiente mais higiênico com valores percentuais que elevaram a meta de 12 para 57% em três meses de trabalho. Conclusão: Os indicadores permitem um controle eficaz da qualidade do serviço e evidenciam os resultados da operação. Podemos afirmar que a tecnologia permitiu a redução dos custos de A&B e no desperdício de alimentos. Também facilitou o atendimento nos horários das entregas das refeições pela praticidade dos métodos e demonstrou garantir a segurança dos alimentos. A frequências nas auditorias conduziu a prática na melhoria continua refletindo em resultados próximos da meta.

PS-04-086

TREINAMENTO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UM ENFOQUE NA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

VIVIANI JAQUES CAMPOS; GRACIELE MACEDO DE OLIVE SANTOS; VANESSA SANTANA SANTOS RIBEIRO

Instituição: Universidade Guarulhos

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A questão ambiental está diretamente ligada aos interesses da sociedade, hoje, o conceito de defesa do meio ambiente deixou de ser um modismo e passou a fazer parte de uma necessidade que, se não respeitada, poderá, em curto prazo comprometer ainda mais a qualidade de vida e a saúde do homem e do planeta. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a preocupação com o desperdício não deve se restringir apenas ao alimento, mas também aos materiais descartáveis, de higiene, ao consumo de água, de energia, entre outros, e, nesse sentido, a educação e orientação do colaborador é imprescindível, para que haja um comprometimento não apenas com a redução em questão, mas sim uma sensibilização em relação à necessidade da preservação ambiental. Objetivos: Sensibilizar os colaboradores sobre os impactos ambientais que podem ser reduzidos com a mudança de comportamento em relação ao desperdício mediante treinamento enfocando o Desenvolvimento Sustentável e estimular a mudança de atitude em suas rotinas diárias. Metodologia: O Treinamento foi realizado em uma UAN, no mês de julho de 2008. Foi ministrado a 24 colaboradores durante 10 dias, de segunda-feira à sexta-feira, no período da manhã, com duração de 20 minutos diários. Temas abordados: Desenvolvimento Sustentável, Impacto Ambiental e Geração de Resíduos. Após o treinamento foi aberto um espaço onde os colaboradores foram estimulados a dar sugestões de ações para diminuir o desperdício e a produção de resíduos dentro de suas respectivas funções. Resultados: Retirada das colheres de sobremesa descartáveis que eram oferecidas como opção juntamente com as de inox; substituição de taças de sobremesa de vidro por taças de plástico resistente; substituição do papel bandeja e dos copos descartáveis muito finos por outros de melhor qualidade; colocação dos porta-guardanapos em lugares estratégicos; no balcão de sobremesas especiais e salgados assados onde os clientes têm a opção de compra, foram reduzidas as quantidades preparadas para exposição e venda, evitando o descarte desnecessário. Diante dessas mudanças foram observadas a redução do desperdício e da geração de resíduos e em consequência uma redução no custo total da unidade em 13%. Conclusão: A aplicação do treinamento e o incentivo às mudanças repercutiram de forma positiva no comportamento dos colaboradores e no resultado final, demonstrando a importância da educação ambiental dentro dos serviços de alimentação e nutrição.

Temas Livres
Apresentação Pôster Simples

Nutrição e Saúde Coletiva

PS-02-088 a PS-02-173
PS-03-088 a PS-03-173
PS-04-087 a PS-04-171

PS-02-088

TENDÊNCIAS RECENTES RELATIVAS A PRODUÇÃO CIENTÍFICA SOBRE ALIMENTAÇÃO E CULTURA NO BRASIL

JULIANA KLOTZ SILVA; SHIRLEY DONIZETE PRADO; PATRICIA FRANÇA DE OLIVEIRA; TATIANE FREIRE SILVA ORNELAS; RUBEN ARAÚJO DE MATTOS; KENNETH ROCHEL DE CAMARGO JR

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Ag.Financiadora: FAPERJ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Este estudo tem por objeto a produção científica no campo da Alimentação e Cultura no Brasil. A literatura informa sobre um único estudo realizado como primeira aproximação à produção acadêmica neste campo até final dos anos 1990; identifica, em caráter preliminar, como temas (a) estudos de comunidade, (b) hábitos e ideologias alimentares, (c) organização da família, sobrevivência e práticas de consumo, (d) corpo, saúde e doença, (e) simbolismo e identidade e (f) representações sobre o natural. Objetivos: Buscamos aqui atualizar e ampliar o conhecimento sobre essa produção. Metodologia: Para tanto, realizamos buscas sistemáticas nas bases de dados bibliográficos LILACS e SCIELO, englobando os anos 70 até os dias atuais, utilizando combinações entre dois conjuntos de palavras-chave: o primeiro ligado a alimento, alimentação, nutrição, comida, culinária; e o segundo, a cultura e antropologia. Encontramos, inicialmente, um total de 567 trabalhos, dos quais excluímos aqueles que não interessavam, como culturas de vírus, bactérias, etc, ficando com 109 trabalhos. Resultados: Observamos que, em linhas gerais, essas temáticas se mantêm. Porém, não estão mais em voga estudos similares aos que abordavam ideologias alimentares. De outro lado, intensificam-se e tornam-se mais complexos e profundos os que tratam de saúde e doença, diferenciando-se dos que se voltam para a corporeidade ao mesmo tempo em que mantêm vínculos objetuais. Inovadoras são abordagens mais recentes que se voltam para as práticas alimentares em suas relações com publicidade e mídias as mais diversas, bem como o comer no mundo contemporâneo com atenção para a comida fora de casa, os fast-food e a reorganização da comensalidade (desumanização do comer) e as relações entre migrantes e sociedades mediadas pela comida. Finalmente, ganham destaques estudos que buscam articular questões de natureza conceitual e metodológica relativas aos campos da Saúde e da Sociologia e da Antropologia quando comida é objeto de investigação. Conclusão: Portanto, pode-se considerar que a pesquisa sobre Alimentação e Cultura vem crescendo, ampliando seu leque de objetos e buscando aprofundamentos teórico-metodológicos que a fundamentem.

PS-02-089

EFEITOS DE UMA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL COM SUBSTITUTO ALIMENTAR EM MULHERES OBESAS.

PRISCILA MAXIMINO; MILENA BAPTISTA BUENO; MAURO FISBERG

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Ag.Financiadora: FUNDO DE AMPARO À PESQUISA (FAP- UNIFESP)

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade, doença crônica e epidêmica, vem apresentando um rápido aumento em sua prevalência nas últimas décadas. Objetivos: Considerando que baixo consumo energético é fundamental para o emagrecimento, o objetivo deste estudo é verificar a redução do peso corporal por meio de dieta hipocalórica utilizando substituto alimentar em mulheres obesas. Metodologia: O estudo teve início com 122 mulheres obesas (IMC ?30,0 e < 38 kg/m2) com idade média de 35,8 anos. Amostra foi dividida em 2 grupos de forma aleatória. O grupo A (n=47) foi submetido à dieta hipocalórica com orientação e educação nutricional durante as 12 primeiras semanas e após este período utilizou o substituto alimentar por 12 semanas para substituir 1 refeição ao dia. O grupo B (n=51) foi submetido à dieta hipocalórica e orientação nutricional, substituindo 2 refeições ao dia pelo substituto alimentar durante as 12 primeiras semanas e, após este período, apenas 1 refeição principal. Na fase inicial e final do estudo todos os participantes realizaram exames bioquímicos (perfil lipídico glicose, insulina, TGO, TGP, TSH, T4 livre) e densitometria computadorizada (DEXA). Também foram avaliadas quanto ao estado clínico, medidas antropométricas, ingestão alimentar e prática de atividade física com acompanhamento nutricional quinzenal. Resultados: O estudo chegou ao final com 82 mulheres, 50% de cada grupo de estudo. A média de perda de peso ponderal foi 3,6% entre os que iniciaram com IMC menor de 35 kg/m2 e 1,56% entre os que iniciaram com IMC maior de 35 kg/m2 ($p<0,05$). No grupo B, a velocidade de perda de peso ponderal foi maior nas 12 primeiras semanas enquanto que no grupo A, a velocidade de perda de peso foi maior nas ultimas 12 semanas de tratamento. Em ambos os grupos, a média do percentual de gordura, peso corporal, IMC, circunferências de abdomem e quadril, triglicérides, colesterol total e insulina diminuiram ao longo do tempo ($p<0,05$), sem diferença entre os grupos de tratamento ao final de 24 semanas. Conclusão: Conclui-se que o consumo do substituto alimentar uma vez ao dia é suficiente para provocar perda de peso e de gordura corporal significativa além de redução de circunferências corporais e de alguns indicadores bioquimicos, principalmente entre mulheres com obesidade grau I.

PS-02-090

PERCEPÇÃO SOBRE A RELAÇÃO ENTRE ALIMENTAÇÃO E SAÚDE POR IDOSOS ANTES E APÓS UM PROGRAMA EDUCATIVO

ROSA ZILDA AQUINO ZANIN; MARILIA VELARDI; MARIA LUIZA MIRANDA; SANDRA MARIA LIMA RIBEIRO

Instituição: Universidade São Judas Tadeu

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O envelhecimento populacional é fato constatado em todo o mundo, e por isso faz-se necessário o desenvolvimento de programas de educação nutricional direcionados para essa população. Objetivos: Identificar conhecimentos, atitudes e práticas relacionados ao comportamento alimentar de idosos antes e após um programa de educação nutricional, onde se utilizou como estratégia o Contrato de Saúde (Haber, 2007) e a pedagogia pautada em Paulo Freire. Metodologia: A população foi constituída por idosos (acima de 60 anos) participantes de um programa de atividade física. O estudo foi longitudinal e prospectivo. A amostra estudada foi probabilística e intencional. Utilizou-se entrevista semi-estruturada cuja pergunta chave foi: ''O que significa saúde para você?'' As entrevistas foram gravadas e transcritas. Para análise das respostas, foi utilizada a metodologia da Análise do Discurso do Sujeito Coletivo (Lefèvre e Lefèvre, 2003, 2005). Resultados: Na avaliação inicial e na final, foram retiradas duas idéias centrais que originaram dois discursos do sujeito coletivo. Foi possível observar que após o programa, os idosos passaram a visualizar de uma forma mais detalhada o papel da alimentação na saúde. Conclusão: Após um programa de educação nutricional incluindo a estratégia do contrato de saúde, é possível identificar nos idosos um compromisso de mudança. Avaliações após um período maior certamente refletirá as mudanças concretas de atitudes frente à saúde e com atitudes mais saudáveis frente à alimentação.

PS-02-091

AVALIAÇÃO DA SITUAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E CONDIÇÃO SÓCIO-ECONÔMICA DE UMA AMOSTRA DE HIPERTENSOS E/OU DIABÉTICOS DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ-AL.

SANDRA MARY LIMA VASCONCELO; NIEDJA CRISTINA PACIENCIA TORRES; CRISTHIANE MARIA BAZILIO OMENA; ANY ALINE LUCIO OLIVEIRA; DANIELE ALVES OLIVEIRA; JACILENE CIRILO SILVA; JULIANA LYRA SILVA; PATRICIA MARIA CANDIDO SILVA; TATIANA MARIA PALMEIRA SANTOS; PRISCILA NUNES VASCONCELOS

Instituição: Universidade Federal de Alagoas (UFAL)

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Segurança alimentar consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentáveis (II CNSAN, 2004). Um determinante fundamental para tal é a condição sócio-econômica da população. A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e o critério de classificação econômica Brasil (CCEB) têm sido utilizados como instrumentos para medir tal condição. No caso de indivíduos portadores de hipertensão e/ou diabetes esta condição é imprescindível para o tratamento adequado e consequentemente para a qualidade de vida e controle da morbimortalidade cardiovascular. Objetivos: Avaliar a condição sócio-econômica e de segurança alimentar e nutricional em uma amostra de hipertensos e/ou diabéticos. Metodologia: Foram aplicados mediante consentimento os questionários da EBIA e CCEB a 20% dos hipertensos e/ou diabéticos cadastrados no HIPERDIA pertencentes aos 7 distritos de saúde do município estudado, avaliados dentro de projeto PPSUS em curso. Resultados: Foram avaliados 244 indivíduos com idade 60 ± 11,16 anos, sendo 198 mulheres (81,15%) e 6 homens (18,85%), dos quais 23% em segurança alimentar, e 77% em insegurança alimentar segundo EBIA. Quanto à distribuição em classe sócio-econômica, verificou-se que a maior parte da população estudada (95,5%) se encontra nas classes C (63/244=25,8%), D (153/244=62,7%) e E (17/244=7%). O perfil dos pacientes, quanto ao grau de instrução, revelou que 79,51% são analfabetos ou não tem o 1º grau completo. Com relação à renda familiar observa-se que 69,7% das pessoas que informaram a sua renda, têm renda familiar mensal menor ou igual a 2 salários mínimos e 71,7% têm um per capita mensal inferior a R$ 300,00. Conclusão: Esta população está em condição de insegurança alimentar e suas condições sócio-econômicas são insuficientes para manter uma dieta saudável, recomendada para todos de uma maneira geral e principalmente para esta população que é hipertensa e/ou diabética, cuja alimentação adequada constitui o seu tratamento ou é parte fundamental dele. Agradecimentos: MS-DECIT/CNPq/FAPEAL/SESAU-AL e SMS de Maceió-AL.

PS-02-092

ESTADO NUTRICIONAL, ADIPOSIDADE CENTRAL E PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES HIV-POSITIVOS DE UM CENTRO DE REFERÊNCIA NO SUL DO BRASIL

ALINE BRANDÃO MARIATH; LAIZ GUEDES LAUDA; LUCIANE PETER GRILLO; CARLOS CORREA; IRIA CELESTE GHISLANDI; MARI DALVA CORTEZI; SILVIA TAVARES; DINEUSA SOUZA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A síndrome da imunodeficiência adquirida (AIDS) é uma doença pandêmica que tem como agente etiológico o vírus HIV (Human Immunodeficiency Virus), cujo principal ponto de ataque é o sistema imunológico humano. Os medicamentos utilizados para controlar o vírus geram uma série de efeitos colaterais, incluindo alterações na composição corporal e no perfil lipídico. Objetivos: Avaliar o estado nutricional, a adiposidade central e o perfil lipídico de pacientes soropositivos. Metodologia: Os voluntários participantes foram avaliados antropometricamente por meio do índice de massa corporal (IMC) e da circunferência da cintura, e bioquimicamente por meio de exames sanguíneos de colesterol total e suas frações: LDL-colesterol, HDL–colesterol e triglicerídeos. Resultados: Avaliaram-se 271 indivíduos, sendo destes 52% do sexo masculino e 48% do feminino. A média de idade dos avaliados foi de 41,5±9,6 anos. Em relação ao estado nutricional, 67% eram eutróficos e 33% tinham sobrepeso ou obesidade. A média de IMC entre as mulheres foi 23,48±4,08 kg/m², sendo que 70% encontravam-se eutróficas e 30% com sobrepeso ou obesidade. Entre os homens a média de IMC foi 23,4±3,91 kg/m², sendo que 66% estavam eutróficos e 34% com sobrepeso ou obesidade. A circunferência da cintura foi classificada como aumentada em 42% dos avaliados (28% dos homens e 57% das mulheres) e normal em 58% dos indivíduos (72% dos homens e 43% das mulheres). A avaliação do perfil lipídico apontou que 30% da população apresentavam colesterol total elevado, percentual que se manteve na divisão entre os sexos. Em relação às concentrações de LDL-colesterol, 9% dos avaliados apresentaram resultados aumentados (8% dos homens e 9% das mulheres). Em 51% da população o HDL-colesterol estava indesejável (47% dos homens e 54% das mulheres) e em 45% os triglicerídeos estavam elevados (50% da população masculina e 38% da feminina). Conclusão: Diante dos resultados, conclui-se que apesar do estado nutricional ser predominantemente eutrófico, há um desequilíbrio na adiposidade central destes pacientes e no perfil lipídico. As alterações encontradas podem ter influência do estilo de vida da pessoa, bem como dos medicamentos utilizados. A realização periódica de exames bioquímicos para avaliação e adaptação da medicação e a orientação nutricional constante têm papel fundamental para a melhor qualidade de vida dos portadores do vírus HIV.

PS-02-093

ESTATURA DE ADOLESCENTES MATRICULADOS EM ESCOLAS DA REDE PÚBLICA NO ESTADO DO PARANÁ, BRASIL

ALLINE GOUVEA M. RODRI; MÁRCIA CRISTINA STOLARSKI; SUELY TERESINHA SCHMIDT PASSOS

Instituição: Universidade Federal do Paraná

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As populações têm potencial genético para atingirem um intervalo de crescimento similar, mas podem ocorrer alterações no crescimento atribuídas às diferenças sociais, econômicas, de saúde e nutrição. Objetivos: Avaliar o crescimento de adolescentes matriculados na rede pública no Paraná, comparando com os dados da Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição (PNSN) - região sul e identificar a ocorrência de déficit de estatura através da comparação com valores de referência. Metodologia: Avaliaram-se 13.216 escolares da rede pública no Paraná entre 10 a 18 anos, de ambos os sexos. A definição da amostra foi por conveniência. A análise da distribuição estatura para idade foi realizada com curvas de probabilidade normal, e estatisticamente, com o teste Kolmogorov-Smirnov. Para a comparação com os dados da PNSN- região sul e com os valores de referência do Center for Disease Control and Prevention, CDC 2000, foi desenvolvida uma curva de crescimento. Resultados: A estatura para idade entre os escolares avaliados obedece a uma distribuição normal em todas as faixas etárias e, em ambos os sexos. A prevalência de baixa estatura é muito próxima dos valores esperados para uma população normal. A mediana da estatura é maior em relação à PNSN - região sul, em todas as idades e em ambos os sexos, sendo que aos 18 anos a diferença positiva na estatura para o sexo feminino é 4,80 cm e de 3,70 cm no sexo masculino. Déficits de estatura de 0,05 a 2,39 cm foram constatados nas faixas etárias dos 12 aos 18 anos, em relação à referencia CDC (2000). Conclusão: Os resultados não excluem a hipótese de que os valores obtidos têm distribuições normais semelhantes aos da população referência. As diferenças positivas na estatura dos escolares em relação aos dados da PNSN - região sul e os pequenos déficits em relação aos valores de referência sugerem que melhorias nas condições sociais e econômicas do Paraná possam ter contribuído nesses resultados. Entretanto, diferenças regionais deverão ser consideradas para o melhor planejamento de políticas públicas.

PS-02-094

PERFIL NUTRICIONAL E SOCIOECONÔMICO DOS ESCOLARES

CLYVIA WANESSA GÓES SANTOS; ROSILENE COSTA REIS; ROSA MARIA DIAS; ANA PAULA PEREIRA OLIVEIRA; LAÍZA DE KÁSSIA MENDE DA CONCEIÇÃO; VIVIANE SANTOS DA SILVA; ANDRÉA DAS GRAÇAS FERR FRAZÃO; FÁTIMA MARIA ANGELIN MENDES; EUNICE CARVALHO AMARAL; LORENNY SANTOS DA COSTA

Instituição: CECAN-NORTE

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As mudanças nos hábitos alimentares ocorridos desde a época da industrialização, passando pelos processos de urbanização, crescimento econômico e globalização alimentar geraram preocupações relacionadas à escolhas alimentares mais saudáveis, principalmente devido ao aumento de doenças crônicas não-transmissíveis como obesidade, diabetes mellitus, doenças cardiovasculares e câncer (BRASIL, 2005). Objetivos: Caracterizar o perfil nutricional e socioeconômico dos escolares da 1ª e 4ª séries do ensino fundamental de escolas públicas do município de Belém. Metodologia: Para este estudo foi utilizada uma amostra constituída por 33 escolas selecionadas de forma aleatória simples e estratificadas por distrito administrativo. Foi utilizado um questionário para coleta de dados sobre características sócio-demográficas, econômicas e antropométricas. Peso e estatura foram tomados conforme padronização (Lohman et al, 1988). Para a avaliação nutricional das crianças o peso foi medido em balança antropométrica com variação de 50 gramas e a estatura em antropômetro vertical com variação de 1 mm. O estado nutricional foi classificado de acordo com o Índice de Massa Corporal (Kg/m2) (Cole et al, 2000 e 2007). Resultados: Foram entrevistados 821 familiares, sendo 14,9% do gênero masculino e 81,3% do gênero feminino. A média de idade foi de 36,2 anos (+11,2), sendo a faixa etária predominante de 25 a 34,9 anos de idade (32,3%). Quanto à situação socioeconômica, 46,2% das famílias apresentavam até 8 anos de estudo; 60,7% tinham renda familiar de até 4 salários mínimos. A avaliação nutricional foi realizada com 883 escolares, sendo 46,5% do gênero masculino e 53,5% do gênero feminino. A média de idade foi de 8,8 anos (+1,9). Identificou-se que 4% apresentaram baixo peso, 11% estavam eutróficos, 20% estavam obesos e 65% com excesso de peso. Conclusão: Os escolares são de famílias pobres com baixa escolaridade, no entanto, a grande maioria apresentava excesso de peso e destes 20% eram obesos.

PS-02-095

INCIDÊNCIA DE ANEMIA FERROPRIVA EM GESTANTES, MATRICULADAS NA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE DA MARAMBAIA EM BELÉM-PA.

DANIELA LOPES GOMES; JAIRA MARIA DA SILVA ASSUNÇÃO; JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES CAMPOS

Instituição: Universidade Federal do Pará

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A anemia por carência de ferro é a deficiência nutricional de maior prevalência em todo o mundo. Entre os seguimentos biológicos mais vulneráveis estão as gestantes, pois durante a gestação ocorre o aumento da necessidade de ferro. Objetivos: O presente estudo teve como objetivo avaliar a incidência de anemia ferropriva em gestantes no primeiro e segundo trimestre e correlacioná-la com o estado nutricional e o ganho de peso durante a gestação. Metodologia: As gestantes avaliadas estavam matriculadas na Unidade de Saúde da Marambaia em Belém-PA e a coleta de dados foi realizada no período de Janeiro a Agosto de 2007 através dos prontuários das pacientes. Foram coletados os dados de 280 prontuários, mas somente 217 foram analisados por apresentarem as variáveis de interesse para a coleta de dados. A avaliação estatística foi realizada através do programa Microsoft Excel e BioEstat 4.0 e foi utilizado o teste ANOVA e o Teste t de Student. Resultados: Das 217 gestantes, encontrou-se a média de 23 anos, 3 consultas com a nutricionista, 2 gestações, 1 parto e 4 abortos. A incidência de anemia entre as gestantes foi de 30,9%. Quanto ao estado nutricional, observou-se que 63,1% das gestantes estavam eutróficas. Verificou-se que 23,9% das gestantes com baixo peso apresentavam anemia, mas o maior percentual de anemia (65,7%) foi encontrado entre as gestantes eutróficas, o que indica que as mesmas tinham uma ingestão energética satisfatória, mas a qualidade da alimentação poderia estar inadequada quanto ao teor de ferro. Conclusão: Diante dos resultados, conclui-se que é necessária a melhoria da assistência de pré-natal, com a facilitação do acesso à Unidade de Saúde pelas gestantes e o apoio multiprofissional às mesmas, o que pode auxiliar na manutenção de um bom estado nutricional e prevenir o desenvolvimento de anemia ferropriva durante a gestação.

PS-02-096

ASSOCIAÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS COM VARIÁVEIS DEMOGRÁFICAS E SOCIOECONÔMICAS DE ADULTOS SELECIONADOS PARA PROGRAMA DE MODIFICAÇÃO DO ESTILO DE VIDA

FABIANA CASTILLO MARSOLA; GABRIELA KAISER FULLIN CASTANHO; RENATA APARECIDA CANDI SILVA; ANA CAROLINA CARDOSO; MICHELIN EDILAINE; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Evidências internacionais indicam que a baixa ingestão de frutas e hortaliças está entre os dez principais fatores de risco que contribuem para mortalidade. O comportamento alimentar é complexo, incluindo determinantes externos e internos como os fatores demográficos e socioeconômicos. Objetivos: Investigar as associações de indicadores demográficos e socioeconômicos com o consumo de frutas em adultos ingressantes em programa de mudança de estilo de vida (MEV). Metodologia: Foram avaliados 636 indivíduos (169 homens), acima de 35 anos (52,6±11,3 anos), ingressantes no período de 2004 a 2008. Foram levantados, mediante questionário, os dados de sexo, idade (categorizada em ≥60 e <60 anos), renda familiar (>5 e ≤5 salários mínimo) e escolaridade (baixa: até ensino fundamental completo; alta: ensino médio e superior). A avaliação do consumo de frutas foi realizada mediante recordatório de 24 horas, e a classificação das porções de frutas de acordo com a Pirâmide Alimentar Brasileira (Phillippi, 1999) e categorizadas em consumo adequado (≥3 porções/dia) e inadequado (<3 porções/dia). Para análise estatística utilizou-se software SAS for Windows 9.1.3. A comparação entre o consumo de frutas e os índices socioeconômicos e demográficos foi realizada por qui-quadrado, com nível se significância de 5%. Resultados: Dos indivíduos avaliados, 32,2% apresentaram adequação e 68,8% inadequação do consumo de frutas. O sexo e a idade não influenciaram o consumo, entretanto com associação positiva significativa entre renda ($p<0,0001$) e escolaridade ($p<0,0001$) com o consumo de frutas. Conclusão: Os dados obtidos mostraram que conhecimento (escolaridade) e poder aquisitivo (renda) constituem fatores preditivos importantes a serem considerados para maior consumo populacional de frutas.

PS-02-097

AVALIAÇÃO DA INGESTÃO ALIMENTAR DE CÁLCIO EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE BLUMENAU/SC

GRACIELLA CHIARELLI; RENATA LABRONICI BERTIN

Instituição: Universidade Regional de Blumenau - FURB

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A adolescência é uma fase de intenso desenvolvimento. Por sua vez, a nutrição desempenha um papel importante neste processo. Na adolescência ocorre o pico máximo da mineralização óssea. Portanto, a faixa etária que o estudo aborda, constitui um período fundamental para o alcance da massa óssea total, esta aquisição está relacionada com o adequado consumo de cálcio neste período, o qual previne a perda de massa óssea em idades mais avançadas. Objetivos: Conhecer e avaliar a ingestão de cálcio por adolescentes de escolas municipais do município de Blumenau. Metodologia: Na pesquisa, foi estudado o consumo alimentar de 150 estudantes de ambos os sexos, na faixa etária de 12 a 16 anos. O instrumento de coleta de dados utilizado foi o questionário de frequência de consumo alimentar, desenvolvido e validado para a população brasileira, por Sichieri e Everhart (1998). Para a adequação nutricional referente ao consumo de cálcio, foi adotada como padrão a recomendação norte-americana DRI (2002). Para este estudo foram considerados como alimentos fonte de cálcio: leite desnatado e integral, iogurte, queijo e folhas verde-escuras. Resultados: O consumo médio diário de cálcio apresentou-se significativamente diferente entre os sexos feminino e masculino ($t = 2,1271$, $p = 0,035$). A média de consumo de cálcio foi de 1139,66 ± 731,30 mg/dia para as meninas e, 1417,90 ± 869 mg/dia para os meninos. Somente 30,5% dos meninos e 25,6% das meninas apresentaram consumo de cálcio adequado. Os alimentos lácteos mais ingeridos pelos adolescentes, por ordem de consumo foram, leite, queijo, iogurte e folhas verdes, as meninas apresentaram maior consumo diário de fontes de cálcio. O leite apresentou-se como o alimento lácteo mais citado entre os adolescentes, constituindo a fonte de cálcio comumente ingerida pelos mesmos. Os adolescentes que possuem um consumo insuficiente de cálcio apresentaram consumo eventual de leite. Somente uma pequena parte do grupo que apresenta consumo insuficiente de cálcio ingere leite diariamente, apontando um resultado significativamente diferente entre os dois grupos ($p = 0,04881$). Já o consumo de refrigerante entre os adolescentes com insuficiente consumo de cálcio apresentou-se com bastante frequência na alimentação dos mesmos. Conclusão: Frente a esta realidade exposta, denota-se a importância da educação nutricional entre jovens, com ênfase na escolha apropriada dos alimentos.

PS-02-098

PROMOÇÃO DO HÁBITO ALIMENTAR SAUDÁVEL EM UMA PRÉ-ESCOLA

IVANIZE SIEBENEICHLER; SUZELEY JORGE; WALESKA NISHIDA; GABRIELA PIMENTEL; RAFAELA BERTUOL; CARLA BERNARDO

Instituição: UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A infância é o período de formação dos hábitos alimentares, sendo que a construção do comportamento alimentar é complexa e sofre a influência de uma série de determinantes. Objetivos: Promover a reflexão sobre a infância e a formação de hábitos alimentares saudáveis com adultos e promover novas experiências com alimentos pouco aceitos por crianças, em uma pré-escola. Metodologia: Foram realizadas nove oficinas de reflexão sobre a formação de hábitos alimentares saudáveis para merendeiras e professoras. Estas oficinas foram desenvolvidas com aulas expositivas em conjunto com reflexão centrada nas experiências pessoais. Foram realizadas oito oficinas culinárias com merendeiras e dezesseis com crianças envolvendo alimentos retirados do cardápio por baixa aceitação. Nas oficinas culinárias com merendeiras, após o preparo de receitas com alimentos reconhecidamente pouco aceitos, ocorreram testes de degustação das mesmas. As receitas aprovadas foram usadas nas oficinas culinárias com as crianças, buscando propiciar experiências agradáveis a fim de criar novas associações entre alimento e prazer de ingeri-los. Todas as etapas, da colheita até a preparação pronta, foram executadas em conjunto com as crianças. A avaliação das oficinas ocorreu por meio da observação visual da participação voluntária (crianças) e questionários (adultos). Resultados: Nas oficinas realizadas com os adultos, 80% relataram consumir alimentos que trazem boas recordações da infância; 42,8% consideram importante a formação de hábitos alimentares saudáveis na infância. Ainda, 100% percebem a associação entre alimentos e emoções agradáveis repassadas nas propagandas de alimentos; acreditam que o ambiente influencia escolhas alimentares; consideram importante abordar essa questão na escola e percebem a relação entre hábitos alimentares e estados de saúde. Nas oficinas com as crianças, em média, 98,8% participaram voluntariamente das atividades propostas; 83,84% utilizaram as preparações com alimentos pouco aceitos na confecção de desenhos no prato e 69,69% consumiram toda a preparação. Conclusão: As atividades desenvolvidas com professores e cozinheiras pareceram estimular a reflexão sobre a importância da infância na construção dos hábitos alimentares saudáveis e dos determinantes destes. A prática de oficinas culinárias com as crianças pareceu favorecer a ingestão de alimentos anteriormente recusados pelas mesmas.

PS-02-099

TENDÊNCIAS RECENTES RELATIVAS PESQUISA SOBRE ALIMENTAÇÃO E CULTURA NO BRASIL

PATRICIA FRANÇA OLIVEIRA; SHIRLEY DONIZETE PRADO; RUBEN ARAUJO MATTOS; SILVIA ÂNGELA GUGELMIN; JULIANA KLOTZ SILVA; PRISCILA GOMES OLIVARES; TATIANE FREIRE ORNELAS

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Ag.Financiadora: CNPQ E FAPERJ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estudos recentes indicam a existência, em 2006, de 973 grupos de pesquisa conformando os campos científicos voltados para os Alimentos, a Nutrição e a Alimentação, com larga predominância para os primeiros e bastante reduzida dos últimos que atingem, no máximo, 10% desse conjunto. Objetivos: Descrever a pesquisa sobre Alimentação e Cultura no Brasil, a partir do Diretório dos Grupos de Pesquisa no Brasil do CNPq. Metodologia: Realizamos buscas nessa base de dados através de combinações de dois conjuntos de palavras-chave: o primeiro correspondendo a alimento, alimentação, nutrição, comida, culinária, práticas alimentares e alimentação saudável; e o segundo relativo à cultura e antropologia. Os dados obtidos foram referentes aos Censos dos anos 2000, 2002, 2004 e 2006. Resultados: Encontramos 17 grupos com 19 linhas de pesquisa e 153 pesquisadores em 2006. Predominam grupos na Região Sul e Sudeste. Sua distribuição institucional é rarefeita em 18 Para avaliação da formação de pesquisadores no campo Alimentação e Cultura foram considerados indicadores de dinamismo da pesquisa, que corresponde à intensidade de reprodução da força de trabalho no campo e pode ser expressa pela relação entre o número de doutorandos e pesquisadores doutores e de consolidação científica, que pode ser determinada a partir da relação entre o número de doutores e estudantes em todos os graus de qualificação. instituições. Predomina a pesquisa nas áreas da Antropologia e Saúde Coletiva. Os grupos de pesquisa apresentam, em 2006, indicadores de dinamismo da ordem de 0,31, aquém da média nacional para o mesmo ano (0,35), e de consolidação no valor de 0,20, bem acima dessa média nacional (0,16). Conclusão: O número de grupos de pesquisa no campo da Alimentação e Cultura é crescente, embora ainda muito pequeno. Esses grupos vêm se constituindo com participação importante de estudantes em todos os graus de qualificação, mas ainda necessitam receber mais doutorandos. Necessita-se, portanto, investir em Programas de Pós-graduação no campo da Alimentação e Cultura, com destaque para cursos de Doutorado.

PS-02-100

IDENTIFICAÇÃO DE CRIANÇAS COM DESNUTRIÇÃO EM BOLSÕES DE POBREZA.

PAULA ANDREA MARTINS; SEMÍRAMIS MARTINS ALVARES DOMENE; MARIA ANGÉLICA TAVARE MEDEIROS

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição energético-protéica ainda representa um problema de saúde importante em regiões mais pobres e uma parte das crianças com desnutrição muitas vezes não são identificadas pelos sistemas de vigilância devido ao um fraco vínculo com o sistema de saúde. Objetivos: Identificar o número de crianças com desnutrição energético-protéica, em bolsões de pobreza compreendidos na região de abrangência de três Unidades Básicas de Saúde (UBS), por meio de busca ativa e comparar os valores encontrados aos do Sistema de Vigilância Nutricional (SISVAN). Metodologia: Foram organizadas equipes com coordenadores de trabalho de campo e ajudantes de pesquisa que, em conjunto com os Agentes Comunitários de Saúde ligados às UBS, percorreram as ruas das áreas de abrangência e visitaram todas as residências que tinham registro de alguma criança menor de seis anos na família ou que não haviam ainda sido cadastradas no Programa de Saúde da Família, durante o período de 2006 e 2007. Resultados: Foram avaliados peso e estatura de 1109 meninos e meninas menores de cinco anos de idade, utilizando-se balança digital e estadiômetro portáteis e condições socioeconômicas das famílias, com o uso de um questionário validado. O número de crianças com déficits nos índices antropométricos (< -2.0 escore-Z) estatura para idade e peso para idade foram, respectivamente, 83 e 37. No mesmo período, foram notificadas ao SISVAN o número de 12 e 13 crianças com déficits de estatura para idade e peso para idade, respectivamente. Conclusão: Os resultados mostraram que o sistema da busca ativa foi capaz de identificar um número bastante superior de crianças com desnutrição em relação ao sistema de vigilância em bolsões de pobreza, sugerindo a necessidade de aprimoramento da metodologia utilizada por esse sistema.

PS-02-101

CONSUMO ALIMENTAR E HIPERTRIGLICERIDEMIA EM ADOLESCENTES - UM ESTUDO PILOTO

SEVERINA CARLA V. C. LIMA; CLÉLIA DE OLIVEIRA LYRA; LIANA GALVÃO B. PINHEIRO; CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS MORAIS; RICARDO FERNANDO ARRAIS; ALINE TUANE OLIVEIRA CUNHA; SUZYLANE ANNUSKA GUERRA SILVA; INGRID FREITAS SILVA; LUCIA FATIMA CAMPOS PEDROSA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo e as práticas alimentares inadequadas são cada vez mais frequentes na adolescência, o que pode desencadear alterações do perfil lipídico, nesta faixa etária. A hipertrigliceridemia é o distúrbio lipídico de mais fácil controle, pois os níveis dos triglicerídeos podem ser satisfatoriamente controlados por mudanças nos hábitos de vida, com um consumo alimentar qualitativo e quantitativo equilibrado, prática regular de atividade física e restrição de álcool. Objetivos: Relacionar a média do número de porções por grupo de alimentos segundo o gênero e a hipertrigliceridemia. Metodologia: Estudo piloto, transversal com 58 adolescentes de 10-19 anos realizado em 4 escolas públicas de ensino fundamental, selecionados por amostra aleatória estratificada em dois estágios. Foram avaliados o perfil lipídico (I DPAIA, 2005) e o consumo alimentar por meio de dois recordatórios de 24h, com posterior conversão em porções para a análise baseada na Pirâmide Alimentar Adaptada (SBP, 2006), segundo o gênero e faixa etária. Média, desvio-padrão e o teste t-student foi utilizado para verificar a relação entre o número de porções e hipertrigliceridemia (sim e não), e considerada significante quando o p-valor foi menor que 5%. Resultados: A frequência de hipertrigliceridemia foi de 15,2% no gênero masculino e 8% no feminino. Registrou-se maior tendência de consumo para os grupos dos cereais, carnes e gorduras e menor consumo nos grupos das frutas e hortaliças em adolescentes com hipertrigliceridemia, em ambos os gêneros. Foi registrada diferença significante ($p<0,01$) para o grupo de gorduras nos adolescentes com hipertrigliceridemia do gênero feminino. Conclusão: A elevada frequência do consumo de alguns grupos alimentares como os cereais, carnes e gorduras, pode se constituir em importante ferramenta para investigação, monitoramento e detecção precoce de hipertrigliceridemia em adolescentes.

PS-02-102

INFLUÊNCIA DO ESTADO NUTRICIONAL NA CAPACIDADE CARDIORRESPIRATÓRIA DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE NITERÓI, RJ.

URSULA VIANA BAGNI; LUCIANO ALONSO; MARINA ASSEF; ANDRESSA SCARDUA; BEATRIZ VEIGA BOAVENTURA; GLORIA VALERIA VEIGA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A OMS recomenda a implantação e manutenção de sistemas de vigilância e combate ao sedentarismo dirigidos a adolescentes visando promoção de vida saudável e prevenção de obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis. De um modo geral os estudos que avaliam a associação entre obesidade e sedentarismo se utilizam de questionários auto-respondidos os quais podem ser influenciados por vieses de memória comprometendo a fidedignidade das respostas e associação investigada. Desta forma, um método mais objetivo para avaliação da inatividade física pode contribuir para elucidar melhor esta associação. Objetivos: Analisar a associação entre estado nutricional e desempenho de adolescentes em teste de aptidão física como indicador de sedentarismo. Metodologia: Em um estudo transversal avaliou-se uma amostra probabilística composta por 415 adolescentes, de ambos os sexos, com idades entre 12 a 18,9 anos, da rede estadual de ensino de Niterói - RJ. O estado nutricional foi avaliado com base no índice de massa corporal (IMC = peso/estatura2), utilizando-se pontos de corte de acordo com a referência da OMS (2007). Aplicou-se o teste de corrida/caminhada de 9 minutos para determinar a capacidade respiratória como estimativa da inatividade física. Espera-se que adolescentes que percorrem menor distância tenham vida mais sedentária. Para comparação das médias de distância percorrida entre as categorias de estado nutricional foi utilizado o teste estatístico Anova one way e o teste post hoc de Tukey, para comparação das médias entre sexos foi utilizado o teste t de Student. Resultados: A média da distância percorrida (em metros) foi menor ($p=0,007$) nos adolescentes obesos (990,92+229,70m; n=17) do que nos de baixo IMC/idade (1249,86+149,14m; n=10); eutróficos (1256,0+285,24m; n=321) e sobrepeso (1238,45+308,46m; n=67) e foi maior ($p<0,001$) nos meninos (1434,9+304,6m; n=174) do que nas meninas (1103,6+175,4m; n=241). Conclusão: Os adolescentes obesos e as meninas percorreram a menor distância no teste de 9 minutos, indicando que estes grupos necessitam de incentivo a prática de atividade física. Esta ação pode melhorar sua capacidade cardiorrespiratória e contribuir no controle e diminuição do excesso de massa corporal.

PS-02-103

CORRELAÇÃO DA DIETA E CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL EM INDIVÍDUOS PARTICIPANTES DE PROJETO DE MUDANÇA DE ESTILO DE VIDA

ANA CAROLINA CARDOSO; ERICK PRADO DE OLIVEIRA; GABRIELA KAISER FULLIN CASTANHO; LARISSA M G HIDALGO; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: Universidade Estadual Paulista - Unesp

Ag.Financiadora: CAPES, FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Síndrome Metabólica (SM) é composta por conjunto de patologias que aumentam o risco de DM2 e doenças cardiovasculares. Vários estudos indicam que a origem da SM é o aumento da gordura visceral, expresso pela maior circunferência abdominal (CA). A etiologia da SM inclui fatores genéticos, metabólicos e ambientais. Dos fatores ambientais, a dieta é um dos principais determinantes da SM na população, principalmente a dieta contendo industrializados. Objetivos: Correlacionar a qualidade dietética e a ingestão alimentar com a circunferência abdominal (CA) em amostra populacional adulta clinicamente selecionada para projeto de mudança de estilo de vida (MEV). Metodologia: Foram avaliados retrospectivamente (2004-2008) 304 indivíduos (230 mulheres e 74 homens), idade 53,5+10,1 anos, com Índice de Massa Corporal (IMC) de 29,3 + 5 kg/m2. A CA foi obtida no ponto médio entre o último arco costal e a crista ilíaca. A ingestão alimentar foi avaliada pelo recordatório de 24 horas, sendo quantificado o valor calórico total da dieta (VCT); % de carboidrato (%CHO); % de proteínas; % de lipídio total, % de lipídio saturado, monoinsaturado e polinsaturado e fibra alimentar(g/dia) mediante programa Nutwin versão 1.5. Avaliou-se também o Índice de alimentação saudável adaptado (IAS) (MOTTA et al, 2008) e a ingestão do número de porções dos grupos da pirâmide alimentar brasileira (Phillipi, 2005). Análise estatística descritiva com média + desvio padrão e utilizou-se a correlação de Pearson ajustada para sexo, idade, IMC e valor calórico total (VCT) com nível de significância $p<0,05$. Resultados: Observou-se correlação significativa da CA com a ingestão de % lipídio total ($r=0,14$; $p<0,05$), % lipídio saturado ($r=0,12$; $p<0,05$), açúcar ($r=0,13$; $p<0,05$) e IAS ($r=-0,12$; $p<0,05$), sem significância para as demais variáveis analisadas. Conclusão: O presente estudo mostra que a elevação da CA teve como fatores dietéticos de risco os lipídios totais, lipídios saturados e açúcar, e como fator protetor a dieta com maior pontuação do IAS.

PS-02-104

ACESSO A ALIMENTOS PROCESSADOS NO PERÍMETRO DE ESCOLAS PÚBLICAS

FERNANDA HELENA MARROCOS LEITE; LUANA RIEFFE MARON; FERNANDA DA SILVA VALIM; KARINA APARECIDA MARQUES; ELENA CREMM; LARISSA BALDASSO; FERNANDA SCAGLIUSI; MARIA APARECIDA OLIVEIRA; PAULA ANDREA MARTINS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O acesso a alimentos nas áreas próximas às escolas vem sendo estudado nos últimos anos em países desenvolvidos, mas pouco se sabe sobre esse tema em países subdesenvolvidos ou em desenvolvimento. Objetivos: Avaliar a disponibilidade dos alimentos comercializados em relação ao seu grau de processamento industrial, bem como os tipos de estabelecimentos encontrados próximos às escolas. Metodologia: O estudo com delineamento observacional transversal avaliou todos os estabelecimentos (comércios e restaurantes) localizados a um raio de 500 m de duas escolas municipais. Foram percorridas todas as ruas existentes no perímetro das escolas; em seguida, foram registradas as coordenadas geográficas e coletadas as informações sobre os pontos de venda e sobre os alimentos comercializados. A coleta de dados foi feita por meio de observação e entrevista com os responsáveis pelo estabelecimento, através da utilização de questionários validados no estudo "NEMS". Os alimentos encontrados foram classificados, em relação ao seu grau de processamento, em: AP – Alimentos Processados e AMP – Alimentos Minimamente Processados. Resultados: Nos dois perímetros avaliados obteve-se um total de 158 estabelecimentos coletados, dos quais 108 foram classificados como restaurantes e 50 como comércios. Dentre os restaurantes, 42,7% foram bares; 25,3% self-services e a la carte; 24% lanchonetes, hamburguerias, pizzarias, pastelarias, quiosques e cafeterias; 2,7% carrinhos de churros, pastel e hot-dog. Todos os bares, lanchonetes, hamburguerias, pizzarias, pastelarias, quiosques e cafeterias avaliados dispunham a maioria de seus alimentos classificados como Processados. Entre as categorias a la carte e self-service, 52,63% apresentaram maioria dos alimentos classificados como Processados e 47,36% como Minimamente Processados. Em relação à disponibilidade de alimentos Processados, observou-se a presença de: cerveja (78,9%); refrigerante (90,8%); suco artificial (67,1%) nos pontos de venda de alimentos. Já em relação a alguns alimentos classificados como Minimamente Processados, notou-se que apenas 5,3% apresentaram arroz integral; 7,9% pão integral; e 21,1% lanche natural. Conclusão: Verificou-se importante disponibilidade de alimentos industrializados próximos às regiões das escolas, o que pode contribuir para o desenvolvimento da obesidade e de doenças crônicas em escolares.

PS-02-105

AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA E FUNCIONAL DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE EM GOIÂNIA

GABRIELLA BATISTA TRANI; CAMILLA CHRISTINA DE OLIVEIRA PIRES; PABLINE CHEDIAK SPINI; THAISA ANDERS CARVALHO; ELAINE MEIRE ASSIS; MARIA RAQUEL HIDALGO CAMPOS

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Para atender ao crescente número de indivíduos que realizam as suas refeições nos campi das universidades, as Unidades de Alimentação e Nutrição se consolidam sob a forma de restaurantes e cantinas. Estes estabelecimentos representam locais que têm se destacado na epidemiologia dos surtos de doenças transmitidas por alimentos. Na maioria das vezes, funcionam de forma precária e improvisada, não observando as exigências da vigilância sanitária quanto aos aspectos estruturais e funcionais. Objetivos: Avaliar as condições físico-funcionais das unidades de alimentação e nutrição nos campi de uma universidade em Goiânia. Metodologia: A avaliação das condições físico-funcionais foi realizada utilizando um formulário semi-estruturado, baseado no check list da RDC/216/2004, previamente testado, aplicado em 17 unidades de alimentação e nutrição, entre elas 12 cantinas e cinco restaurantes de uma universidade em Goiânia. Resultados: A análise dos resultados mostrou a existência de muitas deficiências quanto às edificações, instalações e conservação das áreas internas e externas dos estabelecimentos, assim como nos aspectos de higiene e organizacional. Verificou-se que 52,9% das unidades não possuem acesso direto e independente. Foram observados pisos lisos e escorregadios, com desnível, dificultando a higienização, em 58,8% das unidades e ausência ou inadequação de ralos (82,3%). 70,6% das portas não estavam em bom estado de conservação. Em relação às janelas, apenas uma cantina possui tela milimetrada em bom estado de conservação, enquanto 94,1% apresentavam alguma inconformidade. Em relação ao conforto térmico e ventilação, 94,1% mostraram-se inadequados. Nenhuma das unidades possui luminárias dotadas de sistema de proteção (100%), além de apresentarem fiação elétrica antiga e em mal estado de conservação, representando risco para os funcionários. Apenas três unidades possuem vestiário e banheiro de uso exclusivo dos funcionários, o restante (17,6%) utiliza as instalações sanitárias de uso comum da comunidade universitária. Conclusão: O estudo evidenciou várias inconformidades relacionadas à estrutura física e funcional das cantinas e restaurantes da Universidade pesquisada, que necessitam de planos de intervenção para a adequação destas unidades quanto às exigências sanitárias, garantindo, assim, a segurança alimentar e a qualidade dos produtos oferecidos à comunidade universitária.

PS-02-106

ESTADO NUTRICIONAL, HÁBITOS ALIMENTARES E CONHECIMENTOS EM NUTRIÇÃO DE ESCOLARES DA REDE ESTADUAL DE ENSINO DA CIDADE DE INDAIAL, SC.

GRACIELLA CHIARELLI; JULIANA MALKOWSKI; LARISSA CRISTINA ILTZIG DE ZUTTER; RENATA LABRONICI BERTIN
Instituição: Universidade Regional de Blumenau - FURB
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Na infância é notável a necessidade de diagnosticar o estado nutricional para correção de possíveis deficiências e excessos nutricionais, melhorando a qualidade da alimentação, monitorando a manutenção do peso e crescimento para prevenir futuras complicações e prejuízos à saúde comuns em crianças com hábitos alimentares inadequados. Os hábitos alimentares são influenciados por diversos fatores. A identificação precoce de práticas alimentares inadequadas pode auxiliar na implantação de medidas corretivas para promover a saúde com qualidade de vida na idade escolar. Acredita-se que o conhecimento apropriado em nutrição auxilia na qualidade de vida, considerando pesquisas existentes que utilizam educação nutricional relatando melhora nas atitudes e comportamento alimentar. Objetivos: Avaliar o estado nutricional, os hábitos alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares. Metodologia: O estudo foi realizado com 259 escolares de escolas públicas do ensino fundamental, sendo 124 meninos (±9,14 anos) e 135 meninas (±9,13 anos). Para determinar o estado nutricional dos escolares foram utilizados peso e estatura e através destas medidas obteve-se o IMC, classificando os valores segundo os percentis das curvas da OMS (2007). Os dados sobre os hábitos alimentares e conhecimentos em nutrição foram coletados por meio de um questionário de múltipla escolha com 19 questões. Para a análise dos dados as questões foram pontuadas e o escolar classificado de acordo com esta pontuação. Foi utilizada análise descritiva e para a análise das associações das variáveis utilizou-se o teste de Qui-quadrado. Resultados: Em relação à classificação do estado nutricional, 63,71% do sexo masculino e 62,97% feminino classificam-se como eutróficos, 17,74% sobrepeso no sexo masculino e 24,44% no feminino, 17,74% no sexo masculino e 8,15% do feminino, classificam-se com obesidade e a magreza aparece em 0,81% no sexto masculino e 4,44% no feminino. Entre os resultados obtidos no questionário referente aos hábitos alimentares houve uma prevalência de bons hábitos entre todos os escolares (66,0%) e uma baixa prevalência de maus hábitos (3,1%), nos ótimos hábitos a prevalência foi 30,9%. Os resultados relacionados aos conhecimentos em nutrição apresentam 6,9% de prevalência de conhecimento ruim, 52,1% de bom e 40,9% de ótimo. Conclusão: Houve uma prevalência de escolares eutróficos com bons hábitos alimentares e bons conhecimentos em nutrição.

PS-02-107

SOBREPESO PRÉ-GESTACIONAL E SUA RELAÇÃO COM NÍVEIS INFLAMATÓRIOS, LEPTINA E PERFIL LIPÍDICO SÉRICO EM UMA COORTE DE GESTANTES

DAYANA RODRIGUES FARIAS; MARCELLA TEOFILO; ANA BEATRIZ FRANCO-SENA; JULIANA DOS SANTOS VAZ; GILBERTO KAC
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Ag.Financiadora: CNPQ
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Mulheres que iniciam a gestação com sobrepeso apresentam risco aumentado para complicações durante a gestação, como a pré-eclampsia e o diabetes gestacional. Objetivos: Avaliar os níveis inflamatórios, leptina e o perfil lipídico sérico de mulheres no primeiro trimestre de gestação segundo o estado nutricional pré-gestacional. Metodologia: A análise incluiu dados de 140 gestantes participantes da primeira onda de seguimento (baseline: 8ª a 13ª semana de gestação) de uma coorte conduzida em uma unidade básica de saúde de um município de grande porte. Foram analisadas co-variáveis sócio-econômicas, antropométricas e bioquímicas [proteína C reativa (PCR), interleucina-6 (IL-6), leptina, colesterol total, triglicerídeos (TG; método colorimétrico), colesterol HDL (HDL-c) e colesterol total (LDL-c; fórmula de Friedewald)]. O estado nutricional pré-gestacional foi avaliado segundo a classificação do índice de massa corporal (IMC) proposto pelo Instituto de Medicina Americano (1990): (IMC < 26 kg/m^2, normal; IMC > 26 kg/m^2, sobrepeso). A coleta de sangue foi realizada em jejum de 12 horas e as amostras de soro foram armazenadas à -20°C. As variáveis foram resumidas em média, desvio padrão e tercis de distribuição. As análises estatísticas envolveram teste t-Student ou U de Mann-Whitney para comparação entre médias, correlação de Spearman (r_s) para a medida do grau de relação entre as variáveis. Resultados: As gestantes com sobrepeso pré-gestacional eram mais velhas (27±5 vs. 24±5 anos, p=0,001) e apresentaram menor idade de menarca (12±2 vs. 13±1 anos). Gestantes com sobrepeso pré-gestacional também apresentaram maiores níveis de PCR (27,5±31,4 vs. 23,2 ±39,4), leptina (42,5±24,7 vs. 20,7±22,7), colesterol total (182±34 vs. 168±33), TG (131±56 vs. 101±35), LDL-c (101±26 vs. 89±27) em relação a gestantes sem sobrepeso. Nenhuma dessas diferenças foi estatisticamente significativa. Também não houve diferença nos níveis de IL-6 entre as gestantes segundo o IMC pré-gestacional. O nível de leptina se correlacionou com os níveis de PCR (r_s=0,327, p<0,000), TG (r_s=0,241, p<0,000), colesterol total (r_s=0,208, p=0,008) e LDL-c (r_s =0,217, p=0,007). Conclusão: Mulheres com sobrepeso pré-gestacional apresentaram maiores níveis de PCR, indicador de inflamação crônica pré-existente, e leptina. Esses resultados reforçam a importância da orientação nutricional logo no início do pré-natal.

PS-02-108

CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS E MUDANÇA DO PERFIL BIOQUÍMICO EM TRABALHADORES COM EXCESSO DE PESO, PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DE CURTA DURAÇÃO

MARINA KIYOMI ITO; KATIA GODOY CRUZ; MUNIQUE BARROS CARVALHO; SIMONE GUADAGNIN; MARINA CAVALCANTI GONTIJO; KENIA MARA B CARVALHO

Instituição: Universidade de Brasília

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Ações que estimulem a adoção de alimentação saudável dos indivíduos e da sociedade são importantes na proteção aos riscos de doenças proporcionadas pelo estilo de vida moderno. Programas de educação nutricional (EN) ganham cada vez mais destaque, assim como iniciativas de avaliação do seu impacto na saúde e nas práticas alimentares dos seus participantes. Objetivos: Verificar o efeito de um programa de educação nutricional no consumo de frutas e hortaliças e no perfil bioquímico de seus participantes. Metodologia: estudo de intervenção randomizado por conglomerado no qual trabalhadores com excesso de peso de seis instituições públicas participaram de um programa de EN que incluiu estratégia de consumo regular de frutas, com 6 encontros semanais (grupo programa- GPR, n= 127), ou de duas palestras com intervalo de 45 dias (grupo palestra- GPA, n= 113); sobre o tema alimentação saudável. Foram realizadas entrevistas com aplicação de questionário acerca de informações demográficas, consumo habitual de frutas, hortaliças, análises bioquímicas (glicemia e perfil lipídico), antes e após as intervenções. Resultados: O perfil amostral (63% mulheres, média da idade 41,0±10,3 anos e de índice de massa corporal 30,6±5,6 kg/m2) não diferiu entre os grupos. Cinqüenta e sete % do GPR (n= 73) e 59% do GPA (n = 68) participaram de mais de 50% das atividades e, portanto, entraram na análise dos resultados. Houve aumento significativo no consumo de frutas no GPR (p=0,01) em relação ao GPA, e este aumento correlacionou positivamente com a diminuição dos níveis de triglicerídeos plasmáticos (r= 0,233; p=0,05). Por sua vez, não foram encontradas diferenças significativas no consumo de hortaliças antes e depois da intervenção, nos dois grupos. Entretanto, houve correlação negativa entre o consumo individual de hortaliças em ambos os grupos e o consumo de energia e carboidratos. Não foram observadas diferenças significantes entre consumo de hortaliças ou frutas e demais parâmetros bioquímicos. Conclusão: Utilizando estratégia voltada para o consumo de frutas, a intervenção provocou aumento significativo do consumo desse grupo de alimento, entre os participantes do GPR, com reflexo na redução dos níveis de triglicerídeos. Contudo, não se encontrou resultados positivos quanto ao consumo de hortaliças ou impacto em outros parâmetros de saúde, o que pode ter sido conseqüência da estratégia de intervenção, ou aspectos metodológicos, como tempo do programa.

PS-02-109

FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO REGULAR DE FRUTAS E HORTALIÇAS ENTRE TRABALHADORES QUE PARTICIPARAM DE PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: AVALIAÇÃO APÓS UM ANO DE INTERVENÇÃO

MARINA KIYOMI ITO; ANA CAROLINA MORAIS OLIVEIRA; MARINA C GONTIJO; SIMONE GUADAGNIN; KENIA MARA B CARVALHO

Instituição: Universidade de Brasília

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo da população brasileira caracteriza-se pela baixa ingestão de frutas e hortaliças (FH), o que necessita de ações de promoção e avaliação dos fatores interferentes neste consumo. Objetivos: Identificar fatores associados ao consumo regular de FH em grupos de trabalhadores, 1 ano após intervenção de educação nutricional (EN). Metodologia: Estudo de intervenção, randomizado por conglomerado, com 240 trabalhadores de 6 empresas públicas de uma mesma cidade. Os participantes almoçavam pelo menos 3 vezes por semana no trabalho, para compor o Grupo Programa (GPR; n =127) ou Grupo Palestra (GPA; n=113). Para o GPR foi realizado um programa de EN, com duração de 9h, distribuídas em 6 encontros semanais, que incluía estratégia de estímulo ao consumo regular de FH. Os participantes do GPA receberam material educativo e 2 palestras sobre alimentação saudável. Questionários sobre comportamento alimentar foram aplicados, por telefone, após 1 ano da intervenção. Considerou-se como regular, o consumo de FH por pelo menos 5 vezes semanais. Foram aplicados testes T e qui-quadrado, para avaliar diferenças entre e intra grupos. Resultados: Dos participantes localizados após 1 ano de intervenção, 64,1% e 35,9% dos indivíduos do GPR (n=66) e GPA (n=37), respectivamente, consumiam de forma regular FH (p<0,001). Independente do tipo de intervenção, a idade dos indivíduos que apresentavam consumo regular de FH foi maior do que os de menor freqüência de ingestão (42,7 ± 9,8; 34,2 ± 7,7 anos de vida, p<0,001). Entre aqueles pertencentes às classes A e B, 92,5% apresentaram ingestão regular de H, o que foi significativamente superior à freqüência de ingestão de H das pessoas das classes econômicas mais baixas (7,5%) (p=0,019). Em contraste, dos que moravam sozinhos, apenas 8,3% apresentavam consumo regular de H, enquanto que (91,7%) dos que moravam com pelo menos uma pessoa consumiam regularmente H (p=0,030). Em relação ao nível de saúde auto-referido, 79,2% e 20,8% dos que tinham um consumo regular de FH classificaram a própria saúde como boa e ruim, respectivamente (p=0,008). Conclusão: Características individuais, ambientais e a participação em programas de EN são fatores que influenciaram o consumo regular de FH, nesta amostra. Estes resultados podem favorecer o estabelecimento de estratégias específicas para promoção do consumo de FH, em diferentes ambientes e estratos sociais.

PS-02-110

PERCEPÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE SÃO PAULO

SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL; CAMILLA DE CHERMONT PRO ESTIMA; ERICA LIE ARAKI; MARCELLE FLORES MARTINEZ

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A prevalência do excesso de peso vem aumentando em adultos e adolescentes em todo mundo. Na população de adolescentes, esta prevalência triplicou em um período de 20 anos, entre 1975 e 1997, passando de cerca de 4% para 13%. Esse quadro pode estar relacionado a modificações no estilo de vida, como práticas alimentares inadequadas. Além disso, comportamentos alimentares não saudáveis podem trazer problemas comportamentais, físicos e psíquicos. Objetivos: Avaliar a percepção sobre alimentação saudável de adolescentes de uma escola pública de São Paulo. Metodologia: Foram estudados 71 adolescentes com idade entre 14 e 17 anos, de ambos os gêneros, provenientes de um estudo transversal com amostra probabilística proporcional, realizado com adolescentes matriculados no ensino médio de escolas públicas do município de São Paulo. Os dados foram obtidos por meio do Questionário de Atitudes Alimentares de Adolescentes (QAAA) e as variáveis estudadas foram hábito alimentar saudável, alimento considerado saudável e o consumo do mesmo. Resultados: Dos 71 adolescentes estudados, 42,3% eram do gênero masculino e 47,7% feminino. Verificou-se que 52% dos adolescentes não consideravam sua alimentação saudável. Quanto aos alimentos considerados saudáveis, 29,6% dos jovens responderam frutas, 43,7% verduras e legumes, 7,0% carnes, 7,0% cereais e 9,9% feijão. Apenas 5,6% dos adolescentes relataram não consumir o alimento que considerava saudável e 94,4% o consumiam. Conclusão: Observou-se que os adolescentes reconheceram como alimentos saudáveis principalmente frutas, verduras e legumes e a maioria relatou consumi-los. No entanto, metade deles não considerava sua alimentação saudável. Portanto há necessidade de orientar os adolescentes para a prática de uma alimentação saudável para prevenção de excesso de peso e obesidade.

PS-02-111

COMPARAÇÃO DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO DE USUÁRIOS DA ACADEMIA DA CIDADE DO DISTRITO SANITÁRIO LESTE DE BELO HORIZONTE-MG, SEGUNDO ESTÁGIO DE MUDANÇA DE COMPORTAMENTO ALIMENTAR PARA ÓLEOS E GORDURAS E TESTE DE QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO

RENATA ANDRADE MEDEIRO MOREIRA; SOPHIA HELENA CAMARGOS MOREIRA; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

Instituição: Escola de Enfermagem da UFMG

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O crescimento das Doenças e Agravos Não Transmissíveis evidencia a necessidade de intervenções que modifiquem hábitos alimentares inadequados. Mas, antes se faz necessário avaliá-los por instrumentos específicos como o Modelo Transteórico (MT) e testes que avaliem a qualidade da alimentação. Objetivo: Comparar a qualidade da alimentação analisada pelo MT para consumo de óleos/gorduras com o teste "Como está sua alimentação" em usuários da Academia da Cidade do Distrito Sanitário Leste de Belo Horizonte-MG. Métodos: Estudo seccional em amostra de usuários >20 anos de Serviço de Promoção da Saúde, Academia da Cidade. Aplicou-se algoritmo para consumo de óleos/gorduras (Greene et al.,1998), teste de qualidade da alimentação "Como está sua alimentação" (Brasil, 2007) e três Recordatórios 24 horas, sendo considerado sua média. Realizou-se análise descritiva e teste Qui-Quadrado de Pearson ($p<0,05$) para comparação dos instrumentos. Resultados: Dos 145 avaliados, 91% eram mulheres, com média de idade 53,4±12,3 anos. O consumo de calorias foi 24,8% excessivo e 20,7% insuficiente; sendo aproximadamente 90% da ingestão de carboidratos e proteínas adequado; e 20,7% de lipídeos excessivo. O consumo mediano de óleo foi de 587,5 mL/mês (133,3-2700mL/mês), sendo 97,2% vegetal, enquanto consumo de leite/derivados foi predominantemente integral (60,7%). Frituras, salgadinhos e embutidos foram consumidos 2-3 vezes/semana por 27,6% dos usuários e 76,6% retiravam gordura aparente da carne e pele do frango. Segundo MT, 50,4% classificaram-se em ação (estágios de ação e manutenção–reduziram consumo de alimentos gordurosos há >6 meses), e 49,6% em pré-ação (estágios de pré-contemplação, contemplação e decisão–não implementaram mudanças). Na avaliação dos hábitos alimentares, verificou que 71,7% deviam ficar atentos à alimentação (29-42 pontos) e 21,2% apresentavam alimentação saudável (>43 pontos). Comparando-o ao MT, daqueles em pré-ação, 8% deviam tornar alimentação saudável (<28 pontos) e 55% ficar atentos com a alimentação; e os que estavam em ação, 49% deviam ficar atentos com alimentação e 22% possuíam alimentação saudável ($p=0,09$). Conclusões: A maioria dos usuários classificou-se em ação, indicando consumo satisfatório de óleos/gorduras. No entanto, a maior parte deve atentar-se à qualidade da alimentação, como evidenciado pelo alto consumo de leite integral e óleo. Ressalta-se, portanto, a necessidade da promoção de práticas alimentares saudáveis no grupo.

PS-02-112

PREENCHIMENTO DE REGISTRO ALIMENTAR POR ESCOLARES DE 7 A 10 ANOS.

SILVIA RAFAELA MASCARENHAS FREAZA; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG; ALINE BRANDÃO MARIATH; DENISE PIMENTEL BERGAMASCHI

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Um Registro Alimentar (RA) permite avaliar o consumo atual de alimentos e bebidas de modo preciso. Para que a informação contida num RA seja precisa é necessário que ocorra a correta descrição dos alimentos consumidos, incluindo sua forma de preparo, sabor, marca comercial, estimativa das quantidades e descrição dos ingredientes que compõem as preparações. Existe discussão na literatura sobre a qualidade de preenchimento de RAs por crianças que, por características cognitivas, podem apresentar dificuldades de identificação, descrição e quantificação dos alimentos consumidos. Objetivos: Apresentar um modelo de RA e instruções de preenchimento, bem como discutir aspectos da utilização do RA por escolares de 7 a 10 anos, a partir da realização de um treinamento. Metodologia: Participaram do estudo 33 escolares de 7 a 10 anos de uma escola pública do município de São Paulo. O modelo de RA e o Manual de Instruções foram aperfeiçoados durante um treinamento realizado em três sessões nas quais foram fornecidas informações sobre o preenchimento dos aspectos: a) alimento ou bebida consumido; b) detalhamento e c) quantidade consumida. Resultados: A melhora no preenchimento do RA foi constatada pela comparação dos dados coletados antes e após o treinamento. Observou-se que crianças colaboram com o preenchimento do RA, informaram, para grande parte dos alimentos, seu detalhamento e quantificação de modo correto, indicando que com um treinamento é possível utilizar um RA e obter dados com qualidade. Ressalta-se a existência de dificuldade no detalhamento e forma de preparo de alguns alimentos, a saber: sucos, carne bovina e condimentos. Conclusão: A orientação adequada anteriormente ao seu preenchimento é de extrema importância, pois fornece à criança todas as informações necessárias para o registro com qualidade, reduzindo os erros advindos de uma má estimativa do consumo alimentar. Apresenta-se um sumário das recomendações e sugestões para a orientação de crianças desta faixa etária.

PS-02-113

PERCEPÇÃO DE ESTUDANTES DE ESCOLA PÚBLICA A RESPEITO DA INFLUÊNCIA DOS PAIS SOBRE SEUS HÁBITOS ALIMENTARES E EXPOSIÇÃO À TV

AMANDA BAGOLIN DO NASCIMENTO; GIOVANNA M. R. FIATES

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Resumo:

Introdução: Os pais assumem um papel preponderante no desenvolvimento dos hábitos alimentares de seus filhos. No entanto está bem documentado na literatura científica que a televisão tem grande influência sobre os hábitos alimentares infantis, promovendo uma dieta menos saudável e favorecendo o maior consumo dos alimentos anunciados. Objetivos: Conhecer a opinião de estudantes de escola pública a respeito do controle exercido pelos pais sobre seus hábitos alimentares e de assistir TV. Metodologia: Após aprovação do protocolo da pesquisa pelo Comitê de Ética da instituição, foram selecionados para participar da pesquisa estudantes de uma escola pública com idades entre 7 e 10 anos matriculados do 2º ao 5º ano do ensino fundamental. Os estudantes que obtiveram consentimento dos pais participaram de entrevistas em grupos focais, com 4 a 6 participantes, divididos por sexo e idade. Os grupos foram conduzidos por um único moderador, em uma sala adaptada no ambiente escolar. As entrevistas foram gravadas com gravador digital e o conteúdo foi transcrito *verbatim* para posterior análise de conteúdo. Resultados: Foram entrevistados 54 estudantes (30 meninas e 24 meninos), distribuídos em 11 grupos focais com duração média de 32 minutos. Quanto à percepção dos estudantes em relação à atitude dos pais sobre seus hábitos alimentares, a maioria dos estudantes relatou não sentir a interferência dos pais sobre seus hábitos alimentares. Os poucos que admitiram sentir o controle dos pais referiram que na maior parte das vezes o motivo era o consumo de doces. Alguns ainda revelaram que quando os pais tentavam impedir o consumo de guloseimas, acabam cedendo após muita insistência. Em relação ao hábito de assistir televisão, a maioria dos estudantes referiu que os pais reclamavam apenas quando eles assistem TV comendo e fazem sujeira, derramando os alimentos consumidos ou ainda quando havia conflito de interesse na preferência de programas de televisão entre eles e seus pais. Conclusão: A maioria dos estudantes parece não perceber grande influência dos pais sobre o seu hábito alimentar e de assistir TV. Tal situação é preocupante, já que tem sido demonstrado que famílias onde a TV é considerada uma parte normal de suas rotinas há um maior consumo de alimentos de alta densidade energética em detrimento de alimentos mais saudáveis.

PS-02-114

REDUÇÃO DE PESO EM INDIVÍDUOS SUBMETIDOS A PROGRAMA INTERDISCIPLINAR DE MELHORIA DE QUALIDADE DE VIDA

MARIA LUIZA PIRES MAGALHÃES; ANA CRISTINA OLIVEIRA SOARES

Instituição: Instituto Sílvia de Ginástica

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A prevalência das doenças crônico degenerativas vem aumentando significativamente nas sociedades modernas, trazendo comprometimento à saúde física, emocional e social das populações. O estilo de vida atual, marcadamente sedentário, bem como o consumo exagerado de alimentos pouco nutritivos, além do stress diário pela sobrevivência num mundo globalizado e altamente competitivo contribui de forma determinante na gênese destas doenças. Neste cenário, a obesidade apresenta-se como grave fator de risco para as DANTs, já sendo considerada pela OMS um grave problema de saúde, demandando assim da classe dos profissionais da área, atitudes mais diretas para seu combate e controle, sendo a educação em saúde com enfoque interdisciplinar uma ferramenta indispensável no controle desta doença. A partir destas considerações e entendendo a magnitude do problema da obesidade no impacto nos níveis de saúde foi desenvolvido o trabalho apresentado. Objetivos: Objetivo geral: redução de peso e IMC dos indivíduos submetidos ao programa de melhoria de qualidade de vida. Objetivo específico: mudança no estilo de vida dos indivíduos submetidos ao programa de melhoria de qualidade de vida. Metodologia: Estudo intervencional com cento e catorze indivíduos que apresentavam obesidade, sobrepeso ou história familiar positiva para doenças coronarianas. A seleção dos indivíduos foi feita obedecendo os criterios mencionados a partir de livre demanda. O programa teve duração de três meses, com reuniões semanais em grupos com no máximo oito pessoas (três reuniões com nutricionista e uma reunião com psicólogo a cada mês), além de atividade física monitorada três vezes na semana. O acompanhamento dos grupos foi feito pelos mesmos profissionais durante todo o programa e em todos os grupos. O enfoque do trabalho foi educação nutricional e mudanças de hábitos. O critério de exclusão foi: menores de 18 anos e gestantes. Resultados: Ao término do programa, 1,8% dos indivíduos mantiveram o peso corporal, 17,5% aumentaram o peso corporal e 80,7% reduziram o peso corporal; quanto ao IMC, 13,25 dos indivíduos mudaram de faixa de IMC, sendo que destes, 6,7% passaram de obesidade III para obesidade II, 26,7% passaram de obesidade II para obesidade I 33,3% passaram de obesidade I para sobrepeso e 20% de sobrepeso para peso normal. Conclusão: No trabalho realizado observa-se que houve redução de peso e IMC em 80,7% dos indivíduos submetidos ao programa interdisciplinar. Não foi possível avaliar a eficácia do programa após o término das reuniões

PS-02-115

CONSUMO ALIMENTAR E EVOLUÇÃO ANROPOMÉTRICA DE IDOSOS RESIDENTES EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA; LEORGES MORAES FONSECA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os idosos desnutridos ou em risco de desnutrição apresentam maior risco de adquirir doenças, bem como o agravamento das mesmas resultando em perda da qualidade de vida. Objetivos: O objetivo do estudo foi caracterizar o estado nutricional dos idosos residentes em Instituição Geriátrica de Belo Horizonte-MG e verificar sua evolução antropométrica. Metodologia: Realizou-se estudo de coorte (janeiro e julho de 2008) em amostra aleatória simples representativa. Na linha de base foram coletados dados socioeconômicos, consumo de nutrientes, antropometria e Mini Avaliação Nutricional (MAN). Após 6 meses, foram realizadas antropometria e MAN. Análise estatística constou de descrição dos dados, testes Qui-quadrado de Pearson e exato de Fisher, ANOVA, Regressão Logística Multinomial e Homogeneidade Marginal. Resultados: Dos participantes (n=52), 82,7% eram mulheres, com idade média de 76,6±9,0 anos. Consumo de lipídeos, ácidos graxos poliinsaturado e monoinsaturado, e potássio foi insuficiente em 100%. Consumo de vitamina B_{12}, niacina e zinco foi insuficiente em 44,2%, 65,4% e 82,7%, respectivamente. Já a ingestão de proteína foi adequada em 94,2% e o consumo excessivo de ácido graxo saturado presente em 11,5% da amostra. A probabilidade de adequação da ingestão de zinco foi de 33,0%, tiamina de 51,0%, niacina de 46,0% e vitamina B_6 e B_{12}, 67,0% e 56,0%, respectivamente. Não houve associação do consumo de nutrientes com Índice de Massa Corporal e MAN. Observou-se redução na prevalência de baixo peso (23,1% para 21,6%) e sobrepeso (46,2% para 41,2%), sem diferenças significativas. O percentual de idosos sem risco, segundo a circunferência da cintura diminuiu (32,4% para 28,6%) e aumentou daqueles com risco elevado para doenças cardiovasculares (10,8% para 25,7%). Já a razão cintura/quadril revelou ligeira redução no grupo de risco de doença cardiovascular (70,3% para 68,6%). Pela MAN houve aumento no percentual de desnutridos (7,7% para 15,7%) e redução no risco de desnutrição (67,3% para 51%). Conclusão: A ingestão insuficiente destes nutrientes sugere consumo predominante de proteína de origem vegetal. Os idosos apresentaram tanto melhora quanto piora do estado nutricional, como visto pelo aumento de quase 15% e 8% no risco elevado para doenças cardiovasculares e para desnutrição, respectivamente, apesar de não significativo, é relevante devido o curto período de intervalo entre as avaliações. Sugere-se intervenções que foquem no consumo alimentar saudável que possam prevenir futuros agravos nutricionais.

PS-02-116

PRESSÃO ARTERIAL ELEVADA E DISTRIBUIÇÃO DA GORDURA CORPORAL: COMPARAÇÃO ENTRE ADOLESCENTES COM SOBREPESO/OBESIDADE E PESO ADEQUADO.

CLÉLIA DE OLIVEIRA LYRA; SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO; RICARDO FERNANDO ARRAIS; NATALIA LOUISE DE ARAÚJO CABRAL; MARCELA PINHEIRO MARQUES; ANA LÚCIA MIRANDA; LÚCIA DE FÁTIMA CAMPOS PEDROSA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Ag.Financiadora: CNPQ - EDITAL 002-2006

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade é um fator de risco independente para ocorrência de doença cardiovascular, inclusive para pressão arterial elevada (PAE) em adolescentes. A identificação precoce de adolescentes com PAE e sobrepeso/obesidade é importante no campo da prevenção das doenças cardiovasculares (DCV) para detectar ou avaliar populações com aumento de risco, como também no monitoramento de outras doenças de base nutricional. Objetivos: Estimar a prevalência de PAE entre adolescentes com sobrepeso/obesidade e com peso adequado, e comparar os valores médios de pressão arterial sistólica, diastólica e de distribuição da gordura corporal entre os dois grupos. Metodologia: Estudo transversal com 351 adolescentes, selecionados por amostragem aleatória em dois estágios. A tomada da pressão arterial foi realizada duas vezes com intervalo de 5 minutos para cada aferição, em dois momentos distintos e classificada por NHBPEP (2004). O sobrepeso/obesidade foi classificado segundo Cole et al. (2000). A distribuição da gordura corporal foi definida por topografia central (Σ dobras subescapular e supra-ilíaca) e topografia periférica (Σ dobras tricipital e bicipital). A Razão de Prevalência e respectivo IC95% foi utilizada para identificar o risco de pressão arterial elevada entre os adolescentes com sobrepeso/obesidade e peso adequado; e a média/desvio padrão e teste *t de Student*, para comparar os dois grupos. Resultados: A prevalência de PAE nos adolescentes com sobrepeso/obesidade foi de 41,7% no gênero masculino e de 30,8%, no feminino. A ocorrência de PAE foi maior nos meninos (RP=3,86; IC 95% 1,92-7,78) do que nas meninas (RP=1,64; IC95% 0,77-3,47). Os valores médios de pressão arterial sistólica foram maiores nos adolescentes com sobrepeso/obesidade em ambos os gêneros (109,9±13,9mmHg x 97,8±9,6mmHg, nos meninos e 108,7±9,8mmHg x 99,6±11,0mmHg nas meninas; $p < 0,0001$); enquanto que os valores da diastólica foram maiores nas meninas (71,4±8,9mmHg x 66,1±8,7mmHg; $p<0,01$). Em relação à distribuição da gordura corporal, os valores médios de Topografia Central foram maiores entre as meninas com sobrepeso/obesidade (46,2±12,1mm x 19,8±8,9mmHg; $p<0,0001$) e Topografia Periférica nos meninos (36,8±10,1 x 14,5±6,1mm; $p<0,0001$). Conclusão: A prevalência de pressão arterial elevada foi maior nos adolescentes com sobrepeso/obesidade, em ambos os gêneros. Maiores alterações da pressão arterial diastólica e na topografia central nas meninas com sobrepeso/obesidade sugerem maior risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

PS-02-117

EFETIVIDADE DA FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS DE TRIGO E MILHO COM FERRO: AVALIAÇÃO DE DADOS DE PRONTUÁRIOS DE GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE EM 2003 E 2006.

EDNA HELENA MACHADO; SOPHIA CORNBLUTTH SZARFARC; JOSÉ MARIA SOUZA; CÉLIA COLLI

Instituição: Programa de Nutrição Humana Aplicada-USP/PRONUT

Ag.Financiadora: BANCO REAL

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Programa Sisprenatal é um software que tem finalidade de avaliar o atendimento adequado de gestantes inserida no Programa de Humanização no Pré -Natal e Nascimento (PHPN) do Sistema Único de Saúde (SUS). No Sisprenatal está definido o mínimo de procedimentos para uma assistência pré-natal adequada realizando acompanhamento das gestantes, desde o inicio da gravidez até a consulta de puerpério. Um prontuário com preenchimento adequado de dados permite o acompanhamento e evolução do paciente, de forma que outros profissionais conheçam a sua história. Os dados gerados no prontuário são de grande importância para compor o banco de dados gerencial, podendo ser úteis para a melhoria dos Programas de Saúde Pública e conhecimentos científicos que podem ser gerados por meio de pesquisas acadêmicas. Objetivos: Avaliar o impacto da fortificação compulsória com Fe, das farinhas de trigo e milho, na prevalência de anemia, em gestantes, um dos principais grupos de risco para essa morbidade, a partir de dados de prontuários de 13 Unidades Básicas de Saúde do Programa Sisprenatal. Metodologia: O delineamento foi retrospectivo descritivo e analítico. O tamanho amostral mínimo (n=244) para cada grupo (Grupo 1 e Grupo 2) foi calculado assumino-de 36% de mulheres em situação de anemia na população. O intervalo de confiança (IC) foi de 95%. O numero de prontuários selecionados seguiu a proporção de gestantes atendidas, em cada unidade, finalizando 268 prontuários, em 2003 e de 279, em 2006. Foram obtidos: idade, peso, data da primeira consulta, data da última menstruação, trimestre gestacional, cor, ocupação, situação conjugal, número de pessoas no domicílio, tipo de residência, anos de estudo e hemoglobina (Hb). Os dados laboratoriais levantados corresponderam a exames feitos pelo mesmo laboratório de referência, após a primeira consulta do pré-natal, com coleta de sangue venoso. Resultados: Houve redução da média de concentração de Hb de 12,5 (1,04) g/dL para 12,3 (1,1) g/dL, ($p= 0,0217$). A prevalência de anemia foi de 6,7% em 2003 e 11,5% em 2006, valores que não diferiram estatisticamente ($p= 0,054$). Conclusão: Os resultados mostram a baixa prevalência de anemia nesse grupo de gestantes de média escolaridade atendidas em 13 em Unidades Básicas , próximos a de países desenvolvidos. Mostram, ainda, que a estratégia de fortificação não foi efetiva para a redução da anemia nesse nível de prevalência.

PS-02-118

CORRELAÇÃO DA INGESTÃO DIETÉTICA E NÚMERO DE COMPONENTES ALTERADOS DA SÍNDROME METABÓLICA

ERICK PRADO DE OLIVEIRA; GABRIELA KAISER FULLIN CASTANHO; FERNANDO MORETO; KÁTIA CRISTINA PORTER MCLELLAN; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: UNESP

Ag.Financiadora: CAPES, FAPESP.

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Síndrome Metabólica (SM) é composta por fatores que elevam o risco cardiovascular e diabetes mellitus tipo 2, como dislipidemia, obesidade abdominal, hipertensão arterial sistêmica, glicemia de jejum alterada. Adicionalmente, cursa com os estados pró-trombótico e pró-inflamatório. A etiologia da SM inclui fatores genéticos, metabólicos e ambientais. Dos fatores ambientais, a dieta é um dos principais determinantes da SM na população, principalmente o tipo industrializado. Objetivos: Correlacionar a ingestão dietética com o número de componentes da SM em população clinicamente apta para projeto de mudança de estilo de vida. Metodologia: Foram estudados 304 indivíduos (230 mulheres e 74 homens) no período de 2004 a 2008, idade 53,5+10,1 anos, 202 sem diagnóstico de SM e 102 com SM, diagnosticados pelo National Cholesterol Education Program (NCEP-ATPIII, 2001) com adaptação para glicemia (>100mg/dL). Foi aferido o peso e a altura, para cálculo do índice de massa corporal (IMC), com valores médios de 29,3 + 5 kg/m2. A circunferência abdominal (CA) foi mensurada entre o ponto médio do último arco costal e a crista ilíaca. Glicemia jejum, triglicerídio e HDL-c (dosados através de química seca). Pressão arterial aferida conforme a V Diretriz de Hipertensão Arterial (2007). A ingestão alimentar foi avaliada pelo recordatório de 24 horas, sendo quantificado o valor calórico total da dieta (VCT); % de carboidrato (%CHO); % de proteínas; % de lipídios totais; % de lipídio saturado, monoinsaturado e polinsaturado; fibra alimentar (g/dia). O Índice de alimentação saudável adaptado (IAS) (MOTTA et al, 2008) e a ingestão do número de porções dos grupos da pirâmide alimentar brasileira. Análise estatística descritiva expressas em média + desvio padrão e correlação de Pearson ajustada para sexo, idade, VCT e IMC; com nível de significância $p<0,05$. Resultados: Observou-se correlação fraca, porém significativa, entre número de componentes alterados da SM e ingestão de açúcar ($r=0,12$; $p<0,05$), lipídio total ($r=0,11$; $p<0,05$), %CHO ($r=-0,12$; $p<0,05$) e número de porções de frutas ($r=-0,13$; $p<0,05$). Conclusão: O número de componentes alterados da SM tem a ingestão de frutas e participação calórica dos CHO como fatores protetores e a ingestão de açúcar e lipídios totais como fatores de risco.

PS-02-119

PRÁTICAS EDUCATIVAS REALIZADAS NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

DANIELA SANCHES FROZI; FERNANDA SILVA PORTRONIERI; ALEXANDRE BRASIL FONSECA

Instituição: NUTES/UFRJ

Ag.Financiadora: CAPES

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O reconhecimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) como espaço de sociabilidade e adequado ao desenvolvimento de saberes sobre alimentação e saúde, tem corroborado a realização de ações em Educação Alimentar e Nutricional nas escolas. Objetivos: Mapear atividades de Educação Alimentar e Nutricional nas escolas brasileiras da rede pública de ensino. Metodologia: Foram analisados os dados disponibilizados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), por meio de seção específica introduzida no Censo Escolar de 2004. O banco de dados foi trabalhado com auxílio do software SPSS 17.0. Foram selecionadas as variáveis de interesse desse estudo e realizado análise descritiva dos dados, considerando diferenças significativas quando $p<0,05$. Resultados: Entre as 165 mil escolas que responderam as questões relacionadas ao PNAE, 38,3% afirmaram possuir atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), sendo mais concentradas as atividades nos estados de Goiás, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul. Entre as atividades referidas por essas, cerca de 63 mil escolas que afirmam possuir atividades de EAN, destacaram-se aulas de bons hábitos alimentares (32,4%), combate ao desperdício de alimentos (26,9%) e valorização de hábitos alimentares locais (19,4%) e cultivo de hortas e pomares (11%). Conclusão: Este mapeamento permitiu a delimitação de um amplo quadro sobre a presença do PNAE e a situação da alimentação escolar no país. Os baixos percentuais da presença da educação alimentar dentro do PNAE como instrumento de formação de bons hábitos alimentares, pode expressar outros pontos a serem destacados dentro do programa, como por exemplo o espaço de sociabilidade que o PNAE representa dentro da rotina escolar, parece limitado e precário, talvez seja um dos motivos para sua baixa adesão e aceitabilidade entre os alunos matriculados nas escolas públicas brasileiras. . A focalização do programa entre os alunos de classes mais baixas e a associação do programa à pobreza é conhecido. No entanto, a educação alimentar e nutricional representa uma possibilidade para se ir além do cardápio saudável e equilibrado. Entender a alimentação escolar à luz do que preconiza sua atual legislação em curso de aprovação, implicará em investimento político de seu papel educativo para a construção da cidadania, no que se refere ao entendimento pelos discentes do que representa o PNAE como um direito humano a alimentação adequada.

PS-02-120

AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA OPERACIONAL DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE INSTITUIÇÕES GERIÁTRICAS

LEYDIANE OLIVEIRA MEDEIROS; IVONE F. DE OLIVEIRA COSTA; CECILIA RESENDE CARVALHO; MARTHA TERESA S. MARQUES MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

ntrodução: O processo do envelhecimento na população está atingindo elevadas proporções na atualidade, nesse sentido uma parte importante das pessoas idosas não moram em ambiente familiar, por isso, há grande destaque para as Instituições Geriátricas, as quais segundo pesquisas, podem contribuir para o risco maior de deficiências nutricionais. De tal modo, as Unidades de Alimentação e Nutrição dessas instituições exercem papel chave na alimentação saudável e na qualidade de vida, porque devem obedecer aos padrões higiênico-sanitários que garantam a saúde e o bem estar do grupo assistido. Objetivo: Avaliar as condições da estrutura operacional das Unidades de Alimentação e Nutrição de Instituições Geriátricas. Metodologia: Pesquisa de natureza transversal, realizada nas Unidades de Alimentação e Nutrição das três Instituições Geriátricas oficiais de uma cidade brasileira, no período de agosto de 2006 a março de 2007, por meio da aplicação de um check list semi-estruturado, elaborado de acordo com o Manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Resultados: O estudo sobre a área externa, entorno e aspectos de insalubridade, revelou que uma instituição não estava adequada as normas, enquanto as outras duas apresentaram 20% e 80% de adequação. No recebimento de mercadorias, averiguou-se que duas adequaram-se em 50%, e uma delas obteve resultado nulo. Nas áreas de estocagem seca e fria, observou-se que duas tiveram adequação superior a 80% e a outra inferior a 40%, quanto à área de preparo e de cocção, viu-se que uma obteve adequação em 95% e as outras duas inferiores a 44%. Quanto à higiene pessoal dos funcionários, notou-se que uma estava adequada às normas em apenas 50% e as outras duas em 20% e 30%. Sobre as condições do lixo, controle de pragas, da água, dos materiais de limpeza, verificou-se que as instituições adquiriram 72%, 80% e 57% de adequação. Nos itens prevenção de acidentes de trabalho, vestiário, instalações sanitárias e refeitório houve adequação em 60%, 62% e 77% em cada instituição. Conclusão: Os resultados desse estudo demonstram que as instituições para o segmento longevo avaliadas, necessitam de intervenção no âmbito estrutural, ambiental, higiênico-pessoal e de condições de trabalho, que garanta melhorias na qualidade operacional, permitindo a otimização e aplicação das normas estabelecidas para Unidades de Alimentação e Nutrição à serviço da pessoa idosa.

PS-02-121

SOBRE A NECESSIDADE DE FORMAÇÃO DE DOUTORES NOS CAMPOS DOS ALIMENTOS, DA ALIMENTAÇÃO E DA NUTRIÇÃO NO BRASIL

KAREN LEVY DELMASCHIO; SHIRLEY DONIZETE PRADO; SÍLVIA ÂNGELA GUGELMIN; JULIANA KLOTZ SILVA; RUBEN DE ARAUJO MATTOS; KENNETH ROCHEL CAMARGO JR; PATRÍCIA FRANÇA DE OLIVEIRA; TATIANE FREIRE SILVA ORNELAS

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Poucos são os estudos relativos ao parque científico e à produção de conhecimentos e saberes nos campos que se voltam para o Alimento, para a Alimentação e para a Nutrição no Brasil. Objetivos: Discutir tendências dessa pesquisa através de análise de indicadores de dinamismo e consolidação dos grupos de pesquisa brasileiros. Metodologia: A partir do Diretório dos Grupos de Pesquisa no Brasil do CNPq foram realizadas buscas nos censos de 2000, 2002, 2004 e 2006 utilizando palavras-chave associadas a alimento, alimentação e nutrição de seres humanos. O dinamismo de um grupo de pesquisa corresponde à intensidade de reprodução da força de trabalho que pode ser expressa pela relação entre o número de doutorandos e pesquisadores doutores. Sua consolidação científica pode ser determinada a partir da relação entre o número de doutorandos e estudantes em todos os graus de qualificação. Resultados: Os grupos de pesquisa apresentam, nos anos estudados, baixos indicadores de dinamismo (entre 0,16 e 0,22) em relação ao cenário nacional (entre 0,35 e 0,47 para os mesmos anos). Os indicadores de consolidação (entre 0,16 e 0,25) estão similares às médias da pesquisa brasileiras no mesmo período (entre 0,16 e 0,24)

Dinamismo número de doutorandos / pesquisadores doutores Brasil AAN	Consolidação número de doutorandos / total de estudantes Brasil AAN
2000 12.937/27.662 = 0,47 0,22	2000 12.937/59.357 = 0,22 0,25
2002 14.588/34.349 = 0, 42 0,20	2002 14.588/61.872 = 0,24 0,22
2004 16.671/47.973 = 0,35 0,16	2004 16.671/102.913 = 0,16 0,16
2006 20.092/57.586 = 0,35	2006 20.092 / 128.969 = 0,16

Conclusão: É necessário investir na ampliação da pós-graduação Stricto sensu, especialmente em cursos de doutoramento, o que contribuirá para intensificar a reprodução da força de trabalho nesses campos da pesquisa brasileira. 1. Instituto de Nutrição UERJ; 2. Instituto de Medicina Social UERJ.

PS-02-122

CARACTERIZAÇÃO DOS PONTOS DE VENDAS DE ALIMENTOS NO ENTORNO DE ESCOLAS PÚBLICAS

LUANA RIEFFE MARON; FERNANDA HELENA MARROCOS LEITE; FERNANDA DA SILVA VALIM; KARINA MARQUES; ELENA CREMM; LARISSA BALDASSO; MARIA APARECIDA OLIVEIRA; FERNANDA SCAGLIUSI; MACARENA URRESTARAZU DEVINCENZI; PAULA ANDREA MARTINS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O aumento do consumo em estabelecimentos que comercializam alimentos altamente calóricos e pobres em fibras está associado com a baixa qualidade da dieta e pode contribuir para o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade. Ao contrário dos países desenvolvidos, há poucas evidências de estudos que investigam o acesso a alimentos nas áreas próximas às escolas nos países em desenvolvimento. Objetivos: Caracterizar os pontos de venda de alimentos no entorno de escolas públicas, em relação à proximidade, concentração e qualidade nutricional dos alimentos comercializados. Metodologia: Foram avaliados todos os pontos de vendas de alimentos existentes nos perímetros (considerando um raio de 500m) de duas escolas públicas situadas em regiões com diferentes níveis socioeconômicos. A caracterização dos estabelecimentos foi feita a partir do registro das coordenadas geográficas de todos pontos de vendas de alimentos, com a utilização de um aparelho GPS (Global Position Sistem), além da aplicação de questionários validados para avaliar as características dos estabelecimentos e dos alimentos comercializados, seguindo uma escala de promoção da alimentação saudável (PAS). Resultados: Foram investigados 158 estabelecimentos, sendo 50 categorizados como comércios e 108 como restaurantes. Os alimentos citados como os mais vendidos nos comércios foram frutas (44%), peixes (20%), refrigerantes (18%) e pães (14%), enquanto que nos restaurantes foram refrigerantes (28,7%), salgados (21,3%) e cerveja (18,5%). Houve uma maior frequência de estabelecimentos caracterizados como menos promotores da alimentação saudável no entorno das escolas. A região de menor nível socioeconômico apresentou um número maior de pontos de vendas de alimentos menos promotores da alimentação saudável, porém estes foram observados de forma bem distribuída em toda área investigada e não concentrados no entorno da escola. Em contrapartida, a região de maior nível socioeconômico apresentou menos pontos de venda de alimentos, no entanto, mais aglomerados e próximos à escola. Conclusão: Escolares de escolas públicas têm acesso tanto a alimentos mais saudáveis como menos saudáveis. Entretanto, estes podem estar em desvantagem nutricional devido à grande exposição a estabelecimentos que possuem alimentos altamente calóricos e pobres em fibras e que comercializam bebidas alcoólicas. Intervenções que objetivam uma maior disponibilidade de alimentos saudáveis devem ser incentivadas por políticas de saúde pública, bem como a promoção da educação nutricional.

PS-02-123

ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE ÓLEO, AÇÚCAR E SAL DE USUÁRIOS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE BELO HORIZONTE-MG: ATENÇÃO À DIRETRIZ DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA.

LUANA CAROLINE DOS SANTOS; ANDREZZA HELENA CARDOSO; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O aumento no consumo de alimentos processados, ricos em gordura, açúcar e sal, associado ao sedentarismo favorecem aumento da prevalência de doenças e agravos não transmissíveis (DANT). Nesse contexto, as recomendações dietéticas preconizam controle do consumo destes alimentos associado às estratégias de promoção de modos de vida saudáveis. Objetivos: Verificar o consumo de óleo, açúcar e sal entre usuários de Serviço de Atenção Primária à Saúde do Distrito Sanitário Barreiro de Belo Horizonte, Minas Gerais. Metodologia: Estudo transversal, com usuários (>20 anos) de Unidade Básica de Saúde (UBS) de Belo Horizonte-MG, avaliados de 10/2008 a 04/2009, encaminhados pelas Equipes de Saúde da Família da UBS ou pelo Serviço de Promoção à Saúde–Academia da Cidade do Distrito Sanitário Barreiro. Foram critérios de encaminhamento: obesidade e/ou co-morbidades desestabilizadas. Realizou-se coleta de informações sobre consumo de óleo, açúcar e sal, além de hábitos alimentares relacionados ao consumo destes. A 6ª Diretriz do "Guia Alimentar para a População Brasileira" (BRASIL, 2006) foi adotada como referencial de consumo. Resultados: Foram avaliados 65 usuários, 93,8% mulheres, 51,9±11,0 anos, 27% idosos. Verificou-se mediana de consumo de óleo de 24,2 (20,5–36,2)mL/dia, sendo 95,4% da amostra com consumo excessivo. Além disso, 20% dos usuários referiram consumo de carnes com excesso de gordura; 15,4% relataram nunca retirar a pele do frango; e elevada parcela declarou preferir o modo de preparo "frito" de ovo (58,5%), carne (32,3%) e batata (12,3%), denotando alimentação rica em lipídeos. O consumo de açúcar apresentou mediana de 33,3 (35,8-54,6)g/dia e identificou-se 63% dos usuários com consumo excessivo. Corroborando estes achados, verificou-se consumo diário de café em 96,3% da amostra, sendo que 44,4% consumiam 2 vezes/dia. Quanto ao consumo de sal, observou-se mediana de 5,5 (5,2-6,8)g/dia com 60% da amostra superior às recomendações. Observou-se que 48,1% dos usuários relataram alta frequência de consumo de embutidos (1-4 vezes/semana). Não houve diferenças significativas do consumo de óleo, açúcar e sal entre os sexos ou faixas etárias (p>0,05). Conclusão: Os dados obtidos destacam consumo elevado de óleo, açúcar e sal, que pode favorecer a ocorrência de DANT. Assim, torna-se necessário orientar os participantes sobre uma alimentação saudável, com a inclusão destes alimentos em quantidades equilibradas, em consonância com o Guia Alimentar para a População Brasileira.

PS-02-124

CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS E SUA ASSOCIAÇÃO COM PARÂMETROS DA DIETA DE TRABALHADORES, PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DE CURTA DURAÇÃO

MARINA KIYOMI ITO; ALESSANDRA MARES S SILVA; DAIANE SOUSA GONÇALVES; SIMONE GUADAGNIN; MARINA CAVALCANTI GONTIJO; KENIA MARA B CARVALHO

Instituição: Universidade de Brasília

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Programas de educação nutricional (EN), que estimulem o "empoderamento" dos indivíduos para atitudes mais saudáveis, como aumento do consumo de frutas e hortaliças, ganham cada vez mais destaque, assim como iniciativas de avaliação do seu impacto nas práticas alimentares dos seus participantes. Objetivos: Verificar o efeito da participação em programa de educação nutricional (EN) para trabalhadores, no consumo de frutas (F) e hortaliças (H) e investigar associação deste consumo com outras características da dieta. Metodologia: Estudo randomizado, por conglomerado, no qual trabalhadores de três empresas públicas, com excesso de peso ou obesidade foram convidados a participar de um programa de EN, que incluía estratégia prática para o estímulo do consumo regular de FH, com 6 encontros semanais (grupo programa- GPR; n = 127). O grupo de comparação foi composto, utilizando-se os mesmos critérios de inclusão, por trabalhadores de outras três empresas públicas que assistiram às duas palestras de 60 minutos de duração, com intervalo de 45dias, sobre alimentação saudável (grupo palestra- GPA; n = 113). Foram aplicados questionários sobre consumo habitual de FH, e questionário de freqüência alimentar semi-quantitativo, antes e após as intervenções. Resultados: O perfil amostral (63% de mulheres, idade = 41,0 ± 10,3, IMC = 30,6± 5,6 kg/m2) foi equivalente nos dois grupos. No grupo GPR, entre os que apresentaram freqüência de pelo menos 50% (n = 73), após a intervenção, houve aumento significativo da freqüência de indivíduos que consumiam pelo menos 4 porções de F por dia (?2 = 22,7; p=0,0002), o que não foi observado no grupo GPA, entre os que apresentaram pelo menos 50% de participação nas palestras (n=68). O aumento no consumo de F foi significativamente maior no GPR, que no grupo GPA (p = 0,0001). Para H não houve diferença entre os grupos, após a intervenção (p = 0,145), apesar do consumo apresentar associação significante com redução no consumo energético tanto no grupo GPR (r = 0,210; p = 0,045), quanto no GPA (r = 0,325; p = 0,007). Conclusão: Utilizando estratégia voltada para o consumo de FH, a intervenção provocou aumento significativo do consumo de F entre os participantes do GPR. Apesar de não ter sido encontrado aumento significativo do consumo de H, o nível de ingestão de alimentos deste grupo, apresentou reflexo em outro parâmetro de consumo, como o valor energético da dieta, importante para o manejo da dieta de indivíduos obesos.

PS-02-125

EFEITOS DO CONSUMO DE FRUTAS NO CONTROLE DO COLESTEROL TOTAL DE ADULTOS PARTICIPANTES DE PROGRAMA PARA MUDANÇA DO ESTILO DE VIDA

MAYARA FRANZOI MORENO; MAURO MASSAO TAKAHASHI; ERICK PRADO DE OLIVEIRA; FERNANDO MORETO; FABIO LERA ORSATTI; KATIA CRISTINA PORTERO MC LELLAN; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: Departamento de Saúde Pública, FMB, UNESP/Botucatu

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Existem diversos estudos que mostram os efeitos benéficos da dieta rica em frutas e vegetais. A Organização Mundial da Saúde estima que o baixo consumo de frutas e vegetais contribui aproximadamente com 2,7 milhões de mortes (4,9%) ao ano relacionadas às doenças crônicas não-transmissíveis. Sabe-se que as elevadas concentrações de colesterol total e LDL-c são importantes fatores de risco para doenças cardiovasculares. Evidências mostram que dietas com grandes quantidades de frutas e vegetais, e baixas de gordura saturada reduzem substancialmente o colesterol total e o LDL-c. Objetivos: Determinar os efeitos da ingestão de frutas na redução das concentrações de colesterol total. Metodologia: A amostra foi constituída por 305 indivíduos adultos acima de 35 anos (50,5 ± 9,8 anos), 161 mulheres e 144 homens, com IMC médio de 29,3 ± 5,2 kg/m², participantes de programa de mudança do estilo de vida, nos anos de 2002 a 2007. Foram mensurados peso e altura para posterior cálculo do IMC. A dosagem das concentrações de colesterol total foi obtida pelo método de química seca. Os dados dietéticos foram obtidos pelo recordatório de 24 horas com posterior cálculo no software Nutwin® versão 1.5/2002. A ingestão de frutas foi calculada de acordo com as porções preconizadas pela Pirâmide Alimentar Adaptada (PHILIPPI et al., 1999). Foi realizada análise de regressão múltipla para a ingestão de frutas e colesterol total com intervalo de confiança de 95%. Resultados: A mediana do consumo de frutas foi de 2,0 (0 – 12,4) porções. A média das concentrações de colesterol total foi de 203,6 ± 39,4 mg/dL. A ingestão equivalente a 10 porções de frutas diárias pode reduzir o colesterol total em 20,7 mg/dL. Os indivíduos com esta ingestão apresentaram concentração de colesterol de 188,7 mg/dL (IC: 177,4 – 199,9), ou seja, abaixo do limite de normalidade. Conclusão: A ingestão de frutas contribui para que as concentrações de colesterol total permaneçam dentro dos limites de normalidade e pode ser considerada fator protetor para a hipercolesterolemia.

PS-02-126

CONSTRUÇÃO DE UM QUESTIONÁRIO QUANTITATIVO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR PARA PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA

NATASHA CRISTINA SANTOS; LEIKO ASAKURA; MICHELE CRISTINA FERREIRA; SIMONE KIMIE OKU; MARINA QUEIROZ FREIRE; ANITA SACHS; LUCIOLA CASTRO COELHO; RITA DE CÁSSIA COELHO ALMEIDA AKUTSU

Instituição: Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP/EPM

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação pode ser um fator de risco ou de proteção para a Síndrome Metabólica (SM). Portanto, é necessário o desenvolvimento de instrumentos que permitam conhecer e avaliar a alimentação de pacientes com SM. Objetivos: Construir um Questionário Quantitativo de Freqüência Alimentar (QQFA) para pacientes com SM. Metodologia: Foram coletados 232 Recordatórios de 24 horas (R24h), de indivíduos de ambos os sexos, diagnosticados como portadores de Síndrome Metabólica segundo os critérios do NCEP - ATP III de 2005, atendidos em ambulatórios de nutrição de uma universidade pública de São Paulo. A lista de alimentos do questionário foi elaborada a partir desses R24h aplicados na primeira consulta. Para identificar os alimentos de maior importância utilizou-se a fórmula de Contribuição Relativa proposta por Block e colaboradores em 1986, onde integraram o QFA aqueles alimentos que contribuíram com até 95% da ingestão diária total de calorias. Incluíram-se também aqueles alimentos citados durante a anamnese alimentar como consumidos habitualmente, mesmo que não referidos nos recordatórios. As porções alimentares foram classificadas em pequenas, médias e grandes, de acordo com a distribuição percentual dos pesos em gramas referidos nos R24h. Foram definidas 11 categorias de freqüências e quatro unidades de tempo. O período de referência foi o ano anterior à entrevista. Resultados: A lista final do QQFA apresentou 93 alimentos em 79 itens alimentares, divididos em 12 grupos, no qual foi adotada a nomenclatura da Pirâmide Alimentar adaptada para a população brasileira. Identificou-se que os alimentos que mais contribuíram para o total de calorias da dieta destes pacientes foram: arroz branco (13,30%), pão francês (8,31%), frango (4,77%), feijão (4,06%), leite integral (3,75%), margarina (3,42%), macarrão (3,14%), bife frito (2,84%), café adoçado (2,67%) e açúcar refinado (1,03%). Conclusão: É necessário que sejam realizados estudos de validade e de reprodutibilidade deste instrumento para que seja utilizado em estudos populacionais que visem estabelecer uma relação entre dieta e a Síndrome Metabólica.

PS-02-127

CARACTERIZAÇÃO E EVOLUÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BENEFICIADAS PELO PROGRAMA DO LEITE EM UMA UNIDADE DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE NATAL-RN

NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO; MARIA DO SOCORRO MEDE AMARANTE

Instituição: FARN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição infantil ainda é um problema de dimensões alarmantes. Associada à pobreza e a desigualdade é um expressivo fator de mortalidade de crianças nos países em desenvolvimento. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) menciona a adoção de cuidados especiais às crianças de 6 a 23 meses em situação de risco nutricional. Em 1993, foi instituído em âmbito nacional o Programa de Apoio aos Desnutridos e às Gestantes em Risco Nutricional - "Leite é Saúde" pela portaria nº 799. Em 1998 o programa sofreu algumas modificações e sua implantação foi descentralizada para os municípios. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi avaliar a evolução do estado nutricional de um grupo de crianças atendidas pelo Programa do Leite no município de Natal/RN. Metodologia: Trata-se de um trabalho de cunho longitudinal realizado no período de janeiro a agosto de 2008. A população estudada abrangeu 97 crianças, de 6 a 59 meses de idade, as quais foram submetidas à avaliação antropométrica através da aferição do peso e altura. Os valores obtidos na avaliação antropométrica foram comparados com os apresentados na Norma Técnica da Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN, 2004, que segue as tabelas de referência do NCHS, 1977. As mães ou responsáveis foram entrevistados para a obtenção das informações socioeconômicas. Resultados: Os resultados obtidos constataram que 44,3% das crianças pertencem a famílias com renda familiar inferior a 1 salário mínimo; a escolaridade materna está concentrada no ensino fundamental incompleto (55,2%), e, observou-se também alta prevalência de nascimento pré-termo (15,4%). Apenas 55,6% das crianças foram amamentadas de forma exclusiva até os 6 meses de idade, e a faixa etária de 6 a 24 meses foi onde ocorreu o predomínio de inscrição no programa com 82,1%. Quanto à avaliação antropométrica, inicialmente a maior parte da população apresentou-se com 75,3%, 84,4% e 69,1% de adequação, respectivamente para os índices altura/idade, peso/altura e peso/idade. Conclusão: Ao final observou-se que esses valores permaneceram praticamente inalterados. Foi possível concluir que não houve melhora significativa no estado nutricional das crianças com baixo peso e/ou baixa altura ao longo de 6 meses. Recomenda-se que se ampliem os fatores de inclusão e manutenção não apenas do ponto de vista nutricional, mas também do socioeconômico.

PS-02-128

FORMAÇÃO E CAPACITAÇÃO DO NUTRICIONISTA QUE ATUA NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL.

RAFAELA DA SILVEIRA CORRÊA; JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; ILAINE SCHUCH

Instituição: UFRGS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estudos demonstram a importância da escola para formar e consolidar hábitos saudáveis visando o bom estado nutricional na infância. O papel do nutricionista na garantia de uma alimentação saudável vai além da elaboração do cardápio de acordo com as necessidades deste ciclo de vida, do hábito alimentar e do perfil epidemiológico. Compete a ele toda a ação de planejamento e execução da produção de refeições o que envolve um rigoroso processo de controle de qualidade e de custos desde a compra dos produtos até a distribuição e consumo final. Além disso, a escola é um espaço privilegiado para as atividades de monitoramento do estado nutricional e de educação alimentar. Dessa forma podemos observar a complexidade do trabalho do nutricionista no PNAE e a necessidade de preparar o profissional para a gestão do programa. Objetivos: Identificar a necessidade de formação e capacitação dos nutricionistas que trabalham na alimentação escolar no estado do Rio Grande do Sul. Metodologia: O delineamento deste estudo define-se como um levantamento de caráter descritivo. Resultados: Participaram do estudo 171 nutricionistas que atuam no PNAE no RS. Constatou-se que a maioria destes (65,5%) não possui especialização na área e que 95% dos nutricionistas sentem necessidade de uma formação específica para o trabalho que desempenham. Para 30% dos nutricionistas trabalhar no Programa Nacional de Alimentação do Escolar é o 1º emprego e a grande maioria (71,9%) teve o seu primeiro contato com esta temática no próprio trabalho. Corrobora o fato de 63,2% dos entrevistados não terem recebido capacitação para atuar no PNAE, sendo assim, a grande maioria dos nutricionistas relatou ter enfrentado dificuldades no início da atuação no PNAE (82,5%). Conclusão: Destaca-se a necessidade de formação específica para atuação profissional na gestão de programas sociais na área da alimentação e nutrição, ao nível de graduação, de aperfeiçoamentos e de especialização.

PS-02-129

COMPARAÇÃO ENTRE O PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL OBTIDO POR 3 MODELOS DE BIOIMPEDÂNCIA E MEDIDO POR DXA EM MULHERES PÓS-PARTO

VIVIAN WAHRLICH; CARLA VALENÇA BARROS; MARIA BEATRIZ T. CASTRO; JULIANA DA MATA MACHADO; ROBERTA DE SOUZA AMARAL

Instituição: UFF, UERJ, UFRJ

Ag.Financiadora: FAPERJ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil, ainda são escassos os estudos sobre a composição corporal em mulheres no período pós-parto e na maioria das vezes baseiam-se em medidas antropométricas como as dobras cutâneas. A bioimpedância (BIA) é uma boa alternativa para a determinação da composição corporal na prática clínica ou em estudos epidemiológicos por sua simplicidade e alta reprodutibilidade. Entretanto, os aparelhos de BIA dependem de equações de predição que variam conforme o modelo e por isso precisam ser validados antes de recomendá-los para uso em mulheres no pós-parto. Objetivos: O objetivo deste trabalho é comparar, de forma preliminar (n=19), o percentual de gordura corporal (%GC) obtido por 3 modelos de BIA e a técnica de absorptiometria de raio-X de duplo feixe (DXA) em mulheres de uma coorte no período pós-parto. Metodologia: Foram recrutadas mulheres maiores de 18 anos e que apresentavam sobrepeso (índice de massa corporal - IMC > 25) no pós-parto em um hospital da Baixada Fluminense. Estas mulheres foram convidadas a comparacer ao Laboratório Interdisciplinar de Avaliação Nutricional no segundo mês após o parto para a avaliação da composição corporal. O percentual de gordura corporal foi obtido por 3 modelos de bioimpedância (Tanita BC-533; Byodinamics 450 e RJL) e por DXA. Resultados: A idade média (desvio-padrão) foi de 26,6 (4,9) anos e em média as mulheres apresentavam sobrepeso (IMC = 28,4). O %GC médio medido por DXA foi de 40,1 (3,9) %. A média de %GC obtido por bioimpedância foi 36,2 (4,9) % para o modelo Tanita; 35,9 (5,2) % para o RJL e 33,3 (3,5) % para o Byodinamics. O menor percentual de diferença entre o %GC obtido por BIA e DXA foi de -9,6% (Tanita) e o maior foi de -16,9% (Byodinamics). O teste T pareado demonstrou que o %GC obtido por todos os modelos de BIA foi significativamente menor do que o obtido por DXA. Conclusão: Os dados preliminares deste estudo revelam que o %GC em mulheres no pós-parto é subestimada pelos três modelos de BIA.

PS-02-130

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ARROZ INTEGRAL

ANDRÉA ROGICK CHAGAS; DÉBORA SALEMI DINI; THAIS BATISTA LIMEIRA; FERNANDA GRANJA OLIVEIRA; CRISTINA REBOLHO SILVA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Brasil encontra-se entre os dez principais produtores mundiais de arroz, produzindo em 2008, 12.000 toneladas desse cereal. De acordo com a Portaria nº 269 de 1988, do Ministério da Agricultura, o arroz é definido como os grãos provenientes da espécie Oriza sativa, sendo classificado como arroz integral, o produto do qual somente se retira a casca durante o beneficiamento, mantendo-se intacto o germe e as camadas interna e externa do grão, sendo obtido a partir do arroz em casca natural ou parboilizado. O grão não passa pela etapa de polimento retendo as camadas mais externas, ficando, assim, com uma coloração mais escura, um gosto mais acentuado e uma textura mais dura após o cozimento. O arroz integral é uma excelente fonte de carboidratos, além de tiamina e niacina que são, em parte, perdidas no processo de polimento. Objetivos: Avaliar a adequação da rotulagem de arroz integral de diferentes marcas comercializadas em uma loja de produtos naturais localizada na zona sul do município de São Paulo. Metodologia: A pesquisa ocorreu nos meses de maio e junho de 2009. A amostra foi composta por rótulos de 11 marcas de arroz integral, totalizando 20 embalagens englobando o agulhinha, o preto, o cateto e o cateto com vermelho. A rotulagem foi analisada de acordo com o preconizado pelas Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária RDC n° 259/2002, RDC n° 359/2003 e RDC n° 360/2003. Resultados: Dos 20 rótulos analisados, 35% apresentaram algum item em desacordo com a Resolução RDC n° 259/2002, destacando-se a falta de instruções para o preparo. Em relação à Resolução RDC n° 359/2003, 25% dos rótulos apresentaram o peso da porção diferente ao estabelecido pela legislação. Quanto a Resolução RDC n°360/2003, foram encontradas inadequações referentes à sequência de nutrientes em 20% dos rótulos e ausência da declaração do valor energético em kJ em 35% das amostras. Conclusão: É crescente o interesse da população pelo arroz integral por apresentar maior quantidade de fibras frente ao arroz polido, portanto torna-se necessária a adequação da rotulagem, que representa o acesso do consumidor às características nutricionais dos alimentos.

PS-02-131

CONSUMO ALIMENTAR E ALEITAMENTO MATERNO EM CRIANÇAS NO SEGUNDO ANO DE VIDA, BELO HORIZONTE-MG.

BÁRBARA GALVÃO CALDAS; GABRIELA BARBOSA PIRES D SOUZA; MAÍRA VASCONCELOS REIS; POLLYANA RIBEIRO CASTRO; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; CLÁUDIA REGINA LINDGREN ALVES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação na infância relaciona-se intrinsecamente com as condições de nutrição e saúde, especialmente entre as crianças com idade inferior a dois anos. Nesse período da vida, uma alimentação inadequada acarreta inúmeras consequências, com destaque para aumento da morbidade, representada pelas doenças infecciosas, desnutrição e carências específicas de micronutrientes. Objetivos: Avaliar o consumo alimentar e aleitamento materno em crianças de 12 a 24 meses, adscritas à área de abrangência de uma Unidade Básica de Saúde de Belo Horizonte, Minas Gerais. Metodologia: Estudo transversal com crianças de 12 a 24 meses adscritas à uma Equipe de Saúde da Família do Distrito Sanitário Nordeste de Belo Horizonte. Foram coletadas informações sobre aleitamento materno e alimentação complementar, através de questionário de frequência alimentar e de introdução de alimentos. Realizou-se análise descritiva dos dados, testes qui-quadrado e Kruskall-Wallis. Resultados: Das 45 crianças residentes na referida área, participaram do estudo 41 crianças, sendo 58,5% meninos. Verificou-se que apenas 29,3% das crianças ainda recebiam leite materno e que 17,1% apresentaram aleitamento exclusivo até 6 meses. Quanto ao consumo de alimentos, observou-se que 85% das crianças consumiam açúcares e doces mais de 1 vez/dia, enquanto 70,7 e 73,2%, respectivamente, consumiam frutas e verduras apenas 1 vez/dia. Cerca de 75% das crianças consumiam carne diariamente e a maioria (61%) consumia ovos de 1 a 4 vezes/semana. Não houve diferença estatística entre o consumo de alimentos segundo presença de aleitamento materno. No entanto, identificou-se maior mediana de idade de introdução de alguns alimentos nas crianças em aleitamento materno: água (5,5 meses; IC95:3,1-6,0 vs 3,0; IC95:2,54-3,66; p=0,003); suco natural (6,0 meses; IC95:4,81-8,69 vs 4,0; IC95:3,78-4,63; p<0,01); outros leites (7,0 meses; IC95:4,85-10,31 vs 4,0; IC95:3,75-7,29 p=0,05) e comida familiar (12,0 meses; IC95:2,82-35,02 vs 9,0; IC95:6,30-19,08; p=0,03). Conclusão: Os dados obtidos sugerem introdução de alimentos mais adequada entre as crianças em aleitamento materno complementado do que nas desmamadas. No entanto, foram observadas inadequações alimentares, principalmente em relação a açúcares, frutas e legumes, que precisam ser trabalhadas pela equipe de saúde em ações futuras em virtude da importância da formação de hábitos alimentares adequados nos primeiros anos de vida para saúde atual e em outros ciclos da vida.

PS-02-132

TESTE DE ACEITABILIDADE - A PROVA DE FOGO DO CARDÁPIO

CAROLINA V C C SOUSA

Instituição: Prefeitura Municipal de Vitória

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Programa de Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), criado em 1955, visava à redução da desnutrição no país e alcançou, em 2004, a visão do direito humano. Por isso, seu objetivo é atender às necessidades nutricionais dos estudantes, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis. Para avaliar se a alimentação escolar está satisfazendo aos clientes, é necessário fazer um teste de aceitabilidade, conforme preconizado pelo FNDE. Objetivos: Verificar a aceitabilidade de algumas preparações utilizadas na alimentação escolar do município. Metodologia: Foram realizados sorteios para selecionar a unidade de ensino, determinar a refeição salgada (bobó de frango) e a preparação doce (canjicão com coco). A Escala Hedônica Híbrida foi escolhida para a aplicação do teste devido a turma atendida (4ª série), sendo oferecida 5 respostas possíveis, ordenadas em níveis de aprovação. Os alunos da turma selecionada foram liberados para o recreio 10 minutos mais cedo. No refeitório, foi explicado o objetivo do teste e como preencher o formulário e logo após o termino da refeição, o aluno respondia-o e devolvia-o à nutricionista. Para maior conforto do entrevistado, não foi necessário a identificação do mesmo. Para que uma alimentação fosse considerada aprovada no teste de aceitabilidade deveria ter 85% de respostas correspondente a "gostei" e "gostei muito". Resultados: Vinte e cinco alunos avaliaram a preparação canjicão com coco, sendo que 52% aprovaram a preparação, enquanto 48% desgostaram ligeiramente, extremamente ou foram indiferentes. Esse resultado determinou a retirada da preparação do cardápio. O bobó de frango foi analisado por trinta e cinco pessoas, sendo que as 94,28% aprovaram e apenas 5,71% foram indiferentes. Além de atingir o mínimo exigido, o fato de nenhum avaliador marcar as opções desgostei confirmam a preferência desses alunos por essa preparação. Conclusão: A não aprovação do canjicão com coco já era esperado, pois é comum a diminuição do consumo de leite nessa faixa etária. Assim, duas ações são necessárias: busca e introdução de outras preparações fonte de cálcio e atividades de educação nutricional. A oferta de grandes refeições é amplamente criticada, principalmente devido ao horário do recreio, às 9:30 e 15:30. Entretanto, o resultado do teste e a prática mostram que tais preparações são bem aceitas nessa unidade, possívelmente devido a baixa renda dos alunos.

PS-02-133

QUÃO SAUDÁVEIS SÃO OS ALIMENTOS LIVRES DE GORDURAS TRANS?

CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS MORAIS; ANA SÍLVIA COSTA SILVA; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO; SEVERINA CARLA V C LIMA; LUCIA F C P SCHWARZSCHILD

Instituição: UFRN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A comprovação científica dos danos causados pelos ácidos graxos trans (AGT) à saúde tornou-se preocupação mundial e o termo zero trans e similares são apelos comerciais apresentados nos rótulos dos alimentos associados à frases complementares que objetivam vender a imagem de produtos mais saudáveis. Entretanto, a relativa ausência de AGT não caracteriza o alimento como saudável, visto que ele pode ser fonte de outros fatores dietéticos associados às DCNT. Objetivos: Analisar alimentos livres de gorduras trans, classificando-os como "saudáveis", em relação às informações nutricionais declaradas de interesse das DCNT. Metodologia: Foram identificados no mercado local, no ano de 2008, 281 produtos embalados que apresentavam a informação nutricional "livre de trans". Os produtos foram divididos em oito grupos, conforme a RDC nº 359/03 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e em 29 categorias, conforme descrição (designação) do produto no próprio rótulo. Foram sorteados 61 produtos (20%) em caráter aleatório de modo que cada categoria fosse representada por no mínimo um produto. Analisaram-se as seguintes informações nutricionais de interesse das DCNT: energia, açúcares livres, gorduras totais, gorduras saturadas, colesterol e sódio, além da lista de ingredientes. Os critérios para análise foram embasados na Portaria nº 27/98 da Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS), quanto a qualificação de "alimento saudável", conforme observância dos critérios de classificação para o atributo "baixo" do respectivo fator dietético. Resultados: Os alimentos livres de trans não satisfazem o atributo "baixo" em relação à energia (100%); gorduras totais (95%); saturadas (92%) e sódio (79%). Segundo a lista de ingredientes, os produtos apresentavam: gordura vegetal hidrogenada (8,1%); gordura de palma (10,8%); gordura vegetal interesterificada (56%); e fontes de açúcares livres (72,1%) incluindo, neste caso, todos os grupos de alimentos analisados. Conclusão: Os alimentos industrializados isentos de gorduras trans, por si sós, não podem ser classificados como saudáveis e o seu consumo não pode ser indiscriminado. A presença de fatores dietéticos relacionados ao maior risco de desenvolvimento de DCNT é importante, havendo diferenças entre os produtos de uma mesma categoria ou grupo de alimentos, cabendo ao consumidor conferir maior atenção aos rótulos dos alimentos embalados.

PS-02-134

OBESIDADE CENTRALIZADA E PREDIÇÃO DA PRESSÃO ARTERIAL ELEVADA EM ADOLESCENTES: COMPARAÇÃO ENTRE DOIS CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO.

CLÉLIA DE OLIVEIRA LYRA; SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO; RICARDO FERNANDO ARRAIS; NATÁLIA LOUISE DE ARAÚJO CABRAL; MARCELA PINHEIRO MARQUES; ANA LÚCIA MIRANDA; LÚCIA DE FÁTIMA CAMPOS PEDROSA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Ag.Financiadora: CNPQ - EDITAL 002/2006

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade centralizada e a pressão arterial elevada estão associadas a diversos fatores de risco para doença cardiovascular, inclusive entre adolescentes. A identificação precoce destes fatores de risco nesta faixa etária é importante no campo da prevenção das doenças cardiovasculares, uma vez que nem sempre está associada apenas ao excesso de peso. Dois critérios de classificação são comumente utilizados para detectar obesidade centralizada em adolescentes, o de Fernandez et al (2004) e o de Taylor et al (2000). Objetivos: Avaliar a sensibilidade, especificidade, valor preditivo positivo e negativo da obesidade central identificada por dois critérios de referência na predição da pressão arterial elevada. Metodologia: Estudo transversal com 350 adolescentes, selecionados a partir de amostragem aleatória em dois estágios. A cintura foi medida na menor circunferência entre a última costela e a crista ilíaca, ao final da expiração e a tomada da pressão arterial foi realizada duas vezes com intervalo de 5 minutos para cada aferição e em dois momentos distintos. A pressão arterial foi classificada por NHBPEP (2004). Foram construídas tabelas de contingência comparando a presença/ausência de pressão arterial elevada, com a presença/ausência de obesidade centralizada, de acordo com os critérios de classificação de Fernandez et al (2004) e Taylor et al (2000). Resultados: A sensibilidade foi de 50% para o critério de Fernandez et al. e de 37% para Taylor et al. A especificidade e o valor preditivo negativo foram elevados para os dois critérios. O valor preditivo positivo foi duas vezes maior para a classificação de Taylor et al. quando comparado ao de Fernandez et al. (22%, 11%, respectivamente). Conclusão: O critério de Fernandez et al. mostrou-se mais sensível na detecção de pressão arterial elevada em adolescentes. A especificidade e o valor preditivo negativo indicaram que a obesidade centralizada confirma o diagnóstico de adolescentes com pressão arterial elevada.

PS-02-135

ANÁLISE DA EFICIÊNCIA DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA INDÍGENA PATAXÓ

TATIANA COURA OLIVEIRA; RAFAELA FERREIRA MARTINS; LUCIANO CAMPOS CARVALHO

Instituição: Centro Universitário do Leste de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Sabe-se muito pouco a respeito da situação nutricional da população indígena do Brasil. Os dados existentes são usualmente obtidos através de pesquisas acadêmicas, porém devido às diferenças entre os povos, torna-se difícil realizar comparação e generalização dos mesmos. A política de alimentação e nutrição do Brasil tem uma trajetória de mais de 50 anos, mas somente em 2003 os alunos das escolas indígenas foram incluídos como beneficiários do programa de alimentação escolar, que visa suprir 30% das recomendações nutricionais diárias. Objetivos: Analisar a contribuição nutricional da alimentação escolar indígena. Metodologia: Realizou-se um estudo transversal com 25 crianças indígenas da Educação Infantil ao 4° ano do Ensino Fundamental, com idades entre 5 e 9 anos. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário do Leste de Minas Gerais, sob o protocolo nº 16.81.08. Foi realizada avaliação do consumo alimentar, utilizando o método recordatório alimentar de 24 horas, calculando-se o conteúdo de energia e sua distribuição em macronutrientes, cálcio, ferro, vitamina A e C. Avaliou-se a alimentação escolar de 3 dias consecutivos, com base em entrevistas realizadas com as cantineiras e na observação das porções servidas. Resultados: Verificou-se uma ingestão de 1208 kcal, 316 mg de cálcio, 5 mg de ferro e 201 µgRE de vitamina A de consumo médio diário, não alcançando assim os valores recomendados. No entanto, proteína (53 g) e vitamina C (69 mg) ultrapassaram as recomendações. A contribuição média da alimentação escolar para energia, proteína, cálcio, ferro, vitaminas A e C, foi de 16,8%, 13,5%, 8,5%, 13,9%, 11,9% e 2,18%, respectivamente. Conclusão: Pôde-se constatar a inexistência de cardápio, bem como a falta de padronização das per capitas, sendo esses os principais contribuintes da não adequação nutricional da alimentação escolar. É importante que novos estudos sejam realizados nesse contexto, visando conhecer a atuação efetiva do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), bem como verificar se o valor repassado é suficiente para atingir 30% das recomendações nutricionais.

PS-02-136

COMPARATIVE STUDY OF SAGITTAL ABDOMINAL DIAMETER AND WAIST CIRCUMFERENCE FOR DIAGNOSING CENTRAL OBESITY AMONG OBESE ADULTS

GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; KÁTIA CRISTINA PORTERO-MCLELLA; JOSÉ EDUARDO CORRENTE; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: CeMENutri-UNESP/Botucatu, PUC/Campinas e UNIFESP

Ag.Financiadora: CNPQ, FAPESP.

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Indirect anthropometric estimates of body composition have proven useful for clinical practice and epidemiologic surveys because they are simple, noninvasive, and cheap. However, studies that compare the association between anthropometric variables are scarce, particularly in Brazilian subjects. Objetivos: We aim to compare the sagittal abdominal diameter (SAD) with waist circumference (WC) as a predictor of central obesity among adults and to identify the sensitivity and specificity of the best cut off point for SAD. Metodologia: A cross-sectional study of 266 Brazilians adults (normal and overweight), aged 31-84 years old, of which 89 men and 177 women, was carried out. Anthropometric measurements such as SAD, weight, height, waist and hip circumferences, waist and hip ratio, body mass index, body fat percentage were performed. Receiver Operating Characteristics (ROC) curves were used to identify the sensitivity and specificity of the best cut off point for SAD as a predictor of central obesity. Statistical analysis were considered significant with a value of $p<0.05$. Resultados: The SAD measurement was positively correlated with WC for both genders, although stronger among overweight women ($r=0.71$; $p<0.001$ and $r=0.79$; $p<0.001$, respectively). ROC curves identified the best cut-off points for SAD of 23.1cm and 20.1cm for men and women (96% and 85% sensitivity, 86% and 84% specificity, respectively). Conclusão: SAD measurement may be used as an anthropometric tool to identify central obesity among women for presenting adequate sensitivity and specificity.

PS-02-137

PREVALÊNCIA DA SÍNDROME METABÓLICA SEGUNDO DOIS CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA

LARA LÍVIA SANTOS SILVA; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO; SIMONI URBANO SILVA; CLÁUDIA REGINA OLIVEIRA ZANINI; MARIA VIRGÍNIA CARVALHO; DALMA ALVES PEREIRA; CLÁUDIA MARIA SALGADO; EDNA CUNHA VIEIRA; LUCIANA MUNIZ SANCHES SIQUEIRA; SUYÁ FERREIRA SANTANA; PAULO CÉSAR BRANDÃO VEIGA JARDIM; ANA LUIZA LIMA SOUSA; LARISSA GOMES BERNARDO

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A síndrome metabólica(SM) é composta por fatores relacionados com obesidade central e resistência à insulina. Não há consenso do ponto de corte da circunferência da cintura(CC) para seu diagnóstico. Objetivos: Analisar a prevalência da síndrome metabólica segundo dois critérios de classificação da circunferência da cintura. Metodologia: Estudo transversal, setembro/2007 a março/2008. Foram analisadas variáveis demográficas (idade e sexo), antropométricas (peso, altura e circunferência de cintura), bioquímicas (níveis séricos de glicemia de jejum, HDL-c, e triglicérides) e antecedentes farmacológicos de 462 pacientes hipertensos. A CC foi aferida com fita métrica inextensível no ponto médio entre a crista ilíaca anterior superior e a última costela. A SM foi definida segundo os critérios revisados do NCEP-ATP III e os do IDF. O NCEP preconiza pelo menos três dos seguintes critérios: CC ≥88cm(mulheres) e ≥102cm(homens); HDL <50mg/dL(mulheres) ou <40mg/dL(homens); triglicérides ≥150mg/dL; pressão arterial ≥130/85mmHg; glicemia ≥100mg/dL. O IDF propõe os mesmos critérios, no entanto a CC é critério obrigatório e valores limítrofes são ≥80cm(mulheres) e ≥90cm(homens). Os dados foram analisados no STATA 7.0. Resultados: A média de idade foi de 61,0±11,5 anos, variando de 20 a 87 anos, sem diferença entre os sexos. A obesidade abdominal foi observada para 35,8% (homens) e 73,6% (mulheres) segundo NCEP e segundo IDF foi de 75,8% (homens) e 90,7% (mulheres). A prevalência de SM pelo NCEP foi de 72,3%, 50,5% entre os homens a 77,9% entre as mulheres ($p<0,001$). Segundo IDF, essa prevalência foi de 76,4%, sendo 61,0% e 80,4% entre homens e mulheres, respectivamente. Houve diferença estatisticamente significativa na análise de prevalência para o total dos pacientes ($p=0,048$), diferença essa que não se manteve na análise por sexo. Conclusão: Foi observada uma alta prevalência de SM em hipertensos segundo os dois critérios mais utilizados atualmente, sendo maior segundo o IDF. A obrigatoriedade do componente obesidade abdominal, compreendendo valores de referência reduzidos para circunferência da cintura parece justificar a maior prevalência de SM encontrada por este critério diagnóstico. A classificação pelo IDF contribui para a identificação e tratamento precoce da SM, prevenindo o desenvolvimento de diabetes e/ou doenças cardiovasculares.

PS-02-138

AVALIAÇÃO DO ACOMPANHAMENTO DO CRESCIMENTO DE LACTENTES MENORES DE UM ANO RESIDENTES EM CUIABÁ-MT POR MEIO DA CADERNETA DE SAÚDE DA CRIANÇA.

GIOVANNY VINÍCIUS ARAÚJO FRANÇA; TÂNIA MARIA ROSÁRIO; GISELA SOARES BRUNKEN

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O primeiro ano de vida se caracteriza como um período de crescimento acelerado, no qual um acompanhamento adequado pode ser decisivo para que se possa identificar déficits de peso e estatura e realizar intervenções bem sucedidas. Objetivos: Avaliar o acompanhamento do crescimento de lactentes menores de um ano residentes em Cuiabá-MT por meio da Caderneta de Saúde da Criança. Metodologia: Em 2008, realizou-se a Pesquisa Nacional de Prevalência do Aleitamento Materno, de delineamento transversal, por ocasião do Dia "D" da Campanha Nacional de Vacinação, em Unidades Básicas de Saúde. A amostragem foi por conglomerados, em dois estágios. Aplicou-se um questionário semi-estruturado, com características das crianças e das mães, elaborado pelo Instituto de Saúde de São Paulo. Os dados foram digitados em software construído pela Fundação Oswaldo Cruz, com verificação de inconsistências. As cadernetas de saúde dos lactentes foram avaliadas a fim de se identificar os registros de peso e estatura. Resultados: Foram avaliados 786 lactentes, sendo 52,4% (N=412) meninos e 32,6% (N=256) com idade entre 3 e 6 meses. Verificou-se que a maior parte dos lactentes avaliados faz consultas de rotina em Unidades de Saúde da Família (41,4%), seguidos dos que consultam em serviços particulares ou convênio (30,3%). Cerca de 90% (N=677) apresentava a caderneta da criança em mãos no momento da entrevista, das quais 60,6% (N=410) apresentava pelo menos dois registros de peso e estatura no gráfico de crescimento. A presença de registros mostrou-se associada à idade do lactente, sendo mais freqüente quanto menor a idade ($p<0,001$), porém não mostrou associação com o tipo de serviço que consulta (público/privado). Conclusão: Percebe-se que grande parte dos lactentes não apresenta registro de medidas de peso e estatura, o que pode indicar um acompanhamento inadequado do crescimento das crianças ou falhas no registro das informações, sendo tal registro essencial para avaliação da qualidade dos serviços de saúde.

PS-02-139

OCORRÊNCIA DE ANEMIA EM ESCOLARES RESIDENTES NA ZONA NORTE DE MANAUS-AM, 2008.

TATIANA MELO LOPES; FERNANDO HÉLIO ALENCAR; MARGARETE DE SÁ SOARES; PRISCILLA DE OLIVEIRA CIOTTI; DEBORAH RODRIGUES DE FREITAS; NELI ALFAIA BATISTA; DIONÍSIA NAGAHAMA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A literatura identifica a anemia ferropriva como a principal carência nutricional, notadamente nos países em desenvolvimento, cuja persistência e agravamento já assume a magnitude de problema de saúde pública. Sua importância epidemiológica se traduz no comprometimento do crescimento e desenvolvimento cognitivo das crianças, sistema imunológico com reflexos negativos na curva de morbimortalidade. Objetivos: Objetivando contribuir para a composição do diagnóstico da qualidade de vida do homem no contexto amazônico o presente estudo investigou a magnitude e determinantes da anemia ferropriva em escolares residentes na zona norte de Manaus. Metodologia: O estudo envolveu 567 escolares, representando este universo a demanda do Programa Saúde da Família –PSF, para o referido segmento populacional em 2008. Foi adotado como critério de inclusão a condição do escolar ser amazonense e estar matriculado no PSF. Para o diagnóstico da anemia foi utilizado amostras de sangue obtidas por punção digital sendo a leitura realizada no Hemo Cue, adotando-se os critérios da WHO, 2002. Considerou-se anêmico o escolar que apresentou concentração de hemoglobina inferior a 11,0 mg/dL, e, para os casos graves, concentrações inferiores à 9,5 mg/dL. O estudo foi desenvolvido após sua aprovação por Comitê de Ética em Pesquisa. Resultados: O estudo evidenciou 28,7% de escolares anêmicos predominando a forma leve, e, 4,9% se enquadrando na forma grave. Os casos de anemia foram mais freqüentes no gênero masculino (52,8%), comprometendo indistintamente todas as faixas etárias ($p<0,05$). Em relação ao padrão alimentar constatou-se associação significativa nos casos de anemia com o consumo diário dos escolares em relação aos seguintes alimentos: cereais/derivados; leite; derivados do leite; ovos; frutas e legumes; carnes; embutidos; açúcar; refrigerante ($p<0,05$). As variáveis relacionadas ao tipo de moradia não evidenciaram associação estatística significativa, entretanto a variável presença de esgoto sanitário no domicílio evidenciou tendência estatística ($p<0,01$). Dentre as variáveis sociais investigadas apenas o intervalo entre partos revelou forte influência como fator determinante da ocorrência de anemia no contexto analisado ($p=0,000000$). Conclusão: Considerando-se a alta prevalência de anemia registrada na literatura para a região amazônica, pode-se admitir que o percentual registrado no presente estudo (28,7%) seja reflexo das ações implementadas pelo PSF na área urbana de Manaus.

PS-02-140

AVALIAÇÃO DO GANHO PONDERAL DE GESTANTES ATENDIDAS EM INSTITUIÇÃO PÚBLICA E PRIVADA

THELMA FELTRIN RODRIGUES; ROSIANE DE SOUZA PIRES; FERNANDO MOREIRA DE ANDRADE

Instituição: Universidade Nove de Julho

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O ganho de peso insuficiente durante a gestação está relacionado com recém nascido de baixo peso, recém nascido pré-termo e morbimortalidade neonatal. Excesso de ganho de peso também apresenta riscos significativos, como macrossomia fetal, diabetes gestacional e hipertensão. Dos fatores que interferem no ganho ponderal final, o ganho materno é o que mais influencia no peso ao nascimento Objetivos: Avaliar e comparar ganho ponderal de gestantes atendidas em instituição privada e instituição pública, no município de São Paulo. Metodologia: Trata-se de estudo transversal realizado entre julho e outubro de 2008. Foi utilizada amostra de conveniência sendo coletados dados de 120 gestantes – 60 de cada instituição - diretamente nos prontuários. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade. Foram excluídas aquelas mulheres que não tinham registro do peso pré-gestacional, gestantes gemelares e com menos de 18 anos. Os dados levantados: idade, profissão, estado civil, peso pré-gestacional, estatura e ganho de peso total durante a gestação. Foi calculado o IMC (Índice de Massa Corporal) pré-gestacional, por meio da equação: peso (kg) / estatura (metros2), e classificado segundo o Institute of Medicine. Os dados do IMC pré-gestacional e ganho ponderal durante a gestação foram comparados por meio do teste de Kruskal-Wallis, admitindo-se $p< 0,05$. Resultados: Houve melhor estado nutricional na clínica privada: 71,7% eutrofia, 13,3% baixo peso e 15% sobrepeso/obesidade. Na clínica pública o quadro esteve diferente: 60% eutrofia e 20% tanto para baixo peso como para sobrepeso e obesidade. Em relação ao ganho ponderal gestacional, 41,7% das avaliadas na instituição privada apresentaram-se dentro do adequado, contra 30% na instituição pública. O ganho foi acima do adequado para 21,6% e 33,3%, respectivamente. O mesmo valor foi encontrado para ganho de peso abaixo do adequado: 36,7% em ambas as clínicas. A mediana de IMC pré-gestacional na instituição privada foi de 22,65 kg/m2, contra 21,50 kg/m2 na instituição pública. Mediana do ganho ponderal gestacional encontrada nas gestantes da clínica privada foi menor que na pública: 12,25 kg e 12,85 kg, respectivamente. Porém, a diferença não foi estatisticamente significante. Conclusão: Conclui-se que não houve diferença no ganho de peso entre as gestantes atendidas nas duas instituições. Nota-se que na instituição privada tanto o estado nutricional pré-gestacional como o ganho ponderal gestacional adequados apresentaram-se mais prevalentes.

PS-02-141

COMPARAÇÃO DO ESCORE Z DE PERÍMETRO BRAQUIAL DE PRÉ-ESCOLARES CLASSIFICADOS A PARTIR DE DOIS REFERENCIAIS: OMS 2006 E CDC 2000.

VIVIANE NASCIMENTO SIMON; THAIS COSTA MACHADO; CIRO JOÃO BERTOLI; CLAUDIO LEONE

Instituição: Faculdade de Saúde Pública- USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Referenciais de crescimento são utilizados para avaliar o estado nutricional de populações. Nestes se inclui o perímetro braquial (PB), utilizado inclusive em situações emergenciais para triagens rápidas. O referencial CDC 2000 inclui dados para avaliação do PB por sexo e idade. Recentemente, estudo multicêntrico da Organização Mundial de Saúde (OMS/2006), gerou novos dados para crianças de 0 a 60 meses, propondo um padrão "mais adequado" para avaliação do crescimento, PB inclusive. Diferentes referenciais podem gerar diferentes prevalências de distúrbios numa mesma população, dificultando as avaliações. Objetivos: Comparar os referenciais da OMS 2006 e do CDC (2000) na classificação do perímetro braquial de crianças de 2 a 4 anos incompletos, matriculadas em creches municipais. Metodologia: Amostragem seqüencial probabilística, aleatória por conglomerados, tendo como unidade amostral creches municipais do Departamento de Educação e Cultura da Prefeitura, resultando em uma amostra de 206 crianças. Peso, estatura e PB foram avaliados por profissionais treinados, utilizando técnicas e instrumental preconizados, calculando-se a seguir o Índice de Massa Corporal (IMC). Os valores de IMC foram classificados em escores Z pelo referencial da OMS. O PB foi classificado em escore z pelos dois referenciais (OMS e CDC), comparando-se os valores entre os dois por grupos (tercis) de z de IMC e da amostra como um todo. Avaliou-se também a correlação (Pearson) entre as diferenças observadas no PB em função do IMCz. Resultados: A média dos escores z de PB do grupo como mostrou uma diferença de 0,49 (mais elevado para OMS), $p<0,0001$. A mesma tendência foi observada por tercis de IMCz, com valores das diferenças no 1º, 2º e 3º tercil, respectivamente, de 0,478; 0,539; 0,453, todas com $p< 0,05$. Houve uma correlação inversa entre as diferenças dos z de PB e os valores de IMCz ($r = -0,294$; $p<0,0001$). O slope da regressão linear foi -0,0301, $p<0,0001$. Conclusão: Diferenças significantes na classificação do PB ocorrem conforme o referencial utilizado. O referencial da OMS classifica o PB em escores z maiores do que o CDC, sendo mais específico e menos sensível do que o CDC para crianças magras e ao mesmo tempo, mais sensível e menos específico para as com excesso de peso. As diferenças de PB entre os 2 referenciais são maiores nas crianças magras do que nas com excesso de peso.

PS-02-142

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE SEGUNDO A CURVA DE REFERÊNCIA DA OMS 2006 E COMPARAÇÃO DO DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL COM A CURVA DE REFERÊNCIA DO NCHS 1977.

VIVIAN MARIA DOS SANTOS PARA; LUIS CARLOS GIAROLA

Instituição: Universidade Estadual Paulista

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O National Center for Health Statistics (NCHS) criado em 1997, foi a primeira curva de crescimento a ser desenvolvida, porém apresenta várias limitações. A Organização Mundial da Saúde, em abril de 2006, divulgou a nova curva de crescimento baseada em amostras de crianças de cinco países entre eles o Brasil. Essas novas curvas surgiram da necessidade de uma representação de como as crianças deveriam crescer e não apenas como cresceram em um determinado tempo e local específico. Objetivos: Avaliar o estado nutricional em três momentos de crianças menores de 2 anos de idade em uma Unidade Básica de Saúde, segundo a curva de referência da OMS (2006) e comparar o diagnóstico nutricional dessa curva com a do NCHS (1977). Metodologia: Estudo retrospectivo longitudinal com crianças menores de 2 anos de idade cadastradas em uma Unidade Básica de saúde. A amostra foi composta por 83 crianças sendo avaliadas em 3 momentos: 6 meses (1º momento), 12 meses (2º momento) e 18 meses (3º momento), todos com desvio de ±2 meses, obedecendo critérios de inclusão e exclusão. O estado nutricional foi analisado mediante indicadores antropométricos: peso e estatura para idade e peso para estatura utilizando-se o escore z. Os dados foram processados pelo programa Excel 7.0 e para análise da avaliação nutricional foi utilizado o programa ANTHRO 2005, sendo posteriormente analisados pelo software SAS versão 8.2. A análise estatística foi feita pelo modelo para dados ordinais considerando medidas repetidas. O nível de significância adotado para os testes estatísticos foi de 5%. Resultados: Verificou-se que 49,4% das crianças eram do sexo feminino e 50,6% do masculino. A desnutrição grave e a baixa estatura foram encontradas em 1,2% das crianças no 2º momento, tanto para a classificação do NCHS quanto para a OMS. No 3º momento, o risco de sobrepeso encontrava-se em 16,9% das crianças pela OMS e 6,02% pelo NCHS. Entretanto, o risco de desnutrição era maior pelo NCHS em relação a OMS (24,1% e 10,8%, respectivamente). 16,9% das crianças encontravam-se com baixa estatura segundo a OMS e essa diferença foi de 2,42% em relação ao NCHS. Houve correlação significativa de peso para estatura e peso para idade entre os métodos, sendo p=0,03 e p=0,01 respectivamente. Conclusão: Foi encontrada alta prevalência de sobrepeso e risco de baixa estatura nas crianças avaliadas. A análise pela curva da OMS evidencia que a curva do NCHS subestima o diagnóstico de risco de sobrepeso e sobrepeso assim como o risco de baixa estatura.

PS-02-143

FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE FRUTAS, SALGADOS E BISCOITOS POR ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DA ÁREA DA SAÚDE

FLÁVIA DA SILVA LIMA DIAS; CAROLINA XAVIER MIRANDA; PAOLA DAIANNE SILVA MAIA; ROSÂNGELA ALVES PEREIRA; MARIA LÚCIA MENDES LOPES; VERA LÚCIA VALENTE-MESQUIT

Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro/UFRJ

Ag.Financiadora: FAPERJ; CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Nas últimas três décadas, foram detectadas mudanças no padrão alimentar dos seres humanos, como aumento do consumo de carnes, leite e derivados, açúcar refinado e refrigerantes. Uma forma de analisar o hábito alimentar de indivíduos e grupos populacionais é por meio do Questionário de Frequência de Consumo Alimentar (QFCA), instrumento de baixo custo, boa reprodutibilidade e validade. Objetivos: O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de frutas, salgados e biscoitos por estudantes universitários da área de saúde. Metodologia: A avaliação dos hábitos alimentares dos estudantes foi baseada nos dados obtidos a partir da aplicação de um QFCA. Foram realizadas entrevistas pessoais com 144 estudantes de diferentes cursos da área da saúde e níveis sócio-econômicos. Os dados obtidos foram analisados com o auxílio do software SPSS versão 15.0. Resultados: Foi observada prevalência de estudantes do sexo feminino (61,80%) e idade igual a 19,75 ± 1,83 anos. Dos 144 estudantes entrevistados, 68,75% realizavam suas atividades acadêmicas em tempo integral. Quando perguntados sobre a freqüência com que levavam lanches para a universidade, 60,42% relataram que levam pelo menos uma vez por semana. Os salgados são consumidos, pelo menos uma vez ao dia, por 18,75% dos alunos e nunca ou raramente são consumidos por apenas 8,33% dos entrevistados. Os alunos do curso de Microbiologia/Imunologia caracterizaram-se como os que mais consomem salgados, uma vez que 36,36% desses estudantes o fazem diariamente. Com relação às frutas, 27,77% dos alunos têm o hábito de consumir uma porção pelo menos uma vez ao dia, sendo os alunos do curso de Medicina os que consomem com maior frequência. Entre os alunos entrevistados, 14,58% relataram não consumir este alimento. Os biscoitos são consumidos diariamente por 33,33% dos alunos. Para melhor avaliação do consumo desse alimento, foi feita a divisão por classes e observou-se que o consumido com maior freqüência é o do tipo doce recheado. Conclusão: A falta de tempo para a realização das refeições pode ser um dos motivos que levam a mudanças dos padrões alimentares. Alimentos como salgados e biscoitos fazem parte da alimentação habitual dos estudantes avaliados. Nesse estudo, observou-se que o alimento consumido com maior frequência é o biscoito, seguido de fruta e de salgado.

PS-02-144

EFICÁCIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL APLICADA A CRIANÇAS EM IDADE PRÉ-ESCOLAR

VANESSA BORELLI ALVARENGA; LÍVIA DE ALMEIDA CONS SIMÕES; VÂNIA LÚCIA DA SILVA; ANA CRISTINA RODRIG DA CRUZ

Instituição: UNIMONTE

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Ações educativas sobre nutrição para crianças na faixa etária pré-escolar têm sido cada vez mais necessárias no dia a dia, pois esse período é decisivo para a formação de hábitos alimentares que se solidificam na vida adulta. O nutricionista, na qualidade de educador nutricional, é um profissional fundamental nesse processo. Objetivos: O presente trabalho teve o objetivo de desenvolver e aplicar diferentes atividades de educação nutricional para crianças (com idades de 4 a 6 anos), avaliando a eficácia da metodologia utilizada. Metodologia: O estudo foi realizado com 34 crianças de uma pré-escola particular, sendo desenvolvido em três fases: Fase 1: observação do consumo do lanche escolar (três dias da semana), aplicação de questionário qualitativo aos pais/responsáveis, sobre indicadores de hábito alimentar da criança, e avaliação das crianças sobre o conhecimento em nutrição; Fase 2: intervenção com atividades de educação nutricional para as crianças, de forma lúdica, com palestra direcionada aos pais/responsáveis sobre aspectos práticos da nutrição infantil; Fase 3: foram realizadas novamente as avaliações da fase 1. Foi utilizado o teste t pareado para as variáveis que apresentaram distribuição normal, e Wilcoxon para os outros. Resultados: Observou-se real efeito da intervenção, pois houve não só evolução no conhecimento, mas também no hábito alimentar (tanto relatado quanto observado). Houve diferença estatisticamente significante: No reconhecimento de frutas, legumes e verduras (aumento de acertos e/ou redução de erros) pelo teste Wilcoxon ($p \leq 0,01$); Na classificação de alimentos como saudáveis ou não (aumento do número de acertos em 1 das 4 atividades) pelo teste Wilcoxon ($p \leq 0,001$); Na identificação das conseqüências do hábito no peso (aumento de acertos e redução de erros) pelo teste Wilcoxon ($p \leq 0,05$); E no resultado global pelo teste t pareado ($p \leq 0,001$). A técnica e a variedade de atividades foi de fundamental importância, demonstrando a necessidade do educador nutricional dentro das escolas, que influencia crianças e adultos envolvidos. A freqüência do consumo de refrigerante, biscoitos aparentemente reduziu, aumentando o consumo de suco, bolo, leite achocolatado, sanduiche e fruta. Conclusão: Assim, é fundamental a continuidade do trabalho por um nutricionista dentro da rotina escolar para atingir a implantação de uma conduta alimentar permanente, que se torne efetivamente um hábito.

PS-02-145

EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES E ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

ANDRÉA DOS REIS LEMOS; NATALIE YONE NAKAMURA; LILIANA PAULA BRICARELLO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O conhecimento e o acompanhamento da situação nutricional são essenciais para a aferição das condições de saúde do público infantil, principalmente de pré-escolares e escolares, considerados grupos biologicamente vulneráveis, visando à prevenção de repercussões negativas para a saúde. Objetivos: Avaliar a evolução do estado nutricional de pré-escolares e escolares em uma escola particular no Município de São Paulo. Metodologia: Participaram do estudo 180 indivíduos, de 28 meses a 7 anos e 4 meses de idade, matriculados em uma instituição privada na zona sul do Município de São Paulo. A tomada de peso (kg) e estatura (cm) foi realizada em três períodos, a cada três meses, seguindo a padronização adotada pelo SISVAN (2004), para cálculo posterior do Índice de Massa Corporal (IMC). Foi calculado o escore Z para os índices antropométricos peso/idade (P/I), estatura/idade (E/I) e peso/estatura (P/E), sendo utilizadas como referência as novas curvas de crescimento pôndero-estatural propostas pela OMS 2006 e 2007. Para as crianças com idades superiores a cinco anos, calculou-se o escore Z do IMC. Os alunos foram distribuídos em faixas de escore Z, para cada índice. Foram comparados os resultados obtidos nos três períodos (T1, T2 e T3). Resultados: Houve aumento nas prevalências de déficit de E/I, sendo 0,8% e 4,1%, em T1 e T2, respectivamente, com o surgimento de mais 1,6% de novos casos em T3, em relação ao período anterior. Considerando o índice P/E, 2,4% dos alunos apresentaram excesso de peso em T1, enquadrando-se entre os escores 2,1 a 2,9 e mais 2,4%, com escores maiores que três. Em T2, foram detectados 5,0% de novos casos de excesso de peso, com escores entre 2,1 e 2,9, e mais 4,1% de novos casos em T3, em relação ao período anterior, totalizando 13,9%, salientando-se que 5,7% localizavam-se na faixa de escore Z maiores que três. Nos cálculos do escore Z do IMC, verificou-se aumento de 3,1% de novos casos de excesso de peso de T1 para T2, sendo mantidos em T3. Conclusão: A evolução do quadro de excesso de peso no presente estudo demonstra a necessidade de implantação de programas de educação e saúde direcionados especialmente às crianças, visto que a fase pré-escolar e escolar caracteriza-se por ser um excelente momento para a formação de hábitos alimentares saudáveis que respeitem as características de cada criança, sendo que os mesmos, se estabelecidos no início da vida, irão repercutir nas condições de saúde até a vida adulta.

PS-02-146

ANÁLISE DA RELAÇÃO ENTRE CONDIÇÕES SÓCIO-ECONÔMICAS, INFRA-ESTRUTURA URBANA E OFERTA DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

ANDRÉA DOS REIS LEMOS; ANA CLARA DURAN; PATRÍCIA CONSTANTE JAIME; FLÁVIA MORI SARTI
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Ag.Financiadora: CAPES
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A oferta de alimentos, em princípio, distribui-se geograficamente segundo questões de mercado, ou seja, focalizada em áreas nas quais há demanda constante por alimentos – em geral, regiões de melhor acessibilidade e infra-estrutura, onde a renda per capita é mais elevada. Assim, localidades com piores indicadores sócio-econômicos tendem a ser desprovidas de boas condições de oferta de alimentos, gerando uma situação que afeta negativamente as condições de provisão de alimentos da população residente em tais áreas. Objetivos: Analisar a oferta de diferentes equipamentos de varejo de alimentos nos distritos do município de São Paulo, associando às condições estruturais e sócio-econômicas dos indivíduos residentes em tais localidades. Metodologia: Dados sobre infra-estrutura básica (ligação à rede elétrica, esgotamento sanitário e coleta de lixo), estrutura de oferta de alimentos (equipamentos varejistas direcionados à provisão de alimentos saudáveis – feiras, supermercados e sacolões – e alimentos não-saudáveis – lojas de fastfood) e variáveis sócio-econômicas (renda domiciliar, nível de pobreza e Índice de Desenvolvimento Humano - IDH) da população residente nos diferentes distritos do município de São Paulo, foram coletados em diversas bases de dados. Os dados foram analisados estatisticamente para determinação de correlação entre volume e tipo de oferta de alimentos, infra-estrutura urbana e condições sócio-econômicas da população, segundo a localidade de residência. Resultados: Os resultados indicam correlação positiva estatisticamente significante ($p<0,001$) entre número de lojas de fastfood e melhores condições sócio-econômicas da população residente nos distritos urbanos paulistanos: renda entre 10 a 20 salários mínimos (0,342), renda superior a 20 salários mínimos (0,615) e IDH (0,628). Entre as variáveis de infra-estrutura urbana, somente a proporção de domicílios com esgotamento sanitário apresentou correlação positiva significante (0,388) em relação ao número de lojas de fastfood. Os demais equipamentos de varejo de alimentos não apresentaram correlação estatisticamente significante com as variáveis de infra-estrutura urbana ou condições sócio-econômicas da população. Conclusão: Observa-se que a situação sócio-econômica da população residente representa condição suficiente somente ao estabelecimento de demanda para equipamentos varejistas de alimentos de pequeno porte, como lojas de fastfood.

PS-02-147

INTENÇÃO MATERNA SOBRE AS PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO INFANTIL NO PRIMEIRO ANO DE VIDA

ANITA SACHS; LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; MARINA DE QUEIROZ FREIRE; LEIKO ASAKURA; RITA DE CÁSSIA COELH AKUTSU; SIMONE KIMIE OKU; MICHELE CRISTINA FERREIRA; NATASHA CRISTINA DOS SANTOS; CLARISSA VIANA DEMÉZIO DA SILV
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação infantil adequada, além de promover o desenvolvimento e o crescimento da criança, é um fator que prediz sua condição de saúde. Considerando que é na infância que os hábitos alimentares são estabelecidos e o desenvolvimento de padrões alimentares, preferências e comportamentos são determinados pelas práticas alimentares da família, a importância de se estabelecer uma alimentação infantil adequada se torna ainda mais evidente. Desta forma, é importante investigar as intenções maternas referentes às práticas da alimentação infantil, bem como os fatores associados. Objetivos: Avaliar a intenção materna sobre as práticas de alimentação infantil no primeiro ano de vida. Metodologia: Estudo transversal com 104 puérperas de uma maternidade pública na cidade de São Paulo, por meio de questionário semi-estruturado. As intenções de oferecer certos alimentos às crianças foram avaliadas por uma escala baseada nas recomendações do Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos do Ministério da Saúde do Brasil. Utilizou-se o teste de correlação de Pearson com intervalo de confiança de 95% para analisar as correlações existentes entre as variáveis sócio-econômicas, as escala de intenção e as justificativas apresentadas pelas puérperas. As justificativas foram agrupadas em 8 categorias. Todas as participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Resultados: A média de acertos obtida na escala de intenção foi de 62%, apresentando correlação positiva com a presença de esgoto encanado no domicílio e menor número de pessoas morando no mesmo. Do total, 42,3% declararam já terem recebido alguma orientação sobre alimentação infantil, porém este fato não mostrou correlação com o total de pontos obtidos na escala de intenção. Todas as puérperas declararam a intenção de amamentar, porém apenas 35,6% acertaram a duração adequada do aleitamento materno, apresentando correlação positiva com as justificativas "motivos econômicos" e "é saudável para a criança". Entretanto, a primeira justificativa citada anteriormente, apresentou correlação positiva com a intenção de oferecer leite de vaca em pó. Conclusão: O conhecimento sobre a importância do aleitamento materno é bem difundido entre as puérperas, porém o tempo mínimo de duração desta prática e as idades corretas de introdução dos alimentos complementares ainda exigem maior divulgação pela comunidade científica, já que estes achados não estão em consonância com as recomendações atuais.

PS-02-148

CARACTERÍSTICAS DE PORTADORES DE DIABETES MELLITUS INTERNADOS EM HOSPITAL PÚBLICO

CAROLINE FRANZ BROERING; CARLA DADALT; ELISABETH WAZLAWIK; SÔNIA MARIA DE MEDEIROS BAT; JUSSARA GAZZOLA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O diabetes mellitus é uma enfermidade crônica que necessita de controle e hábitos de vida adequados para a prevenção de complicações agudas e a redução do risco de doenças associadas. Objetivos: Observar as características e adesão à dieta de portadores de diabetes mellitus, internados em um hospital público. Metodologia: Além de visitas e orientações habituais, no momento da internação hospitalar, foi analisado o histórico e realizada entrevista sobre hábitos alimentares com roteiro pré-estabelecido. Entre as informações coletadas, observou-se o seguimento ou não de uma dieta ou alimentação adequada, o número de refeições diárias, o índice de massa corporal (IMC) e a atividade física. Resultados: Participaram deste estudo 117 pacientes. A faixa etária variou de 16 a 87 anos, com idade média de 60,2 ± 14,2 anos, IMC 30,24 ± 9,08 kg/m2 para adultos e IMC 27,36 ± 6,18 kg/m2 para os idosos, sendo que, 56% dos indivíduos tinham mais de 60 anos. A maioria era portadora de diabetes tipo 2 (91%) e do sexo feminino (61,5%). Em 16 pessoas não pode ser aferido o peso e estatura devido ao seu estado de saúde (amputação de membros inferiores, pé diabético, dor ao caminhar e levantar, entre outros); dos pacientes onde se verificou o peso, 56% dos adultos e 34% dos idosos estavam com o peso acima do ideal. A amputação de membros inferiores esteve presente em 5,1% consequente de complicações da doença. Entre todos, 89% referiram não praticar atividade física e 59,8% informaram controlar a alimentação, porém quase sempre apenas pela substituição do açúcar por adoçantes dietéticos e exclusão do consumo de doces; 22,2% não controlavam a alimentação ou faziam dieta específica; 15,4% dos pacientes afirmaram algumas vezes controlar a alimentação e 2,6% não responderam este item. O consumo diário de adoçantes foi referido por 63,2% dos indivíduos; de 3 a 5 vezes na semana por 1,7%; raramente ou nunca faziam uso por 23,1% e 12% não responderam a esta pergunta. Com relação ao número de refeições que costumavam realizar antes da internação, 45% referiu: 3 a 4 refeições, 40%: 5-6, 12%: 1 a 2, e, 3% informaram realizar mais de 6 refeições diárias. Conclusão: Observou-se que a população apresentava dificuldade em aderir à dieta e à atividade física e fracionamento inadequado das refeições. Esta baixa adesão sugere maior necessidade de conscientização para mudança de hábitos de vida, que conduzam a um adequado controle do diabetes mellitus e de suas complicações.

PS-02-149

OBESIDADE E GORDURA ABDOMINAL EM IDOSOS COM DOENÇAS CARDÍACAS - ESTUDO SABE - SAÚDE, BEM-ESTAR E ENVELHECIMENTO, SÃO PAULO-BRASIL

DAIANA A Q S DOURADO; MANUELA F ALMEIDA; LUIS A GOBBO; MARIA LUCIA LEBRÃO; MARIA FÁTIMA NUNES MARUCCI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças cardiovasculares (DCVs), dentre elas, as cardíacas (DCs), constituem a principal causa de morte da população idosa brasileira. A obesidade (Ob) e o acúmulo de gordura, na região abdominal, são fatores determinantes para o desenvolvimento e gravidade dessas doenças. Objetivos: Verificar a associação entre Ob e gordura abdominal (GA), e DCs em idosos. Metodologia: A população de estudo foi composta por idosos (> 60 anos), participantes do SABE: estudo multicêntrico, epidemiológico, de base domiciliar, realizado em 7 países (América Latina e Caribe). No Brasil, abrangeu 2.143 indivíduos, residentes no município de São Paulo, em 2000, por amostragem probabilística. As variáveis foram: Ob, pelo índice de massa corporal (IMC ≥ 30 kg/m²) e GA, pela circunferência da cintura (CC ≥ 80 cm, para mulheres, e ≥ 94 cm, para homens), e DCs. Os dados antropométricos foram obtidos por entrevistadores treinados, e as DCs foram auto-referidas (sim ou não). Foram utilizados teste qui-quadrado e estatística descritiva ($p<0,05$). Resultados: Foram analisados 1.882 idosos, com média de idade de 73 anos (60-100 anos), 59% mulheres. Desses, 21% referiram ter DCs (57% mulheres). Quanto à Ob, 38% a apresentaram, mas, sem associação positiva ($p=0,191$) com DCs. Quanto à GA, 87% das mulheres (CC média=95,9cm) e 59% dos homens (CC média=96,3cm) apresentaram valores médios, indicativos de associação com DCVs, porém sem diferença estatística ($p=0,595$). Conclusão: Não foi constatada associação positiva entre Ob e GA, e DCs. Esse resultado deve estar relacionado ao fato de que a Ob atual é conseqüência do passado, época em que consistiu fator determinante, para o desenvolvimento das DCs, nessa população. É preocupante, a grande proporção de idosos, com acúmulo de GA.

PS-02-150

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DE LANCHEIRAS DE ESCOLARES DO ENSINO PARTICULAR NA GRANDE SÃO PAULO

ELIANA MENEGON ZACCARELLI; TATIANA MATUK; PAULA CRISTINA SOBRAL STANCARI; MILENA BUENO
Instituição: Universidade Paulista - UNIP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os hábitos alimentares das crianças são construídos a partir da família e posteriormente são influenciados pelos amigos, principalmente no ambiente escolar. Sabe-se que este padrão alimentar da infância irá influenciar os hábitos e as condições de saúde na vida adulta. A escola tem se mostrado, assim, um local importante para observação de práticas alimentares das crianças, bem como um espaço educativo em relação a promoção da alimentação saudável. Objetivos: O objetivo do presente estudo foi avaliar qualitativamente a composição de lancheiras de escolares matriculados em uma rede particular de ensino da Grande São Paulo. Metodologia: A coleta de dados foi realizada em seis unidades de uma rede particular de ensino, localizadas em regiões distintas da Grande São Paulo. A amostra foi constituída por 499 crianças de sete a treze anos. A observação foi realizada por três dias não consecutivos do ano de 2008 para cada criança. Resultados: Aproximadamente um terço (36,5%) dos alunos consumiram alimentos na cantina escolar em um ou mais dias de estudo. Leite e derivados foram os mais frequentemente observados nas lancheiras, em um dos dias de estudo (59,7%), seguido de pães (56,9%) e sucos naturais (51,7%). Os alimentos que menos foram observados foram doces (2,8%), verduras (3,6%), chocolates (6,6%) e refrigerantes (8%). Meninas levaram para a escola com mais frequência, frutas, pães e verduras ($p<0,05$). Observou-se que alunos maiores (quarta e quinta séries do Ensino Fundamental) consomem com mais frequência na cantina do que os menores (segunda e terceira séries do Ensino Fundamental). Conclusão: A composição de lancheiras de crianças do ensino particular, mostrou-se adequada em diferentes aspectos, mas apontou diferenças entre os gêneros e uma tendência de abandono do uso da lancheira à medida que as crianças crescem. Os dados indicam a necessidade de incentivo e orientação desta prática para as crianças e suas famílias.

PS-02-151

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO TERRITÓRIO ENTRE RIOS DO ESTADO DO PIAUÍ.

GILMARA PÉRES RODRIGUES; MARIA DO SOCORRO ROSÁRIO GOMES; ALEXSANDRA HERMELINA DE CARVALHO
Instituição: Universidade Federal do Piauí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Piauí é considerado um dos estados mais pobres do Brasil, onde a miséria da população está associada à acentuada desigualdade social. O Território entre Rios abrange uma área de 19.952 Km^2, é composto por 30 municípios e apresenta IDH médio de 0,72. Conhecer e acompanhar a situação nutricional constitui instrumento essencial para aferição das condições de saúde dos indivíduos por oferecer medidas objetivas das condições de vida dos mesmos. Objetivos: O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional da população dos municípios do Território entre Rios do estado do Piauí, a fim de identificar possíveis riscos nutricionais. Metodologia: Estudo de natureza transversal, realizado em 21 municípios piauienses. Foram investigadas 3.982 pessoas, de ambos os sexos, com faixa etária entre zero e 60 anos. A avaliação do estado nutricional foi realizada a partir da aferição de medidas antropométricas (peso e altura) para classificação segundo a distribuição do IMC (Kg/m2), de acordo com idade e sexo, conforme proposto pela OMS (2000). Resultados: Entre os indivíduos participantes da pesquisa, 1.201 pessoas eram do gênero masculino e 2.781 do gênero feminino. O estudo demonstrou que 12,10% (n = 146) da população masculina estudada encontrava-se com baixo peso e 67,99% (n = 816) com eutrofia. Quanto ao gênero feminino, encontrou-se 20,57% (n = 572) da população com sobrepeso e 10,07% (n= 280) com obesidade. Conclusão: Avaliar o perfil nutricional da população em vulnerabilidade social é importante para gerar informações úteis para a elaboração de projetos na área de educação alimentar e nutricional de grupos populacionais.

PS-02-152

COMMON MENTAL DISORDERS AND ITS RELATIONSHIP TO NUTRITIONAL STATUS IN OUTPATIENTS UNDERGOING NUTRITIONAL TREATMENT

JULIANE COSTA SILVA ZEMDEGS; DANIEL JUN; LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; ANITA SACHS
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Ag.Financiadora: FUNDAP, CNPQ
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Recent studies have suggested an association between obesity and common mental disorders. However, findings have varied and the nature of this relationship remains uncertain. Objetivos: This study aimed to investigate the prevalence of common mental disorders among outpatients undergoing nutritional treatment, as well as to analyse the relationship between common mental disorders and nutritional status. Metodologia: A cross-sectional study was carried out in 69 outpatients undergoing nutritional treatment. Anthropometric data included weight, height, and waist circumference. Mental health was assessed through the Self Reporting Questionnaire - SRQ-20. Minor mental disorders prevalence and its association with body mass index and waist circumference were assessed. Resultados: The overall prevalence of common mental disorders was 37%. Among men, 25% presented common mental disorders and this group had significantly higher body weight (18%), body fat mass (16%) and waist circumference (11%), when compared to mentally healthy men. Common mental disorders were found in 45% of women, and no relationship to their nutritional status was observed. Conclusão: A strong relationship between obesity and mental disorders was found in men. This finding can serve as the basis for the development of programs of disease prevention and mental health care.

PS-02-153

AVALIAÇÃO DOS CONHECIMENTOS NUTRICIONAIS BÁSICOS DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE, BELO HORIZONTE - MG.

LUANA CAROLINE DOS SANTOS; ALINE CIPRIANO ARAÚJO; GABRIELA ALVES RIBEIRO; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças e agravos não transmissíveis (DANT) representam a principal causa de morbimortalidade da população brasileira, contribuindo para o incremento do interesse em informações sobre a alimentação saudável, desde a sua constituição até aspectos mais amplos como a segurança alimentar e nutricional. Na Atenção Primária à Saúde, os profissionais das Equipes de Saúde da Família representam a principal fonte de informações para os usuários do Sistema Único de Saúde, denotando a importância da avaliação de seus conhecimentos nutricionais. Objetivos: Avaliar o conhecimento nutricional básico de profissionais de saúde de uma Unidade Básica de Saúde. Metodologia: Estudo transversal com funcionários de uma Unidade Básica de Saúde do Distrito Sanitário Barreiro de Belo Horizonte, Minas Gerais. Avaliaram-se os conhecimentos nutricionais por meio da aplicação de questionário pré-testado contendo 10 questões pautadas no "Guia Alimentar para a População Brasileira" (BRASIL, 2006) e diretrizes do "Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional" (BRASIL, 2008). Utilizou-se análise descritiva e aplicação dos testes qui-quadrado, exato de Fisher e ANOVA. Resultados: Participaram do estudo 57 funcionários da UBS (91,9%), com predominância do sexo feminino (86,0%). Verificou-se participação de 20 Agentes Comunitários de Saúde, 4 enfermeiros, 8 médicos, 11 auxiliares de enfermagem e 14 outros profissionais de saúde corroborando a frequencia dos profissionais na UBS. Identificou-se média de acertos de 5,1±1,9 questões, sendo que 63,2% dos funcionários acertaram ≤5 questões. A maior prevalência de acertos (91,2%) referiu-se à quantidade de líquidos que deve ser ingerida durante as principais refeições. Em contraste, identificou-se maior dificuldade nas questões referentes aos grupos alimentares e ao conceito de alimentação saudável, com 31,6% de acerto em ambas. Foi observado maior percentual de acertos entre os profissionais de ensino superior ($p<0,001$). Houve similaridade de acertos entre as faixas etárias ($p=0,81$) e sexo ($p=0,61$), denotando que as principais diferenças encontradas estão relacionadas ao conhecimento acerca da Nutrição, que pode ser aprimorado. Conclusão: Os dados obtidos destacam deficiência dos conhecimentos gerais acerca de Nutrição entre os profissionais da Unidade Básica de Sáude e ressaltam a necessidade de capacitações dos mesmos, visando contribuir para a melhoria da prática profissional, principalmente na prevenção e manejo das DANT por meio da promoção da alimentação saudável.

PS-02-154

PROPAGANDAS TELEVISIVAS DE ALIMENTOS: FREQUÊNCIA E CONTEÚDO EM EMISSORAS DE CANAL ABERTO, BELO HORIZONTE-MG.

FERNANDA GABRIELLE SILVA MARTINS; SUZANE MOTA MARQUES COSTA; LUANA CAROLINE DOS SANTOS

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A mídia televisiva tem sido utilizada nos últimos anos, como instrumento de incentivo à compra e consumo de alimentos, sobretudo para a população infanto-juvenil. Nesse contexto, estudos que avaliem a frequencia e composição de propagandas tornam-se essenciais para o direcionamento de ações de saúde. Objetivos: Avaliar as propagandas televisivas veiculadas por emissoras de canal aberto da televisão (TV) brasileira em relação à quantidade e a qualidade de produtos alimentícios. Metodologia: Estudo observacional, com avaliação das propagandas veiculadas, no período de 8 às 18 horas, nas três principais emissoras de TV aberta durante 10 dias. Os anúncios foram classificados em 15 categorias, sendo alimentos, lojas, medicamentos, dentre outros. Realizou-se análise dos alimentos segundo os grupos da Pirâmide Alimentar (PHILIPPI et al., 1999), sendo também adicionada uma categoria de análise para os alimentos denominados "zero açúcar". Resultados: Foram gravadas 126 horas de programação, totalizando 1369 peças publicitárias. Destas, a maioria (17,9%) referia-se a lojas de departamento. Em seguida, as propagandas de alimentos totalizaram 13,8% (n=189) e os comerciais de jornais e revistas representaram 13,3% (182). Verificou-se que 75,7% dos comerciais de alimentos anunciavam produtos ricos em açúcares e gorduras, 16,4% apresentavam alimentos do grupo do leite e derivados, 6,9% anunciavam bebidas gaseificadas denominadas "zero açúcar" e apenas 1,0% mostrou alimentos pertencentes ao grupo de verduras e legumes. Esses, eram concernentes a organizações não governamentais relacionadas à prática de hábitos alimentares saudáveis. Não foram encontrados comerciais referentes aos grupos dos cereais, frutas, leguminosas e carnes. Identificou-se homogeneidade entre as emissoras no tocante às propagandas, tendo em vista que não houve diferença estatística da frequência dos tipos de propagandas entre as mesmas ($p>0,05$). De modo similar, não houve diferença estatística entre a quantidade de comerciais de alimentos e os horários avaliados (manhã ou tarde), denotando regularidade na grade de comerciais. Conclusão: Os achados do estudo apontam elevada frequência de propagandas de alimentos, com predominância daqueles ricos em açúcares e gorduras, sem diferenças entre as emissoras e horários. Denota-se, assim, a necessidade de estratégias de promoção de modos saudáveis de vida principalmente entre crianças e adolescentes, visando minimizar a influência negativa da exposição à mídia televisiva.

PS-02-155

ESTADO NUTRICIONAL INFANTIL: COMPARAÇÃO ENTRE PARTICIPANTES DA ESCOLA INTEGRADA E TRADICIONAL DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE-MG.

LUCILA PIRES BOTELHO; DANIELLE VASCONCELOS DE PAULA; VIVIANE FERREIRA ZANIRATI; ALINE CRISTINE SOUSA LOPES; LUANA CAROLINE DOS SANTOS

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O excesso de peso tem apresentado aumento significativo entre crianças, sendo sua prevenção e tratamento dependente de estratégias adequadas a este estágio da vida, como as atividades lúdicas de educação nutricional. Considerando que o ambiente escolar é recomendado para a execução de tais atividades, a Escola Integrada, programa multidisciplinar da Prefeitura de Belo Horizonte, atua como meio de inserção de tais ações tendo em vista o oferecimento de oficinas educativas aos seus participantes. Objetivos: Comparar a evolução do estado nutricional de crianças da Escola Tradicional (ET) e Integrada (EI) antes e após a intervenção. Metodologia: Estudo de intervenção com escolares (6-10 anos), participantes da EI e ET, de uma Escola Municipal do Distrito Sanitário Leste de Belo Horizonte, MG. Realizou-se avaliação antropométrica (peso e estatura), antes e após a intervenção, que permitiu obtenção dos índices altura/idade e índice de massa corporal/idade. A intervenção nutricional durou 3 meses e foi desenvolvida com os alunos da EI, tendo em vista a proposta deste programa, e contemplou a execução de 4 oficinas educativas sobre alimentação saudável. Resultados: Participaram do estudo 115 escolares, sendo 52,2% do sexo masculino e 42,0% da EI. Verificou-se elevada ocorrência de desvios nutricionais na amostra, sobretudo excesso de peso (18,2% e 27,6% das crianças da EI e ET, respectivamente; $p=0,724$). Quanto ao baixo peso, foram encontrados índices discretos na primeira avaliação (2,3% na EI e 1,7% na ET), entretanto, este dobrou na segunda avaliação para a EI (4,4%; $p<0,001$) provavelmente em virtude de fatores externos (como condições sociais e de saúde). Todas as crianças da EI apresentaram estatura adequada para a idade, porém o mesmo não foi observado para a ET, com 3,5% de inadequação. Após a intervenção verificou-se aumento de peso/estatura das crianças: na EI (28,1±6,7 para 28,6±6,8 kg e de 129,9±9,1 para 131,2±9,0 cm) e na ET (de 28,6±6,6 kg para 29,6±7,0 kg e de 129,8±8,4 cm para 131,9±8,5 cm; $p<0,001$). No entanto, não houve mudanças significativas nos desvios nutricionais comparando-se EI e ET. Conclusão: Os achados do estudo apontam prevalência elevada de excesso de peso em ambas as escolas, com incremento das medidas físicas após a intervenção. Houve aumento do baixo peso para a EI. Desta forma, sugere-se maior duração das ações educativas visando possibilitar a identificação de mudanças efetivas no estado nutricional entre ambos os grupos.

PS-02-156

PREVALÊNCIA DE OBESIDADE E DE GORDURA ABDOMINAL EM IDOSOS DO ESTUDO SABE - SAÚDE, BEM-ESTAR E ENVELHECIMENTO, SÃO PAULO-BRASIL.

MANUELA FERREIRA DE ALM; DAIANA APARECIDA QUINTILIANO S.; LUÍS ALBERTO GOBBO; FERNANDO ADAMI; MARIA LUCIA LEBRÃO; MARIA DE FÁTIMA NUNES MARUCCI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade e o acúmulo de gordura abdominal são distúrbios nutricionais, cuja prevalência e incidência têm aumentado na população, inclusive em idosos, e podem resultar em complicações de saúde, constituindo tema relevante, no âmbito da saúde pública. Objetivos: Verificar a prevalência de obesidade e de gordura abdominal em idosos. Metodologia: A população de estudo foi constituída por idosos (≥ 60 anos), selecionados por amostra probabilística, residentes no município de São Paulo/Brasil, em 2000, que participaram do SABE-estudo multicêntrico, epidemiológico, de base domiciliar e internacional, da América Latina e Caribe. No Brasil, abrangeu 2143 indivíduos. As variáveis de estudo foram: obesidade, identificada pelo índice de massa corporal (IMC ≥ 30 kg/m2); e gordura abdominal, pela circunferência da cintura (CC ≥ 80 cm, para mulheres, e ≥ 94 cm, para homens, segundo sexo e grupo etário (60-74 e ≥ 75 anos). Para a análise estatística, foi utilizada regressão logística (IC 95% e p< 0,05). Resultados: Foram estudados 1855 idosos (87%), 59% mulheres, com média de idade de 73 anos (60-100 anos), sendo que 20% estavam obesos (81% de mulheres). A prevalência de obesidade foi maior (63%) no grupo de 60-74 anos do que no grupo ≥ 75 anos (37%). Com relação à gordura abdominal, foram identificados 20% dos homens, com CC ≥ 94 cm, e 80% das mulheres, com CC ≥ 80 cm. As diferenças foram, estatisticamente, significantes. Conclusão: Constatou-se que a prevalência de obesidade e gordura abdominal foi alta na população estudada, especialmente nas mulheres e no grupo etário 60-74 anos, fator preocupante e que necessita de atenção para intervenções nutricionais nessa população.

PS-02-157

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL, CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL, RELAÇÃO CINTURA QUADRIL E HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA COMO PREDITORES PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM IDOSOS NO MUNICÍPIO DE TUBARÃO - SC

FERNANDA SOUZA TOMÉ; LETÍCIA CORRÊA NAZÁRIO; GUILHERME CYSNE ROSA

Instituição: UNISUL - Universidade do Sul de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade contribui para o desenvolvimento de várias doenças crônicas, incluindo a doença arterial coronariana, a hipertensão arterial sistêmica, a dislipidemia e o diabetes mellitus tipo 2, sobretudo em relação à forma abdominal, tem sido considerada um fator de risco independente para hipertensão arterial sistêmica levando a um maior risco de complicações cardiovasculares e morte. Objetivos: Analisar e Correlacionar o Índice de Massa Corporal, a Circunferência Abdominal, a Relação Cintura-Quadril e a Hipertensão Arterial Sistêmica como preditores de doenças cardiovasculares em idosos. Metodologia: A amostra foi composta de 148 pacientes de ambos os sexos, hipertensos e com idade acima de 60 anos. Na coleta de dados foram aferidos peso, altura, circunferências do abdômen, cintura e quadril. De posse desses dados, o IMC foi classificado segundo ponto de corte proposto por Lipschitz (1994), a CA e a RCQ foram classificadas segundo a WHO (1998). Resultados: Dos 148 idosos participantes, 87,84% eram do sexo feminino e 12,16% do sexo masculino. O IMC médio foi de 28,48± 4,26 kg/m², a CA média foi de 99,81cm e 78,38% apresentaram risco muito aumentado para doenças cardiovasculares segundo a RCQ. Grande parte dos idosos apresentaram fatores preditores para doenças cardiovasculares visto que a associação dos valores antropométricos foram desfavoráveis. Conclusão: É de fundamental importância que não se utilize somente um parâmetro para avaliar a condição física de um paciente idoso, pois a falta de pontos de cortes específicos para essa faixa etária acaba sendo um potencial confundidor no momento da avaliação nutricional.

PS-02-158

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL ATRAVÉS DA MEDIDA DA ALTURA DO JOELHO DE IDOSOS FREQÜENTADORES DA CLÍNICA DE REFERÊNCIA E ESF HUMAITÁ CENTRO DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO - SC.

LETÍCIA CORRÊA NAZARIO; FERNANDA SOUZA TOMÉ; GUILHERME CYSNE ROSA

Instituição: UNISUL-Universidade do Sul de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O envelhecimento populacional é hoje considerado um fenômeno universal que deverá aumentar cerca de 160% em um período de 50 anos. No âmbito da saúde pública, os dados antropométricos são de grande utilidade na identificação de grupos que necessitam de intervenção nutricional. As dificuldades na obtenção de uma medida correta e de confiança da estatura nas pessoas idosas podem ser resolvidas pela utilização de medidas alternativas como a altura do joelho para determinar mais precisamente a interpretação dos diagnósticos do IMC. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de idosos através da medida da altura do joelho. Metodologia: Esta pesquisa foi desenvolvida com 202 idosos freqüentadores de uma Clínica de Referência e ESF. Como variáveis antropométricas foram utilizadas a estatura, o peso e altura do joelho. Para caracterizar o estado nutricional, foi utilizado o IMC segundo o ponto de corte proposto por Lipschitz (1984) correlacionado com a altura do joelho inserida a fórmula proposta por Chumlea et al. (1985). Resultados: A população analisada constitui-se por 202 idosos, sendo 85,10% mulheres e 14,90% homens com idade entre 60 e 92 anos. A média de estatura aferida em pé foi de 1,58 metros e de estatura predita foi de 1,60 metros. Dos 202 idosos, 49,50% apresentaram envergadura da coluna aparente. Em relação a estaturas preditas, 40,59% apresentaram-se iguais as estaturas aferidas. Constatou-se que a média de IMC resultou em 27,93 kg/m², sendo que 5,0% da população constituíram-se de baixo peso, 34,70% de eutrofia e 60,40% de obesidade. Quando avaliados o IMC a partir da estatura predita através da medida da altura do joelho, o percentual de indivíduos com baixo peso diminuiu e de eutrofia aumentou. Conclusão: A nível populacional o método demonstrou ser um bom indicador, mais quando analisado a nível individual notou-se algumas diferenças significativas na correlação das duas estaturas. O perfil nutricional da população de ambos os sexos indica excesso de peso, necessitando de mais orientações de como obter e realizar alimentações saudáveis, visando minimizar problemas de saúde.

PS-02-159

CONSUMO DE REFRIGERANTES ENTRE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE SÃO PAULO

SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; CAMILLA DE CHERMONT PRO ESTIMA; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL; ERICA LIE ARAKI; MARCELLE FLORES MARTINEZ

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O aumento do consumo de bebidas açucaradas entre adolescentes tem levantado a possibilidade de uma relação com a obesidade. Dados do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) mostraram um aumento de 500% no consumo de refrigerantes nos últimos 50 anos. Atualmente, metade dos americanos e a maioria dos adolescentes consomem refrigerantes diariamente. No Brasil, também foi observado um fenômeno semelhante em relação ao consumo de tais bebidas, com um aumento que supera 490%. Ao mesmo tempo que há um aumento no consumo de refrigerantes observa-se um declínio no consumo de leite nesse estágio de vida. Objetivos: Avaliar o consumo de bebidas durante as refeições e de refrigerantes de adolescentes de uma escola pública de São Paulo. Metodologia: Foram estudados 71 adolescentes com idade entre 14 e 17 anos, de ambos os gêneros, provenientes de um estudo transversal com amostra probabilística proporcional, realizado com adolescentes matriculados no ensino médio de escolas públicas do município de São Paulo. Os dados foram obtidos por meio do Questionário de Atitudes Alimentares de Adolescentes (QAAA) e as variáveis estudadas foram consumo de bebidas durante as refeições, o local e por que consome refrigerantes. Resultados: Dos 71 adolescentes, 42,3% eram do gênero masculino e 47,7% do feminino. Quase a totalidade dos adolescentes afirmaram consumir algum tipo de bebida durante as refeições (94,4%) e os líquidos mais referidos foram suco de fruta industrializado (38,5%) e refrigerante (30,8%), entretanto nenhum adolescente referiu consumir leite durante as refeições. Quanto ao consumo de refrigerantes, 37,1% o consomem em casa, 20,0% na escola, enquanto que 11,4% disse não consumi-lo. Três quartos dos adolescentes avaliados afirmaram que bebem refrigerantes porque gostam do sabor e cerca de 13% informaram que o consomem pois este produto está disponível em casa. Conclusão: As bebidas mais consumidas pelos adolescentes são de baixa qualidade nutricional e são de fácil acesso pois estão disponíveis tanto em casa como na escola. Importante observar que nenhum dos adolescentes referiu consumir leite nas refeições, o que pode confirmar a tendência de que o consumo de leite tem reduzido enquanto que o consumo de refrigerantes tem aumentado nessa população.

PS-02-160

PADRÃO ALIMENTAR DE HIPERTENSOS E DIABÉTICOS DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ-AL COM BASE NA PIRÂMIDE BRASILEIRA DE ALIMENTOS

SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS; TATIANA MARIA PALMEIRA SANTOS; PATRICIA MARIA CANDIDO SILVA; NIEDJA CRISTINA PACIENCIA TORRES; CRISTHIANE M. BAZÍLIO DE OMENA; ANY ALINE LUCIO OLIVEIRA; JACILENE CIRILO SILVA; JULIANA LYRA SILVA; PRISCILA NUNES VASCONCELOS; DANIELE ALVES OLIVEIRA

Instituição: Universidade Federal de Alagoas (UFAL)

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Guia Alimentar para a População Brasileira constitui as diretrizes alimentares oficiais para a promoção da saúde e a prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis que contribuem para uma elevada mortalidade cardiovascular. Além disso, o Guia representa uma importante ferramenta para avaliar o padrão alimentar e, no caso particular de hipertensos e diabéticos, pode ser associado à avaliação de outros fatores de risco cardiovascular (FRCV) e assim possibilitar uma análise mais completa do perfil de risco de grupos de indivíduos portadores destes agravos. Objetivos: Avaliar o padrão alimentar segundo grupos alimentares da pirâmide brasileira de alimentos em uma amostra de hipertensos e/ou diabéticos. Metodologia: Foi estudada, mediante consentimento, uma amostra de 20% dos 1.134 hipertensos e/ou diabéticos avaliados em pesquisa para o SUS em curso, cadastrados no HIPERDIA das unidades de saúde dos 7 distritos sanitários do município de Maceió-AL.Na avaliação dos inquéritos dietéticos recordatórios de 24 horas (IDR24h) os alimentos de cada IDR24h foram identificados por grupos alimentares, segundo o Guia (MS,2006) e contabilizaram-se quantas porções por grupo alimentar cada IDR24h continha, transformando-os em pirâmides alimentares individuais e comparadas ao Guia. Além disso, foram avaliados os FRCV excesso de peso, sedentarismo e tabagismo registrados na ficha do HIPERDIA. Resultados: Foram obtidos dados de 231 indivíduos com 56,9 ± 12,1 anos sendo 77,1% do gênero feminino. O padrão alimentar obtido no estudo, em termos de freqüência de indivíduos com ingestão adequada por grupo alimentar (numero de porções) apresentou: 3,5% (n= 8) para pães e cereais, 0,8% (n= 2) para verduras e legumes, 3% (n= 7) para frutas, 35% (n= 81) para feijões, 20,6% (n= 47) para carnes e ovos, 0,8% (n= 2), para leites e produtos lácteos, 14,7% (n= 34) para óleos e gorduras e 6% (n= 14) para açúcares e doces. Quanto à freqüência de FRCV verificou-se: sobrepeso=31% (n=71), obesidade=38%(n=88), sedentarismo=56,6% (n=130) e tabagismo=17,8% (n=41). Conclusão: Verificou-se padrão alimentar inadequado devido à elevada freqüência de alimentos de alta densidade calórica. O perfil alimentar observado somado à também elevada freqüência de FRCV indicam a possibilidade de falta de informação e/ou dificuldade de acesso à alimentação saudável bem como a necessidade de mudanças no estilo de vida no grupo estudado. AGRADECIMENTOS: MS-DECIT/CNPq/FAPEAL/SESAU-AL e SMS de Maceió-AL.

PS-02-161

INDICADORES DE CONSUMO FAMILIAR: UMA ESTRATÉGIA PARA QUALIFICAR A ASSISTÊNCIA DIETÉTICA NO PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA.

MARINA BORELLI; SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES DOMENE; FABÍOLA PANSANI MANIGLIA; JOSÉ AUGUSTO DE AGUIAR CARRA TADDEI

Instituição: PUC-Campinas e UNIFESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A constituição dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família no ano de 2008 permitiu a inserção do nutricionista no nível de atenção básica do Sistema Único de Saúde. Em março de 2009, existiam no Brasil 457 Núcleos, com 354 nutricionistas. Em vista das evidências sobre o papel do padrão alimentar como um dos fatores de risco modificáveis para o combate às doenças e aos agravos não transmissíveis, indicadores de consumo podem orientar a atuação junto às famílias atendidas pelas Unidades Básicas de Saúde – UBS, especialmente quando há crianças, dada a consolidação precoce das práticas alimentares. Objetivos: Criar modelos matriciais para a assistência alimentar e nutricional em equipes interdisciplinares da atenção básica do Sistema Único de Saúde a partir de Indicadores de Consumo Alimentar Familiar. Metodologia: Parceria com a Secretaria Municipal de Saúde garantiu a inserção experimental de um nutricionista na UBS. São feitas visitas domiciliares com os Agentes de Saúde a todas as famílias da área de cobertura com crianças menores de 6 anos; o consumo familiar foi estimado por meio do protocolo adotado no Estudo Multicêntrico sobre Consumo Alimentar. Os conteúdos de energia e nutrientes disponíveis e demais variáveis foram analisados quanto à variância e eventuais diferenças entre grupos estratificados por renda por meio do teste t, adotando-se nível de confiança de 95%. Resultados: Do total de 265 domicílios, foram obtidos até aqui 99 formulários válidos; 40,4% das famílias estão abaixo da linha de pobreza – G1, com renda familiar média menor (0,33 salários mínimos per capita-SMFPC, DP= 0,11) do que as demais – G2 (1,20 SMFPC, DP = 0,92, p<0,01). A disponibilidade média de energia per capita/dia é menor no G1 (1883Kcal, DP=712), do que no G2 (2180Kcal, DP=582, p=0,0254), bem como de gordura saturada (17,99g, DP=7,8 e 22,75g, DP=6,0, p<0,01), colesterol (138mg, DP=74 e 203mg, DP=87, p=0,0002) e cálcio (489mg, DP=188 e 624mg, DP=176, p=0,0004); não há diferença para os valores médios per capita/dia de carboidratos (277g, DP=109 e 306g, DP=97, p=0,1654), fibra alimentar (21g, DP=11 e 23g, DP=9, p=0,2333) e sódio (5267mg, DP=2400 e 6221mg, DP=2770, p=0,0794). Conclusão: O consumo familiar revela risco nutricional e ainda há escassez alimentar nesta comunidade, mesmo no grupo que está acima da linha de pobreza. O consumo familiar mensal fornece informações relevantes e contribuirá para a proposição de modelo matricial de assistência dietética nas equipes dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família.

PS-02-162

ERROS DE AFERIÇÃO: ASPECTOS METODOLÓGICOS EM MENSURAÇÕES ANTROPOMÉTRICAS.

SILVIA RAFAELA MASCARENHAS FREAZA; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG; SUELI MARIA BELTRAME REIGADA; DENISE PIMENTEL BERGAMASCHI

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Qualquer mensuração envolve a ocorrência de erros sejam aleatórios ou sistemáticos. Em antropometria pode-se citar fontes de erros devidos a instrumentos, a avaliadores, aos participantes do estudo, à técnica utilizada. A fim de realizar uma avaliação nutricional precisa, torna-se importante minimizar os erros que podem ocorrer no processo de aferição. Objetivos: Apresentar e discutir algumas medidas estatísticas utilizadas para quantificar erros de medidas em processos de aferição utilizando como exemplo três variáveis antropométricas. Metodologia: São utilizados dados de 179 escolares de 7 a 10 anos avaliados no primeiro momento de um estudo longitudinal que está em andamento em uma escola pública do município de São Paulo. São utilizados dados de peso (kg), estatura (kg) e prega cutânea tricipital (mm) (PCT), obtidos em duplicata por avaliadores treinados. São utilizadas as estatísticas: coeficiente de confiabilidade (R) e erro técnico de medida (TEM). Resultados: O coeficiente de confiabilidade revela a proporção de variabilidade devida ao ''verdadeiro valor'' e, se próxima de um indica alta confiabilidade dos dados. Observou-se valores de R para peso, estatura e PCT, maiores que 0,9. O ETM indica a precisão de uma única observação; com base nos dados de 179 escolares obteve-se ETMPESO=0,08Kg, ETMESTATURA=0,27cm e ETMPCT=0,91mm. Conclusão: As medidas estatísticas utilizadas apesar de relativas à qualidade dos dados, estimam diferentes parâmetros, com conceitos diferentes. Entender a adequação e interpretação de cada um constitui tarefa importante na área da aferição antropométrica.

PS-02-163

PERFIL METABÓLICO E ANTROPOMÉTRICO DE ÍNDIOS SUYÁ. PARQUE INDÍGENA DO XINGU, BRASIL CENTRAL

VERA LÚCIA MORAIS SALVO; DOUGLAS RODRIGUES; ROBERTO G BARUZZI; HELOISA PAGLIARO; SUELY GODOY AGOSTINHO GIMENO

Instituição: UNIFESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Brasil passa por processos de transição demográfica, epidemiológica e nutricional, resultando em diminuição das taxas de fecundidade e natalidade, com aumento na prevalência das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Entre os povos indígenas, os níveis de mortalidade declinaram, com manutenção ou elevação dos níveis de fecundidade. A partir do maior contato com a sociedade não índia, observaram-se importantes mudanças nos seus hábitos e costumes, com quebra de regras tradicionais, dificuldades na subsistência, escassez de terra para plantio, introdução de alimentos industrializados e sedentarismo. Apesar da saúde indígena ainda se caracterizar por elevada prevalência de doenças infecto-parasitárias e desnutrição infantil, novos desafios como a obesidade, as DCNT, o alcoolismo e a violência fazem parte da atualidade. Em função da obesidade e suas comorbidades representarem problema de saúde pública no Brasil e no mundo, com dados escassos, pouco precisos e dispersos para a população indígena, torna-se relevante avaliar o estado nutricional e metabólico a fim de identificar alterações de saúde e nutrição desses sujeitos. Objetivos: descrever o perfil metabólico e antropométrico dos Suyá. Metodologia: Neste estudo transversal avaliaram-se 86 Suyá com idade ≥ 20 anos, de ambos os sexos. Durante o exame físico obtiveram-se os valores de pressão arterial, peso, altura, perímetros corporais e dobras cutâneas. Coletaram-se amostras de sangue para dosagem de lipoproteínas, glicemia e ácido úrico. Na análise dos dados utilizaram-se as estatísticas qui-quadrado (para proporções) ou t de Student (para valores médios) nas comparações das distribuições das variáveis relativas ao estado nutricional e perfil metabólico, segundo sexo e faixa etária dos sujeitos. Resultados: As mulheres, quando comparadas aos homens, apresentaram valores médios estatisticamente menores de peso, índice de massa corporal, perímetro de cintura, do braço, dobras cutâneas, pressão arterial, triglicérides, VLDL e ácido úrico. As porcentagens de índios com excesso de peso, obesidade generalizada, central, alterações pressóricas, glicemia de jejum alterada, dislipidemia e síndrome metabólica foram, respectivamente, 46,5%, 12,8%, 38,4%, 26,7%, 4%, 63,9% e 21,9%. Conclusão: Observaram-se alterações metabólicas e antropométricas entre os Suyá. Intervenções educativas devem ser implementadas para resgatar hábitos e estilo de vida tradicionais afim de conter o avanço deste quadro.

PS-02-164

ADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE MICRONUTRIENTES E FIBRAS DE ACORDO COM RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS EM ADOLESCENTES

ANA PAULA MURARO; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; ANA AMÉLIA FREITAS VILELA; NAIARA FERRAZ MOREIRA; CASSIA DA SILVA FARIA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; REGINA MARIA VERAS GONÇALVES-SILVA

Instituição: UFMT / FANUT - Mestrado em Biociências

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Durante a adolescência, ocorre acentuado crescimento físico, tornando as necessidades de energia e nutrientes elevadas, e na maioria das vezes, são inadequadamente atendidas. Objetivos: Estimar a adequação do consumo de micronutrientes, de acordo com as recomendações nutricionais de adolescentes. Metodologia: Trata-se estudo de corte transversal realizado com amostra por conglomerados em dois estágios, com adolescentes de 14 a 19 anos, do ensino médio público e privado. Os dados foram coletados através de questionário de auto-preenchimento, estimou-se o consumo alimentar através de Questionário de Frequência de Consumo Alimentar. Para testar a diferença entre as médias dos parâmetros avaliados utilizou-se teste "*t*" de Student. A ingestão dietética foi comparada com Recommended Dietary Allowances. Resultados: Foram avaliados 1021 adolescentes, sendo 43,8% do sexo masculino. O consumo de fibras pelos adolescentes foi superior às recomendações tanto no sexo masculino (172,6%) quanto no feminino (164,4%). A adequação da ingestão de ferro foi de 211,6% no sexo masculino e 141,1% no sexo feminino. Quanto a Vitamina C, a adequação foi de 478,3% e 492,4% no sexo masculino e feminino, respectivamente. A ingestão de vitamina A apresentou 225,6% de adequação no sexo masculino e 262,0% no sexo feminino. Quanto ao zinco sua adequação foi de 141,5% nos adolescentes do sexo masculino e 160,5% no feminino. Em relação à ingestão de cálcio, o consumo atendeu 100,65% das recomendações no sexo masculino e 88,93% no sexo feminino da recomendação para adolescentes. O consumo médio de cálcio, ferro, vitamina C, folato, vitamina A, zinco e vitamina B12 foi maior no sexo masculino (p-valor <0,05). Conclusão: Entre os resultados apresentados, merece destaque o consumo de Vitamina C e Vitamina A que apresentaram muito acima do recomendado em ambos os sexos. Entre as adolescentes do sexo feminino a ingestão de cálcio foi inadequada.

PS-02-165

CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES INDÍGENAS

ANA CAROLINA ALMEIDA MARTINIANO; ANA ELISA MADALENA RINALDI

Instituição: Unesp

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A avaliação nutricional na infância e na adolescência constitui importante ferramenta para monitorar o crescimento linear e determinar ações de intervenção. Ainda são escassos estudos que visam determinar o perfil nutricional e de saúde de crianças e adolescentes indígenas brasileiros. Tais estudos são importantes para verificar a presença da transição nutricional entre os mesmos, assim como avaliar a possível aquisição de hábitos alimentares inadequados. Objetivos: Caracterizar o estado nutricional de crianças e adolescentes indígenas e segundo faixa etária, sexo e comunidade pertencente. Metodologia: Foram avaliadas 140 crianças e adolescentes indígenas (1 a 16 anos), pertencentes a 4 comunidades, durante a Operação Centro-Norte do Projeto Rondon (Ministério da Defesa) em fevereiro de 2009. Os dados antropométricos mensurados foram peso e estatura, com posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Foi avaliado o déficit de estatura nas crianças <5 anos segundo o índice estatura/idade. Para a classificação do IMC foram adotadas as novas curvas propostas pela Organização Mundial de Saúde (OMS, 2006-2007). Para caracterização do estado nutricional segundo idade, as crianças e adolescentes foram divididos em 3 faixas etárias: menores de 5 anos, de 6 a 10 anos, maiores de 11 anos. A análise estatística foi do tipo descritiva e qui-quadrado, adotando $p<0,05$. Resultados: A prevalência de baixo peso foi 0,7%, eutrofia 70%, sobrepeso 20,7% e obesidade 8,6%. Com relação ao sexo, não houve diferença do estado nutricional, sendo que o baixo peso só foi diagnosticado em uma menina. Segundo a faixa etária, a prevalência de eutrofia e o sobrepeso foi semelhante, porém a de obesidade aumentou conforme o aumento da idade (2,3% entre <5 anos, 10,1% de 6 a 10 anos e 25% ≥ 11 anos, $p<0,05$). Ao comparar as comunidades, verificou-se em 2 delas a prevalência de obesidade foi maior (20% e 29,4% vs 2,8% e 4,2%, $p<0,05$). O déficit de estatura foi identificado em 16,7% das crianças menores de 5 anos. A prevalência de excesso de peso foi elevada entre as crianças e adolescentes indígenas, sendo semelhante aos estudos da população infantil brasileira não-indígena. Conclusão: A prevalência de excesso de peso foi alta, havendo concomitância do mesmo com déficit de estatura, caracterizando o quadro de transição nutricional. Estudos futuros que avaliem o estado nutricional e a ingestão alimentar da população indígena são necessários para conhecer melhor os hábitos da mesma e traçar estratégias de intervenção.

PS-02-166

ALIMENTAÇÃO DE UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CEI) DE RIBEIRÃO PRETO-SP: COMPARAÇÃO COM GUIAS ALIMENTARES NACIONAIS

CAROLINA HUNGER MALEK-ZADEH; ALINE CRISTIANE PENATI; GRAZIELA VIEIRA BASSAN SANTOS; LUCIANA CISOTO RIBEIRO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP

Ag.Financiadora: PIBIC/CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil, os Guias Alimentares para crianças são documentos destinados à orientação nutricional e ao planejamento de alimentação saudável infantil. Práticas Alimentares Saudáveis devem ser instituídas em escolas, pois a alimentação aprendida na infância pode influenciar o comportamento em relação a hábitos de saúde na idade adulta. Objetivos: Quantificar em porções um cardápio oferecido em um CEI e verificar a concordância do mesmo com as recomendações do Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos e da Pirâmide Alimentar para Crianças de 2 a 3 anos. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, com 80 crianças de ambos os sexos, de 0 a 3 anos, divididas em 5 grupos, de acordo com as turmas da creche. Os valores dos alimentos servidos foram adquiridos pelo "Método de Pesagem Direta de Alimentos" com balança da marca Dayhome, com capacidade para 5kg e graduação de 2g. Todos os alimentos oferecidos às crianças foram pesados, em todas as refeições servidas pela creche, em três dias não consecutivos. Dividiram-se os alimentos em grupos alimentares e os valores em gramas foram convertidos em equivalentes de porções, com base nas informações dos guias utilizados no presente estudo. Considerou-se como referência 70% das porções estipuladas pelos guias, para comparação com o que foi servido às crianças. Resultados: As médias de três dias das porções de alimentos servidos às crianças, mostram que a maioria dos grupos alimentares não atinge às recomendações dos guias considerados. Há um excesso na oferta de alimentos dos grupos de Açúcares e Óleos e gorduras e oferta insuficiente de Verduras e Legumes, Leite e derivados, Frutas e Carnes e ovos. Conclusão: Todos os grupos alimentares foram oferecidos, entretanto a quantidade (nº porções) e qualidade (oferta elevada de açúcares e gorduras) devem ser ajustadas. Além disso, o treinamento dos profissionais que produzem e oferecem alimentação nos CEIs auxiliaria na melhor adequação dos grupos alimentares e porções servidas, contribuindo para implementação de Práticas Alimentares Saudáveis nas escolas.

PS-02-167

CRECHES SAUDÁVEIS: SENSIBILIZANDO A ANTROPOMETRIA EM CRECHES DE QUATRO BAIRROS DO MUNICÍPO DE FLORIANÓPOLIS/SC

CAROLINE FRANZ BROERING ; JULIANA THEODORA CUNHA DE OLIVEI; NATIVA TAINO VILLALTA; NEILA MARIA VIÇOSA MACHADO; TATIANE MEIRELLES DE DE

Instituição: CECANE/SC; UFSC

Ag.Financiadora: FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O diagnóstico do estado nutricional é o método mais eficaz de descoberta de inadequações alimentares e nutricionais na infância. É por meio da antropometria, coleta de peso e estatura (ou comprimento), que se avalia o estado nutricional de crianças, utilizando índices próprios para a população infantil. Nesta faixa etária, a coleta de peso e estatura apresenta como limitação a pouca familiaridade entre o profissional de saúde ou avaliador e a criança. Por este motivo, uma estratégia para minimizar esse fator limitante pode ser a sensibilização, utilizando o lúdico para o estabelecimento de vínculo entre os indivíduos envolvidos. Objetivos: Avaliar a realização da sensibilização para a antropometria como etapa antecedente a coleta do peso e estatura. Metodologia: Na sensibilização foram utilizadas balanças e estadiômetros para ciência ou reconhecimento dos equipamentos pelas crianças. Bonecos pertencentes a cada grupo de crianças foram utilizados para exemplificar o momento da coleta, com a retirada do excesso de roupas, pesagem e medição destes. Foram também pensadas dinâmicas adequadas a cada faixa etária, que apontaram para a importância da vigilância constante do crescimento e desenvolvimento infantil. Todos os avaliadores que realizaram a sensibilização, também participaram da antropometria. Resultados: Cinco Unidades de Educação Infantil participaram do estudo. A sensibilização permitiu observar que iniciar a antropometria pela criança que demonstrou maior motivação, durante este processo, contribuiu para a participação das demais. A utilização de balanças e estadiômetros como brinquedos favoreceu a aproximação das crianças de menor faixa etária, assim como a utilização de bonecos auxiliou para que as crianças pesassem com o mínimo de roupa necessário, favorecendo a precisão do diagnóstico. Outra percepção obtida foi que a inclusão do professor nas dinâmicas de sensibilização e na avaliação nutricional foi uma estratégia igualmente motivadora. Conclusão: A sensibilização favoreceu a aproximação das crianças e dos avaliadores, o que tornou o processo mais humanizado e ampliou a participação infantil na antropometria.

PS-02-168

UMA ALTERNATIVA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA PACIENTES COM HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA

CAROLINA V C C SOUSA

Instituição: Prefeitura Municipal de São Mateus

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação adequada é ponto chave para o tratamento da hipertensão arterial sistêmica (HAS). Os pacientes com baixa escolaridade e idosos pouco se beneficiam das técnicas tradicionais de educação nutricional (EN), como o folder. Objetivos: Investigar uma alternativa para transmitir as informações que favoreçam a alimentação adequada aos pacientes com HAS, facilitando o aprendizado e a memorização das informações apresentadas. Metodologia: Profissionais de saúde se deslocaram para um bairro afim de detectar novos casos de HAS. Os pacientes foram encaminhados para a nutricionista que apresentou uma mesa com os alimentos que devem ser evitados e os que devem ser consumidos. Foram feitas 5 perguntas para o paciente, com o objetivo de avaliar o impacto dessa proposta. Resultados: 36 pacientes com HAS foram atendidos pela nutricionista nesse evento, sendo que 94,5% já tinham sido diagnosticados previamente. Desses, 97,06% já faziam algum tratamento (dieta e/ou fármacos) em média há 9 anos. Dos que faziam tratamento apenas 24,24% tinham consultado um nutricionista. Dos que já faziam tratamento, só 50% responderam que sabiam de todos os alimentos que devem ser evitados. Apenas 37,5% dos pacientes atendidos por uma nutricionista declararam que não sabiam de todos os alimentos, tanto os adequados quanto os inadequados. 88,23% dos entrevistados disseram que depois de ver os alimentos seria mais fácil lembrar das recomendações. Conclusão: Esse método foi efetivo para trabalhar a HAS com populações de baixa escolaridade e idosos. É importante que os nutricionistas desenvolvam mecanismos criativos de EN que permite a assimilação das recomendações de maneira fácil. Há indícios de que métodos de aprendizagem inadequados combinados com um número insuficiente de nutricionistas atuantes na saúde pública, principalmente no interior, podem impedir que os pacientes menos favorecidos tenham acesso a uma das partes fundamentais do tratamento da HAS, que é a mudança de hábitos alimentares.

PS-02-169

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS INDÍGENAS PATAXÓ

TATIANA COURA OLIVEIRA; KARINE LILIANE COSTA OLIVEIRA; JULIANA ALBANO SILVA

Instituição: Centro Universitário do Leste de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil as comunidades indígenas estão expostas as mudanças ambientais e socioeconômicas que muitas vezes ocasionam situações de risco nutricional. Estudos têm revelado que esses povos são mais suscetíveis às carências alimentares e estas, por sua vez, podem ser agravadas pelas precárias condições de saneamento básico, fome e miséria em que vivem as comunidades, em sua maioria. Objetivos: Avaliar o consumo alimentar de idosos indígenas de uma comunidade Pataxó. Metodologia: Análise qualitativa e quantitativa do consumo alimentar de idosos indígenas Pataxó, de ambos os sexos, com idades entre 63 e 82 anos por meio de Questionário de Freqüência e Consumo Alimentar (QFCA) e de Recordatório de 24H (R24H); após aprovação da pesquisa pelo CEP local sob o protocolo nº. 16.83.08 com parecer favorável do CONEP. Resultados: Constatou-se que 60% dos entrevistados faziam pelo menos 3 refeições diárias, sendo desjejum, almoço e jantar; e que apenas 10% faziam 5 refeições com ceia e lanche da tarde inseridos. Através do R24H pôde-se verificar que os idosos consomem em média 1295,7±632,4 kcal/dia, representando uma adequação de 54,6% em relação ao GED (2283,8 kcal/dia) segundo a Dietary Reference Intakes (DRI). Identificou-se inadequação em relação à média dos macronutrientes, com um consumo de carboidratos e proteínas acima do valor médio recomendado pela DRI, estando somente à média dos lipídios dentro dos padrões de referência. Todos os entrevistados consumiam arroz diariamente e somente 50% consumia farinha de mandioca. O pão foi o terceiro alimento mais consumido diariamente. Encontrou-se consumo diário de café e baixo consumo de bebidas alcoólicas (80% dos idosos indígenas não ingerem). Em relação ao grupo dos alimentos protéicos, as carnes bovinas apresentaram um maior consumo, seguida do frango. Esta comunidade não abandonou totalmente o hábito de caçar, consumindo pelo menos uma vez por mês ou por ano, um tipo de carne de caça. Legumes e verduras são consumidos pelo menos uma vez por semana, por menos da metade dos entrevistados. Em relação às frutas pôde-se perceber um baixo consumo, sempre respeitando a oferta de alimentos da safra. Conclusão: Percebem-se hábitos alimentares extremamente ocidentalizados, com marcante presença de alimentos refinados e de alto valor calórico em detrimento aos alimentos integrais e cultivados pela própria comunidade. Tal realidade está estreitamente relacionado com as intensas transformações às quais as sociedades indígenas brasileiras foram submetidas nas últimas décadas.

PS-02-170

FERRO BIODISPONÍVEL EM DIETAS DE CRECHES: DETERMINAÇÃO POR ALGORITMOS

EDNA HELENA MACHADO; ANNELISE DIAS BRASIL; JOSEFINA PELLEGRINI BRAGA; CRISTIANE HERMES SALES; CÉLIA COLLI

Instituição: Programa de Nutrição Humana Aplicada - USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil, a anemia por deficiência de ferro (Fe) em pré-escolares está associada à má distribuição de renda e à falta de implementação de políticas públicas que priorizem a assistência à saúde e nutrição e o saneamento básico. Objetivos: Avaliar o potencial de ferro biodisponível nas dietas oferecidas a crianças de um a dois anos de idade, em creches assistenciais do município de São Paulo. Metodologia: Avaliou-se a biodisponibilidade de ferro de quatro a cinco refeições diárias planejadas para as creches, num período de cinco dia. Avaliou-se também nas mesmas dietas o ferro biodisponível, considerando-se os derivados de farinha de trigo e milho no período pós-fortificação (4,2 mg Fe /kg). Para o cálculo da oferta de nutrientes das dietas, foi utilizado o Programa Nutwin®, versão 1.5. Resultados: As médias diárias de ferro oferecido e de ferro biodisponível nas dietas foram de 4,5 ± 0,6 mg/d e 0,6± mg 0,1Fe/d. Considerando-se a fortificação, essas médias aumentaram para, respectivamente, 6,1 ±0,6 mg/d e 0,8 ±0,1 mg Fe/d. As médias de densidade de Fe e de ferro biodisponível (dFebio), antes e depois da fortificação, foram de , respectivamente, 4,0±0,6 mg Fe/1000 kcal e 5,4±0,6 mg Fe/1000 kcal, e 0,5±0,1 mg/1000 kcal e 0,7±0,1 mg/1000 kcal. Conclusão: Embora com a fortificação da farinha tenha havido um aumento do ferro biodisponível oferecido, as dietas das creches ainda são deficientes nesse micronutriente e sua densidade nessas dietas deveria ser aumentada.

PS-02-171

ASSOCIAÇÃO ENTRE ASPECTOS SOCIOECONOMICOS E DEMOGRÁFICOS COM O CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE USUÁRIOS DE UM SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DE BELO HORIZONTE-MG.

PAULA MARTINS HORTA; MARIANA NUNES PASCOAL; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: É amplamente difundida a influência que as condições socioeconômicas exercem sobre o estado nutricional e padrão alimentar das pessoas. O conhecimento dessas relações é de fundamental importância no processo de aconselhamento nutricional, por permitir uma abordagem individualizada do paciente. Objetivos: Verificar a associação entre aspectos socioeconômicos e demográficos com o consumo alimentar e estado nutricional de usuários de um Serviço de Atenção Primária à Saúde de Belo Horizonte, Minas Gerais. Metodologia: Estudo transversal com usuários de uma Unidade Básica de Saúde, encaminhados ao atendimento nutricional pelas Equipes de Saúde da Família e Serviço de Promoção à Saúde - Academia da Cidade do Distrito Sanitário Barreiro. Foram coletados dados socioeconômicos, demográficos, antropométricos e de consumo alimentar por meio de questionário pré-testado. A análise estatística contemplou os testes correlação de Pearson e análise de variância, realizados com auxílio do software SPSS 12.0. Resultados: Foram avaliados 65 usuários, 93,8% mulheres, com média de idade de 51,9 ± 11,0 anos. Observou-se mediana de renda per capita de R$350,00 (IC 95%: 346,41-482,01), sendo verificada associação de maior renda como proteção ao excesso de peso (p=0,015). Deste modo, constatou-se renda per capita de R$380 ± 218,57 entre os indivíduos com sobrepeso, enquanto para os que apresentavam obesidade grau I, II e III esses valores foram de R$374,28 ± 222,29; R$377,6 ± 131,31 e R$300 ± 141,42, respectivamente. A renda per capita também relacionou-se de maneira positiva com o fracionamento das refeições (r=0,286; p=0,021). Dentre as características demográficas, observou-se que, o número de moradores por domicílio relacionou-se negativamente ao consumo per capita de sal (r=-0,323; p=0,009) e à maior frequência de realização de desjejum (r=0,256; p=0,039). Além disso, a idade foi associada de forma negativa ao consumo per capita de óleo (r=-0,271; p=-0,029). Conclusão: O presente trabalho evidenciou a relação existente entre a melhor condição socioeconômica e o número de moradores sobre o estado nutricional e o consumo alimentar, além da associação entre a idade e o consumo per capita de óleo. Esses resultados demonstram a importância da realização de intervenção nutricional individualizada nesta população, uma vez que as condições socioeconômicas influenciam de forma diferenciada sobre a condição nutricional dos indivíduos.

PS-02-172

O AMBIENTE NUTRICIONAL E A DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS EM UMA REGIÃO METROPOLITANA BRASILEIRA

ELENA DE CARVALHO CREMM; LARISSA RIBEIRO BALDASSO; FERNANDA HELENA MARROCOS LEITE; LUANA RIEFFE MARON; FERNANDA DA SILVA VALIM; KARINA APARECIDA MARQUES; MARIA APARECIDA OLIVEIRA; PAULA ANDREA MARTINS

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A prevalência da obesidade e doenças associadas aumentou consideravelmente nas últimas décadas. Tem sido proposto que este aumento está associado com o ambiente nutricional local, dado seu potencial impacto em comportamentos relacionados à dieta, ao peso e à saúde. Tem sido mostrado que a presença de pontos de vendas de alimentos e a disponibilidade de produtos saudáveis nestes estabelecimentos parecem contribuir com o padrão de alimentação saudável em residentes de comunidades. Objetivos: O objetivo deste estudo foi caracterizar o tipo, o número de pontos de vendas de alimentos, e a disponibilidade de alimentos saudáveis nestes estabelecimentos. Metodologia: Para caracterizar os pontos de venda de alimentos e a disponibilidade de alimentos saudáveis nos mesmos, foi utilizado o questionário Nutrition Environment Measures Survey in Stores (NEMS-S) de Glanz et al (2007), adaptado para o ambiente nutricional brasileiro. Um escore para a disponibilidade de alimentos saudáveis foi calculado para cada estabelecimento, baseado na presença de grupos de alimentos conhecidos como sendo promotores de alimentação saudável, por conterem quantidades significativas de fibras e baixa ou média densidade energética (frutas, hortaliças, cereais integrais, peixes e leguminosas). O escore elaborado variava de 0 a 5, com 5 indicando uma alta disponibilidade de escolhas saudáveis. Informação sobre os estabelecimentos foi obtida após consentimento do responsável, através da observação direta em dois bairros sorteados. Resultados: Um total de 32 pontos de alimentos foram avaliados, dos quais 11 foram classificados como supermercados e padarias, seguidos de pontos de vendas de produtos específicos, como barracas de frutas, hortaliças e peixes. Ainda, 4 estabelecimentos foram classificados como mercearias e nenhuma loja de conveniência foi encontrada. O escore de disponibilidade de alimentos saudáveis mostrou que dos 32 estabelecimentos avaliados, apenas 6 apresentaram o escore mais alto, dos quais 4 eram supemercados, indicando alta disponibilidade de alimentos saudáveis. Um dado preocupante encontrado foi que 4 estabelecimentos não apresentaram nenhuma das opções consideradas saudáveis. As mercearias obtiveram escore variando entre 2 e 5. Conclusão: A relação de causalidade entre os fatores ambientais e a dieta implicaria no fato de que intervenções para prevenir a obesidade necessitam incluir estratégias focadas em melhorar a disponibilidade de alimentos saudáveis nas comunidades.

PS-02-173

IMPACTO DA ESCOLA INTEGRADA NO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS.

LUCILA PIRES BOTELHO; VIVIANE FERREIRA ZANIRATI; DANIELLE VASCONCELOS DE PAULA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE DOS SANTOS

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O ambiente escolar vem sendo recomendado como propício à promoção de alimentação saudável na infância, em virtude da estrutura disponível e do elevado tempo de permanência das crianças na mesma. Neste contexto, a Escola Integrada, programa multidisciplinar da Prefeitura de Belo Horizonte, que propõe ampliação da jornada e do número de refeições na escola, além de realização de oficinas educativas, apresenta papel importante e inovador. Objetivos: Avaliar o impacto da Escola Integrada no consumo alimentar de escolares de uma Escola Municipal de Belo Horizonte, Minas Gerais. Metodologia: Estudo de intervenção com escolares, participantes do programa Escola Integrada, de uma Escola Municipal do Distrito Sanitário Leste de Belo Horizonte. A intervenção apresentou duração de 3 meses, sendo realizadas 4 oficinas sobre alimentação saudável, contemplando os grupos alimentares: cereais; verduras e frutas; leite e derivados; carnes e ovos; leguminosas; gorduras e açúcares. Após cada oficina foi verificada a satisfação das crianças por meio de uma escala hedônica. O consumo e preferência alimentar foram avaliados antes e após a intervenção por meio da aplicação de um questionário qualitativo ilustrado (ASSIS et al, 2007). Resultados: Participaram das oficinas 48 crianças, sendo 24 de cada sexo, com média de idade de 8,5±1,4 anos. Após intervenção, houve aumento no consumo de suco de frutas pelas crianças no café da manhã (de 2,2% para 10,4%; p=0,004). No almoço, foi verificado maior consumo de batata frita (p=0,043) e redução da ingestão de refrigerante, de 26% para 12,5% (p=0,015). No lanche da tarde observou-se aumento no consumo de fast food (de 8,7% para 10,4%; p=0,009). No jantar também houve aumento da ingestão de suco, de 17,4% para 33,3% (p=0,047). Com relação à preferência alimentar, observou-se aumento significativo no percentual de alunos que relataram gostar muito de arroz com feijão, de 65,2% para 81,2% (p<0,001). Além disso, foi verificada grande satisfação com as atividades desenvolvidas, tendo em vista que a maioria das crianças (média de 85,8%) assinalou a expressão facial mais feliz após a execução das oficinas. Conclusão: A Escola Integrada apresentou papel de extrema importância na alimentação dos escolares, apesar de ser um programa recente e passível de aprimoramentos. Assim, ressalta-se necessidade de continuidade das atividades desenvolvidas visando efetiva contribuição para a incorporação de hábitos alimentares saudáveis.

PS-03-088

REFERÊNCIAS CONCEITUAIS SOBRE ALIMENTAÇÃO ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

MÁUREA ELENA MISSIO DA SILVA; ANA MARIA DIANEZZI GAMBARDELLA

Instituição: Coordenadoria de Assistencia Social

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil, a informação nutricional é uma exigência regulamentar, com o intuito de compatibilizar normas nacionais e internacionais, para facilitar a livre circulação dos alimentos comercializados no Mercosul e ser instrumento que complemente as estratégias e políticas de saúde do País em benefício da saúde. Porém, observa-se dificuldade de mensurar o impacto que a informação provoca na saúde do consumidor. Estudos têm observado que a leitura da informação nutricional no rótulo de alimentos tem associação direta com a escolaridade. Assim, considerou-se oportuno investigar o comportamento de estudantes universitários em relação a estas informações. Objetivos: Investigar o conhecimento sobre alimentação por meio de conceitos contidos na informação nutricional entre estudantes de ensino superior de uma universidade pública. Metodologia: Foram amostrados 600 indivíduos, constituídos de estudantes que freqüentavam os restaurantes universitários. Utilizou-se formulário estruturado e adotou-se teste de χ^2 com grau de significância de 5%. Resultados: Efetivaram-se 420 entrevistas, sendo maioria homens (64%), com a média de 22,6 anos de idade. Observou-se maior proporção de mulheres que compravam os alimentos e liam o rótulo das embalagens (65,7%). Os estudantes afirmaram ler as informações contidas nos rótulos de produtos alimentícios, por curiosidade, no entanto, 28% dos homens e de 36% das mulheres referiram sobre a importância dessa informação na aquisição e consumo de alimentos. A leitura do rótulo mostrou-se associada a quantidade de anos de estudo, sendo maior entre estudantes de pós-graduação; ao sexo, sendo significativa para as mulheres; e para aqueles que referiram praticar algum tipo de controle de peso corporal. Ainda que o conhecimento de conceitos sobre alimentação tenha sido considerado importante, verificou-se que 58,1% apresentavam conhecimento superficial sobre o assunto, não tendo sido capazes de conceder uma resposta objetiva ou mesmo um exemplo. Apenas estudantes de pós-graduação de cursos da área de ciências biológicas e saúde apresentaram maior interesse sobre o assunto do que seus pares das áreas de exatas e humanas. Conclusão: Os resultados demonstraram que os conhecimentos sobre alimentação por meio da informação contida no rótulo de alimentos, nessa população, não é garantia para uma avaliação correta durante a escolha do produto alimentício. Este fato evidencia a importância de estratégicas específicas para ampliar e/ ou aperfeiçoar o conhecimento de universitários nesta área.

PS-03-089

RELAÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE FUNCIONÁRIOS PÚBLICOS

MILENA NESPECA; DENISE CAVALINI CYRILLO

Instituição: PRINUTHA - PRONUT/USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Atualmente a Qualidade de Vida no Trabalho (QVT) está voltada para os aspectos físicos, ambientais e psicológicos do local de trabalho, que podem interferir no desempenho dos trabalhadores e que conseqüentemente afetam a lucratividade das empresas. No setor privado há grande preocupação com a QVT, já que o funcionário vive em situação de estresse, devido às pressões de competitividade no mercado atual. Porém o setor público difere do setor privado em alguns aspectos que podem gerar um nível de QVT diferente do relatado pela literatura sobre o ambiente de trabalho no setor privado (OLIVEIRA & LIMONGI, 2005). As diferenças de ambiente e cobrança que esses funcionários enfrentam em comparação com trabalhadores da atividade privada, justifica o estudo da percepção desses funcionários quanto a sua QVT, bem como a sua relação com aspectos mais objetivos de sua saúde como estado nutricional. Objetivos: Analisar a percepção de QVT de funcionários não docentes da Universidade de São Paulo (USP) e testar a hipótese de que o estado nutricional inadequado influencia negativamente essa QVT. Metodologia: Foram analisados fatores que podem influenciar na QVT, como: condições socioeconômicas e demográficas, estado nutricional e Qualidade de Vida (QV). A partir da amostra estimou-se um modelo, por regressão logística binária para estudar a relação entre as variáveis. Resultados: Verificou-se que a população estudada, é jovem e apresenta alto nível de educação. O IMC médio encontrado foi de 26,6kg/m2 (±4,47kg/m2). Elevada proporção foi classificada com excesso de peso (62,3%). Os funcionários apresentaram uma avaliação satisfatória de sua QVT. Sendo que o grupo dos eutróficos avaliaram mais positivamente. O modelo de regressão mostrou-se significante ($p<0,001$), onde IMC, idade e QV tiveram uma relação direta com a variável dependente. Quanto menor os anos de estudos, melhor foi a autopercepção de QVT. Enquanto que os indivíduos mais velhos, com maior IMC e os que avaliaram mais positivamente sua QV mostraram-se avaliar melhor a QVT. Conclusão: Os resultados mostraram que mesmo os participantes do estudo estarem acima do peso, avaliaram positivamente sua QVT. Além disso, encontrou-se uma relação positiva entre QVT e IMC, indicando que o estado nutricional não influenciou negativamente sobre a QVT desses funcionários.

PS-03-090

HÁBITOS ALIMENTARES DE ESCOLARES COM SOBREPESO E OBESIDADE, EM UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR DE ENSINO NA CIDADE DE NATAL-RN

DJENANE CHRISTIAN ALVES FERNANDES; NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO

Instituição: FARN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade é um dos maiores problemas de saúde pública, e uma das doenças crônicas não transmissíveis que, epidemiologicamente, mais cresce em todo mundo. Atualmente avança de forma dramática em crianças e adolescentes, podendo levar ao desenvolvimento de diversas patologias, como diabetes mellitus tipo 2, hipertensão, dislipidemia e síndrome metabólica. Objetivos: O presente trabalho teve por objetivo identificar os hábitos alimentares de crianças com sobrepeso e obesidade em idade escolar. Metodologia: O estudo, do tipo transversal, realizou-se inicialmente com 82 crianças de 7 a 10 anos de idade, que cursavam o 2º, 3º e 4º ano do Ensino Fundamental em uma instituição particular na cidade de Natal/RN, em 2008. Para a identificação das crianças com sobrepeso e obesidade, foi realizada avaliação antropométrica a partir da aferição do peso e da estatura, e classificação pelo IMC (índice de massa corporal) segundo a OMS (2007). Resultados: Das 82 crianças avaliadas, 44 (53,7%) apresentaram sobrepeso ou obesidade. À estas, foi aplicado um questionário de frequência alimentar, detalhado por refeição, para avaliação dos hábitos alimentares. Constatou-se que 46% e 63% eram respectivamente do sexo feminino e do masculino. Ao analisar a prevalência de sobrepeso/obesidade de acordo com a escolaridade, foram observadas prevalências iguais a 34%, 62% e 64% respectivamente no 2º, 3º e 4º ano. Com relação à análise qualitativa do questionário de frequência alimentar, foi identificado no desjejum, alta ocorrência de consumo de bolacha, pão, leite e pouca frequência no consumo de frutas. Já no almoço, verificou-se alto consumo de arroz, macarrão e feijão, pouca ocorrência de consumo de hortaliças e preferência no consumo de suco de frutas, seguido por refrigerante. No jantar, foi observada alta ocorrência de consumo de sopa, pão, pizza e sanduíche. Comparando-se os lanches consumidos na cantina da escola com os trazidos de casa pelas crianças, verificou-se nos dois tipos de lanches a presença de alimentos com alta densidade energética (calorias) e de gorduras saturadas. Conclusão: Sabe-se que crianças com obesidade possuem maior risco de se tornarem adultos obesos, dessa forma torna-se imprescindível as modificações dos hábitos alimentares, a participação ativa dos pais, o aumento da prática de atividade física, como também a atuação constante de uma equipe multidisciplinar com a finalidade de evitar o desenvolvimento de doenças que poderão comprometer a saúde futuramente.

PS-03-091

AVALIAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DOS AGENTES COMUNITÁRIOS DA REGIÃO LESTE DE RIBEIRÃO PRETO

RENATA TAVARES BESCHIZ PINI; ALINE LOUREIRO DICKFELDT; JULIANA MIRANDA OLIVEIRA; BRUNA MAGRO VANZELLA; MARIA DE LOURDES MARCONDES EVANG MAUAD; TELMA MARIA BRAGA-COSTA; DANIELA ELIAS GOULART ANDRADE MIRANDA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os Agentes Comunitários de Saúde são profissionais que atuam no apoio aos indivíduos e as coletividades, identificando as situações mais comuns de risco, participando da orientação, acompanhamento e educação em saúde, estendendo as responsabilidades das equipes locais de saúde, colocando em prática, conhecimentos sobre a prevenção e solução de problemas de saúde. Objetivos: O estudo teve como objetivo conhecer os perfis alimentar e nutricional dos Agentes Comunitárias de Saúde de 5 Unidades Básicas de Saúde de Ribeirão Preto e posterior planejamento de ações de educação nutricional. Metodologia: Para isso, foi realizada avaliação antropométrica, com coleta de peso e altura, de agentes das unidades básicas de saúde, para posterior cálculo de Índice de Massa Corporal (IMC). Além disso, foi aferida a circunferência da cintura para verificação de risco aumentado de doença cardiovascular com base no padrão proposto pelo SISVAN (2008). Foi também aplicado o "Teste: como está a sua alimentação?" elaborado pelo Ministério da Saúde (2008) para verificação do hábito alimentar, e que através do total da somatória das questões obtêm-se três classificações que indicam se a alimentação está adequada; a primeira, quando a somatória é de até 28 pontos, a segunda de 29 a 42 pontos e a última, a pontuação atinge 43 ou mais pontos. Resultados: No total, foram avaliados 39 Agentes de Saúde e destes, 94,87% (37) eram do sexo feminino e 5,13 % (2) do masculino sendo que a idade média foi de 41,14 anos. Através da avaliação do estado nutricional 2,56% (1) dos indivíduos apresentavam baixo peso, 35,92% (14) estavam eutróficos; 30,76% (12) com sobrepeso e 30,76% (12) com obesidade. Em relação a circunferência da cintura 61,54% (24) têm risco aumentado para doença cardiovascular e 38,46% (15) não apresentam esse risco. De acordo com o resultado obtido no teste da alimentação, a maioria (82%) dos agentes encontra-se na pontuação de 29 a 42, o que significa que deve haver uma atenção maior sobre alimentação e outros hábitos, bem como atividade física e consumo de líquidos. Pode-se concluir que a maior parte dos agentes encontra-se acima do peso e com risco aumentado para doença cardiovascular. Conclusão: Evidencia-se a importância da intervenção por parte dos profissionais da saúde, com realização de trabalhos de educação nutricional para melhora de estado nutricional e diminuição dos fatores de risco para doenças cardiovascular, uma vez que eles são também multiplicadores de informações para a população em geral.

PS-03-092

INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS E PARTICULARES

TELMA MARIA BRAGA COSTA; MARIA FERNANDA LAUS; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA
Instituição: FFCLRP-USP
Ag.Financiadora: FAPESP
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O padrão de beleza imposto atualmente torna cada vez mais freqüente a insatisfação com a imagem corporal, que pode levar as pessoas a engajarem-se em dietas e comportamentos inadequados para controle de peso. Este fato torna-se ainda mais preocupante em populações adolescentes, que são mais susceptíveis a influências externas e que estão em processo de formação de sua imagem corporal. Objetivos: Verificar a percepção da imagem corporal em adolescentes de escolas públicas e particulares, a fim de detectar possíveis diferenças entre diferentes níveis socioeconômicos. Metodologia: Foram entrevistados 275 adolescentes de ambos os sexos com idade média igual a 16,2 anos (±1,01). Destes, 148 (72 meninos e 76 meninas) eram de escolas públicas e 127 (67 meninos e 60 meninas) de escolas particulares. A percepção da imagem corporal foi avaliada através da Escala de Figuras de Silhuetas (EFS). Foi solicitado ao sujeito a escolher um cartão, dentre os dispostos em série ordenada e ascendente, com a silhueta que mais se aproximasse da imagem que tinha de seu próprio corpo no momento (Escolha Atual). Anotada a escolha, o sujeito deveria indicar o cartão com a silhueta que gostaria de ter (Escolha da Meta). Para a avaliação da insatisfação com a própria imagem subtraiu-se o IMC escolhido como Atual do IMC escolhido como Meta. Realizou-se uma Análise de Variância (ANOVA) para avaliar as relações entre o nível socioeconômico e a insatisfação com a imagem entre os sexos masculino e feminino, e, quando apropriado, foi conduzida uma análise post-hoc utilizando o Teste de Newman-Keuls ($p<0,05$). Resultados: A média da insatisfação foi de +0,48Kg/m2 entre os meninos de escolas públicas e -0,97Kg/m2 entre os de escolas particulares e -2,46Kg/m2 entre as meninas de escolas públicas e -2,45Kg/m2 entre as de escolas particulares. A ANOVA demonstrou um efeito significativo de sexo [$F(1,271)=10,92$; $p<0,001$] com as meninas apresentando mais insatisfação quando comparadas aos meninos, mas não houve diferença entre o nível socioeconômico ($p>0,05$). Conclusão: Dessa forma, conclui-se que a insatisfação com a imagem corporal, muitas vezes influenciada por um padrão de beleza difícil, se não impossível de ser alcançado, parece ser mais prevalente em meninas, independente do nível socioeconômico.

PS-03-093

PARTICIPAÇÃO EM PROGRAMAS DE TRANSFERÊNCIA DE RENDA: COMPARAÇÃO DE PARÂMETROS NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE-MG SEGUNDO BENEFICIOS.

VIVIANE FERREIRA ZANIRATI; LUCILA PIRES BOTELHO; DANIELLE VASCONCELOS DE PAULA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE DOS SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Programas sociais de transferência de renda objetivam melhoria das condições de vida da população atendida, possibilitando, inclusive, maior acesso aos alimentos. Tendo em vista que o direito a alimentação adequada deve ser assegurado pelo Estado, é importante que a situação nutricional das crianças atendidas seja avaliada como meio de verificar a resposta aos programas. Objetivos: Comparar parâmetros nutricionais de crianças de uma Escola Municipal de Belo Horizonte, Minas Gerais, beneficiadas (BF) ou não (NBF) por programas de transferência de renda. Metodologia: Estudo seccional com 115 crianças (6-10 anos) de Escola Municipal da Regional Leste de Belo Horizonte. Os dados sobre a participação do aluno nos programas de transferência de renda, programa bolsa família (PBF) e o bolsa escola municipal (BEM), foram coletados a partir da documentação escolar. Realizou-se avaliação antropométrica (peso e estatura) e do consumo alimentar por meio de questionário qualitativo ilustrado (ASSIS et al, 2007). Resultados: Participaram do estudo 115 escolares, 52,2% do sexo masculino, com idade média de 8,4±1,2 anos. Verificou-se que 35,7% da amostra era beneficiada por programas de transferência de renda, destas 34,8% pelo BEM e 31,1% pelo PBF. Observou-se elevada ocorrência de excesso de peso entre as crianças, independente do auxílio financeiro (16,2% e 27,6% das crianças BF e NBF, respectivamente; $p=0,162$). Não foram observados déficits estaturais importantes ($p=0,281$). Verificou-se maior fracionamento das refeições entre as crianças BF, tendo em vista que 80,0% realizavam 5 refeições ao dia, em detrimento de 52,1% NBF; $p=0,017$. Além disso, identificaram-se diferenças significativas quanto à participação de alimentos entre os escolares BF e NBF. No lanche da manhã houve maior consumo, entre BF, de queijo/leite (7,5% vs 0% NBF; $p=0,021$) e de fast food (10,0% vs 1,4% das NBF, $p=0,040$). Adicionalmente, observou-se, no lanche da tarde, diferenças no consumo de feijão (2,5% e 15,9%), doces (40,0% e 15,9%) e carne/frango (5,0% e 24,6%) entre as crianças BF e NBF, respectivamente ($p<0,05$). Conclusão: Não houve diferença no estado nutricional das crianças BF e NBF, entretanto, verificou-se consumo de alimentos de melhor qualidade nutricional entre as crianças NBF. Dessa forma, ressalta-se a necessidade de desenvolver ações de educação alimentar e nutricional para a população BF, visando contribuir para aquisição de uma alimentação mais saudável.

PS-03-094

IMPACTO DE ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS BASEADAS NOS "DEZ PASSOS PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL" EM UNIDADE DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE, BELO HORIZONTE, MG.

MARIA TEREZA GOUVEIA RODRIGUES; LUANA CAROLINE SANTOS; ANN KRISTINE JANSEN; ALINE DAYRELL FERREIRA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Diante do aumento das doenças e agravos não transmissíveis, incluindo a obesidade, faz-se necessário implementar políticas de promoção à saúde com foco na alimentação. Um dos instrumentos construídos para colocar em prática esta proposta são os "Dez Passos para a Alimentação Saudável". No entanto, apenas divulgá-lo não garante a adesão da população, tornando necessários meios mais efetivos para sua adoção e avaliação. Objetivos: Verificar a efetividade dos "Dez Passos para a Alimentação Saudável" em usuários de unidade de Atenção Primária à Saúde, em acompanhamento nutricional. Metodologia: Estudo de intervenção realizado em Unidade Básica de Saúde integrante de Projeto de Promoção à Saúde do Distrito Sanitário Leste de Belo Horizonte-MG, incluindo pacientes obesos, hipertensos e diabéticos desestabilizados. Utilizou-se anamnese constando de dados sociodemográficos, morbidade referida, atividade física e antropometria. A intervenção foi composta por atendimentos nutricionais mensais e orientações nutricionais pautadas nos "Dez Passos para a Alimentação Saudável". Foram comparados os dados da primeira com a última consulta utilizando testes pareados de comparação de médias e medianas. Resultados: Dos participantes (n=68), 88,2% eram mulheres, idade média de 46,1±14,6 anos, 45,6% eram fisicamente ativos; 44,4% apresentavam diabetes, 33,3% hipertensão arterial e 22,2% hipercolesterolemia; 13,2% sobrepeso e 73,5% obesidade. Os Passos mais trabalhados foram: 1 ("Fazer 5 refeições diárias"), 3 ("Comer 3 porções de legumes, verduras e frutas por dia"), 6 ("Consumir 1 porção de óleos/gorduras por dia") e 7 ("Evitar refrigerantes, guloseimas e outros alimentos hipercalóricos"). O Passo 3 foi significativamente mais trabalhado entre os usuários com obesidade (orientado em 86,0% dos indivíduos obesos vs 77,8% dos eutróficos e 77,8% dos indivíduos com sobrepeso; p=0,01). Com uma mediana de 84 dias de acompanhamento nutricional (1-295 dias) observou-se redução significativa da circunferência da cintura (CC) entre indivíduos obesos (CC=100,7cm; 86,3-145,0cm versus CC=98,5 cm; 87,0-140,5cm; p=0,02) e com excesso de peso (CC=99,2 cm; 81,0-145,0cm versus CC= 97,2cm; 63,3-140,5cm; p=0,01). Conclusão: Os resultados demonstraram a factibilidade dos "Dez Passos para a Alimentação Saudável" no tratamento de doenças crônicas, sobretudo obesidade, em serviço de atenção primária à saúde.

PS-03-095

CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DOS PARTICIPANTES DE UM CURSO SOBRE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

ANDRÉA ROGICK CHAGAS; CÍNTIA TONHEIRO MARTINS; CYNTHIA FELIPPE FURLAN; FERNANDA INOUE; CRISTINA REBOLHO SILVA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Em nosso país, há uma variedade de frutas e hortaliças nutritivas desde a raiz até as folhas. O aproveitamento integral dos alimentos não apenas reduz custos, mas melhora a qualidade nutricional do cardápio. Objetivos: Caracterizar o perfil dos participantes de um curso sobre aproveitamento integral dos alimentos. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal com coleta de dados primários realizado em uma cozinha didática de uma entidade mantida pelo setor da Indústria, localizada no município de São Paulo. O curso que foi composto por 25 participantes foi realizado no mês de maio de 2007, ministrado pela nutricionista da entidade. Para a coleta de dados, foi distribuído aos participantes um questionário sobre dados referentes à faixa etária, sexo, renda familiar, número de componentes da família, escolaridade e ocupação. Resultados: Dentre os participantes, 92% eram do sexo feminino. Em relação à idade, 44% possuíam mais de 50 anos, seguidos de 40% na faixa etária de 21 a 40 anos e 16% com 41 a 50 anos. Notou-se um equilíbrio referente à renda familiar, onde 28% dos participantes referiram renda de até R$ 500,00, seguidos das opções de R$ 500,00 a R$ 1000,00 e de R$ 1000,00 a R$ 2500,00, ambas com 24% e ainda 20% para R$ 2500,00 a R$ 4000,00, sendo que apenas 4% referiram mais de R$ 4000,00. Quanto ao número de pessoas que compõem a família, 32% dos participantes responderam 3 componentes, seguidos de 28%, 20% 12% e 8% para 2, 4, 1 e 5 ou mais componentes, respectivamente. Observou-se em relação à escolaridade que 40% dos participantes possuíam nível superior, 40% ensino médio e 20% ensino fundamental. Dentre as ocupações citadas foram encontradas 36% de donas de casa, 12% de domésticas, 12% de aposentados, 12% de nutricionistas e estudantes de nutrição e 28% para outras ocupações. Conclusão: O tempo gasto com atividades domésticas tende a aumentar com a idade. A busca por ocupação e por aprendizado de novas receitas culinárias reflete o público feminino com mais de 50 anos como maioria nos cursos. No caso das empregadas domésticas, inicia-se uma busca por profissionalização das atividades do lar para inserção no mercado de trabalho. A identificação do perfil dos participantes de um curso orienta ações para formulação de estratégias e escolha de recursos didáticos que facilitem a assimilação do conteúdo abordado.

PS-03-096

TIPOS DE ALEITAMENTO E GANHO DE PESO EM CRIANÇAS MENORES DE UM ANO

ANITA SACHS; LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; AMANDA GONÇALVES LOPES; TIEMY ROSANA KOMATSU; ANDREA MARIANA NUNES D TEIXEIRA; PRISCILA REGINA BOLELLI BROINIZI; DEBORA TARASAUTCHI; LEIKO ASAKURA; CLARISSA VIANA DEMÉZIO DA SILV; RITA DE CÁSSIA COELH AKUTSU; MIRIAM PAULICHENCO TAVARES; ANA CRISTINA FREITA ABRÃO

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os primeiros anos de vida são caracterizados por alta velocidade de crescimento tendo a nutrição um papel fundamental. O acompanhamento nutricional das crianças é um instrumento fundamental para aferição das condições de saúde das mesmas e monitoramento da evolução da qualidade de vida da população em geral. A alimentação infantil é um fator que prediz as condições de morbi-mortalidade da criança e qualidade de vida. O Ministério da Saúde do Brasil recomenda o aleitamento materno (AM) exclusivo até os seis meses de vida e a sua manutenção até os dois anos ou mais adicionado de alimentos complementares. Eventos que se manifestam durante a infância ou adolescência, como diabetes melittus tipo 1, obesidade, alergia, etc, podem estar associados à introdução precoce de leite não materno. Objetivos: Avaliar a evolução do ganho de peso de crianças nos diversos tipos de aleitamento. Metodologia: Estudo transversal que analisou 129 crianças no primeiro ano de vida acompanhadas em Ambulatório de Nutrição Infantil de um centro de incentivo e apoio ao aleitamento materno de São Paulo. Para a avaliação do ganho de peso foi utilizado o indicador de peso para idade, em percentis, no momento da primeira e última consulta do acompanhamento nutricional. Para análise dos dados aplicou-se o teste t emparelhado paramétrico com nível de significância de 5%. Todas as mães assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Resultados: Das crianças avaliadas 51,17% eram do sexo masculino. Do total 48,83% iniciaram o acompanhamento em aleitamento materno - exclusivo ou predominante - (AMEP), 13,95% em AM associado à fórmula infantil (AMFI), 28,68% em AM associado ao leite de vaca (AMLV) e 8,54% recebendo fórmula infantil (FI). Foi observado que as crianças que estavam em AMEP, AMFI e FI, mantiveram-se nas respectivas faixas de percentil nos dois momentos de avaliação, enquanto que as crianças que receberam AMLV apresentaram ganho de peso mais acelerado com conseqüente mudança para a faixa superior do percentil (p= 0,002). Entretanto, 96,12% do total das crianças apresentaram eutrofia. Conclusão: É provável que as crianças alimentadas com leite de vaca, tenham um ganho de peso maior que pode refletir em obesidade a longo prazo, ainda que associado à alimentação complementar adequada. Desta forma ressalta-se a importância de ações para o incentivo e apoio ao aleitamento materno, bem como estratégias de orientação para a introdução de alimentos complementares em tempo oportuno.

PS-03-097

CRIANÇAS EM IDADE DE ALEITAMENTO COMPLEMENTAR: CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS E ESTADO NUTRICIONAL

BÁRBARA GALVÃO CALDAS; GABRIELA BARBOSA PIRES D SOUZA; MAÍRA VASCONCELOS REIS; POLLYANA RIBEIRO CASTRO; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; CLAUDIA REGINA LINDGREN ALVES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda aleitamento materno exclusivo até seis meses de vida e complementado por pelo menos dois anos de idade, visando colaborar para a aquisição de hábitos alimentares saudáveis e manutenção de melhores condições de saúde infantil. Objetivos: Avaliar condições socioeconômicas e estado nutricional de crianças de 12 a 24 meses adscritas à área de abrangência de uma equipe de saúde da família (ESF) de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) de Belo Horizonte-MG. Metodologia: Estudo transversal com crianças de 12 a 24 meses residentes em uma microárea de uma UBS do Distrito Sanitário Nordeste de Belo Horizonte-MG. Foram coletadas informações socioeconômicas, de saúde e antropométricas. O estado nutricional foi classificado segundo os índices estatura/idade e índice de massa corporal(IMC)/idade a partir das curvas da OMS (2006) e critérios do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional-SISVAN (2008). Resultados: Participaram do estudo 41 crianças, 58,5% meninos, 91% dos residentes na referida área. Verificou-se renda per capita de R$255,82±187,09, média de idade materna de 28,5±7,0 anos, sendo que 51,2% destas trabalham ou estudam. Nessa situação 17,1% das crianças são assistidas pela avó e 12,2% por outro parente. Identificou-se 29,3% da amostra em aleitamento complementar. O aleitamento exclusivo até seis meses, foi citado por 17,1% dos participantes. Durante o ultimo ano 65,9% das crianças realizaram, de 6 a 12 consultas para controle e 90,2% das mães relataram terem esclarecido suas dúvidas sobre alimentação nestas. Observou-se que 39% das crianças apresentavam algum problema de saúde, principalmente "bronquite" (62,5%), sem diferença destas condições entre crianças em aleitamento ou não (p=0,743). Quanto ao estado nutricional, foi verificado 5,0% de comprometimento estatural, 7,5% de baixo IMC/idade, 2,5% de vigilância de baixo IMC/idade, 20,0% de sobrepeso e 7,5% de obesidade. Os desvios nutricionais foram similares na amostra, independente da presença do aleitamento complementar (p=0,537). Conclusão: Os dados obtidos destacam elevada vulnerabilidade social e prevalência acentuada de desvios nutricionais entre os participantes, independente da condição atual de amamentação. Destaca-se assim, a importância de promoção de modos de vida saudáveis adaptadas às especificidades das crianças envolvidas, além do incentivo ao aleitamento materno, no intuito de contribuir para melhoria de qualidade de vida das mesmas.

PS-03-098

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO DE NUTRIENTES DE IDOSOS RESIDENTES EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA; LEORGES MORAES FONSECA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os idosos apresentam situações peculiares que influenciam o seu estado nutricional. Os distúrbios nutricionais ocorrem em 30% a 80% dos idosos institucionalizados. Objetivos: O objetivo do trabalho foi verificar, portanto, consumo de nutrientes provenientes de carnes e derivados, e fatores associados ao estado nutricional de idosos residentes em Instituição de Longa Permanência de Belo Horizonte-MG. Metodologia: Realizou-se estudo seccional em amostra aleatória simples representativa de idosos. Foram coletados dados socioeconômicos, consumo de nutrientes mensurado pelo Registro Alimentar de três dias, avaliação antropométrica e Mini Avaliação Nutricional (MAN). Realizou-se análise descritiva, testes Qui-quadrado de Pearson e exato de Fisher, ANOVA, Regressão Logística Multinomial e Árvore de Decisão. Resultados: Dos participantes (n=52), 82,7% eram mulheres, com idade média de 76,6±9,0 anos. Verificou-se elevada prevalência de sobrepeso (IMC) (46,1%) e alto risco para desnutrição (MAN) (67,3%). A perda de massa muscular esteve presente em 21,2% (circunferência panturrilha e área muscular braço), assim como obesidade abdominal mensurado pela circunferência da cintura (56,8%-risco muito elevado) e razão cintura/quadril (70,3%-risco de doença cardiovascular). O consumo de potássio, lipídeos, ácidos graxos poliinsaturado e monoinsaturado foi insuficiente em 100% dos idosos. O consumo de vitamina B_{12}, niacina e zinco foi insuficiente em 44,2%, 65,4% e 82,7%, respectivamente. Estes resultados sugerem baixo consumo de produtos cárneos, já que tais nutrientes são larga ou exclusivamente encontrados em produtos de origem animal. Não houve associação dos dados socioeconômicos com estado nutricional, mas na análise da árvore de decisão verificou-se que idosos mais independentes, que recebiam visitas frequentemente e que contribuíam financeiramente com menor percentual possuíam melhor estado nutricional, pela provável possibilidade de complementação alimentar, com melhor aporte de nutrientes. Conclusão: As inadequações do estado nutricional pareceram associadas ao acesso de alimentos, sendo importante trabalhar o acesso e a qualidade, uma vez que o sobrepeso esteve mais presente entre idosos com melhor capacidade funcional.

PS-03-099

EFEITO DE PROGRAMA DE 6 MESES DE MUDANÇA DE ESTILO DE VIDA SOBRE A CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL E PERCENTUAL DE GORDURA DE MULHERES DE UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA

CÁSSIA PEGORETTI; FABIANA CASTILLO MARSOLA; MURIEL SIQUEIRA; VIVIANE ANDREASI; EDILAINE MICHELIN; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: UNESP Botucatu

Ag.Financiadora: FUNDAP, FAPESP, CNPQ, PROEX

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Diante da elevada prevalência de obesidade e síndrome metabólica em todo o mundo, associada à má alimentação e sedentarismo, a Mudança de Estilo de Vida (MEV) é fundamental para combate e prevenção dessas patologias. Objetivos: Verificar o efeito de programa de 6 meses de MEV sobre a circunferência abdominal e percentual de gordura corporal de mulheres de uma Estratégia de Saúde da Família. Metodologia: Foram estudadas 15 mulheres com idade média de 57 ± 10,05 anos, participantes de programa de MEV composto por intervenção nutricional e prática de exercício físico durante 6 meses. A intervenção nutricional foi realizada semanalmente em grupo, com aulas expositivas, dinâmicas e discussões com enfoque nos grupos da pirâmide alimentar brasileira e hábitos alimentares saudáveis para prevenção e tratamento das doenças crônicas não-transmissíveis, utilizando cartazes, panfletos e degustação de alimentos. O protocolo de exercício aeróbio foi oferecido 3x/semana com duração de 1 hora. Os dados antropométricos coletados foram peso, estatura, circunferência abdominal (CA) e cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Foi realizado o teste de bioimpedância elétrica e cálculo do %Gordura Corporal (%GC) através da fórmula de Segal et al, 1988. Para análise estatística utilizou-se o programa STATISTICA 6.0, para comparação dos momentos aplicou-se teste t Student para as variáveis simétricas e Wilcoxon para as assimétricas com nível de significância de 5%. Resultados: Houve diminuição significativa da CA e %GC após os seis meses de intervenção, A CA reduziu de 3,6 cm ($p<0,001$), de 92,6±9,34cm para 89,0±10,5cm e o %GC 2,2% (35,9±8,5%M0; 33,7±8,3%M1, $p<0,061$). O peso corporal médio no momento inicial (M0) foi de 66,9±13,1kg e no momento final (M1) 65,3±12,9kg com $p=0,014$. O IMC no M0 foi de 28,7±3,9kg/m² e no M1 28,9±4,1kg/m² com $p=0,016$. Conclusão: Com a redução da circunferência abdominal e percentual de gordura corporal, o programa de MEV com intervenção nutricional e realização de exercícios físicos mostrou-se efetivo na prevenção e tratamento das doenças crônicas não-transmissíveis.

PS-03-100

HÁ BENEFÍCIOS DE INTERVENÇÃO MULTIPROFISSIONAL SOBRE PERFIL DE RISCO CARDIOMETABÓLICO EM INDIVÍDUOS PRÉ-DIABÉTICOS?

CAMILA RISSO BARROS; LUCIANA D FOLCHETTI; MILENA M PIRES; ANTONELA SIQUEIRA-CATANI; ADRIANA CEZARETTO; SANDRA R G FERREIRA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Eficácia de intervenções no estilo de vida para prevenção de diabetes foi documentada, mas a literatura carece de estudos de efetividade de programas aplicáveis em países em desenvolvimento. Objetivos: Avaliamos se intervenção multiprofissional na rede pública de saúde é capaz de alterar hábitos alimentares e melhorar o estado nutricional e parâmetros bioquímicos. Metodologia: Indivíduos pré-diabéticos foram alocados aleatoriamente para Intervenção Intensiva (I) ou Tradicional (T) em hábitos de vida, por 9 meses. O grupo T (n=15) submeteu-se a consultas médicas trimestrais de rotina. O grupo I (n=25) participou de sessões multiprofissionais mensais, recebendo orientações para redução do consumo de gordura, aumento de fibras e da atividade física. Dados dietéticos (3 recordatórios de 24h) e clínico-bioquímicos basais e após 9 meses foram comparados por t de Student e coeficiente de Pearson empregado para avaliar correlações entre mudanças nas variáveis. Resultados: Os grupos, comparáveis quanto a sexo e idade, diminuíram significantemente o valor calórico total (VCT) (T: -19,1±6,0%; I: -14,2±3,6%), consumo de gorduras totais (T: -22,9±7,4%; I: -12,4±7,5%), saturadas (T: -20,5±9,6%; I: -12,4±9,3%) e carboidratos (T: -16,6±6,41%; I: -14,6±3,91%). Apenas o grupo I aumentou o consumo de proteína (16,9 para 19,4%VCT, $p<0,05$) e reduziu o dos açúcares (80,1 para 68,3g, $p<0,05$), tendendo à elevação do consumo de fibras. Ambas intervenções induziram perdas similares e significantes de peso (T: -3,5±0,9%; I: -3,1±0,9%). A pressão arterial caiu significantemente apenas na I (sistólica: 146 para 133mmHg, diastólica: 86 para 76mmHg). Os grupos reduziram similarmente a glicemia de jejum (T: -7,6±3,1%; I: -6,1±2,7%), mas alterações lipídicas não foram significantes. Detectaram-se correlações positivas entre os deltas do consumo de gorduras total e saturada com o de peso ($r=0,51$ e $r=0,33$; $p<0,05$) e cintura ($r=0,64$ e $r=0,56$, $p<0,001$). A redução do consumo de açúcares correlacionou-se com a dos triglicérides ($r=0,54$; $p<0,001$), enquanto o aumento da ingestão de fibras com diminuição do LDL-colesterol ($r=-0,32$; $p=0,044$) e dos triglicérides ($r=-0,41$; $p=0,007$). Conclusão: Os achados indicam que ambas as intervenções tiveram impacto favorável na dieta e no estado nutricional. A intervenção intensiva parece ter sido mais relevante para atenuar o risco cardiometabólico por reduzir, além da glicemia de jejum, os níveis pressóricos.

PS-03-101

CARACTERIZAÇÃO DOS PONTOS DE VENDA DE ALIMENTOS LOCALIZADOS NO PERÍMETRO DE DOMICÍLIOS E SUA RELAÇÃO COM OS NÍVEIS SOCIOECONÔMICOS.

FERNANDA DA SILVA VALIM; KARINA APARECIDA MARQUES; LUANA RIEFFE MARON; FERNANDA MARROCOS LEITE; LARISSA RIBEIRO BALDASSO; ELENA C CREMM; MARIA APARECIDA OLIVEIRA; PAULA ANDREA MARTINS

Instituição: Universidade Federal de São Paulo Baixada Santista

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Dados recentes têm mostrado o papel do ambiente nutricional na determinação do estado nutricional. Objetivos: Descrever e comparar três regiões, de acordo com os pontos de venda de alimentos presentes e detalhar os resultados do questionário aplicado. Este estudo tem delineamento transversal e caracterizou as regiões Centro, Orla1 e Orla2, através dos tipos de estabelecimentos que foram avaliados por meio de observação direta utilizando questionários do estudo NEMS. Metodologia: Foram avaliadas questões referentes à distribuição e densidade dos tipos de estabelecimentos de venda de alimentos de acordo com a situação socioeconômica das regiões analisadas entre 2008 e 2009, bem como os resultados obtidos pela aplicação do questionário. Os dados socioeconômicos foram integrados às demais informações por meio do Sistema de Informações Geográficas (SIG). Resultados: Foram avaliados 194 estabelecimentos. Entre os restaurantes verificou-se que a maior concentração de bares está presente na região do Centro, que mostrou os piores índices socioeconômicos, correspondendo a 48,6%, enquanto que as regiões Orla1 e Orla2 apresentaram 8,3% e 35,3% respectivamente. Em relação aos restaurantes self-service foram encontrados 14,7% na Orla2, 5,4% no Centro e 4,2% na Orla1. No que se refere ao questionário, dos quinze itens analisados, dois mostraram que os restaurantes faziam algum tipo de contribuição à promoção da alimentação saudável, enquanto que no restante verificou-se o contrário. Conclusão: A região do Centro caracterizada por um menor nível socioeconômico, em relação à Orla1 e Orla2, possui um número elevado de bares em comparação com as demais regiões analisadas, contribuindo dessa forma para uma maior exposição da população local a bebidas alcoólicas e, possivelmente, a alimentos de qualidade inferior. Além do que os restaurantes avaliados não contribuem e não oferecem alimentação promotora da saúde. Desta forma faz-se necessária a implantação de políticas públicas que incentivem a comercialização de alimentos que contribuam para a melhora do estado nutricional da população.

PS-03-102

PREVALÊNCIA DE BAIXO PESO E O RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ESTUDANTES: IMPLICAÇÕES PARA A FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO

DANIELA SANCHES FROZI; FERNANDA SILVA PORTRONIERI; ALEXANDRE BRASIL FONSECA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Ag.Financiadora: FAPERJ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A pressão social para atingir um corpo magro torna o estudante de nutrição mais vulnerável ao desenvolvimento de transtornos alimentares. Objetivos: Caracterizar a prevalência de risco para desenvolvimento de transtornos alimentares em estudantes de nutrição de doze instituições de ensino superior. Metodologia: Através de questionários auto-respondidos, 809 estudantes de nutrição de 12 instituições de ensino superior participaram desse estudo entre maio e junho de 2008. Para esse trabalho utilizou-se o Teste de Atitudes Alimentares e os valores de peso e altura declarados pelos estudantes, a partir dos quais foi efetuado o cálculo do Índice de Massa Corporal. As diferenças foram consideradas significativas quando o $p<0,05$. Para a análise utilizou-se o software SPSS 17,0. Resultados: A prevalência de baixo peso foi de 8,9% entre os estudantes de nutrição, e os estudantes que apresentaram menos de 30 pontos no Teste de Atitudes Alimentares foi de 14,5% da população total. Entre os alunos que obtiverem pontuação inferior a 30 pontos no teste, 25,6% se dizem satisfeitos em relação à composição e regularidade da alimentação contra 62% que se dizem muito insatisfeitos($p<0,05$). O excesso de peso é utilizado como justificativa para a insatisfação com a alimentação para 22,6% dos alunos com baixo peso e 28,6% dos alunos eutróficos. Dentre os alunos com risco de desenvolver transtornos alimentares, o cuidado na manutenção do peso corporal mostrou-se muito importante para 73%, e para 65,8% há interesse em trabalhar com Nutrição e Esporte. Conclusão: A prevalência de baixo peso entre os estudantes de nutrição é duas vezes maior daquela encontrado na população brasileira e poderia ser considerada como um problema de saúde pública. É necessário pensar a formação desses profissionais que, muitas vezes chegam ao curso com histórico de riscos de desenvolver transtornos alimentares e encontram nas técnicas aprendidas a forma de alcançar o peso tido como ideal. O fato de quase 70% dos alunos com pontuação inferior a 30 no Teste de Atitudes Alimentares terem interesse em Nutrição e Esporte pode indicar uma possibilidade de espaço-tempo dentro do curso de nutrição para abordar questões sobre os riscos de desenvolver transtornos alimentares a fim de elucidar entre os alunos suas implicações para a saúde e para a atuação profissional.

PS-03-103

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO HÍDRICO EM IDOSOS PARTICIPANTES DA 11ª CAMPANHA NACIONAL DE VACINAÇÃO DO IDOSO NA ZONA OESTE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

HELOISA DE SOUZA GARCIA; ADRIANA PASSANHA; ANA MARIA CERVATO MANCUSO; VIVIANE LAUDELINO VIEIRA; SAMANTHA CAESAR ANDRADE

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Uma das principais alterações do envelhecimento é o declínio da quantidade de água corporal e a diminuição da percepção da sede agrava este quadro. A Campanha Nacional de Vacinação do Idoso é uma das maneiras para se desenvolver atividades de promoção da saúde. Objetivos: Caracterizar aspectos relacionados à hidratação de idosos vacinados na 11ª Campanha Nacional de Vacinação do Idoso na zona oeste do Município de São Paulo. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal com idosos voluntários de ambos os sexos, vacinados numa Unidade Básica de Saúde. Para se obter o perfil de hidratação, foram coletadas variáveis referentes à quantidade de ingestão de água comparando com a diretriz do Guia Alimentar para a População Brasileira, que preconiza a ingestão de 2 litros de água por dia. As faixas etárias foram categorizadas em ≤75 anos e >75 anos. Para caracterização da população de estudo foi feita descrição das variáveis por meio de frequências, desvio padrão e média. Para verificar a associação entre as variáveis foi utilizado o teste Qui-quadrado, com nível de significância indicado por $p<0,05$. Resultados: Foram entrevistados 300 idosos, sendo 67,0% do grupo ≤75 anos e 64,3% do sexo feminino. A média de idade foi de 71,8 anos (dp=7,92). A maioria (56,7% do grupo ≤75 anos e 66,7% do grupo >75 anos) dos entrevistados ingere líquidos somente quando sente sede ($p=0,13$). A ingestão de água apresentou 82,1% de inadequação para os idosos com ≤75 anos e 89,9% nos idosos com >75 anos ($p=0,11$). Em relação aos idosos que não costumam se hidratar enquanto praticam atividade física, 59,5% apresentam idade ≤75 anos e 70,0% idade >75 anos ($p=0,80$). O recebimento de orientação sobre hidratação foi referido por 77,6% dos idosos com idade ≤75 anos e por 77,8% dos idosos com idade >75 anos ($p=0,91$); e 75,1% do grupo ≤75 anos e 65,7% do grupo >75 anos preocupam-se com a própria hidratação ($p=0,11$). Conclusão: O baixo consumo de água merece atenção especial, uma vez que é essencial para a manutenção da saúde de idosos. Mesmo a maioria tendo recebido algum tipo de orientação sobre hidratação faz-se necessário o desenvolvimento de ações voltadas para esse tema, visto que muitos apresentaram atitudes negativas frente a esse assunto.

PS-03-104

PREVALENCIA DE VULNERABILIDADE À DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS CONFORME FATORES SOCIO-DEMOGRÁFICOS, ESTILO DE VIDA E MORBIDADES REFERIDAS

JORDANA MARQUES GODINHO; KACIELLI FILIPINI; ÉRIKA APARECIDA SILVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição pode interferir negativamente na qualidade de vida e de saúde dos idosos, além de acarretar maiores gastos no sistema único de saúde (SUS). Objetivos: Verificar a prevalência de vulnerabilidade à desnutrição e os fatores associados entre idosos usuários do Sistema Único de Saúde/SUS. Metodologia: Estudo transversal com idosos (≥60 anos) usuários da Rede Básica de Saúde/SUS. A coleta de dados ocorreu no domicílio do idoso no período entre dezembro/2008 e março/2009. O desfecho foi vulnerabilidade à desnutrição definido pelo índice de massa corporal >22 kg/m². Para avaliar associação entre desfecho e as variáveis socioeconômicas (classe social, escolaridade), demográficas (idade, cor da pele, estado civil), estilo de vida (atividade física, tabagismo, bebida alcoólica), morbidades referidas, auto-avaliação de saúde e internações no último ano utilizou-se o teste Qui-quadrado e razão de prevalência com intervalo de confiança de 95%. As análises estatísticas foram realizadas no STATA 8.0. Resultados: Foram entrevistados 418 idosos. A prevalência de vulnerabilidade à desnutrição foi de 15,8%, sendo 14,9% no sexo feminino e 17,6% sexo masculino. As maiores prevalências de vulnerabilidade foram nas categorias: 80 anos ou mais (29,8%), viúvo (18,6%), classe social D/E (17,6%), não estudou (17,9%), sedentário (18,2%), fumante (33,3%), consumo de bebidas alcoólicas (23,4%), auto-avaliação de saúde regular/fraco/péssimo (16,8%), presença de doenças respiratórias (20,0%) e digestivas (20,4%), quanto à internação a prevalência de vigilância à desnutrição foi maior nos que não foram internados no último ano (16,5%). Os fatores significativamente associados a vulnerabilidade a desnutrição foram idade de 80 anos ou mais (RP= 2,4; IC95%=1,3-4,6; p=0,012) e tabagismo (RP=2,5; IC95%=1,3-4,9; p=0,006). Conclusão: A elevada vulnerabilidade à desnutrição é evento evitável por medidas que independem do conhecimento científico e de assistência terapêutica, ao contrário da prevenção de doenças crônicas, que são causas mais prevalentes na população idosa, no contexto atual. Os resultados obtidos mostram elevado risco de baixo peso principalmente entre idosos tabagistas com 80 anos ou mais e concomitante à outras doenças como respiratórias e digestivas. O conhecimento destes dados pode contribuir para a detecção precoce e prevenção de doenças associadas à desnutrição, vigilância nutricional e tratamento adequado na recuperação do idoso no âmbito individual e coletivo.

PS-03-105

CONSUMO ALIMENTAR SEGUNDO A AUTOPERCEPÇÃO DE MUDANÇAS MORFOLÓGICAS EM ADULTOS VIVENDO COM HIV/AIDS

KELLY VIRECOULON GIUDICI; ANA CLARA DA FONSECA LEIT DURAN; PATRICIA CONSTANTE JAIME

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Com a adoção da política de distribuição gratuita e universal de medicação antirretroviral em 1996, o Brasil tornou-se referência mundial no tratamento de pessoas vivendo com HIV/Aids (PVHA). A avaliação do consumo alimentar tem um papel crítico na área de pesquisa em nutrição e saúde, e também no desenvolvimento de programas e políticas de intervenção. Objetivos: Verificar a associação entre o consumo alimentar e a autopercepção de mudanças morfológicas em PVHA em terapia antirretroviral de alta potência (TARV). Metodologia: Participaram do estudo PVHA com idades entre 20 e 59 anos, em TARV há pelo menos 3 meses, atendidos em centros de referência em DST/Aids no município de São Paulo. O consumo alimentar foi avaliado por um Recordatório Alimentar de 24 horas, e estudado segundo presença ou ausência de mudanças morfológicas, avaliadas por meio de um questionário padronizado com questões referentes a alterações morfológicas representativas da lipodistrofia. Utilizou-se o teste t student para a comparação das médias de consumo de energia e macronutrientes entre os grupos estudados. Resultados: Foram avaliados 507 indivíduos, sendo 57,8% do sexo masculino, com idade média de 41,7 anos (Desvio Padrão – DP=7,8). A maioria referiu possuir até oito anos de estudo (54,2%). O tempo médio de soropositividade foi de 6,6 anos (DP=4,1), e o tempo médio de TARV, 5,1 anos (DP=3,3). Relataram perceber alguma mudança morfológica 79,5% dos participantes. O consumo médio diário de energia deste grupo foi de 2357,8kcal (DP=960,7), enquanto que o consumo daqueles que não relataram mudanças corporais foi de 2452,2kcal (DP=987,3). Para o grupo que relatou perceber alguma mudança corporal, o consumo de carboidratos refletiu 54,3% do valor energético total (VET), o consumo de proteínas, 17,9% do VET e o consumo de lipídios, 27,7%. O consumo de lipídios saturados foi de 8,6% do VET. Já no outro grupo, as proporções de consumo médio em relação ao VET foram de 55,2% para carboidratos, 17,5% para proteínas, 27,3% para lipídios totais e 8,7% para lipídios saturados. Verificou-se um consumo médio de fibras de 25,2g (DP=11,0) no primeiro grupo, e de 27,3g (DP=11,5) no segundo. Conclusão: A prevalência de autopercepção de mudanças corporais mostrou-se alta na população estudada, e as proporções de consumo dos macronutrientes encontraram-se semelhantes nos dois grupos estudados, estando dentro dos limites de consumo propostos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira.

PS-03-106

CONTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO FORA DO DOMICÍLIO PARA O CONSUMO ALIMENTAR DIÁRIO ENTRE TRABALHADORES DA CIDADE DE SÃO PAULO.

LAÍS FOLHA PECCIA; NATALIA TAKAKURA OKADA; FLÁVIO SARNO; PATRICIA CONSTANTE JAIME

Instituição: Depto de Nutrição. Faculdade de Saúde Pública. USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Introdução: Atualmente, um quarto da despesa familiar média mensal refere-se à alimentação fora do domicílio que, comumente, apresenta características associadas com aumento de riscos à saúde. Objetivos: Objetivos: Avaliar as características do consumo alimentar fora do domicílio em trabalhadores da cidade de São Paulo. Metodologia: Metodologia: Estudo transversal que envolveu a coleta de dados sócio-demográficos e do recordatório alimentar de 24 horas. A variável desfecho foi o consumo alimentar referido fora do domicílio, calculado em relação ao total de energia consumida no dia (proporções de energia, macronutrientes, gordura saturada e densidade de colesterol, sódio e fibra). As diferenças médias de consumo foram avaliadas após a análise de independência e distribuição das variáveis de acordo com a curva normal. As análises foram estratificadas por sexo e consideraram-se significativos valores de $p < 0,05$. Resultados: Resultados: Foram estudados 828 trabalhadores, sendo a maioria da amostra do sexo feminino (59,9%). Em média, os participantes apresentaram 33,5 anos de idade (dp=9,6) e 12,5 anos de estudo (dp=1,3). O consumo médio de energia fora do domicílio foi de 941,4 Kcal (dp= 661,8), correspondendo a 52,9% da energia total consumida. As proporções médias consumidas fora do domicílio foram de 51,4% (dp=12,2) de carboidratos, 19,9% (dp=8,7) de proteínas, 28,5% (dp=9,2) de gorduras totais e 1,1% (dp=0,5) de gordura saturada. A densidade de colesterol foi de 157mg / 1000 Kcal (dp=121,5), de sódio de 1.659,4 mg / 1000 Kcal (dp=837,3) e de fibra de 10,4g / 1000 Kcal (dp=5,8). Na comparação entre o consumo dentro e fora do domicílio, com exceção dos carboidratos, o consumo fora do domicílio apresentou proporções significativamente maiores de proteínas, gorduras, densidade de colesterol, de sódio e de fibra. Mulheres apresentaram proporções significativamente maiores de carboidratos e menores de proteínas e de sódio na alimentação fora do domicílio. Conclusão: Conclusão: Foram observadas diferenças na composição da alimentação dentro e fora do domicílio e esta última apresentou diferenças entre homens e mulheres. É importante a elaboração de intervenções que visem à orientação dos trabalhadores na alimentação adequada fora do domicílio.

PS-03-107

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA EDUCADORES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA-MG

LAÍS MONTEIRO R. LOUREIRO; MARIANE DE OLIVEIRA SOARES; PATRÍCIA MORAES FERREIRA; PAULA BARROSO MISSIAGGIA; RAFAELA VANILIA MOREIRA BHERING; AMANDA DE CAVALHO MELLO; ADELSON LUIZ ARAÚJO TINÔCO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A educação nutricional é o processo pelo qual os indivíduos são auxiliados a selecionar e implementar comportamentos desejáveis de nutrição e estilo de vida, tendo como objetivo a prevenção de doenças e a promoção de uma vida mais saudável. O resultado esperado é a mudança de comportamento e não somente a melhora do conhecimento sobre nutrição. A escola desempenha um importante papel no crescimento e desenvolvimento de crianças, influenciando seu comportamento alimentar, representando um local de promoção da saúde. A educação nutricional do professor é o primeiro passo para estimular a formação de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar, prevenindo doenças futuras e conduzindo ao bem-estar geral do indivíduo. Objetivos: Avaliar o efeito da educação nutricional no comportamento alimentar dos profissionais educadores de uma escola da rede pública do município de Viçosa, MG. Metodologia: Foi realizado um encontro com as 20 educadoras da escola selecionada para o estudo com o objetivo inicial de discutir os temas de interesse relacionados à nutrição e saúde, utilizando-se a técnica de tempestade de idéias. Foram realizadas palestras com tais temas, de fevereiro a maio de 2009, utilizando-se as técnicas de preleção e discussão. A fim de avaliar o efeito das palestras, em visitas posteriores foram respondidas questões relacionadas à ocorrência de mudanças desejáveis no comportamento alimentar; percepção de algum benefício na saúde; dificuldades em manter as orientações e se os conhecimentos foram transmitidos aos alunos. Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Office Excel 2007. Resultados: Em relação às mudanças, 18 profissionais (90%) disseram que ocorreram e 2 (10%) disseram que não. Quanto aos benefícios à saúde, 12 (60%) afirmaram ter notado e 8 (40%) disseram que não. Também 12 (60%) disseram ter tido dificuldades para manter as orientações e 8 (40%) afirmaram que não. Em relação ao fato de transmitirem os conhecimentos aos alunos, 14 delas (70%) disseram que o fizeram e 6 (30%) disseram que não. Conclusão: A educação nutricional dos profissionais educadores influencia positivamente a saúde destes e isto reflete na sua auto-estima, humor, disposição para o trabalho. Além disso, por se tornarem multiplicadores das informações passadas, dão aos membros das famílias e aos alunos o acesso ao conhecimento sobre práticas alimentares saudáveis.

PS-03-108

A FORMAÇÃO DO SENSO CRÍTICO DE ALUNOS DE GRADUAÇÃO SOBRE O PROGRAMA FOME ZERO: UM RELATO DA EXPERIÊNCIA DA DISCIPLINA NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA.

LUANA AZEVEDO AQUINO; ANA CAROLINA THEES FARIA; ÉRIKA VALENTE SILVA; LUCIANA FREIRE CARVALHO; ROBERTA ALMEIDA ROSA; SAMIRA SANTOS SILVA; MARTA ANTONIETA SANTOS; MIRIAN RIBEIRO BAIÃO

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Programa Fome Zero (PFZ) é um dos itens mais importantes da agenda social do Governo Federal. O debate atual nos espaços midiático e acadêmico volta-se para o equlíbrio entre as políticas estruturais e compensatórias do programa em questão. Objetivos: Avaliar o desenvolvimento do senso crítico dos estudantes de graduação em Nutrição que cursaram a disciplina Nutrição em Saúde Pública, em relação aos aspectos positivos e negativos do PFZ. Metodologia: Participaram do estudo 22 estudantes inscritos na disciplina, oferecida no sexto período do Curso de Nutrição de uma Universidade pública do município do Rio de Janeiro. Após participarem de duas aulas expositivas-dialogadas e de um seminário, cujo conteúdo teórico-prático abordado nas três atividades foi específico sobre o PFZ, os estudantes foram submetidos a uma dinâmica pedagógica. Esta consistiu na distribuição de duas folhas de papel para cada estudante escrever um aspecto positivo e negativo do PFZ. O material produzido foi recolhido e fixado nas cartolinas referentes. Finalmente, e sob moderação da docente, todos os aspectos apontados foram discutidos, debatidos, defendidos ou refutados pelo conjunto de estudantes. Resultados: Foram relatados como aspectos positivos do PFZ: melhor acesso ao alimento reduzindo a fome no país (61%); melhor qualidade de vida das famílias de baixa renda (22%); acesso a água facilitado com a maior construção de cisternas (6%); impacto positivo na saúde da população (6%) e; outros (6%). Como aspectos negativos do PFZ foram citados: falta de informação sobre o programa para a população em geral (39%); foco em políticas assistencialistas (20%); baixa efetividade das estratégias de "saída" do Programa Bolsa Família (20%); não garante a plenitude do conceito de segurança alimentar e nutricional (6%); falta de programas voltados para educação nutricional (6%) e; outros (6%). Na discussão em grupo uma das estudantes levantou a hipótese que um dos motivos para as críticas relatadas seja o tempo relativamente baixo de implementação do programa. Conclusão: A disciplina contribuiu para a geração do senso crítico dos estudantes que, de maneira condizente com as conclusões de estudos científicos voltados à avaliação do impacto do PFZ, conseguiram identificar os aspectos positivos e negativos do referido programa. Por outro lado, e especialmente por se tratar de futuros nutricionistas, vale destacar a fraca identificação da importância da incorporação de estratégias que promovam a qualidade dos alimentos e não só a garantia ao acesso

PS-03-109

CONSUMO DE ENERGIA, MACRONUTRIENTES E FIBRAS ENTRE UNIVERSITÁRIAS DO INTERIOR DE SÃO PAULO.

LUCIANA BRONZI SOUZA; MAÍRA BARRETO MALTA; PATRÍCIA MOREIRA DONATO; SILVIA JUSTINA PAPINI-BERTO; JOSÉ EDUARDO CORRENTE

Instituição: Instituto de Biociências da Unesp de Botucatu

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Durante a transição da adolescência para a idade adulta, fase em que se encontram grande parte dos estudantes universitários, podem surgir novos padrões e hábitos alimentares gerados por motivos psicológicos, sociais e socioeconômicos. Estes hábitos adquiridos por estudantes durante os anos cursados nas universidades continuam na idade adulta, sendo assim, maus hábitos podem refletir significativamente na saúde do adulto. Objetivos: O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de energia, macronutrientes e fibras entre alunas universitárias da área de saúde de uma universidade pública do interior de São Paulo. Metodologia: Foram avaliadas 112 universitárias pertencentes aos cursos de Biologia, Biomedicina, Enfermagem, Medicina e Nutrição. O consumo alimentar foi avaliado por meio de um registro alimentar de três dias, sendo estes não consecutivos e incluindo um dia de final de semana. Os dados dietéticos foram calculados por meio do software Nutwin versão 1.5. Resultados: A idade média encontrada foi de 20,9±0,57 anos. A média de energia consumida foi 1933,13±771,38 calorias, estatisticamente semelhante (p=0,184) à Necessidade Energética Estimada (EER) obtida pela equação da IOM para o grupo (2013,26 calorias). Do total energético consumido, 52,87% (255,52 g) foi proveniente de carboidratos; 15,8% (73,38 g) de proteínas; 32,27% (69,32g) de lipídeos. O consumo médio de fibras foi 14,38±9,58 gramas, muito abaixo da recomendação de Ingestão Adequada (25g/dia). Comparando com a recomendação (RDA) de macronutrientes, o consumo de carboidratos excedeu o mínimo recomendado (130g/d) bem como o valor médio ingerido de proteína pelas universitárias que foi de 1,35g/kg, sendo o recomendado 0,8g/kg. Conclusão: A porcentagem de distribuição de macronutrientes consumidos pelas universitárias está de acordo com a aceitável pela National Academy of Sciences, assim como a quantidade de energia consumida, que está de acordo com a IOM. No entanto a quantidade de fibras consumidas está muito abaixo do preconizado. Pesquisas como esta são necessárias ao direcionamento de estratégias para promoção da saúde e para a prevenção e o controle das doenças crônicas não transmissíveis.

PS-03-110

FATORES DE RISCO MODIFICÁVEIS PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM ADULTOS DIABÉTICOS E/OU HIPERTENSOS: EFETIVIDADE DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO

LUCIANA NERI NOBRE; ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES; LIDIANE LOPES MOREIRA; ARIANNE MONIQUE DURÃES DIAS; NATALIA FAGUNDES; KELLEN CRISTINE SILVA

Instituição: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e
Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE MINAS G

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O risco de morte por eventos cardiovasculares, ajustado para a idade, em diabéticos é três vezes maior do que o da população em geral e apesar de ter sido descrita redução da mortalidade geral em eventos agudos coronarianos, estes índices de mortalidade associados ao diabetes estão se elevando. Com vistas a diminuir os riscos dessas doenças, a educação em saúde tem sido citada como uma ferramenta fundamental. Objetivos: Avaliar a efetividade de um programa de educação sobre fatores de risco modificáveis para doenças cardiovasculares em adultos e idosos diabéticos e/ou hipertensos. Metodologia: Estudo longitudinal realizado com adultos e idosos acompanhados por Unidades de Saúde para controle de diabetes e hipertensão, entre os anos de 2007 e 2008. Foi avaliada a efetividade do programa sobre os fatores risco cardiovasculares modificáveis: índice de massa corporal, circunferência de cintura, gordura corporal, tabagismo, consumo de bebida alcoólica, sedentarismo e hábitos alimentares. Para as análises foram utilizados os softwares SPSS 13.0 para Windows e Minitab. A análise do efeito do tempo de intervenção foi realizada pelos testes t-Student para amostras pareadas e teste de Wilcoxon. Na análise das variáveis com respostas dicotomizadas utilizou-se o teste de McNemar. Para todas as análises foi considerado um nível de significância de 5%. Resultados: Os voluntários acompanhados durante o período de estudo foram 27 pessoas, sendo a maioria composta por mulheres (n=24; 88,9%), de baixa condição econômica (n=18, 66,6% e n=22; 81,5% viviam com menos de um salário mínimo per capta antes e ao final da implantação do programa respectivamente), e baixa instrução (n=20; 74% tinham o ensino fundamental incompleto). As variáveis antropométricas e de composição corporal antes e após período de intervenção apresentaram-se elevadas e não diferiram estatisticamente nos períodos estudados. A média de consumo per capta de óleo foi inferior no final da intervenção (p = 0,012). A freqüência de consumo de alimentos cardioprotetores foi superior que a de risco. Grande parte relatou ser fisicamente ativo (n=22, 81,5%) não consumirem bebidas alcoólicas (n=24; 88,9%) nem tabaco (n=25; 92,6%) não houve diferença estatística em ambos os tempos. Conclusão: O programa de educação nutricional foi pouco efetivo sobre os fatores de risco modificáveis para doenças cardiovasculares no grupo estudado, o que reforça a necessidade da manutenção de atividades de educação para auxiliá-los no controle dessas doenças e de suas comorbidades

PS-03-111

EFEITOS DE ENSAIO CLÍNICO EM IDOSOS CONSTIPADOS

MARCIA MARIA H. A. O. SALGUEIRO; WILSON JACOB FILHO; ANA MARIA CERVATO MANCUSO

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A população idosa é a maior consumidora de serviços de assistência médica, visto que, normalmente, as doenças que acometem essa camada da população, levam os indivíduos à tratamentos prolongados, que implicam em maiores recursos A constipação é oito vezes mais freqüente em idosos do que em jovens e três vezes mais freqüente na mulher do que no homem. Os pacientes não interpretam a constipação como uma doença, mas reconhecem que os hábitos alimentares e comportamentais inadequados representam as principais causas deste problema. Com o envelhecimento, observa-se a redução no consumo de carnes, hortaliças e frutas e preferência por consistências mais pastosas e/ou líquidas, comprometendo o consumo de fibras alimentares, minerais e vitamina C, Desta forma, poderia se estabelecer relação entre as mudanças alimentares e a alteração no hábito intestinal. Os idosos necessitam de atenção especial com intervenções dietéticas diferenciadas por meio de ações educativas específicas. Objetivos: Analisar os efeitos do aconselhamento nutricional centrado no cliente, em idosos com constipação intestinal funcional matriculados em ambulatório geriátrico. Metodologia: O estudo foi experimental do tipo ensaio clínico aleatorizado. Os idosos foram alocados em grupo intervenção (n=19) e controle (n=21) e os dois grupos participaram de sete consultas mensais individuais. O aconselhamento nutricional foi o modelo educativo adotado nas consultas com o grupo intervenção. As variáveis analisadas foram: consumo alimentar de leguminosas, ingestão de líquidos e as queixas que caracterizam a constipação intestinal. Os dados foram analisados por meio da Análise de Variância de Medidas Repetidas (paramétrica e não paramétrica) e método de Bonferroni. O nível de significância adotado foi de 5%. Resultados: O grupo intervenção aumentou o consumo de líquidos a partir da quarta consulta até o final do seguimento quando comparado à entrevista inicial (p=0,031) e, quanto à ingestão de leguminosas, observou-se aumento no consumo na quarta (p=0,028) e sexta (p=0,042) consultas na comparação intergrupos. Os dois grupos apresentaram redução das queixas que caracterizam a constipação funcional durante o seguimento. Conclusão: Os resultados desse estudo indicam que o aconselhamento centrado no cliente é eficaz como uma abordagem educativa para a mudança de comportamento alimentar e conseqüente diminuição das queixas intestinais que caracterizam a constipação funcional.

PS-03-112

PERFIL DE CRESCIMENTO E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO. TERESINA-PI

NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; JULIANA PAZ MATIAS; MARIA ROSÁLIA BRANDIM; MARTHA TERESA MELO; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; KALUCE GONÇALVES ALMONDES; APOLÔNIA TAVARES NOGUEIRA

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A necessidade de estudos de base populacional, abordando condições nutricionais de crianças e adolescentes tem crescido nos últimos anos. Estudos sobre a avaliação antropométrica, especialmente a composição corporal, têm sido a forma mais utilizada para a determinação do estado nutricional e a regulação do crescimento podendo, por este método, ser detectados casos de subnutrição ou obesidade precoce. Objetivos: O estudo objetivou avaliar o perfil de crescimento e a composição corporal de escolares da rede pública municipal de ensino. Participaram do estudo 856 escolares matriculados na rede pública de ensino, com idade entre 10 e 14 anos. Metodologia: O diagnóstico antropométrico foi realizado utilizando-se o índice altura/idade, índice de massa corpórea (IMC)/Idade, circunferência do braço (CB) e prega cutânea tricipital (PCT). Para tanto, foram aferidos o peso a altura, a circunferência do braço (CB) e a prega cutânea tricipital (PCT). O padrão antropométrico de referência foi o do National Center for Health Statistics (NCHS) e para análise do crescimento linear e pondero-estatural empregou-se o método sugerido por WHO (1995). Para avaliar o estado nutricional segundo a CB e a PCT utilizou-se o critério de Frisancho (1990). Resultados: Os resultados demonstram: 85,5% de crescimento linear adequado para a idade e 12,4% de baixa estatura; quanto ao IMC/idade, 70,8% de eutrofia, 15,2% de magreza e 14% de sobrepeso; de acordo com a CB, a eutrofia foi 50,7%, a depleção abaixo da média e acentuada atingiram as respectivas proporções 20,1% e 22,9%; pela PCT a eutrofia atingiu 60,9%, a depleção abaixo da média 16,2% e a depleção acentuada 10,8%. Conclusão: Conclui-se que a baixa estatura entre os escolares estudados atingiu proporção 5 vezes maior que o esperado (2,5%); a proporção de magreza foi 3 vezes maior que o esperado (5%), corroborando o achado de depleção acentuada de massa gorda, configurando prejuízo para a composição corporal dos alunos e problema nutricional e de saúde pública na população estudada, em virtude das proporções obtidas.

PS-03-113

PERFIL DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS PADARIAS DA CIDADE DE SUZANO-SP

ALINE MORAES MARTINS; JOSÉ EDUARDO DUTRA RODRIGUES; SUELLEN CRISTINA IDALGO; WILSON FARIA DE CAMILO; MÁRCIO ALVES VIEIRA; MARLI MAEKAVA CAMPARIS; RENATA MARIA SOUZA OLIVEIRA

Instituição: Vigilância Sanitária, Suzano-São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Vigilância Sanitária (VISA) tem como missão a proteção e promoção à saúde da população em defesa da vida e para cumpri-la, deve ter uma interação com a sociedade. Em 2005, o setor de panificação encontrava-se dentre os seis maiores segmentos industriais do país, pois nesses locais pode-se encontrar diversos tipos de alimentos. Objetivos: Determinar o perfil das condições higiênico-sanitárias, segundo a legislação vigente de padarias de uma cidade da Grande São Paulo. Metodologia: O estudo de caráter transversal foi realizado com 10 padarias dentre as áreas da periferia e central do município. Todas as informações e respaldo técnico foram concedidos pela vigilância sanitária municipal. A cada rotina de inspeção foram consideradas as questões adaptadas à padarias a partir da lista de verificação das Boas Práticas segundo a RDC n° 275/2002 da ANVISA e pela CVS-6/99. Para a constatação da temperatura foi utilizado um termômetro Infravermelho Digital para alimentos. Utilizou-se o programa *EPI INFO* versão 2000, com p=0,05 de nível de significância nos testes realizados. Foram seguidos os mesmos padrões da referida legislação para classificar as padarias conforme o grau de adequação: Grupo 1: compreende de 100 a 76% de adequação; Grupo 2: compreende de 75 a 50% de adequação e; Grupo 3: compreende de 49 a 0% de adequação. Resultados: Segundo as análises, 70% das padarias encontravam-se no grupo 3; 20% no grupo 2 e apenas 10 % no grupo 1, de acordo com os critérios da RDC 275/02. Quando avaliados por blocos, as irregularidades também foram preocupantes como em "edificação" com 72,3% de inadequação; 70% de inadequação em "higienização da edificação"; 65% de inadequação em "controle de vetores"; 73,3% de inadequação para os itens de "manejo dos resíduos" e "manipuladores"; 71,7% em "matérias-primas"; 63,7% em "preparação do alimento"; 54,7% em "armazenamento" e 89% em "documentação". Apenas os Itens "abastecimento de água" e "exposição do produto" com 40% e 54% respectivamente, foram considerados adequados. Conclusão: É imprescindível que as padarias tenham Responsáveis Técnicos que possam responder em caso de surtos alimentares e promover que as condutas de higiene sejam aplicadas em seus estabelecimentos por meio de treinamentos contínuos em boas práticas de manipulação de alimentos e garantir a qualidade do produto final ao consumidor.

PS-03-114

PADRÃO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE SÃO PAULO

SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; ERICA LIE ARAKI; CAMILLA DE CHERMONT PRO ESTIMA; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL; MARCELLE FLORES MARTINEZ

Instituição: Faculdade de Saúde pública da USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A prevalência do excesso de peso vem aumentando em adultos e adolescentes em todo mundo. Na população de adolescentes, a prevalência de excesso de peso triplicou em um período de 20 anos, entre 1975 e 1997, passando de cerca de 4% para 13%. Esse quadro pode estar relacionado a modificações no estilo de vida, como a práticas alimentares inadequadas e consumo irregular de refeições. É comum entre os adolescentes a omissão de refeições e sua substituição por lanches. Objetivos: Verificar o padrão de consumo de refeições de adolescentes de escolas públicas no município de São Paulo. Metodologia: Foram estudados 71 adolescentes com idade entre 14 e 17 anos, de ambos os gêneros, provenientes de um estudo transversal com amostra probabilística proporcional, realizado com adolescentes matriculados no ensino médio de escolas públicas do município de São Paulo. Os dados foram obtidos por meio do Questionário de Atitudes Alimentares de Adolescentes (QAAA) e as variáveis estudadas foram a frequência, o local e com que realiza as refeições e a substituição do almoço e/ou jantar por lanches. Resultados: Dos 71 adolescentes, 42,3% eram do gênero masculino e 47,7% do feminino. A maioria dos adolescentes relatou realizar as principais refeições em casa (86,6% café da manhã, 88,7% almoço, 95,7% jantar). Com relação à frequência diária do consumo de refeições, 53,5% não realizavam o café da manhã, 33,8% o almoço e 47,9% o jantar. Os adolescentes consumiam tanto o café da manhã quanto o almoço sozinhos (47,8% e 39,4%, respectivamente) enquanto que o jantar (46,4%) era realizado com os pais. Verificou-se que 62% dos jovens substituiam o jantar por lanches, sendo que 40,3% o faziam de 3 a 4 vezes por semana. Entretanto, um percentual menor fazia essa substituição no almoço (28,6%) e 35,1% o faziam 1 a 2 vezes por semana. Conclusão: Apesar de os adolescentes realizarem as refeições em casa, estas não eram feitas diariamente e não eram acompanhadas pelos pais. Além disso as principais refeições eram substituídas por lanches. Esse padrão irregular de realização de refeições pode acarretar um consumo alimentar inadequado e conseqüentemente excesso de peso e obesidade.

PS-03-115

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL PELO IMC E CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA DE PORTADORES DE HIPERTENSÃO ARTERIAL DE UMA UNIDADE DE SAÚDE DO SUL DO BRASIL.

PRISCILLA PERES EMIDIO; DANIELA REGINA DOS SANTOS; SUSANA KULKAMP; GRASIANE SARTOR PAGANINI; JANICE TRAMONTIN; PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES; ANGELA MARTINHA BONGIOLO

Instituição: UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE - UNESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A hipertensão arterial é uma alteração na regulação da pressão arterial, que eleva os níveis pressóricos mais que o normal. A terapia engloba modificação do estilo de vida; dieta adequada; prática de atividade física regular associada ou não a uso de medicação. O excesso de peso é um fator predisponente para a hipertensão. A gordura predominante no abdômen está associada à elevação da pressão arterial. A circunferência de cintura acima dos valores de referência é um fator preditivo de doença cardiovascular. Objetivos: O objetivo foi avaliar o estado nutricional pelo IMC e circunferência da cintura de portadores de hipertensão cadastrados no HiperDia de uma unidade de saúde do Sul do Brasil. Metodologia: Foram coletados dados secundários do formulário de cadastro do HiperDia. Considerou-se os cadastros completos para peso, altura, sexo, circunferência da cintura e idade. Calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC), circunferência cintura e suas respectivas classificações, segundo a OMS. Resultados: A amostra foi de 227 portadores de hipertensão, com 38% do sexo masculino e 62% feminino. Adultos (20 a 59 anos) representaram 45% e os idosos 55% do total. Com relação ao IMC para adultos 30% se apresentaram eutróficos, 23% obesidade grau I; 7% obesidade II; 4% obesidade III; 3,35% sobrepeso e 1% baixo peso. Quanto a IMC para idosos, 62% apresentaram sobrepeso, 34% eutrófia e 4% baixo peso. Pela circunferência de cintura observou-se 51% do total entre adultos e idosos avaliados com medida muito acima do recomendado, 27% adequada e 22% elevada. Na distribuição por sexo, classificação: muito elevada, as mulheres apresentam 58% e os homens 38%. Na classificação elevada os homens apresentam maior porcentagem do que as mulheres, 26% e 20%, respectivamente. E por fim na classificação adequada os homens apresentam 36% e as mulheres 22%. Os homens encontraram-se mais adequados do que as mulheres em relação à circunferência da cintura. Conclusão: Conclui-se que a obesidade e/ou sobrepeso e circunferência da cintura acima da recomendação são fatores que predispõe à hipertensão tanto para adultos como para idosos. E que a circunferência da cintura também é indicador importante na prevenção e promoção da saúde dos portadores de hipertensão.

PS-03-116

INGESTÃO DE MACRONUTRIENTES E DE ETANOL ENTRE ADOLESCENTES

PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; ANA AMÉLIA FREITAS VILELA; ANA PAULA MURARO; NAIARA FERRAZ MOREIRA; CÁSSIA DA SILVA FARIA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; REGINA MARIA VERAS GONÇALVES-SILVA

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Biociências - UFMT

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Avaliar o consumo alimentar de adolescentes é uma ferramenta necessária, uma vez que, uma dieta inadequada nesse período pode ser um fator de risco para enfermidades, particularmente as de origem metabólica, na vida adulta. Objetivos: Avaliar a ingestão energética, de macronutrientes e de etanol em adolescentes. Metodologia: Estudo transversal realizado através de amostragem por conglomerados em dois estágios, com adolescentes de 14 a 19 anos, do ensino médio público e privado. Os dados foram coletados em sala de aula através de Questionário de Freqüência de Consumo Alimentar. O cálculo da quantidade de etanol (g/dia) foi feito considerando-se a graduação alcoólica média das marcas de bebidas mais comuns no mercado. A ingestão inadequada de macronutrientes foi estimada por comparação com os intervalos aceitáveis para a distribuição dos macronutrientes, conforme preconizado pelas Dietary Reference Intakes. Para testar a diferença entre as médias dos parâmetros avaliados utilizou-se o teste "*t*" de Student. Resultados: Foram avaliados 1021 adolescentes, sendo 56,2% do sexo feminino. A ingestão calórica média foi de 4500,8±2096,1 Kcal/dia, significativamente maior nos meninos ($p<0,001$). Para todos os macronutrientes, os adolescentes do sexo masculino apresentaram médias maiores do que o sexo feminino ($p<0,001$). A prevalência de etilismo foi de 37,2%, sendo o consumo médio de etanol de 18,7±33,6 g/dia, não havendo diferença significativa entre os sexos. Uma pequena proporção dos adolescentes apresentou uma ingestão de macronutrientes inadequada em relação às recomendações, exceto para as proteínas. Quanto aos carboidratos, 70,4% dos estudantes apresentaram consumo adequado e 26,2% acima do recomendado. Para os lipídeos totais, 91,7% apresentaram consumo adequado, e 5,6% acima do recomendado. Conclusão: Apesar dos valores elevados do consumo calórico e de etanol, os dados encontrados são semelhantes aos observados em outros estudos com adolescentes. Ações educativas sobre alimentação saudável devem ser priorizadas para esta população, uma vez que, adolescentes com hábitos alimentares inadequados, têm maior propensão a tornarem-se adultos obesos e candidatos às doenças crônicas não transmissíveis.

PS-03-117

IDENTIFICAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DA POPULAÇÃO DE CRICIÚMA-SC.

RENATA AMANCIO TEIXEIR DE JESUS; RITA SUSELAINE VIEIR RIBEIRO

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense-UNESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Atualmente o Brasil se encontra com redução no número de casos de desnutrição, e aumento de sobrepeso/obesidade. O excesso de peso contribui com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) que correspondem às principais causas de morte no Brasil. Os fatores de risco para DCNT incluem aspectos ambientais, sendo necessário estimular mudanças de atitudes que previnam estas patologias. Para isto, é necessário conhecer os hábitos alimentares da população que se pretende educar, e com base nestes conhecimentos desenvolver programas de atenção básica e programas de educação nutricional que atuem como agente promotor de saúde. Objetivos: Identificar hábitos alimentares da população de Criciúma-SC e avaliar se o consumo se aproxima dos valores preconizados pelo Guia Alimentar para População Brasileira. Metodologia: Estudo descritivo, transversal com abordagem quantitativa. Composto por 400 pessoas entre 20 e 59 anos de idade. Foram coletados peso e estatura auto-referidos para classificação do estado nutricional segundo IMC. Para avaliar o consumo alimentar foi utilizado o recordatório 24horas, questionário de freqüência alimentar, e um questionário sócio-econômico. Os dados foram digitados e totalizados no programa EPIDATA. Resultados: Das 400 pessoas, 313 (78,3%) eram mulheres e 87 (21,8%) homens. O ensino médio completo representou maior parte da amostra com 126 pessoas (31,5%). A renda mensal por domicílio foi de R$ 1.933,87. Duzentas pessoas (50%) apresentaram-se eutróficas e 189 (47,25%) sobrepeso/obesidade. O Guia Alimentar recomenda o consumo de três porções (p.) diárias para frutas, legumes e verduras (FLV), leite e derivados. Uma porção diária para: leguminosas; óleos e gorduras; açúcares e doces; carnes e ovos. Seis porções diárias de cereais e tubérculos. A amostra apresentou consumo insuficiente para frutas (1,4p.), legumes e verduras (1,16p.), leguminosas (0,73p.), cereais (4,95p.) leite e derivados (1,42p.). Apresentou consumo excessivo para carnes (2,03p.), gorduras (2,46p.) e açúcares (3,08p.). Conclusão: O presente estudo observou características desfavoráveis no consumo alimentar e necessidade de modificar os hábitos alimentares da população estudada. O consumo de alguns alimentos é inferior ao proposto pelo Guia Alimentar, e consequentemente não atende as necessidades nutricionais para a manutenção da saúde. O consumo excessivo de carnes, gorduras e açúcares podem favorecer o desenvolvimento de patologias.

PS-03-118

CARACTERÍSITCAS DIETÉTICAS, ANTROPOMÉTRICA E DE SAÚDE DE IDOSOS

VERA LÚCIA MORAIS SALVO; CLECIA LOURO PENHA; FRANCISCA CRISTINA MARTINS; IONÁRA PORTO

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A partir da segunda metade do século 20, observou-se uma epidemia de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e, entre elas, além do câncer e o diabetes mellitus (DM), as DCV já apareciam como importante causa de morte. A doença aterosclerótica, principal causa de morte no Brasil e sua prevenção passa pela identificação e controle, não só das dislipidemias, mas do conjunto de fatores de risco. As conseqüências das dislipidemias, somado a outros fatores de risco constituem problema mundial de saúde pública. Considerando o envelhecimento da população e a magnitude da doença aterosclerótica no Brasil, torna-se relevante conhecer o consumo e estado nutricional de idosos. Objetivos: Avaliar características dietéticas, antropométricas e de saúde de idosos dislipidêmicos. Metodologia: Foi realizado estudo transversal,em um ambulatório de hospital público no município de Mauá, com 40 pacientes de idade ≥ 60 anos, de ambos os sexos, que apresentavam alum tipo de dislipidemia e que tinham recebido orientação nutricional. Informações de saúde e nutrição, bem como resultados bioquímicos, foram extraídos dos prontuários médicos. O estado nutricional foi classificado, a partir do IMC, segundo Marucci et al (2005). O risco cardiovascular foi avaliado mediante tomada circunferêcia abdominal, utilizando-se os critérios da OMS (1997). O consumo alimentar foi verificado a partir do qustionário de frequência alimentar para DCNT (Viebig, 2002). A pirâmide dos alimentos (TUFTS, 1999) foi utilizada para avaliação da qualidade da alimentação dos idosos. Resultados: Em ambos os sexos, a hipercolesterolemia isolada foi a dislipidemia mais frequente. A comorbidde mais prevalente foi a hipertensão arterial, seguida da diabetes. A maioria dos idosos estava obeso, 77,8% das mulheres e 53,8% dos homens; sendo mais frequente entre os que não praticavam atividade física para ambos os sexos. O risco cardiovascular foi maior entre os obesos comparados aos eutróficos. O grupo dos cereais foi o mais consumido em ambos os sexos. O grupo dos cereais, frutas e leguminosas foi o mais consumido entre os homens; entre as mulheres, o das leguminosas, hortaliças e óleos e gorduras. O grupo de alimentos menos consumido para ambos os grupos foi o das carnes. Conclusão: A obesidade é muito frequente entre idosos, possivelmente por práticas alimentares inadequadas, bem como inatividade física. Programas educacionais devem ser incentivados no sentido de melhorar o estilo de via deste grupo etário que apresenta alto risco para doença cardiovascular.

PS-03-119

CONSUMO ALIMENTAR INFANTIL: DIFERENÇAS ENTRE PARTICIPANTES DA ESCOLA INTEGRADA E TRADICIONAL DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE-MG.

VIVIANE FERREIRA ZANIRATI; DANIELLE VASCONCELOS DE PAULA; LUCILA PIRES BOTELHO; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE DOS SANTOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A formação de hábitos alimentares saudáveis na infância é crucial para a prevenção de doenças e agravos não-transmissíveis, com destaque para a obesidade. Dessa forma, a escola exerce papel fundamental na promoção da alimentação saudável com a inserção da merenda escolar. Objetivos: Comparar o consumo alimentar de crianças participantes da Escola Integrada (EI) e Tradicional (ET) de uma Escola Municipal de Belo Horizonte, Minas Gerais. Metodologia: Estudo transversal com 115 crianças (6-10 anos), participantes da Escola Integrada e Tradicional, de uma Escola Municipal do Distrito Sanitário Leste de Belo Horizonte-MG. Avaliou-se o consumo alimentar por meio de questionário qualitativo ilustrado (ASSIS et al, 2007), com questões sobre os hábitos alimentares e frequências de consumo. Resultados: Participaram do estudo 115 escolares, 52,2% do sexo masculino, sendo 67 da ET e 48 da EI, com média de idade de 8,4±1,2 anos. Verificou-se que a maioria das crianças realizava 5 refeições ao dia (58,7% da ET e 67,4% da EI, $p<0,05$). Foram observadas diferenças significativas da participação de alimentos entre a ET e EI ($p<0,05$) em todas as refeições, exceto no jantar. No café da manhã, a maior diferença relacionou-se ao consumo de achocolatado, correspondendo a 29,9% e 52,2% entre os alunos da ET e EI, respectivamente. No lanche da manhã, observou-se maior consumo de batata frita entre os alunos da ET (12,7% vs 2,2% da EI). No almoço, identificou-se maior consumo de ovo entre os alunos da ET (19,0% vs 4,3% da EI, $p<0,05$) e menor consumo de frutas (12,7% vs 30,4% da EI, $p<0,05$). Já no lanche da tarde foram encontradas diferenças significativas no consumo de vários alimentos entre os alunos da ET e EI, respectivamente, como feijão (1,6% vs 23,9%), arroz (9,5% vs 56,5%), queijo/leite (19,1% vs 0,0%), doces (33,3% vs 13,0%), além de cereais e carne/frango. No jantar, a falta de diferenças significativas entre as crianças da EI e ET pode ser decorrente desta ser a única refeição na qual os dois grupos de alunos encontravam-se em casa, ressaltando a importância da EI. Conclusão: Diferenças importantes foram observadas no consumo alimentar entre os alunos da Escola Integrada e Tradicional, sugerindo influência da merenda oferecida pela escola, principalmente pela EI. Além disso, esta oferece maior número de refeições e oportunidade de participação em oficinas educativas, apresentando papel diferencial como meio de promoção da saúde para as crianças participantes.

PS-03-120

ASSOCIAÇÃO ENTRE INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL E VARIÁVEIS SOCIOECONÔMICAS, COMPORTAMENTAIS E ANTROPOMÉTRICAS DE UNIVERSITÁRIAS INGRESSANTES EM FLORIANÓPOLIS, SC.

DANIELA LOPES GOMES; TALITA DUARTE DE OLIVEIRA; ROSA BEATRIZ BARBOSA MONTEIRO; LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A satisfação com a imagem corporal tem sofrido grande influência do padrão corporal adotado pela sociedade atual e disseminado na mídia, que prima pela imagem de um corpo esguio como ideal, gerando insatisfação entre os indivíduos que não se enquadram nos padrões estabelecidos. Objetivos: O presente estudo teve como objetivo estimar a prevalência de insatisfação com a imagem corporal e analisar as possíveis associações entre insatisfação com a imagem corporal e estado nutricional, prática de atividade física, idade, renda familiar e escolaridade materna em universitárias ingressantes de uma universidade pública no município de Florianópolis - SC. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal no qual foram avaliadas 220 universitárias. A avaliação da imagem corporal foi realizada por meio do Body Shape Questionnarie (BSQ-34). O estado nutricional foi diagnosticado pelo Índice de Massa Corporal (IMC). Resultados: A média de idade das universitárias investigadas foi de 20,2 anos. A prevalência de insatisfação com a imagem corporal foi de 47,3%. A prevalência de baixo peso foi de 15,9%, enquanto as de sobrepeso e obesidade foram 8,6% e 3,2%, respectivamente. Com a aplicação do teste Qui-Quadrado de Pearson observou-se que a insatisfação com a imagem corporal associou-se ao estado nutricional ($p = 0,0001$), quanto maior o IMC maior foi a insatisfação com a imagem corporal nas universitárias. Conclusão: Sugere-se dessa forma, a implantação de programas de educação nutricional nas universidades a fim de promover mudanças na concepção da imagem corporal e estado nutricional dos estudantes.

PS-03-121

ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITOS DE VIDA COMO FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM PACIENTES EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL

ANITA SACHS; LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; CLARISSA VIANA DEMÉZIO DA SILV; ANDREA MARIANA NUNES D TEIXEIRA; PRISCILA REGINA BOLELLI BROINIZI; DEBORA TARASAUTCHI; AMANDA GONÇALVES LOPES; TIEMY ROSANA KOMATSU; LEIKO ASAKURA

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças cardiovasculares (DCVs) são a principal causa de mortes no Brasil, correspondendo a 32,2% dos óbitos em 2007. As DCVs, quando associadas a outras comorbidades, exercem um forte impacto no estado de saúde do indivíduo. Alguns fatores de risco para DCVs podem ser controlados. Objetivos: Avaliar a frequência de fatores de risco cardiovascular em população atendida em Ambulatório de Nutrição. Metodologia: Estudo retrospectivo a partir do banco de dados de pacientes de primeira consulta atendidos de janeiro de 2008 a abril de 2009, em Ambulatório de Nutrição de uma universidade pública de São Paulo. Foram incluídos 107 pacientes entre 19 e 81 anos, de ambos os sexos. Consideraram-se como fatores de risco: índice de massa corporal (IMC) maior que 24,99 kg/m² para adultos (OMS, 1998) e maior que 27,99 kg/m² para idosos (OPAS, 2001), perímetro de cintura (cm) > 102 e > 88 para homens e mulheres, respectivamente, colesterol total > 200mg/dL, triglicérides > 150mg/dL, HDL-c < 40mg/dL para homens e < 50mg/dL para mulheres, e glicemia de jejum > 100mg/dL conforme NCEP – ATP III (2001), LDL-c > 100mg/dL (SBC, 2001), bem como a presença de comorbidades (hipertensão arterial sistêmica e diabetes mellitus tipo 2), além do tabagismo e do sedentarismo. Resultados: Grande parte da amostra foi composta de adultos (64%) e do sexo feminino (67%), e ao menos um fator de risco cardiovascular pode ser observado neste grupo. Segundo o IMC, 28% dos pacientes apresentaram sobrepeso e 60% obesidade. Observou-se obesidade abdominal em 82% destes indivíduos. Para hipertensão arterial e diabetes diagnosticados foram encontradas frequências de 50% e 25%, respectivamente, além de alteração na glicemia de jejum em 29% dos pacientes não diabéticos. Com relação ao perfil lipídico, 44% dos pacientes apresentaram aumento do colesterol total, 67% de LDL-c, 49% de triglicérides, e 50% apresentaram redução de HDL-c. Em relação aos hábitos de vida, 47% dos pacientes eram sedentários e 10% tabagistas. Conclusão: A magnitude das frequências sugere que é preciso intensificar as estratégias de promoção de saúde enfatizando programas de prevenção e tratamento das DCVs, na qual a intervenção nutricional é um importante aliado na redução dos fatores de risco, promovendo hábitos de vida saudáveis que beneficiam o estado nutricional e o perfil bioquímico dos indivíduos.

PS-03-122

ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE SETE A DEZ ANOS DO MUNICÍPIO DE LAURO MÜLLER (SC)

ADRIANA SOARES LOBO; ROBERTA TOURNIER RUZZA; MARCO ANTÔNIO SILVA

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A avaliação do estado nutricional na infância é de extrema importância uma vez que é nesta fase de vida que as ações de intervenção podem ser mais efetivas, propiciando a aquisição de hábitos alimentares mais saudáveis e contribuindo para uma melhor qualidade de vida desde os primeiros anos de vida. Não há estudos sobre o estado nutricional na região de Lauro Müller, município localizado na região sul de Santa Catarina. Objetivos: Este estudo teve por objetivo descrever o estado nutricional de escolares de sete a dez anos de idade do município de Lauro Müller (SC). Metodologia: Foram avaliadas 270 crianças de ambos os gêneros (44,1% meninas e 55,9% meninos), regularmente matriculados nas três escolas de ensino fundamental do município. Foram coletados dados de idade, massa corporal e estatura. Calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC), classificado pelos percentis de IMC para idade, de acordo com a proposta da OMS (2007). Também foram avaliados os percentis de Estatura para Idade (E/I). Foram adotados procedimentos de estatística descritiva e inferencial (teste "t" de Studente e qui-quadrado), adotando-se como significância p valor de $p<0,05$. Resultados: Os valores médios de massa corporal, estatura e IMC aumentaram gradativamente, dos sete aos dez anos de idade, em ambos os sexos. Não foram observadas diferenças significativas nos valores de IMC entre os sexos em todas as idades. Na classificação do estado nutricional a maioria da amostra (76,6%) apresentou-se eutrófica; apenas 2,9% do total de crianças apresentaram baixo peso. A prevalência de sobrepeso foi maior entre as meninas (16,8%) do que entre os meninos (12,6%). Já em relação à obesidade ocorreu o contrário, sendo que os meninos atingiram o percentual de 6,6% e as meninas de 5,0%. No que diz respeito ao indicador E/I, observou-se apenas dois casos (0,7%) de baixa estatura para idade entre os meninos. Não foram encontradas associações entre o excesso de peso e o sexo. Conclusão: Os valores encontrados neste estudo são semelhantes a outros desenvolvidos na região e no Brasil. A inclusão de projetos de educação nutricional que possibilitem uma mudança do quadro atual poderá reduzir riscos para o desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas.

PS-03-123

PERFIL NUTRICIONAL E SOCIOECONÔMICO DOS ESCOLARES

CLYVIA WANESSA SANTOS

Instituição: CECAN-NORTE

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As mudanças nos hábitos alimentares ocorridos desde a época da industrialização, passando pelos processos de urbanização, crescimento econômico e globalização alimentar geraram preocupações relacionadas à escolhas alimentares mais saudáveis, principalmente devido ao aumento de doenças crônicas não-transmissíveis como obesidade, diabetes mellitus, doenças cardiovasculares e câncer (BRASIL, 2005). Objetivos: Caracterizar o perfil nutricional e socioeconômico dos escolares da 1ª e 4ª séries do ensino fundamental de escolas públicas do município de Belém. Metodologia: Para este estudo foi utilizada uma amostra constituída por 33 escolas selecionadas de forma aleatória simples e estratificadas por distrito administrativo. Foi utilizado um questionário para coleta de dados sobre características sócio-demográficas, econômicas e antropométricas. Peso e estatura foram tomados conforme padronização (Lohman et al, 1988). Para a avaliação nutricional das crianças o peso foi medido em balança antropométrica com variação de 50 gramas e a estatura em antropômetro vertical com variação de 1 mm. O estado nutricional foi classificado de acordo com o Índice de Massa Corporal (Kg/m2) (Cole et al, 2000 e 2007). Resultados: Foram entrevistados 821 familiares, sendo 14,9% do gênero masculino e 81,3% do gênero feminino. A média de idade foi de 36,2 anos (+11,2), sendo a faixa etária predominante de 25 a 34,9 anos de idade (32,3%). Quanto à situação socioeconômica, 46,2% das famílias apresentavam até 8 anos de estudo; 60,7% tinham renda familiar de até 4 salários mínimos. A avaliação nutricional foi realizada com 883 escolares, sendo 46,5% do gênero masculino e 53,5% do gênero feminino. A média de idade foi de 8,8 anos (+1,9). Identificou-se que 4% apresentaram baixo peso, 11% estavam eutróficos, 20% estavam obesos e 65% com excesso de peso. Conclusão: Os escolares são de famílias pobres com baixa escolaridade, no entanto, a grande maioria apresentava excesso de peso e destes 20% eram obesos.

PS-03-124

SITUAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E SUA ASSOCIAÇÃO COM INDICADORES DE SAÚDE EM MUNICÍPIOS DO INTERIOR DE UM ESTADO BRASILEIRO

CARLOS VINÍCIUS BARBOSA; CAIO VICTOR OLIVEIRA; RODRIGO PINHEIRO VIANNA; ROBSON LUIZ CLEMENTE; LAVOISIANA MATHEUS LACERDA; MARIA CONCEIÇÃO GONÇALVES

Instituição: Universidade Federal da Paraíba

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Segurança Alimentar envolve, além dos aspectos físicos de acesso aos alimentos, características subjetivas relacionadas com o bem-estar pessoal bem como a inclusão na sociedade de forma saudável e produtiva. A defesa ao acesso contínuo e estável à quantidade e qualidade suficiente de alimentos, obtida de forma socialmente aceitável, garantindo bem estar e saúde das pessoas é uma forma de fazer valer o direito universal de alimentação de forma cidadã. Objetivos: Identificar os fatores sócio-econômicos e demográficos dos municípios que estão associados com as prevalências de segurança e de insegurança alimentar. Metodologia: Inquérito populacional representativo aplicado em 14 municípios do estado. Foram entrevistadas 4.533 famílias utilizando um questionário estruturado. As informações agregadas de cada município, colhidas nos sítios do IBGE e PNUD, foram comparadas com o resultado da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA. Resultados: Os resultados demonstram como as condições de vida e de saúde das populações estão intimamente relacionados com a situação de Segurança Alimentar. Dentre as cidades estudadas, as com piores indicadores sócio-econômicos e demográficos também foram aquelas com piores classificações quanto à EBIA, destacando-se a associação da educação e habitação bem como dos serviços de saúde nesse quadro. Conclusão: Os municípios estudados apresentam altas prevalências de insegurança alimentar e a relação deste indicador com as características sócio demográficas apontam a necessidade de ações conjuntas e integradas por parte do planejamento municipal para a melhoria da qualidade de vida dessas populações, para se caminhar no sentido da garantia universal da Segurança Alimentar e Nutricional.

PS-03-125

ANEMIA FERROPRIVA EM ADOLESCENTES PRATICANTES DE TÊNIS DE CAMPO

ELAINE SOUZA CÓCARO; MAURO FISBERG

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Organização Mundial da Saúde define anemia nutricional como a condição em que o conteúdo de hemoglobina do sangue está abaixo dos valores considerados normais para idade, sexo, estado fisiológico e altitude, sem considerar a causa da deficiência. Caracteriza-se anemia ferropriva quando a redução na concentração de hemoglobina é conseqüência da deficiência de ferro. A principal causa de anemia em atletas é ocasionada pela ingestão deficiente de ferro. A ingestão insuficiente de ferro, que é o principal componente da hemoglobina, pode levar a uma deficiência na sua produção. Objetivos: Identificar a prevalência de anemia ferropriva através da concentração de hemoglobina utilizando o Hemocue em adolescentes praticantes de tênis de campo. Metodologia: Foram estudados 46 adolescentes meninos e 12 adolescentes meninas, a idade média foi de 15,13 anos e 15,6 anos respectivamente. Para o diagnóstico da anemia ferropriva foi utilizado o método Hemocue. Foram considerados anêmicos meninos e meninas com concentração de hemoglobina inferior a 13g/dl e 12 g/dl respectivamente. Para dosagem da hemoglobina foi realizada uma coleta de sangue capilar por meio de punção na polpa do dedo médio por lancetas descartáveis após assepsia do local. Para comparação das variáveis categóricas entre grupos foram utilizados o teste qui-quadrado ou o teste exato de Fisher. Para comparar as variáveis numéricas entre 2 grupos foi utilizado o teste de Mann-Whitney. Para análise estatística foi utilizado o programa computacional The SAS System for Windows (Statistical Analysis System). O nível de significância adotado para os testes estatísticos foi $P<0.05$. Resultados: Os resultados mostram que 26% e 50% de meninos e meninas apresentaram-se anêmicos conforme a concentração de hemoglobina, porém não houve diferença significativa ($P=0,161$), segundo o teste Exato de Fisher. Verificou-se diferença significativa entre os gêneros para hemoglobina ($P=0,003$), com maiores valores para o sexo masculino, segundo teste de Mann-Whitney. Conclusão: A prevalência de anemia ferropriva nos adolescentes do sexo masculino e feminino foi de 26% e 50% respectivamente. Os maiores valores de hemoglobina foram entre os meninos. Estes dados sugerem intervenção nutricional através de adoção de hábitos alimentares adequados a fim de manter a saúde, influenciando positivamente no desempenho intelectual e esportivo.

PS-03-126

UTILIZAÇÃO DE SUCATAS NA CONFECÇÃO DE NOVOS ALIMENTOS COM ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA EM POUSO ALEGRE/MG

ELAINE SOUZA CÓCARO; CYNTHIA FERREIRA SOUSA

Instituição: Universidade Vale do Sapucaí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Acredita-se que Programas de Educação Nutricional são capazes de promover às crianças modificações de hábitos e atitudes alimentares, bem como diminuição dos riscos de desenvolvimento de patologias comuns na vida adulta, através de orientações sobre consumo alimentar adequado. Segundo Freire (2003), ''ensinar não é transmitir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua produção ou a sua construção.'' Técnicas ludopedagógicas são imprescindíveis para estimular o debate e auxiliar a reconstituição daquilo que se vive no dia-a-dia. Objetivos: Confeccionar novos 'alimentos' com sucatas de embalagens vazias de gêneros alimentícios como atividade de Educação Nutricional para estudantes do ensino fundamental de uma instituição privada de ensino. Metodologia: O estudo foi realizado com 32 estudantes do ensino fundamental de 1ª a 4ª séries de uma instituição da rede privada de ensino, no período de julho/2007 a setembro/2007, mediante autorização dos pais ou responsáveis. Foram utilizadas embalagens vazias de gêneros alimentícios, tinta guache, pincel, cola, cola colorida, fita adesiva e tesoura. Após a confecção dos 'alimentos', montou-se uma exposição para que os outros alunos, as professoras e os pais pudessem visitar. Foi realizada uma votação com todos os escolares para a escolha do aluno mais criativo de cada sala. Cada aluno votou em um item de cada sala (exceto da sua própria), sem saber quem o tinha feito, para não haver influências. O prêmio para o aluno mais criativo de cada sala foi um sabonete com aroma de frutas, a escolher. Resultados: Dentre os 'alimentos' criados pelos alunos, puderam ser destacados, com os respectivos vencedores (em itálico): - 1ª série: laranjas, maçãs, bananas, morangos, limões, amoras, abacaxis, repolho e pimentão. - 2ª série: porta-mantimentos, suco de laranja, achocolatado, caixa de leite, laranja, doce de morango, maçã verde, caixa com morangos, caixa com maçãs e prato de arroz. - 3ª série: caixa de bombons, maçãs, bombons, margarina, couve-flor, danone blue-ice, e caixa com morangos. - 4ª série: queijo, achocolatados, leite condensado e chocolate. Conclusão: As atividades com sucatas despertaram o senso crítico e a criatividade das crianças, tornando-se um modo interessante de ensinar sobre alimentação saudável.

PS-03-127

PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE NUTRIENTES ENTRE ADOLESCENTES DE SÃO PAULO

ELISEU VERLY-JR; CHESTER LUIS GALVÃO CESAR; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A adolescência é uma fase de elevada demanda de nutrientes em virtude do intenso crescimento físico. A ingestão insuficiente de nutrientes pode contribuir para o aumento do risco de doenças. Objetivos: Estimar a prevalência de inadequação da ingestão de nutrientes entre adolescentes de São Paulo. Metodologia: Estudo transversal, de base populacional, com adolescentes de ambos os sexos, com idade entre 14 e 18 anos (n=220), realizado nos anos de 2007 e 2008. A medida do consumo foi feita pelo método recordatório de 24 horas (R24h), e em uma subamostra da população de estudo (60%) foi realizada a replicação desta medida. Todos os R24h foram aplicados aleatoriamente entre os dias da semana e meses do ano. A ingestão habitual de cada nutriente foi estimada removendo-se o efeito da variância intra-pessoal, e os efeitos do dia da semana e mês do ano. Este ajuste foi feito pelo método da *Iowa State University*, utilizando o software PC-SIDE. A prevalência de inadequação foi estimada pelo método da EAR como ponto de corte, e foi posteriormente comparada entre sexo e estratos de escolaridade do chefe da família, estado nutricional e etilismo. Diferença entre os grupos foi verificada pelo teste de proporção. Resultados: As prevalências de inadequação mais elevadas, para ambos os sexos, foram relativas às vitaminas E (99% e 99%), magnésio (75% e 87%), vitamina A (78% e 58%, $p<0,05$), vitamina C (58% e 39%, $p<0,05$) e fósforo (27% e 67%, $p<0,05$), para o sexo masculino e feminino, respectivamente. As prevalências de inadequação para niacina, selênio, cobre, tiamina, riboflavina e vitamina B12 foram inferiores a 15%. A proporção de adolescentes com ingestão de cálcio superior ao valor recomendado foi de 7% e 1%, para o sexo masculino e feminino, respectivamente. A prevalência de inadequação da ingestão das vitaminas A, C, fósforo e magnésio foi mais elevada ($p<0,05$) no estrato de menor escolaridade do chefe da família. Conclusão: o presente estudo encontrou elevadas prevalências de inadequação de nutrientes que são relatados como protetores no risco de desenvolvimento de doenças crônicas.

PS-03-128

CAROTENÓIDES NA DIETA DE ESCOLARES DE MUNICÍPIO DA REGIÃO SUDESTE DO BRASIL

MARINA VIEIRA DA SILVA; MARIANA SCHIEVANO DANELON; MARIA ANGÉLICA SCHIEVANO DANELON ; RODRIGO DANTAS AMANCIO

Instituição: USP-ESALQ- Campus de Piracicaba

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Evidencias cientificas tem atribuído aos carotenóides importância decisiva na prevenção de diversas doenças crônicas. Objetivos: Avaliar a ingestão de carotenóides (licopeno e luteína + zeaxantina) de amostra (n= 163) de alunos (com idade entre 7 e 14 anos) matriculados em escolas públicas de tempo integral de Piracicaba, estado de São Paulo, Brasil. Metodologia: Os dados relativos ao consumo alimentar foram obtidos por meio do método Recordatório 24h. Informações socioeconômicas foram coletadas por meio de questionários respondidos pelos pais dos escolares. Os alunos foram classificados em três intervalos de rendimentos familiares *per capita* (em salários mínimos-s.m.): até ½ s.m.; entre 0,6 e 1,0 s.m. e acima de 1 s.m. Resultados: O menor consumo médio de licopeno (1302,3 µg ; dp= 4038,1 µg)foi observado entre os alunos pertencentes às famílias com menores rendimentos(≤ ½ s.m), enquanto o grupamento com rendimentos que superaram 1.s.m. *per capita*, revelou ingestão que alcançou 2507,0 µg (dp= 8182,9µg). No que tange o consumo de luteína + zeaxantina, situação distinta foi identificada : menor consumo para os alunos pertencentes às famílias com maiores rendimentos (1645,3 µg ; dp=2681,3) e entre os mais pobres(≤ ½ s.m *per capita*), a quantidade (média) totalizou 2564,4 µg; dp=2750,5 µg). Por meio de testes estatísticos foram identificados valores de $p<0,05$ e $p<0,0001$, para os dados relativos ao licopeno e a luteína +zeaxantina, respectivamente. Conclusão: A ingestão de carotenóides por escolares mostrou-se reduzida. A análise das diferenças no consumo em função dos rendimentos familiares deve ser considerada na elaboração de estratégias para promoção do consumo. Reconhece-se também a importância que assume o Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, por meio do qual poderá ser ampliado o acesso dos alunos à ingestão de carotenóides e outros nutrientes essenciais,por meio da ampliação do conteúdo dos mesmos nas refeições distribuídas nas unidades de ensino da rede pública do país.

PS-03-129

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL EM GOIÂNIA

GABRIELLA BATISTA TRANI; CAMILLA CHRISTINA DE OLIVEIRA PIRES; ELISA VIEIRA MASSON; ANA GABRIELLA ESTEVAN BRITO; GABRIELA TELES MOREIRA B VILELA; ARIANE OLIVEIRA FERREIRA; MARIA CLARET CLARET COSTA MO HADLER

Instituição: Universidade federal de Goiás

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Uma grande dificuldade enfrentada pelas mães é conciliar o trabalho com o cuidado dos filhos. Isto tem impulsionado a criação de centros de educação infantil (CEI), os quais têm importante papel na formação educacional das crianças. Quanto à educação nutricional, caso não haja um acompanhamento adequado, podem levar à formação de hábitos alimentares indesejáveis. Sendo assim, intervenções nutricionais direcionadas às crianças, têm sido reconhecidas como importantes estratégias para a formação de bons hábitos alimentares e promoção de saúde nesses ambientes. Objetivos: Incentivar a formação e manutenção de hábitos alimentares saudáveis por meio de atividades lúdicas quanto aos grupos alimentares bem como noções de higiene de alimentos e pessoal. Metodologia: Em novembro de 2008, realizou-se uma intervenção com crianças de 1 a 6 anos de idade (n=130), e manipuladores de alimentos (n=3) do CEI Maria Genoveva, em Goiânia. Resultados: A partir dos dados obtidos por diagnóstico nutricional e inquéritos alimentares, elaborou-se propostas de intervenções para o grupo. Com as crianças os temas abordados foram a importância do consumo de frutas e hortaliças; conhecimentos sobre vegetais e alimentação saudável. Os temas foram trabalhados com atividades que respeitavam o estágio de desenvolvimento das crianças como oficinas culinárias, degustação e jogos. Já com os manipuladores de alimentos através de capacitações abordaram-se temas como higiene pessoal e boas práticas de manipulação e aproveitamento integral dos alimentos. As atividades ocorreram em 4 momentos diferentes e foram avaliadas através de pré-teste e pós-teste. Apesar da maioria das crianças estarem classificadas como eutróficas, ainda há necessidade de acompanhamento quanto ao estado nutricional e desenvolvimento dessas crianças. As intervenções realizadas com os manipuladores mostraram-se significativas, visto que ocorreram mudanças importantes em relação à higiene pessoal e segurança alimentar. Quanto às crianças observou-se melhora na aceitação das frutas e hortaliças, com resultados dos pré-testes com o índice de 70% de acertos e pós-testes de 95% de acertos. Conclusão: Constatou-se a importância da educação alimentar e nutricional como instrumento de promoção da saúde das crianças e manipuladores, podendo contribuir para formação de hábitos alimentares saudáveis e conseqüentemente atuar como medida preventiva de patologias futuras.

PS-03-130

CONSUMO DE NUTRIENTES DE USUÁRIOS DE UM SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DE BELO HORIZONTE-MG: COMPARAÇÃO COM RECOMENDAÇÕES ATUAIS.

PAULA MARTINS HORTA; MARIANA NUNES PASCOAL; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Uma alimentação desbalanceada favorece deficiências de vitaminas e minerais, além de intoxicações oriundas da ingestão excessiva de um nutriente. Assim, avaliar o consumo alimentar se torna estratégia fundamental na identificação de situações de risco em uma comunidade e consequente proposição de políticas que visem a sua prevenção e controle. Objetivos: Avaliar o consumo de nutrientes de usuários de um Serviço de Atenção Primária à Saúde de Belo Horizonte, Minas Gerais. Metodologia: Estudo transversal com usuários de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) de Belo Horizonte-MG, encaminhados ao atendimento nutricional pelas Equipes de Saúde da Família e Serviço de Promoção à Saúde - Academia da Cidade do Distrito Sanitário Barreiro. Realizou-se avaliação da ingestão alimentar por meio de Recordatório Alimentar de 24 horas, sendo este calculado com auxílio do software Dietwin Profissional (2008). Avaliou-se a adequação do consumo alimentar por meio das recomendações do Institute of Medicine (1997-2006) e da Organização Mundial de Saúde (2003). Resultados: Foram avaliados 65 usuários, 93,8% mulheres, com média de idade de 51,9±11,0 anos. Observou-se média de ingestão calórica de 1671,10±555,24 Kcal, sendo esta insuficiente em 77,8% da amostra. Entre os macronutrientes, verificou-se maior inadequação do consumo de lipídeos, tendo em vista que 33,3% dos usuários apresentaram consumo excessivo; 29,6% consumo excessivo da fração saturada e 70,4% insuficiência de monoinsaturados. Entre os minerais, destaca-se que 94,4% da amostra apresentou ingestão de cálcio abaixo da Adequate Intake; 50% abaixo das recomendações de zinco (Probabilidade de adequação - P: 50,23±23,60%) e 55,6% inferior ao preconizado para ferro (P: 52,50±19,16%). Em contraste, a ingestão de sódio esteve elevada em 75,6% dos indivíduos. Para as vitaminas foi observado consumo insuficiente de vitamina C (63%), B12 (74,1%) e D (94,4%), enquanto para as vitaminas A e E, prevaleceu o consumo excessivo em 48,1% e 92,6% da amostra, respectivamente. O consumo de fibras esteve insuficiente em 70,4% dos indivíduos. Conclusão: Observou-se grande inadequação do consumo de energia e nutrientes entre os usuários avaliados, sobretudo elevada prevalência de ingestão calórica insuficiente, consumo elevado de lipídeos e sódio, e insuficiente de minerais. Esses dados denotam necessidade de ações de promoção de alimentação saudável visando prevenção de doenças associadas às carências ou excesso de nutrientes.

PS-03-131

EVOLUÇÃO TEMPORAL DE PRÁTICAS SEDENTÁRIAS QUE INDICAM RISCO PARA EXCESSO DE PESO E OBESIDADE, EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS.

AGATA KELLY GUIMARÃES SOUZA; LUCIANA LOURENÇO; URSULA VIANA BAGNI; GLÓRIA VALÉRIA VEIGA
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Práticas sedentárias como uso de computador e televisão, diariamente, por várias horas, quando observadas em adolescentes, tem sido associadas ao ganho de peso e obesidade, tanto pelo menor gasto energético quanto pelo consumo de alimentos que as acompanha, geralmente ricos em carboidratos e gorduras e pouco saudáveis. Objetivos: Avaliar a evolução de atividades sedentárias que aumentam o risco para o surgimento de sobrepeso e obesidade em adolescentes. Metodologia: Comparou-se dois estudos transversais adolescentes de 12 e 18,9 anos de idade estudantes de escolas públicas, em 2003 (n=610; 36,4% meninos e 63,6% meninas) e 2008 (n=474; 40,7% meninos e 59,3% meninas). Investigou-se hábito de assistir televisão, jogar videogame e comer vendo televisão, utilizando-se questionário auto-respondido. Utilizou-se o teste qui-quadrado para comparar as freqüências, o teste t de Student para comparar as médias e o valor de $p<0,05$ para significância estatística. Resultados: Observou-se queda na freqüência de jovens que assistem televisão diariamente (86,7% vs. 82,3%; p=0,047), e aumento no uso diário de computador/videogame (16,1% vs 44,4%; $p<0,01$), tanto nos meninos (24,8% vs 51,0%, $p<0,01$) quanto nas meninas (11,1% vs 39,9%, $p<0,01$). O tempo gasto diariamente com televisão reduziu (de 4,72±2,75h para 4,33±2,66h; p=0,02), mas aumentou com computador/videogame (de 2,24±3,25h para 3,25±2,3h; $p<0,01$). O hábito de comer assistindo televisão foi muito presente, tanto em 2003 (76,5%) quanto tem 2008 (76,9%) (p=0,86). Conclusão: Embora em queda, o hábito de assistir TV continua bastante elevado, assim como a prática de consumir alimentos em frente a TV. Em conjunto com o hábito de uso de computador e vídeo, que teve um aumento considerável no período investigado, tais práticas podem estar favorecendo a obesidade em adolescentes, considerada um problema de saúde pública na atualidade.

PS-03-132

PERFIL NUTRICIONAL DE EDUCADORES DE UMA ESCOLA PÚBLICA NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA-MG

LAÍS MONTEIRO R. LOUREIRO; PATRÍCIA MORAES FERREIRA; MARIANE DE OLIVEIRA SOARES; RAFAELA VANILIA MOREIRA BHERING; PAULA BARROSO MISSIAGGIA; AMANDA DE CARVALHO MELLO; ADELSON LUIZ ARAÚJO TINÔCO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O professor atua como membro central na comunicação entre a comunidade escolar, sendo a principal influência na adoção de hábitos alimentares saudáveis pelos alunos. Devido aos altos níveis de sobrepeso e obesidade na idade adulta, torna-se necessária a investigação do estado nutricional de profissionais educadores, objetivando a prevenção de complicações associadas ao excesso de peso, bem como a promoção de saúde no seu ambiente de atuação. O método mais utilizado para o diagnóstico nutricional em nível populacional é a antropometria, apresentando baixo custo e sendo bastante utilizada em rotinas de vigilância nutricional. Objetivos: Caracterizar o estado nutricional segundo o IMC e a medida de circunferência de cintura de educadores de uma escola da rede pública, no município de Viçosa-MG. Metodologia: A amostra constituiu-se de 20 educadoras. Os parâmetros antropométricos foram o peso (kg), estatura (m) e a circunferência de cintura (cm). Para coleta dos dados antropométricos dos participantes, foi utilizada fita métrica não flexível Cardiomed® e a balança Tanita®. O diagnóstico nutricional foi obtido por meio da avaliação do Índice de Massa Corporal (kg/m2) e da medida de circunferência de cintura (CC). A obesidade abdominal foi assim caracterizada: nível I (mulheres com CC de 80 a 88cm), e nível II (CC > 88cm). Valores pertencentes aos níveis I e II, são indicadores, respectivamente, de risco aumentado e muito aumentado de complicações metabólicas. A obesidade total foi avaliada e classificada como sobrepeso para IMC > 25kg/m2 e < 30kg/m2, e obesidade para IMC > 30kg/m2. Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Office Excel 2007. Resultados: IMC: 9 educadoras (45%) eram eutróficas, 7 (35%) estavam com sobrepeso, 3 (15%) eram obesas e 1 (5%) estava com baixo-peso. CC: 8 mulheres (40% da amostra), não apresentavam obesidade abdominal e 12 estavam classificadas nos níveis I e II. Destas, 2 estavam classificadas no nível I e 10 no nível II. Conclusão: As altas prevalências de excesso de peso (sobrepeso e obesidade) e de medidas de risco para a obesidade abdominal indicam a necessidade de intervenções nutricionais no âmbito da promoção de saúde, como forma de prevenir doenças crônicas, que são apontadas como a principal causa de morte na idade adulta. Além disso, identificou-se a necessidade de conscientizar educadores para adoção de hábitos saudáveis.

PS-03-133

IMPACT OF SIMPLE DIETARY MESSAGES ON DIETARY QUALITY AND ANTHROPOMETRIC PARAMETERS

LEILA BARRETO CORSI; JULIANE COSTA SILVA ZEMDEGS; LUCÍOLA CASTRO COELHO; ROSANA FARAH SIMONY; ANITA SACHS

Instituição: Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Several studies have demonstrated that poor dietary quality is strongly associated with certain diseases. Dietary interventions aimed at improving diet are overwhelmed by poor adherence, perhaps due to the complexity involved. Given the limitations of complex nutritional messages, research has begun examining whether less complex nutritional messages may be more effective. Objetivos: The present study assessed the feasibility of simple dietary messages (a high-fiber, low fat diet) on their potential to affect dietary and anthropometric parameters related to the metabolic syndrome. Metodologia: Outpatients received a single individual dietary counseling session. Subjects were assessed for weight, height, body mass index, abdominal circumference and 24h diet recall at baseline and after one month. Resultados: The sample was 79% female. Mean baseline body mass index was 32,9kg/m 2 and mean baseline waist circumference was 105,6cm. Subjects that received simple dietary messages during the study reduced carbohydrate intake ($p<0,05$). Nevertheless, dietary fiber and fat intake remained unaltered. In addition to reducing dietary carbohydrate intake, participants reduced waist circumference ($p<0,05$), but maintained their weight and body fat mass index. Conclusão: In our study, simple dietary messages improved waist circumference and reduced carbohydrate intake. However, at least after one month, a single individual dietary counseling session couldn't improve other anthropometric parameters related to the metabolic syndrome and was not sufficient to improve fat and fiber intake. Results support the need for a larger randomized controlled trial to detect the long-term efficacy of simple dietary recommendations for dietary quality and metabolic health.

PS-03-134

PROMOVENDO HÁBITOS ALIMENTARES SEGUROS E SAUDÁVEIS EM FUNCIONÁRIOS DA PREFEITURA DE UMA UNIVERSIDADE POR MEIO DA CONSTRUÇÃO COLETIVA DO CONHECIMENTO: A EXPERIÊNCIA DA PRÁTICA INTEGRADA DE NUTRIÇÃO APLICADA (PINA).

LUANA AZEVEDO AQUINO; FELIPPE MOUSOVICH NETO; FERNANDA CASTOLDI COSTA; LUANA TEIXEIRA CARVALHO; ROBERTA SANTIAGO BRITO; TAISA RODRIGUES CORTES; MARTA ANTONIETA SANTOS; MIRIAN RIBEIRO BAIÃO

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A concepção ampliada de saúde do trabalhador reconhece a dinamicidade do processo saúde-doença, expressa no corpo, processo produtivo, condições de vida e de alimentação. Objetivos: Planejar e executar estratégias de informação e motivação aos trabalhadores para a prática de uma alimentação saudável no ambiente do trabalho por meio do desenvolvimento de uma reflexão crítica sobre suas escolhas alimentares. Metodologia: Este trabalho foi desenvolvido pelos estudantes do 6º período do Curso de Nutrição de uma Universidade pública do município do Rio de Janeiro, durante a realização de uma atividade prática acadêmica - PRÁTICA INTEGRADA DE NUTRIÇÃO APLICADA (PINA) - junto a 40 funcionários da Prefeitura da Universidade em questão, no segundo semestre de 2008. Inicialmente foram recolhidas informações a respeito dos trabalhadores e suas sugestões acerca de temas relacionados à alimentação e nutrição a serem abordados pelo grupo de alunos. Com base no diagnóstico realizado, a equipe de estudantes, sob orientação docente, elegeu a intervenção cabível e selecionou o método e técnicas apropriadas para o seu desenvolvimento. A fim de abordar os temas eleitos, optou-se por desenvolver a intervenção em duas sessões. O método escolhido foi o da problematização, auxiliado por duas técnicas: a) dramatização da realização de uma refeição no ambiente de trabalho, seguida de debate; b) diálogo e discussão sobre a compreensão do significado de seis ditados populares relativos à alimentação, sob a coordenação de um agente mobilizador (um dos componentes do grupo de estudantes). Resultados: Dentre as sugestões dos trabalhadores os temas mais recorrentes foram "alimentação e força de trabalho" e diversas questões relacionadas a aspectos higiênico-sanitários e de conservação dos alimentos. A realização de ambas as atividades propiciaram intensas discussões entre os trabalhadores e os estudantes sobre as dificuldades na incorporação de hábitos alimentares saudáveis e seguros, bem como sobre as possibilidades e viabilidades de diferentes estratégias de superação dessas dificuldades. Conclusão: O modelo de ação educativa implementado proporcionou aos trabalhadores a expressão de suas subjetividades e singularidades, além da troca de experiências e o desenvolvimento do senso crítico com relação aos temas abordados. Acredita-se que é na convergência dos saberes e na construção coletiva do conhecimento que se deve investir para atingir os objetivos da saúde pública e, particularmente, da promoção de hábitos alimentares saudáveis.

PS-03-135

CORRELAÇÃO ENTRE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS, DE COMPOSIÇÃO CORPORAL, DIETÉTICAS E RISCO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM MULHERES DIABÉTICAS

ARIANNE MONIQUE DURÃES DIAS; LUCIANA NERI NOBRE; ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES; LIDIANE LOPES MOREIRA; KELLEN CRISTINE SILVA; LETÍCIA ALVES BARBOSA

Instituição: 1Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e
Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE MINAS G

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O risco de morte por eventos cardiovasculares, ajustado para a idade em diabéticos é três vezes maior do que o da população em geral, e este risco está se elevando entre os diabéticos. As mulheres, que habitualmente têm menor risco de doença cardiovascular do que os homens passam a ter maior risco do que eles se forem diabéticas. Objetivos: Avaliar a correlação entre variáveis antropométricas, de composição corporal e dietética com risco de doenças cardiovasculares em mulheres diabéticas. Metodologia: Foram avaliadas mulheres portadoras de diabetes de difícil controle acompanhadas por Unidades de Estratégia de Saúde da Família de uma cidade mineira. O risco cardiovascular foi avaliado por meio do índice de massa corporal, da circunferência da cintura, porcentagem de gordura corporal e por um questionário de freqüência de consumo alimentar dividido em alimentos de risco e cardioprotetor. Correlações entre escores de consumo alimentar e as demais variáveis foram verificadas pelo teste de correlação de Pearson, e a verificação da ocorrência de anormalidades nos parâmetros avaliados segundo idade de risco cardiovascular (superior a 55 anos) foi feita utilizando-se o teste exato de Ficher. Resultados: A amostra estudada foi composta por 29 mulheres sendo que 79,31% delas se encontram com idade superior a 55 anos. Valores elevados das variáveis estudadas foram mais prevalentes nas com idade inferior a 55 anos. Os valores médios de idade, peso, circunferência da cintura e índice de massa corporal diferiram estatisticamente de acordo a faixa de idade pelo teste t. A média dos escores de freqüência de consumo dos alimentos cardioprotetores e de risco não diferiram entre as faixas de idade, no entanto, quando comparado dentro de uma mesma faixa etária observou-se que o consumo de alimentos cardioprotetores foi significativamente superior aos de risco. Foi encontrada correlação significativa entre as variáveis CC e IMC com escore dos alimentos protetores ($r= 0,557$, $p= 0,02$ e $r= 0,597$, $p= 0,011$ respectivamente) para as voluntárias com excesso de peso. Conclusão: Apesar de ter sido encontrado que as médias de escores de freqüência de consumo foi superior para os alimentos cardioprotetores, não se pode afirmar que a dieta é de caráter protetor, pois os parâmetros antropométricos e de composição avaliados apresentaram elevados para a maioria da amostra estudada, e esta apresenta perfil de risco cardiovascular principalmente as com idade inferior a 55 anos.

PS-03-136

A PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM DIFERENTES CICLOS DE VIDA

LUIZA CRISTINA DOMNGUES DIAS; RENATA MARIA GALVÃO CINTRA; LUCIANO MASTELARI SILVA; DANIELA OLIVEIRA; TELMA ANGELINA FARALD CORREA; RENATA COGNI

Instituição: Universidade Estadual Paulista

Ag.Financiadora: PRORETORIA DE EXTENSÃO PROEX

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estado nutricional é um excelente indicador de qualidade de vida, sendo a avaliação nutricional de coletividades permite conhecer problemas nutricionais e estabelecer intervenções adequadas. A prevalência de obesidade vem aumentando estando associada a complicações clínicas, psicológicas e psicossociais. Deste modo, o estado nutricional da população tem sido incluído nos objetivos do grupo de estudo de Nutrição, determinando assim atividades extensionistas e de pesquisa. Os estudos realizados incluem ciclos de vida cujo risco nutricional é evidenciado por diferentes interferentes, infância, adolescência e senescência. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de uma pré-esolares, adolescentes e idosos. Metodologia: Estudo transversal descritivo, o qual seguiu os princípios éticos da Declaração de Helsinki. Foi obtido o perfil nutricional de populações de pré-escolares (1232), adolescentes (176)e idosos (197). Foram utilizados indicadores antropométricos e critérios diagnóstico específicos. Para crianças utilizou-se escore z, sendo o P/A entre +1 e +2 escores z e acima de +2 escores z diagnosticados como sobrepeso e obesidade, respectivamente; para adolescentes utilizou-se percentil do IMC, sendo > 85o e < 95o e IMC> 95o percentil indicando sobrepeso e obesidade, respectivamente; para idosos utilizou-se IMC > 27 como excesso de peso. As medidas dos pré escolares foram processadas através do software Epinut, e padrões de referência NCHS. Resultados: Dados para população pré-escolar, adolescentes e idosos indicaram prevalência de sobrepeso em todos os ciclos de vida, com agravamento no envelhecimento. Entre pré-escolares detectou-se sobrepeso e obesidade em 25,3% e 12,2% respectivamente. Nas crianças do sexo feminino, a prevalência de sobrepeso foi 29% e de obesidade 15%, no sexo masculino, sobrepeso foi de 20% e obesidade 17,6%. Nos adolescentes, sobrepeso e obesidade estavam presentes em 20,2% e 7,4% das meninas e 13,4% e 13,4% dos meninos, respectivamente. Sobrepeso foi mais evidente na 1ª etapa da adolescência (10-11 anos). A situação nutricional da população acima de 60 anos indicou o excesso de peso em 46%, sendo a prevalência maior na faixa etária até 70 anos (58%), mas ainda alta entre 80-90 anos (41%). Conclusão: Há incidência elevada de sobrepeso, em especial na população infantil e idosa. Exceto para o sobrepeso na adolescência, não foram encontradas diferenças entre os sexos para as categorias do estado nutricional.

PS-03-137

TAXA METABÓLICA BASAL E ESTADO NUTRICIONAL EM ADOLESCENTES GESTANTES DE NITERÓI, RJ

VIVIAN WAHRLICH; ENILCE OLIVEIRA SALLY; LUIZ ANTONIO ANJOS; APARECIDA NEILA SOUZA; TATIANA MILIANTE TEIXEIRA; MARIANA CÉZAR A. SILVA; NARA ARAÚJO

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A gestação é um estado fisiológico dinâmico, caracterizado por mudanças contínuas, que trazem importantes repercussões sobre o organismo feminino. Os estudos realizados em mulheres grávidas adultas vêm identificando efeitos da gravidez sobre a composição corporal e o metabolismo energético maternos. Em relação à gestação em adolescentes, fenômeno de grande visibilidade no Brasil, não há clareza acerca das conseqüências desse evento no organismo ainda em crescimento. Objetivos: O objetivo deste trabalho é descrever, de forma preliminar (n=17), a relação entre a taxa metabólica basal (TMB) e o estado nutricional (EN) de uma coorte de adolescentes (idade acima de 14 anos) com gestação de feto único recrutadas da rede básica do SUS de Niterói, Rio de Janeiro. Metodologia: As adolescentes foram avaliadas em pelo menos um dos trimestres gestacionais, ocasião em que foi medida a TMB por calorimetria indireta e obtidos os dados antropométricos (massa corporal – MC e estatura). Calculou-se o índice de massa corporal (IMC) e usou-se a referência da OMS (2007) para estabelecer o EN seguindo critério recomendado pelo Ministério da Saúde em adequado, sobrepeso (SP; IMC > P85) e baixo peso (BP=IMC < P5). A TMB estimada pelas equações de Schofield (1985), sugeridas para uso internacional pela FAO, também foi calculada e comparada com a medida. Resultados: A idade média (desvio-padrão) foi de 17,2 (1,4) anos. Oito gestantes estavam com EN adequado, 3 com SP e 6 com baixo peso BP. A média de TMB aferida foi de 1290 (254,2) kcal/dia, enquanto que a predita foi de 1454,0 (192,2) kcal/dia, indicando uma superestimação de 14,6 (13,8)%. O menor percentual (10,8%) de superestimativa da TMB foi observado para as mulheres com SP seguido pelo do grupo de mulheres com AD (11,5%). As mulheres com BP apresentaram menor TMB média (1120,3 kcal/dia) e maior valor de superestimativa da TMB (15,8%). Conclusão: Aparentemente as equações de predição sugeridas pela FAO superestimam a TMB para as adolescentes gestantes e a superestimativa tende a ser maior nas adolescentes com baixo peso.

PS-03-138

HÁBITOS E PRÁTICAS ALIMENTARES SEGUNDO NÍVEL SOCIOECONÔMICO EM ADOLESCENTES

ANA PAULA MURARO; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; ANA AMÉLIA FREITAS VILELA; NAIARA FERRAZ MOREIRA; CÁSSIA DA SILVA FARIA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; REGINA MARIA VERAS GONÇALVES-SILVA

Instituição: Programa de Pós-graduação Biociênciencias - UFMT

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As mudanças observadas nos hábitos alimentares da população brasileira têm favorecido o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis. Objetivos: Descrever os hábitos e práticas alimentares segundo o nível socioeconômico de adolescentes. Metodologia: Estudo de corte transversal realizado através de amostragem por conglomerados em dois estágios, com adolescentes de 14 a 19 anos, do ensino médio público e privado. Os dados foram coletados através de questionário de auto-preenchimento. O nível socioeconômico foi classificado de acordo com os critérios da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisas. Na análise bivariada foi utilizada a razão de prevalência (RP) e seu respectivo intervalo de confiança (IC) de 95%. Para testar a diferença entre as médias dos parâmetros avaliados utilizou-se teste "t" de Student. Resultados: Foram avaliados 1209 adolescentes, sendo 55,1% do sexo feminino. O consumo de pele do frango foi maior entre os adolescentes da classe mais alta, quando comparado a mais baixa (RP=1,24; IC=1,05 – 1,54). Verificou-se que a prevalência de consumo de frutas, pelo menos 5 vezes por semana, foi maior entre os adolescentes da classe mai baixa do que na classe mais elevada (RP=1,23; IC=1,00 – 1,51). O consumo de refrigerantes do tipo normal, em relação aos do tipo diet ou light, foi maior na classe socioeconômica mais baixa do que na classe mais elevada (RP=3,61; IC=2,12 – 6,17). O consumo de lanches comprados na cantina foi maior entre os adolescentes da classe social mais alta (RP=1,26; IC=1,07 – 1,48). Não houve diferença significativa quanto ao consumo de gordura aparente da carne, freqüência de consumo de lanches tipo fast food e verduras e legumes entre as classes socioeconômicas. O consumo de açúcar de adição foi maior do que o uso de adoçante artificial (p<0,001) em ambos as classes socioeconômicas. Conclusão: Na classe socioeconômica mais elevada foi maior o consumo de pele de frango e lanche comprado na cantina escolar. E na classe mais baixa foi maior o consumo de frutas e refrigerantes do tipo normal.

PS-03-139

IMPACTO DO BANCO DE LEITE HUMANO NO TEMPO ATÉ A ALTA DA UTI-NEONATAL

CRISTIANO SIQUEIRA BOCCOLINI; JOÃO APRÍGIO DE GUER ALMEIDA

Instituição: Escola Nacional de Saúde Pública

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Banco de Leite Humano (BLH) vem adquirindo relevância internacional como estratégia de redução de mortalidade neonatal. Foi estudado um BLH do Rio de Janeiro, que iniciou suas atividades em 2002, e, em 2006, toda a demanda de leite pelos Recém-Nascidos (RN´s) da Uti-neonatal foi suprida por leite humano oriundo do BLH. Objetivos: Avaliar o impacto das atividades do BLH nos RN´s internados na Uti-neonatal. Metodologia: Se trata de estudo de coorte retrospectivo analítico realizado em maternidade de média complexidade do Rio de Janeiro/Brasil,com todos RN´s internados na Uti-neonatal entre os anos de 2000 e 2007 (n=989 - dados secundários obtidos da AIH). Foi utilizada análise de sobrevida com efeitos aleatórios (IC=90%). O desfecho foi o tempo até a alta do RN em dias (censura = 30 dias). Fue utilizada análisis de sobrevida con efectos aleatorios (Cox multinible), con Intervalo de Confianza (IC) de 90%. El desfecho fue el tiempo hasta el alta del RN, en días (censura= 30 días). Compuseram essa análise:o Diagnóstico Principal de Admissão na Uti-neonatal (DIPAUN, pela classificação primária da AIH através da CID-10); Leite Humano Distribuído mensalmente (LHDist), em litros; e mês de internação como variável aleatória (efeito de "cluster"). O modelo foi desenhado para se avaliar o risco de um RN ter alta da Uti-neonatal. Resultados: A média de permanência dos RN´s na UTI-Neonatal foi de 14,0 dias (IC95%= 13,4-15,4) e 88,7% tiveram alta antes dos 30 dias de internação. O modelo apresentou bom ajuste (45,3%) e todas as categorias da variável DIPAUN foram significativas (p<0,01), bem como o ano de internação (p=0,07), e o mês como variável de efeito aleatório (p=0,012). A variável "leite humano distribuído" apresentou Risco Relativo de 1,007 (IC90%=1,001-1,013). Conclusão: Apesar da pequena magnitude obtida no modelo, a distribuição de 50 litros de leite humano em um mês pode representar uma redução de 35% do tempo de internação esperado entre os RN´s da Uti-neonatal. Enfim, o Leite Humano Distribuído pode representar o conjunto de atividades desenvolvidas pelo Banco de Leite Humano, como: atendimento individual e coletivo; ações educativas e de promoção da saúde; e qualificação do atendimento neonatal. No entanto, são necessários novos estudos observacionais para aprofundar o tema.

PS-03-140

PREVALÊNCIA DA SÍNDROME METABÓLICA EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

MICHELE BIFF; EDNARA SAVIO CAETANO

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense - UNESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Atualmente tem-se observado um elevado aumento no número de doenças crônicas, como obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes melito tipo 2, hipertensão arterial sistêmica, que associados com o tabagismo, inatividade física, estresse, alimentação inadequada, propiciam um crescimento da morbidade e mortalidade da população mundial e o desenvolvimento da Síndrome Metabólica. A Síndrome Metabólica (SM) é um transtorno complexo representado por uma constelação de fatores metabólicos e cardiovasculares envolvendo usualmente, obesidade, resistência a insulina e que não possui uma definição universalmente aceita. A escassez de dados relativos a nossa população quanto a prevalênica da Síndrome Metabólica e de fatores de risco cardiovascular, contribui para justificar a importância desse estudo. As doenças crônicas degenerativas são um problema de saúde pública na maioria dos países, com alto custo social e difícil prevenção. Objetivos: Geral: Indentificar a prevalência da Síndrome Metabólica em uma Unidade Básica de Saúde. Específicos: Realizar avaliação antropométrica e diagnóstico do estado nutricional; coletar dados no prontuário de triglicerídeos, colesterol total, glicemia, HDL e valores pressóricos; identificar fatores de risco para a síndrome e relatar a prevalência da mesma de forma geral e entre os sexos. Metodologia: É um estudo transversal, de abordagem quantitativa, aplicada, amostra por conveniência, exploratória e descritiva. A obtenção de dados foi feita por meio de uma questionário de coleta de dados e a Síndrome metabolica foi classificada pelo NCEP-ATP III 2001 e 2005. Resultados: Entre os 75 indivíduos que participaram do estudo, 81% eram do gênero feminino e 19% do masculino,destes 68% foram classificados como idosos e 32% como adultos. O estado nutricional que mais predominou em ambos os sexos, foi a obesidade. Quanto ao perfil lipídico os valores médios de triglicerídeos,colesterol total estavam elevados, HDL e glicemia abaixo do recomendado pelo NCEP-ATPIII, 2001. A prevalência da SM segundo o critério do NCEP-ATP III (2005) foi maior quando comparado com o de 2001, o primeiro apresentou uma prevalência de 66,6% e o segundo 44%, o sexo feminino foi o que mais prevaleceu. Conclusão: A prevalência da SM elevada está sendo uma fato preocupante devido as consequências por ela ocasionada. Deste modo, sua detecção precoce permitirá a modificação do estilo de vida, reduzindo, a morbi-mortalidade geral e cardiovascular e redução dos custos de saúde pública.

PS-03-141

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CORPORAL ATRAVÉS DE DOBRAS CUTÂNEAS EM ADULTOS COM SÍNDROME DE DOWN

LUANA DIAS DE PAULA; FABIOLA SOUZA MARQUES; JOYCE MORAES CAMARNEIRO; ARLINA FRANKLIN SILVA; LORRAINE THAYLA LIMA SOARES; CAMILA MARTINS CAMPOS SILVA; ALESSANDRA SOUZA ARANTES

Instituição: Fundação de Ensino Superior de Passos

Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DE PASSOS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Síndrome de Down se define como condição genética, que leva seu portador a apresentar uma série de características físicas e mentais especificas considerada uma das mais freqüentes anomalias numéricas dos cromossomos autossômicos e representa a mais antiga genética de retardo mental. Umas das características dessa síndrome é a hipotonia, comprometimento intelectual, aparência física e defeitos cardíacos congênitos. Objetivos: Analisar a composição corporal de adultos portadores de síndrome de Down. Metodologia: Foram avaliados 11 adultos portadores de síndrome de Down, com variação de idade entre 20 a 50 anos. Destes, 72,72 % (08) são homens e apenas 27,27% (3) mulheres. Realizou-se a avaliação antropométrica para a mensuração da estatura, peso, pregas cutâneas bicipital, tricipital, sub-escapular e supra-ilíaca para encontrar o percentual de gordura, e em seguida calculado o índice de massa corporal. Resultados: Dos adultos avaliados, 3 (27,27%) eram mulheres com idade média de 32 anos, porcentagem média de gordura de 39,7% e a media do IMC de 36,4. A idade média dos 8 (72,72%) homens é de 38, 7, IMC de 26,2kg/m² e porcentagem média de gordura de 26, 1%, o que indica que ambos os sexos estão com alta porcentagem de gordura corporal e estão acima do peso desejado. Conclusão: Sabe-se que o perfil de um adulto com síndrome de Down é caracterizado por sérias anomalias, de acordo com os pontos de cortes, de 10 a 25% de peso corporal para sexo masculino, e de 18 a 30% para o sexo feminino, que são padrões de normalidade, mostrou que 100% dos colaboradores dessa pesquisa estão obesos ou pré-dispostos à obesidade, o que pode ser devido à ausência de atividade física e principalmente limitações funcionais do organismo.

PS-03-142

AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO SOBRE ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA DE DIETAS CONSUMIDAS POR MULHERES DIABÉTICAS ATENDIDAS POR UNIDADES DE ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA

KELLEN CRISTINE SILVA; LUCIANA NERI NOBRE; ELIZABETH ADRIANA ESTEVES; LIDIANE LOPES MOREIRA; CHAYZE SOUZA CUNHA; PATRÍCIA ARAÚJO SOUTO

Instituição: UFVJM

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estudos epidemiológicos recentes sugerem que tanto a quantidade como a qualidade dos carboidratos constituiria um importante fator preditor de dislipidemia, doenças cardiovasculares e diabetes, principalmente entre indivíduos susceptíveis à resistência à insulina e com elevado índice de massa corporal. Objetivos: Avaliar a efetividade de um programa de educação sobre o índice glicêmico (IG) e a carga glicêmica (CG) de dietas consumidas por mulheres diabéticas acompanhadas por duas Unidades de Estratégia de Saúde da Família (ESF). Metodologia: Estudo longitudinal realizado com mulheres adultas, acompanhadas por Unidades de Saúde para controle de diabetes e hipertensão, numa cidade mineira, entre os anos de 2007 e 2008. Foi determinado o índice glicêmico e a carga glicêmica da dieta, e posteriormente verificou-se associação entre estas com as variáveis antropométricas: índice de massa corporal e circunferência de cintura e de composição corporal: porcentagem de gordura corporal. Para análise dos dados utilizou-se o teste de correlação de Pearson. Para este teste adotou-se $p<0,05$ como nível de significância. Resultados: A amostra estudada foi composta por 17 mulheres com idade média de 59,2 anos. Os valores médios de IMC, CC e %GC foram elevados e permaneceram elevados durante todo o tempo do estudo e não diferiram estatisticamente nos períodos avaliados ($p=0,935$, $p=0,977$, $p=0,967$ respectivamente). As médias do IG das refeições e de um dia alimentar, nos três períodos de estudo, foram elevadas e não apresentaram diferença estatística. No entanto, as médias da carga glicêmica de um dia alimentar diferiram entre os períodos de estudo ($p=0,007$). Não foi encontrada correlação significativa entre o índice glicêmico global e as variáveis e IMC, CC e %GC em nenhum dos tempos estudados. Foi observada correlação estatisticamente significativa entre carga glicêmica no tempo 0 e a porcentagem de gordura corporal no tempo 0 e tempo 1($r=0,57$ e $p= 0,01$, $r=0,65$ e $p=0,04$ respectivamente). Conclusão: O programa de educação parece ter sido pouco efetivo para melhora do índice glicêmico da dieta, no entanto, a carga glicêmica que apresentou redução ao final do estudo. Apesar disso, o IG e CG na prática clínica, não devem ser descartados e sim estimulados a fim de incentivar o consumo de hortaliças, alimentos integrais e não refinados, bem como limitar a ingestão de tubérculos, carboidratos refinados e açúcares simples, as quais são recomendações para uma alimentação com baixos IG e CG.

PS-03-143

AVALIAÇÃO DIETÉTICA DE VEGATARIANOS ADULTOS

LILIAN GOUVEIA ANDRADE COELHO; DANIELLE MARQUES MACEDO; MARA REIS SILVA

Instituição: Universidade Federal de Goiás - UFG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As dietas vegetarianas podem restringir de forma parcial ou total o consumo de alimentos de origem animal. A adequação destas dietas pode ser avaliada pela variedade de alimentos consumidos. Objetivos: Avaliar a ingestão de energia e de nutrientes de vegetarianos adultos nos grupos vegan, ovolacto, lacto e semi-vegetarianos. Metodologia: A amostra foi composta por quarenta e sete vegetarianos com idade entre 20 e 59 anos (31 mulheres e 16 homens). Foram realizadas entrevistas, com os voluntários, usando-se um formulário com questões sobre dados pessoais, prática de atividade física, hábitos alimentares e dados socioeconômicos. O consumo dietético foi avaliado com as médias da ingestão de recordatório de 24 horas e registros alimentares de 11 dias não-consecutivos e a estimativa da adequação da ingestão de nutrientes (proteínas, carboidratos, lipídios, ferro, cálcio, vitamina A, vitamina C, tiamina, riboflavina, niacina e fibras). A ingestão de nutrientes foi comparada com os valores de referência Dietary Reference Intake (DRI). O Índice de Massa Corporal foi determinado para análise da ingestão de energia. A diferença dos dados dietéticos, entre os quatro grupos de vegetarianos, foi avaliada utilizando-se o teste não paramétrico Kruskal-Wallis ($\alpha = 0,05$). Resultados: Não foi detectada diferença significativa entre o consumo de nutrientes dos grupos, com exceção da fibra ($p = 0,003$). Quanto ao IMC, verificou-se que a maioria dos vegetarianos foi classificada como eutrófica (68%), pequeno percentual (12,7%) com baixo peso, 17% com sobrepeso e um indivíduo ovolacto com obesidade. Portanto, o equilíbrio energético foi alcançado pela maior parte dos vegetarianos. Apesar das restrições alimentares da dieta vegetariana, as medias de ingestão de proteína, carboidrato, vitamina A e vitamina C de todos os grupos alcançaram bons níveis de adequação. Conclusão: Dentre os grupos avaliados, os melhores resultados em relação ao consumo dos nutrientes foi dos vegans. Apesar da restrição desse grupo a alimentos de origem animal, a grande variedade de vegetais consumidos por estes vegetarianos contribuiu para melhorar a adequação dietética.

PS-03-144

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PARTICIPANTES DE FEIRA DE SAÚDE EM CIDADE DO INTERIOR DE MG

LUIZA CARLA VIDIGAL CASTRO; MARCELA FERREIRA COSTA; TAYMARA R PENA

Instituição: FACISA/UNIVIÇOSA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A sociedade moderna tem presenciado um dinâmico e complexo processo de mudanças nos padrões alimentares e nutricionais onde tem-se observado um aumento de sobrepeso e obesidade em diversas faixas etárias. O sobrepeso e a obesidade pode aumentar o risco de morbidades associadas, como diabetes, hipertensão arterial e doenças cardiovasculares. Objetivos: O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil antropométrico de participantes de uma feira de saúde de uma cidade do interior de Minas Gerais. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, realizado em uma Feira de Saúde em uma cidade no interior de Minas Gerais, em abril de 2009. A população alvo constituiu de moradores do município, de todas as faixas etárias. Foram avaliados os parâmetros antropométricos peso e altura, utilizando-se, respectivamente, balança mecânica devidamente calibrada e antropômetro de haste móvel. Um prontuário foi preenchido com o nome, idade, peso, altura, IMC e classificação do estado nutricional dos participantes. As técnicas empregadas e os pontos de corte adotados foram os recomendados pela Organização Mundial da Saúde. Resultados: Foram analisados dados de 97 pessoas, com idade entre 4 e 83 anos. Dos participantes do evento, 5.1% eram crianças (< 10 anos), 8.3% adolescentes (10-20 anos), 42.3% adultos (20-60 anos) e 44.3% idosos (> 60 anos). Houve maior participação do sexo feminino (61.8%). Quanto ao estado nutricional, 6.2% foram classificados como baixo peso; 40.2% peso adequado; 39.2% sobrepeso e 14.4% obesidade. O excesso de peso (sobrepeso + obesidade) na população estudada, acometeu 53,6% da amostra. Segundo faixa etária, a maioria (75%) das crianças (<10 anos) e dos adolescentes (10-20 anos) apresentaram peso adequado. Nos adultos, observou-se maior prevalência de sobrepeso (34.1%) e obesidade (34.1%). Já entre os idosos, além do sobrepeso (39.2%) e obesidade (14.4%), observou-se uma prevalência de 14.6% de baixo peso. Conclusão: Conclui-se que os adultos e idosos participantes do evento de saúde encontravam-se com excesso de peso e que medidas devem ser tomadas para reverter este quadro e promover a saúde da população em questão. Além disso, o estudo permitiu retratar o perfil dos participantes da feira, com baixa participação de crianças e adolescentes o que demonstra a necessidade de implementação de atividades lúdicas para atrair esse público, uma vez que eventos desta natureza são importantes para a promoção da saúde.

PS-03-145

AVALIAÇÃO DA RELAÇÃO PESO/IDADE E ESTATURA/IDADE DE CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DA REDE MUNICIPAL DE BOTUCATU-SP.

LUCIANA BRONZI DE SOUZA; PATRÍCIA MOREIRA DONATO; MAÍRA BARRETO MALTA; SILVIA JUSTINA PANPINI-BERTO; MIRIAN SAMORANO SILVA; RENATA MARIA GALVÃO DE CAMPO CINTRA

Instituição: UNESP - Instituto de Biociências de Botucatu

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação é um aspecto fundamental para a promoção da saúde da criança, atuando no crescimento e desenvolvimento. É consenso que tanto a desnutrição quanto a obesidade infantil vem aumentando de forma significativa e que elas determinam várias complicações na infância e na idade adulta. A avaliação antropométrica faz parte dos cuidados pediátricos de rotina e é um dos indicadores de saúde da criança mais sensíveis e usados, constituindo-se em meio universalmente aplicável, rápido, barato e não invasivo de determinar o estado nutricional. Objetivos: O estudo teve por objetivo avaliar o estado nutricional de crianças que cursavam o segundo ano do Ensino Fundamental de uma escola pública da rede municipal de Botucatu, São Paulo. Metodologia: A avaliação foi realizada em 2006 e contemplou 53 crianças, com idade entre 9 a 13 anos. Foram aferidos peso, estatura e circunferência do braço. A classificação da circunferência do braço foi feita seguindo os critérios da CDC de acordo com sexo e idade. Foi utilizado ainda o Escore-Z para avaliar a relação peso para idade (P/I) e estatura para idade (E/I). Resultados: Das crianças avaliadas, 24 (45,3%) crianças do sexo masculino e 29 (54,7%) do sexo feminino. A média de peso foi 34,9±8,4 Kg, de estatura foi 1,40±0,09m e da circunferência do braço foi de 20,7±3,2 cm. Foi encontrado que 90,6% das crianças avaliadas apresentam-se com peso corporal adequado (entre -2 e 2 escores Z), 5,7% estão acima do peso (> 2 escores Z) e 3,7% estão abaixo do peso (< -2 escores Z) quando considerado a relação peso para idade. Já em relação à estatura 90,6% das crianças apresentam-se com estatura adequada para a idade (entre -2 e 2 escores Z), 7,5% alta estatura para a idade (> 2 escores Z) e 1,9% baixa estatura para a idade (< -2 escores Z). Com relação à circunferência do braço, observou-se que 45,2% estão abaixo do P10, 54,7% estão entre P10 e P85. Nenhuma criança se encontra acima do P85. Conclusão: A grande maioria das crianças se encontra com o peso adequado para a idade e com a estatura adequada para a idade. Contudo essas crianças devem ser orientadas para que seus hábitos alimentares e atividade física sejam saudáveis a fim de manter sua saúde e estado nutricional ao longo da vida, prevenindo o desenvolvimento de distúrbios metabólicos e alterações nutricionais na vida atual e futura.

PS-03-146

PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM GESTANTES ANTES E APÓS A FORTIFICAÇAO DE FARINHAS DE TRIGO E MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

ELIZABETH BATISTA GOMES; ROSANA CASTRO DE ALBUQUERQUE; MARGARETE DE SA SOARES; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; ELIZABETH FUJIMORI; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC; RODRIGO DUARTE OLIVEIRA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazönia

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Entre as deficiências nutricionais mais comuns na gestação destaca-se a anemia ferropriva, não só pela freqüência com que se manifesta, mas também pelos efeitos da redução na concentração de hemoglobina. Tal fato resulta em aumento do débito cardíaco a fim de manter um fornecimento adequado de oxigênio via placenta as células fetais. A partir disso, em dezembro de 2002 tornou–se obrigatória a fortificação das farinhas de trigo e de milho no País com ferro e ácido fólico. Objetivos: Avaliar a prevalência de anemia em gestantes correlacionando com a implantação da fortificação destas farinhas. Metodologia: Avaliar a prevalência de anemia em gestantes correlacionando com a implantação da fortificação destas farinhas. Este projeto faz parte de um estudo mais amplo. Os dados foram coletados dos prontuários do universo de gestantes atendidas numa policlínica nos anos de 2003 e 2005, período antes (grupo não fortificado) e após (grupo fortificado) à implantação da fortificação das farinhas. Foram incluídos apenas prontuários que continham resultado de hemoglobina (HB), peso e altura, data de nascimento, DUM (Data da última menstruação). Totalizaram 547 gestantes, sendo 238 no 1º grupo e 309 do 2º. Considerou-se anemia nível de HB abaixo de 11,0g/dL. Resultados: A população do grupo não fortificado apresentou uma prevalência de 40,8%, significativamente maior que o grupo fortificado (29,1%). A mesma diferença foi significativa ($p<0,05$) quando da distribuição em relação ao trimestre gestacional, principalmente ao segundo trimestre, o qual verificou-se uma OR (odds ratio) de 1,84 no grupo não fortificado contra OR de 0,75 no grupo fortificado, ou seja quase o dobro de chance da gestante estar anêmica neste período de gravidez antes da fortificação. Foi notório que a ocorrência de anemia aumentou proporcionalmente ao tempo de gestação. Em relação ao estado nutricional verificou-se que as gestantes de 2003 com baixo peso tinham 3 vezes mais chance de terem anemia que as eutróficas, ja em 2005 esta chance aumentou para 5 vezes. Outra diferença significativa foi em relação a faixa etária, gestantes do grupo não fortificado entre 20 a 30 anos de idade tiveram quase o dobro de chance (OR 1,95) de apresentarem anemia em relação ao grupo fortificado (OR 0,82). Conclusão: Evidenciou-se uma baixa prevalência de anemia no grupo fortificado, podendo ser indicativo do efeito da fortificação nas farinhas, entretanto estudos sobre consumo de alimentos devem ser realizados, principalmente nos produtos de panificação e massas.

PS-03-147

IDENTIFICAÇÃO DE CRIANÇAS COM DESNUTRIÇÃO EM BOLSÕES DE POBREZA DE CAMPINAS, SÃO PAULO.

PAULA ANDREA MARTINS; SEMÍRAMIS MARTINS ALVARES DOMENE; MARIA ANGÉLICA TAVARE MEDEIROS

Instituição: Universidade Federal de São Paulo - Campus Baixada

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição energético-protéica ainda representa um problema de saúde importante em regiões mais pobres e uma parte das crianças com desnutrição muitas vezes não são identificadas pelos sistemas de vigilância devido ao um fraco vínculo com o sistema de saúde. Objetivos: Identificar o número de crianças com desnutrição energético-protéica, em bolsões de pobreza compreendidos na região de abrangência de três Unidades Básicas de Saúde (UBS) de Campinas, por meio de busca ativa e comparar os valores encontrados aos do Sistema de Vigilância Nutricional (SISVAN). Metodologia: Foram organizadas equipes com coordenadores de trabalho de campo e ajudantes de pesquisa que, em conjunto com os Agentes Comunitários de Saúde ligados às UBS, percorreram as ruas das áreas de abrangência e visitaram todas as residências que tinham registro de alguma criança menor de seis anos na família ou que não haviam ainda sido cadastradas no Programa de Saúde da Família, durante o período de 2006 e 2007. Resultados: Foram avaliados peso e estatura de 1109 meninos e meninas menores de cinco anos de idade, utilizando-se balança digital e estadiômetro portáteis e condições socioeconômicas das famílias, com o uso de um questionário validado. O número de crianças com déficits nos índices antropométricos (< -2.0 escore-Z) estatura para idade e peso para idade foram, respectivamente, 83 e 37. No mesmo período, foram notificadas ao SISVAN o número de 12 e 13 crianças com déficits de estatura para idade e peso para idade, respectivamente. Conclusão: Os resultados mostraram que o sistema da busca ativa foi capaz de identificar um número bastante superior de crianças com desnutrição em relação ao sistema de vigilância em bolsões de pobreza, apontando para a necessidade de aprimoramento da metodologia utilizada por esse sistema.

PS-03-148

EVOLUÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES NO PERÍODO DE 5 ANOS (2003-2008)

RAQUEL VELOSO MARANHÃO; LUANA SILVA MONTEIRO; GLORIA VALÉRIA DA VEIGA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O hábito alimentar na adolescência caracteriza-se pela preferência por alimentos com elevado teor de gordura, sal e açúcar, além do consumo de frutas, vegetais e laticínios abaixo do recomendado. Estudos mostram que a diminuição da ingestão de frutas e vegetais, dentre outros alimentos considerados saudáveis, está associada com o aumento do consumo de fast food, podendo contribuir, desta forma, tanto para carências nutricionais, quanto para o excesso de peso. É importante conhecer o hábito alimentar dos adolescentes, uma vez que existe correlação positiva entre dieta e risco de morbimortalidade associada à obesidade. Objetivos: Comparar mudanças nas práticas alimentares de adolescentes no período de 5 anos (2003-2008). Metodologia: Compararam-se dois estudos transversais com estudantes (12 a 19 anos) de escolas públicas estaduais. Em 2003, avaliou-se 610 adolescentes e em 2008, 474. Utilizou-se questionário auto-respondido, com perguntas fechadas. O estado nutricional foi avaliado com base no índice de massa corporal (Peso/Estatura^2) segundo critério internacional. Resultados: No período de 5 anos foi observado aumento na proporção de meninos que realizavam diariamente consumo do jantar (41% vs. 47,5%, p<0,01), colação (33,3% vs. 41,5%, p<0,01), lanches do tipo fast food (32,6% vs. 45,6%, p<0,01) e preparação fritas (31,7% vs. 41,5%, p<0,01), enquanto que nas meninas houve redução para as mesmas variáveis (59% vs. 52,5%, p=0,03; 66,7% vs. 58,5%, p<0,01; 62,7% vs. 54,4%, p<0,01; 68,3% vs. 58,5%, p<0,01, respectivamente), ocorrendo aumento no consumo de preparações cozidas (16% vs. 34,5%, p<0,01). Observou-se aumento na proporção de adolescentes com sobrepeso que consumiam preparações fritas (11,3% vs. 15,5%, p=0,04) enquanto que naqueles sem sobrepeso houve redução desta prática (88,7% vs. 84,5%, p=0,04). Nos adolescentes com sobrepeso ainda foi observado aumento no consumo da colação (10,4% vs. 13,2%, p<0,01) e preparações grelhadas e assadas (16% vs. 34,5%, p<0,01) e nos sem sobrepeso, aumento no consumo de lanches (38,9% vs. 85,4%, p<0,01) e diminuição no consumo de preparações grelhadas e assadas (84% vs. 65,5%, p<0,01). Conclusão: As mudanças nas práticas alimentares no período investigado indicam maior risco para obesidade e doenças associadas nos meninos do que nas meninas. O incentivo as práticas alimentares mais saudáveis continua sendo o grande desafio para o controle deste problema em adolescentes.

PS-03-149

PADRÕES DE AQUISIÇÃO ALIMENTAR DA ÁREA URBANA E RURAL DO BRASIL - PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2003/2003.

SILEIA NASCIMENTO; FLÁVIA DOS SANTOS BARBOSA; ROSELY SICHIERI; ROSANGELA ALVES PEREIRA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: São escassos os estudos que investigaram os padrões alimentares praticados nas áreas urbana e rural do Brasil. A identificação de padrões expressa as situações reais de disponibilidade de alimentos nos diferentes cenários sociais do país, favorecendo o planejamento de políticas públicas de alimentação e nutrição. Objetivos: Descrever o padrão de disponibilidade de alimentos para as áreas urbana e rural do Brasil. Metodologia: Os dados de aquisição alimentar foram coletados da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2002-2003, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 48.470 domicílios. O padrão alimentar foi obtido por meio de Análise de Componentes Principais, utilizando como unidade de análise os setores censitários. Os alimentos foram agrupados em 21 grupos, para os quais estimaram-se as quantidades brutas disponíveis por setor per capita segundo a freqüência de aquisição. Resultados: A análise de componentes principais, por meio de análise fatorial exploratória, identificou três padrões predominantes nas áreas urbano e rural, que explicam em torno de 40% da variação nas duas áreas e os autovalores variaram de 4,69 a 2,05. Com autovalor de 4,69 para a área urbana, o padrão tradicional teve as maiores cargas fatoriais para arroz (rural=0,65 e urbano=0,73) e feijão (rural=0,65 e urbano=0,67). Na área rural o padrão misto caracterizado pela aquisição de hortaliças e legumes, batata, tubérculos, frutas, massas, pão, aves e ovos, manteiga e margarina, refrigerantes e sucos, e alimentos diet e light, todos com carga superior a 0,40, apresentou o maior autovalor (4,01). O terceiro padrão, e similar nas duas áreas, caracterizou-se pela aquisição de farinhas, cocos e alta carga negativa para o grupo de leite e derivados. Conclusão: Os padrões encontrados apresentaram-se similares tanto para área urbana quanto rural. O padrão de aquisição tradicional nas duas áreas é um dado favorável à alimentação saudável, pois tem sido associado com proteção para o excesso de peso.

PS-03-150

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE ÓLEOS VEGETAIS ENTRE PACIENTES DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

MARIA STELLA ROSATI OLIVEIRA; THAIS MARANHÃO NEGREIROS; ESTELA MARIA BARIM; MARIA ANTONIETA B. LEITE CARVALHAES

Instituição: Universidade Estadual Paulista - UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As gorduras alimentares são fontes de energia, ácidos graxos essenciais e vitaminas lipossolúveis para o organismo. Sendo assim, seu consumo é necessário para uma boa nutrição, desde que sejam respeitadas as quantidades recomendadas e a preferência pelas mais saudáveis, como as de origem vegetal. A utilização excessiva de gorduras no preparo dos alimentos, assim como outros hábitos alimentares inadequados, pode levar ao surgimento de diversas doenças não transmissíveis, como a obesidade e as dislipidemias, que representam problemas de saúde pública, pois suas complicações causam danos severos a seus portadores, além de altos custos para o governo. Objetivos: Determinar a prevalência do consumo excessivo de óleos vegetais entre pacientes atendidos em uma Unidade Básica de Saúde. Metodologia: O estudo foi realizado mediante entrevista com os indivíduos registrando-se o tipo de gordura utilizada para o preparo dos alimentos e o consumo médio per capita de latas de óleo vegetal por mês. Para avaliação do consumo de óleos vegetais foi utilizado como valor de referência o limite de até 0,25 lata de óleo/mês per capita conforme recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira, elaborado pelo Ministério da Saúde em 2006. As análises estatísticas foram realizadas no software SAS. Resultados: A amostra foi composta por 200 indivíduos, sendo 136 (68%) do sexo feminino e 64 (32%) do masculino, com idade média de 55,2±16,7 anos. A maioria dos pacientes (163; 81,5%) relatou utilizar óleo de soja para o preparo dos alimentos, seguido de 33 (16,5%) que usavam outros óleos vegetais como canola, girassol, milho e oliva, 3 (1,5%) que utilizavam banha e 1 (0,5%) que não soube responder. Entre os 196 indivíduos, que faziam uso de óleos vegetais, apenas 6 (3,06%) consumiam até o limite recomendado, sendo que 150 (76,53%) ultrapassaram o consumo máximo. O restante (40; 20,41%) não soube relatar a quantidade consumida. A média de consumo foi de 1,04 latas per capita, com desvio padrão de 0,66. Conclusão: As gorduras vegetais, destacadas como melhor escolha que as animais, são as mais consumidas pela população estudada. Porém, foi verificado um consumo excessivamente elevado destas por grande parte dessa população, apresentando-se adequado apenas em uma quantidade mínima de pessoas. Dessa forma, compreende-se que ações de promoção de hábitos alimentares saudáveis são requeridas para transmissão de conhecimento e prevenção das doenças citadas.

PS-03-151

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL, CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL, RELAÇÃO CINTURA-QUADRIL E HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA COMO PREDITORES PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM IDOSOS

FERNANDA SOUZA TOMÉ; VANESSA COSTA AGUIAR; LETÍCIA CORRÊA NAZARIO; GUILHERME CYSNE ROSA

Instituição: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade contribui para o desenvolvimento de várias doenças crônicas, incluindo a doença arterial coronariana, a hipertensão arterial sistêmica, a dislipidemia e o diabetes mellitus tipo 2, sobretudo em relação à forma abdominal, tem sido considerada um fator de risco independente para hipertensão arterial sistêmica levando a um maior risco de complicações cardiovasculares e morte. Objetivos: Analisar e Correlacionar o Índice de Massa Corporal, a Circunferência Abdominal, a Relação Cintura-Quadril e a Hipertensão Arterial Sistêmica como preditores de doenças cardiovasculares em idosos. Metodologia: A amostra foi composta de 148 pacientes de ambos os sexos, hipertensos e com idade acima de 60 anos. Na coleta de dados foram aferidos peso, altura, circunferências do abdômen, cintura e quadril. De posse desses dados, o IMC foi classificado segundo ponto de corte proposto por Lipschitz (1994), a CA e a RCQ foram classificadas segundo a WHO (1998). Resultados: Dos 148 idosos participantes, 87,84% eram do sexo feminino e 12,16% do sexo masculino. O IMC médio foi de 28,48 ± 4,26 kg/m², a CA média foi de 99,81cm e 78,38% apresentaram risco muito aumentado para doenças cardiovasculares segundo a RCQ. Grande parte dos idosos apresentaram fatores preditores para doenças cardiovasculares visto que a associação dos valores antropométricos foram desfavoráveis. Conclusão: É de fundamental importância que não se utilize somente um parâmetro para avaliar a condição física de um paciente idoso, pois a falta de pontos de cortes específicos para essa faixa etária acaba sendo um potencial confundidor no momento da avaliação nutricional.

PS-03-152

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL ATRAVÉS DA MEDIDA DA ALTURA DO JOELHO DE IDOSOS FREQÜENTADORES DE UMA CLÍNICA DE REFERÊNCIA E ESF

LETÍCIA CORRÊA NAZARIO; VANESSA COSTA AGUIAR; FERNANDA SOUZA TOMÉ; GUILHERME CYSNE ROSA

Instituição: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O envelhecimento populacional é hoje considerado um fenômeno universal que deverá aumentar cerca de 160% em um período de 50 anos. No âmbito da saúde pública, os dados antropométricos são de grande utilidade na identificação de grupos que necessitam de intervenção nutricional. As dificuldades na obtenção de uma medida correta e de confiança da estatura nas pessoas idosas podem ser resolvidas pela utilização de medidas alternativas como a altura do joelho para determinar mais precisamente a interpretação dos diagnósticos do IMC. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de idosos através da medida da altura do joelho. Metodologia: Esta pesquisa foi desenvolvida com 202 idosos freqüentadores de uma Clínica de Referência e ESF. Como variáveis antropométricas foram utilizadas a estatura, o peso e altura do joelho. Para caracterizar o estado nutricional, foi utilizado o IMC segundo o ponto de corte proposto por Lipschitz (1984) correlacionado com a altura do joelho inserida a fórmula proposta por Chumlea et al. (1985). Resultados: A população analisada constitui-se por 202 idosos, sendo 85,10% mulheres e 14,90% homens com idade entre 60 e 92 anos. A média de estatura aferida em pé foi de 1,58 metros e de estatura predita foi de 1,60 metros. Dos 202 idosos, 49,50% apresentaram envergadura da coluna aparente. Em relação a estaturas preditas, 40,59% apresentaram-se iguais as estaturas aferidas. Constatou-se que a média de IMC resultou em 27,93 kg/m², sendo que 5,0% da população constituíram-se de baixo peso, 34,70% de eutrofia e 60,40% de obesidade. Quando avaliados o IMC a partir da estatura predita através da medida da altura do joelho, o percentual de indivíduos com baixo peso diminuiu e de eutrofia aumentou. Conclusão: A nível populacional o método demonstrou ser um bom indicador, mais quando analisado a nível individual notou-se algumas diferenças significativas na correlação das duas estaturas. O perfil nutricional da população de ambos os sexos indica excesso de peso, necessitando de mais orientações de como obter e realizar alimentações saudáveis, visando minimizar problemas de saúde.

PS-03-153

ADIPOSIDADE, PRESSÃO ARTERIAL E PERFIL LIPÍDICO DE ADOLESCENTES ATENDIDOS POR EQUIPE DA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA

ALINE BRANDÃO MARIATH; LUCIANE PETER GRILLO; RUBIA MARA GIACHINI; TATIANA MEZADRI; ELISETE NAVAS SANCHES PRÓSPERO

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí

Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA CIENTÍFICA E TECNOLÓG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O aumento expressivo da obesidade infantil pode comprometer a expectativa de vida no futuro, considerando-se que o excesso de peso confere um risco aumentado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares que, atualmente, representam a principal causa de morbi-mortalidade no Brasil. Objetivos: Este estudo avaliou a relação entre a adiposidade, a pressão arterial e o perfil lipídico de 27 adolescentes, com idades entre 10 e 20 anos incompletos, acompanhados por equipe da Estratégia de Saúde da Família de um município de Santa Catarina, Brasil. Metodologia: Coletaram-se as variáveis: peso e estatura para o cálculo do índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC), pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD) e perfil lipídico (colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol e triglicerídeos). Resultados: O IMC teve correlações fracas, porém significativas, tanto com a PAS (r=0,53; p=0,004) quanto com a PAD (r=0,43; 0,02). Quanto ao perfil lipídico, observaram-se correlações fracas, mas significativas para o colesterol total (CT) (r=0,40; p=0,03) e triglicerídeos (r=0,51; p=0,006), mas não para o LDL-colesterol (r=0,35; 0,07) e o HDL-colesterol (r=-0,26; p=0,18). A CC também apresentou correlações fracas, porém significativas, com a PAS (r=0,54; p=0,003) e com a PAD (r=0,44; 0,02). Em relação ao perfil lipídico, encontraram-se correlações fracas, mas significativas, para todas as variáveis (CT: r=0,44; p=0,019; triglicerídeos: r=0,50; p=0,008; LDL-c: r=0,41; p=0,02), com exceção do HDL-colesterol (r=-0,30; p=0,12). Conclusão: Sugere-se a avaliação periódica do perfil lipídico dos adolescentes com sobrepeso, obesidade, e/ou acúmulo de gordura visceral nesta população para identificar alterações do perfil lipídico e intervir precocemente, reduzindo assim o risco futuro de doenças cardiovasculares.

PS-03-154

PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA EM ADOLESCENTES: PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS

ANA PAULA MURARO; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; ANA AMÉLIA FREITAS VILELA; NAIARA FERRAZ MOREIRA; CASSIA DA SILVA FARIA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; REGINA MARIA VERAS GONÇALVES-SILVA

Instituição: Programa de Pós-graduação em Biociências - UFMT

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A prática de atividades físicas na adolescência aparece como um dos determinantes de um estilo de vida ativo na idade adulta e apresenta uma relação inversa com risco de doenças crônico-degenerativas. Objetivos: Verificar os fatores associados à prática de atividade física regular em adolescentes. Metodologia: Estudo epidemiológico de corte transversal realizado com amostra por conglomerados em dois estágios, com adolescentes de 14 a 19 anos, do ensino médio público e privado. Os dados foram coletados através de questionário de auto-preenchimento. Na análise bivariada foi utilizada a razão de prevalência (RP) e seu respectivo intervalo de confiança de 95%. E a análise multivariada foi realizada através de regressão logística, tendo como média de associação aodds ratio (OR). Resultados: Foram avaliados 1021 adolescentes, sendo 56,2% do sexo feminino. A prevalência de prática de exercício físico regular entre os adolescentes foi de 79,2%. Quanto ao sexo, 91,7% dos adolescentes do sexo masculino e 69,5% do sexo feminino referiram praticar atividade física regular. Na análise bivariada a prática de atividade física regular foi associada ao sexo masculino (RP=1,32; IC=1,24 – 1,40), ter 14 anos de idade (RP=1,15; IC=1,05 – 1,25), cursar o 1° (RP=1,18; IC=1,07 – 1,30) ou o 2° ano do ensino médio (RP=1,15; IC=1,04 – 1,27), estudar no período vespertino (RP=1,12; IC=1,05 – 1,19) e consumir bebida alcoólica (RP=1,07; IC=1,01 – 1,15). Na análise multivariada as variáveis estatisticamente associadas a prática de atividade física foram: sexo masculino (OR=5,21; IC=3,53 – 7,68), idade de 14 anos (OR=2,37; IC= 1,01 – 5,52), estudar em escola particular (OR= 2,00; IC=1,26 – 3,19), cursar o 2° ano do ensino médio (OR=1,84; IC=1,19 – 2,85) e estudar no período vespertino (OR=1,99; IC=1,34 – 2,96). Conclusão: Ser do sexo masculino, ter 14 anos de idade, estudar em escola particular, cursar o 2° ano do ensino médio, estudar no período vespertino e consumir bebida alcoólica são fatores associados à prática de atividade física em adolescentes.

PS-03-155

EXISTE ASSOCIAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES COM CARACTERÍSTICAS ANTROPOMÉTRICAS E COM PERFIL DE RISCO CARDIOMETABÓLICO EM INDIVÍDUOS DE ALTO RISCO PARA DIABETES?

CAMILA RISSO BARROS; LUCIANA D FOLCHETTI; MILENA M PIRES; TAINÁ CARVALHO; ADRIANA CEZARETTO; ANTONELA SIQUEIRA-CATANI; SANDRA R G FERREIRA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Hábito alimentar saudável associado à prática de atividade física é considerado uma das principais estratégias para prevenir ou postergar o diabetes tipo 2. Objetivos: Avaliamos se o consumo de nutrientes estaria associado a características antropométricas e perfil de risco cardiometabólico em indivíduos pré-diabéticos. Metodologia: Indivíduos (n=80) com diagnóstico de glicemia de jejum alterada ou tolerância à glicose diminuída, atendidos pelo sistema público de saúde, foram avaliados quanto a parâmetros dietéticos (3 recordatórios de 24 horas), antropométricos e bioquímicos. A associação entre a dieta e as demais variáveis foi determinada pelo coeficiente de correlação de Pearson. Resultados: A ingestão de energia, gorduras totais e saturadas relativas ao valor calórico total (VCT) correlacionaram-se com o peso (r=0,259 e p=0,021; r=0,296 e p=0,008; r=0,284 e p=0,011; respectivamente) e circunferência de cintura (CC) (r=0,345 e p=0,004; r=0,348 e p=0,004; r=0,316 e p=0,009; respectivamente). Os açúcares totais da dieta também apresentaram correlação direta com a CC (r=0,251; p=0,039). O consumo de energia e de carboidrato relativo ao VCT correlacionaram-se inversamente com a concentração de HDL-colesterol (r=-0,261 e p=0,044; r=-0,294 e p=0,023; respectivamente). Houve associação direta da gordura total e ácidos graxos saturados relativos ao VCT com a glicemia de 2 horas (r=0,321 e p=0,005; r=0,332 e p=0,003; respectivamente). Ademais, observou-se correlação direta entre ingestão de gordura total relativa ao VCT e HOMA-IR (r=0,278; p=0,014). Conclusão: Apesar de nossos achados de correlação da ingestão de energia, gorduras - totais e saturadas - e açúcares com variáveis antropométricas sugerirem que certos hábitos alimentares podem contribuir para a adiposidade corporal, a natureza transversal limita estabelecer relações do tipo causa-efeito. A correlação do consumo de gorduras totais com a glicemia de 2 horas e também com o HOMA-IR poderia ser indicativa de que estes macronutrientes poderiam deteriorar a sensibilidade à insulina. Estudos prospectivos são necessários para confirmar tal hipótese.

PS-03-156

COMO O PROFESSOR DE CRECHE TRABALHA COM O ALIMENTO EM SALA DE AULA

CAROLINE FRANZ BROERING; JANAINA DAS NEVES; NEILA MARIA VIÇOSA MACHADO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O espaço escolar é um local privilegiado de educação significativa. O estabelecimento de conceitos e atitudes frente a alimentação se dá desde o início da vida. Hábitos alimentares adquiridos na infância tendem a se solidificar na vida adulta, o que justifica que a alimentação saudável seja estimulada também na educação infantil. O professor é no espaço escolar o maior vínculo e referencial para a criança e seu trabalho com o alimento em sala de aula torna-se então ferramenta essencial para o estímulo à alimentação adequada. Objetivos: Verificar se os professores de Unidades de Educação Infantil (UEI) trabalham com o alimento em sala de aula e quais as formas utilizadas para fazê-lo. Metodologia: Aplicou-se um questionário com professores de 7 UEI com as seguintes perguntas: Você trabalha com o alimentos em sala de aula? Se sim, de que forma? Se não, quais as dificuldades para fazê-lo? Priorizou-se obter respostas de pelo menos um professor por grupo de crianças em cada UEI. Resultados: Entre os 109 professores e auxiliares de sala, 43 deles responderam ao questionário. Sendo que 69,7% confirmaram realizar o trabalho com o alimento em sala de aula, 25,6% responderam não realizá-lo e 4,7% afirmaram realizar muito pouco. Entre as formas de trabalho com o alimento mais citadas estão o estímulo à uma alimentação saudável por meio de histórias, aulas de culinária, teatro de fantoches, apresentação de alimentos diferentes do cotidiano da UEI e o estímulo na hora das refeições. Entre as dificuldades citadas para a sua não realização estão a falta de acessibilidade a livros sobre alimentos, o pouco tempo de concentração das crianças, a dificuldade de trabalhar a alimentação com os bebês e com os alimentos que as crianças não são acostumadas a comer. Conclusão: Percebe-se com este estudo que a maioria dos professores realiza de alguma forma a inclusão do alimento como elemento pedagógico na educação infantil, no entanto ainda é necessário que este trabalho esteja inserido no currículo da UEI, assim como é necessária também a capacitação e estímulo destes professores para que se sintam aptos a introduzir o tema do alimento no cotidiano do seu grupo de crianças.

PS-03-157

ANÁLISE MICROBILOÓGICA DE MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ

EDELI SIMIONI ABREU; FLÁVIA SILVA MEDEIROS; DEBORAH A SANTOS

Instituição: FEFISA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os coliformes termotolerantes são definidos como ‘‘[...] capazes de fermentar a lactose em meio EC, com produção de gás, no meio de 48 horas, a 45,5°C [...]’’. A E. coli é um microrganismo presente na microbiota intestinal normal humana e de animais. Objetivos: O presente estudo teve por objetivo verificar a presença ou ausência de coliformes termotolerantes (Escherichia coli) em amostras das mãos de manipuladores de alimentos de vias públicas do município de Santo André. Metodologia: A população de estudo foi composta por 12 manipuladores de cachorro-quente. Os métodos utilizados foram: um questionário observacional e um aplicado ao manipulador, além de coleta de amostras das mãos dos manipuladores, submetidas a meios de cultura. Resultados: Todas as amostras inoculadas no meio de cultura nutriente apresentaram contaminação. Dos 108 tubos de Durhan com caldo VBB inoculados 100 (92,59%) apresentaram turvação do meio e 50 (46,30%) apresentaram formação de gás no interior do tubo de Durhan caracterizando a presença de coliformes totais. Foram inoculados 36 caldos EC, os quais 91,66% e 50% das amostras coletadas das unhas, 83,33% e 58,33% dos dedos e 75% e 66,67% das palmas das mãos apresentaram turvação e formação de gás respectivamente evidenciando a presença de coliformes termotolerantes. Vinte e quatro amostras foram utilizadas para confirmação da presença de E. coli, 15 (62,5%), apresentaram colônias verde-brilhantes em meio EMB. Conclusão: Concluiu-se que o principal motivo pelo qual, várias amostras se apresentaram contaminadas por coliformes foi a higiene das mãos insuficiente, já que 100% dos manipuladores não lavavam as mãos durante o trabalho mostrando a necessidade de atitudes dos órgãos competentes para eliminar ou minimizar os riscos de contaminação.

PS-03-158

CONTEÚDO DE MINERAIS NA DIETA DE ESCOLARES DE MUNICÍPIO DA REGIÃO SUDESTE DO BRASIL

MARINA VIEIRA DA SILVA; MARIANA SCHIEVANO DANELON; MARIA DA CONCEIÇÃO PEREIRA DA FONSECA; ELISABETE SALAY

Instituição: USP- ESALQ- Campus de Piracicaba; NEPA/UNICAMP

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil, e em muitos países da América Latina, a redução das deficiências de vitaminas e minerais entre a população é uma prioridade em saúde pública. Objetivos: Identificar se o conteúdo de minerais (Na, Ca, Fe, P, K, Mg, Zn) da dieta de escolares encontrava-se em concordância com as *Dietary Reference Intakes – DRIs, da National Academy of Science*, e quais grupos de alimentos contribuíam em maior proporção para este conteúdo da dieta. Metodologia: A amostra envolveu 209 alunos, com idade entre 10 e 14 anos, de seis escolas públicas do município de Campinas, estado de São Paulo, Brasil. Para a coleta de dados de consumo, utilizou-se o Recordatório 24 horas. Os produtos alimentícios foram classificados em 19 grupos. Resultados: A ingestão média de sódio (3293mg) representou o dobro da preconizada pelas *DRIs*. Os principais grupos que contribuíram para este conteúdo foram os cereais, raízes e tubérculos (36,3%) e carnes (27,8%). Em 90% das dietas o teor de cálcio e potássio apresentava-se inferior ao preconizado, e em 75% a presença de Mg, P e Zn era reduzida. As maiores percentagens de P (35,2%), K (21,8%) e Zn (55,9%) foram provenientes do grupo das carnes. Leite e derivados contribuíram com 45,8% do conteúdo de Ca e 15,3% do de Mg. O consumo médio de Fe (15,3 mg) alcançou o preconizado pelas *DRIs*, porém expressiva parcela deste mineral teve origem no grupo dos cereais, raízes e tubérculos (43,5%). Conclusão: Modificações na dieta dos alunos são necessárias com vistas à ampliação da presença de minerais.

PS-03-159

MUDANÇAS TEMPORAIS NA CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E RAZÃO CINTURA/ESTATURA DE ADOLESCENTES ESTUDANTES DE ESCOLAS PÚBLICAS

ERICA GUIMARÃES BARROS; MARLENE MERINO ALVAREZ; GLORIA VALERIA VEIGA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade abdominal está associada ao risco cardiovascular aumentado, sendo importante identificá-la o mais precocemente possível. A circunferência da cintura (CC) tem sido bastante utilizada para avaliação da gordura abdominal. Em 2007, a Federação Internacional de Diabetes elegeu a CC ≥ percentil 90 (p90) como um componente obrigatório para o critério de diagnóstico de síndrome metabólica em adolescentes, contribuindo para identificar aqueles com alto risco cardiovascular. Recentemente, estudos têm recomendado a razão cintura/estatura (RCE) para identificar obesidade abdominal, pela vantagem de ser independente de sexo e idade, sendo considerado com alto risco cardiovascular o adolescente que apresentar RCE > 0,50. Objetivos: Avaliar as mudanças na CC e RCE de adolescentes estudantes de escolas públicas, no decorrer de 5 anos. Metodologia: Foram realizados dois estudos transversais nos anos de 2003 (n = 560, 36,4% meninos e 63,6% meninas) e 2008 (n = 474, 40,7% meninos e 59,7% meninas). A estatura foi aferida com os estudantes descalços e a cintura foi medida na menor circunferência do tronco. Comparou-se o valor do p90 da CC em 2003 com o p90 em 2008, bem como a proporção de adolescentes com RCE elevada nos dois estudos. As análises foram feitas estratificadas por sexo. Utilizou-se o teste Qui-quadrado para comparação de proporções, considerando $p < 0,05$ para significância estatística. Resultados: Houve aumento no valor do p90 da CC entre os anos de 2003 e 2008 para as meninas (76,2 cm vs 77,8 cm) e redução para os meninos (82,3 cm vs 80,9 cm). Maior freqüência de meninas apresentaram valores de RCE elevada em relação aos meninos, tanto em 2003 (4,5% vs 3,4%) quanto em 2008 (6,8% vs 3,1%), embora sem significância estatística em ambos os estudos ($p > 0,05$). Comparando a freqüência de adolescentes com RCE elevada entre os anos de 2003 e 2008, não houve evolução significativa tanto para os meninos (3,4% vs 3,1%, $p = 0,86$) quanto para as meninas (4,5% vs 6,8%, $p = 0,21$). Conclusão: O presente estudo demonstra que as meninas evoluem para um aumento tanto do valor do p90 da CC, como da prevalência de RCE elevada, enquanto os meninos evoluem para uma redução destas variáveis, sugerindo aumento do risco cardiovascular para as meninas.

PS-03-160

A ARTE DE NUTRIR: UMA PROPOSTA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA A PESSOA IDOSA

LEYDIANE OLIVEIRA MEDEIROS; CECILIA RESENDE CARVALHO; MARTHA SIQUEIRA MELO; MARIA SILVA ALENCAR
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: a educação nutricional é fundamental para ajudar o individuo na re(elaboração) de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo na diminuição do risco de doenças crônicas e ajudando as pessoas a permanecerem ativas e independentes. Objetivos: avaliar as mudanças alimentares e nos conhecimentos de nutrição de um grupo de idosos participantes de uma experiência de educação nutricional, analisando a apreensão das concepções e a adesão do grupo para a escolha correta dos alimentos. Metodologia: na investigação foi utilizada a pesquisa participante em que se avaliou continuamente a prática pedagógica voltada para trabalhar mudanças de hábitos alimentares. Participaram do estudo 80 alunos, idade entre 60 e 86 anos, entrevistados e observados durante as aulas do curso Nutrição, Educação e Arte (NUTREARTE). Os dados foram coletados por meio de anotações em um diário de atividades, pronunciamentos e de questionário auto-aplicado. Resultados: houve um intenso processo de troca de experiências, bem como de interação de saberes, o que possibilitou o resgate de valores culturais; contribuiu para ajudar a pessoa idosa para escolhas mais corretas na hora da compra, oportunizando a sua participação na preparação daquilo que vai consumir; favoreceu o aumento nos conhecimentos sobre nutrição; estimulou e propiciou mudanças de hábitos alimentares, principalmente, em relação ao tipo/quantidade de alimento consumido e maneira de preparação das refeições. Conclusão: Assim, percebe-se que as práticas pedagógicas nutricionais se constituíram numa atividade importante para a promoção de hábitos saudáveis de alimentação no grupo pesquisado e possibilitou a troca de vivências e experiências entre aprendentes e educadores.

PS-03-161

ÂNGULO DE FASE E ASSOCIAÇÂO COM ATIVIDADES FÍSICAS E SEDENTÁRIAS E CONSUMO ALIMENTAR EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

JÉSSICA RODRIGUES OLIVEIRA; MARIA FERNANDA PETROLI FRUTUOSO; ANA MARIA DIANEZI GAMBARDELLA
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A adolescência é considerada um importante período do desenvolvimento em que é estabelecido o padrão de composição corporal do indivíduo, caracterizado por alterações na quantidade e distribuição de gordura e massa magra diferentes entre os sexos, e hábitos alimentares e padrões de atividade física são incorporados, podendo perdurar por toda a vida. Objetivos: Verificar a associação entre a prática de atividades físicas e sedentárias e consumo alimentar e o ângulo de fase de crianças e adolescentes. Metodologia: Foram obtidos por meio de aparelho de bioimpedância tetrapolar, valores de resistência (R) e reactância (Xc) de 660 crianças e adolescentes de 8 a 18 anos de escolas pública e privada do município de São Paulo. O ângulo de fase, síntese da relação entre número de células não-gordas (Xc) e volume corporal (R), calculado a partir da atan (Xc/R) foi utilizado como estimativa da massa magra do indivíduo. Foram coletadas informações sobre o consumo energético (kcal) e de macronutrientes (gramas) dos indivíduos por meio de recordatório de 24 horas. Resultados: Verificou-se uma relação positiva entre o tempo despendido pelos adolescentes em atividades sedentárias como assistir televisão, jogar vídeo game ou utilizar o computador e o ângulo de fase ($p=0,015$ para os meninos e $p=0,032$ para as meninas). Foi observada uma relação negativa entre as horas de atividade física semanal com o ângulo de fase apenas no sexo feminino ($p=0,035$). Analisando o consumo alimentar, a ingestão diária de lipídeos apresentou uma associação negativa com o ângulo de fase, significante apenas para o sexo feminino ($p=0,044$). Não houve relação do ângulo de fase com o consumo energético e os demais macronutrientes. Conclusão: As práticas de atividades físicas e sedentárias apresentaram-se, em direções opostas, fortemente associadas ao ângulo de fase em ambos os sexos. Assim, ressalta-se a importância do ângulo de fase como preditor de massa magra e proxy do padrão de atividade do indivíduo.

PS-03-162

ABORDAGEM SEGUNDO GÊNERO DAS CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS, DEMOGRÁFICAS, ESTILO DE VIDA E MORBIDADES REFERIDAS EM IDOSOS USUÁRIOS DO SUS

JORDANA MARQUES GODINHO; KACIELLI FILIPINI; ÉRIKA APARECIDA SILVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O envelhecimento populacional é um fenômeno mundial sendo acompanhado de maior prevalência de doenças crônicas. Objetivos: Investigar diferenças de gênero com relação às características demográficas, socioeconômicas, estilo de vida e morbidades referidas entre idosos usuários da Rede básica de Saúde/Sistema Único de Saúde (SUS). Metodologia: Estudo transversal com amostragem proporcional de idosos (≥ 60 anos). Foram entrevistados 418 idosos, entre dezembro/2008 e março/2009. As análises estatísticas foram realizadas no STATA 8.0. Para avaliar associação entre gênero e as variáveis socioeconômicas (classe social, escolaridade), demográficas (idade, cor da pele, estado civil), estilo de vida (atividade física, tabagismo, bebida alcoólica) e morbidades referidas (diabetes, hipertensão, dislipidemia e osteoporose) utilizou-se o teste Qui-quadrado (p>0,05). Resultados: Dos idosos estudados 66,0% (n=276) eram do gênero feminino e 34,0% (n=142) masculino. Mulheres vivendo sozinhas foram 59,0% da amostra, entre homens foi de 18,3%, diferença estatisticamente significante (p=0,000). Observou-se uma maior proporção de homens com maior tempo de estudo (9 ou mais anos) e nas classes sociais A e B em relação a mulheres. Não foram identificadas diferenças estatisticamente significantes entre gênero e as variáveis: idade, cor da pele, classe social e anos de estudo e atividade física. Encontrou-se diferenças estatisticamente significantes para tabagismo e consumo de bebida alcoólica. Foram 66,2%, sexo masculino, para fumantes e ex fumantes e 45,65% para o feminino, igualmente a segunda variável associou-se aos homens. A morbidade de maior prevalência foi hipertensão arterial seguida de diabetes. Para todas as morbidades estudadas a proporção foi maior entre mulheres; a osteoporose foi a única com diferença estatisticamente significante (p=0,000). Conclusão: Nota-se maior prevalência de homens com maior número de anos estudados e nas classes sociais A/B. Observa-se mudança no perfil do estado civil, sendo elevada a prevalência de mulheres idosas que vivem sozinhas. O percentual de morbidades referidas entre as mulheres pode significar uma maior procura por recursos diagnósticos ou, realmente, maior carga de doenças crônicas. As diferenças de gênero encontradas mostram a situação dos idosos na rede básica de saúde, apontando para a necessidade de estratégias de promoção de saúde e prevenção de fatores de risco adaptada as peculiaridades dos gêneros.

PS-03-163

PROGRAMA DE COMUNICAÇÃO E REEDUCAÇÃO ALIMENTAR COM ALUNOS DA PRIMEIRA FASE DE UM COLÉGIO DE APLICAÇÃO

MARCO TÚLIO RODRIGUES MARQUES; CAROLINA CORREA GOMES; JORDANA CAROLINA MARQUES GODINHO; KACIELLI FILIPINI; FERNANDA SOUZA PORTES; BRUNA BITTAR MARTINS; LAÍSA RIBEIRO SILVA; MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES; IDA HELENA CARVALHO FRANCE MENEZES

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os Colégios de Aplicação são vinculados a Faculdades e Universidades com a finalidade de realização do ensino, da pesquisa e da extensão, como instrumentos de participação na formação de novos educadores nas diversas áreas do conhecimento. Neste contexto foi desenvolvido um Programa que promoveu ações de educação alimentar e nutricional por meio de práticas criativas de incentivo ao consumo de alimentos mais saudáveis, uma vez que as preferências e condutas alimentares são estabelecidas na infância. O âmbito escolar contribui para a modificação e formação do hábito alimentar da criança, uma vez que a tomada de decisões acerca de sua alimentação é influenciada por outras pessoas, que não sua família. Assim, quanto antes o incentivo aos bons hábitos alimentares acontecer, maior a probabilidade de permanecer ao longo da vida. Objetivos: Avaliar o efeito das atividades de educação nutricional sobre o conhecimento da alimentação saudável, com ênfase no consumo de frutas e hortaliças. Metodologia: Os alunos participantes do programa pertenciam aos 1º, 2º e 3º anos da primeira fase escolar, totalizando 140 alunos, na faixa etária de 6 a 12 anos. Realizou-se um diagnóstico prévio às ações por meio da avaliação antropométrica (peso e altura) e de consumo alimentar por questionário auto-preenchido enviado aos pais. Com base neste diagnóstico, quatro ações foram planejadas, precedidas por um pré-teste e seguidas por um pós-teste correspondente à atividade executada. Resultados: As percentagens de acertos no pré e pós-teste foram, respectivamente, nas atividades "Frutas... Hum, que delícia!", 87,5% e 99%; "Cores na Alimentação", 59% e 66%; "Amarelinha da Saúde", 70% e 84,9%; e "Prato do Dia", 87,5% e 100%. Constatou-se, por meio de pré-testes, um bom conhecimento dos alunos acerca dos assuntos tratados, com melhora após a execução das atividades; além disso, notou-se um grande entrosamento e interesse dos mesmos. Conclusão: Por meio da prática de educação nutricional é possível a formação e modificação dos hábitos alimentares, pré-escolares e escolares são grupos em que há intensa formação e modificação dos hábitos alimentares, colaborando para promoção e prevenção da saúde.O êxito da atividade realizada evidencia o compromisso firmado do Brasil com as recomendações da Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde (OMS) quanto à necessidade de fomentar mudanças sócio-ambientais, em nível coletivo, para favorecer as escolhas saudáveis no nível individual.

PS-03-164

CONSUMO DE ENERGIA E VITAMINAS DE ALUNAS DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO.

MARIANE MELLO FONTANELLI; LUCIANA BRONZI SOUZA; MAÍRA BARRETO MALTA; PATRÍCIA MOREIRA DONATO; JOSÉ EDUARDO CORRENTE; SILVIA JUSTINA PAPINI-BERTO

Instituição: Instituto de Biociências de Botucatu UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os hábitos alimentares adquiridos por estudantes durante os anos cursados nas universidades continuam na idade adulta. Tais hábitos repercutirão na saúde do jovem e do adulto. Objetivos: O objetivo do estudo foi avaliar a ingestão de energia e vitaminas de alunas dos cursos da área da saúde de uma universidade pública do interior de São Paulo. Metodologia: Participaram do estudo 112 estudantes do sexo feminino dos cursos de Biologia, Biomedicina, Enfermagem, Medicina e Nutrição. Somente estudantes do sexo feminino participaram do estudo devido ao baixo número de alunos do sexo masculino matriculados em tais cursos e também à falta de interesse dos mesmos em participar. A avaliação da ingestão alimentar de deu pelo método de Registro Alimentar de 3 dias não-consecutivos, sendo um deles de final de semana. Foi utilizado o software Nutwin para converter os alimentos em nutrientes. Os valores de EAR (Necessidade Média Estimada) foram utilizados como referência para avaliar o consumo destas vitaminas pelo grupo. Como o ácido pantotênico não apresenta valor de EAR, foi utilizado seu valor de AI (Ingestão Adequada). Para avaliar a energia consumida, foi calculado o EER (Necessidade de Energia Estimada) para cada aluna e depois calculado uma média para o grupo. A média de consumo foi comparada ao valor de referência. Resultados: O EER médio obtido foi 2013,26 kcal. O consumo médio de calorias das alunas da nutrição (N) foi 1429,21; da Medicina (M) 1685,55; da Enfermagem (E), 1848,48; da Biologia (B), 1967,22 e da Biomedicina (BM), 2344,725. A média de consumo de vitamina A em µg para E foi 605,8; para aN 551,8; para BM 545,4; para B 502,2 e para M de 496,6. O consumo médio de vitamina E em mg para BM foi de 7,36; para B 6,73; para E 5,52; para N 5,26 e para M 4,95. A média de consumo de tiamina em mg para B, AM, N, M e E foi respectivamente 1,42; 1,13; 1,06; 0,87; 0,79. O consumo médio de vitamina B6 em mg foi 1,66 para E, 1,19 para N, 1,17 para B, 1,13 para BM e 0,96 para M. Quanto ao consumo de vitamina B12 em µg, obteve-se 3,39 para B, 2,94 para BM, 2,81 para N, 2,7 para E e 2,16 M. O consumo médio de ácido pantotênico em mg para BM foi 3,92, para B 3,76, para N 3,42, para E 2,05 e para M 1,01 e o consumo de folato médio em µg foi 202 para M, 146,4 para N, 120,3 para BM, 118,8 para E e 111,2 para M. Conclusão: Os resultados demonstram consumo adequado de vitaminas por parte de universitárias da área de saúde, que atingiram as recomendações de consumo, exceto para vitamina E, ácido pantotênico e folato.

PS-03-165

CORRELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E OS HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MATRICULADOS NO ENSINO FUNDAMENTAL DO SISTEMA DE ENSINO PÚBLICO E PRIVADO NO MUNICÍPIO DE TUBARÃO - SC

LETÍCIA CORRÊA NAZARIO; FERNANDA SOUZA TOMÉ; GUILHERME CYSNE ROSA

Instituição: UNISUL - Universidade do Sul de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As condições de saúde e nutrição de uma população constituem um reflexo de seu consumo alimentar, principalmente para crianças, cuja alimentação adequada é condição fundamental para crescer e desenvolver-se. Objetivos: Correlacionar o estado nutricional com os hábitos alimentares de crianças matriculadas no ensino fundamental de uma instituição pública e de uma instituição privada. Metodologia: Para o diagnóstico do estado nutricional foram coletados dados antropométricos, sendo aferidos o peso e a estatura, e de posse dessas informações calculou-se o IMC. Para avaliação dos hábitos alimentares foi utilizado o questionário QUADA (Questionário Alimentar do Dia Anterior). Resultados: A amostra foi composta de 176 crianças, sendo que a maior parte foi avaliada com eutrofia, também pode-se perceber um contraste entre os índices de baixo IMC para idade com os índices de sobrepeso e obesidade. A instituição de ensino público teve maiores índices de sobrepeso e obesidade em relação à instituição de ensino privado. A avaliação dos hábitos alimentares demonstrou que os alimentos mais consumidos foram arroz, pão, carne/frango, café preto, frutas e leite. Entre as escolas durante o café da manhã e o almoço os alimentos mais consumidos foram os mesmos, porém na instituição de ensino público o chips apareceu como sendo um dos alimentos mais consumidos, diferente da instituição privada, onde o suco natural e o refrigerante foram mais consumidos entre os estudantes. Conclusão: A avaliação do estado nutricional revelou que a maior parte dos alunos está com IMC adequado para idade, quanto aos hábitos alimentares houve uma confirmação dos hábitos brasileiros, devido a freqüência de consumo de arroz, feijão e carne, porém o consumo de legumes e verduras não esteve presente entre os alimentos mais consumidos por refeição, revelando a falta de hábitos das crianças em consumi-los.

PS-03-166

FATORES ASSOCIADOS ÀS DISLIPIDEMIAS EM USUÁRIOS EM ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAUDE DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS.

NATHÁLIA LUÍZA FERREIRA; MARIA TEREZA GOUVEIA RODRIGUES; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Dislipidemias são relevantes para a saúde pública em função de serem um dos principais fatores de risco para doenças e agravos não transmissíveis (DANT), sobretudo doenças cardiovasculares (DCV). Nesse contexto, o conhecimento dos fatores associados à sua ocorrência pode contribuir para a redução da morbimortalidade relacionada às DANT. Objetivos: Identificar os fatores associados à ocorrência de dislipidemias entre usuários de Unidade Básica de Saúde do Distrito Sanitário Leste de Belo Horizonte–MG, visando melhor controle dos fatores de risco para DCV. Metodologia: Avaliaram-se os pacientes por meio de anamnese nutricional, contendo dados sociodemográficos, hábitos alimentares, morbidade referida (hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia) e antropometria (índice de massa corporal, circunferência da cintura–CC, e razão cintura/quadril-RCQ). Realizou-se análise descritiva, testes t, Qui-quadrado, Mann Whitney e McNemar ($p<0,05$). Resultados: Foram avaliados 85 usuários, sendo 91,8% mulheres, com mediana de idade de 53,0 anos (49,0; 54,6). A prevalência de dislipidemias foi de 36,5 % (n=63). Comparando indivíduos dislipidêmicos e não-dislipidêmicos, houve diferença significativa quanto à idade ($p=0,003$), sendo que os dislipidêmicos apresentaram mediana de 60,0 anos (27,0; 75,0) e não-dislipidêmicos de 44,5 anos (22,0; 73,0). Além disso, idosos com dislipidemia apresentaram consumo per capita de açúcar superior (2.041,6 g; 0,0-5.000,0 vs sem dislipidemias 885,40 g; 0,0-2.166,6; $p=0,017$). Entre os adultos, a média de ingestão de óleo foi significativamente menor entre os dislipidêmicos (523,8g±353,7 vs sem dislipidemia 1019,8 g±1235,5; $p=0,045$). Não houve diferença significativa quanto ao consumo de frutas, verduras e legumes entre os grupos. Quanto ao peso, observou-se diferença significativa entre adultos, sendo que a mediana do peso foi superior para os não-dislipidêmicos (86,3 kg; 65,1-96,1; $p=0,007$) em relação aos dislipidêmicos (75,3 kg; 50,7-100,6). Conclusão: Com vistas à alta prevalência de dislipidemias deve-se desenvolver estratégias de educação alimentar e nutricional que auxiliem em sua prevenção e tratamento. Os dados obtidos mostram a necessidade de se focar, na redução do consumo de óleos e gorduras, e de açúcar, uma vez que foram os únicos fatores modificáveis associados às dislipidemias. A ingestão de frutas, verduras e legumes, apesar de não significativa, devido provável baixo consumo em ambos os grupos, também deve ser trabalhada por desempenhar importante papel na prevenção das dislipidemias.

PS-03-167

CONSUMO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS POR ADOLESCENTES EM ESCOLA PÚBLICA E PRIVADA

NILMA MARIA VARGAS LESSA; LEIDIANE HELENO CUPERTINO; LÍVIA MARA FARIA DE ARRUDA

Instituição: Unileste-MG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo de salgados, sanduíches, biscoitos, tortas, balas/chicletes, cheeseburguer, bombons e sorvetes é característico da alimentação de adolescentes, sendo muitos desses, fontes de ácidos graxos *trans* (AGT). Sabe-se que estes isômeros são conhecidos por seus efeitos deletérios como as alterações das lipoproteínas, aumento do risco de câncer, retardo do crescimento intra-uterino e desenvolvimento cerebral e alteração do metabolismo de ácidos graxos essenciais. Considerando que a I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência sugere que o consumo de AGT não ultrapasse 1% das calorias totais ingeridas, torna-se relevante o estudo do consumo desses isômeros, já que no Brasil ainda não há estudos epidemiológicos deste tipo. Objetivos: Conhecer o consumo de AGT por adolescentes de escolas pública e privada bem como verificar se o mesmo é superior ao sugerido pela I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência. Metodologia: A amostra foi composta por alunos de 5ª à 8ª série, com idade entre 10 e 19 anos, de ambos os sexos, de uma escola pública e uma escola privada. O consumo alimentar dos adolescentes foi obtido através da aplicação do R24 horas e QFCA. A quantidade dos isômeros *trans* encontrada foi avaliada segundo os dados da TACO, sendo os alimentos ausentes na referida tabela avaliados através de seus respectivos rótulos. Além desses instrumentos, foi utilizado o registro fotográfico contendo medidas caseiras. Resultados: Foram avaliados 198 adolescentes, 151 da escola pública e 47 da escola privada. Observou-se que a média de freqüência de consumo semanal de alimentos contendo AGT foi de 3,78 na escola pública e 3,74 na escola particular. Detectou-se que o consumo médio diário de AGT foi de 4,79g na escola pública e 5,91g na escola particular. Já a relação entre AGT e valor calórico total foi em média de 2,03% na escola pública e 2,59% na escola particular. Os alimentos, contendo (AGT), mais consumidos nas escolas foram: pão de sal, leite, carne de boi, sorvete, biscoito recheado, manteiga, chocolate, batata frita industrializada, carne de porco e maionese. Conclusão: O consumo médio de AGT (g), bem como a média do percentual de AGT em relação ao consumo energético foi maior na escola particular. Destaca-se também que neste estudo que ambas as escolas consumiram percentuais superiores ao sugerido pela I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência.

PS-03-168

CONSULTORIA EM EDUCAÇÃO NUTRICIONAL - UMA PRÁTICA ESSENCIAL PARA A FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

JANINNE ZALESKI SOUZA; ARIANNA DE MIRANDA NOGUEIRA; FRANCINE MARIA ALVES; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os hábitos alimentares sofreram adaptações para hábitos pouco saudáveis, o que se têm associado a desvios ponderais e desenvolvimento de deficiências nutricionais. Objetivos: A partir do exposto, foi realizada uma consultoria de educação nutricional, com o intuito de orientar a população mais carente quanto à alimentação saudável, fornecendo alternativas alimentares para a condição financeira dessa população. Metodologia: A educação nutricional foi realizada em dois encontros: no primeiro, foi feita uma dinâmica; onde a partir da brincadeira batata-quente as pessoas que ficassem com a "batata" estouravam um balão, pegavam a figura de alimento que se encontrava dentro dele e classificavam-na em saudável ou deve-se evitar. Após, os estudantes de nutrição envolvidos na atividade falavam algumas propriedades do alimento e forneciam uma orientação sobre a melhor maneira de consumi-los. A segunda etapa foi realizada um mês após a primeira, onde no primeiro momento as pessoas relataram o que elas já haviam modificado em sua alimentação e, no segundo, elas montavam um prato de comida através de recortes de alimentos levados pelos estudantes de nutrição. Após, discutia-se sobre o prato montado por cada um, falando sobre a combinação de alimentos presentes e como montar um prato saudável com baixo custo. Resultados: A educação nutricional foi bem sucedida, sendo que todos os participantes elogiaram o trabalho prestado. No primeiro momento estavam presentes 12 pessoas, enquanto na segunda visita o número subiu para 23, o que mostra que a população atendida apreciou o serviço. O único ponto falho foi o número de visitas, pois em apenas 2 visitas não tem como realizar um trabalho de intervenção com o grupo, que seria o ideal. Conclusão: Através desta experiência foi possível destacar o quão importante é o papel do nutricionista na sociedade, pois é seu dever instruir a população quanto à alimentação saudável.

PS-03-169

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL PRÉ E PÓS-INTERVENÇÃO DE UM GRUPO INTERDISCIPLINAR DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM DIABETES

ANITA SACHS; TERESA ZANELLA; BIANCA SANT'ANNA PIRES; CLARISSA BAIA UEZIMA; FERNANDA SANCHES CARVALHO; AUGUSTO PIMAZONI NETO; GRUPO EDUCAÇÃO CONTROLE DIABET GECD; PATRICIA TOMITA FAN

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Grupo de Educação e Controle de Diabetes propõe intervenção interdisciplinar e uma nova abordagem para o tratamento do diabetes utilizando o conceito da Glicemia Média Semanal (GMS), cuja essência é direcionar o tratamento baseando-se num valor médio dos níveis de glicose sanguínea referentes a testes de glicemia capilar. Objetivos: Avaliar impacto de intervenção interdisciplinar no tratamento do Diabetes. Metodologia: Foram analisados os dados da GMS e IMC de 23 pacientes do sexo masculino acompanhados no período de novembro de 2007 a dezembro de 2008. Resultados: Dados pré-intervenção: idade média de 59 anos (DP + 9,6 anos), média de peso corpóreo de 79,5kg (DP + 15,3kg), média de IMC 27,8 kg/m2, 17,4%, do grupo estavam com IMC considerado eutrófico (18,5 a 24,9 kg/m2), 52,2% com sobrepeso (25 a 29,9kg/m2), 21,7% com obesidade I (30 a 34,9 kg/m2) e 8,7% estavam com obesidade II (> 35 kg/m2). Quanto à GMS, 171 mg/dL (DP + 55,9 mg/dL) foi a média do grupo. 30,4% apenas estavam com a GMS < 150 mg/dL. E neste grupo, 57,2% estavam com sobrepeso e 42,8% com obesidade grau I. Dados pós-intervenção: Média de 7 consultas para cada participante (DP + 3,3). Média de peso corpóreo 80,5 kg (DP + 15,6kg), média de IMC foi de 27,3 kg/m2 (DP + 4,2kg/m2). 13% estavam em eutrofia, 56,6% com sobrepeso, 21,7% com obesidade I e 8,7% com obesidade II. Sobre a GMS, a média foi de 134mg/dL. 65,2% estavam com a glicemia abaixo de 150 mg/dL. Deste grupo, 4,3% estavam em eutrofia, 39,1% com sobrepeso, 17,4% em obesidade I e 4,3% com obesidade grau II. 56,5% dos indivíduos perderam peso (totalizando 25kg), 34,8% tiveram aumento no peso (22kg) e 8,7% mantiveram o peso inicial. Conclusão: Houve melhora significativa no controle glicêmico do grupo analisado e, apesar da proporção de peso perdido e peso ganho do grupo não ter mostrado diferença estatisticamente significante, o número de homens que apresentou redução de peso e o melhor controle glicêmico do grupo em geral, indica que houve adesão por maior parte dos participantes indicando sucesso das intervenções do grupo interdisciplinar.

PS-03-170

ESTÁGIOS DE MUDANÇA PARA CONSUMO DE ÓLEOS E GORDURAS, SEGUNDO MODELO TRANSTEÓRICO EM USUÁRIOS DE SERVIÇO DE PROMOÇÃO À SAÚDE DE BELO HORIZONTE - MINAS GERAIS, BRASIL

RENATA ANDRADE MEDEIRO MOREIRA; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

Instituição: Escola de Enfermagem da UFMG

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os agravos não transmissíveis possuem fatores de risco como sedentarismo e hábitos alimentares inadequados, incluindo consumo excessivo de óleos e alimentos gordurosos, que são passíveis de intervenções. Objetivo: Avaliar estágio de mudança comportamental para óleos/gorduras, segundo Modelo Transteórico (MT) em usuários com idade igual ou superior a 20 anos de Serviço de Promoção à Saúde, Academia da Cidade do Distrito Sanitário Leste de Belo Horizonte-MG. Métodos: Estudo transversal com usuários do Serviço de Promoção à Saúde. Utilizou-se algoritmo adaptado para consumo de óleos/gorduras (Greene et al., 1998), três recordatórios 24 horas (R24) para avaliação quantitativa do consumo de lipídios, e teste "Como está sua alimentação" (Brasil, 2007) para avaliar a qualidade da ingestão alimentar. Realizou-se análise descritiva dos dados. Resultados: Dos 145 avaliados, 91% eram mulheres, com idade média de 53,4±12,3 anos. O consumo excessivo de lipídeos; ácidos graxos saturado, monoinsaturado e poliinsaturado; e colesterol foi 20,7%, 33,8%, 9,7%, 34,5% e 18,6%, respectivamente. O tipo de gordura mais utilizado para preparar as refeições foi o óleo vegetal (97,2%), sendo elevada a mediana de consumo per capita - 587,5 mL/mês (133,3-2700mL/mês). O consumo de leite/derivados (60,7%) foi principalmente do tipo integral; sendo que 76,6% retiravam gordura aparente da carne e pele do frango; 51,0% passavam manteiga ou margarina em pães, bolos ou rosquinhas; e 27,6% consumiam frituras, salgadinhos e embutidos 2-3 vezes/semana. Segundo MT, 2,8% classificaram-se em estágios de pré-contemplação, 9,0% contemplação e 11,7% decisão (não implementaram mudanças); e 20,7% em ação e 50,9% manutenção (reduziram consumo de alimentos gordurosos há >6 meses). Quando reclassificados, segundo a média de consumo de lipídeos, dos usuários em ação 4,1% foram para os estágios de contemplação, 2,8% decisão e 13,8% para ação. Já os que se encontravam em manutenção 2,8% foram reclassificados em pré-contemplação, 6,9% contemplação, 9,7% decisão, 15,2% ação e 21,4% em manutenção. Conclusões: Observou-se consumo elevado de óleos/gorduras, o que corrobora com a necessidade de reclassificação dos usuários que se classificaram em ação e manutenção. Tais dados indicam a percepção errônea do comportamento alimentar e necessidade de avaliação mais precisa para a definição de estratégias de intervenção a fim de que essas sejam mais efetivas.

PS-03-171

ANÁLISE DOS HÁBITOS ALIMENTARES DE FUNCIONÁRIOS DE UMA EMPRESA DE GRANDE PORTE DA REGIÃO DE LIMEIRA, SÃO PAULO

VANESSA REIS; LAUDICEIA SOARES URBANO

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: De acordo com um dos objetivos do PAT, melhorar o estado nutricional do trabalhador, através do programa de educação alimentar, pretende estimular as empresas a adotar um processo educativo permanente, resgatando da dieta brasileira mudanças desejáveis e aspectos positivos do atual padrão de consumo, padrão este considerado um importante fator de risco para uma série de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Os hábitos alimentares podem não somente influenciar o estado de saúde, como também determinar se o indivíduo irá desenvolver ou não alguma DCNT. Devido a necessidade de diminuir a incidência destas doenças, responsáveis por cerca de 75% das mortes em todo país, uma das principais recomendações da OMS foi o aumento no consumo de frutas e hortaliças, importantes alimentos na composição de uma dieta saudável, pois são fontes de minerais, vitaminas, fibras alimentares, antioxidantes, além de outros componentes com propriedades funcionais, que protegem o organismo contra o envelhecimento precoce, aterosclerose, câncer entre outras doenças. Objetivos: O presente trabalho tem por objetivo avaliar o consumo de frutas e hortaliças, bem como do estado nutricional de trabalhadores de uma empresa da região de Limeira, São Paulo. Metodologia: Foi aplicado um questionário tipo anamnese sobre a prática de atividade física, número de refeições diárias, assim como sobre o consumo de frutas e de hortaliças. Foram ainda aferidos peso e estatura, utilizados no cálculo do IMC. Resultados: Foram avaliados 140 funcionários (105 homens e 35 mulheres) com idade média de 29,1±8,5 anos. A média de peso foi de 73,9±12,8 kg, média de estatura de 172,4±0,08 cm e de IMC 24,79+3,5 kg/m2. De acordo com a classificação do IMC, 57% dos indivíduos apresentaram-se em eutrofia e 47% apresentaram-se com excesso de peso. Em relação ao consumo alimentar, 43% dos trabalhadores realizam 3 refeições ao dia, enquanto que 18% dos homens e 11% das mulheres consomem apenas 2 refeições ao dia. Para o consumo de frutas, 56% dos indivíduos relataram consumir ao menos 1 porção ao dia. Já para o consumo de hortaliças, 68% dos homens consome pelo menos 1 porção, enquanto que para mulheres, este valor é de 53%. Conclusão: A atuação do nutricionista é essencial no trabalho de prevenção nas empresas, por meio de palestras, campanhas educativas e orientação alimentar, a fim de se melhorar a qualidade de vida dos funcionários e o rendimento da empresa como um todo.

PS-03-172

PROTOCOLO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL PARA UM CENTRO DE REFERÊNCIA PARA PREVENÇÃO E CONTROLE DE DOENÇAS ASSOCIADAS À NUTRIÇÃO

SAMANTHA CAESAR ANDRADE; BRUNA ELIAS REBELLO; MARTA GERMANO PRADO; SANDRA ROBERTA GOUVEA VIVOLO; VIVIANE LAUDELINO VIEIRA

Instituição: CRNUTRI - FSP/USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A demanda por orientação nutricional tem crescido face ao aumento da prevalência de doenças crônicas. Objetivos: Propor protocolo de atendimento nutricional para um centro de referência para prevenção e controle de doenças associadas à nutrição. Metodologia: O trabalho foi desenvolvido em um centro de saúde na cidade de São Paulo. Foram identificados os diagnósticos mais prevalentes dos usuários atendidos por Nutricionista de agosto a outubro de 2008 para a definição dos ambulatórios de atendimento nutricional. A elaboração do protocolo foi baseada nos recursos disponíveis na rede pública, em experiências locais prévias, reuniões com especialistas multiprofissionais e revisão da literatura. Resultados: Foram criados ambulatórios de síndrome metabólica (ASM), diabetes (ADM), excesso de peso (AEP) e geral (AG), contendo atendimentos individuais e em grupo. As atividades são desenvolvidas por nutricionistas do centro de saúde, alunos de graduação e aprimorandos. Inicialmente, realiza-se triagem nutricional com o usuário: circunferência de cintura aumentada (>80 para mulheres e >90 para homens) e mais dois fatores entre glicemia>100mg/dL, HDL<40mg/dL para homens e HDL<50mg/dL para mulheres, triglicérides>150mg/dL e hipertensão arterial, é encaminhado para o ASM; usuário com medicação anti-diabética participa do ADM e se apresentar sobrepeso/obesidade e não se encaixar nos ASM e ADM, irá para o AEP. De acordo com o ambulatório, o usuário é encaminhado ao atendimento em grupo (3 encontros enfocando alimentação saudável). Ao final, são avaliadas a evolução, participação e compreensão do conteúdo pelo paciente. Havendo necessidade, é encaminhado para o atendimento individualizado ou para um dos outros grupos oferecidos. O atendimento individual caracteriza-se por 3 consultas quinzenais e uma mensal, podendo ser prolongado conforme a necessidade individual. São realizados anamnese, antropometria e avaliados exames bioquímicos, que auxiliam nas orientações para hábitos alimentares, visando metas específicas (perda de peso, o controle pressórico, glicêmico, lipídico, prevenção de complicações e outras). Ao final o paciente é reavaliado a fim de se identificar a necessidade de se manter ou não o acompanhamento nutricional. Em caso de alta, ele é orientado quanto à manutenção dos hábitos alimentares saudáveis. Conclusão: O protocolo sugerido está de acordo com as necessidades de saúde identificadas em um centro de saúde do SUS, elaborado com recursos baixos.

PS-03-173

ASSOCIAÇÃO DA HIPERTRIGLICERIDEMIA COM MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS EM ADOLESCENTES

SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA; CLÉLIA OLIVEIRA LYRA; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO; CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS MORAIS; RICARDO FERNANDO ARRAIS; ALINE TUANE OLIVEIRA CUNHA; SUZYLANE ANNUSKA GUERRA SILVA; INGRID FREITAS SILVA; LÚCIA DE FÁTIMA CAMPOS PEDROSA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As alterações do perfil lipídico estão relacionadas com o excesso de peso e a obesidade centralizada e são consideradas fatores de risco para as doenças cardiovasculares, já na infância. Objetivos: A hipertrigliceridemia foi comprovadamente relacionada à obesidade e a distribuição do tecido adiposo, configurando fator de risco para as doenças cardiovasculares nos adolescentes estudados, o que torna ponto de observância para medidas preventivas para as doenças cardíacas. Metodologia: Estudo transversal com 432 adolescentes de 10-19 anos realizado em 21 escolas públicas de ensino fundamental, selecionados por amostra estratificada em dois estágios. Foram avaliados o perfil lipídico (I DPAIA, 2005), o índice de massa corporal (Cole et al, 2000), a circunferência da cintura (Fernandez et al, 2004) e a razão cintura/altura (Savva et al, 2000). As prevalências de alterações do perfil lipídico, estado nutricional, obesidade centralizada e razão cintura/altura são apresentadas por razão de prevalência (RP) e intervalo de confiança de 95% (IC 95%) para verificar associação. Resultados: Nos adolescentes que apresentaram obesidade, constatou-se maior desfecho de hipertrigliceridemia (RP = 3,06, IC95% = 2,05 – 4,55) e risco no sobrepeso (RP = 2,69, IC95% = 1,94 – 3,74) (X^2 para tendência linear = 36,62, p<0,001). Adolescentes com obesidade centralizada apresentaram uma maior probabilidade de risco para a hipertrigliceridemia (RP = 3,06, IC95% = 2,09 – 4,47), assim como também aqueles com razão cintura/altura aumentada (RP = 3,29, IC95% = 2,43 – 4,47). Conclusão: A hipertrigliceridemia foi comprovadamente relacionada à obesidade e a distribuição do tecido adiposo, configurando fator de risco para as doenças cardiovasculares nos adolescentes estudados, o que torna ponto de observância para medidas preventivas para as doenças cardíacas.

PS-04-087

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS IN NATURA ENTRE PACIENTES DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

MARIA STELLA ROSATI OLIVEIRA; THAIS MARANHÃO NEGREIROS; ESTELA MARIA BARIM; MARIA ANTONIETA B. LEITE CARVALHAES

Instituição: Universidade Estadual Paulista - UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação inadequada e o consumo insuficiente de alimentos vegetais, como as frutas, estão relacionados à maior incidência de doenças como obesidade, diabetes tipo 2, cardiopatias e alguns tipos de câncer. A presença de ampla variedade de frutas em quantidade adequada na dieta pode contribuir para a prevenção destas doenças, garantir dose adequada de vitaminas, minerais e fibras, além de substituir o consumo excessivo de alimentos prejudiciais à saúde, como os ricos em gordura saturada, açúcar e sal. Objetivos: Avaliar a adequação do consumo de frutas in natura entre pacientes atendidos em uma Unidade Básica de Saúde. Metodologia: O estudo foi realizado mediante aplicação de Recordatório de 24 horas em dias úteis, mantendo distribuição similar do número de inquéritos aplicados entre os dias da semana. Posteriormente foi verificado o consumo individual de frutas in natura em porções (sendo uma porção equivalente a 35kcal) utilizando o software Nutwin. Como referência para o consumo adequado, foi utilizada a recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira, elaborado pelo Ministério da Saúde em 2006, que preconiza o consumo mínimo de 3 porções de frutas/dia. As análises estatísticas foram realizadas no software SAS. Resultados: A amostra foi composta por 200 indivíduos, sendo 136 (68%) do sexo feminino e 64 (32%) do masculino, com idade média de 55,2±16,7 anos. A média do consumo de frutas foi de 2,83 porções com desvio padrão de 3,47. Porém, apesar da média apresentar-se próxima à recomendação, o consumo em porções apresentou-se baixo na maioria dos pacientes, uma vez que 140 (70%) indivíduos consumiram menos de 3 porções de frutas e apenas 60 (30%) alcançaram o recomendado. A variedade de frutas consumidas por cada indivíduo também mostrou-se baixa, com média de 1,15 e desvio padrão de 1,02. Entre as frutas presentes na dieta desta população, destacam-se a banana, consumida por 52 (26%) indivíduos, a laranja por 38 (19%), a tangerina por 33 (16,5%), o mamão por 24 (12%) e a maçã por 19 (9,5%). Conclusão: O estudo realizado possibilitou a verificação de um consumo muito baixo de frutas na referida população, fato que também pode ser notado nas mais variadas regiões do país. Dessa forma, percebe-se claramente a necessidade de ações de incentivo do consumo de frutas e de conscientização com relação ao papel destas na prevenção de doenças. Portanto, uma cultura de alimentação mais saudável deve ser promovida para proteção da saúde da população em geral.

PS-04-088

FATORES QUE INFLUENCIAM O EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS DE ESCOLAS PÚBLICAS LOCALIZADAS EM ÁREAS PERIFÉRICAS

TELMA ANGELINA FARALDO CORRÊA; EMANUELE ZULIANI DE DEUS; TATIANE BERTONI DA SILVA; CIBELEM IRRIBARREM BENITES; RAQUEL GONÇALVES

Instituição: Faculdade de Jaguariúna

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A prevalência do excesso de peso na infância tem aumentado de forma alarmante tanto em países desenvolvidos quanto naqueles em desenvolvimento. O excesso de peso é um dos principais problemas de saúde pública no mundo atual, devido a sua magnitude e consequências, as quais elevam as taxas de morbimortalidade. As mudanças demográficas, socioeconômicas e epidemiológicas ao longo do tempo permitiram que ocorresse a transição nutricional, com diminuição progressiva da desnutrição e aumento da obesidade. Objetivos: Verificar a prevalência de excesso de peso em crianças de escolas públicas localizadas na periferia da cidade e identificar as razões para o desenvolvimento do excesso de peso. Metodologia: A avaliação antropométrica consistiu em medida de peso e altura. A análise dos índices peso/idade, peso/estatura e estatura/idade, com base no critério do escore Z, foi realizada pelo software Avanutri versão 3.1.1. O questionário socioeconômico avaliou as condições de vida das crianças. Os resultados foram submetidos à análise de variância e aos testes: t de Student e qui-quadrado, considerando $p<0,05$. Resultados: Foram avaliadas 86 crianças de 6 a 10 anos, sendo 54 (62,8%) do sexo feminino e 32 (37,2%) do masculino. A frequência de excesso de peso foi de 11,63% (12,50% no sexo masculino e 11,11% no feminino), sendo prevalente (13% maior) nos meninos. A proporção de crianças com excesso de peso no estrato de renda familiar abaixo de 3 salários mínimos (82,6% das famílias) foi de 11,3%. O excesso de peso não se associou à raça, escolaridade materna e a horas de sono inferiores a 8 horas. Dentre os alimentos mais consumidos diariamente foram alimentos fritos e sucos artificiais. O consumo de frutas e hortaliças restringiu-se a algumas vezes por semana, sendo que os vegetais folhosos foram os menos consumidos. Conclusão: A prevalência de excesso de peso nas crianças foi elevada, principalmente nos meninos. O excesso de peso foi prevalente nas crianças de menor renda familiar, mostrando que, após a industrialização e com a transição epidemiológica e nutricional e a globalização, esse estado nutricional está aumentando até nos estratos socioeconômicos menos favorecidos.

PS-04-089

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE ESCOLA PÚBLICA E PARTICULAR

TELMA ANGELINA FARALDO CORRÊA; ANDREZA NATÁLIA PINQUI; TÁBATA ELLEN DE PAULA

Instituição: Faculdade de Jaguariúna

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O estado nutricional está intimamente relacionado à saúde da criança, permeia todo o seu processo de crescimento e exerce influência decisiva nos riscos de morbimortalidade e no crescimento e desenvolvimento infantil, o que torna importante o acompanhamento nutricional dessa população. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de crianças de duas escolas, uma particular e uma pública, e verificar se há associação entre estado nutricional, sexo e tipo de escola. Metodologia: Foram avaliadas 100 crianças de 7 a 10 anos, 51 de uma escola particular e 49 de uma pública. Peso e altura foram medidos e informações de consumo alimentar foram obtidas por meio de recordatório de 24 horas e questionário de freqüência alimentar, respondidos pela criança com o auxílio dos pais ou responsável. A análise da ingestão diária de macronutrientes, cálcio, ferro e vitamina A e dos índices peso/idade, peso/estatura e estatura/idade, com base no critério de escore-Z, foram realizadas com auxílio do *software* Avanutri, versão 3.1.1. Os resultados foram submetidos aos testes: t de *Student* e qui-quadrado, com $\alpha = 0,05$. Resultados: A prevalência de excesso de peso na escola pública foi menor (39%) em relação à particular, enquanto que a de baixo peso foi de 4% maior. Em ambas as escolas, o baixo peso foi prevalente nas meninas, porém sem diferença significativa; já o excesso de peso foi menor nas meninas, com prevalência de 35% menor em relação aos meninos. A freqüência de baixo peso foi de 9,68% no sexo masculino e 10,00% no feminino na escola particular, e 10,00% e 10,53% respectivamente na pública; o excesso de peso foi de 22,58% nos meninos e 5,00% nas meninas e 6,67% e 5,26%, respectivamente, nas referidas escolas. O estado nutricional não se associou ao sexo ou ao tipo de escola. A análise do consumo alimentar indicou uma ingestão insuficiente de energia e carboidratos na escola pública. Em contrapartida, houve um consumo excessivo de lipídios nas duas escolas, sendo 39,2% na particular e 59,2% na pública. Em relação aos micronutrientes, observou-se uma deficiência importante no consumo de vitamina A e cálcio em ambas as escolas. Conclusão: O excesso de peso, na escola particular, e principalmente nos meninos, foi o desvio nutricional de maior destaque. O tipo de escola e o sexo não se associaram ao estado nutricional. O excesso de lipídios e a deficiência de micronutrientes na alimentação foram constatados em ambas as escolas, logo o padrão alimentar das crianças não sofreu influência do tipo de escola.

PS-04-090

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONSUMO ALIMENTAR DE ALUNOS DE UMA FACULDADE DA TERCEIRA IDADE DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ, SP.

ANDREA C. GUERRA MATIAS; SABRINA VALENCIANO BENDILATTI

Instituição: Faculdades Integradas de Santo André - FEFISA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Principalmente nas últimas décadas, a população brasileira envelhece em ritmo crescente. Reconhece-se que o envelhecimento coincide com uma redução progressiva dos tecidos ativos do organismo com modificação das funções metabólicas e perda da capacidade funcional. Situações relacionadas ao envelhecimento e dietas inadequadas podem levar a carências nutricionais. Objetivos: Avaliar o perfil antropométrico segundo IMC dos idosos (>60 anos), e consumo alimentar qualitativo dos alunos matriculados em uma Faculdade da Terceira Idade. Metodologia: Trata-se de um estudo de corte transversal, com 135 alunos, matriculados em uma Faculdade da Terceira Idade, com idade de 46 a 90 anos, com média de 61,4 ± 7,9 anos. Para avaliação antropométrica foi utilizado o Índice de Massa Corpórea (IMC) com classificação proposta pela Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS) no projeto Saúde, Bem-estar e Envelhecimento (SABE). A distribuição do IMC apresentada foi dos alunos maiores de 60 anos (n=73). Os dados sobre consumo alimentar foram coletados através de questionário de freqüência alimentar qualitativo (QFCA). Resultados: Do total dos alunos (n=135), 90,5% são do sexo feminino. A distribuição do IMC foi de 20,5% classificados como baixo peso; 49,3% eutróficos; 13,7% pré-obesos e 16,4% obesos. Mais de 50% dos alunos declararam consumir diariamente frutas, vegetais folhosos, legumes, leite, arroz, feijão e café. Conclusão: O IMC pode ser um bom indicador do estado nutricional de idosos apesar de não refletir adequadamente o teor e a distribuição da adiposidade. Os dados apontam uma alta prevalência de baixo peso, freqüente em idosos já que suas condições de absorção e metabolização de nutrientes estão debilitadas. Todavia, foi observada alta prevalência de pré-obesidade e obesidade, refletindo um provável excesso no consumo. Verificou-se um consumo diário significativo de grupos alimentares importantes para a saúde do idoso, tais como leite, frutas, vegetais folhosos e legumes. No entanto, esta avaliação foi qualitativa sendo necessários outros estudos para entender como os hábitos alimentares, e outras variáveis, influenciam na saúde deste grupo, visando adequar a dieta e promover melhor qualidade de vida na terceira idade.

PS-04-091

CONSUMO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS EM UMA POPULAÇÃO ADULTA

ANA AMÉLIA FREITAS VILELA; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; NAIARA FERRAZ MOREIRA; ANA PAULA MURARO; CASSIA DA SILVA FARIA; REGINA MARIA VERAS GONÇALVES-SILVA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Biociências - UFMT

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A transição nutricional é caracterizada pela redução da desnutrição e o aumento da obesidade na população. O consumo de dietas ricas em lipídios, açúcares e outros alimentos refinados são os principais fatores responsáveis pelo desequilíbrio da ingestão alimentar. O consumo alimentar inadequado e o sedentarismo são fatores importantes para o aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis. Objetivos: Verificar a freqüência de consumo de alimentos saudáveis em uma população adulta. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, com uma amostra extraída de estudo de base populacional, sendo 48,1% do sexo masculino. O consumo alimentar dos indivíduos foi obtido através de um Questionário de Frequência Alimentar (QFA), e a partir deste foram selecionados e agrupados os alimentos considerados saudáveis, segundo as recomendações da Organização Mundial de Saúde. Para testar a diferença entre as médias dos parâmetros avaliados, utilizou-se o teste "t" de Student. Resultados: O consumo energético total dos homens foi de 2808,07 Kcal e das mulheres foi de 2495,71 Kcal. A ingestão de alimentos saudáveis correspondeu a 63,28% do consumo energético total entre os homens e 60,55% entre as mulheres. Quanto ao consumo de alimentos saudáveis a partir das recomendações, verificou-se que em entre as mulheres o consumo ficou abaixo das recomendações em todos os grupos alimentares. Entre os homens, o grupo do arroz foi o que apresentou o maior excesso em relação às recomendações diárias (63,0%), os demais grupos de alimentos mostraram maior percentual de níveis de consumo abaixo das recomendações. Essas diferenças foram estatisticamente significantes. O grupo do leite e derivados apresentou o menor consumo em ambos os sexos (85,0% de déficit nos homens e 82,4% nas mulheres). Os alimentos do grupo do feijão foram os menos consumidos entre as mulheres (77,8% abaixo da recomendação diária). Conclusão: A população estudada consome alimentos saudáveis diariamente, porém sua ingestão, para a maioria deles está abaixo das recomendações.

PS-04-092

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E PERFIL ALIMENTAR DE ALUNOS DE UM CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE ENSINO

ANA PAULA FIORETI; AMANDA CARLA FERNANDES

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A associação de uma dieta rica em gorduras, açúcar e alimentos refinados; e reduzida em carboidratos complexos e fibras; com a diminuição da atividade física da população, tem levado ao aumento progressivo das prevalências de sobrepeso e obesidade, que vem se configurando como um dos maiores problemas de saúde pública no mundo. Estimativas recentes da OMS mostram que mais de dois bilhões de pessoas acima de 15 anos de idade apresentam excesso de peso e, dentre esses, há 400 milhões de obesos no mundo. No Brasil, dados do VIGITEL (2007) mostram que na cidade de São Paulo 43,2% dos adultos apresentam excesso de peso e 13,1% obesidade. Uma alimentação saudável, equilibrada e variada é uma importante ferramenta para o controle do peso corporal e, consequentemente, para evitar sobrepeso e obesidade. Objetivos: Avaliar o estado nutricional e o perfil alimentar de alunos de um curso Técnico em Nutrição e Dietética de uma instituição privada de ensino. Metodologia: Os dados foram coletados por meio de entrevista utilizando questionário padronizado que continha questões fechadas e abertas. O estado nutricional foi avaliado por meio do peso e estatura, sendo o IMC classificado de acordo com os pontos de corte propostos pela OMS. Os dados foram processados e analisados por meio do programa Epi Info versão 3.5.1. Resultados: Foram entrevistados 40 alunos, sendo 38 do sexo feminino com média de idade de 27,6 anos. 72,5% dos alunos relataram que modificaram os hábitos alimentares após o início do curso Técnico em Nutrição e Dietética. As principais modificações relatadas foram o consumo de uma alimentação mais saudável com maior variedade e inclusão de frutas, verduras e legumes; o maior fracionamento das refeições ao longo do dia; o menor consumo de sal, óleo, frituras e doces e o maior cuidado com a higiene na preparação dos alimentos. Pela avaliação do estado nutricional observou-se que 7,5% dos alunos apresentavam baixo peso; 60% eutrofia; 22,5% sobrepeso e 10% obesidade. Conclusão: Concluiu-se que os alunos estão interessados em uma alimentação saudável e equilibrada, visto que a grande maioria efetuou mudanças positivas em seus hábitos alimentares. Também foi possível perceber que a prevalência de sobrepeso e obesidade é bastante elevada entre os alunos do curso Técnico em Nutrição e Dietética que participaram deste estudo.

PS-04-093

EVOLUÇÃO DA PREVALÊNCIA DE ALEITAMENTO MATERNO

REGINA RIBEIRO BRAGHETTO; CÉLIA CRISTINA MACHADO; JULIANA CABRAL OLIVEIRA

Instituição: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTOS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O município desde 1998 realiza ações efusivas para o aumento da prevalência de aleitamento materno. Dentre elas podemos citar o monitoramento dos indicadores do aleitamento materno através da pesquisa de Práticas Alimentares no Primeiro Ano de Vida (AMAMUNIC) do Instituto de Saúde do Estado de São Paulo nos dias de Campanha Nacional de Vacinação, Iniciativa Unidade Básica Amiga da Amamentação (IUBAAM), Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC), Programa do Recém Nascido de Risco, parceira com o Banco de Leite, vigilância da lei que protege os alimentos de primeira infância, bicos,chupetas e mamadeiras. Através dessa ações aumentamos nossa prevalência de aleitamento materno. As informações geradas servem para a discussão sobre a implementação de políticas públicas de incentivo, proteção, promoção e apoio ao aleitamento materno. Objetivo: Obter indicadores das práticas de aleitamento materno de crianças abaixo de um ano visando proteger, promover e apoiar o aleitamento materno. Metodologia: A metodologia utilizada para que esse banco de dados seja mantido e as políticas públicas construídas, são: - Realização do AMAMUNIC, bianualmente, desde 1998; - Capacitação de profissionais na IUBAAM e IHAC; - Ações da vigilância sanitária com relação a Nbcal; - Grupos de aleitamento materno e gestantes nas Unidades de Saúde e Maternidade. Resultados: Como resultados desses dez anos de intervenções, temos abaixo os dados obtidos através das pesquisas (AMAMUNIC) realizadas: - Distribuição de crianças menores de **6 meses em aleitamento materno exclusivo**: **1998** - 35,6%, **2002** - 40,5%, **2004** - 40,7%, **2006**- 47,2% e **2008** - 58,82%; - Distribuição de crianças menores de **4 meses em aleitamento materno exclusivo**: **1998** - 46,2%, **2002** - 52,7%, **2004** - 48,7%, **2006**- 58,9% e **2008** - 71,9%; - Distribuição de crianças de **0 a 12 meses em aleitamento materno**: **1998** - 68,8%, **2002** - 71,8%, **2004** - 74,6%, **2006**- 75,9% e **2008** - 76,8%; Conclusão: Através das ações realizadas o município consegue proteger, promover e apoiar o aleitamento materno, com isso implementar políticas públicas sobre esse tema. A pesquisa AMAMUNIC também é de grande valia, pois temos um banco de dados importante sobre aleitamento materno que nenhum outro município do estado possui, facilitando qualquer intervenção que deva ser feita à nível municipal sobre o tema. Com todos esses anos de trabalho verificamos a criação de uma rede de profissionais de saúde com olhar mais aguçado para o aleitamento materno e com isso reduzimos nossa mortalidade infantil.

PS-04-094

ESTADOS PRÉ-DIABÉTICOS DIFEREM QUANTO AOS HÁBITOS ALIMENTARES, CARACTERÍSTICAS ANTROPOMÉTRICAS, BIOQUÍMICAS E RESISTÊNCIA À INSULINA?

CAMILA RISSO BARROS; LUCIANA D FOLCHETTI; MILENA M PIRES; NATÁLIA P R LOPES; EMANUEL P SALVADOR; ANTONELA SIQUEIRA-CATANI; SANDRA R G FERREIRA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Está consagrado que a glicemia de jejum alterada (GJA) e a tolerância à glicose diminuída (TGD) caracterizam não apenas estágios intermediários na história natural do diabetes tipo 2, mas também aumento do risco cardiovascular. Porém, não é consenso se um destes estados representa maior risco cardiometabólico em relação ao outro. Objetivos: Este estudo avaliou se os estados pré-diabéticos diferem quanto aos hábitos alimentares, características antropométricas, bioquímicas e resistência à insulina. Metodologia: Indivíduos com GJA (n=44) e com TGD (n=36) não-tratados foram comparados quanto a parâmetros dietéticos (3 recordatórios de 24 horas), antropométricos e bioquímicos, por meio de teste t de Student. Coeficiente de Pearson foi empregado para avaliar correlações entre variáveis de interesse. Resultados: Os grupos foram similares quanto à distribuição dos sexos e média de idade. O grupo TGD comparado ao GJA apresentou maior consumo de gorduras totais (33,5±5,0 vs. GJA: 31,0±5,7%; $p<0,05$) e de ácidos graxos saturados relativos ao valor calórico total (VCT) (10,9±2,7 vs. 9,6±3,2%; $p<0,05$). Os grupos não diferiram quanto à antropometria, perfil lipídico, insulina de jejum, HOMA-IR e HOMA-β. Houve correlação direta entre ingestão de gordura total relativa ao VCT e HOMA-IR ($r=0,278$; $p=0,014$), além de correlação de gordura total e de ácidos graxos saturados relativos ao VCT com a glicemia de 2 horas ($r=0,321$ e $p=0,005$; $r=0,332$ e $p=0,003$; respectivamente). Conclusão: Conclui-se que indivíduos com TGD consomem maior percentual de gorduras (total e saturadas). Apesar da correlação entre estes achados, o delineamento transversal não permite assegurar que este nutriente poderia estar contribuindo para induzir resistência à insulina e, consequentemente, elevação da glicemia pós-sobrecarga em indivíduos com TGD. O seguimento destes grupos de indivíduos poderá fornecer maiores subsídios para reforçar esta hipótese.

PS-04-095

PROGRAMA DE ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL - PRONUT

CLYVIA WANESSA GÓES SANTOS; FÁTIMA MARIA ANGELIN M SALES; EUNICE CARVALHO AMARAL; ROSILENE COSTA REIS; ROSA MARIA DIAS; LAÍZA DE KÁSSIA MENDE DA CONCEIÇÃO; VIVIANE SANTOS DA SILVA; ANA PAULA PEREIRA OLIVEIRA; ANDRÉA GRAÇAS FERREIR FRAZÃO; LORENNY SANTOS DA COSTA

Instituição: CECAN-NORTE

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Programa de Orientação Nutricional (PRONUT) é um programa de extensão que surgiu da necessidade de se ter maior controle de doenças crônicas não transmissíveis detectadas em maior prevalência por ocasião dos exames periódicos em uma Instituição de Ensino Superior. Sabendo-se que um dos principais fatores determinantes dessas doenças é a má qualidade da alimentação, fez-se necessário intervir de maneira específica neste fator. Objetivos: O Programa busca com isso orientar os servidores em relação à alimentação saudável e promover a melhoria da qualidade de vida através da prevenção e controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição. Metodologia: O PRONUT iniciou em 2009 e atende os servidores públicos por procura espontânea e/ou por encaminhamento médico, na ocasião do exame periódico. O atendimento nutricional é individualizado e com acompanhamento subseqüente, onde são verificadas as medidas antropométricas (peso e altura) para o cálculo do Índice de Massa Corporal, sendo realizada também a orientação nutricional, na qual é ressaltada a importância de uma alimentação saudável, além da prescrição de dieta. Resultados: Foram atendidos 50 servidores públicos com idade média de 48 anos (±9,9), sendo 58,0% do gênero feminino e 42,0% do gênero masculino. A análise a partir do IMC demonstrou que a maioria dos servidores apresentou excesso de peso (75,5%); com relação à freqüência alimentar verificou-se um consumo diário de fruta, salada crua e salada cozida de 44,0%, 14,0% e 12,0% respectivamente; a ingestão de gordura aparente em carnes foi de 40,0% e pele de frango de 28,0%; quando avaliado a adição de sal verificou-se que 10,0% acrescentavam sal nas preparações prontas para o consumo; em relação ao estilo 8,0% dos servidores referiram o hábito de fumar, 46,0% o hábito de ingerir bebida alcoólica e 46,0% não praticavam atividade física. Conclusão: O Programa de Orientação Nutricional possui um papel importante na promoção de práticas alimentares e modos de vida saudáveis, proporcionando melhoria da qualidade de vida e auxiliando na prevenção e tratamento de doenças nesses servidores.

PS-04-096

ALIMENTAÇÃO DE IDOSOS COM DOENÇAS CARDÍACAS - ESTUDO SABE: SAÚDE, BEM-ESTAR E ENVELHECIMENTO, SÃO PAULO-BRASIL

DAIANA APARECIDA QUINTILIANO S. DOURADO; MANUELA FERREIRA ALMEIDA; LUIS ALBERTO GOBBO; MARIA LÚCIA LEBRÃO; MARIA DE FÁTIMA NUNES MARUCCI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças do aparelho circulatório constituem a principal causa de morte da população idosa brasileira. Estudos epidemiológicos têm mostrado que a alimentação inadequada é fator de risco para o desenvolvimento dessas doenças. Objetivos: Comparar a alimentação de idosos, com e sem doenças cardíacas (DCs). Metodologia: A população de estudo foi composta por idosos (≥ 60 anos), de ambos os sexos, participantes do SABE, estudo multicêntrico, epidemiológico, de base domiciliar, realizado em 7 países (América Latina e Caribe). No Brasil, abrangeu 2.143 indivíduos, residentes no município de São Paulo, em 2000, por meio de amostragem probabilística. As variáveis de estudo foram DCs e alimentação, segundo as seguintes características: número de refeições (Nr - 1,2,3), frequência de ingestão de líquidos (Lq ≥ 5copos/dia), laticínios (Lat - 1x/dia), leguminosas (Leg - 1x/semana), carnes (Car - 3x/semana) e frutas, legumes e verduras (FLV - 2x/dia). Os dados foram autorreferidos, com resposta dicotômica (sim ou não). Foram utilizados teste qui-quadrado e estatística descritiva ($p<0,05$). Resultados: Todos os idosos foram analisados (59% mulheres) e a média de idade foi 73 anos (60-100). Desses, 21% (n=456) referiram ter DCs (57% mulheres). Quanto à alimentação, não houve diferença, estatisticamente, significante, entre as características estudadas, segundo idosos com e sem DCs, respectivamente, para Nr (66-70%), frequência de ingestão de Lq (36-39%), de Lat (85-83%), de Leg (93-95%), de Car (91-92%) e de FLV (85-84%). Conclusão: Como os resultados obtidos não corroboram os da literatura, supõe-se que esse fato possa estar relacionado ao método utilizado para identificar a frequência da ingestão alimentar, a qual se referiu à ingestão atual, e, portanto, não reflete a ingestão alimentar habitual, antes do diagnóstico da doença.

PS-04-097

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES BENEFICIADAS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE MARINGÁ/PR.

DANIELE APARECIDA CAPELATO; ALIKA TERUMI ARASAKI NAKASHIMA; FERNANDA LETÍCIA ALVES DE OLIVEIRA; SÍLVIA FENATO

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação e nutrição são consideradas requisitos básicos para a promoção da saúde, possibilitando o crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania. Por esse motivo a estratégia FOME ZERO do Governo Federal do Brasil, lançou, em 2003, o Programa Bolsa Família (PBF), que tem por finalidade promover a transferência direta de renda às famílias mais vulneráveis à fome. Dessa forma, a constante avaliação do estado nutricional dos beneficiários é necessária para a análise da eficácia do programa. Objetivos: Este estudo tem como objetivo avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes que recebem o benefício do PBF no Município de Maringá/PR em 2008. Metodologia: Com este intuito, foi realizada uma coleta de dados através do Sistema de Informações do Ministério da Saúde – DATASUS, referente ao perfil nutricional e classificação nutricional dos indivíduos beneficiados no ano de 2008. Para a obtenção dos dados referentes às crianças e adolescentes foram utilizados os indicadores Peso/Idade e Faixa de Idade, respectivamente. Resultados: Dentre as 132 crianças abaixo de 1 ano de idade, 1,5% apresentavam peso muito baixo para idade, 1,5% baixo peso, 5,3% risco nutricional, 68,9% eutróficos e 22,7% risco de sobrepeso. Já em relação às crianças de 1 a 9 anos de idade, foram cadastradas 1886, sendo que 2,7% eram classificadas como peso muito baixo, 10,9% baixo peso, 19,0% risco nutricional, 23,7% eutróficos e 43,6% risco de sobrepeso. Na faixa etária entre 10 e 14 anos foram cadastrados 1778 indivíduos, sendo que 5,7% apresentavam baixo peso 72,7% eutróficos e 21,5% sobrepeso. Entre os adolescentes de 15 a 19 anos, obteve-se um total de 1913 cadastros, sendo que, desses, 3,5% apresentavam baixo peso, 78,8% eutróficos e 17,8% estavam com sobrepeso. Observa-se que a maioria dos bolsistas analisados apresentou um perfil nutricional dentro da normalidade, seguido pelo sobrepeso e por fim a presença de peso abaixo do adequado. Foi possível perceber que o número de pessoas com baixo peso foi inferior quando comparado às pessoas com excesso de peso. Conclusão: Esses dados podem revelar que além de recursos financeiros, é necessário também o acesso às informações, devendo o benefício ser aliado ao conhecimento, para que dessa forma o objetivo do programa seja alcançado.

PS-04-098

PERFIL DA POPULAÇÃO QUE PROCURA ORIENTAÇÃO DE NUTRICIONISTA PARA ALTERAR O PESO CORPORAL

ALINE DAYRELL FERREIRA; MARIA GABRIELA REIS MARQUES; GABRIELA RESENDE CASTRO; WALESKA TEIXEIRA CAIAFFA

Instituição: Observatório de Saúde Urbana de BH-MG/UFMG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A educação alimentar e nutricional exige um profissional detentor de conhecimentos no campo da ciência da alimentação e da nutrição. Portanto o nutricionista deve ser a referência para os demais profissionais de saúde. Objetivos: Definir o perfil da população que procura orientação de nutricionista para realizar estratégias de alteração do peso corporal, comparado com indivíduos que são orientados de outras maneiras. Metodologia: Foram utilizados dados preliminares (2689 participantes) do inquérito domiciliar "Saúde em Beagá" realizado em Belo Horizonte/MG (2008-2009). O presente trabalho definiu o perfil dos participantes que procuraram a orientação de nutricionista – grupo 1 comparado com o perfil daqueles que foram orientados por outros profissionais de saúde – grupo 2 ou ainda por outros meios – grupo 3. As variáveis explicativas foram sexo, idade, escolaridade, composição corporal (IMC) e estratégias realizadas para alteração do peso. Realizou-se análises descritivas e estatísticas de teste (nível de significância de 95%). Para realização das análises foi utilizado o programa SPSS versão 12.0. Resultados: Dos 816 indivíduos que estavam realizando alguma estratégia para alteração de peso, 73,6% eram mulheres, todos tinham idade ≥18 anos sendo a média de 42,2±14,6 e 89% apresentaram mais de 4 anos de estudo. Foram observados que 3,9% estavam com baixo peso (IMC <18,5 Kg/m²), 28% eram eutróficos (IMC ≥18,5 e < 25 Kg/m²), e 68,1% com excesso de peso (≥ 25,0 Kg/m²). Em comparação com eutróficos e baixo peso, os indivíduos com excesso de peso apresentaram 2 vezes mais chance de procurarem orientações de nutricionistas ($p<0,034$) e 5,8 vezes de serem orientados por médicos ($p<0,001$). Indivíduos que relataram reduzir/aumentar a quantidade de alimentos consumidos tiveram 2,9 vezes mais chance de terem recebido orientações de nutricionista ($p<0,001$). Não foram encontradas diferenças significativas quanto ao sexo, idade, escolaridade e outras estratégias para alteração de peso. Dos 150 indivíduos que relataram ter reduzido o número de refeições diárias, 32% foram orientados pelo grupo 2 e 64% pelo grupo 3, enquanto que dos 55 entrevistados que relataram utilizar medicamentos, 34,5% foram orientados pelo grupo 3. Conclusão: O nutricionista é o profissional habilitado por formação para desenvolver programas e ações de educação nutricional. Portanto, é de grande importância a conscientização da população de que esse profissional seja consultado para que se obtenha resultados positivos e saudáveis.

PS-04-099

OCORRÊNCIA DE PARASITAS GASTRINTESTINAIS EM ESCOLARES DA ZONA NORTE DE MANAUS-AM, 2009.

DEBORAH RODRIGUES DE FREITAS; FERNANDO HÉLIO ALENCAR; TATIANA MELO LOPES; NELI ALFAIA BATISTA; MARGARETH DE SÁ SOARES; DIONÍSIA NAGAHAMA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Há praticamente três décadas a literatura vem apontando como principais problemas nutricionais para os países em desenvolvimento: a Desnutrição-Energético-Proteica - DEP, Anemias carenciais (deficiências de ferro, vitamina C, folatos e B 12), Hipovitaminose A, Cárie dental e Bócio endêmico. Especificamente para a Amazônia, a analise evolutiva das pesquisas regionais destaca a persistência e gravidade dos processos infecciosos, parasitários, carenciais, além da tuberculose, malária, hanseníase e leishmaniose. Objetivos: Objetivando contribuir para a composição do diagnostico da qualidade de vida do homem no contexto amazônico o presente estudo investigou a ocorrência de parasitose gastrintestinal em escolares residentes na zona norte de Manaus. Metodologia: O presente estudo envolveu uma amostra representada por 466 escolares, obtida, aleatoriamente, do fluxo da demanda do Programa Saúde da Família –PSF, para o referido segmento populacional em 2008. Teve como critério de inclusão a condição do escolar ser amazonense e estar matriculado no referido programa. Para avaliação coproparasitológica foram utilizados os métodos de Hoffmann (1919) e Kato (1919), modificado por Katz (1972), sendo cada amostra de fezes conservada em 10 mL do fixador MIF (Mertiolato, Iodo e Formol). O estudo foi desenvolvido após aprovação em Comitê de Ética em Pesquisa, para o devido enquadramento no que se refere aos questionamentos relacionados a pesquisa envolvendo seres humanos. Resultados: Os resultados evidenciaram uma ocorrência de 34,1% de parasitados, com distribuição praticamente homogênea em relação aos gêneros, acometendo indistintamente todas as faixas etárias ($p>0,05$). A análise estatística não evidenciou poder de influência da condição de parasitados como fator determinante da desnutrição do universo estudado ($p>0,05$). Entretanto as variáveis relacionadas a qualidade da moradia, como por exemplo o tipo de construção bem como a existência de sanitário no domicílio evidenciaram associação estatisticamente significativa para a ocorrência de parasitas no contexto analisado ($p<0,05$). Das variáveis sociais investigadas a baixa escolaridade materna foi a que apresentou maior poder de influência para determinar a ocorrência de parasitose gastrintestinal. Conclusão: Considerando-se a intensidade parasitária historicamente registrada na literatura regional, o percentual registrado no presente estudo, possivelmente, seja um reflexo das ações implementadas pelo PSF na área urbana de Manaus.

PS-04-100

ESTADO NUTRICIONAL E INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DE ADIPOSIDADE EM IDOSOS

FABIOLA SOUZA MARQUES; LUANA DIAS DE PAULA; JOYCE MORAES CAMARNEIRO; LORRAINE THAYLA LIMA SOARES; CAMILA MARTINS CAMPOS SILVA

Instituição: Fundação de Ensino Superior de Passos

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A avaliação nutricional nesta fase da vida é criteriosa, já que vários fatores dificultam uma avaliação precisa, como as alterações fisiológicas referentes à idade, alterações da composição corporal do idoso e processos patológicos crônicos. Antropometria no idoso é um importante indicador nutricional, mas as alterações biológicas que ocorrem com o envelhecimento modificam a composição corporal. As principais alterações são: diminuição da massa muscular, aumento da gordura corporal, e em alguns casos encurvamento da coluna e/ou o encurtamento das vértebras. Alguns autores sugerem que a flacidez da pele pode interferir na mensuração das dobras cutâneas, com resultados muitas vezes errôneos. Segundo a Organização Mundial de Saúde, o peso corporal tende a aumentar até a faixa de 60 anos. A diminuição do peso a partir dos 65 anos, principalmente entre os homens, pode estar associada à perda de massa muscular (OMS 1995). Objetivos: Comparar o estado nutricional (IMC=kg/m²) com vários indicadores de adiposidade em idosos. Metodologia: Idosos (N=40; 60 anos e mais), foram avaliados quanto ao índice de massa corporal, perímetro braquial, perímetro da cintura, perímetro do quadril, espessuras das dobras cutâneas triciptal e subescapular, obtidas a partir de procedimentos padronizados, utilizados os pontos de corte propostos pela Organização Mundial de Saúde. As comparações utilizaram o coeficiente de correlação de Spearman e a regressão linear, ajustada para idade. Resultados: Cerca de 50% dos idosos apresentaram pré obesidade e 50% apresentaram obesidade. A prevalência de inadequação do perímetro da cintura e da relação cintura quadril foi superior a 50% entre as mulheres e cerca de 40% para o perímetro da cintura e de 20% para a relação cintura quadril entre os homens, o que se justifica pelo consumo abusivo de medicamentos, má alimentação, retenção de líquido, inchaço e edemas. As medidas relacionadas com adiposidade constataram elevada taxa de gordura corporal para os obesos. Conclusão: A prevalência de obesidade em idosos foi alta tanto em homens quanto em mulheres e o índice de massa corporal guarda relação similar com a adiposidade independente do envelhecimento.

PS-04-101

CORRELAÇÃO DA TRIGLICERIDEMIA COM A INGESTÃO ALIMENTAR DE ADULTOS PARTICIPANTES DE PROJETO DE MUDANÇA DE ESTILO DE VIDA

FERNANDA GIAROLA PEREIRA; ERICK PRADO OLIVEIRA; MAURO MASSAO TAKAHASHI; RODRIGO MINORU MANDA; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: Universidade Júlio de Mesquita Filho

Ag.Financiadora: CAPES, FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Síndrome Metabólica (SM) é composta de patologias incluindo a dislipidemia aterogênica que eleva o risco cardiovascular. A etiologia da SM inclui fatores genéticos, metabólicos e ambientais. Dos fatores ambientais, a dieta é um dos principais determinantes da SM. O triglicerídeo (TG) é um dos cinco componentes da SM com potencial influência da ingestão alimentar. Objetivos: Correlacionar a ingestão dietética com as concentrações plasmáticas de TG em população clinicamente apta para projeto de mudança de estilo de vida, no período de 2004 a 2008. Metodologia: Foram estudados 304 indivíduos (230 mulheres e 74 homens), idade 53,5+10,1 anos. Foi aferido o peso e a estatura, para cálculo do índice de massa corporal (IMC), com IMC médio 29,3 + 5 kg/m2. TG foi dosado pela química seca. A ingestão alimentar foi avaliada mediante método recordatório de 24 horas e calculada através do Software Nutwin versão 1.5. Foi quantificado o valor calórico total da dieta (VCT); % de carboidrato (%CHO); % de proteínas; % de lipídios totais; % de lipídio saturado, monoinsaturado e polinsaturado; fibra alimentar (g/dia). Avaliou-se também o Índice de Alimentação Saudável adaptado (IAS) (MOTTA et al, 2008) e a ingestão do número de porções dos grupos da pirâmide alimentar brasileira. Análise estatística descritiva com Média + Desvio Padrão e correlação de Pearson ajustada para sexo, idade, VCT e IMC; com nível de significância $p<0,05$. Resultados: De todas as variáveis correlacionadas, observou-se correlação significativa positiva para ingestão de açúcar ($r=0,13$ $p<0,05$) e negativa para frutas ($r=-0,13$ $p<0,05$). Conclusão: Na prevenção da hipertrigliceridemia tem-se a ingestão de frutas como fator protetor e a ingestão de açúcares como fator de risco

PS-04-102

ANÁLISE DO PERFIL SÓCIO-ECONÔMICO E PROFISSIONAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS PARTICIPANTES DE UM CURSO DE CAPACITAÇÃO, NO MUNICÍPIO DE ARARAQUARA, SP.

GABRIELA GIANINI GUILHERME; MARIA DA PENHA LONGO MORTATTI CATANOZI

Instituição: Universidade Estadual Paulista - UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças veiculadas por alimentos representam um importante problema de saúde pública e evidências epidemiológicas sugerem que significativa parte destes casos esteja relacionada com falhas na segurança sanitária alimentar durante o preparo dos alimentos. Os manipuladores de alimentos constituem permanente preocupação para as empresas, e programas de treinamento em higiene e segurança alimentar representam importante contribuição para a qualidade dos produtos servidos à população. Objetivos: Este estudo teve como objetivo avaliar o perfil sócio-econômico e os conhecimentos adquiridos pelos manipuladores de alimentos que participaram de um Curso de Capacitação em "Boas Práticas na manipulação de alimentos", no município de Araraquara, SP. Metodologia: Foram avaliados trinta participantes de um curso de capacitação, por meio da aplicação de 2 questionários com questões de múltipla escolha: o primeiro com 18 questões, a fim de obter informações sócio-econômicas e o segundo, com 13 questões, foi aplicado ao final do curso, para avaliar os conhecimentos assimilados. Resultados: Os resultados demonstraram que 70,9% dos participantes eram do sexo feminino, 38,7% com idade entre 18 e 30 anos e 19,3% com idade entre 31 e 40anos, 35,4% eram casados, 85% apresentaram renda mensal de até 2 salários mínimos, 74,1% tinham carteira de trabalho assinada, 23,3% possuíam o 1º grau completo e 50% o 2º grau completo; apenas um participante já havia realizado um curso relacionado à área. Em relação aos conhecimentos adquiridos, a média de acertos foi de 76,9% (10 questões), sendo o maior número de acertos em questões relacionadas à higiene ambiental e doenças transmitidas por alimentos, e a menor proporção de respostas corretas refere-se a questões sobre controle de temperatura e higiene pessoal; 62% dos participantes, afirmaram ter adquirido mais conhecimentos sobre manipulação higiênica dos alimentos durante o curso, quando comparado à prática profissional. Conclusão: Constata-se a importância de cursos de treinamento para a capacitação destes profissionais, pois grande parte das pessoas que atuam nesta área, são jovens adultos sem qualificação profissional adequada. Esforços devem ser feitos para aprimorar o desenvolvimento de políticas públicas para o setor, a fim de reduzir os riscos de transmissão de doenças pelos alimentos.

PS-04-103

ASSOCIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR, COMPOSIÇÃO CORPORAL E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DA CIDADE DE BLUMENAU

GRACIELLA CHIARELLI; RENATA LABRONICI BERTIN; ANDERSON ZAMPIER ULBRICH

Instituição: Universidade Regional de Blumenau - FURB

Ag.Financiadora: FAPESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A nutrição está envolvida diretamente nas modificações da composição corporal do adolescente, principalmente com relação às recomendações nutricionais e aos padrões alimentares adotados por esta população. Portanto, torna-se importante uma avaliação nutricional dessa população, mediante procedimentos e diagnósticos que possibilitem identificar a magnitude, o comportamento e os determinantes dos agravos nutricionais, bem como identificar os grupos de risco. Objetivos: Caracterizar o consumo alimentar, a composição corporal e o estado nutricional da população estudada. Metodologia: O consumo alimentar foi obtido pelo Questionário de Freqüência de Consumo Alimentar. Foi utilizada análise descritiva, de freqüência e teste t de Student com $p<0,05$. Para a adequação nutricional da dieta foi adotado como referência as Dietary Reference Intakes (DRIs), recomendações preconizadas pelo Institute of Medicine (IOM). O estado nutricional foi obtido a partir do Índice de Massa Corporal e classificado pela proposta da Organização Mundial da Saúde. A composição corporal foi estimada utilizando a equação de Slaughter et al. (1988). Resultados: A maioria dos indivíduos apresentou estado nutricional normal (57% eutróficos, 11% sobrepeso/obesidade e 30% baixo peso). Dentre os eutróficos 38% apresentaram percentual de gordura adequado. A dieta caracterizou- se por um consumo energético elevado (>2493,5 kcal) com distribuição de macronutrientes de acordo com as recomendações, porém, 84% dos adolescentes consumiam ácidos graxos saturados em excesso (>10%) e, 46% colesterol em excesso (>300mg/dia). A proteína diferiu estatisticamente entre os sexos ($t=2,234$; $p<0,026$). Em relação aos micronutrientes, verificou-se consumo adequado de vitamina C (463 mg meninos e 369 mg meninas), distinguindo-se significativamente entre os sexos ($t=2,128$; $p<0,034$). O consumo de ferro também apresentou-se adequado entre meninos e meninas (32 e 26 mg, respectivamente), diferindo estatisticamente entre os sexos ($t=2,654$; $p<0,008$). Já o cálcio apresentou consumo adequado entre os meninos (1427 mg) e consumo insuficiente entre as meninas (1187 mg), diferindo estatisticamente entre os sexos ($t=2,239$; $p<0,026$). Conclusão: As anormalidades encontradas na alimentação evidenciam a necessidade de conhecer e avaliar o tipo de alimentação praticada pelos adolescentes, a fim de elaborar estratégias de intervenção, além de auxiliar a prevenção de problemas de saúde relacionados à alimentação.

PS-04-104

OMISSÃO DO CAFÉ DA MANHÃ E O RISCO DE OBESIDADE PARA ADOLESCENTES

GRAZIELA REZENDE; JÉSSICA RODRIGUES OLIVEIRA; ANA MARIA DIANEZI GAMBARDELLA; CRISTINA CARPENTIERI ZÖLLNER

Instituição: FSP-USP, São Paulo, Brasil

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A adolescência, período que se estende dos 10 aos 19 anos de idade que marca a transição da infância à idade adulta, é uma importante fase do desenvolvimento humano em que práticas alimentares estabelecidas se perpetuarão durante a vida adulta. A omissão do café da manhã pode ser fator de risco para o sobrepeso e obesidade, propiciando a instalação de doenças decorrentes da obesidade, tais como, hipertensão, Diabetes Mellitus tipo 2, doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer. Objetivos: Verificar a associação entre a omissão do café da manhã e o risco para a obesidade em adolescentes de uma cidade de um estado da região sudeste do Brasil. Metodologia: Para a seleção da amostra foram sorteados sistematicamente alunos de 4ª a 9ª série de 21 escolas públicas e privadas de um município da região sudeste. Foi realizado inquérito alimentar, nas próprias escolas, por um grupo de pesquisadores treinados, para conhecer o consumo de alimentos. O estado nutricional dos adolescentes foi classificado segundo critério proposto pelo Nacional Center for Health Statistics (NCHS). Resultados: Foram estudados 398 indivíduos, sendo 52,8% do sexo masculino e o restante do sexo feminino. Verificou-se que 85% deste total tomavam o café da manhã (338 alunos), e entre estes 80,9% eram eutróficos e 19,1%, obesos. Entre aqueles que omitiam esta refeição (15%), 78,9% eram eutróficos e o restante obesos. Foi detectada associação entre a omissão do café da manhã e a obesidade. Omitir esta refeição aumentou o risco para a obesidade em 2,1 vezes. Conclusão: O estudo mostrou que há uma forte associação entre a omissão do café da manhã e o risco para a obesidade. Ressalta-se a importância de uma educação nutricional voltada a este público, para a promoção de uma alimentação saudável e a prevenção de doenças.

PS-04-105

ATIVIDADE FÍSICA NO LAZER E EXCESSO DE PESO EM IDOSOS USUÁRIOS DO SUS

LAÍSA RIBEIRO SILVA; BRUNA BITTAR MARTINS; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO; ERIKA APARECIDA SILVEIRA

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O declínio da fecundidade leva ao aumento da longevidade da população, tornando crescente o número de pessoas idosas. A mudança no lazer e na rotina, decorrente do estilo de vida moderno, que prioriza a comodidade em detrimento de atividades que balanceiem o gasto energético, influencia diretamente a saúde e bem-estar. A incorporação da prática de atividade regular à rotina do idoso é uma das formas mais efetivas de manter o peso adequado, e atua no controle do estresse e fatores psicossociais relacionados ao excesso de peso. Objetivos: Estimar a prevalência da prática de atividade física no lazer e do excesso de peso e avaliar a associação entre estas variáveis. Metodologia: Dados oriundos do Projeto Situação de saúde e indicadores antropométricos para avaliação do estado nutricional de idosos usuários do Sistema Único de Saúde de Goiânia – GO. Estudo transversal de base populacional com amostra de 418 idosos (≥ 60 anos). A coleta de dados, abril a outubro de 2008, foi obtida por meio de questionário padronizado e pré-testado. A prática de atividade física no lazer foi avaliada segundo as atividades desenvolvidas no tempo livre ou momentos de folga. Já o excesso de peso foi definido pelo índice de massa corporal > 27kg/m2, Lipschitz, 1994. As análises estatísticas foram feitas no STATA 8.0. Para avaliar associação, o teste Qui-quadrado ($p<0,05$) foi usado. Resultados: Notou-se um predomínio do sexo feminino (66,03%). O maior número de idosos encontra-se entre 60 e 69 anos (48,56%). Quanto à escolaridade, 36,84% estudaram de 1 a 4 anos. A prevalência de sobrepeso na amostra foi de 49,04%, sendo maior entre as mulheres (51,09%). No geral, observou-se uma baixa prevalência de prática de atividade física no lazer (35,65%), mais prevalente nas mulheres (66,67%) que nos homens (59,86%). A prevalência da prática de atividade física no lazer apresentou associação negativa com a idade, escolaridade e sobrepeso ($p>0,05$), sendo de 29,79% para os idosos com 80 anos ou mais. E apenas 35,61% daqueles que apresentam sobrepeso praticavam atividade física. Conclusão: Perante a baixa prevalência da prática de atividade física no lazer, vinculada a grandes ocorrências de sobrepeso, sugere-se maior incentivo à atividade física, especificamente nesse grupo populacional. Visando, assim, melhorar o perfil nutricional e prevenir possíveis co-morbidades decorrentes do excesso de peso.

PS-04-106

CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ADOLESCENTES CADASTRADAS NUMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

LUANNA MONTOVANELI; FLAVIA AULER

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A adolescência é uma fase marcada por mudanças complexas e as necessidades nutricionais são elevadas. O mesmo acontece na gestação, uma vez que a mãe precisa ter estoque nutricional suficiente para ela e para o bebê. Quando se fala em gravidez na adolescência, é importante ressaltar que a demanda nutricional é ainda maior, uma vez que o corpo da gestante adolescente ainda não terminou seu desenvolvimento e ainda é necessário ter estoque nutricional suficiente para que o feto tenha um desenvolvimento saudável. Assim, uma alimentação equilibrada nesse momento é fundamental. Objetivos: O objetivo foi analisar o consumo alimentar de gestantes adolescentes e compará-lo frente aos inquéritos alimentares quantitativos com dados qualitativos. Metodologia: Estudo transversal, descritivo e qualitativo, envolvendo seis gestantes adolescentes cadastradas numa Unidade Básica de Saúde. Inicialmente foram coletados dados econômicos, posteriormente dados antropométricos sendo determinado o estado nutricional pré-gestacional através do índice de massa corporal (IMC) conforme recomendação da Organização Mundial de Saúde (2006) e também o ganho de peso gestacional, e por último uma entrevista estruturada contendo 15 questões referentes à alimentação. Este trabalho foi aprovado pelo CEP da Pontifícia Universidade Católica do Paraná. Resultados: A amostra apresentou idade média de 17,4±1anos, onde 66,7% pertenciam as classes C e D, caracterizando-se por ser de renda média e baixa. Em relação ao estado nutricional pré gestacional, 83,3% da amostra estava com IMC adequado (entre percentil 3 e 85º), porém, em relação ao ganho de peso gestacional, 66% apresentaram baixo ganho de peso. Entre os aspectos relacionados à alimentação observou que a maioria faz uso de óleo vegetal para preparar os alimentos, não acrescentam sal nos alimentos já preparados, consomem frutas e verduras ao menos uma porção ao dia e fritura pelo menos 3 vezes por semana. Todas relataram uso de açúcar e todas responderam também que é importante a mudança da alimentação durante a gravidez, porém nem todas iniciaram essa mudança. Frutas e verduras foram os alimentos mais citados e de maior importância a serem consumidos na gestação. Conclusão: Concluiu-se que a atuação do nutricionista é bastante importante na educação alimentar durante a gestação principalmente entre as adolescentes, onde existem hábitos alimentares errôneos e aumento da demanda de nutrientes.

PS-04-107

OFICINAS CULINÁRIAS COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA - UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

LUCIANA SILVA COSTA
Instituição: SMS / Patos de Minas (MG)

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A promoção da alimentação saudável é parte fundamental na promoção da saúde, sobretudo em crianças e adolescentes, em fase de crescimento e desenvolvimento. Bons hábitos alimentares também contribuem para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, cuja prevalência aumenta a cada dia. Neste contexto, a educação nutricional tem um papel de destaque na promoção de hábitos alimentares saudáveis, uma vez que proporciona os conhecimentos e motivação necessários para modificar atitudes e formar hábitos de uma alimentação saudável e adequada. Objetivos: Relatar a experiência do desenvolvimento de oficinas culinárias como forma de educação nutricional para crianças e adolescentes. Metodologia: Foram realizadas oficinas culinárias em uma Associação Comunitária com crianças e adolescentes de 8 a 14 anos, com média de 10 participantes. As oficinas eram iniciadas com dinâmicas que envolviam desde jogos sobre o conhecimento dos alimentos e suas propriedades nutricionais, até a confecção de aventais para uso nas atividades culinárias. Em seguida, os participantes eram instruídos quanto aos cuidados de higiene necessários para a manipulação de alimentos e se dirigiam à cozinha, onde era apresentada a receita a ser elaborada. Para execução da preparação, todas as tarefas eram divididas entre os participantes e ao final, ocorriam degustação e avaliação da mesma. Resultados: A realização das oficinas culinárias possibilitou o incentivo à adoção de práticas alimentares saudáveis entre os participantes, de forma interativa, com a elaboração de preparações saborosas e diversificadas, que buscavam integrar conceitos como nutrição, higiene, baixo custo e aproveitamento integral de alimentos. A atividade proporcionou ainda a troca, o aprendizado e a integração entre os participantes, desenvolvendo a autonomia e o autocuidado em relação à alimentação com o conhecimento do valor nutritivo dos alimentos. Conclusão: A adoção das oficinas culinárias trouxe inovações nas práticas de educação nutricional, contribuindo para a incorporação de novos conceitos de alimentação no cotidiano. É importante ressaltar que a participação neste tipo de atividade permite aos participantes, quando mobilizados, disseminar os conhecimentos aprendidos, influenciando também seu ambiente familiar.

PS-04-108

FATORES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO

MILENA NESPECA; DENISE CAVALINI CYRILLO
Instituição: PRINUTHA - PRONUT/USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O aumento da prevalência da obesidade é um fato preocupante, na medida em que se constitui em fator de risco para Doenças Crônicas não Transmissíveis. Ênfase tem sido dada ao combate à obesidade, por meio da modificação do padrão alimentar e redução do sedentarismo. Conhecer os determinantes sócio-econômicos do excesso de peso das pessoas torna-se objeto de estudo multidisciplinar em que a questão nutricional é tratada no contexto histórico social e não apenas sob os prismas biológicos e de consumo alimentar. Objetivos: Analisar a prevalência de sobrepeso e obesidade de funcionários não docentes da Universidade de São Paulo (USP) e verificar os fatores que influenciam na presença dessa doença. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal do tipo exploratório, com amostra de 275 funcionários. Foram usadas variáveis socioeconômicas, demográficas, antropométricas (IMC) e de consumo alimentar. Para analisar a qualidade da dieta foi calculado o Índice de Alimentação Saudável (IAS) e seus componentes (grupos alimentares, percentual de gordura total e saturada, colesterol e variedade alimentar). A partir da amostra, estimou-se um modelo, por meio de regressão logística binária, sobre a relação das variáveis com o estado nutricional. Resultados: A população estudada é jovem e apresenta alto nível de educação. A maioria dos participantes (55,4%) foi classificada como não praticantes de atividade física. O IMC médio encontrado foi 26,6kg/m2 (±4,47kg/m2). Elevada proporção foi classificada com sobrepeso (42,5%), além disso, houve um número considerável na faixa de obesidade (19,8%). A média de ingestão de energia e sua composição em macronutrientes, além do consumo de gordura saturada e fibras não se apresentaram de acordo com as recomendações da OMS. Analisando o IAS, encontrou-se que 83% dos funcionários apresentaram dieta que necessita de modificação. Dos fatores estudados na regressão logística, apenas o IAS não se mostrou estatisticamente significante ($p<0,001$). Conclusão: O bom estado nutricional somente é mantido quando há equilíbrio entre ingestão alimentar e o gasto energético. Os hábitos alimentares inadequados e o sedentarismo são os principais aspectos que podem levar a esse desbalanço. Se a ingestão exceder ao gasto, devido ao maior aporte de alimentos calóricos e/ou por causa da inatividade física, surge o excesso de peso, o que está sendo mais observado nos dias atuais.

PS-04-109

TABAGISMO, NÍVEL SOCIO-ECONOMICO E ETILISMO NA ADOLESCÊNCIA

PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; ANA AMÉLIA FREITAS VILELA; ANA PAULA MURARO; NAIARA FERRAZ MOREIRA; CÁSSIA DA SILVA FARIA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA ; REGINA MARIA VERAS GONÇALVES-SILVA

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Biociências - UFMT

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Na adolescência inicia-se o processo de busca da identidade, e com isso os indivíduos incorporam novos hábitos ao seu estilo de vida, dentre eles os relacionados ao uso de tabaco, sendo este um forte fator para dependência do tabagismo na idade adulta. Objetivos: Avaliar a prevalência e fatores associados ao tabagismo em uma amostra probabilística de adolescentes. Metodologia: Estudo de corte transversal realizado através de amostragem por conglomerados em dois estágios, com adolescentes de 14 a 19 anos, do ensino médio público e privado. Os dados foram coletados em sala de aula através de questionário de auto-preenchimento. De acordo com a experimentação do tabaco, os adolescentes, foram classificados em: nunca experimentou e já experimentou (incluindo o uso de narguilé). Foi considerado fumante o estudante que admitiu ter fumado em 1 ou mais dias nos últimos 30 dias. A classificação socioeconômica foi realizada segundo os critérios da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisas. Na análise bivariada foi utilizada a razão de prevalência e seu respectivo intervalo de confiança de 95% como medida de associação entre o tabagismo e as variáveis independentes analisadas. A análise multivariada foi realizada através de regressão logística, tendo como medida de associação a odds ratio (OR). Resultados: Foram avaliados 1209 adolescentes, sendo 55,1% do sexo feminino, com média de idade de 16,0 ± 1,1 anos. Em relação à experimentação de tabaco, 29,7% dos adolescentes referiram já ter experimentado, e 6% informaram ser fumantes. Após ajustes para variáveis de confusão verificou-se que o hábito de fumar associou-se com o sexo masculino (OR= 2,22; IC= 1,32 – 3,74), pertencer à classe social mais alta (OR= 2,24; IC= 1,22 – 4,13) e fazer uso de bebidas alcoólicas (OR= 1,66; IC= 1,03 – 2,69). Conclusão: Os dados deste trabalho demonstram uma baixa prevalência de tabagismo na população investigada frente aos demais estudos realizados no país, no entanto, representa um número considerável de adolescentes propensos a desenvolverem doenças cardiovasculares e/ou respiratórias. Além disso, evidenciam a necessidade de ações educativas voltadas para os adolescentes do nível sócio-econômico mais elevado.

PS-04-110

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DOS INDIVÍDUOS PARTICIPANTES DO PROJETO "HORTA SOLIDÁRIA" NO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

RAQUEL GONÇALVES; ANELISE DALBÓ; CASSIA APARECIDA PRATES XAVIER; MARIA KATY ANNE VALEN GUIMARÃES

Instituição: FACULDADE DE JAGUARIÚNA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os problemas nutricionais variam entre diferentes regiões, populações urbanas e rurais, famílias de uma comunidade e entre crianças de uma mesma família. Essas variações, podem ser explicadas pelo grau de desenvolvimento e nível de estabilidade econômicos entre outros fatores. A deficiência do estado nutricional da população, em geral, pode derivar ainda da ocorrência de doenças infecto-contagiosas, de alimentação inadequada, de precárias condições sociais, educacionais e econômicas da família. A redução do consumo de hortaliças pode favorecer o aumento da prevalência das doenças crônicas no Brasil. Objetivos: Avaliar o estado nutricional, hábitos alimentares, condições de vida e ocupação, e informações sobre as hortas cultivadas pelas famílias participantes do projeto "horta solidária" em um município do estado de são paulo. Metodologia: Foi realizada entrevista para investigação dos hábitos alimentares, informações sobre saúde, conservação e higienização das hortaliças e cultivo das hortas caseiras pelas famílias. Foram coletados dados antropométricos (peso e altura) dos membros da família. O estado nutricional foi classificado segundo o índice de massa corporal. Para avaliação dos hábitos alimentares foi utilizada anamnese alimentar e inquérito dietético (dia alimentar habitual). Resultados: Em relação ao nível de escolaridade dos integrantes adultos do projeto a maioria concluiu o ensino médio (45%), 11% concluíram o superior, 11% o ensino incompleto e 33% freqüentou e concluiu o ensino fundamental. Observou-se que o alimento mais consumido foram as hortaliças (32%), como alface, chicória, almeirão e couve. O consumo diário de arroz, feijão e carne foram respectivamente 20%, 18% e 15%. Foi relatado pelos entrevistados que as hortaliças fazem parte das refeições principais do dia-a dia na forma de saladas e cozidos. Dos adultos avaliados, 40% apresentaram sobrepeso e 30% obesidade. Entre os idosos, 50% foram classificados como obesos e 25% com sobrepeso. 33,33% dos adolescentes apresentaram obesidade e 33,33% sobrepeso. Entre as crianças, todos estavam eutróficas. Conclusão: Foi possível observar que todos consomem diariamente hortaliças, devido ao fato de possuírem uma horta em suas residências.Os alimentos mais consumidos foram: arroz, feijão, carne e as hortaliças cultivadas na horta. Quanto à avaliação nutricional, observou-se que o 70% dos adultos, 50% dos idosos e 66,66% dos adolescentes apresentaram algum grau de obesidade. As crianças avaliadas foram classificadas como eutróficas.

PS-04-111

ASPECTOS METODOLÓGICOS DE REVISÃO SISTEMÁTICA SOBRE SUPLEMENTAÇÃO DE SELÊNIO DURANTE A GESTAÇÃO

ALINE BRANDÃO MARIATH; DENISE PIMENTEL BERGAMASCHI; JOÉLCIO FRANCISCO ABBADE; SIMONE GRILO DINIZ

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Apesar do aumento no número de publicações de revisões sistemáticas, verifica-se que muitas destas seguem metodologias diferentes e não apresentam as informações necessárias para o pleno entendimento dos critérios utilizados. Objetivos: Apresentar os passos metodológicos necessários em uma revisão sistemática de literatura utilizando como exemplo o tema da Nutrição: ''avaliação dos efeitos da suplementação de selênio durante a gestação''. Metodologia: São apresentados, discutidos e exemplificados os passos: 1) definição de palavras-chave, 2) identificação de bases de dados, 3) definição de estratégias de busca, 4) realização do levantamento, 5) documentação e armazenamento dos resultados, 6) leitura dos estudos identificados e 7) análise de qualidade. Resultados: Iniciou-se o processo com a definição de palavras-chave relativas à população, intervenção e desenho metodológico de interesse com base em alguns artigos sobre o tema. Construíram-se frases compostas por essas palavras-chave que, com operadores booleanos, ampliaram ou restringiram o número de trabalhos identificados. Estas frases foram elaboradas de acordo com as bases de dados eletrônicas utilizadas (Pubmed, EMBASE e Scopus). O programa EndNote permitiu armazenar os estudos identificados e excluir duplicatas, preparando para as etapas seguintes: leitura, análise de qualidade e seleção dos artigos. Conclusão: Um levantamento criterioso permite a reprodutibilidade do processo e confere-lhe qualidade. Devem ser apresentados no artigo de revisão sistemática os aspectos metodológicos seguidos, incluindo o período do levantamento, as bases e sentenças de busca utilizadas, os instrumentos de avaliação de qualidade e um fluxograma de inclusão e exclusão dos trabalhos identificados.

PS-04-112

A INSERÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO BÁSICA E A MUDANÇA NO CONSUMO DE ALIMENTOS DE CRIANÇAS MENORES DE 01 ANO

REGINA RIBEIRO BRAGHETTO; CELIA CRISTINA MACHADO; JULIANA CABRAL OLIVEIRA

Instituição: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTOS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Há dez anos o município realiza, bianualmente, a pesquisa ''Avaliação de Práticas Alimentares no Primeiro Ano de Vida em Dias Nacionais de Vacinação'' (AMAMUNIC). Essa pesquisa é de extrema valia para o município visto que é um dado fidedigno da introdução da alimentação complementar, pois os dados colhidos referem-se às últimas 24 horas de alimentação da criança, não ocorrendo viés de informação. As informações geradas por essa pesquisa servem para a discussão sobre a implementação de políticas públicas para a correta introdução dos alimentos complementares. Notou-se que a partir da inserção do profissional nutricionista na atenção básica no ano de 2006, ocorreram mudanças no consumo de alimentos de crianças menores de 01 ano. Objetivos: O objetivo dessa pesquisa é a formação de um banco de dados sobre o consumo de alimentos sólidos para que se avalie a introdução correta dos alimentos complementares. Metodologia: A pesquisa é realizada em uma das duas etapas da Campanha Nacional de Vacinação contra a Poliomielite, bianualmente, nos postos de vacinação determinados pelo Instituto de Saúde do Estado de São Paulo de acordo com a população na faixa etária de 0 a 12 meses. Resultados: Comparando as pesquisas anteriores os resultados obtidos foram: - Distribuição de crianças entre 6 e 9 meses que receberam alimentação complementar oportuna contendo **carne** nas últimas 24 horas: 2002 - 72,92%, 2004 - 77,46%, 2006 - 83,68% e 2008 - 91,39%; - Distribuição de crianças entre 6 e 9 meses que receberam alimentação complementar oportuna nas últimas 24 horas: 2004 - 59,67%, 2006 - 58,10% e 2008 - 83,98%; - Distribuição no consumo de **frutas** em crianças de 6 a 12 meses (realizado somente em 2008): 78,82%; - Distribuição no consumo de **legumes** em crianças de 6 a 12 meses (realizado somente em 2008): 93,43%; - Distribuição no consumo de **suco industrializado** em crianças de 6 a 12 meses (realizado somente em 2008): 15,69%; - Distribuição no consumo de **refrigerante** em crianças de 6 a 12 meses (realizado somente em 2008): 8,53%. Conclusão: Através dos resultados obtidos podemos verificar que a inserção do profissional nutricionista na atenção básica esclarece as dúvidas frequentes dos responsáveis no momento da introdução da alimentação complementar e constrõe hábitos alimentares saudáveis nas crianças. Consequentemente teremos uma população mais saudável e com menores chances no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

PS-04-113

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA EXPERIÊNCIA DE VIDA DE IDOSOS

MARIA FÁTIMA GARCIA MENEZES; ELDA LIMA TAVARES; DÉBORA MARTINS SANTOS; CARINA LOUREIRO TARGUETA; SHIRLEY DONIZETE PRADO

Instituição: Instituto de Nutrição - UERJ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Sabemos que o conceito de ''alimentação saudável'' muda conforme o contexto histórico-social, a partir dos diferentes interesses envolvidos. Nos anos recentes, o conceito hegemonicamente veiculado pela ciência da Nutrição mantém forte tendência biologicista, pautado nas recomendações sobre ingestão ideal de nutrientes. A associação dos alimentos com a prevenção de doenças crônico-degenerativas, principalmente entre os velhos, confere ao ato de comer um caráter normativo e disciplinador, de medicalização. Objetivos: Procuramos, neste trabalho, identificar o que significa ''alimentação saudável'' para pessoas idosas e as dificuldades encontradas no cotidiano para a incorporação desse conjunto de preceitos. Metodologia: Para isto, realizamos entrevistas, entendidas como ''conversas com finalidade'', com 202 idosos com mais de 60 anos, em sua maior parte freqüentadores atuais ou pregressos de atividades da Universidade Aberta da Terceira Idade da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, sendo 93,1% do sexo feminino. Tomamos a análise temática como caminho principal para discutir os significados presentes nas falas dos idosos entrevistados. Resultados: As respostas indicam um ideário de ''alimentação saudável'' fortemente vinculado à preocupação com a saúde, no sentido de prevenir ou tratar doenças. O caráter biologicista e medicalizador do ato de comer apresenta-se distanciado do mundo dos desejos e da subjetividade. Como limitantes para a prática regular da ''alimentação saudável'', aparecem: dificuldades relativas ao poder aquisitivo, a vida em família ou na solidão, questões biológicas impostas pelo processo de envelhecimento e também as preferências e ''gostos''. Conclusão: Longe de ser um obstáculo, esse conjunto de dificuldades para manter o ideal nutricional ancorado no paradigma biomédico corresponde a um importante norte que pode nos auxiliar nas reflexões sobre o tema. A partir dessas considerações, acreditamos ser possível enriquecer a noção de ''alimentação saudável'' e sua promoção, agregando efetivamente elementos relacionados à saúde dos sujeitos, enquanto projetos de vida e de felicidade.

PS-04-114

A ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DO TEMPO: UM ESTUDO A PARTIR DE NARRATIVAS DE IDOSOS

CARINA LOUREIRO TARGUETA; SHIRLEY DONIZETE PRADO; MARIA FÁTIMA GARCIA MENEZES; ELDA LIMA TAVARES; DÉBORA MARTINS SANTOS

Instituição: Instituto de Nutrição - UERJ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Nosso interesse nesse trabalho consiste em um olhar sobre a alimentação a partir do foco das Humanidades. Para além, tanto do alimento reduzido a nutrientes ou a elemento propulsor da economia nacional, quanto da nutrição de células, tecidos e órgãos, buscamos deitar novos olhares sobre esse pouco conhecido campo: a alimentação do ser humano em seus significados, simbolismos e representações. Objetivos: Este estudo busca compreender os sentidos e significados relacionados à alimentação, ontem e hoje, através de narrativas de um grupo de idosos. Metodologia: Realizamos uma análise temática dos textos do livro ''Sabores e Lembranças: narrativas sobre alimentação, saúde e cultura'' (2006), uma iniciativa da Universidade da Terceira Idade da UERJ, no qual idosos escrevem sobre o tema ''alimentação e memória''. Resultados: Ao narrar passagens de suas vidas, ontem e hoje, tendo como fio condutor a alimentação, percebemos que os idosos criam textos classificáveis em temáticas comuns, as quais não se excluem ou se opõem, e sim se complementam. São elas as principais: 1) racionalização da alimentação moderna (nutrir-se para prevenir ou curar doenças); 2) alimentação do passado enquanto fonte de prazer e saudosismo; 3) insegurança, medo e sentimentos negativos relacionados ao alimento e à alimentação moderna; 4) alimentação de datas festivas ou condicionalidades; 5) alimentação do passado enquanto agregadora da família; 6) regras de etiqueta na mesa; 7) exaltação à natureza como fonte de alimento sadio; 8) sabedoria empírica relacionada à alimentação; 9) desnacionalização da alimentação moderna; 10) problemas da velhice relacionados à nutrição; 11) praticidade da alimentação moderna; 12) a alimentação relacionada a sentimentos e emoções. Conclusão: As temáticas levantadas pelos idosos demonstram que o campo da alimentação não se restringe aos temas abordados pela hegemônica ciência da Nutrição. Isso nos faz refletir sobre o processo de trabalho do profissional de saúde, uma vez que a racionalização do ato alimentar preconizada hoje não é suficiente para abarcar a complexidade desse processo, não valorizando efetivamente os projetos de vida nessa fase da vida. Portanto, encontros verdadeiramente dialógicos são necessários para se conhecer os sentidos e significados que a alimentação tem para cada indivíduo, antes de qualquer abordagem intervencionista.

PS-04-115

SIGNIFICADOS E SENTIDOS DA ALIMENTAÇÃO MODERNA NA VISÃO DE IDOSOS

CARINA LOUREIRO TARGUETA; SHIRLEY DONIZETE PRADO; MARIA FÁTIMA GARCIA MENEZES; ELDA LIMA TAVARES; DÉBORA MARTINS SANTOS

Instituição: Instituto de Nutrição - UERJ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As sociedades atuais enfrentam uma série de riscos tecnológicos que afetam as pessoas sem distinção de classe ou nacionalidade, cujos efeitos são desconhecidos a longo prazo e não podem ser avaliados com precisão. Tais riscos e incertezas geram uma multiplicidade de opiniões que caracterizam a sociedade contemporânea como autocrítica e reflexiva. Com isto, a ciência, na modernidade reflexiva, perdeu seu estatuto de conhecimento inquestionável, e o que hoje se busca é uma nova relação entre racionalidades científica e social. Objetivos: Este estudo busca analisar os sentidos e significados da alimentação na modernidade para um grupo de idosos. Metodologia: Realizamos uma análise temática dos textos do livro ''Sabores e Lembranças: narrativas sobre alimentação, saúde e cultura'' (2006), uma iniciativa da UNATI/UERJ, no qual idosos escrevem sobre o tema ''alimentação e memória''. Resultados: Dentre as categorias levantadas, debruçamos nossa atenção a duas delas, as quais abrangem descrições e reflexões acerca da alimentação na modernidade. São elas: 1) insegurança, medo e sentimentos negativos relacionados ao alimento e à alimentação moderna e 2) praticidade da alimentação moderna. A primeira constitui-se de trechos que questionam a tecnologia e a industrialização relacionadas à alimentação atual, enquanto fontes de incertezas e obscuridade, em contraposição à alimentação de antigamente, vista como fresca, pura, caseira. Já a segunda apresenta uma interação benéfica entre modernidade e alimentação, geradora de conforto. Ressaltamos que tais categorias não se apresentam em contraposição, e sim em relação dialética. Conclusão: Neste contexto, a alimentação pode ser encarada como uma aliada, mas também como um fator de risco aos projetos de felicidade na modernidade reflexiva, principalmente na velhice, acarretando uma diversidade de posicionamentos e ações perante ela. Cabe a nós, profissionais de saúde, compreender melhor tais vivências, a fim de contribuirmos efetivamente para a construção de saúde com os sujeitos, e não a geração de mais doença.

PS-04-116

RELATO DE CASO: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA OBESIDADE

FERNANDA SANCHES CARVALHO; ANITA SACHS; MARIA TERESA ZANELLA; BIANCA SANT'ANNA PIRES; CLARISSA BAIA UEZIMA; PATRÍCIA LURIKO TOMITA FAN; GRUPO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL GEN

Instituição: Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade é uma doença crônica de difícil controle, sendo necessário apoio profissional e mudança do estilo de vida (BARBATO et al, 2006; MANCINI; HALPERN, 2002). Os agentes farmacológicos anti-obesidade podem auxiliar no tratamento, porém mesmo drogas mais efetivas, em longo prazo, promovem não mais do que 5-10% de perda de peso inicial. Portanto dietas e mudança do estilo de vida são fatores de suma importância no tratamento (BERNARDI, et al.; 2005; ZANELLA; RIBEIRO FILHO, 2009). Desta forma, reeducação alimentar e adesão às condutas são palavras chave neste contexto (LOTTENBERG, 2006; SACKS et al, 2009). Objetivos: Relatar um caso de sucesso de um grande obeso submetido a uma intervenção nutricional em grupo. Metodologia: Trata-se de um estudo de caso. L.C.S., sexo masculino, 45 anos, com história de ganho de peso progressivo há duas décadas. Já havia realizado tratamento com fármacos anti-obesidade, sem adesão quanto às mudanças no estilo de vida, apresentando perda ponderal com reganho após descontinuidade do uso. Procurou o serviço médico, apresentando apnéia do sono grave e obesidade grau III (IMC: 68,2kg/m2), sem outras comorbidades. Foi introduzido medicação anti-obesidade e o paciente encaminhado ao Ambulatório de Nutrição. Os encontros eram realizados a cada dois meses, com aulas expositivas e temas voltados à alimentação saudável, sendo um espaço para socialização, troca de experiência e esclarecimento de dúvidas. Resultados: Durante intervenção, observamos adesão quanto à mudança nos hábitos alimentares e prática de atividade física regular (caminhadas e musculação 3X/ semana). Após período de 13 meses, houve perda ponderal de 23% do peso inicial (total: 42 kg) e redução de 10% do IMC inicial. Conclusão: Intervenção nutricional em grupo pode contribuir para a adesão às condutas terapêuticas e conscientização da necessidade de mudança do estilo de vida, além de beneficiar um número maior de pacientes em um mesmo atendimento.

PS-04-117

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM IDADE DE ALEITAMENTO COMPLEMENTAR: RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL MATERNO

GABRIELA BARBOSA PIRES DE SOUZA; BÁRBARA GALVÃO CALDAS; MAÍRA VASCONCELOS REIS; POLLYANA RIBEIRO CASTRO; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; CLÁUDIA REGINA LINDGREN ALVES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A nutrição materna durante a gestação influencia diretamente o estado nutricional do recém nascido, e os estudos relacionados concentram-se nesse período perinatal. Após esse período, observa-se carência de dados na literatura que demonstrem correlação entre o estado nutricional materno e o das crianças, justificando seu estudo. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de crianças e de suas mães, adscritas à área de abrangência de uma equipe de saúde da família (ESF) de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) de Belo Horizonte, Minas Gerais. Metodologia: Estudo transversal com crianças de 12 a 24 meses residentes na área de abrangência de uma ESF de uma UBS do Distrito Sanitário Nordeste de Belo Horizonte. Avaliaram-se informações socioeconômicas e antropométricas. O estado nutricional das crianças foi classificado segundo os índices estatura/idade e índice de massa corporal (IMC)/idade a partir das curvas da OMS (2006) e critérios do SISVAN (2008). O estado nutricional das mães foi classificado de acordo com o IMC (WHO,1995). Realizou-se análise descritiva, testes qui-quadrado ou exato de Fisher e correlação de Pearson. Resultados: Participaram do estudo 41 crianças, 41,5% meninas, 91% dos residentes na referida área, com média de renda per capita de R$255,82±187,09. Verificou-se média de idade materna de 28,5±7,0 anos, sendo que 51,2% destas referiram trabalhar ou estudar. Quanto ao estado nutricional da mães, 2,4% apresentavam desnutrição, 29,3% sobrepeso e 14,6% obesidade. Entre as crianças, identificou-se 5,0% de comprometimento estatural, 7,5% baixo IMC/idade, 2,5% vigilância de baixo IMC/idade, 20,0% sobrepeso e 7,5% obesidade. O estado nutricional infantil não foi associado ao estado nutricional materno (p=0,593). No entanto, observou-se relação do número de filhos com o IMC materno (r=0,321; p=0,044), além de aumento do peso corporal das crianças associado ao aumento da idade materna (r=0,309, p=0,049). A escolaridade das mães também favoreceu incremento de perímetros cefálico (r=0,471; p=0,003) e torácico (r=0,505; p=0,001), e comprimento infantil (r=0,319; p=0,048). Conclusão: Os resultados obtidos apontam elevada prevalência de desvios nutricionais na amostra, denotando necessidade de intervenções. Além disso, a relação observada entre idade e escolaridade materna com algumas medidas das crianças reforça a importância de políticas públicas sociais e de saúde, que oferecem subsídios para a melhoria das condições de vida.

PS-04-118

PERCEPÇÕES SOBRE NUTRIÇÃO ENTRE ACADÊMICOS DO CURSO

JÉSSICA RODRIGUES OLIVEIRA; ERICA LIE ARAKI; GABRIELA MILHASSI VEDOVATO; LARISSA DANIELA OLIVEIR COLEBRUSCO; JÉSSICA MASCARETTI DIAS; LIDIA YAMAMOTO; ANA MARIA CERVATO-MANCUSO; ANA MARIA DIANEZI GAMBARDELLA

Instituição: FSP/USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil, o nutricionista é um profissional habilitado tecnicamente a orientar indivíduos ou coletividades quanto à nutrição, comprometendo-se a garantir ao ser humano condições de satisfação de suas necessidades nutricionais e incentivar práticas alimentares saudáveis na população. Assim, faz-se necessário o conhecimento das percepções sobre nutrição entre os futuros profissionais da área. Objetivos: Conhecer as percepções sobre nutrição entre acadêmicos do curso. Metodologia: Foi realizada pesquisa exploratória de abordagem quali-quantitativa com 62 estudantes do sexto semestre de um curso de graduação em Nutrição do município de São Paulo. Por meio de questionário, foram coletados dados referentes à idade e atuação extracurricular dos alunos, além de questão aberta para levantamento de percepções no campo cognitivo. As respostas foram analisadas pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo, que organiza os depoimentos em discursos-síntese como expressão de um pensamento coletivo. Resultados: A média (DP) de idade dos estudantes foi 20,8 (1,4) anos, com 95,2% do sexo feminino. Destes, 53,2% desempenham atividades extracurriculares na área de saúde coletiva. Foram identificadas 12 idéias centrais nos depoimentos, sendo as respostas de maior freqüência: "a nutrição é um ciência que estuda os aspectos fisiológicos da alimentação no organismo humano" (25,79%), seguida por, "estudar a alimentação do ponto de vista social, cultural, psicológico e analisar os comportamentos relacionadas à alimentação" (25,16%), e destes, menos de 1% referiram a nutrição como "área da saúde, sendo uma das principais frentes a medicina preventiva" ou "área que se insere no campo da saúde e abre diversas possibilidades de trabalho para o profissional". Conclusão: Os discursos mostram que, sob a percepção dos futuros nutricionistas, a nutrição é uma ciência com enfoque em aspectos fisiológicos e socioculturais relacionados à alimentação humana. Tais percepções são influenciadas pelos saberes e práticas em alimentação e saúde dos profissionais e estas por sua vez influenciarão a práxis deste profissional.

PS-04-119

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA NA OBESIDADE

LUCIANA SILVA COSTA

Instituição: SMS / Patos de Minas (MG)

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade é uma doença crônica caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal. É considerada o problema nutricional de maior ascensão entre a população, estando relacionada com o aumento do risco de desenvolver doenças e ocasionar sérios danos à saúde, com perda importante na qualidade de vida. Objetivos: O presente trabalho tem como objetivo comparar a qualidade de vida entre dois grupos de mulheres, um com obesidade e outro grupo com mulheres eutróficas, atendidas em uma Unidade Básica de Saúde. Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo, realizado com 19 mulheres com idade entre 23 e 55 anos, divididas em dois grupos de acordo com a classificação do Índice de Massa Corporal: obesas (n=10) e eutróficas (n=9). A qualidade de vida foi avaliada a partir da aplicação de um questionário padronizado, o Short Form-36 (SF-36). Os resultados foram analisados estatisticamente e comparados entre os grupos. Resultados: A análise da relação entre o estado nutricional e os escores dos componentes do SF-36 mostrou associações estatisticamente significantes ($p<0,05$) entre ser obesa com os componentes Capacidade funcional, Aspectos físicos, Dor, Vitalidade e Aspectos emocionais. Não houve associação estatisticamente significante ($p>0,05$) com Estado geral de saúde, Aspectos sociais e Saúde mental. Nos oito domínios do SF-36, as mulheres obesas apresentaram um escore menor que aquelas eutróficas, indicando maiores prejuízos na qualidade de vida. Conclusão: O estudo mostrou que mulheres obesas apresentavam uma qualidade de vida menor que as mulheres com peso normal, evidenciando-se a importância da implementação de programas que visem o controle da obesidade e uma melhoria da qualidade de vida dos indivíduos assistidos.

PS-04-120

EFEITO PROTETOR DO CAPE NO ESTRESSE OXIDATIVO EM MODELO EXPERIMENTAL DE OBESIDADE INDUZIDA POR DIETA HIPERLIPÍDICA

ALINE CAMILA CAETANO; LUCIMARA FERNANDA DA VEIGA; FLÁVIA REGINA CAPALDI; RICARDO ANTUNES AZEVEDO; SEVERINO MATIAS ALENCAR; ROSÂNGELA MARIA NEVES BEZERRA

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Nos últimos anos a obesidade vem se tornando a patologia de caráter nutricional de maior freqüência e de maiores custos para o sistema de saúde dos países industrializados. O "estresse oxidativo", desequilíbrio entre radicais livres e/ou espécies reativas de oxigênio (ERO) e a resposta antioxidante nos tecidos, pode ser um importante mecanismo envolvido na co-morbidade associada à obesidade. Produtos naturais têm sido fontes de agentes medicinais por milhares de anos, e vários compostos têm sido isolados permitindo, assim, o avanço na descoberta de agentes terapêuticos para várias doenças. A própolis, uma resina coletada por abelhas a partir de diversas plantas, tem sido citada na literatura por suas atividades biológicas, tais como anticâncer, antioxidante, antiinflamatória, antibiótica, entre outras. Estas atividades biológicas podem ser atribuídas aos compostos presentes na própolis, dentre eles, o fenil éster do ácido caféico (CAPE). Objetivos: O presente trabalho teve como objetivo avaliar os efeitos do CAPE na resposta antioxidante de camundongos alimentados com dieta hiperlipídica. Metodologia: Camundongos machos da linhagem SWISS foram divididos em 4 grupos: controle comercial (NUVILAB CR-1); controle hiperlipídico (AIN-93 modificada para hiperlipídica); hiperlipídico + CAPE 13mg/kg de peso por 15 dias e; hiperlipídico + CAPE 13mg/kg de peso por 22 dias. O CAPE foi administrado diariamente através de gavagem e ao final do tratamento os animais foram sacrificados e o tecido hepático coletado para determinar a atividade das enzimas envolvidas na resposta ao estresse oxidativo. A peroxidação lipídica foi determinada através do teste de TBA (ácido 2-tiobarbitúrico), pela quantificação de malonaldeído (MDA), e a atividade das enzimas catalase (CAT) por espectrofotometria e da superóxido dismutase (SOD) em PAGE. Resultados: Os resultados demonstraram uma diminuição nos valores da peroxidação lipídica no tratamento com o CAPE por 22 dias comparando-os com o grupo controle. O CAPE diminuiu a atividade da CAT comparada com o grupo hiper e mostrou valores próximos do grupo controle. Para a SOD, foram identificadas as isoformas Cu-Zn-SOD e Mn-SOD. A atividade dessa enzima se mostrou aumentada no grupo hiper e diminuída nos grupos CAPE, comparando-se com o grupo controle. Conclusão: Estes resultados demonstraram que a atividade antioxidante do CAPE teve um papel protetor contra o estresse oxidativo em modelo experimental de obesidade.

PS-04-121

AUTO-PERCEPÇÃO DE IDOSOS SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL - ESTUDO SABE: SAÚDE, BEM-ESTAR E ENVELHECIMENTO, SÃO PAULO/BRASIL

MANUELA FERREIRA DE ALM; DAIANA APARECIDA QUINTILIANO S. ; LUÍS ALBERTO GOBBO; FERNANDO ADAMI; MARIA LUCIA LEBRÃO; MARIA DE FÁTIMA NUNES MARUCCI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estudos epidemiológicos têm mostrado que a auto-percepção de idosos e o próprio estado nutricional, estão, diretamente, relacionados. Objetivos: Verificar a concordância entre a auto-percepção de idosos e o próprio estado nutricional. Metodologia: A população de estudo foi constituída por idosos (≥ 60 anos), selecionados por amostra probabilística, residentes no município de São Paulo/Brasil, em 2000, que participaram do SABE - estudo multicêntrico, epidemiológico, de base domiciliar e internacional, da América Latina e Caribe. No Brasil, abrangeu 2143 indivíduos. As variáveis de estudo foram: auto-percepção dos idosos, sobre o estado nutricional, identificada pela questão: Com relação a seu estado nutricional, o (a) Sr (a) se considera bem nutrido?, com resposta dicotômica (sim ou não); e estado nutricional, segundo índice de massa corporal adequado (IMC ≥ 23 e < 28 kg/m2) e inadequado (IMC < 23 e ≥ 28 kg/m2). A resposta e os dados antropométricos (peso e estatura) foram obtidos por entrevistadores treinados. A concordância foi verificada pelo índice de Kappa ($p<0,05$). Resultados: Foram estudados 1855 idosos (87%), 59% mulheres, com média de idade de 73 anos (60-100 anos). A proporção (76%) de mulheres que referiu não se considerar bem nutrida foi maior do que a dos homens (24%). Houve associação, estatisticamente significante, entre auto-percepção e estado nutricional ($p<0,02$). Segundo o índice Kappa, a concordância entre auto-percepção e estado nutricional foi baixa ($k = 0,012$). Conclusão: Apesar de a concordância, entre auto-percepção de idosos e estado nutricional, ser baixa, constatou-se associação positiva, e é preocupante a proporção de homens e, principalmente, de mulheres, que referiram não estarem bem nutridos.

PS-04-122

DADOS ANTROPOMÉTRICOS E CONSUMO ALIMENTAR DE FUNCIONÁRIOS PÚBLICOS.

MILENA NESPECA; DENISE CAVALINI CYRILLO

Instituição: PRINUTHA - PRONUT/USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O crescente aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade observados em diferentes regiões do mundo e em diversos segmentos sociais, não só nos países ricos mas também nos países em desenvolvimento, tem causado grande preocupação entre autoridades sanitárias e na população em geral. Objetivos: Traçar um perfil nutricional e estudar o consumo alimentar de funcionários da Universidade de São Paulo (USP). Metodologia: Trata-se de um estudo transversal do tipo exploratório, com amostra de 275 funcionários. Foram usados como variáveis dados antropométricos (IMC) e Índice de Alimentação Saudável (IAS). Para analisar a qualidade da dieta foi calculado o IAS e seus componentes (grupos alimentares, percentual de gordura total e saturada, colesterol e variedade alimentar), a partir do questionário de recordatório 24 horas. Resultados: IMC médio dos funcionários foi 26,6kg/m2 (±4,47kg/m2). A maioria foi classificada com sobrepeso e obesidade (62,3%). A prevalência de excesso de peso entre os homens foi de 35%, e entre as mulheres, 27,4%. Segundo IAS, 83% dos funcionários precisam melhorar a qualidade da alimentação, sendo que dessas, 5% apresentaram dieta inadequada. O consumo de gordura total, colesterol dietético, leguminosas, carnes e ovos atingiram a recomendação. Para o grupo de gordura saturada o consumo foi superior à recomendação. Enquanto que a quantidade de fibras esteve abaixo da recomendação (15,2g/dia ±7,8g). O IAS, a ingestão calórica e a ingestão de fibras dos indivíduos eutróficos e obesos foram semelhantes. Os indivíduos eutróficos tiveram um consumo estatisticamente menor dos grupos Cereais, tubérculos e raízes e Leite e derivados. Segundo gênero, as mulheres com excesso de peso apresentaram IAS e consumo calórico menor. Os homens apresentaram consumo estatisticamente maior dos grupos Cereais, tubérculos e raízes, carnes e ovos, e leguminosas. Conclusão: Este estudo mostrou grande prevalência de excesso de peso nos funcionários estudados. Além disso, observou-se que a maioria necessita de modificações em seus hábitos alimentares. A inadequação dos grupos dos cereais, hortaliças e frutas pode ser responsável pela baixa ingestão de fibras. Quando comparou-se os grupos eutróficos com excesso de peso se obteve resultados semelhantes, enquanto que as mulheres obesas apresentaram um consumo energético menor. Estes resultados apontam para a necessidade de intervenção nutricional neste grupo.

PS-04-123

ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES DE ACORDO COM AS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS.

NAIARA FERRAZ MOREIRA; ANA AMÉLIA FREITAS VILELA; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; ANA PAULA MURARO; CÁSSIA DA SILVA FARIA; REGINA MARIA VERAS GONÇALVES-SILVA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA

Instituição: Programa de Pós-graduação em biociências-UFMT

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo adequado de nutrientes é importante para o desenvolvimento e manutenção das diversas funções metabólicas do organismo. Avaliar a ingestão destes nutrientes na dieta habitual possibilita caracterizar a população e a desenvolver estratégias de intervenção. Objetivos: Avaliar adequação da ingestão de nutrientes em relação aos valores recomendados. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal em uma amostra extraída de estudo de base populacional, com 208 indivíduos adultos (20 a 49 anos), sendo 51,9% do sexo feminino. O consumo alimentar foi avaliado por um Questionário de Freqüência Alimentar (QFA). Utilizou-se os valores recomendados pelas Dietary Reference Intakes (DRI) para avaliar a adequação da ingestão de nutrientes. A adequação de macronutrientes foi estimada por comparação com os intervalos aceitáveis para a sua distribuição: 45-65% (carboidratos), 10-35% (proteínas) e 20-35% (lipídios totais). Resultados: Os valores de adequação da ingestão de carboidratos, proteínas e lipídeos foi de 74,0%, 98,6% e 88,0% respectivamente. Para gorduras saturadas e insaturadas a adequação do consumo para o sexo masculino foi de 68,3% e 71,9% das recomendações e para o sexo feminino foi de 88,5% e 93,4% respectivamente. Quanto ao colesterol, a ingestão ultrapassou a recomendação em 6,0% para homens e 19,3% para mulheres. O consumo de fibras atingiu 63,0% das recomendações para o sexo masculino e 95,2% para o sexo feminino Em relação ao cálcio, o consumo correspondeu a 63,1% para o sexo masculino e 63,3% para o sexo feminino em relação às recomendações. Quanto ao ferro o valor médio ultrapassou em 107,5% para homens e atingiu uma adequação de 81,3% para mulheres. Conclusão: O consumo de macronutrientes mostrou-se adequado em relação às recomendações, entretanto o colesterol apresentou valores acima da referência em ambos os sexos. A ingestão de fibras mostrou-se mais inadequada entre os homens. A adequação da ingestão de cálcio está prejudicada tanto em homens, quanto em mulheres. Os valores encontrados para o ferro ultrapassaram as recomendações para o sexo masculino, no entanto ficaram aquém das recomendações para o sexo feminino.

PS-04-124

SOJA TRANSGÊNICA E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRÓS E CONTRAS

NELSON ROBERTO FURQUIM; DENISE CAVALLINI CYRILLO

Instituição: PRONUT-FEA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Independentemente de aspectos políticos ou econômicos, o direito à vida contempla a alimentação humana, sendo a provisão de alimentos uma atividade básica em qualquer sociedade e um pressuposto fundamental para se evitar o problema da fome, nas mais diversas populações. No Brasil, o CONSEA estabelece que segurança alimentar é o direito dos cidadãos a uma alimentação saudável, acessível, permanente, de qualidade, em quantidade suficiente, totalmente baseada em práticas alimentares promotoras da saúde, respeitando as particularidades e características culturais regionais, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Ganham destaque nas discussões sobre alimentação humana e políticas de segurança alimentar, as dimensões qualitativa e quantitativa da Segurança Alimentar e Nutricional, além dos determinantes sócio-econômicos do acesso aos alimentos. A garantia de acesso aos alimentos é ponto fundamental na discussão sobre segurança alimentar e nutricional, e nesse contexto, os alimentos transgênicos, decorrentes das modernas biotecnologias, surgem como opções que podem contribuir para o combate aos problemas de fome e de insegurança alimentar. Objetivos: Discutir, teoricamente, os argumentos favoráveis e desfavoráveis à utilização de alimentos transgênicos em políticas de segurança alimentar e nutricional no Brasil. Metodologia: Foram levantados em literatura científica e junto a entidades governamentais, institutos de pesquisa, instituições relacionadas à economia, saúde, bem estar social, organizações não governamentais, universidades, e em organizações patronais, argumentos favoráveis e contrários à adoção de sementes transgênicas para a produção de alimentos. Resultados: Aspectos favoráveis: maior eficiência e rentabilidade das culturas transgênicas, contemplando maiores safras e possíveis melhorias nutricionais nos alimentos. Aspectos contrários: eventuais riscos de contaminação ambiental, redução da biodiversidade, efeitos colaterais sobre a saúde humana, configuração de monopólio na produção e comercialização de sementes e agrotóxicos. Conclusão: A utilização de alimentos transgênicos com o propósito de combater e minimizar problemas de segurança alimentar e nutricional, impacta quantitativa e qualitativamente a produção e oferta de alimentos, contemplando aspectos nutricionais, sócio-econômicos, de proteção ambiental e sustentabilidade.

PS-04-125

CONTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR NO CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DE UMA ÁREA DE ASSENTAMENTO RURAL, PACATUBA, SE.

RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO; JAMILE OLIVEIRA COSTA; DAYANNE COSTA; DIVA ALIETE SANTOS VIEIRA; FERNANDO FLEURY CURADO

Instituição: Universidade Federal de Sergipe

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A análise do valor nutricional das merendas oferecidas nas escolas representa um importante instrumento avaliador da qualidade e da quantidade dos alimentos oferecidos e também, um valioso parâmetro para analisar o impacto das políticas públicas sobre a condição de vida de crianças. Objetivos: Avaliar a contribuição da merenda escolar em macro e micronutrientes no consumo alimentar de escolares. Metodologia: Foram avaliados 145 escolares do ensino fundamental de ambos os sexos, sendo 57,9% crianças e 42,1% adolescentes, pertencentes a 95 famílias de 4 povoados de uma região de assentamento do município de Pacatuba, Sergipe. A avaliação do consumo alimentar diário ocorreu a partir da aplicação de um recordatório de 24h com as mães ou responsáveis dos alunos e a estimativa do consumo da merenda escolar pela quantificação média do porcionamento das merendeiras. A estimativa do consumo de energia e nutrientes foi feito com auxílio do software Nutwin versão (3.0). Resultados: Para todos os escolares, o consumo de energia e de nutrientes foi insuficiente em atingir as necessidades energéticas e recomendações diárias, respectivamente. Verificou-se que a merenda escolar contribuiu com 17,1% do VET diário e 16,5%, 36,9%, 16% da ingestão de carboidrato, lipídios e proteína respectivamente. Em relação aos micronutrientes, 54,6% de vitamina A, 22,3% de ferro, 22,3% de zinco, e 11,4% de cálcio também eram fornecidos pela mesma. A composição nutricional da merenda escolar não foi suficiente em atingir a recomendação do PNAE, por não oferecer 15% da recomendação diária de nutrientes. Conclusão: Apesar da merenda escolar ser um importante veículo na oferta de nutrientes diária para escolares, os resultados do presente estudo mostram que a alimentação escolar desta população encontra-se aquém das necessidades adequadas para o crescimento e desenvolvimento satisfatórios. Justifica-se assim a necessidade de implementação de estratégias e ações que possam minimizar a problemática atual desta população tanto no âmbito escolar quanto familiar.

PS-04-126

PERFIL SÓCIOECONOMICO, ASPECTOS GINECOLÓGICOS, OBSTÉTRICOS E CLÍNICOS DE MULHERES PORTADORAS DE CÂNCER DE MAMA ATENDIDAS EM HOSPITAL ESPECILAIZADO EM TERESINA-PIAUÍ

REGINA MÁRCIA SOARES CAVALCANTE; MARINALVA LIMA DE BRITO; SARAH DE MELO ROCHA; NADIA MARIA FRANÇA COSTA; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O câncer é considerado um grande problema de saúde pública mundial e também brasileiro, pelo número de casos crescentes diagnosticados a cada ano, pelo investimento financeiro no seu diagnóstico e tratamento (TRUFELLI et al, 2008,KIRJNER, PINHEIRO,2007). No Brasil já figura como a segunda causa de morte na população, precedido apenas pelas doenças cardiovasculares (GOMES et al, 2008; VICENT, 2007). Era visto como uma doença de países ricos e industrializados, mas as estatísticas atuais não confirmam estas tendências, já que mais da metade dos casos novos de câncer ocorrem em países subdesenvolvidos (GUERRA et al, 2005; MOLINA, DALBEN, DE LUCA, 2003). Objetivos: Delinear o perfil sócio econômico, levantar aspectos ginecológicos, obstétricos bem como aspectos clínicos relativos a doença em mulheres com câncer de mama, atendidas em hospital de referência em Teresina-PI. Metodologia: O estudo envolveu 52 mulheres que fizeram parte da demanda de atendimento ambulatorial, do referido hospital, de junho a agosto de 2007. Os dados foram coletados em questionário próprio, elaborado com base em estudo piloto realizado com as mulheres investigadas. Resultados: O maior percentual das mulheres(42,3%) procediam de cidades do interior do estado, tinha idade entre 45 e 55 anos, apresentaram baixo nível de escolaridade (75%) e renda (90,0%). A maioria (82,7%) era multípara, com média de idade para menarca de 13,7 anos e de 47,8 anos para a menopausa. Quase metade das mulheres (42,3%) era recém diagnosticada em relação ao câncer de mama.. Mais (51,9%) referiu história familiar positiva para o câncer de mama. Conclusão: As mulheres estudadas apresentaram baixo nível de escolaridade e renda, condições freqüentemente associadas a oportunidades diminuídas de detecção precoce do câncer de mama.

PS-04-127

AVALIAÇÃO DA INGESTÃO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE 2 E 3 ANOS: UM ESTUDO DESCRITIVO NA CIDADE DE BENEDITO NOVO, SANTA CATARINA.

RENATA LABRONICI BERTIN; JULIE CRISTINE PAREY; FLÁVIA BUSCH GORZ; LORENA BENATHAR BALLO TAVARES
Instituição: Universidade Regional de Blumenau - FURB

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os hábitos alimentares são adquiridos nos primeiros anos de vida e tendem a se solidificar na vida adulta, portanto, a alimentação saudável é primordial na infância, para que o indivíduo mantenha um padrão alimentar de qualidade durante a sua existência. Objetivos: Avaliar a ingestão alimentar de crianças de 2 e 3 anos e comparar com o que propõe a pirâmide alimentar infantil brasileira, além de verificar os tipos de preparações oferecidas às crianças, o consumo de suplementos alimentares infantis, as preferências e intolerâncias alimentares, a presença de alergias alimentares e a descendência das crianças, relacionando-a com as preferências alimentares. Metodologia: Para a realização da pesquisa utilizou-se um questionário de freqüência alimentar, o qual foi aplicado em três creches municipais, com amostra de 55 indivíduos. Os dados foram analisados através da estatística descritiva. Resultados: Verificou-se que poucas crianças consumiram alimentos do grupo das verduras e legumes (10,9%), das frutas (12,7%) e dos feijões (22,2%) na quantidade recomendada pela pirâmide alimentar infantil. Quanto ao grupo do leite, queijo e iogurte e o grupo das carnes e ovos, o consumo foi adequado na maior parte das crianças: 41,8% e 72,7%, respectivamente. Ao grupo do arroz, pão, massa, batata e aipim estimou-se que o consumo foi suficiente na maioria das crianças. Em relação ao grupo dos óleos e gorduras, encontrou-se consumo insuficiente e ao grupo dos açúcares e doces, consumo elevado, em grande parte dos indivíduos pesquisados. Observou-se ainda que 61,8% das crianças não consumiram suplementos alimentares, e 92,7% não apresentavam alergias aos alimentos. Alimentos do grupo do arroz, pão, massa, batata e aipim são preferidos pelas crianças (32,8%) e o grupo das verduras e legumes é o mais intolerado (27,6%). A maioria das crianças era de descendência alemã e nem todos os alimentos preferidos por elas, tinha relação com os alimentos típicos da cultura de origem. Conclusão: Concluiu-se com este estudo que em alguns aspectos, as crianças pré-escolares estão se alimentando de acordo com o que preconiza a pirâmide alimentar infantil brasileira. Há que se enfocar mais o consumo de alimentos do grupo das verduras e legumes, do grupo das frutas e do grupo dos feijões e menos o grupo dos açúcares e doces, visando contemplar todos os nutrientes necessários ao crescimento e ao desenvolvimento das crianças pré-escolares.

PS-04-128

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE IDOSOS NÃO INSTITUCIONALIZADOS

THELMA FELTRIN RODRIGUES; CÍNTIA GRÉCIA O. PEREIRA; FLÁVIA REGINA MEDEIROS; LUCIANA MAZAGÃO
Instituição: Universidade Nove de Julho

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O número de idosos ativos no Brasil está crescendo a cada ano. Indivíduos com hábitos alimentares adequados às suas necessidades, associado a atividade física regular tem um envelhecimento mais saudável. A antropometria é um método não-invasivo, de baixo custo, seguro e fácil de ser aplicado. É considerado forte preditor de doenças. Comumente, com o envelhecimento há alterações na composição corporal. Objetivos: O presente trabalho tem como objetivo traçar o perfil nutricional antropométrico de idosos não institucionalizados. Metodologia: Trata-se de estudo transversal, com amostra de conveniência. Os idosos participantes freqüentam atividades recreativas em uma ONG na zona oeste do município de São Paulo. Para coleta de peso e estatura foram utilizadas balança digital marca Plenna, com capacidade de 150Kg, escala 100g e estadiômetro de madeira. Utilizou-se trena antropométrica Sanny para medir circunferência da cintura (CC). A circunferência da cintura foi classificada conforme WHO (1997). Foi calculado o Índice de Massa Corpórea (IMC) pela equação de Quételet e classificado segundo parâmetros estabelecidos pela OPAS (2001) para indivíduos acima de 60 anos de idade. Resultados: Foram avaliados 201 idosos não institucionalizados (88% mulheres; 12% homens). A avaliação do IMC revelou: 11% baixo peso, 45% eutrofia, 20% sobrepeso e 24% obesidade. A CC apontou entre os 24 idosos do gênero masculino: 54% sem risco, 21% risco elevado e 25% de risco muito elevado para desenvolver doenças associadas a obesidade. Entre as 177 mulheres encontrou-se: 22% sem risco, 15% risco elevado e 63% risco muito elevado. Dos idosos avaliados, 54% tem diagnóstico de hipertensão arterial e 27% de dislipidemias, levantando-se a hipótese de alta prevalência de Síndrome Metabólica nessa população. Conclusão: Conclui-se que a maioria dos idosos estava eutrófica, porém um número representativo encontra-se acima do peso. Já a análise da gordura visceral revela que mais da metade das mulheres apresenta risco muito elevado para doenças associadas à obesidade. Faz-se necessários maiores estudos nesse grupo a fim de diagnosticar, tratar e prevenir a Síndrome Metabólica. A fim de contribuir com a melhora dos hábitos alimentares foram realizadas palestras sobre alimentação saudável.

PS-04-129

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES COM EXCESSO DE PESO

ANA ELISA MADALENA RINALDI; LARISSA MURAKAMI GOMES HIDALGO; CAROLINA MAYUMI FUKUDA; CÁSSIA PEGORETI; AVANY FERNANDES PEREIRA; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: USP e FMB-UNESP

Ag.Financiadora: CAPES, CNPQ, FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As dietas com alta densidade energética, baixo teor de fibras e alto de lipídios mostraram-se diretamente associadas com maior peso e percentual de gordura corporal. Entretanto, estudos brasileiros sobre consumo alimentar em escolares são escassos. Objetivos: Descrever o consumo alimentar de escolares com excesso de peso segundo grupos alimentares da pirâmide alimentar, tipo de lipídio, fibra e percentual do valor calórico total (%VCT) proveniente de açúcar e alimentos processados. Metodologia: Participaram do estudo 147 escolares (6 a 10 anos) com excesso de peso (51,7% meninas e 62,6% obesidade) (CDC,2000). A avaliação da ingestão alimentar foi realizada por 3 recordatórios de 24h. Estes foram digitados no software NutWin versão 1.5 (Anção, 2002). A recomendação adotada para porções alimentares foi a proposta por Philippi et al (2000), para lipídios e %VCT de açúcar a da OMS (2003) e fibra por William et al (1992). A probabilidade acumulada de consumo dos grupos alimentares e %VCT de alimentos processados e de açúcar foi estimada por modelo de regressão proposto por Tooze et al (2006). Resultados: A recomendação de cereais foi atingida por somente 1% das crianças, sendo que metade delas consumiu entre duas a três porções. O consumo de quatro porções de frutas e hortaliças ocorreu somente em 1% das crianças, sendo que 92 e 93% consumiram até 2 porções, respectivamente. O consumo de produtos lácteos variou entre uma e duas porções em 87,8% das crianças avaliadas. O consumo de carne foi adequado. Para as leguminosas, 46,1% das crianças consumiram até 1 porção. O consumo recomendado de porções de óleos foi ultrapassado por 91,7% delas e o de açúcares por 42,4%, sendo que 15% consumiam mais de 3 porções. O %VCT de açúcar foi excedido por 64,4% das crianças, sendo que 2,8% consumiam mais de 30% VCT de açúcar. O consumo de alimentos processados representou até 20% do VCT em 77% das crianças, sendo que para 4,3% destas, estes representaram mais de 50% do VCT. Com relação ao tipo de lipídio, 63% excederam o consumo de saturado, 94% e 50% apresentaram consumo insuficiente de mono e polinsaturado, respectivamente. A adequação de fibra foi superior nas crianças menores (52% vs 5% nas de 6 e 10 anos, respectivamente). Conclusão: Pode-se perceber consumo excessivo de alimentos com elevado teor de gordura saturada e açúcar pelas crianças, o que poderia explicar o excesso de peso. Estudos deste tipo devem ser enfatizados, devido sua importância para propostas de educação nutricional.

PS-04-130

AMIGOS DO PESO: ALIMENTO E EDUCAÇÃO NA PROMOÇÃO À SAÚDE

BIANCA ARNOUD RODRIGUES

Instituição: FARN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Pensando na integralidade das ações na Estratégia Saúde da Família foram desenvolvidas atividades educativas junto às mulheres cujos filhos eram beneficiados com a ação de distribuição de sopa, promovido pelo Centro de Saúde da Família (CSF) no bairro Sumaré em Sobral – Ceará. Percebeu-se aí um ambiente fértil de educação em saúde, o qual se desenvolveu dentro de um grupo denominado Amigos do Peso. Objetivos: O grupo teve como objetivo tratar o baixo peso infantil de forma mais abrangente, com abordagem coletiva, aproveitando o público materno infantil beneficiado com a sopa oferecida pelo CSF. Metodologia: A proposta foi de promover maior envolvimento da equipe multiprofissional com os beneficiados, proporcionando atenção e afetividade às crianças e familiares, indo além da mera distribuição dos alimentos. Para isso, os encontros ocorreram mensalmente, no período de abril a dezembro de 2006 e foram coordenados pela nutricionista e assistente social residentes da V turma da Residência Multiprofissional em Saúde da Família integrantes do Núcleos de Atenção Integral a Saúde (NAISF). Participavam do grupo nove (9) mães, além da copeira responsável por preparar a sopa. Os temas abordados foram alimentação infantil, higiene pessoal e dos alimentos, estado nutricional das crianças, geração de emprego e renda, saúde bucal, entre outros. Foram realizados 9 encontros com metodologia participativa, através de dinâmicas, vivências, rodas de conversas e atividades práticas. Resultados: As rodas de conversa e as atividades práticas foram observadas como instrumento metodológico de grande valia, pois proporcionou abordagem coletiva de temas relacionados à saúde e esclarecimentos de dúvidas. Outro ponto positivo foi o envolvimento da equipe multiprofissional com a participação da nutricionista, assistente social, enfermeira e odontóloga propiciando uma considerável cobertura de informações pertinentes à saúde materno-infantil. Observamos que o trabalho realizado em grupo foi uma ferramenta educativa importante para cuidado ampliado ao baixo peso de crianças. Conclusão: Destacamos que a abordagem coletiva constituiu-se em oportunidades de discussões de assuntos essenciais à saúde materno-infantil, os quais muitas vezes não são tão valorizados durantes as consultas de rotina devido à sobrecarga da demanda. Acreditamos que esta experiência possa ser reproduzidas como parte complementar de programas já instituídos em unidades de saúde unindo assim os seguimentos da saúde e educação com vistas à promoção da saúde.

PS-04-131

CHAMADA NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE 05 ANOS

REGINA RIBEIRO BRAGHETTO; JULIANA CABRAL OLIVEIRA; CÉLIA CRISTINA MACHADO
Instituição: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTOS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Chamada Nutricional de crianças menores de cinco anos teve como finalidade avaliar nutricionalmente uma amostra da população residente em determinado município. A avaliação nutricional nessa população teve a intenção de agregar mais qualidade de vida possibilitando identificar, diagnosticar e intervir com os resultados obtidos. Com isso se torna possível tratar e prevenir possíveis doenças relacionadas à alimentação. Objetivos: **Geral:** Identificar o estado nutricional das crianças de 0 a 5 anos em dia de Campanha Nacional de Vacinação da Poliomielite. **Específicos:** Avaliar o estado nutricional através do índice de Estatura ou Comprimento / Idade, Peso / Idade; Aplicar questionário aos participantes para verificar as condições sócio-econômicas e alimentares dessa população; Informar os dados antropométricos no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN; Articular e garantir o atendimento e acompanhamento das crianças identificadas para atendimento com os profissionais nutricionistas nas Unidades Básicas de Saúde. Metodologia: A pesquisa foi realizada em quatro Unidades Básicas de Saúde, sendo escolhida uma de cada região do município de acordo com os dados vacinais informados do ano de 2007. Nessa data foram avaliadas 294 crianças, sendo 147 do sexo masculino e 147 do sexo feminino. As crianças foram pesadas, estatura/comprimento aferidos, aplicado um questionário verificando as condições sócio-econômicas das famílias e hábitos alimentares das crianças. Resultados: Os resultados obtidos estão descritos abaixo: - Alimentação de crianças menores de 6 meses: 39% leite materno, 13% chá e água, 13% fórmulas lácteas, 12% papa salgada, 8% outros e 2% leite de vaca; - Alimentação dos 6 meses aos dois anos: verduras,frutas e legumes: 197 sim e 72 não, carne: 194 sim e 73 não, mel: 21 sim e 113 não, papa salgada: 35 sim e 101 não, sucos industrializados/gelatina: 53 sim e 81 não; - Peso/Idade de 0 a 5 anos: **meninas** - 11% peso elevado, 1% peso baixo para idade e 88% eutrófico; - Peso/Idade de 0 a 5 anos: **meninos** - 15% peso elevado, 2% peso baixo para idade e 83% eutrófico; - Estatura/Comprimento/Idade de 0 a 5 anos: **meninas e meninos** - 3 % estatura baixa para idade e 97% estatura adequada para idade; Conclusão: Com os resultados obtidos através desse estudo inédito, às crianças foram encaminhadas as unidades básicas de saúde para atendimento e acompanhamento com os profissionais nutricionistas e com isso a realização da intervenção adequada de acordo com o diagnóstico e faixa etária.

PS-04-132

ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS DE UMA COMUNIDADE INDÍGENA PATAXÓ

TATIANA COURA OLIVEIRA; KARINE LILIANE COSTA OLIVEIRA; JULIANA ALBANO SILVA
Instituição: Centro Universitário do Leste de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Brasil, assim como os demais países latino-americanos, vem apresentando comportamento semelhante no que se refere ao envelhecimento de sua população. O inadequado estado nutricional do idoso está associado à diversas co-morbidades. Neste contexto destaca-se a população idosa indígena, pela insuficiência de informações sobre hábitos alimentares e estado nutricional. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional, por meio de antropometria, de idosos indígenas de uma comunidade Pataxó. Metodologia: Para avaliação antropométrica foram aferidas as seguintes medidas: altura (cm), peso (Kg), circunferência do braço (CB), prega cutânea triciptal (PCT) e circunferência da cintura (CC). Resultados: Foram avaliados 10 indivíduos, o equivalente a 90,9% da população idosa residente na localidade. A pesquisa foi aprovada pelo CEP do Centro Universitário do Leste de Minas Gerais, sob o protocolo nº. 16.83.08 após parecer favorável do CONEP. O peso e a altura corporal média dos indivíduos foram de 60,5±1,53 kg e 153±0,1 cm, respectivamente. Houve maior prevalência de indivíduos eutróficos (60%) que com sobrepeso (40%) quando analisado o parâmetro IMC. Aproximadamente 40% dos indivíduos avaliados apresentam risco muito elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade, quando analisada a CC , sendo o valor médio encontrado 88,5±15,4 cm. De acordo com a CB, somente 10 % dos idosos apresentavam sobrepeso. Com relação à classificação realizada a partir do cálculo da CMB, encontrou-se um valor médio de 23,6±1,7cm, valores estes superiores ao padrão esperado para a idade, evidenciando que 70% dos idosos apresentavam uma boa nutrição e que 30% apresentava desnutrição leve. Os valores encontrados para PCT evidenciaram que 10% dos indivíduos eram eutróficos, 30 % apresentavam sobrepeso, 30% obesidade e 30% desnutrição grave. Conclusão: O estado nutricional destes indivíduos está estreitamente relacionado com as intensas transformações às quais as sociedades indígenas brasileiras foram submetidas nas últimas décadas, condicionadas a conviver com habitantes da sociedade nacional, com efeito e reflexo na saúde desta população.

PS-04-133

ALIMENTOS E PREPARAÇÕES CONSUMIDAS NO ALMOÇO POR ADOLESCENTES

GRAZIELA REZENDE; JÉSSICA RODRIGUES OLIVEIRA; ANA MARIA DIANEZI GAMBARDELLA; CRISTINA CARPENTIERI ZÖLLNER

Instituição: FSP-USP, São Paulo, Brasil

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A adolescência é uma fase marcada por transformações físicas, psicológicas e sociais, que depende de uma alimentação equilibrada e diversificada para garantir crescimento e desenvolvimento adequados. As praticas alimentares estabelecidas durante esta fase podem ser fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis na idade adulta. Assim, o conhecimento dos alimentos e preparações mais consumidas por este grupo populacional pode contribuir para a promoção da saúde entre a população. Objetivos: Analisar os alimentos e preparações mais consumidas no almoço por adolescentes de escolas públicas e privadas em uma cidade de um estado da região sudeste do Brasil. Metodologia: Foiram selecionadas escolas públicas e privadas e realizado sorteio sistemático com alunos de 4ª à 9ª série do ensino fundamental de uma capital da região sudeste do Brasil. Para conhecer os alimentos e/ou preparações consumidos por este grupo populacional foi utilizado o método recordatório de 24 horas. Resultados: Foram analisados dados sobre o consumo alimentar de 400 escolares, sendo 211 meninos e 189 meninas. Durante o almoço a maioria dos estudantes consumiu algumas combinações próprias da culinária brasileira como o arroz com feijão, salada de alface com tomate, além da carne bovina ou de frango como acompanhamento e do suco como bebida. Foi observado elevado consumo de doces, frituras e refrigerantes, porém em menor proporção que os alimentos anteriormente citados. Conclusão: O consumo alimentar destes indivíduos mostrou-se equilibrado, porém pouco diversificado. A frequencia de produtos industrializados consumidos durante almoço por esta população, embora em menor proporção quando comparada a outros estudos, apresentou importante contribuição na dieta destes indivíduos, ressaltando-se assim a importância do incentivo à alimentação saudável e adoção de medidas de promoção à saúde nesta faixa etária.

PS-04-134

CONSUMO DE BEBIDAS ENTRE ADOLESCENTES: VARIAÇÃO DE ACORDO COM O DIA DA SEMANA

LUANA SILVA MONTEIRO; THAÍS MEIRELLES VASCONCELOS; CAMILA NEVES DIDINI; ROSANGELA ALVES PEREIRA; GLORIA VALERIA VEIGA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeino

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo alimentar está sujeito a variações interpessoais e intraindividuais relacionadas a diversos fatores, como, por exemplo, os dias da semana. Objetivos: O objetivo do trabalho foi comparar o consumo de bebidas de adolescentes em dias de semana e de final de semana. Metodologia: Realizou-se estudo transversal em amostra probabilística de estudantes com idades entre 12 e 18 anos de escolas estaduais. O consumo de bebidas foi estimado a partir de dados de três dias de registro alimentar (dois dias da semana e um de final de semana). Utilizou-se o programa Nutwin para as análises de composição nutricional. O estado nutricional foi avaliado com base no índice de massa corporal (IMC=peso/estatura2) considerando os critérios propostos pela Organização Mundial da Saúde. A idade foi categorizada em abaixo e acima de 15 anos. Foram empregados os testes de Mann-Whitney e de Wilcoxon ($p<0,05$) para avaliar as diferenças no consumo de bebidas de acordo com os dias da semana. Resultados: Foram investigados 307 adolescentes (120 meninos; média de idade=16,4 e desvio-padrão=1,6 anos) e observou-se prevalência de excesso de peso de 19%. Não havia diferenças significativas no consumo de dias de semana e de final de semana de refrigerantes (575 vs. 606 ml) e de refresco de guaraná natural (402 vs. 365ml) O suco natural (441 vs. 309 ml), o suco industrializado (435 vs. 371 ml) e o leite (417 vs. 285 ml) foram mais consumidos nos dias de semana. A análise pareada por estado nutricional revelou que, para os adolescentes com excesso de peso, a contribuição energética dos refrigerantes era maior no final de semana. O consumo de refrigerantes não varia substancialmente segundo os dias da semana e esses produtos fornecem cerca de 10% da energia total consumida por adolescentes. Conclusão: Possivelmente, a alimentação de final de semana desses adolescentes é mais pobre em nutrientes.

PS-04-135

ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO EM DIFERENTES MOMENTOS DA GRADUAÇÃO

CAMILA MARCATO BELLI; LUCIANA BRONZI DE SOUZA; MAÍRA BARRETO MALTA; PATRÍCIA MOREIRA DONATO; SILVIA JUSTINA PAPINI-BERTO; JOSÉ EDUARDO CORRENTE

Instituição: Unesp - Instituto de Biociências de Botucatu

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O final da adolescência e início da vida adulta, período em que se encontram os estudantes universitários, é um período marcado por de mudanças sociais, em que novos padrões e hábitos alimentares tendem a se estabelecer, sob influência de fatores psicológicos, sociais e socioeconômicos, incluindo a saída da casa dos pais, a entrada na universidade, influência dos amigos, busca por identidade e autonomia e o hábito de se alimentarem fora de casa. Objetivos: Com base nessas mudanças comportamentais, o presente trabalho objetivou comparar o estado nutricional de estudantes do curso de Nutrição no segundo e último ano de graduação de uma universidade pública do interior de São Paulo. Metodologia: Foram avaliadas 23 alunas do curso de Nutrição em dois momentos, em 2006, quando estavam no segundo ano da graduação e em 2009, no último ano. Foram avaliados peso, estatura, IMC, circunferência abdominal e porcentagem de gordura corporal, a qual foi avaliada por meio de bioimpedância elétrica. Foi realizado o teste de correlação de Spearman para verificar se havia diferença significativa entre os parâmetros avaliados nos diferentes momentos. Resultados: Foi adotado $p<0,05$ como valor crítico. A média de peso no primeiro momento foi 55,81?7,06 kg e no segundo momento foi 57,01? 7,59 kg ($p=0,00$). O IMC médio no primeiro momento foi 20,98?1,84 kg/m² e no segundo momento foi 21,40?2,21 kg/m² ($p=0,00$). A média de circunferência de cintura no primeiro momento foi 73,38?4,38cm e no segundo momento foi 73,14?4,67cm ($p=0,03$). Em relação à porcentagem de gordura corporal, no primeiro momento foi 23,95±3,55% e no segundo momento foi 22,75±4,15% ($p=0,045$). Conclusão: Pôde-se observar que não houve diferença nos parâmetros avaliados nos diferentes momentos, o que demonstra que a vivência da graduação não alterou o estado nutricional de alunas do curso de Nutrição de uma universidade pública do interior de São Paulo.

PS-04-136

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E ANEMIA EM MULHERES EM IDADE FÉRTIL ATENDIDAS EM UMA UNIDADE DE SAÚDE DE MANAUS-AM

JORDÂNIA MOTA ARRAES; ROSANA CASTRO ALBUQUERQUE; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; ANA MARIA SEGALL CORREA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazönia

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A anemia consiste numa anomalia de caráter público no Brasil, sua freqüência está relacionada a certos aspectos básicos do metabolismo e da nutrição do ferro sendo causada geralmente por deficiência de ferro, principalmente nas populações de baixa renda, afetando principalmente as gestantes, lactentes, crianças pré-escolares e mulheres não grávidas, em idade fértil. No Brasil há prevalência de anemia em 20% das mulheres em idade fértil, onde possuem taxas mínimas de ferro em conseqüência da perda de sangue periódica na menstruação. Portanto é imprescindível manter depósitos de ferro no organismo nesta fase da vida para que não haja complicações numa futura gestação. Objetivos: Analisar o estado nutricional e a prevalência de anemia em uma amostra de mulheres em idade fértil. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal de um projeto maior. Foram obtidos dados socioeconômicos por meio de entrevistas. A avaliação antropométrica foi pelo IMC e a avaliação de hemoglobina (Hb) foi pelo método de cianometahemoglobina, cuja anemia se deu pelo Hb < 12,0 g/dL. Resultados: Foram avaliadas 103 mulheres de 15 a 49 anos (media 27,41 ±6,40), apenas 9.7% eram adolescentes. O IMC médio foi de 24.73 (dp 3,90), peso 59.07Kg (dp 10.41), altura de 1.54m (dp 0.058). Destas, 57.3% eram pardas, 26.0% brancas, 7.3% negras, 5.2% indígenas e 4.2% amarelas, 5% concluiu o Ensino Médio, seguido de 45.5% que concluiu o Ensino Fundamental e apenas 3.0% possuía o Ensino Superior perfil antropométrico foi de 58.2 % eutróficas, 30.1 % sobrepeso, 9.8% obesas e 1.9 % com baixo peso. A maioria das mulheres apresentou-se não anêmicas (91.6%). Conclusão: A prevalência de anemia em mulheres em idade fértil foi muito baixa o que refletira numa futura gestação ou nascimento de crianças sem complicações por deficiências de ferro.

PS-04-137

MEDIANA DE ALEITAMENTO MATERNO ENTRE FAMÍLIAS RESIDENTES NA ÁREA DE COBERTURA DE UM CENTRO DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR DE SÃO PAULO, SP

SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES DOMENE; MARINA BORELLI; CAMILA T BACAN; JOSÉ AUGUSTO DE AGUIAR CARRA TADDEI

Instituição: PUC-Campinas e UNIFESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O aleitamento materno é uma das estratégias de prevenção aos agravos à saúde infantil mais bem sucedida no conjunto de ações básicas de saúde. Apesar do consenso em torno do tema, esta prática ainda apresenta baixa prevalência em muitas regiões do Brasil, o que se constitui em um dos fatores associados aos distúrbios nutricionais na infância e na vida adulta. Estudos já comprovaram que há despreparo da equipe de saúde na atenção básica para o estímulo ao aleitamento materno. Objetivos: Esse trabalho visa identificar as práticas associadas ao aleitamento materno na área de cobertura de uma Unidade Básica de Saúde - UBS que não conta com atuação do profissional nutricionista na equipe de Saúde da Família. Metodologia: Estudo analítico transversal de famílias com crianças menores de 6 anos pertencentes a área de cobertura desta UBS. As mães foram entrevistadas para levantamento de variáveis sócio-econômicas e sobre aleitamento e alimentação, entre os meses de setembro de 2008 a março de 2009. Com uma população de 11.000 habitantes e 7,7% da população com menos de 6 anos de idade, a amostra consiste de 265 famílias, para um nível de confiança de 95% e erro amostral de 0,05. Resultados: Foram entrevistadas mães de 203 crianças menores de 6 anos, sendo 107 (52,7%) meninos e 96 meninas (47,3%). Destas famílias, 45,3% têm renda menor que 0,5 salário-mínimo familiar per capita e 13,3% das mães são chefes de família. A escolaridade materna prevalente é superior a 5 anos (70,9%); 98,5% realizaram o pré-natal, com 89% tendo comparecido a 6 ou mais consultas. O peso médio ao nascer foi de 3.092,9g, sendo 10,9% classificadas como baixo peso ao nascer. A duração média do aleitamento exclusivo foi de 3,4 meses e a mediana de 3,0 meses; o aleitamento total durou em média 12,1 meses, com mediana de 8,5 meses. As idades medianas de introdução de chá e água foram 3 e 4 meses, respectivamente. Conclusão: Os tempos de aleitamento materno estão abaixo da recomendação oficial do Ministério da Saúde. O chá foi o primeiro alimento oferecido depois do leite materno, demonstrando o hábito cultural no Brasil decorrente da crença de que este alimento tem função terapêutica de acalmar e aliviar dores de cólica. A inserção do nutricionista na Equipe de Saúde da Família e a atenção dietética qualificada para abordagem do aleitamento materno, introdução da alimentação complementar, além das situações de déficit nutricional pode se constituir em estratégia adicional às ações em saúde.

PS-04-138

PRÁTICAS ALIMENTARES ENTRE IDOSOS PARTICIPANTES DO GRUPO ENVELHECIMENTO SAUDÁVEL DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE, NA CIDADE DE UBERABA

TÂNIA MARA SARRAFF SOUZA; ANELISE BEZERRA VASCONC MORAES; KAREN C. ALVES

Instituição: Universidade de Uberaba

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O aumento da expectativa de vida é um fenômeno observado em todo o mundo, inclusive no Brasil, tendo como principal conseqüência o envelhecimento populacional. A manutenção de um estado nutricional adequado na pessoa idosa é difícil principalmente pela associação com doenças crônicas, uso de medicamentos e modificações fisiológicas inerentes à idade, as quais interferem no apetite, no consumo e na absorção de nutrientes. Objetivos: O presente trabalho objetivou avaliar as práticas alimentares entre os idosos participantes de um Grupo de convivência de uma unidade de atenção primária. Metodologia: O estudo foi realizado com os idosos participantes do Grupo Envelhecimento Saudável de uma unidade de atenção primária na cidade de Uberaba. O consumo alimentar foi avaliado através recordatório de 24 horas em três dias não consecutivos. O estado nutricional foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal (kg/m2). Resultados: Ao todo foram avaliados 41 idosos, em sua maioria do sexo feminino. O baixo peso (IMC $\leq$ 22 kg/m2) foi observado em 17% dos idosos e o sobrepeso (IMC $\geq$ 27 kg/m2) em 53,65%. Em relação ao consumo alimentar, a maioria dos idosos fazia pelo menos três refeições diárias e apresentava um consumo insuficiente de frutas e hortaliças (menos de duas porções diárias para cada) e de leite e derivados (menos de uma porção e meia diária). Ressalta-se que no presente grupo as ações de promoção da saúde privilegiam atividades de educação em saúde, entre elas a educação nutricional. Conclusão: Os resultados apontam para a necessidade de maior ênfase na modificação dos hábitos alimentares dos idosos integrantes do grupo. A promoção de práticas alimentares saudáveis deve integrar continuamente as ações educativas nos grupos de convivência de idosos, uma vez que os mesmos também apresentam doenças não transmissíveis associadas.

PS-04-139

ESTADO NUTRICIONAL E FATORES ASSOCIADOS DE UMA POPULAÇÃO ADULTA

ANA AMÉLIA FREITAS VILELA ; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; NAIARA FERRAZ MOREIRA; ANA PAULA MURARO; CASSIA DA SILVA FARIA; REGINA MARIA VERAS GONÇALVES-SILVA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA

Instituição: Programa de Pós-graduação em Biociências - UFMT

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Estado Nutricional de um indivíduo está associado ao consumo de nutrientes e ao gasto energético. A ingestão adequada dos nutrientes contribui para manter a composição e funções adequadas do organismo. As alterações do estado nutricional contribuem para o aumento das taxas de morbi-mortalidade. Objetivos: Analisar o estado nutricional de uma população adulta e os fatores associados. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, extraído de uma base populacional, constituído de 208 indivíduos adultos (20-49 anos), sendo 51,9% do sexo feminino. Para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), foram aferidos o peso e a estatura. Foi aferida também a circunferência da cintura e circunferência do quadril para calcular a relação cintura quadril (RCQ). As informações sobre variáveis sócio-demográficas e de estilo de vida foram obtidas por meio de entrevista. Para verificar os fatores associados, a população foi agrupada em indivíduos com e sem excesso de peso. A análise multivariada foi realizada através de regressão logística, tendo como medida de associação a odds ratio (OR). Resultados: O estado nutricional da população estudada foi: 2,9% baixo peso, 43,3% eutrofia, 34,6% sobrepeso e 19,2% obesidade. Na análise multivariada observou-se que idade (OR= 1,1; IC 95% = 1,001 – 1,068) e RCQ elevada (OR= 10,9; IC 95% = 4,365 – 27,210) estão positivamente associadas à população com excesso de peso. Na população sem excesso de peso, houve associação com idade (OR= 1,1; IC 95%= 1,001 – 1,068) e RCQ normal (OR= 11,2; IC 95% = 4,483 – 27,844). Conclusão: Foi verificado na população estudada que mais de 50% dos indivíduos estão classificados com excesso de peso. Os fatores associados ao estado nutricional dessa população foram idade e RCQ. A RCQ elevada associou-se ao excesso de peso e a RCQ normal associou-se ao baixo peso e eutrofia.

PS-04-140

INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UMA EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA: VISÃO DA EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

BARBARA PEREZ VOGT; CARINA ALCALÁ GARCIA; DANIELA ABREU MEYER PIRES; LUISA CRISTINA GODIM DIAS

Instituição: Instituto de Biociências - Unesp Botucatu

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O documento que define as bases do Programa de Saúde da Família (PSF) destaca que "o PSF prioriza as ações de proteção e promoção à saúde dos indivíduos e da família, tanto adultos, quanto crianças, sadios ou doentes, de forma integral e contínua". Neste contexto, a alimentação e nutrição constituem direitos humanos fundamentais e, devido a complexidade dos problemas alimentares provenientes da transição nutricional que o país atravessa, reformulações urgentes ao setor tem sido necessárias, a fim de responder as novas demandas alimentares. A presença do nutricionista foi identificada em apenas 4,5% das equipes em dados da avaliação da implantação do Programa realizada em 1999, a partir das informações dos gestores locais de saúde. Objetivos: Analisar a importância da inserção do nutricionista na equipe do PSF, durante o estágio curricular em nutrição em saúde pública, a partir do auto-relato dos profissionais de uma Unidade de Saúde da Família. Metodologia: Foram realizados questionários com os profissionais de saúde que contemplavam as seguintes dimensões: qualidade e importância da atuação dos profissionais nutricionistas para a equipe (três perguntas) e para a comunidade (quatro perguntas). Resultados: Vinte profissionais participaram da pesquisa, sendo dois médicos, duas enfermeiras, dois auxiliares de enfermagem, onze agentes comunitários de saúde, um dentista, um fisioterapeuta e um psicólogo. Todos os profissionais responderam que a presença da nutricionista foi importante para compor a equipe multidisciplinar, auxiliando na promoção da saúde, no tratamento de doenças e mudança no estilo de vida, além de motivar a equipe. Relataram, no entanto, dificuldade na formação de vínculo com as equipes de nutrição devido a tempo curto de permanência na Unidade (6 semanas). Conclusão: Através deste trabalho foi possível perceber que existe a necessidade de inserção do nutricionista na equipe multiprofissional do PSF, sendo vantajosa não só para a comunidade, mas para toda a equipe, atuando juntamente com os outros profissionais na prevenção e promoção da saúde ampliando o tratamento integral do indivíduo.

PS-04-141

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE UMA COMUNIDADE DA ZONA OESTE DE NATAL/RN

CARINA L. ARAÚJO OLIVEIRA; MARIA ANGÉLICA FREITAS

Instituição: FARN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A antropometria que consiste na medida das dimensões corporais e da composição corporal, em diferentes idades e em distintos graus de nutrição, tem sido recomendada como o principal método de avaliação do crescimento infantil, constituindo um instrumento valioso para identificar problemas nutricionais já instalados e também na identificação precoce de situações de risco nutricional. Objetivos: O estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional antropométrico de crianças de 0 a 5 anos de uma comunidade carente da cidade de Natal/RN. Metodologia: O estudo foi constituído por uma amostra de 41 crianças de ambos os gêneros com faixa etária entre 0 a 5 anos. Para a avaliação do estado nutricional foram utilizados os indicadores antropométricos: peso para idade (P/I), estatura para idade (E/I) e peso para estatura (P/E), cujos resultados foram comparados com os padrões referenciais preconizados pelo WHO, 2006. Os dados foram analisados através do programa SPSS 11.5. Resultados: Dentre as 41 crianças estudadas, 56,10% correspondia, ao gênero feminino e 43,9% ao gênero masculino. O indicador peso/idade (P/I) mostrou que 85,4% das crianças encontra-se com peso adequado para idade, 9,8% com peso elevado e 4,8% com peso baixo e muito baixo para idade; Quanto ao indicador altura/idade (A//I), 95,1% encontra-se com a estatura adequada para idade e 4,9% com baixa estatura para idade; Quanto ao indicador peso/estatura (P/E), 92,7% encontra-se com o peso adequado para estatura e 7,3% com peso elevado para estatura. Conclusão: O estudo permite concluir que apesar da população estudada ser economicamente desfavorecida, os indicadores antropométricos do estado nutricional mostrou que as crianças nessa faixa etária encontram-se em sua maioria no estado de eutrofia com tendência para o excesso de peso, corroborando com estudos populacionais atuais, onde têm-se observado que em países emergentes a desnutrição passa a dar lugar a uma rápida elevação das prevalências de sobrepeso e obesidade, tendo a globalização e o estilo de vida ocidental como responsáveis por essa transição nutricional.

PS-04-142

ACEITAÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES EM UMA CRECHE CONVENIADA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

GISELE CRISTINA DIAS; CLEIDE ALVES FREITAS; FABIANA VALVERDE; JULIANA SALGADO; JULIANA MASAMI MORIMOTO

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Em um país, a condição nutricional infantil é usada como parâmetro para medir a evolução da qualidade de vida. A diversidade e a oferta de alimentos industrializados influenciam diretamente os padrões alimentares, principalmente o infantil. Como os hábitos alimentares se formam nos primeiros anos de vida, há uma preocupação maior em relação à nutrição das crianças em idade pré-escolar que por serem mais susceptíveis a doenças e estarem em crescimento contínuo, precisam de uma quantidade maior de nutrientes. A evolução no modo de vida e nos hábitos alimentares de algumas famílias tem se mostrado um fator negativo no que diz respeito à qualidade da alimentação dessas famílias que deixam de lado a atenção à alimentação, devido à falta de tempo. Sabe-se também que grande parte das crianças passa muito tempo assistindo televisão com anúncios constantemente incentivando-as a consumir alimentos com elevada quantidade de sal, açúcar, gorduras e com alta densidade calórica. Objetivos: O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação de frutas, legumes e verduras por crianças que frequentam uma creche conveniada do município de São Paulo e comparar a aceitação com o preconizado pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar). Metodologia: Foi feito um estudo do tipo transversal realizado em uma creche durante os meses de março e abril de 2009, para observar a aceitação de legumes, verduras e frutas durante o almoço. Os dados foram coletados com o auxílio de uma tabela contendo nome, data, opções de legumes, verduras e frutas do dia avaliado. Contabilizou-se o número de alunos que consumiam estes alimentos de um total de vinte crianças com faixa etária entre 3 e 4 anos, de ambos os sexos. Resultados: O presente estudo mostrou uma boa aceitação de frutas com uma média de 72,5%, enquanto as verduras obtiveram uma média de 100% de aceitação e legumes uma média de 80%. Conclusão: Apesar dos altos valores percentuais de aceitação, somente verduras e legumes corresponderam às expectativas mínimas do PNAE (80%). A conclusão do estudo foi de que houve uma aceitação satisfatória no consumo de frutas, legumes e verduras na creche estudada, mostrando como é essencial incentivar as crianças a ter um contato com alimentos diversos desde cedo, de forma a aprender a importância de uma alimentação saudável.

PS-04-143

FATORES ASSOCIADOS À DIABETES MELLITUS EM USUÁRIOS DA ACADEMIA DA CIDADE, SERVIÇO DE PROMOÇÃO À SAÚDE DA PREFEITURA DE BELO HORIZONTE - MG

MARIANA CARVALHO MENEZES; RAQUEL DEUS MENDONÇA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Ag.Financiadora: FAPEMIG
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Diabetes Mellitus (DM) é um problema de importância crescente em saúde pública. Obesidade, sedentarismo e hábito alimentar inadequado são atribuídos como importantes responsáveis pelo seu avanço. Objetivos: Identificar os fatores de risco associados ao DM entre usuários da Academia da Cidade, serviço de promoção à saúde, do Distrito Sanitário Leste de Belo Horizonte-MG. Metodologia: Estudo seccional com indivíduos ≥20 anos da Academia da Cidade, desenvolvido no período de 12/2006 a 02/2008. Foram coletados dados sociodemográficos, hábitos alimentares, morbidade referida e antropometria e consumo alimentar mensurado pelo Recordatório 24 horas (R24) e Questionário de Frequência Alimentar. Realizou-se análise descritiva, teste Qui-Quadrado de Pearson ($p \leq 0,05$) e razão de prevalências. Resultados: Dos 300 entrevistados, 87,3% eram mulheres, 73,3% adultos com idade de 50,2±14,1 anos e 74,7% previamente sedentários. Foram altas as prevalências de DM (15,7%), hipertensão arterial sistêmica (HAS) (49,7%), dislipidemia (36,1%) e excesso de peso entre adultos (81,8%) e idosos (67,9%). Entre os usuários com diabetes mellitus (n=45), 47,6% não consumiam frutas, folhosos ou legumes diariamente; sendo elevado o consumo diário de banha animal (13,3%), doces e frituras (11,1% cada), embutidos (15,6%) e refrigerante comum (8,9%). Além disto, 46,7% realizam <3 refeições diárias, 42,2% "beliscavam" entre as refeições, 51,1% comiam assistindo televisão e 31,1% preferiam as carnes fritas. Foi elevado o consumo de lipídios (40,9%) e sódio (97,8%), além do consumo insuficiente de fibras (61,4%) e micronutrientes como: zinco (56,8%), ferro (50,0%), cálcio e vitamina D (90,9% cada), vitamina A (56,8%), vitamina B12 (69,8%) e vitamina C (54,5%). Mostraram-se associados à DM: hábito de "beliscar" entre as refeições (RP= 0,42; IC95%:0,20-0,88) apenas entre adultos (>20 e <60 anos), para adultos e idosos: HAS (RP=3,6; IC95%:1,8-7,3), doença cardiovascular (RP=3,5; IC:1,5-8,6) e dislipidemia (RP=5,2; IC:2,3-10,3). Conclusão: Na população do estudo observou-se elevada associação entre DM e complicações secundárias. Ressalta-se, portanto, a importância de ações de promoção de modos de vida saudáveis para a prevenção e tratamento das co-morbidades, buscando mudanças de hábitos de vida que promovam a melhora na qualidade de vida dos indivíduos.

PS-04-144

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE USUÁRIOS PORTADORES DE HIPERTENSÃO ARTERIAL E DIABETES MELLITUS DE UMA UNIDADE DE REFERÊNCIA EM SAÚDE, DE UM MUNICÍPIO DO SUL DE SANTA CATARINA

PRICILA ÁVILA; BRUNO PIERI; PAULA GUIMARÃES; TATIANA AMBONI
Instituição: UNESC - Universidade do Extremo Sul Catarinense
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O acompanhamento e o controle da hipertensão arterial (HA) e diabetes mellitus (DM) na rede de atenção a saúde permite a avaliação e a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Criado pelo Ministério da Saúde (MS) em 2000, o sistema informatizado do Hiperdia garante a informação deste acompanhamento. Segundo o MS, este acompanhamento no âmbito da atenção básica pode evitar o surgimento e a progressão das complicações, reduzindo o número de internações hospitalares, bem como a mortalidade devido a esses agravos. A HA e o DM constituem um dos principais fatores de risco para doenças do aparelho circulatório. Como conseqüência pode-se destacar o infarto agudo do miocárdio, o acidente vascular cerebral, a insuficiência renal crônica, a insuficiência cardíaca, as amputações de pés e pernas, a cegueira, os abortos e as mortes perinatais. A obesidade está associada ao aparecimento e agravamento do DM tipo 2 e da HA. O índice de massa corporal tem sido constantemente utilizado como indicador de obesidade por seu rápido diagnóstico e o baixo custo de sua utilização. Objetivos: Este trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional de usuários portadores de HA e DM que freqüentavam o grupo de acompanhamento em uma unidade de referência em saúde, de um município ao sul de Santa Catarina. Metodologia: Foram avaliados 157 usuários do grupo de acompanhamento, utilizando-se o índice de massa corporal IMC para a classificação do estado nutricional, segundo recomendação da OMS (WHO, 2000). Resultados: Nos resultados obtidos, observamos a idade entre 25 e 84 anos, com uma média de 57 anos. Entre os usuários avaliados 42,68% eram idosos, ou seja, tinham mais de 60 anos. Quanto ao estado nutricional, observou-se que, 2,55% apresentavam baixo peso, 19,75% eutróficos, 47,13% com sobrepeso, 17,83% com obesidade grau I, 8,92% com obesidade grau II, 3,82% com obesidade grau III. De acordo com os resultados observa-se que 77,7% da população, se apresentaram acima do peso ideal. Conclusão: Concluiu-se com estes dados um fator preocupante, uma vez que, o excesso de peso é um agravante dessas patologias, podendo levar ao surgimento de co-morbidades associadas. Tendo em vista esses resultados, observa-se a importância e necessidade do profissional nutricionista incluso nas equipes de saúde, para atuação nos programas de atenção básica, orientando e educando a população, sobre os cuidados da alimentação e do excesso de peso nessas patologias, retardando ou evitando, assim, o surgimento de complicações ou co-morbidades.

PS-04-145

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PORTADORES DA SÍNDROME AUTÍSTICA.

PRISCILLA PERES EMIDIO; GABRIELA ELIBIO FAGUNDES; MARINA CECHINEL BARCHINSKI; MARCO ANTONIO DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE - UNESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O transtorno autista é uma síndrome caracterizada por respostas anormais a estímulos auditivos ou visuais externos e por problemas graves na compreensão da linguagem falada. O comportamento do autista inclui rotinas de vida anormais, resistência a mudanças, ligação a objetos estranhos e um padrão de brincar estereotipado. Dentre as dificuldades na rotina do autista está o de se alimentar: compulsão alimentar, dificuldades de deglutição, indiferença à alimentação, risco de auto-agressão com utensílios domésticos são freqüentes. Diarréia, constipação dores e desconforto (gastrites, pirose, distensão abdominal, etc) acarretam comportamento agressivo de gênese não identificada. A avaliação do estado nutricional de autistas é dificultosa, mas de suma importância para conhecer as condições nutricionais desta população e as ações interventivas pertinentes. Objetivos: O objetivo da pesquisa foi avaliar o estado nutricional de autistas que freqüentam uma instituição de amparo aos autistas da região sul do Brasil. Metodologia: A população consistiu de 33 autistas de ambos os sexos, com idade entre 5 e 44 anos. Foram coletados dados de idade, sexo, peso e estatura. Para o diagnóstico nutricional de crianças e adolescentes foi utilizado o IMC/I e para os adultos o IMC, seguindo os pontos de corte adotados pela OMS. Resultados: Do total da população avaliada, observou-se que 4 (12,12%) apresentavam baixo IMC/I, 13 (39,39%) estavam eutróficos, 9, (27,27%) com sobrepeso e 7 (21,21%) com obesidade. Quando estratificado por faixa etária, observou-se que nas crianças (5-9 anos), 1 (9,09%) apresentavam baixo IMC/I, 4 (36,36%) estavam eutróficos, 2 (18,18%) com sobrepeso, e 4 (36,36%) com obesidade. Entre os adolescentes (10-19 anos), 2 (16,66%) apresentaram baixo IMC/I, 5 (41,66%) estavam eutróficos, 3 (25%) com sobrepeso, e 2 (16,66%) com obesidade. E entre os adultos, 1 (10%) apresentaram baixo peso 4 (40%), estavam eutróficos, 4 (40%) com sobrepeso, e 1 (10%) com obesidade. Conclusão: A população avaliada apresenta alta prevalência de sobrepeso/obesidade em todas as faixas etárias avaliadas, e uma menor, porém também significativa prevalência de Baixo peso. Estes dados irão contribuir para nortear a correta intervenção na população avaliada.

PS-04-146

EFEITOS DE UMA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL SOBRE AS CONDIÇÕES DE SAÚDE DE USUÁRIOS DE UM SERVIÇO DE PROMOÇÃO À SÁUDE DE BELO HORIZONTE-MG

RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE SANTOS

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças e agravos não transmissíveis (DANT) exercem papel importante no perfil de saúde. Essas doenças apresentam como principais fatores de risco modos de vida não saudáveis como hábitos alimentares e inatividade física, denotando a importância de intervenções que atuem sobre esses fatores. Objetivos: Verificar os efeitos de intervenção nutricional sobre as condições de saúde de usuários de um serviço de promoção à sáude de Belo Horizonte-MG. Metodologia: Estudo de intervenção com duração média de 6 meses realizado em Serviço de Promoção à Saúde, Academia da Cidade, do Distrito Sanitário Leste de Belo Horizonte-MG. Serviço disponibiliza aos usuários >20 anos de área de alta vulnerabilidade social prática de exercícios físicos e orientações nutricionais, individuais e coletivas. Realizou-se avaliação das condições de saúde e intervenção composta por atividade física orientada, grupos de educação alimentar e nutricional, e atendimento individual para casos mais graves. Resultados: Avaliaram-se 118 usuários, 92,4% do sexo feminino, com idade média de 54,1±11,4 anos. Verificou-se renda per capita de R$329,00 (IC95%: 321,33-425,04) e 5,0 (5,8-10,7) anos de estudo. Identificou-se 49,2% de hipertensão arterial sistêmica; 26,3% e 7,6% de colesterol e triglicérides elevados, respectivamente; 14,4% de úlcera e gastrite; 23,7% de constipação intestinal; e 11,0% de diabetes. Dos participantes, 84,2% verificaram diminuição da pressão arterial após a intervenção. Mudança no funcionamento intestinal foi relatada por 45,8% dos usuários, 52,7% referiram diminuição da constipação e 40% sua interrupção. Uso de medicamentos foi citado por 78,8% da amostra, sendo que 21,2% relataram mudanças na prescrição e destes, 24,0% apresentaram redução da dose e 12% a retirada. Houve ainda melhora da percepção de saúde, sendo que após a intervenção 52,5% e 32,2% consideravam sua saúde boa e muito boa, respectivamente ($p<0,05$). Dos participantes, 34,7% referiram diminuição de visitas ao médico e 43,2% relataram melhora do sono (7; IC95%:6,7-7,3 horas/noite). Durante a intervenção, 76,3% apresentaram aumento da atividade física, com 65,3% dos usuários realizando exercícios físicos orientados 3 vezes/semana. Conclusão: A intervenção nutricional contribuiu para melhoria das condições de saúde dos usuários, denotando a importância de políticas públicas voltadas para a promoção de modos de vida saudáveis como estratégia de prevenção e controle das DANT.

PS-04-147

IMPLANTAÇÃO DO SISVAN EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO ESTADO DE SÃO PAULO.

RITA DE CÁSSIA AQUINO; CLÁUDIA FÉLIX

Instituição: Universidade São Judas Tadeu

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O conceito de segurança alimentar, limitado ao abastecimento de alimentos, foi ampliado, incorporando-se também o aspecto nutricional e as questões relativas à composição, à qualidade dos alimentos e ao seu aproveitamento. A adoção do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional facilitou a compreensão do papel do setor saúde e definiu sua atuação em dois momentos: positivos, que ocorrem quando a oferta, a distribuição e o consumo de alimentos estão normalizados, ou críticos, quando há um desequilíbrio nesses elementos. Em ambos os momentos, consolidam-se os propósitos dos Sistemas de Segurança Alimentar e Nutricional, como o SISVAN, que visam o direito humano universal à alimentação e nutrição. Objetivos: Implantar o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional em uma escola pública de um município do litoral do Estado de São Paulo e traçar o estado nutricional dos alunos matriculados no 1º ano do ensino fundamental. Metodologia: Foram avaliadas todas as crianças matriculadas no 1º ano da escola selecionada. A escolha do 1º ano deveu-se à importância desse momento de transição nutricional (pré-escolar para escolar) e pela possibilidade de acompanhamento destes alunos até o 5º ano. A utilização do SISVAN justificou-se pela sua recomendação como instrumento de incorporação às rotinas de atendimento, monitorando o estado nutricional da população. A avaliação do consumo alimentar dos escolares foi realizada por meio de um formulário gerado pelo programa SISVAN Web. Resultados: De um total de 93 escolares avaliados, 48,4% eram meninos e 51,6% meninas. Em relação à idade, observo-se que aproximadamente 70% dos escolares tinham idade de seis anos completos. Foram observados déficit estatural em 4% dos escolares avaliados, sendo todos do gênero masculino, e predomínio de sobrepeso/obesidade no gênero feminino. Ao se analisar a frequência alimentar com o instrumento sugerido pelo SISVAN, observou-se alta frequência no consumo de leite e de alimentos industrializados, ricos em açúcares, sal e gorduras. Quanto ao consumo de legumes e verduras, verificou-se preferência de consumo na forma crua. Conclusão: A implantação do SISVAN é imprescindível nas escolas e permite, além do acompanhamento do estado nutricional, a identificação dos hábitos alimentares da criança e da família a fim de programarem-se intervenções por meio de orientações nutricionais aos pais e professores e adaptações na merenda escolar.

PS-04-148

CONHECIMENTO E USO DE SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDO FÓLICO E SULFATO FERROSO NOS PERÍODOS PERICONCEPCIONAL E GESTACIONAL DE PUÉRPERAS ASSISTIDAS POR MATERNIDADE AMIGA DA CRIANÇA

SANDRA SOARES MELO; SUÉLEN MAIRA CASAGRANDE; THAINÁ LUISE BERTOLLO; JULIANA FRANCO FARIA; ROSELI BOGOMOLOF

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O uso de suplemento com ácido fólico durante o período periconcepcional e gestacional é essencial, pois atua diminuindo os fatores de risco para anormalidades fetais. Outro ponto é a garantia do aporte adequado de ferro na gestação que muitas vezes é comprometido pela hemodiluição gestacional e aumento das necessidades desse nutriente a partir do segundo trimestre de gestação. Objetivos: Avaliar o conhecimento e a utilização de suplementos contendo ácido fólico e sulfato ferroso durante o período periconcepcional e gestacional. Metodologia: Foi realizado estudo com 224 puérperas assistidas por maternidade Amiga da Criança, aplicando-se questionário padronizado, por meio de entrevista no segundo ou terceiro dia pós-parto. Coletou-se variáveis em relação ao conhecimento das puérperas sobre a suplementação destes micronutrientes e conseqüentes benefícios; dados socioeconômicos e nutricionais. O diagnóstico do estado nutricional foi realizado a partir do peso pré-gestacional segundo o Institute of Medicine (1992). Os resultados foram analisados por meio do teste Qui-Quadrado e Exato de Fisher. Resultados: Da totalidade da amostra 24,55% fazia uso de ácido fólico, 67,86% de sulfato ferroso e 5,36% de multivitamínico, adquiridos principalmente pelo SUS. Apenas 33,03% das puérperas relataram conhecer o ácido fólico, e elevado percentual (83,93%) referiram conhecer o sulfato ferroso, sendo essas informações repassadas pelo médico. A maioria das entrevistadas não conhecia o período certo para o início da suplementação. O conhecimento do benefício do ácido fólico foi mais ausente nas mulheres de baixa renda, sendo que 54% desconheciam o benefício dessa vitamina, quando comparadas as populações de maior renda, em que apenas 25% não conheciam. Para o sulfato ferroso não se observou associação estatisticamente significativa entre o conhecimento do benefício deste mineral e renda familiar. Associação estatisticamente significativa entre escolaridade e utilização de ácido fólico e sulfato ferroso foram identificadas no presente estudo. Conclusão: A população estudada não apresentou conhecimento suficiente em relação ao ácido fólico, diferentemente dos dados encontrados para o sulfato ferroso. Baixo percentual da população utilizou ácido fólico entretanto, a maioria fez uso de sulfato ferroso. Sugere-se medidas de intervenção como cursos e programas direcionados às gestantes, bem como aos profissionais da saúde para reforçar a importância destes micronutrientes a fim de garantir a saúde do binômio mãe-filho.

PS-04-149

IMPACTO DA PARTICIPAÇÃO NA OFICINA PERMANENTE EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E EM SAÚDE (OPEAS) SOBRE A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA.

CLAUDIA RIDEL JUZWIAK; PAULA MORCELLI CASTRO; DIOGO THIMÓTEO CUNHA; SYLVIA HELENA SOUZA DA SILVA BATISTA; CRISTINA PEREIRA GAGLIANONE

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A educação permanente dos profissionais da saúde permite a constante atualização, o desenvolvimento do olhar crítico e a reflexão sobre o papel desempenhado. O estudo foi desenvolvido durante a Oficina Permanente em Educação Alimentar e em Saúde (OPEAS), um projeto do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE-UNIFESP), financiado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE-MEC), reconhecido como projeto de extensão da UNIFESP e que iniciou suas atividades em abril de 2007. Por meio de preleções, estudos dirigidos, relatos de experiência, dinâmicas de grupo, *brainstorming* e fórum *on line*, foram realizados 33 encontros mensais (até dezembro de 2008), nos quais foi trabalhada uma "teia de conhecimentos" definida pelo grupo e cujo foco principal foi a Educação Nutricional. Os participantes foram graduandos de nutrição da UNIFESP, nutricionistas da alimentação escolar e da saúde e da academia, provenientes de 12 municípios. Objetivos: Avaliar o impacto da participação de nutricionistas em oficinas de educação permanente em alimentação escolar sobre suas futuras ações em educação nutricional. Metodologia: Aplicação de instrumento de avaliação na OPEAS em outubro de 2008. Foi solicitado que os participantes respondessem por escrito à questão "na sua prática profissional, de que maneira você está aplicando aquilo que desenvolvemos na OPEAS?" Resultados: Quinze nutricionistas responderam à questão, sendo 8 da alimentação escolar, 7 da saúde e 1 da academia. A análise qualitativa das respostas indicou as seguintes ações: "contato com professores para desenvolvimento de projetos" (1), "implantação de projetos de educação nutricional para alunos (1), cozinheiras (5), crianças em atendimento ambulatorial (5), adolescentes (2), gestantes portadoras de HIV (1), pais (1) e enfermeiras (1)", "atualização das condutas em atendimento" (2), "compartilhamento de novos conhecimentos com os colegas" (1), "estímulo para buscar novas informações" (1) e "sensibilização dos alunos da graduação" (1). Obs: número entre parênteses indica o número de profissionais. Conclusão: Tais resultados permitem concluir que as atividades desenvolvidas nas oficinas (OPEAS) levaram os participantes a iniciar ações positivas para sua prática profissional, principalmente em relação à implementação de projetos de educação nutricional. Atividades educativas permanentes para profissionais da saúde são essencial para a sua motivação e crescimento profissional.

PS-04-150

CONTRIBUIÇÕES DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL JUNTO A UM GRUPO DE IDOSOS

CAROLINA CRISCUOLO; MARIA IOLANDA MONTEIRO

Instituição: Universidade Estadual Paulista

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O envelhecimento populacional nas últimas décadas emerge a preocupação da criação de políticas públicas que favoreçam este envelhecimento com qualidade de vida. Visto que os principais problemas de saúde com os idosos estão relacionados com a sua alimentação e o estilo de vida, as atividades de educação nutricional tornam-se importantes para promoverem a saúde através de melhores práticas alimentares e do autocuidado dos indivíduos. Objetivos: O objetivo principal deste trabalho foi buscar evidências das contribuições da educação nutricional associada à educação problematizadora de Paulo Freire junto a um grupo de idosos. Metodologia: O trabalho foi pautado na metodologia do Estudo de Caso da pesquisa qualitativa em saúde com os seus principais instrumentos: entrevistas gravadas e encontros em grupo. Ocorreram nove encontros para discussão sobre alimentação e nutrição com um grupo de nove idosos, no período de agosto a outubro de 2007. Após os encontros, foram realizadas entrevistas individuais nos domicílios dos participantes. Os resultados foram analisados através do método de análise de conteúdo. Resultados: A investigação identificou que a maioria dos idosos buscava informações relevantes para a fase atual da vida e de socializá-las. Eles possuíam diversas doenças crônicas relacionadas com a alimentação e desejavam aprofundar seus conhecimentos no assunto para melhor controlá-las. O principal tema que os indivíduos necessitavam e tinham interesse de conhecimento era sobre alimentação saudável e apenas dois indivíduos não apresentavam condições socioeconômicas para tê-la. Os resultados indicaram que todos os participantes tentaram se apropriar dos conhecimentos, bem como consolidar e aprofundar conhecimentos anteriores, que foram discutidos nos encontros em grupo, através do processo de reflexão e conscientização, trazendo benefícios de forma individual e coletiva. Conclusão: O trabalho de educação nutricional associado à educação problematizadora evidenciou contribuições para a construção de conhecimentos dos indivíduos, às mudanças comportamentais e para o convívio social, favorecendo na prevenção e na promoção da saúde, sendo, portanto, uma alternativa para o planejamento das políticas públicas relacionadas à saúde dos idosos.

PS-04-151

PERFIL NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS BENEFICIADAS COM A DISTRIBUIÇÃO DO LEITE EM DUAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE MARINGÁ/PR.

DANIELE APARECIDA CAPELATO; ALIKA TERUMI ARASAKI; SÍLVIA FENATO

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O programa de distribuição gratuita do leite às famílias de baixa renda, é uma iniciativa que além de permitir que famílias carentes tenham acesso garantido a um alimento de inegável valor para sua saúde, objetivo para o qual foi criado, o programa indiretamente fará com que uma boa parte da produção nacional de leite tenha escoamento contínuo no ano todo, beneficiando não apenas cooperativas e laticínios privados, mas também produtores, quer sejam grandes, médios ou pequenos. A distribuição de leite e outros alimentos, não é apenas um gesto humanitário, mas uma política de saúde pública pois, ao aumentar a saúde da população, se reduz gastos com doenças e internações hospitalares. Objetivos: O objetivo do presente estudo foi avaliar o perfil nutricional da população beneficiada com a Distribuição do Leite em duas Unidades Básicas de Saúde no município de Maringá/PR. Metodologia: Os dados coletados foram: peso, estatura e data de nascimento de crianças até três anos cadastradas para recebimento do leite no mês de março de 2009 nas unidades avaliadas; a avaliação do estado nutricional foi realizada segundo NCHS (1977). Resultados: Das 72 crianças avaliadas, 52,8% eram do sexo masculino, as idades variaram entre sete meses e três anos de idade. A média e desvio padrão do peso e estatura foram 11,9+2,2 Kg, 85,2+10,3 cm, respectivamente. Em relação ao estado nutricional, a maioria foi classificada como eutrófico correspondendo a 68,1%, na seqüência predominou o excesso de peso, presente em 23,6% das crianças avaliadas e apenas 8,3% apresentaram baixo peso. Conclusão: A avaliação nutricional contínua deve ser considerada um instrumento imprescindível para a observação das condições de saúde e do estado nutricional infantil. A eutrofia, presente na maioria das crianças, não deve ser associada somente ao leite fornecido, pois não foi considerado o consumo de outros alimentos. O leite é considerado um importante alimento para crianças, e essa é uma razão para acreditar que esse programa seja efetivo e positivo, já que o peso e estatura da maioria das crianças avaliadas encontravam-se dentro dos padrões da normalidade.

PS-04-152

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE TRABALHADORES DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DO DISTRITO FEDERAL (DF)

KALINY SOUZA LIRA; CELSA SILVA MOURA SOUZA; GEINA FARIA SANTOS; MARCIO ANTÔNIO COUTO FERREIRA; BRUMO MENEZES TAVARES

Instituição: Instituto de Saúde e Biotecnologia - UFAM

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Programa de Alimentação do Trabalhador tem como meta melhorar as condições nutricionais, a qualidade de vida, promovendo aumento da capacidade física, redução de doenças e riscos através do consumo adequado. E ao trata-se da alimentação do trabalhador, que abarca vários significados, desde o espaço cultural até as experiências pessoais, tem tomado maior enfoque quanto as constantes buscas acerca do consumo alimentar a partir das aplicações de inqueritos dietéticos, proporcionando a caracterização dos padrões alimentares vigentes em dada população. Neste âmbito, a remuneração torna-se um fator de suma importância na determinação consumo alimentar, no sentido em que estes trabalham para garantir sua renda e consequentimente sua alimentação. Objetivos: Caracterizar o consumo alimentar dos trabalhadores de uma instituição de ensino superior privado do Distrito Federal. Metodologia: Trata-se de um corte transversal, cuja amostra aleatória foi 102 participantes gerada do banco de dados da própria instituição de ensino. A ferramenta foi um questionário estruturado composto por questões da ANEP e frequência do consumo alimentar por dia, semana e mês. O tratamento dados foi utilizado a estatística descritiva, com auxilio do programa SPSS 16.0. Resultados: A média foi 29,07 anos e ± 8,32. Quanto a caracterização dos sexos, 56,86% eram masculino e 43,14% do oposto. Dos casados 43,10% eram homens e 22,73% eram mulheres; seqüencialmente 50% e 68,18% eram solteiros os demais não informaram. No que se refere a nível econômico 64,26% pertenciam a alta ou média-alta e 33,73% a média-baixa ou baixa em ambos os sexos. Observando o número de refeições constata-se que os homens realizam em média 2 ou mais que as mulheres por dia. Todavia, no item realização de dietas ambos tem resultados semelhantes de 20,45%, os demais corresponderam a 77,59%. Quanto ao consumo de CHO refinados foi significativo em 55%, 25,32% médio, e 16,23% insignificativo. As PTN de BVB eram 75,49% e 89% AVB com consumo significativo os demais estavam entre médio ou insignificante. Já os lipídios o consumo é considerado significativos em ambos os sexos com 60% de toda a amostra. Conclusão: Diante dos achados observou-se que o consumo alimentar e nível econômico são fatores importantes para melhor qualidade de vida, entretanto o fracionamento das refeições e qualidade do nutriente não estão ligados a escolaridade e nível social, mais sim, a falta de educação nutricional direcionada esse público estudado.

PS-04-153

CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS INTERNADAS NA PEDIATRIA DE UM HOSPITAL FILANTRÓPICO

LUCIANA FERREIRA DA ROC SANT ANA; TAÍS CRISTINA ARAÚJO MAGALHÃES; KARINE FRANKLIN ASSIS; ANA LÍDIA TEIXEIRA DA SILVA; HELOISA HELENA FIRMINO; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No cuidado à saúde da criança a alimentação é um aspecto fundamental. Os primeiros anos de vida são críticos, caracterizados por alta velocidade de maturação, e a nutrição adequada tende a assegurar a sobrevivência e o crescimento adequado da criança. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi avaliar os hábitos alimentares de crianças hospitalizadas, internadas na pediatria de um hospital filantrópico. Metodologia: A amostra foi composta por 92 crianças com idades superiores a 6 meses, internadas de julho a dezembro de 2007. A avaliação dietética foi realizada mediante aplicação de questionário de frequência alimentar com os responsáveis pela alimentação da criança. Considerou-se consumo habitual a ingestão igual ou superior a quatro vezes por semana. Resultados: Verificou-se que alimentos como feijão, leite de vaca e arroz foram os mais consumidos de maneira habitual pelas crianças internadas. Entretanto, mesmo o leite aparecendo como o segundo alimento mais consumido, 13,0% das crianças tinha um consumo inferior a 4 vezes por semana. A carne não representava consumo habitual em 33,7% dos casos. O consumo das frutas e vegetais mostrou-se muito baixo entre as crianças avaliadas, predominando a ingestão menor que 4 vezes por semana em todos os alimentos estudados. Os alimentos industrializados eram consumidos e, alguns deles, como os sucos artificiais e achocolatados tinham elevadas frequências de consumo habitual. Conclusão: Os resultados demonstram que essas crianças apresentaram inadequações no consumo de alimentos importantes, bem como torna-se preocupante a ingestão dos industrializados, que muitas vezes substituem ou diminuem o valor nutricional dos outros alimentos essenciais à saúde e nutrição.

PS-04-154

PERFIL DOS ATENDIMENTOS NUTRICIONAIS REALIZADOS EM CLÍNICA DE ENFERMAGEM E NUTRIÇÃO

NATHALIA VARQUIO; THIAGO SIQUEIRA SANTOS; DANUSA DE SOUZA RESENDE; ADRIANA ARQUILA MORENO; KÁTIA RODRIGUES DA SILVA; LUMA TEIXEIRA BONIFÁCIO; ALINE DA SILVA LOPES; DANIELLE ROCCO MANDUCA GENTIL; LEIDE CAETANO DE ARAÚJO; CAROLINA VIEIRA DE BARRO PIMENTEL; VIVIAN FERNANDES CUNHA LUIZ

Instituição: Universidade Paulista

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O conceito de transição nutricional corresponde às mudanças dos padrões nutricionais, modificando a dieta das pessoas e se correlacionando com mudanças sociais, econômicas, demográficas e relacionadas à saúde. Ao mesmo tempo em que declina a ocorrência da desnutrição, aumenta a prevalência de excesso de peso na população brasileira. A orientação nutricional é importante para a mudança do comportamento alimentar das pessoas com excesso de peso. Objetivos: Descrever os dados dos atendimentos nutricionais realizados em Clínica de Enfermagem e Nutrição. Metodologia: Os dados foram coletados dos prontuários dos pacientes atendidos na Clínica no ano de 2008 e também dos atendimentos realizados de fevereiro a maio de 2009. Foram avaliados os seguintes dados: número de atendimentos e motivos da consulta (perguntado ao paciente na primeira consulta), estado nutricional avaliado na primeira e quarta consultas, o qual foi classificado pelo Índice de Massa Corpórea (IMC), de acordo com o gênero e a faixa etária (OMS, 1997) e, número de acompanhamentos realizados. Resultados: No total, foram realizados 436 atendimentos, sendo que 78,4% dos pacientes eram do sexo feminino. A maioria dos pacientes pertenciam à faixa etária de 19 a 59 anos. Os motivos de consulta mais relatados pelos pacientes foram: avaliação nutricional (30,3%), seguidos de perda de peso (22,5%) e reeducação alimentar (16,3%), dentre outros. Com relação ao estado nutricional avaliado na primeira consulta, 9,4% das mulheres atendidas e 3% dos homens foram classificados com obesidade, de acordo com a classificação do IMC. Já na quarta consulta, dos 13 pacientes que compareceram, 7 foram classificados como eutróficos de acordo com a classificação do IMC, somente 1 homem apresentava obesidade e, do restante todos em sobrepeso. Quanto ao acompanhamento, 53,9% dos pacientes compareceram até a segunda consulta, onde são feitas as orientações e, somente 3,2% dos pacientes realizaram acompanhamento nutricional comparecendo até a quarta consulta. Conclusão: As mulheres são as que mais procuram o atendimento nutricional e também as que apresentam maior índice de obesidade em relação aos homens. Os dados desse levantamento mostram a importância do acompanhamento nutricional para a melhora do estado nutricional da população.

PS-04-155

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO DE ADOÇANTES E ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS (DIET) EM PACIENTES DIABÉTICOS

PRICILA ÁVILA; MARCO ANTONIO DA SILVA
Instituição: UNESC - Universidade do Extremo Sul Catarinense
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O diabetes mellitus (DM) é um grave problema de saúde pública, devido às altas prevalências, incidência de morbi-mortalidade e os custos financeiros e sociais envolvidos no tratamento. A terapia nutricional é parte essencial no tratamento da doença. Porém, o maior desafio é a adesão dos pacientes aos princípios do plano alimentar, as mudanças nos hábitos alimentares e seu impacto no convívio social. Estudos sugerem que, quando o portador de DM é educado quanto às características básicas da doença, seu metabolismo e o impacto da dieta sobre a qualidade de vida, em longo prazo, a adesão ao tratamento apresenta melhores resultados. Objetivos: O presente estudo teve como objetivo caracterizar o consumo de alimentos dietéticos e de edulcorantes por indivíduos diabéticos da região de Criciúma- SC. Metodologia: A coleta de dados foi realizada com 42 indivíduos diabéticos que freqüentam o centro comercial da cidade. Para avaliar o consumo de edulcorantes e alimentos dietéticos, foi aplicado questionário contendo variáveis sócio-demográficas, relacionadas à doença e referentes ao consumo de adoçantes e alimentos *diet*. Resultados: Dos 42 participantes do estudo, houve predomínio do sexo feminino (69,05%), idosos (83,3%), casados (69%), com ensino fundamental incompleto (40,48%) e renda familiar média de 3 salários mínimos. O tempo de diagnóstico médio da doença foi de 8,2 anos, 80,9% dos participantes desconhecem o tipo de diabetes de possuem. Quanto ao conhecimento da doença 50% dos entrevistados não sabem o que é o DM. 73,91% consomem adoçantes, desses a maioria consome duas vezes ao dia, 51,62% gostam de utilizar o produto porque acreditam que ele ajuda a melhorar o diabetes. 37% afirmam usar diariamente açúcar, mel ou melado. 64,3% consomem alimentos *diet* industrializados, 71,3% acham que o diabético necessita utilizar esses produtos, no momento da compra, para identificarem os alimentos *diet*, 77,7% procuram a palavra *diet* na embalagem do alimento, o refrigerante foi o produto mais lembrado. 95,24% dos entrevistados acham que a dieta é parte importante do tratamento, 66,67% relatam já ter recebido orientação nutricional para diabetes, 64,3% tiveram essa orientação realizada pelo médico, porém, desses apenas 25% seguem essa orientação atualmente. Conclusão: Conclui-se que essa população necessita de um maior acompanhamento e de maiores esclarecimentos sobre a doença que possuem, assim como também sobre os cuidados com a alimentação no DM.

PS-04-156

ADEQUAÇÃO DA AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA NA UBS DE UMA CIDADE DO INTERIOR PAULISTA

AMANDA DE ASSUNÇÃO SILVA; PÂMELA ALVES BARBOSA; SINARA OLIVEIRA CORREIA; TELMA MARIA BRAGA COSTA; MILENA CRISTINA SENDÃO; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; DANIELA ELIAS GOULART DE ANDR
Instituição: Cursos de Nutrição da UNIFRAN e UNAERP
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) corresponde a um sistema de coleta, processamento e análise contínuo dos dados de uma população, possibilitando diagnóstico atualizado da situação nutricional, contribuindo para que se conheçam a natureza e a magnitude dos problemas nutricionais oferecendo subsídios para a formulação de políticas e programas e intervenções. O método antropométrico utilizado na avaliação nutricional consiste no estudo de medidas do corpo humano, de fácil execução de baixo custo, porém com grande possibilidade de erro na aplicação. A variabilidade na medida antropométrica, provocada por variações na execução da técnica, é responsável pela maior incidência de erro. Objetivos: Diante disto, este estudo teve como propósito avaliar a adequação da precisão das medidas antropométricas realizadas em serviços de saúde de uma cidade do interior de São Paulo. Metodologia: Para a coleta de dados, foram convidadas 4 funcionários da atenção básica de saúde (2 enfermeiras, 1 auxiliar de enfermagem e 1 auxiliar de enfermagem do Programa Saúde da Família) para a realização de aferição de peso e estatura de usuários adultos do serviço. Após a aferição realizada pelos funcionários, os pesquisadores fizeram repetições para avaliar a adequação do método utilizado, repetindo o mesmo procedimento de aferição. Para a análise dos dados foi considerado significativo valor de $P<0,05$. Resultados: No total, 126 medidas de peso e 121 medidas de estatura foram realizadas pelos funcionários e confrontadas pelos pesquisadores, sendo que destas, 10 coincidiram entre si na avaliação de peso e 13 na avaliação de estatura. Quando comparada as diferenças de aferição, encontrou-se relação estatisticamente positiva para peso ($p=0,0001$) e com uma forte tendência positiva para estatura ($p=0,0613$). Conclusão: Diante deste resultado, observou-se uma forte incidência de erros cometidos pelos funcionários do posto nas técnicas de aferição, o que leva a uma necessidade de treinamento e reciclagem do pessoal designado para essa função, tendo em vista que estes dados são de extrema relevância para a determinação do estado nutricional dos indivíduos, bem como a caracterização de uma população.

PS-04-157

PERFIL NUTRICIONAL E DE SAÚDE DE USUÁRIOS DE SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE EM ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL, BELO HORIZONTE, MG: PROJETO BH + SAUDÁVEL

MARIA TEREZA GOUVEIA RODRIGUES; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O avanço das doenças e agravos não transmissíveis (DANT) torna essencial conhecer as características de indivíduos em acompanhamento nutricional a fim de propor estratégias de intervenções viáveis. Objetivos: Caracterizar o perfil de saúde e nutrição de usuários em acompanhamento nutricional em Unidade Básica de Saúde, Belo Horizonte-Minas Gerais, Brasil. Metodologia: Estudo com obesos, hipertensos e diabéticos desestabilizados, encaminhados por serviço de promoção à saúde, denominado Academia da Cidade. Foram coletados dados sociodemográficos, hábitos alimentares, morbidade referida, atividade física e antropometria. Resultados: Avaliaram-se 85 indivíduos de agosto de 2007 a abril de 2009, sendo 91,8% mulheres, com mediana de idade de 53,0 anos (valor mínimo: 22; valor máximo: 85) e renda per capita de R$266,63 (R$48,00; R$830,00). A prática de exercício físico regular foi relatada por 90,6% da amostra. Quanto aos aos hábitos alimentares, verificaram-se baixa ingestão diária de água (em 51,2%) dos usuários; predominância de modo de preparo "frito" das carnes (49,4%); baixo consumo de folhosos (33,0%), legumes (37,7%) e leite (48,2%); e excessivo consumo per capita de açúcar, óleo e sal com 198,4%, 361,21% e 167,42% de adequação, respectivamente. As prevalências de DANT foram de: 58,8% de hipertensão arterial; 24% hipercolesterolemia; 20,0% diabetes; 95,3% de excesso de peso em adultos e 30,6% em idosos. O risco elevado de complicações metabólicas (circunferência da cintura) e risco de desenvolver doenças (razão cintura/quadril) foi identificado em 83,1% e 55,4%, respectivamente, sendo também alto. E verificou-se elevado o risco de doenças, segundo percentual de gorduras (dobras cutâneas: 91,6%, e bioimpedância: 93,7%). Conclusão: Observou-se importantes inadequações alimentares que poderão subsidiar o planejamento da intervenção nutricional, a fim de prevenir e controlar as DANT desta população.

PS-04-158

RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS DE ADULTOS MORADORES DE UMA COMUNIDADE DA ZONA OESTE DE NATAL/RN

CARINA L. ARAÚJO OLIVEIRA; INGRID PEREIRA TELES; BRUNA L. LIMA MACIEL

Instituição: FARN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O bom estado nutricional é considerado um indicador importante na aferição das condições de saúde de uma população, principalmente quando se relaciona com a redução na prevalência das Doenças Crônicas não transmissíveis (DCNT). Esse conjunto de doenças apresenta o sobrepeso e a obesidade bem como a distribuição centralizada da gordura corporal como principais fatores de risco para o seu desenvolvimento, condições que estão relacionadas com mudanças nos padrões comportamentais adquiridos pelo processo de globalização, entre eles o tabagismo, dieta inadequada, o sedentarismo, e a ingestão abusiva do álcool. Objetivos: Esse estudo teve como objetivo relacionar o estado nutricional com a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis em adultos de ambos os gêneros pertencentes a uma comunidade da zona oeste de Natal/RN. Metodologia: O estudo contou com uma amostra de 40 indivíduos os quais foram avaliados com relação ao seu estado nutricional antropométrico, através de indicadores como Índice de massa corporal (IMC), Circunferência abdominal (CA) e relação cintura/quadril (RC/Q). Também foram coletados dados referentes a fatores comportamentais. Resultados: Os dados coletados mostram que 53,9% dos indivíduos estudados encontram-se em estado de sobrepeso e obesidade, com média de IMC igual a 25,86 ± 5,38 Kg/m², e dentre estes, 61,9% apresentam algum tipo de DCNT (Qui-quadrado, $p < 0,05$). Foi observado que 100% dos homens e 62,5% das mulheres apresentam CA indicando risco muito aumentado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e já apresentam algum tipo de DCNT (Qui-quadrado, $p < 0,05$), assim como 75% dos homens e 50% das mulheres apresentam a RCQ indicando risco aumentado para o desenvolvimento de doenças metabólicas e também já apresentam alguma doença crônica (Qui-quadrado, $p < 0,05$). Quanto a fatores comportamentais, 72,5% das pessoas não praticam atividade física. Não foi encontrada relação significativa entre o consumo de álcool e a prática do fumo, com a presença de doenças crônicas. Conclusão: Foi possível observar através desse estudo que a obesidade e o risco de complicações metabólicas, aferido pelo acúmulo de adiposidade na região abdominal apresentaram significativa relação com a presença de DCNT e que a o sedentarismo é predominante na população estudada.

PS-04-159

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE POUSO ALEGRE/MG

ELAINE SOUZA CÓCARO; CYNTHIA FERREIRA SOUSA

Instituição: Universidade Vale do Sapucaí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Crescimento é a ampliação da extensão corporal na sua totalidade ou parcialmente, conforme o avanço da maturidade do infante. Pode-se acompanhá-lo através das medidas corporais: peso, estatura, diâmetros e perímetros. Na fase escolar (7 a 10 anos), os membros inferiores se desenvolvem mais que a região do tronco. Quanto à composição corporal, a diferença mais evidente entre os sexos é a maior porcentagem de massa magra em meninos. No entanto, nesta época ocorre aumento de tecido adiposo em ambos os sexos, como reserva para o estirão da puberdade, fenômeno este conhecido como repleção energética. Para haver o aumento da reserva energética, a criança altera os hábitos alimentares anteriores, elevando o consumo de alimentos energéticos (especialmente doces). As práticas alimentares errôneas podem resultar em estado nutricional inadequado, prejudicando o crescimento. Objetivos: Realizar avaliação antropométrica de escolares de 7 a 10 anos, para posterior classificação do estado nutricional. Metodologia: A pesquisa foi realizada com 28 estudantes do ensino fundamental de 1ª a 4ª séries, no período de julho/2007 a setembro/2007, mediante autorização dos pais ou responsáveis. O método utilizado foi antropometria, com aferição de peso e estatura, feita no início do Programa de Educação Nutricional e ao final para verificação de possíveis mudanças neste quadro, decorrentes das atividades realizadas. A análise da antropometria foi feita através dos gráficos de IMC/Idade do Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Resultados: Os escolares do gênero feminino da instituição corresponderam a 81% dos alunos do ensino fundamental, enquanto os do gênero masculino correspondem a apenas 19% da população. Observou-se uma piora do estado nutricional da população estudada, pois a porcentagem de escolares eutróficos sofreu uma redução de 7% entre a primeira e a segunda aferições, enquanto que a porcentagem de alunos com baixo peso aumentou 7%. Contrariamente, não houve diferenças nas porcentagens de alunos com sobrepeso e obesidade. Conclusão: Verificou-se a necessidade de acompanhamento dos índices antropométricos dos alunos da instituição, bem como de promoção de atividades de educação nutricional que visem à adequação do estado nutricional dos mesmos.

PS-04-160

CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR NO DISTRITO FEDERAL (DF)

KALINY SOUZA LIRA; CELSA SILVA MOURA SOUZA; GEINA FARIA SANTOS; MARCIO ANTÔNIO COUTO FERREIRA; BRUNO MENEZES TAVARES; ELINE RAMOS SOUZA

Instituição: Instituto de Saúde e Biotecnologia - UFAM

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi criado na década de 70 com o objetivo de melhorar o estado nutricional do trabalhador, aumentar sua produtividade e reduzir os acidentes de trabalho e o absenteísmo. Apesar disso o Brasil vem apresentando nas últimas décadas importante alteração do padrão nutricional. Sendo verificado na maioria das pesquisas produzidas nos últimos vinte anos no Brasil um crescimento da prevalência de obesidade em todas as regiões do país, nas diferentes classes sociais e atingindo de forma importante a população mais pobre. Diante disso a renda é considerada um fator importante na determinação do estado nutricional. Fatores como hábito alimentar, cultura e oferta de alimentos também são determinantes do estado nutricional. Além destes, a avaliação do estado nutricional de adultos requer o conhecimento da composição corporal através de medidas antropométricas. Objetivos: Caracterizar o estado nutricional de funcionários de uma instituição de ensino superior privado do Distrito Federal (DF). Metodologia: Realizou-se um estudo de corte transversal descritivo, com amostra aleatória de 102 sujeitos do banco de dados do departamento de recursos humanos. Utilizou-se questionário estruturado da ANEP, com questões socioeconômicas e dados referentes às medidas antropométricas. Os dados foram tratados pelo programa SPSS 16.0. Resultados: A média de idade dos sujeitos era 29,07 anos ± 8,32. O sexo masculino representou 56,86% e o feminino 43,14%. Se tratando da classe econômica, 60,34% dos homens e 68,18% das mulheres eram A ou B, 37,93% e 29,54%, respectivamente, C ou D e os demais E. Na classificação do estado nutricional, 62,07% dos homens e 75% das mulheres estavam eutróficos, 29,31% e 13,64% com sobrepeso. Somente os homens apresentam a classificação de obesidade com 6,9%. Os indivíduos abaixo do peso ou desnutridos foram 1,72 e 11,36%. A média da circunferência da cintura foi de 85,14 cm para os homens e 73,72 cm para as mulheres. Quanto à atividade física, 77,59% dos homens e 15,91% das mulheres fazem alguma atividade aeróbica. Conclusão: Observou-se que mais de 50% eram eutróficos e os valores encontrados fora do padrão do estado nutricional não podem ser confirmados, uma vez que os resultados da circunferência da cintura e atividade física não comprovam esses desvios. Com isso pode-se dizer que o padrão nutricional tem uma relação direta com a renda.

PS-04-161

INGESTÃO ALIMENTAR E COMPOSIÇÃO CORPOTAL DE DIABÉTICOS SUBMETIDOS A UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO

KELLEN CRISTINE SILVA; ELIZABETH ADRIANA ESTEVES; LUCIANA NERI NOBRE; LETÍCIA ALVES BARBOSA; LIDIANE LOPES MOREIRA; ARIANE DIAS DURÃES

Instituição: UFVJM

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Diabetes Mellitus (DM) é uma doença crônica que vem crescendo em prevalência e incidência, sendo considerado um dos mais importantes problemas de saúde pública mundial, afetando cerca de 2 a 5% da população. Objetivos: Avaliar a ingestão alimentar e parâmetros de composição corporal em 21 mulheres diabéticas submetidas a um Programa de Educação. Metodologia: O estudo compreendeu dois momentos: antes do início das atividades do Programa (T0) e três meses após o início da sua implantação (T1). Foram avaliados o Índice de Massa Corporal (IMC), a circunferência da cintura (CC), o percentual de gordura corporal (%GC) e a ingestão calórica por meio de Recordatórios de 24 horas. Resultados: Aproximadamente dois terços das voluntárias apresentaram IMC $\geq$ 25 Kg/m², 95% CC $\geq$ 80 cm e todas com %GC em excesso nos T0 e T1. A ingestão calórica média notificada representou, respectivamente, 60,92% e 66,4% das necessidades médias estimadas. Não houve diferença significativa nas médias das variáveis dietéticas e de adiposidade entre T0 e T1 ($p>0,05$). Houve correlação positiva entre o %GC e a ingestão de carboidratos no T1 ($p<0,05$). Conclusão: A subnotificação da ingestão alimentar constitui um viés importante na avaliação dietética, especialmente para indivíduos com excesso de peso, sendo essencial conhecer as fontes de erro desta medida, sua magnitude e meios para minimizá-las.

PS-04-162

INDICES ANTROPOMÉTRICOS COMO RISCOS À SAÚDE EM MULHERES TRABALHADORAS DE UM SETOR PÚBLICO EM SÃO PAULO E FATORES ASSOCIADOS.

LAÍS FOLHA PECCIA; MYRNA JULIE LIMA ABREU; NATALIA MOSCATELLI BIANCHI; VANESSA CASTRO GOMES; THAÍS CAMPOS POLITI; VIVIANE SANT ANNA; TAMYLI YUKIE SHIMABUKURO; CLARA KORUKIAN FREIBERG

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Introdução: Estudos mostram sua eficácia em indicar riscos à saúde. Devido ao aumento da má qualidade alimentar e do sedentarismo, principalmente em mulheres – que ocupam 70% da população sedentária, e da possibilidade destes fatores em causar doenças crônicas, é de grande importância a avaliação da composição corporal dos indivíduos para estabelecer políticas e condutas nutricionais adequadas. Objetivos: Objetivo: Avaliar o estado nutricional de mulheres trabalhadoras da cidade de São Paulo por meio da antropometria e verificar fatores associados. Metodologia: Métodos: Estudo transversal (n=76) em trabalhadores administrativos do gênero feminino de um setor público da cidade de São Paulo e fatores associados. Foram utilizadas as variáveis antropométricas: Índice de Massa Corporal (IMC), Perímetro Abdominal (PA), Relação Cintura-Quadril (RCQ) e Índice de Conicidade e as variáveis sócio-demográficas: idade, escolaridade, hábito tabagista, número de filhos e prática de atividade física. Resultados: Resultados: A maioria da população tinha idade entre 40 e 60 anos (72,3%), até 2 filhos (84,2), era não praticante de atividade física (70,0%) e não fumante (64,4%). De acordo com todos os índices antropométricos a população apresentou-se em sua maioria sem riscos à saúde. Pelo teste de qui-quadrado, houve diferença de frequencia das categorias dos índices antropométricos entre as categorias de idade ($p=0,01$) e número de filhos ($p< 0,01$). O teste de correlação de Spearman mostrou associação moderadamente positiva entre o aumento da idade ($p< 0,0001$) ou do número de filhos ($p< 0,0001$) e do risco cardiovascular segundo os quatro instrumentos. Em comparação entre os coeficientes de correlação dos índices antropométricos, o PA apresentou maior correlação com idade e número de filhos. Conclusão: Conclusão: Mulheres trabalhadoras do setor administrativo possuem maiores riscos de doenças cardiovasvulares conforme o aumento da idade e do número de filhos. A medida de Perímetro Abdomial foi a medida com maior coeficiente de correlação em relação a estes fatores e, de acordo com estes resultados, foi considerado o melhor método de mensuração do risco cardiovascular, dado que foi a medida que utilizou recurso de menor custo, é uma medida direta e de boa aceita pela população. Ações de encorajamento à mensuração freqüente do PA devem ser promovidas para que haja melhor monitoramento dos riscos à saúde em mulheres profissionalmente ativas.

PS-04-163

PERFIL NUTRICIONAL DOS PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE REEDUCAÇÃO ALIMENTAR DE UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA

LUCIANA SILVA COSTA

Instituição: SMS / Patos de Minas (MG)

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças crônicas não-transmissíveis vêem assumindo importante magnitude, estando associadas às causas mais comuns de mortalidade e incapacidade registradas em todo o mundo. Na abordagem da prevenção e controle dessas doenças, faz-se necessário o desenvolvimento de ações que visem à adoção de modos de vida mais saudáveis, como a promoção de práticas alimentares saudáveis através de grupos de reeducação alimentar. Objetivos: O objetivo do trabalho foi caracterizar o perfil dos participantes de um grupo de reeducação alimentar de uma Unidade de Saúde da Família. Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo, realizado com 104 usuários de ambos os sexos, com idade entre 20 e 58 anos, frequentadores de um grupo de reeducação alimentar. Para a caracterização da população foram levantados dados como idade, presença de patologias e dados antropométricos (peso, altura, IMC e circunferência da cintura) através de avaliação previamente realizada com os participantes. Resultados: Dos usuários avaliados, 92,3% eram do sexo feminino, com idade média de 40,7 anos e 7,7% eram do sexo masculino, sendo a idade média de 36,4 anos. Quanto à presença de patologias, 35,6% (n=37) dos participantes eram hipertensos; 4,8% (n=5) eram portadores de hipertensão e diabetes; 1,9% (n=2) eram apenas diabéticos; já 18,3% (n=19) tinham dislipidemias e 15,4% (n=16) apresentavam outras patologias como doenças articulares, doenças renais e hipotireoidismo. A avaliação do estado nutricional pelo IMC mostrou que a maioria dos pacientes eram obesos (83,6%) e a circunferência da cintura indicou que 92,3% (n=96) da população tinha risco metabólico muito elevado e 6,7% (n=7), risco elevado. Conclusão: A partir dos resultados encontrados é possível verificar que o incentivo a práticas alimentares saudáveis através de grupos de reeducação alimentar é de fundamental importância, uma vez que a alimentação e a nutrição são componentes essenciais para se promover a saúde, prevenir patologias e melhorar a qualidade de vida da população assistida.

PS-04-164

PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM PACIENTES HIPERTENSOS E DIABÉTICOS NAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE DIADEMA

MILENA BAPTISTA BUENO; ELAINE CRISTINA DOS SANTOS; GABRIELA MAYARA MALTA; RICARDO ZANUTO

Instituição: Faculdade Integradas de Santo André - FEFISA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A ocorrência de Síndrome Metabólica (SM) aumentou nas últimas décadas, tornando-se necessário o conhecimento da sua prevalência como papel chave para ações de saúde. Há poucos estudos nacionais sobre a prevalência desta síndrome em grupos que já possuem diabetes ou hipertensão arterial. Objetivos: O objetivo foi identificar a prevalência de síndrome metabólica em pacientes hipertensos e diabéticos atendidos em unidades básicas de saúde do município de Diadema. Metodologia: A coleta de dados ocorreu no ano de 2008 em nove Unidades Básicas de Saúde - UBS (82% do total de UBS no município). A amostra foi composta por 101 pessoas com idade superior a 40 anos portadores de diabetes tipo II e/ou hipertensão arterial que participavam de intervenções em grupos de tratamento. Para a classificação da SM, utilizou-se o critério da NCEP-ATP III (circunferência de cintura, triglicérides, HDL colesterol, pressão arterial e glicemia de jejum). Os dados foram obtidos de prontuários (exames laboratoriais realizados nos últimos seis meses), aferição de peso, estatura e circunferência de cintura além de entrevista. Resultados: Do total de indivíduos analisados, 68 eram mulheres (67,3%) e 33 homens (32,7%). Observou-se que 75 indivíduos (74,3%) apresentaram SM, sendo que entre as mulheres foi de 77,9% e entre homens 66,7% ($p>0,05$). A maioria dos estudados (71,3%) estava acima do peso ideal. A prevalência de SM entre os que estavam com peso adequado foi de 34,5% enquanto que entre os que apresentavam peso acima do ideal 90,3% ($p<0,05$). Não houve diferença significativa de prevalência de SM segundo idade, escolaridade, hábito de fumar e prática de atividade física. Alguns estudos populacionais na região latino-americana relataram prevalência de SM entre 20 e 30%, já em estudos com grupos específicos de diabéticos, hipertensos ou dislipidêmicos a prevalência encontrada foi de 70 a 80%. Conclusão: Corroborando com outros estudos, a SM atinge grande parte da população de diabéticos tipo II e hipertensos atendidos na rede pública de Diadema, sendo este grupo prioritário para ações de prevenção. Medidas para a diminuição do peso corporal podem ser eficazes para o controle desta síndrome.

PS-04-165

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES ASSISTIDOS NO CENTRO DE EDUCAÇÃO COMPLEMENTAR ITACORUBI EM FLORIANÓPOLIS, SC.

ANA PAULA FERREIRA; BÁRBARA SABINO GUIMARÃES; HELLIN DOS SANTOS

Instituição: UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: É na infância que a criança adquire conhecimentos e habilidades os quais influenciarão nos anos seguintes, sendo crucial a educação alimentar nos primeiros anos de vida. O consumo alimentar dos adolescentes, os quais sofrem influências da família, amigos, mídia e pressão social, tem sérias implicações no crescimento, na promoção de saúde, a longo prazo, e no desenvolvimento do comportamento alimentar durante a vida adulta. Tendo em vista que crianças e adolescentes assistidos em creches, centros de educação complementar e outras instituições que oferecem refeições recebem até dois terços de sua necessidade nutricional nestes locais, é necessário que os alimentos oferecidos satisfaçam suas necessidades de uma maneira saudável. Objetivos: O objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo alimentar entre crianças e adolescentes assistidos em um centro de educação complementar para viabilizar o planejamento de estratégias de educação nutricional. Metodologia: Foram acompanhadas as refeições realizadas pelas crianças e adolescentes no período do almoço em dois momentos distintos. Participaram do estudo 50 crianças e 63 adolescentes no primeiro momento e no segundo, 57 crianças e 51 adolescentes. Em cada momento quatro refeições foram acompanhadas, numa mesma semana, sendo observado e anotado a quantidade de cada alimento servido pelos indivíduos para posterior análise dos dados utilizando o programa NutWin. Resultados: Verificou-se no primeiro momento uma ingestão calórica abaixo do recomendado entre adolescentes do sexo feminino. Entre crianças e adolescentes a quantidade das vitaminas A e E estão abaixo do recomendado e entre crianças está baixa também a ingestão de vitamina C. No segundo momento, as médias de vitamina E para crianças e adolescentes ficaram abaixo do recomendado. Para crianças, a média do ferro foi maior do que a recomendação e a de vitamina C abaixo. Entre todos os grupos, nos dois momentos, houve ingestão adequada de carboidratos, elevada de proteínas e reduzida de lipídios e baixa ingestão de cálcio. Conclusão: Os resultados encontrados no presente estudo remetem para a necessidade do desenvolvimento de estratégias de educação nutricional que promovam a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

PS-04-166

DIFERENÇAS NO CONSUMO ALIMENTAR NO PRIMEIRO TRIMESTRE DA GESTAÇÃO SEGUNDO O ESTADO NUTRICIONAL PRÉ-GESTACIONAL

PRISCILA DA SILVA CASTRO; CAMILLA MACEDO DA ROCHA MEDEIROS; MARIA BEATRIZ TRINDAD CASTRO; GILBERTO KAC

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Ag.Financiadora: CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: É fundamental que as alterações na dieta durante a gravidez sejam conhecidas, pois assim pode-se decidir o momento preciso de formular intervenções nutricionais. Objetivos: Verificar possíveis diferenças no consumo alimentar durante o primeiro trimestre de gestação em mulheres segundo o IMC pré-gestacional. Metodologia: Trata-se de uma análise transversal realizada com 255 gestantes. Foram considerados os dados sócio-demográficos e alimentares das mulheres entrevistadas no primeiro trimestre da gestação (8ª-13ª semana). As informações dietéticas foram obtidas a partir do emprego do questionário de freqüência de consumo alimentar previamente validado. Analisou-se a diferença quantitativa (em gramas) e qualitativa (densidade de consumo = consumo de macronutrientes/energia) da composição da dieta no primeiro trimestre gestacional segundo o estado nutricional pré-gestacional (IMC ≤ 26,0 kg/m2 – eutróficas e IMC > 26,0 kg/m2 – sobrepeso). Posteriormente, aplicou-se o critério de Goldberg (ingestão de energia/taxa metabólica basal, IE/TMB) para excluir das análises as gestantes que subestimaram (IE < 1,14) ou superestimaram (IE > 2,39) o consumo de energia. Empregou-se na análise o teste t-student. Resultados: A média de consumo de energia foi significantemente menor entre mulheres que apresentavam IMC pré-gestacional ≤ 26,0 kg/m2 (2537,9 ± 464,9 vs. 2906,25 ± 553,2, p = 0,001), quando comparadas aquelas com IMC > 26,0 kg/m2. As análises do consumo em gramas (p< 0,019) e por densidade (p< 0,001) de consumo mostraram que as gestantes com IMC < 26,0 kg/m2 apresentaram um consumo de proteína por quilograma de peso (g/kg) maior do que as gestantes com IMC > 26,0 kg/m2. Não foram observadas diferenças significativas na densidade do consumo de proteína (40,97 ± 7,50 vs. 41,28 ± 8,99, p = 0,779), lipídeo (27,3 ± 5,86 vs. 26,7 ± 5,7, p = 0,458) e carboidrato (146,36 ± 18,52 vs. 148,7 ± 21,50, p = 0,750) da dieta. Com a adoção do critério de Goldberg, todos os macronutrientes da dieta apresentaram-se consumidos em maiores quantidades (p< 0,02) entre as gestantes com IMC pré-gestacional > 26,0 kg/m2. Conclusão: Mulheres que iniciaram a gestação com sobrepeso ou obesidade apresentaram consumo energético mais elevado em relação às eutróficas.

PS-04-167

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS INTEGRANTES DO PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO COMUNITÁRIA DE DUAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DE RIBEIRÃO PRETO

RENATA TAVARES BESCHIZ PINI; ALINE LOUREIRO DICKFELDT; JULIANA MIRANDA OLIVEIRA; BRUNA MAGRO VANZELLA; MARIA DE LOURDES MARCONDES EVANG MAUAD; TELMA MARIA BRAGA-COSTA; DANIELA ELIAS GOULART ANDRADE MIRANDA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Programa de Integração Comunitária (PIC) pode ser definido como um projeto ao qual promove a realização de atividades físicas e ações de recreação para a terceira idade. O Programa busca contribuir para a melhoria da qualidade de vida das pessoas em vários aspectos, não só na saúde, mas também no social, incentivando a participação e integração dos grupos da terceira idade. O PIC de Ribeirão Preto, surgiu em novembro de l993, na Unidade Básica de Saúde da Vila Tibério, afim de atuar preventivamente, ou seja, antes que a doença apareça, promovendo a Saúde Integral da População. Com o processo do envelhecimento, pode ocorrer o aparecimento de determinadas patologias como, a hipertensão, o diabetes, as dislipidemias, as degenerações ósteo-articulares e musculares e até mesmo a depressão. Estas se agravam com uma vida sedentária, porém podem ser minimizadas com uma vida ativa nos aspectos físico, psíquico, intelectual, social e espiritual. As aulas são monitoradas por estudantes de Educação Física que atuam como estagiários da Secretaria Municipal da Saúde, e são supervisionados por professores já experientes. Objetivos: Esse estudo teve como objetivo conhecer os perfil nutricional dos integrantes do Programa de Integração Comunitária de duas Unidades Básicas de Saúde, localizadas na região leste de Ribeirão Preto. Metodologia: Para tanto foi realizada a avaliação antropométrica, com coleta de peso e altura, de 66 integrantes, para o cálculo de Índice de Massa Corporal (IMC), sendo possível verificar assim o estado nutricional. Resultados: Do total dos indivíduos participantes 98,49% (n=65) eram do sexo feminino e 1,51% (n=1) do masculino. Através da avaliação do estado nutricional, pode-se observar que 3,03% (n=2) dos indivíduos apresentavam baixo peso, 28,79% (n=19) estavam com eutrofia; 28,79% (n=19) com sobrepeso e 39,39% (n=26) com obesidade. Conclusão: Pode-se verificar que houve uma maior prevalência de sobrepeso e obesidade na população estudada, sendo um maior fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônico-degenerativa. Portanto, observa-se através disto, que é de fundamental importância, a continuidade da prática de atividade física, mas também a implantação de educação nutricional.

PS-04-168

CORRELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E OS HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MATRICULADAS NO ENSINO FUNDAMENTAL DO SISTEMA DE ENSINO PÚBLICO E PRIVADO

VANESSA COSTA AGUIAR; LETÍCIA CORRÊA NAZARIO; FERNANDA SOUZA TOMÉ; GUILHERME CYSNE ROSA

Instituição: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As condições de saúde e nutrição de uma população constituem um reflexo de seu consumo alimentar, principalmente para crianças, cuja alimentação adequada é condição fundamental para crescer e desenvolver-se. Objetivos: Correlacionar o estado nutricional com os hábitos alimentares de crianças matriculadas no ensino fundamental de uma instituição pública e de uma instituição privada. Metodologia: Para o diagnóstico do estado nutricional foram coletados dados antropométricos, sendo aferidos o peso e a estatura, e de posse dessas informações calculou-se o IMC. Para avaliação dos hábitos alimentares foi utilizado o questionário QUADA (Questionário Alimentar do Dia Anterior). Resultados: A amostra foi composta de 176 crianças, sendo que a maior parte foi avaliada com eutrofia, também pode-se perceber um contraste entre os índices de baixo IMC para idade com os índices de sobrepeso e obesidade. A instituição de ensino público teve maiores índices de sobrepeso e obesidade em relação à instituição de ensino privado. A avaliação dos hábitos alimentares demonstrou que os alimentos mais consumidos foram arroz, pão, carne/frango, café preto, frutas e leite. Entre as escolas durante o café da manhã e o almoço os alimentos mais consumidos foram os mesmos, porém na instituição de ensino público o chips apareceu como sendo um dos alimentos mais consumidos, diferente da instituição privada, onde o suco natural e o refrigerante foram mais consumidos entre os estudantes. Conclusão: A avaliação do estado nutricional revelou que a maior parte dos alunos está com IMC adequado para idade, quanto aos hábitos alimentares houve uma confirmação dos hábitos brasileiros, devido a freqüência de consumo de arroz, feijão e carne, porém o consumo de legumes e verduras não esteve presente entre os alimentos mais consumidos por refeição, revelando a falta de hábitos das crianças em consumi-los.

PS-04-169

ABORDAGEM COLETIVA DA OBESIDADE: RELATO DE EXPERIÊNCIA

KELLY POLIANY SOUSA ALVES; DIANA CRIS MACEDO RODRIGUES; BIANCA ARNOUD RODRIGUES

Instituição: EFSFVS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Diante da elevada demanda de atendimentos nos Centros de Saúde da Família (CSF) no município de Sobral-CE para esses agravos e partindo da premissa de que a educação em saúde deve possibilitar o empoderamento dos sujeitos sobre seu processo saúde-doença, foram estruturados espaços para socialização, diálogo e prática de atividade física entre grupos de pessoas com sobrepeso e obesidade em diversos territórios assistidos pelos Núcleos de Apoio Integral à Saúde da Família (NAISF), protagonizados por Residentes Multiprofissionais em Saúde da Família. Objetivos: Relatar a experiência de trabalho com grupos de pessoas com sobrepeso e obesidade na Estratégia Saúde da Família. Metodologia: O trabalho em grupos ocorreu entre 2005 e 2006 e consistiu em encontros semanais, sendo um direcionado para educação em saúde e dois para a prática de atividade física. O tempo de duração oscilou entre 3 e 6 meses. O número de participantes correspondia de 15 a 20, predominantemente mulheres. Os encontros ocorriam na sede dos Centros de Saúde da Família ou nos equipamentos sociais disponíveis nos seus territórios adscritos. Entre os temas abordados nas sessões de educação em saúde destacam-se: construção de hábitos alimentares, alimentação saudável norteada pelo guia da pirâmide alimentar, fármacos para emagrecimento, questões psicológicas relacionadas à alimentação, excesso de peso e qualidade de vida. Foram utilizadas dinâmicas de grupo que estimulassem a troca de experiências, além de promover o envolvimento e compromisso consigo e com o grupo. Resultados: Os principais resultados encontrados referem-se à perda de peso, melhora nos níveis pressóricos das participantes com hipertensão, mudanças nos hábitos alimentares e melhor qualidade de vida relatada pelas participantes dos grupos. Percebeu-se que as atividades em grupo conseguiram resgatar nessas pessoas outras fontes de prazer que não estão relacionadas somente à alimentação, como a companhia de semelhantes, o autocuidado e os exercícios físicos. Conclusão: A experiência permitiu uma melhor compreensão dos múltiplos fatores envolvidos na etiologia da obesidade, representando um espaço para o exercício da interdisciplinaridade dos profissionais envolvidos. Possibilitou para as Nutricionistas Residentes a realização de ações de educação nutricional que permitiram trocas de saberes, fornecendo elementos importantes para que os participantes reconhecessem em suas escolhas alimentares as possibilidades de promover a mudança de seu estado nutricional

PS-04-170

PROGRAMA EMAGRECIMENTO SAUDÁVEL: RELATO DE EXPERIÊNCIA DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA

CLÁUDIA RAFFAELLI NASCIMENTO

Instituição: Secretaria Municipal de Saúde de Ubatuba

Ag.Financiadora: NENHUMA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Programa Emagrecimento Saudável vem sendo realizado pela nutricionista junto aos usuários da Estratégia de Saúde da Família em um Município do Estado de São Paulo. Os Participantes são pacientes com sobrepeso e obesos, com necessidade de reduzir o peso em função da(s) doença(s) de base. Objetivos: Os objetivos deste trabalho foram refletir a respeito dos impactos gerados pelo Programa sobre a vida de alguns participantes: verificar e refletir sobre a redução média de peso alcançada, avaliar e refletir a respeito da compreensão e aprendizado de alguns conceitos básicos sobre alimentação e saúde, verificar e refletir sobre as mudanças no padrão de consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) por parte dos pacientes e conhecer a opinião dos mesmos em relação à metodologia de trabalho. Metodologia: O critério de inclusão nas amostras foi ser um 'paciente aderido' ao tratamento, frequentador do Programa. Assim, foram selecionadas duas amostras, sendo A1 formada por 19 participantes que estiveram presentes em 13 reuniões e A2 formada por 38 pacientes presentes em 07 reuniões. Os dados foram coletados a partir dos documentos do Programa - 'carteirinhas do peso' e 'registros alimentares' - além de instrumentos gerados para o presente estudo (entrevistas e questionários). Resultados: Os resultados encontrados demonstraram perda de peso similar nas duas amostras: em A1 a perda de peso média foi 6.2kg, representando 7.4% do peso médio inicial e em A2 a perda de peso média foi 6.1kg, representando 6.8% do peso médio inicial. Houve compreensão da maioria dos conceitos básicos relacionados à alimentação em ambos os grupos, ocorreram mudanças significativas no consumo de FLV nos dois grupos (incremento de 65% no consumo em A1 e 110% em A2) e todos os pacientes declararam-se muito satisfeitos com a metodologia de trabalho, indicando um resultado positivo da intervenção nutricional, independente do fator tempo. Conclusão: Após observar os resultados, conclui-se que o Programa Emagrecimento Saudável tem alcançado resultados satisfatórios e deve ser contínuo, conforme sugestão da literatura, até que estejam consolidados todos os aspectos que envolvem o tratamento e a manutenção do peso.

PS-04-171

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES DE 2 A 5 ANOS QUE FREQUENTAM O ENSINO PÚBLICO DO MUNICIPIO DE IÇARA, SC

ANDRÉIA MENDONÇA
Instituição: UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE - UNESC
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os pré-escolares são considerados um grupo biologicamente vulnerável aos agravos nutricionais. É comum apresentarem neste intervalo de idade uma diminuição ponderal que, quando associada à condição socioeconômica, pode levar à desnutrição. Crianças desnutridas adoecem mais, são mais baixas e apresentam dificuldade no aprendizado escolar. Por outro lado, a formação de hábitos alimentares errôneos e o sedentarismo da criança moderna têm levado ao crescimento da obesidade infantil. A obesidade infantil predispõe à obesidade na vida adulta e ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, com conseqüentes gastos à saúde pública. As pesquisas nesta área justificam-se pelas crescentes taxas observada de excesso de peso e pela facilidade de detecção precoce o que possibilidade a tomada de medidas intervencionistas e de prevenção, o que apresenta melhor prognóstico em longo prazo. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de pré-escolares da rede pública de ensino e encontrar associações entre variáveis: renda per capita e escolaridade materna. Metodologia: Foram coletados medidas antropométricos de peso e altura por estagiárias de nutrição, previamente treinadas. Para avaliação dos índices P/I, P/E, E/I e IMC/idade, utilizou-se a tabela da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2006) adotada pelo Ministério da Saúde (2008) e os seus parâmetros de classificação. O perfil socioeconômico foi obtido por meio da aplicação de um questionário socioeconômico aos pais e/ou responsáveis. Resultados: Encontraram-se valores significativos de excesso de peso, onde 12,8% das crianças (n=19) apresentaram peso elevado para a idade (P/I) e 16,8% (n=25) peso elevado para estatura (P/E). Utilizando o IMC, apresentou obesidade 18,1% (n=27) e 13,4% (n=20) sobrepeso, sendo com maior freqüência no sexo masculino. Foi verificada associação entre baixa renda per capita e maior grau de escolaridade das mães com excesso de peso infantil. O estudo também apresentou elevada incidência de déficit de peso para a estatura (5,4%) e baixo IMC para idade (8,7%); não havendo associação entre baixa renda e escolaridade materna. Conclusão: Os valores obtidos neste estudo demonstram uma incidência expressiva de peso elevado entre pré-escolares no município pesquisado. O número de crianças acima do peso vem aumentando de forma assustadora, sendo necessária intervenção política para a contratação de maior número de profissionais da área da saúde a fim de, conseguir atender esta necessidade.

Temas Livres
Apresentação Pôster Simples

Nutrição Experimental

PS-02-174 a PS-02-190
PS-03-174 a PS-03-190
PS-04-172 a PS-04-187

PS-02-174

EFEITO DA PRÓPOLIS NAS ETAPAS INICIAS DA SINALIZAÇÃO DA INSULINA EM MODELO EXPERIMENTAL DE OBESIDADE E RESISTÊNCIA À INSULINA INDUZIDO POR DIETA HIPERLIPÍDICA.

LUCIMARA FERNANDA DA VEIGA; ALINE CAMILA CAETANO; SEVERINO MATHIAS DE ALENCAR; ROSÂNGELA MARIA NEVES BEZERRA

Instituição: Escola de Agricultura Luiz de Queiroz - ESALQ/USP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Obesidade é uma alteração metabólica quem vem crescendo em todo o mundo, como conseqüência de alterações nos hábitos alimentares e a vida sedentária. A incidência de Diabetes tipo 2 vem crescendo em números alarmantes, afetando 5% dos adultos em países desenvolvidos. A relação causal e a correlação entre inflamação, obesidade, resistência à insulina e diabetes tipo 2 fez surgir o interesse na busca de agentes antiinflamatórios capazes de agir nas vias moleculares da inflamação.A Própolis é um produto natural que tem despertado interesse em pesquisadores por ser um produto rico em fenólicos, que possuem: atividade antioxidante, antitumoral, antimicrobiana, antinflamatória. A propriedade antiinflamatória e sua eficiência na inibição das vias moleculares do processo inflamatório estimula a investigação dos efeitos da própolis nas alterações metabólicas e nos mecanismos moleculares da resistência á insulina em modelo experimental de obesidade, resistência à insulina e diabetes tipo 2. Objetivos: Esse trabalho tem como objetivo estudar os efeitos da própolis nas etapas iniciais da via de sinalização da insulina em modelo de obesidade e resistência á insulina induzida por dieta hiperlipídica. Metodologia: Camundongos da linhagem SWISS foram divididos em três grupos: controle comercial (NUVILAB CR-1); controle hiperlipídico (AIN-93 modificada para hiperlipídica); hiperlipídico + própolis 300mg/Kg de peso tratados por 4 semanas. A própolis foi administrado diariamente através de gavagem. Ao final do tratamento foi feito o teste de tolerância oral a glicose. Após 5 dias os animais foram sacrificados e o tecido hepático foi coletado para a análise das proteínas por Western blotting. Resultados: Os resultados demonstraram que 50% dos animais tratados com própolis apresentaram melhora na tolerância à glicose e valores de glicemia pós-prandial inferiores aos animais do grupo hiperlipídico. A análise das proteínas envolvidas nas etapas iniciais da sinalização da insulina mostrou que os animais tratados com própolis apresentaram um aumento na fosforilação dos susbtratos 1 e 2 do receptor de insulina quando comparados aos animais com dieta hiperlipídica. Conclusão: Estes resultados sugerem que o tratamento com própolis é capaz de melhorar a resistência à insulina em modelo de obesidade induzida por dieta hiperlipídica e que esta melhora deve ser devida a restauração da ativação de proteínas envolvidas nas etapas iniciais da sinalização da insulina.

PS-02-175

INFLUÊNCIA DA DEFICIÊNCIA DE TAURINA NO CORAÇÃO

MARIELE CASTILHO PANSANI; FABIANA GOUVEIA DENIPOTE; LIDIANE PAULA ARDISSON; LEONARDO ANTÔNIO MAMEDE ZORNOFF; BEATRIZ B MATSUBARA; LUIZ S MATSUBARA; SERGIO ALBERTO RUPP PAIVA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Há evidências que pacientes com insuficiência cardíaca são deficientes em micronutrientes. A taurina é um destes nutrientes. Objetivos: O objetivo deste estudo foi analisar a função e estrutura cardíaca em ratos Wistar com deficiência de taurina. Metodologia: Foram estudados 34 ratos machos, Wistar, pesando 100g, distribuídos em 2 grupos: grupo controle (C), grupo beta-alanina (A). O grupo A recebeu 3% de beta-alanina na água para provocar a deficiência de taurina. A ingestão alimentar dos 2 grupos foi controlada diariamente. Após 1 mês de tratamento os animais foram submetidos ao estudo do coração por meio de ecocardiografia, avaliação de função pelo método coração isolado e morfometria. Resultados: Os resultados mostraram: dilatação do ventrículo esquerdo, alteração da geometria ventricular, piora da função cardíaca e maior teor de água nos animais deficientes em taurina (A): diâmetro sistólico do ventrículo esquerdo (C = 2,91 ± 0,57mm e A = 3,42 ± 0,53mm, p = 0, 011); parede posterior do ventrículo esquerdo/diâmetro diastólico do ventrículo esquerdo (C = 0,20 ± 0,02mm e A = 0,17 ± 0,03mm, p = 0,016) onda A (C = 64,0cm/s (52,7 – 75,15) e A = 52,0cm/s (45,7 – 56,0), p = 0,008); freqüência cardíaca (C = 340,1 ± 30,1bpm e A = 304,2 ± 25,9bpm, p < 0,001); débito cardíaco (C = 73,5 ± 9,0 e A = 64,7 ± 7,8, p = 0,005); % de encurtamento (C = 58,0 ± 6,9% e A = 51,7 ± 4,8%, p = 0,004) e fração de ejeção (C = 0,92 ± 0,03 e A = 0,88 ± 0,03, p = 0,004). Quanto o teor de água no coração, o grupo A (80,2 ± 6,3%, p = 0,027) apresentou maior porcentagem de água no VE que o grupo C (72,4 ± 8,8%). Conclusão: A deficiência de taurina em ratos induzida por beta-alanina promoveu remodelação cardíaca.

PS-02-176

EFEITO DO EXTRATO AQUOSO DO ALECRIM (ROSMARINUS OFFICINALIS L.) SOBRE O PERFIL LIPÍDICO E ESTADO ANTIOXIDANTE DE RATOS COM HIPERCOLESTEROLEMIA INDUZIDA PELA DIETA.

MILESSA DA SILVA AFONSO; ANA MARA DE OLIVEIRA SILVA; ELIANE BONIFÁCIO TEIXE CARVALHO; JORGE MANCINI-FILHO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A hiperlipidemia associada ao estresse oxidativo é um dos pivôs para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Neste contexto, alimentos naturais e antioxidantes derivados de alimentos como vitaminas e fitoquímicos fenólicos vêm recebendo crescente atenção devido sua função quimiopreventiva contra danos oxidativos. Estudos relatam que o Alecrim (Rosmarinus officinalis L.) pode ser um componente importante na terapia antiglicativa, auxiliando na prevenção e no tratamento de doenças crônico-degenerativas. Embora foram identificadas as ações antioxidantes de compostos fenólicos de origem vegetal, suas atividades em sistemas biológicos ainda não são claras. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi investigar o efeito do extrato aquoso do alecrim sobre o perfil lipídico sérico, bem como peroxidação lipídica e atividade de enzimas antioxidantes teciduais. Metodologia: Ratos Wistar machos, com hipercolesterolemia induzida (ração comercial suplementada com 1% de colesterol e 0,5% de ácido cólico), foram distribuídos em 3 grupos (n = 4), sendo 1 controle e 2 tratados com 40 e 70 mg do extrato/kg peso/dia durante 30 dias. A peroxidação lipídica foi analisada pelo método de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (SRATB) (Okhawa et al., 1975) e as enzimas antioxidantes GPx, SOD e CAT pelos métodos preconizados por Sies et al. (1979), McCord & Fridovich (1969) e Beutler (1975), respectivamente. Os teores de proteína foram quantificados pela metodologia de Lowry et al. (1951). O lipidograma foi determinado com kits comerciais (LabTest), utilizando-se a fórmula de Friedwald para cálculo da fração LDL. Resultados: Os resultados obtidos indicam que a dieta foi capaz de induzir a hipercolesterolemia nos animais (370,12 ± 46,47 mg/dL) de modo significativo. O extrato, na maior concentração, reduziu o colesterol em 14,0%, triacilgliceróis em 44,0%, LDL em 29,9% e as substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (SRATB) no tecido hepático (20,7%). Além destes efeitos, pode-se observar que o extrato aquoso na maior concentração aumentou a atividade das enzimas GPx (5,0%), SOD (15,1%) e CAT (14,7%) cardíacas. Conclusão: Os resultados demonstraram um potencial antioxidante e hipocolesterolemiante do extrato aquoso de alecrim, abrindo a perspectiva de avaliar esses efeitos com maiores concentrações.

PS-02-177

ESTUDO CINÉTICO DO EFEITO QUIMIOPREVENTIVO DA TRIBUTIRINA NA ETAPA DE PROMOÇÃO DA HEPATOCARCINOGÊNESE

MARIA ADERUZA HORST; CLARISSA SCOLASTICI; ALINE DE CONTI; MONICA TESTONI CARDOSO; RENATO HEIDOR; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Ácidos graxos de cadeia curta, especialmente o ácido butírico reduzem o risco de desenvolvimento do câncer. Entretanto, sua meia vida curta é uma limitação para a utilização terapêutica. Assim, o uso da tributirina (TB), seu prófármaco é proposto. Objetivos: Avaliar a eventual atividade quimiopreventiva da TB na cinética do desenvolvimento de lesões pré-neoplásicas (LPN) quando administrada na etapa de promoção da hepatocarcinogênese em ratos submetidos ao modelo do Hepatócito Resistente (RH). Metodologia: Ratos Wistar foram submetidos ao modelo do RH, e tratados diariamente por entubação intragástrica com TB (200 mg/100 g de p.c.) ou maltodextrina (MD) (300 mg/100 g p.c.) como grupo controle isocalórico, na fase de promoção da hepatocarcinogênese e eutanasiados 3 (T0), 7 (T1), 11 (T2), 15 (T3) e 42 (T4) dias após a hepatectomia parcial. No momento da eutanásia realizou-se exame macroscópico para contagem de nódulos hepáticos visíveis, que foram classificados em menores ou maiores do que 1 milímetro, sendo os últimos considerados mais agressivos. Para análise morfométrica microscópica, LPN foram identificadas por marcação imunoistoquímica para a enzima glutationa S-transferase (GST-p) e distinguidas em LPN persistentes (LPNp) consideradas mais agressivas e que tendem a evoluir para o câncer, ou LPN em remodelação (LPNr), que tendem a desaparecer. Os números dos dois fenótipos somados foram considerados LPN totais (LPNt). Resultados: No exame macroscópico, não houve diferença ($p>0,05$) entre o tratamento com TB e MD em T0, T1 e T2. Já em T3 e T4, o tratamento com TB apresentou menor ($p<0,05$) número de nódulos com tamanho superior a 1 milímetro que o tratamento com MD. Na análise morfométrica em T3 o tratamento com TB reduziu ($p<0,05$) o número de LPNt e LPNr; essa redução não teve reflexos na área ocupada por LPN. Em T4 houve redução ($p<0,05$) do número de LPNp com consequente redução da área ocupada por LPNp. Conclusão: Esses dados sugerem que a TB apresentou atividade quimiopreventiva supressora da hepatocarcinogênese em ratos Wistar. Esta ação ocorreu de maneira tempo-dependente sendo mais pronunciada em T3 e T4, quando a TB já havia sido administrada por maior período de tempo.

PS-02-178

AVALIAÇÃO DO USO DE SUPLEMENTAÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO NA CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS CUTÂNEAS EM RATOS WISTAR FEITOS DIABÉTICOS COM ALOXANA

SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES; MÁRCIA REGINA PEREIRA MONTEIRO
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O ácido ascórbico, um nutriente essencial para espécies como ratos e humanos tem-se destacado por suas propriedades nutricionais como antioxidante, mas também por sua participação em processos cicatriciais, tanto em indivíduos normais quanto em portadores de diabetes mellitus. Objetivos: Verificar a ação da suplementação da vitamina C no processo cicatricial do abdome em ratos Wistar feitos diabéticos, em diferentes períodos pós-operatórios. Metodologia: Foram utilizados 32 ratos Wistar, machos, submetidos a procedimento cirúrgico com incisão abdominal de 3 cm, mimetizando uma ferida. Os animais foram divididos em quatro grupos: 1) Controle, Ratos não-diabéticos; 2) Ratos não-diabéticos tratados com administração oral de vitamina C (1g/dia); 3) Ratos diabéticos não tratados; 4) Ratos diabéticos tratados com administração oral de vitamina C (1 g/dia). O diabetes foi induzido por meio da administração de aloxana. A cicatrização foi aferida no 3º, 5º, 7º, 9º, 11º, 13º e 15º dia de pós-operatório, comparando-se os grupos por meio de análise macroscópica, a planigrafia digital e análise histológica tendo como parâmetro a proliferação vascular, polimorfonucleares, mononucleares, proliferação fibroblástica, colagenização e reepitelização. Resultados: Na evolução da ferida cutânea tanto nos grupos controle como nos grupos ácido ascórbico, houve exsudação plasmática com formação de crostas até o 7º dia. Houve então espessamento da crosta e no 11º dia seu destacamento, evoluindo para tecido de granulação e epitelização completa no 15º dia tanto nos animais diabéticos quanto não-diabéticos. Houve ausência significativa da inflamação aguda no 13º dia pós-operatório em todos os animais tratados com vitamina C. Houve diferença significativa na intensidade da inflamação crônica, sendo mais intensa no 7º dia no grupo controle. A colagenização foi maior no 7º e 11º dias nos animais tratados com vitamina C. A reepitelização foi significativamente melhor no 7º dia do grupo não diabético tratado com vitamina C. Conclusão: Verificou-se que a vitamina C é eficaz no processo de cicatrização epitelial dos ratos, com resolução mais rápida do processo inflamatório e reepitelização precoce do tecido lesado, tanto em ratos diabéticos como nos não diabéticos.

PS-02-179

EFEITOS COMPARATIVOS DOS EXTRATOS DE CHÁ VERDE, CHÁ BRANCO E CARALLUMA FIMBRIATA NO PERFIL NUTRICIONAL E GENOTOXICIDADE INDUZIDA EM RATOS

SANDRA SOARES MELO; BRUNA PASCHOAL; DANIELA AMANDA DALFOVO; JULIANA CRISTINE ANJOS; MAIARA CRISTINA GIACOMOSSI; MAYARA ANDRESSA GERALDO; TAMYRIS ZANELLA; MARCOS ANTONIO SILVA; NILO SÉRGIO IRACET NUNES; MOISÉS BASÍLIO CONCEIÇÃO
Instituição: Universidade do Vale do Itajaí, Curso de Nutrição

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os chás obtidos a partir da Camellia sinensis (chá verde e chá branco) apresentam relação inversa com o risco de doenças crônicas não transmissíveis. O crescente interesse por esta bebida deve-se a estudos que a mostram como fonte de polifenóis. A participação do chá verde na redução do risco de neoplasias malignas é devida à ação de suas catequinas na lesão causada pelos radicais livres e na inibição da imunossupressão. Entretanto, escassos são os trabalhos in vivo com chá branco e com a Caralluma fimbriata, planta de efeitos pouco conhecidos, utilizada no tratamento da obesidade. Objetivos: Avaliar os efeitos dos extratos secos de chá verde, chá branco e Caralluma fimbriata no perfil nutricional e genotoxicidade induzida em ratos. Metodologia: Utilizou-se 35 ratos machos, Wistar, distribuídos em cinco grupos: Grupo C- controle; Grupo G- genotoxicidade; Grupo GV- chá verde/genotoxicidade; Grupo GB- chá branco/genotoxicidade; Grupo GC- Caralluma fimbriata/genotoxicidade. Os Grupos GV, GB e GC receberam 0,4g/dia dos respectivos extratos desde o início do estudo. No 28º dia induziu-se a genotoxicidade com metil metano sulfonato, via intraperitoneal, nos Grupos G, GV, GB e GC. A eutanásia foi realizada no 30º dia. Durante 28 dias analisou-se o perfil nutricional (consumo alimentar, peso corporal, ingestão hídrica, excreção urinária e fecal) dos ratos e ao final do estudo, peso do fígado e genotoxicidade por meio do teste de micronúcleos em medula óssea dos ratos. Resultados: Não se observou diferença estatística entre os grupos quanto ao consumo alimentar, entretanto o Grupo GV apresentou menor valor médio para a variável ganho de peso antes da indução da genotoxicidade e maior excreção fecal. O Grupo GC apresentou as menores médias de ingestão hídrica e excreção urinária, entretanto sem alteração de consumo ou peso corporal. O peso do fígado não diferiu entre os grupos. Na fase de pós-indução os Grupos G e GC apresentaram menor média de consumo alimentar e o Grupo GV menores médias de ganho de peso, comparados ao Grupo C. O teste de genotoxicidade demonstrou que o Grupo GV apresentou número de micronúcleos por 1000 eritrócitos policromáticos semelhante ao Grupo C (25 x 14), e menor quando comparado aos demais grupos experimentais (G=283; GB125; GC=122). Conclusão: Conclui-se que o chá verde demonstrou melhores resultados em comparação ao chá branco e à Caralluma fimbriata sobre as variáveis analisadas, principalmente na redução de peso e na prevenção do desenvolvimento de genotoxicidade.

PS-02-180

EFEITO DE DIFERENTES DOSAGENS DO ISOPRENÓIDE GERANIOL NA FASE DE PÓS-INICIAÇÃO DE MODELO DE CARCINOGÊNESE DE CÓLON EM RATOS

ALESSANDRA VIEIRA; RENATO HEIDOR; LUIS FERNANDO BARBISAN; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Compostos bioativos de alimentos, como derivados isoprênicos presentes em frutas e hortaliças, podem ser considerados promissores agentes quimiopreventivos contra o câncer. O isoprenóide geraniol (GO), encontrado em óleos essenciais de plantas aromáticas, como a erva cidreira, apresentou atividade quimiopreventiva quando administrado continuamente durante as fases de iniciação e pós-iniciação em modelo de carcinogênese de cólon em ratos. Objetivos: Dessa forma, foi conduzido um ensaio biológico para avaliar sua ação quando administrado em diferentes dosagens (grupo GO1: 25mg/100g; grupo GO2: 50mg/100g e grupo GO3: 100mg/100g de peso corpóreo) a ratos submetidos a modelo de carcinogênese de cólon especificamente na fase de pós-iniciação, 5 semanas após a última dose do carcinógeno dimetilhidrazina. Metodologia: Ao final de 9 semanas de tratamento os animais foram eutanasiados para análise microscópica de lesões pré-neoplásicas denominadas Focos de Criptas Aberrantes (FCAs) em cólons corados com azul de metileno (0,02%). Resultados: Verificou-se que, em comparação ao grupo controle óleo de milho (OM), não houve diferença no número de FCAs totais/cm2 com os tratamentos com geraniol. Por outro lado, quando comparado ao grupo OM, o grupo GO3 apresentou menor freqüência de FCAs > 4 criptas (%), considerados os mais agressivos, no cólon distal, enquanto os grupos GO1 e GO2 a aumentaram ($p<0,05$). Conclusão: Assim, o isoprenóide GO atuou como agente quimiopreventivo supressor da carcinogênese de cólon quando administrado na maior dosagem utilizada.

PS-02-181

STATUS DE SELÊNIO EM MULHERES OBESAS MÓRBIDAS ANTES E APÓS A INGESTÃO DIÁRIA DE CASTANHAS-DO-BRASIL

CRISTIANE COMINETTI; MARITSA CARLA DE BORTOLI; ARTHUR BELARMINO GARRIDO JR.; SILVIA MARIA F. COZZOLINO

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Castanhas-do-Brasil são conhecidas como fonte alimentar de selênio (Se) altamente biodisponível. Indivíduos obesos parecem apresentar distribuição alterada de minerais no organismo, provavelmente devido à retenção no tecido adiposo e pela ingestão alimentar reduzida ou em proporções inadequadas. Objetivos: O objetivo foi determinar o *status* de Se e os níveis de atividade eritrocitária total da enzima glutationa peroxidase (GPx) e verificar os efeitos da ingestão de castanha-do-Brasil sobre estes parâmetros em mulheres obesas mórbidas. Metodologia: Participaram do estudo 37 mulheres em idade reprodutiva, que não apresentavam diabetes ou doenças da tireóide, não ingeriam multivitamínicos, medicações para redução de peso ou hipolipemiantes, e não eram tabagistas. As castanhas foram oriundas da região amazônica brasileira. Os níveis de Se no sangue e nas castanhas foram analisados por HGQTAAS e a atividade eritrocitária total da enzima GPx foi avaliada com kit comercial. Resultados: A concentração média de Se nas castanhas foi de 58,1 µg/g, fornecendo, em média, 290 µg do mineral. Em T0, as concentrações médias (±DP) de Se no plasma foram de 55,7±13,3 µg/L e, em T1, aumentaram para 132,5±34,9 µg/L. Estes valores para Se nos eritrócitos em T0 e T1 foram, respectivamente, de 60,5±22,6 e 205,9±42,0 ug/L. Para a atividade da GPx, foram de 36,6±17,1 e 53,6±20,4 U/gHb em T0 e T1, respectivamente. Quando utilizado o ponto de corte de concentração de Se sérico/plasmático mais bem aceito, que é o valor mínimo necessário para a maximização da atividade da GPx plasmática, 100% das participantes apresentaram deficiência em T0. Para a atividade eritrocitária total da GPx, 27% apresentaram valores abaixo da referência e o valor máximo de atividade não foi alcançado por 97,3% delas. A ingestão de uma unidade de castanha-do-Brasil ao dia por dois meses foi suficiente para aumentar significativamente as concentrações de Se no plasma (152±92%) e eritrócitos (278±175%), bem como a atividade eritrocitária total da enzima GPx (66±75%) ($p=0,00$). Conclusão: Verificou-se a eficiência deste alimento em melhorar o *status* de Se, incluindo a atividade da GPx em mulheres obesas mórbidas. Pode-se recomendar o consumo diário de uma unidade desta castanha para esta finalidade. Entretanto, considerando que o Se é tóxico em excesso, é necessário ter cautela com relação a proveniência deste alimento, visto que níveis elevados do mineral geralmente são encontrados em castanhas-do-Brasil da região amazônica.

PS-02-182

SÍNDROME DE TURNER: RELAÇÃO ENTRE A CONCENTRAÇÃO DE ZINCO NO PLASMA E A COMPOSIÇÃO CORPORAL

LILIANE VIANA PIRES; JOSÉ ALEXANDRE COELHO PIMENTEL; RAFAEL BAROFALDI BUENO; LUCIANA SIGUETA NISHIMURA; CARLA SORAYA COSTA MAIA; ADRIANA SIVIERO-MIACHON; TATIANA FABBRI; ANGELA MARIA SPINOLA-CASTRO; SILVIA MARIAFRANCISCAT COZZOLINO

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A síndrome de Turner é uma anomalia genética associada ao déficit de crescimento, alterações na composição corporal e risco aumentado para doenças crônicas não-transmissíveis. Estudos de caráter nutricional nessa população são bastante escassos. O zinco tem sido associado à distribuição de gordura corporal, estando suas concentrações alteradas nos compartimentos corpóreos de pacientes com doenças crônicas não-transmissíveis, principalmente na obesidade. Objetivos: Diante disso, o objetivo deste estudo foi verificar a existência de correlações entre a concentração de zinco no plasma e a composição corporal de pacientes com síndrome de Turner nas diferentes fases de desenvolvimento. Metodologia: Este estudo foi do tipo transversal, conduzido em 35 pacientes com síndrome de Turner (9 crianças, 19 adolescentes e 7 adultas). A avaliação antropométrica consistiu de aferições do peso (kg), estatura (cm) e circunferência da cintura (cm). Além disso, foi determinado o % de gordura corporal por meio da impedância bioelétrica. O consumo alimentar foi avaliado pelo método de registro de alimentos durante três dias e a análise realizada através do *software* Nutwin. Para a análise estatística dos dados foram elaboradas correlações (linear de Pearson) entre as variáveis avaliadas e adotado valor de significância $p<0,005$. Resultados: A determinação da concentração de zinco no plasma foi realizada por meio do método Espectrometria de Absorção Atômica de Chama (EAAC). O resultado obtido mostra uma correlação negativa ($r=-0,524$) e estatisticamente significativa ($p=0,0042$) entre a concentração de zinco no plasma e o IMC. Porém, não foi verificada nenhuma correlação com diferença significativa ($p<0,05$) entre o % gordura corporal, a circunferência da cintura e a concentração plasmática de zinco nas pacientes avaliadas. Observou-se que 22,2% das crianças, 68,4% das adolescentes e 14,3 % das adultas apresentaram concentração de zinco no plasma abaixo do valor de referência (75-110µg/dL), proposto por Guthrie e Picciano (1994). O consumo alimentar mostrou que a ingestão relativa ao zinco se encontrava abaixo da EAR em 35,7% das pacientes com síndrome de Turner avaliadas. Conclusão: Dessa forma, conclui-se que a composição corporal pode influenciar na compartimentação corporal de zinco, no que se refere ao IMC. Esse efeito negativo pode implicar alterações no estado nutricional relativo a esse mineral nas pacientes com síndrome de Turner.

PS-02-183

SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDO FÓLICO, DANOS NO DNA E APOPTOSE NA ETAPA DE PROMOÇÃO INICIAL DA HEPATOCARCINOGÊNESE EM RATOS.

BRUNA KEMPFER BASSOLI; CARLOS EDUARDO ANDRADE CHAGAS; MARIANA CASTAGNA DALL ACQUA; JULIANA FESTA ORTEGA; THOMAS PRATES ONG; CLARISSA SCOLASTICI; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: CNPQ, CAPES, FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A suplementação com ácido fólico (AF) durante a etapa de promoção inicial da hepatocarcinogênese em ratos, quando lesões pré-neoplásicas (LPN) já se encontram estabelecidas, apresentou ações inibitórias e promotoras da carcinogênese, de forma que a dose e o estágio do desenvolvimento neoplásico em que se inicia a suplementação demonstraram ser críticos. Além disso, o AF é essencial na síntese de novo de purinas e timidalato e apresenta um papel essencial na síntese, replicação e reparo do DNA, no ciclo celular e na apoptose. Assim, a deficiência pode implicar em danos ao DNA e consequentes erros na sua replicação e reparo, processos importantes na carcinogênese, onde as células apresentam taxas de replicação e divisão aceleradas. É possível que a suplementação também module estes processos. Objetivos: Desse modo, visando a compreensão dos efeitos da administração oral do AF em diferentes concentrações (0,16; 0,32; ou 0,64 mg/100g de peso/dia) durante a promoção inicial do modelo de hepatocarcinogênese do "Hepatócito Resistente" em ratos Wistar, avaliou-se seus efeitos nos danos no DNA hepático e na apoptose. Metodologia: Para tanto, utilizou-se, respectivamente, o método do "Cometa" alcalino e a microscopia de fluorescência para analisar cortes histológicos previamente marcados para GST-P, uma vez que corpúsculos apoptóticos apresentam intensa fluorescência da eosina (ONG et al., 2006). Resultados: A análise do comprimento dos cometas permitiu observar aumento de danos no DNA das células hepáticas nos animais submetidos ao modelo de hepatocarcinogênese e a ausência de uma possível ação moduladora das diferentes doses de AF nesse processo ($p>0,05$). A contagem dos corpúsculos apoptóticos nas LPN hepáticas permitiu constatar uma possível inibição da apoptose nas LPN persistentes e em remodelação com caráter dose-dependente, ou seja, quanto maior a dose de AF, menor o número de corpúsculos apoptóticos ($p>0,05$). Conclusão: Todavia, como ambas as diferenças observadas não foram estatisticamente significativas, é provável que esses não sejam os principais mecanismos envolvidos com a ação moduladora do AF na promoção inicial da hepatocarcinogênese. No entanto, importa a avaliação dos resultados futuros para identificar o modo de ação do AF, uma vez que a fortificação com o AF representa uma das principais intervenções de saúde pública já realizadas que expôs a população a elevadas concentrações de AF sintético.

PS-02-184

ALTERAÇÕES NA HOMEOSTASE GLICÊMICA DE RATOS EM ENVELHECIMENTO SUBMETIDOS À EXPOSIÇÃO CRÔNICA DE AGUARDENTE

CYBELLE ROLIM LIMA; NONETE BARBOSA GUERRA; FRANCISCA MARTINS BION; FABIOLA KARINE ARRUDA X PONZI; LUCIANA GONÇALVES ORANGE

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo crônico do etanol altera a homeostase da glicose e está associado com desenvolvimento de resistência insulínica. Objetivos: Desta forma, o objetivo deste estudo foi verificar em ratos de meia-idade, o efeito da ingestão crônica da aguardente de cana-de-açúcar na glicemia. Metodologia: Foram utilizados 40 ratos Wistar de ambos os gêneros, com 12 meses de idade. Os animais foram divididos aleatoriamente em 4 grupos de 10, de acordo com o tratamento: água-controle (GC) / (N = 20), sendo GCF – grupo controle de fêmeas e GCM – grupo controle de machos, constituído por 10 ratos fêmeas e machos respectivamente; e os dois outros grupos GA – grupo aguardente, sendo GAF – grupo aguardente fêmea e GAM - grupo aguardente macho com N = 10 cada um. Todos os grupos foram alimentados, de forma exclusiva, com uma mistura composta pelos seguintes alimentos regionais: feijão carioquinha (Phaseolus vulgaris L), arroz polido (Oriza sativa L.), farinha de mandioca (Manihot esculenta crantz), frango de granja (Gallus galináceo) e óleo de soja. Os ratos receberam as fontes de líquidos (água e/ou aguardente) e a mistura alimentar ambos sobre sistema de livre acesso, durante todo o período experimental (5 semanas). Ao final das 5 semanas, sob anestesia, os animais foram submetidos a punção cardíaca, para retirada da amostra de sangue destinada a dosagem bioquímica da glicose (GLIC). Utilizou-se no tratamento estatístico dos dados, os seguintes testes: t-Student com variâncias iguais e desiguais ou Mann-Whitney, com nível de significância de $p<0,05$. Resultados: Os animais machos ingeriram maiores quantidades de fluídos (água e/ou aguardente) em relação às fêmeas durante o tempo de avaliação. Em relação à preferência dos animais pela aguardente em relação à água para os machos foi maior na 1ª semana (44,45±10,67%), enquanto que, as fêmeas foi registrada uma maior preferência na 2ª semana (45,86±7,84%). Destaca-se diferença significante entre os grupos, tendo sido constatado valores mais elevados de glicemia para os animais do GA – GAM: 193,89±82,78; GAF: 100,00±41, 80, quando comparados aos animais do GC – GCM: 44,80±8,24; GCF: 55,50±8,28. Conclusão: Esses achados são bastante preocupantes, uma vez que, o consumo de aguardente de cana-de-açúcar é uma prática comum no Nordeste Brasileiro, o que pode aumentar o risco e a incidência de diabetes mellitus na Região bem como, o número de mortes por esta causa.

PS-02-185

ESTUDOS PELA DIALISIBILIDADE IN VITRO, DA INTERAÇÃO DO FERRO COM OUTRAS SUBSTÂNCIAS NUTRITIVAS

LUCIANA BUENO; JULIANA C PIZZO; MARIA DO ROSÁRIO D.L. UNAMUNO; CARLA B. NONINO-BORGES; FERNANDO BARBOSA JUNIOR; JOSÉ ERNESTO DOS SANTOS; JULIO SÉRGIO MARCHINI; JOSÉ EDUARDO DUTRA DE OLIVEI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto

Ag.Financiadora: FAEPA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O ferro é um dos mais importantes nutrientes essenciais à vida e responsável por um dos maiores problemas nutricionais do mundo a anemia ferropriva. Sua absorção intestinal envolve diversos processos orgânicos, entre os quais a sua interação com as outras muitas substâncias presentes na alimentação. Vários nutrientes nos alimentos e em formulações, medicamentos, suplementos podem facilitar, diminuir e até bloquear a absorção do ferro. Objetivos: O objetivo do presente estudo foi verificar pelo método da dialisibilidade in vitro, a interação de soluções de ferro quando a ela são adicionadas diferentes substâncias orgânicas e minerais, presentes em nossa alimentação habitual. Metodologia: Uma solução aquosa de sulfato ferroso, contendo 25 mg de elemento ferro foi preparada e verificada a dialisibilidade do ferro, por meio do método in vitro de diálise, quando a ela foram adicionadas misturas de vitaminas, formulações com muitos nutrientes, fibras e cálcio. O ferro dialisado foi medido por espectrometria de absorção atômica. Resultados: A solução isolada de ferro mostrou uma dialisabilidade de 70,00 +6,00% e com a adição de ácido ascórbico ela aumentou para 90,00+3,00%, confirmando a sua influência no aumento da absorção do ferro. Com a adição de mistura contendo várias vitaminas, inclusive vitamina C a dialisabilidade do ferro mostrou valores de 25,00+0,12%, demonstrado que elas influem na disponibilidade do ferro, prevalecendo a ou as vitaminas que diminuem a sua absorção. Com a adição de fibras à solução de ferro os valores dialisados caíram bastante para 1,00+0,01%. E com diferentes quantidades de cálcio, 800 mg/L e 1000 mg/L, os valores de ferro dialisados foram bastante diminuídos para 0,80+0,01% e 1,30+0,02%, demonstrando uma forte interação do cálcio na dialisibilidade do ferro. Com a adição de formulações nutricionais contendo 38 nutrientes, os valores dialisados encontrados foram também muito baixos de 0,70+0,02% e 0,80+0,01% demonstrando a presença de substancia ou substâncias que interagem com o ferro e diminuem substancialmente a sua dialisabilidade. Conclusão: Os resultados obtidos mostram e confirmam a presença de várias substâncias que interagem com o ferro, aumentando ou diminuindo a sua disponibilidade. Esses fatos mostram que é preciso ser levado em consideração a interação do ferro com a presença dos nutrientes na alimentação, em formulações e suplementos nutricionais, para ser garantida a quantidade de ferro no organismo, necessário e fundamental à boa nutrição.

PS-02-186

HAMSTERES DIABÉTICOS, OU NÃO, SUPLEMENTADOS COM FERRO APRESENTAM AUMENTO DA PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA NO FÍGADO E RINS, MAS NÃO NO PÂNCREAS.

MAISA SILVA; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA; MARIA LUCIA PEDROSA

Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto

Ag.Financiadora: CNPQ/FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Existe uma relação entre o metabolismo de ferro e o diabetes, porém o exato mecanismo pelo qual o ferro induz a diabetes ainda não está claro, mas provavelmente deve ser mediado por três mecanismos: deficiência de insulina, resistência à insulina e a disfunção hepática. Em modelo murino de hemocromatose, o excesso de ferro e o estresse oxidativo medeiam apoptose nas células do pâncreas, perda de massa e desensibilização da secreção de glicose induzida por insulina resultando em diminuição da capacidade secretória de insulina. O pâncreas apresenta extrema susceptibilidade ao estresse oxidativo, talvez porque seja quase exclusivamente dependente do metabolismo mitocondrial da glicose para a secreção de insulina e apresenta baixa expressão de defesas antioxidantes. Não há dados mostrando se a suplementação com ferro na dieta seria capaz de causar os danos vistos em modelos de hemocromatose. Objetivos: O objetivo deste estudo foi avaliar os efeitos da suplementação com ferro no perfil glicêmico sérico e estresse oxidativo hepático, renal e pancreático em hamsteres diabéticos. Metodologia: Os animais foram divididos em quatro grupos: Controle, recebeu dieta padrão AIN-93M; Controle e Ferro, recebeu dieta padrão suplementada com ferro carbonílico 3%; Diabético, recebeu dieta padrão e STZ (50mg/Kg); e Diabético e Ferro, recebeu dieta padrão suplementada com ferro carbonílico 3% e STZ (50mg/Kg). Os hamsteres receberam as dietas por 56 dias e a injeção de STZ foi administrada no 49° dia, em dose única. Resultados: Os estoques de ferro no fígado apresentaram aumentados nos animais dos grupos CF e DF. O excesso de ferro promoveu um aumento da peroxidação lipídica no fígado e rins associado ou não ao diabetes, indicando assim um aumento do estresse oxidativo renal e hepático. Não observamos alterações provocadas pelo ferro no perfil glicêmico, como também não ocorreram mudanças no conteúdo de ferro e níveis de TBARS no pâncreas. Conclusão: Nossos resultados sugerem um aumento do estresse oxidativo promovido pelo excesso de ferro no fígado e rim, mas não no pâncreas e provavelmente por isso nenhuma alteração foi observada nos níveis glicêmicos.

PS-02-187

A SUPLEMENTAÇÃO IN VITRO COM GLUTAMINA AFETA A SÍNTESE DE LACTATO EM MACRÓFAGOS PERITONIAIS ATIVADOS COM LIPOPOLISSACARÍDEOS

MARCELO MACEDO ROGERO; MARIA CAROLINA BORGES; IVANIR SANTANA DE OLIV PIRES; RUI CURI; PRIMAVERA BORELLI; JULIO TIRAPEGUI

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Macrófagos apresentam elevado consumo de glutamina e de glicose, o que está relacionado ao fato desses substratos fornecerem intermediários metabólicos para vias biossintéticas de macromoléculas. A glicólise fornece glicose-6-fosfato para a formação de ribose-5-fosfato, a qual é precursora da síntese de DNA e RNA; e glicerol-3-fosfato para a síntese de fosfolipídios. Paralelamente, a glutaminólise fornece amônia e aspartato para a síntese de purinas e pirimidinas, que são necessárias para a formação de DNA e RNA. Além disso, a glutamina também fornece nitrogênio para a formação de glicosamina, GTP e NAD+. Objetivos: O objetivo do estudo foi avaliar o efeito da suplementação *in vitro* com glutamina sobre o consumo de glutamina e de glicose e sobre a síntese de glutamato e de lactato. Metodologia: Macrófagos peritoniais foram obtidos de camundongos adultos BALB-C. As células foram cultivadas na presença de 0; 0,6; 2 e 10 mmol/L de glutamina durante 24 horas. Posteriormente, os macrófagos foram estimulados com 15 µg/mL de lipopolissacarídeos (LPS) por 30 minutos. O lisado celular foi utilizado para a determinação de glutamina, glicose, glutamato e lactato. Resultados: A suplementação *in vitro* com glutamina não teve influência sobre o consumo de glicose ou sobre a produção de glutamato. Contudo, a presença de 10 mM de glutamina aumentou o consumo de glutamina e diminuiu a produção de lactato e a razão glicose/lactato em macrófagos peritoniais ativados com LPS ($p<0,05$). Conclusão: A suplementação *in vitro* com 10 mM de glutamina em macrófagos peritoniais estimulados com LPS aumentou o consumo de glutamina e diminuiu a conversão de glicose em lactato, sugerindo redução na utilização de glicose pela via glicolítica.

PS-02-188

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA POLPA FARINÁCEA DE JATOBÁ-DO-CERRADO E SEU EFEITO NO CRESCIMENTO DE RATOS.

ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES; ÂNGELA GIOVANA BATISTA; LIDIANE GUEDES OLIVEIRA; SHAILA TURBAY PIRES; NÍSIA A.V.D. PINTO; REYNALDO CAMPOS SANTANA

Instituição: Univ Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O jatobá é um fruto nativo do Cerrado que possui características nutricionais pouco estudadas. Objetivos: Este trabalho objetivou conhecer a composição química da polpa farinácea de jatobá-do-cerrado (Hymenaea stigonocarpa Mart.) e avaliar o efeito do seu consumo em parâmetros de crescimento de ratos. Metodologia: Determinou-se a composição centesimal e mineral da polpa farinácea do fruto. Os índices PER, NPR, coeficientes de eficiência e de conversão alimentar, digestibilidade da matéria seca e a excreção fecal foram avaliados por meio de um ensaio biológico no qual os animais foram alimentados com uma dieta à base de caseína (CAS) como fonte protéica, ou com dieta contendo 50% da sua fonte protéica proveniente da polpa do jatobá (JAT). Resultados: As análises químicas apontaram quantidades importantes de fibra bruta, calorias, cálcio, magnésio, potássio e zinco na polpa. Os animais alimentados com a dieta CAS obtiveram maior ingestão alimentar e ganharam mais peso corporal ($p<0,05$). O grupo JAT foi menos eficiente em converter a dieta em peso vivo e apresentou coeficiente de conversão alimentar maior do que o grupo CAS ($p<0,05$). O PER foi menor para a dieta JAT, mas não houve diferença significativa entre os valores de NPR ($p<0,05$). A umidade das fezes do grupo JAT foi superior, assim como o peso seco, o que corroborou com a menor digestibilidade da matéria seca para este grupo ($p<0,05$). Conclusão: Estudos adicionais devem ser conduzidos para conhecer melhor a composição em nutrientes e sua biodisponibilidade, o teor de antinutrientes e elucidar efeitos metabólicos advindos da ingestão da polpa farinácea do jatobá-do-cerrado.

PS-02-189

SUPLEMENTAÇÃO COM EXTRATO OLEOSO DE BIXINA ELEVA AS CONCENTRAÇÕES DO COLESTEROL HDL E AS ATIVIDADES DA PARAOXONASE EM RATOS HIPERCOLESTEROLÊMICOS

JOYCE FERREIRA COSTA GUERRA; LORENA SOUZA SILVA; MARIA LÚCIA PEDROSA; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA

Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto

Ag.Financiadora: CAPES

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O transporte reverso do colesterol é considerado como a função principal da HDL na proteção do organismo contra a aterosclerose e distúrbios cardiovasculares, entretanto, vários estudos mostram mecanismos adicionais nas quais a HDL exerce essa proteção. Entre estes mecanismos a paraoxonase (PON), uma enzima componente da HDL, tem emergido para explicar a habilidade da HDL em metabolizar peróxidos de lipídios e proteger o organismo contra o acúmulo de LDL. Alguns trabalhos relatam que carotenóides podem elevar a concentração do colesterol HDL além de desempenharem importantes funções antioxidantes. A bixina, principal carotenóide extraído das sementes de urucum, tem sido relatada em ter efeito hipocolesterolêmico e antioxidante, e explorar a relação hipercolesterolemia, status antioxidante e tratamento com bixina é um atrativo alvo para pesquisas. Objetivos: Avaliar o efeito da administração de um extrato oleoso contendo bixina sobre o perfil lipídico e sobre as atividades da paraoxonase em ratos. Metodologia: Os animais foram divididos em quatro grupos: grupo Controle que recebeu dieta padrão AOAC, grupo Controle e Bixina Oleosa (CBO) que recebeu dieta padrão suplementada com extrato oleoso de bixina (0,15% de bixina total), grupo Hiper que recebeu dieta hipercolesterolemiante e grupo Hiper e Bixina Oleosa (HBO), que recebeu dieta hipercolesterolemiante suplementada com extrato oleoso de bixina (0,15% de bixina total). Os ratos receberam as dietas por oito semanas e a suplementação do extrato oleoso foi administrada à partir da segunda semana. Resultados: Dietas hipercolesterolemiantes elevaram a concentração do colesterol total e a bixina reduziu. A interação entre dieta e bixina reduziu os níveis de colesterol não-HDL e índice aterogênico, além de elevar consideravelmente a concentração do colesterol HDL, bem como elevar as atividades arilesterase e paraoxonase de PON dos animais do grupo HBO. Dietas hipercolesterolemiantes reduziram atividade arielterase da PON. Conclusão: Observamos que a bixina exerceu efeito hipocolesterolemiante e elevou expressivamente o colesterol HDL do grupo HBO, podendo este fato explicar o aumento das atividades arilesterásica e paraoxonase da PON neste grupo.

PS-02-190

RESTRIÇÃO PROTÉICA NA LACTAÇÃO: EFEITOS NO METABOLISMO MATERNO E NO ACÚMULO DE LIPÍDIOS NO FÍGADO

MARIA HELENA GAÍVA GOMES-DA-SILVA; VERA LUCIA MORETTO; MARCIA ORMOND BALLEN; TALITA SCHMIDT GONÇALVES; NAIR HONDA KAWASHITA; LUIZ FABRIZIO STOPPIGLIA; ROBERTO VILELA VELOSO; MARCIA QUEIROZ LATORRACA; MARIA SALETE FERREIRA MARTINS

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso

Ag.Financiadora: FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA DE MATO GROSSO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Durante a lactação, o fígado, o tecido adiposo e a glândula mamária são os maiores sítios de metabolismo lipídico. Objetivos: Efeitos da restrição proteica durante a lactação no metabolismo materno e no acúmulo de lipídios no fígado foram avaliados. Metodologia: Avaliou-se ratas Wistar (4 grupos, n=8), recebendo dietas isocalóricas (15,74 kJ/g) (AIN 93-G), controle ou hipoproteica (17% vs 6%), da prenhez ate o 18º dia de lactação: controle não-lactante (CNL) e lactante (CL); hipoproteica não-lactante (HPNL) e lactante (HPL). Utilizou-se ANOVA a duas vias, teste Tukey-HSD e t-Student e significância de $p<0,05$ na análise estatística. Resultados: O grupo LPL reduziu a massa corporal final (g): LPL=249±10 vs LPNL=287±5, CL=330±8, CNL=300±7), a glândula mamária e a produção láctea, com menor ganho ponderal das crias. Ocorreu hiperglicemia nos grupos hipoprotéicos: LPL=112±4,3, LPNL=124±3,6 vs CL=108±5,8, CNL=109±1,6 (g/dL) e hipoinsulinemia (pg/mL): LPL=520±80, LPNL=1810±200 vs CL=1660±500, CNL=3490±800 mas, comparada ao CL, no LPL a insulinemia foi três vezes menor. A lactação deprimiu a leptinemia (pg/mL): LPL=1055±256, CL=1136±220 vs LPNL=3691±557, CNL=2458±680 e elevou a prolactinemia (pg/mL): LPL=65000±6, CL=130000±3.9 vs LPNL=21600±8, CNL=26500±4,3, sendo esta 50% menor no grupo LPL, relacionado ao CL. No fígado a lactação aumentou a massa relativa (g): LPL=5,0±0,2, CL=4,5±0,2 vs LPNL=3,1±0,09, CNL=3,2±0,09, o conteúdo de lipídios (mg/100mg): LPL=11,5±0,9, CL=9,3±0,7 vs LPNL=5,4±0,8, CNL=5,3±0,7 e a atividade das enzimas (nmol.mg de prot.-1 min.-1) glicose-6-fosfato desidrogenase (G6PDH): LPL=217±15, CL=222±23 vs LPNL=62±10, CNL=148±10 e ATP-citrato liase (ATP-cit): LPL=221±17, CL=239±34 vs LPNL=136±15, CNL=142±7. Embora o glicogênio hepático não tenha diferido entre os grupos, a atividade da enzima málica elevou-se no LPL e a razão lipídio:glicogênio também foi maior nesse grupo: LPL=3,1±0,3 vs CL=2,0±0,3, LPNL=1,1±0,2, CNL=1,4±0,2. Conclusão: A restrição protéica na lactação modificou o metabolismo materno e o desenvolvimento das crias. Adicionalmente, elevou a razão lipídio:glicogênio no fígado, sugerindo ter ocorrido deposição de gordura nesse tecido.

PS-03-174

DETERMINAÇÃO DO ZINCO E DE GENES CODIFICANTES DA ZIP14 E METALOTIONEINA EM PACIENTES HEMODIALISASDOS

NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; LORENA BRITO BARROS; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; SEMÍRAMIS HADAD MONTE; AMANDA CASTRO AMORIM; FRANCISCO ERASMO OLIVEIRA; SÍLVIA FRANCISCATO COZZOLINO; CARLA SORAYA MAIA; DANILLA MICHELLE SILVA

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O zinco é um microelemento essencial que tem despertado interesse devido à sua importância para crescimento e desenvolvimento dos seres humanos. A compreensão da homeostase do zinco (Zn) impõem-se e os vários estudos realizados neste sentido destacam as proteínas transportadoras do mineral como chave para o processo homeostático. Distúrbios na homeostase do Zn tem sido associados à inúmeras doenças crônicas como a Doença Renal Crônica (DRC), e têm-se discutido se estes desequilíbrios resultariam da insuficiência de Zn na dieta ou de alterações nas funções das proteínas transportadoras de Zn, que regulam o metabolismo do mineral. Objetivos: O estudo objetivou determinar a concentração de Zn plasmático, a proteína C reativa, e a expressão genes codificantes da Zip14 e metalotioneína em pacientes hemodialisados com DRC. Metodologia: O estudo foi realizado com 25 pacientes com DRC em terapia de hemodiálise atendidos em clínica de caráter misto. A determinação do Zn foi feita por espectrofotometria de absorção atômica; a análise da proteína C reativa pelo Teste turbidimétrico fotométrico e reação de PCR quantitativo e em tempo real para determinação da expressão do gene codificante da proteína transportadora de zinco Zip14 e da metalotioneína. Utilizou-se para análise dos dados o teste "t" de Student. Resultados: Eram 12 pacientes do sexo masculino e 13 do sexo feminino. A idade variou de 18 – 78 anos, com média de 53 anos e o tempo de diálise de 4 a 16 anos com média de 7,8 anos. A média do zinco plasmático foi de 61,27µg/dL e intervalo de 43,32- 89,6, portanto, o nível médio de zinco plasmático foi inferior a média da população geral de 70µg/dL. A proteína C reativa apresentou média de 2,28±1,39, variando de 0,24 a 5,15, considerando-se na população geral valores ≥0,6 positivos para inflamação. A Zip14 de 0,0037±0,002234 e a metalotioneína de 0,0312 ±0,0014. Conclusão: A metalotioneína expressa-se intensamente, sendo um quelante intracelular de zinco, que atua deslocando zinco para o intracelular e diminuindo seus níveis no extracelular, em concordância com o achado de hipozincemia plasmática encontrada na pesquisa. A zip14, proteína que atua transportando o zinco do extracelular para o citoplasma da célula, teve sua expressão destacada nestes pacientes.

PS-03-175

DESNUTRIÇÃO PROTÉICA PRECOCE PREJUDICA DESENVOLVIMENTO FÍSICO E MEMÓRIA DE RECONHECIMENTO PARA LOCALIZAÇÕES ESPACIAIS E CONTEXTOS EM RATOS.

NATÁLIA NASSIFF BRAGA; MARISA HEBIHARA FUKUDA; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA

Instituição: FFCLRP - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição protéica durante períodos críticos de desenvolvimento cerebral afeta sistemas envolvidos nos processos de aprendizagem, memória e comportamento, além de comprometer o crescimento cerebral, visto que a quantidade de aminoácidos necessários para o desenvolvimento dos animais estaria comprometida pela ingestão da dieta hipoproteica. Objetivos: Analisar os efeitos da desnutrição protéica precoce no peso corporal e em diferentes testes de memória de reconhecimento em ratos. Metodologia: 132 ratos Wistar machos foram submetidos a dietas isocalóricas com 6% de proteína (Desnutridos) ou 16% de proteína (Controle) durante os primeiros 49 dias de vida. Dos 50 aos 70 dias os animais foram recuperados com dieta comercial. Foram feitas pesagens semanais. Aos 70 dias iniciaram-se os testes. O teste 1 consistiu em colocar um rato, por 5 minutos, em uma arena quadrada na presença de dois objetos iguais em 5 exposições de 5 minutos com 15 minutos de intervalo entre elas. Após 24 horas, os animais retornaram à arena com um dos objetos localizado em posição diferente do dia anterior. No teste 2, os ratos foram colocados em arenas inseridas em dois contextos que se diferenciaram por pistas que poderiam ser reconhecidas pelos animais (iluminação da sala, forragem da arena, padrão das paredes). Cada arena continha dois objetos iguais entre si e diferentes em cada contexto. Após a exposição, os animais foram colocados em um dos contextos com um dos objetos pertencentes a ele e um pertencente ao outro. Em ambos os testes, o tempo de exploração dos objetos foi gravado para análise do índice de reconhecimento: IR = (Tempo novo/Tempo novo+tempo objeto conhecido) X 100. Os dados de peso foram analisados por ANOVA de duas vias (dieta e dias) seguido, quando apropriado, pelo teste *post hoc* de Newman Keuls. os dados do teste foram analisados pelo Teste t para amostras independentes. Resultados: Desde a lactação até os 70 dias, o peso dos animais desnutridos mostrou-se menor quando comparado ao controle. Mesmo após o período de recuperação nutricional, os animais desnutridos não atingiram o peso dos animais controles. Nos testes, os animais desnutridos tiveram os valores do IR menores que animais controle, sugerindo pior desempenho na memória de reconhecimento. Conclusão: A desnutrição protéica precoce prejudicou os animais nos experimentos de memória de reconhecimento, além de comprometer o ganho de peso corporal mesmo após o período de recuperação nutricional.

PS-03-176

EFEITO DA ADMINISTRAÇÃO DE YACON (SMALLANTHUS SONCHIFOLIUS) NO CONTROLE GLICÊMICO DE RATOS NORMAIS E DIABÉTICOS.

LUCIANA ABRÃO OLIVEIRA; TELMA MARIA BRAGA COSTA; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO

Instituição: UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Yacon (Smallanthus sonchifolius) in natura, classificado como uma raiz tuberosa pertencente à família Asteraceae originário dos vales andinos. As raízes de Yacon apresentam compostos bioativos de importância à saúde humana, e uma composição química com altas concentrações de FOS e inulina, substâncias que auxiliam na resposta glicêmica e no metabolismo da glicose. Portanto alimentos que proporcionam uma melhora na tolerância à glicose, principalmente para diabéticos, têm sido enfatizado. Objetivos: Avaliar o efeito desta raiz no controle da glicemia de ratos normais e diabéticos. Metodologia: Neste estudo utilizou-se ratos machos Wistar (n=50). Foram divididos em quatro grupos: GNA: não diabético, recebeu água potável (n=10), GNY: não diabético recebeu solução de Yacon (n=10), GDY: diabético recebeu solução de yacon (n=15), GDA: diabético recebeu água potável (n=15). Administração da água e da solução de yacon liofilizado (30% p/v) foi 4 mL por animal, realizado 1 vez ao dia durante 6 dias de estudo. O método de administração foi gavagem. Ração e água foram fornecidas ad libitum. Para a indução de diabetes utilizou-se estreptozotocina, 40mg/ kg de peso. Os animais foram pesados e realizado a glicemia 1 vez/dia durante 6 dias. Ao final do sexto dia os animais foram sacrificados. Resultados: Os resultados de glicemia (mg/dL) para os diferentes grupos foram respectivamente: GNA: 103,3 ± 10,4a; GNY: 100,1 ± 10,9a; GDY: 435,9 ± 60,2b; GDA: 460,2 ± 62,4c; e de peso (g) foram: GNA: 286,4 ± 23,7a; GNY: 280,9 ± 33,6a; GDY: 241,5 ± 27,6b; GDA: 265,9 ± 22,8c. letras diferentes $p<0,05$. Conclusão: A glicemia e o peso o grupo diabético que recebeu Yacon, apresentou uma diferença significativa em relação aos demais grupos.

PS-03-177

PARÂMETROS BIOQUÍMICOS DE AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO ZINCO E ATIVIDADE DAS ENZIMAS SUPERÓXIDO DISMUTASE E GLUTATIONA PEROXIDASE EM JUDOCAS ADOLESCENTES

DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO; LAIANA SEPÚLVEDA DE ANDRADE; LILIANE VIANA PIRES; VANESSA BATISTA SOUSA LIMA; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA; SILVIA MARIA FRANCISCATO COZZOLINO; CARLA SORAYA COSTA MAIA

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estudos realizados têm evidenciado que o metabolismo do zinco encontra-se alterado após a realização do exercício físico e, que esse mineral está relacionado com o sistema de defesa antioxidante necessário para o reparo da produção excessiva de espécies reativas de oxigênio comumente presente em atletas. Objetivos: Portanto, o trabalho avaliou o estado de nutrição relativo ao zinco e a atividade das enzimas superóxido dismutase e glutationa peroxidase em judocas adolescentes. Metodologia: Estudo do tipo caso controle, conduzido num grupo de atletas do gênero masculino (n=25) e em um grupo controle (n=27), com faixa etária entre 14 e 19 anos. A análise do zinco plasmático e eritrocitário foi realizada segundo o método de espectofotometria de absorção atômica de chama λ=213,9 nm. A determinação da atividade das enzimas superóxido dismutase e glutationa peroxidase foi realizada nos eritrócitos segundo a metodologia do fabricante Randox. Resultados: Os valores médios das concentrações de zinco no plasma foram de 72,9 ± 14,6 µg Zn/dL e 71,3 ± 15,9 µg Zn/dL para os atletas e controle, respectivamente. A média encontrada de zinco no eritrócito foi de 43,1 ± 11,3 µg Zn/gHb para os judocas e 41,2 ± 8,6 Zn/gHb para o grupo controle. A análise da atividade da superóxido dismutase mostrou valores médios de 1373,2 ± 396,4 U/gHb e 1466,6 ± 320,0 U/gHb para os atletas e grupo controle, respectivamente Os atletas apresentaram valores médios da enzima glutationa peroxidase de 40,2 ± 10,3 U/gHb e o grupo controle 55,3 ± 12,7 U/gHb. Conclusão: A partir dos resultados desse estudo, pode-se concluir que os atletas avaliados apresentam valores médios normais de zinco nos compartimentos celulares analisados, segundo os padrões de normalidade. No entanto, a inconsistência nos resultados de estudos sobre o tema, reforça a necessidade de mais investigações dessa natureza que permitam elucidar os mecanismos envolvidos em aspectos metabólicos do zinco resultantes do exercício físico.

PS-03-178

ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO ZINCO E DA ATIVIDADE DA ENZIMA SUPERÓXIDO DISMUTASE EM PACIENTES COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL

NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; KALUCE GONÇALVES ALMONDES; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; ANA LÚCIA FONTES; BÁRBARA VERÔNICA CARDOSO; GILMARA PERES RODRIGUES; ARTEMÍSIA FRANCISCA SOUSA; CARLA SORAYA MAIA; JOSÉ MIGUEL PARENTE; SÍLVIA FRANCISCATO COZZOLINO

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As doenças inflamatórias intestinais (DII), representadas principalmente pela doença de Crohn (DC) e a retocolite ulcerativa (RU), são comumente associadas à carência de micronutrientes e, em especial, à deficiência de zinco (Zn) que pode contribuir para o contínuo processo inflamatório associado a esta doença. Estudos são necessários em pacientes com DII sobre as concentrações deste micronutriente, em diferentes compartimentos celulares, e de enzimas antioxidantes metabolicamente relacionadas ao Zn. Objetivos: O estudo objetivou determinar as concentrações de Zn plasmático e eritrocitário, e atividade da enzima superóxido dismutase (SOD) em pacientes com DII. Metodologia: Participaram do estudo 53 indivíduos que fazem parte da Associação de Pacientes com Doença de Crohn, atendidos no HU da Universidade Federal do Piauí. As análises de plasma e eritrócitos foram realizadas por espectrofotometria de absorção atômica, e da SOD pela metodologia proposta pelo fabricante RANDOX. Os dados foram analisados no software SPSS, e comparou-se as médias empregando-se o teste t de Student e a correlação de Pearson, com nível de significância foi de 5%. Resultados: A média das concentrações de Zn nos componentes celulares pesquisados não apresentou diferença significativa ($p > 0,05$) entre os pacientes com DC e RU, 77,3 e 75,7 µg/dL no plasma, e 53,2 e 54,8 µg/gHb no eritrócito, respectivamente. A prevalência de baixos valores de Zn foi maior no plasma que nos eritrócitos, com comportamento semelhante entre os diagnósticos. Não houve diferença significativa entre as concentrações da enzima nos pacientes com DC (1782,4 U/gHb) e RU (1758,9 U/gHb), cuja atividade apresentou-se de normal a elevada. Não foi observada correlação entre os níveis de SOD e Zn plasmático ($r = -0,153$; $p = 0,372$); SOD e Zn eritrocitário ($r = 0,005$; $p = 0,978$); e Zn plasmático e eritrocitário ($r = -0,043$; $p = 0,775$). Conclusão: Foi verificado redistribuição de Zn nos compartimentos celulares, estando as concentrações elevadas nos eritrócitos e reduzida no plasma. A atividade da enzima estava elevada, podendo o aumento ser relacionado à presença de estresse oxidativo.

PS-03-179

FARINHA DE FRUTA PÃO E ANÁLISE DO SEU EFEITO NA MICROBIOTA INTESTINAL DE RATOS WISTAR

SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES; MÁRCIA REGINA PEREIRA MONTEIRO; MORGANA MARGOTTO PAVESI; FLÁVIA NUNES AMORIM

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A fruta pão (Artocarpus incisa) é nativa da Ásia, contudo é cultivada em várias regiões tropicais, inclusive no Brasil, por seus múltiplos usos medicinais, para extração de fibras da casca, pelo cerne resistente da madeira e pelos frutos. Pouco é sabido sobre as propriedades funcionais dessa fruta. Acredita-se que a mesma possua amido resistente em quantidade suficiente para adquirir um efeito prebiótico, semelhante ao efeito encontrado em estudos com a banana verde. Objetivos: Elaborar a farinha de fruta-pão e avaliar o efeito desta farinha na microbiota intestinal de ratos Wistar. Metodologia: A determinação da composição centesimal da farinha de fruta pão e das dietas administradas aos animais foi realizada utilizando os métodos e os materiais preconizados pela Association of Official Agriculture Chemistis – AOAC, 2000. Para o ensaio biológico foram utilizados 27 ratos Wistar, divididos em três grupos de nove animais: Grupo1-controle, composto por ratos alimentados com dieta AIN-93G; Grupos 2 e 3- testes, com ratos alimentados com dieta AIN-93G com diferentes concentrações de farinha de fruta-pão, 20 e 50% respectivamente. Nos tempos 0, 7 e 14 dias de tratamento foram realizadas as determinações microbiológicas de bactérias mesófilas aeróbias, mesófilas anaeróbias e bactérias láticas, para avaliar a microbiota da porção proximal do intestino delgado dos animais em estudo. Resultados: Pode-se verificar que a farinha de fruta pão possui elevado teor de carboidratos totais, assim como as dietas contendo esta farinha. Na avaliação da microbiota intestinal observou-se que houve crescimento significativo de bactérias láticas e de bactérias anaeróbias nos grupos testes, em comparação ao grupo controle ($p<0,05$). Porém, a contagem de bactérias mesófilas aeróbias teve uma redução significativa dos grupos testes, em relação ao controle ($p<0,05$). Entre os grupos testes não houve diferença significativa nas determinações microbiológicas realizadas ($p>0,05$). Conclusão: Houve mudança significativa da microbiota na região intestinal avaliada, o que indica possíveis efeitos prebióticos da farinha de fruta pão elaborada.

PS-03-180

EXCREÇÃO URINÁRIA DE ZINCO E CONSUMO ALIMENTAR EM ATLETAS DE JUDÔ ADOLESCENTES

GILMARA PÉRES RODRIGUES

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Pesquisas recentes têm sugerido que a excreção urinária de Zn pode aumentar como resposta ao exercício físico prolongado, refletindo as mudanças no turnover do tecido muscular associadas ao tipo de atividade física. O aumento na excreção deste mineral pode ser responsável pela diminuição do desempenho e performance do atleta. Objetivos: O objetivo deste estudo foi determinar a excreção urinária de zinco e o consumo alimentar deste mineral por atletas de judô adolescentes. Metodologia: Estudo de natureza transversal realizada com 35 atletas de judô, de ambos os sexos, faixa etária entre 10 e 19 anos, que treinam regularmente por mais de um ano. Para análise da excreção urinária de zinco foram coletadas amostras de urina de 24 horas. A concentração urinária de zinco foi determinada por espectrofotometria de absorção atômica. O teor de zinco na dieta foi avaliado por meio do registro alimentar de três dias e análise da composição centesimal por um software, NutWin, versão 1.5. Resultados: Nesta investigação, a média de zinco excretado na urina (µg Zn/ 24 h) foi de 330,9 ± 248,3. Em termos percentuais, 29,4% dos atletas pesquisados encontravam-se com valores de concentração urinária de zinco dentro dos parâmetros considerados normais (300 a 600 µg Zn/ 24 h) e 58,8% apresentavam valores urinários deste mineral abaixo do limite inferior de referência. Com relação ao teor de zinco na dieta, 30% dos atletas investigados apresentaram ingestão dietética do mineral abaixo do recomendado pela DRI (2002), enquanto 70% dos atletas adolescentes consumiam quantidades de zinco superiores às que são propostas pela recomendação em questão. Conclusão: A partir dos resultados obtidos neste estudo, pode-se concluir que, a maior parte dos atletas adolescentes pesquisados apresentava excreção urinária de zinco reduzida em detrimento da elevada ingestão dietética do mineral.

PS-03-181

INGESTÃO DE SOLUÇÕES DE AGUARDENTE: FATOR DE RISCO PARA OBESIDADE EM RATOS ADOLESCENTES

LUCIANA GONÇALVES ORANGE; FRANCISCA MARTINS BION; CYBELLE ROLIM LIMA; FABÍOLA KARINE ARRUDA X PONZI

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A obesidade infanto-juvenil é considerada um dos mais graves problemas de saúde pública. Sua etiologia é complexa e multifatorial que resulta da interação entre fatores genéticos, ambientais e emocionais. Objetivos: Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos da ingestão alcoólica sobre o estado nutricional de ratos peri-adolescentes de diferentes sexos, submetidos a uma única (15%) e múltiplas (10%, 20%, 30%) concentrações de soluções hidroalcoólicas de aguardente associadas a uma mistura alimentar do Nordeste brasileiro. Metodologia: Utilizou-se 36 ratos peri-adolescentes da linhagem Wistar, randomizados em três grupos: GA controle- (N= 12 / 6 machos e 6 fêmeas); GB- 15% etanol (N= 12 / 6 machos e 6 fêmeas); GC-10%, 20%, 30% etanol (N= 12 / 6 machos e 6 fêmeas) a partir do 30º dia pós-natal até 58º dia de vida (4 semanas). Analisou-se: consumo alimentar, peso corporal, ingestão de água (ml) e de etanol (g/Kg/dia). Resultados: Os machos do GC consumiram mais ração do que as fêmeas, que foi diminuindo durante as semanas estudadas, como também apresentaram peso corpóreo superior, que foi aumentando por todo o período experimental; os animais ingeriram mais água na primeira semana de experimento e as fêmeas nesta semana superaram os machos; os ratos do GC tiveram ingestão de etanol e preferência maior do etanol sobre a água do que os do GB em ambos os sexos, que foi diminuindo durante as semanas subseqüentes. Conclusão: Os achados permitem concluir que a exposição dos animais a múltiplas concentrações de solução de aguardente proporcionou um maior peso corporal nesses ratos. Salienta-se a importância de alertar a população de adolescentes alcoolistas, para as concentrações alcoólicas consumidas, que podem contribuir para o desenvolvimento de sobrepeso e obesidade, assim como outras comorbidades associadas.

PS-03-182

COMPARAÇÃO ENTRE OS EFEITOS DA PROTEÍNA 11S DA SOJA E DROGA HIPOLIPIDÊMICA EM RATOS SUBMETIDOS À DIETA HIPERCOLESTEROLÊMICA.

PRISCILA GIÁCOMO FASSINI; EDERLAN DE SOUZA FERREIRA; MARAIZA APARECIDA DA SILVA; VALDIR AUGUSTO NEVES; AURELUCE DEMONTE

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Um grande interesse tem sido reportado às proteínas vegetais, em particular as da soja, cujo consumo tem indicado alternativa promissora para prevenção da dislipidemia e aterosclerose. As proteínas majoritárias da soja conhecidas como 7S (β-conglicinina) e 11S (glicinina) parecem desempenhar efeitos positivos no quadro hipercolesterolêmico (DURANTI & GIUS, 1997). Por outro lado o fenofibrato apresenta ação hipolipidêmica, sendo frequentemente empregado no tratamento medicamentoso das dislipidemias. (ANONYMOUS, 2001). Objetivos: Estudar o efeito da glicinina isolada da soja em comparação ao fármaco fenofibrato em animais submetidos à dieta hipercolesterolêmica. Metodologia: Foram utilizados ratos machos Wistar mantidos em gaiolas individuais sob condições adequadas. Os animais foram subdivididos em cinco grupos (n=9): 1) grupo padrão (STD) dieta com caseína (AIN-93M), 2) grupo hipercolesterolêmico (HC) dieta padrão acrescida de 1% de colesterol e 0,5% de ácido cólico, 3) grupo HC+11S proteína glicinina 300mg/kg de peso corporal/gavagem, 4) grupo HC+FF fenofibrato 30mg/Kg de peso corporal/gavagem, 5) HC+11S+FF glicinina (300mg/Kg de peso corporal/gavagem) e simultaneamente o fármaco fenofibrato (30mg/Kg de peso corporal/gavagem). Ao final de 28 dias os animais foram sacrificados e o sangue removido para análises bioquímicas de colesterol total (CT), HDL-colesterol (HDL-C) e triglicérides (TG). Resultados: A análise dos resultados através do teste ANOVA e Student-Newman-Keuls indicaram para CT (mmol/L) STD 1,6; HC 3,67; 11S 3,26; FF 2,49 e 11S+FF 3,5; para TG (mmol/L) STD 0,48; HC 0,95; 11S 0,77; FF 0,5 e 11S+FF 0,54; para HDL-C (mmol/L) STD 0,79; HC 0,46; 11S 0,54; FF 0,98 e 11S+FF 0,66; para NÃO-HDL-C (mmol/L) STD 0,81; HC 3,22; 11S 2,73; FF 1,61 e 11S+FF 2,84. Para a relação CT - HDL-C (mmol/mmol) STD 2,03; HC 8,33; 11S 5,86; FF 2,96 e 11S+FF 5,31; para o índice aterogênico grupo STD 1,03; HC 7,33; 11S 5,05; FF 1,96 e 11S+FF 4,30. Conclusão: Evidenciou-se a eficiência da glicinina no quadro hipercolesterolêmico enfatizando a participação da proteína no metabolismo do colesterol e na modulação das lipoproteínas que interferem diretamente no índice aterogênico. O fenofibrato apresentou maior eficiência para todos os parâmetros estudados, não se observando efeitos sinergísticos quando a proteína foi associada à droga.

PS-03-183

EFEITOS DA DIETA HIPERLIPIDICA E TRIGLICERIDEOS DE CADEIA MÉDIA NO ACUMULO DE GORDURA HEPÁTICA E PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA

BIANCA BELLIZZI ALMEIDA; PAULA PAYÃO OVIDIO; JOSÉ EDUARDO BUENO; ALCEU AFONSO JORDÃO JR.

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Introdução: O acúmulo hepático de lipídeos resulta no estresse oxidativo e peroxidação lipídica. A utilização de triglicerídeos de cadeia média (TCM) pode atuar na prevenção do bloqueio da Beta-oxidação promovendo a redução da esteatose hepática. Objetivos: Objetivo: Avaliar o acúmulo de gordura hepática e peroxidação lipídica em ratos tratados com dietas hiperlipídicas ricas em diferentes ácidos graxos: saturados, Omega-6 e TCM. Metodologia: Metodologia: O grupo Controle(C) recebeu uma dieta padrão(AIN-93) e os grupos dieta hiperlipídica(HL+) receberam dieta com 50% de lipídeos: grupo B (50% de banha), OS (35% banha e 15% óleo de soja) e TCM (35% banha e 15% óleo de TCM). Os animais receberam água e comida à vontade por 45 dias. Realizou-se as dosagens de gordura total e Glutationa Reduzida(GSH) no fígado, Colesterol Total(CT), Triglicerídeos(TG) e Malondialdeido(MDA) no soro e no fígado. Resultados: Resultados: Observou-se ingestão alimentar(g) significativamente menor nos grupos B(15,88±1,94), OS(15,68±2,17) e TCM(15,50±1,69) comparado ao C(19,69±1,33). O peso dos animais não apresentou diferença estatística. Houve aumento significativo de gordura hepática total(mg/g) nos grupos B(110±35), OS(120±33) e TCM(150±26) comparados ao C(50±15) e no TCM comparado ao B. Os níveis de CT e TG hepáticos(mg/g tecido), respectivamente, foram significativamente maiores nos grupos HL+, 1,21±0,56 e 4,98±2,11(B); 1,05±0,40 e 7,31±20,4(OS); 1,19±0,67 e 9,80±1,42(TCM), comparados ao C(0,59±0,13 e 1,44±0,38). O maior valor de TG hepático encontrado foi no grupo TCM, com diferença estatística comparado ao B e OS. Os níveis hepáticos de MDA Total(nmol/g de proteína) no grupo TCM(88,19±21,64) foi significantemente menor comparado aos grupos C(121,34±11,45), B(127,19±18,89) e OS(121,07±42,87) e o MDA livre (nmol/g de proteína) apresentou diferença estatística somente entre o grupo B(15,82±13,88) e C(6,69±1,46). Observou-se aumento significativo de GSH(nmol/g proteína) no grupo TCM(0,85±0,31) comparado ao B(0,44±0,29). No soro, verificou-se diferença estatística somente nos níveis de CT entre o TCM(60,62±12,72) e C(77,89±17,6), e nos níveis de MDA livre (nmol/g de Proteína) entre o B(30,21±5,38) e C(40,56±8,74). Conclusão: Conclusão: A dieta hiperlipídica com 50% de lipídeos promoveu o acumulo significativo de gordura hepática e a associação de ácidos graxos saturados e TCM pode ser prejudicial no desenvolvimento da esteatose hepática, no entanto pode desempenhar um papel protetor do estresse oxidativo.

PS-03-184

REPERCUSSÕES DE DIETA ENRIQUECIDA COM GORDURA SATURADA SOBRE A ADIPOSIDADE E RESISTÊNCIA À INSULINA

DEBORA DE OLIVEIRA SARTORI; LEANDRO DE OLIVEIRA BATISTA; TATIANA CAMACHO BARÃO; SABRINA KAREN REIS; KELSE TIBAU DE ALBUQUERQUE

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Dietas hiperlipídicas são consideradas obesogênicas, mas os ácidos graxos saturados e insaturados atuam diferentemente sobre a expressão de peptídios orexígenos e anorexígenos centrais. A insulina age como agente anorexígeno na regulação central da ingestão alimentar, contudo parece que dietas hiperlipídicas comprometem esta regulação, podendo promover hiperfagia. Objetivos: Avaliar se o consumo prolongado de dietas hiperlipídicas, enriquecida com banha de porco (B) ou gordura de palma (Pa), afeta a adiposidade e a ação da insulina. Metodologia: Durante um período de 8 semanas, a partir do 60º dia, esses animais foram tratados com as determinadas dietas e foram avaliados quanto a ingestão alimentar 24 horas e a massa corporal. Após 120 dias foram avaliados a concentração de glicose de jejum, gordura e proteína de carcaça e os depósitos de gordura retroperitoneal, epididimal e mesentérico. Resultados: O grupo banha apresentou um significativo consumo alimentar menor em relação ao grupo controle, depósito de gordura corporal maior e elevada glicemia juntamente com o grupo palma, porém o consumo energético foi semelhante em todos os grupos. Não houve diferenças no teor de proteína e gordura de carcaça. Conclusão: Os resultados sugerem que o consumo de dieta com elevado teor de banha de porco ou gordura de palma pode promover modificação na distribuição dos depósitos de gordura corporais e aumentar o risco de resistência a insulina, representado pela elevação da glicemia nos grupos banha e palma.

PS-03-185

INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE TAURINA NO CORAÇÃO

MARIELE CASTILHO PANSANI; FABIANA GOUVEIA DENIPOTE; LIDIANE PAULA ARDISSON; LEONARDO ANTÔNIO MAMEDE ZORNOFF; BEATRIZ B MATSUBARA; LUIZ S MATSUBARA; SERGIO ALBERTO RUPP PAIVA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A deficiência de taurina está associada às várias patologias: cardiomiopatia, degeneração da retina e retardo do crescimento. Entretanto, não existem relatos sobre sua toxicidade no coração. Objetivos: O objetivo deste estudo foi analisar a função e estrutura cardíaca em ratos Wistar suplementados com taurina. Metodologia: Foram estudados 34 ratos machos, Wistar, pesando 100g, estes foram distribuídos em 2 grupos: grupo controle (C), grupo taurina (T). O grupo T recebeu 3% de taurina na água como forma de suplementação de taurina. A ingestão alimentar dos 2 grupos foi controlada diariamente. Após 1 mês de tratamento os animais foram submetidos ao estudo do coração por meio de ecocardiografia, avaliação de função pelo método coração isolado e avaliação do teor de água. Resultados: Os ratos que receberam taurina apresentaram menor freqüência cardíaca que os animais controles (C = 344,3bpm (316,7 – 350,7) e T = 311,3bpm (295,7 – 328,2), p = 0,036). Não foram encontradas outras diferenças estatisticamente significativas nas comparações das variáveis morfológicas e funcionais, por ecocardiografia e pelo método do coração isolado, como: diâmetro diastólico do ventrículo esquerdo (C = 6,93 ± 0,62mm e T = 6,93 ± 0,61mm, p = 0,98); parede posterior do ventrículo esquerdo (C = 1,37 ± 0,11mm e T = 1,32 ± 0,13mm, p = 0,21) onda A (C = 66,5 ± 0,17,8cm/s e T = 66,9 ± 13,5cm/s, p = 0,93); Onda E (C = 84,3cm/s (76,9 – 89,5) e T = 87,3cm/s (82,6 – 92,0), p = 0,24); débito cardíaco (C = 73,5 ± 9,0 e T = 68,6 ± 8,2, p = 0,10); % de encurtamento (C = 56,3% (54,0 – 62,5) e T = 54,5% (51,5 – 63,6), p = 0,60) e fração de ejeção (C = 0,92 ± 0,03e T = 0,91 ± 0,04, p = 0,73); pressão sistólica máxima (C = 161,25mmHg (150 – 180) e T = 151,25mmHg (145 – 185), p = 0,58); teor de água no coração (C = 74,2% (69,8 – 78,6) e T = 78,7% (68,2 – 82,0), p = 0,31). Conclusão: A suplementação de taurina causou apenas diminuição na freqüência cardíaca nos ratos Wistar.

PS-03-186

COMPARAÇÃO ENTRE OS EFEITOS DA PROTEÍNA 11S DA SOJA E DROGA HIPOCOLESTEROLÊMICA EM RATOS SUBMETIDOS À DIETA HIPERCOLESTEROLÊMICA.

PRISCILA GIÁCOMO FASSINI; EDERLAN DE SOUZA FERREIRA; MARAIZA APARECIDA DA SILVA; VALDIR AUGUSTO NEVES; AURELUCE DEMONTE

Instituição: Faculdade de Ciências Famacêuticas - UNESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A proteína 11S (glicinina) é a proteína predominante da soja e tem sido extensivamente caracterizada. Além das propriedades nutricionais as proteínas da soja têm demonstrado efeitos positivos nas concentrações lipídicas do soro, o que vem sendo estudado em uma variedade de modelos animais e em humanos (DURANTI & GIUS, 1997). Por outro lado, o fármaco rosuvastatina tem suas ações demonstradas no metabolismo lipídico, por reduzir o LDL bloqueando a chave do processo de produção de colesterol no fígado (BENJAMIN & CANNON, 2005). Embora a eficiência do medicamento seja comprovada, é importante considerar a alimentação como uma possível ação somatória na ação frente aos graves problemas ocasionados pelas alterações lipídicas no organismo. Objetivos: Estudar o efeito da glicinina isolada da soja em comparação ao fármaco rosuvastatina em animais submetidos à dieta hipercolesterolêmica. Metodologia: Foram utilizados ratos machos Wistar mantidos em gaiolas individuais sob condições adequadas. Os animais foram subdivididos em quatro grupos (n=9): 1) grupo padrão (STD) dieta com caseína (AIN-93M), 2) grupo hipercolesterolêmico (HC) dieta padrão acrescida de 1% de colesterol e 0,5% de ácido cólico, 3) grupo HC+11S proteína glicinina da soja 300mg/Kg de peso corporal/gavagem, 4) grupo HC+ROS rosuvastatina 10mg/Kg de peso corporal/gavagem. Ao final de 28 dias os animais foram sacrificados e o sangue removido para análises bioquímicas de colesterol total (CT), HDL-colesterol (HDL-C) e triglicérides (TG). Resultados: A análise dos resultados através do teste ANOVA e Student-Newman-Keuls indicaram para CT (mmol/L) STD 1,6; HC 3,67; 11S 3,26 e ROS 3,15; para TG (mmol/L) STD 0,48; HC 0,95, 11S 0,77 e ROS 0,85; para HDL-C (mmol/L) STD 0,79; HC 0,46; 11S 0,54 e ROS 0,73; para NÃO-HDL-C (mmol/L) STD 0,81; HC 3,22; 11S 2,73 e ROS 2,38. Para a relação CT - HDL-C (mmol/mmol) STD 2,03; HC 8,33; 11S 5,86 e ROS 4,49; para o índice aterogênico STD 1,03; HC 7,33; 11S 5,05 e ROS 3,49. Conclusão: Os resultados sugerem o papel significante da glicinina no metabolismo lipídico e no quadro hipercoleterolêmico quando administrada como uma dose oral diária.

PS-03-187

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO FÍGADO DE AVESTRUZ

LUÍSA MOSCI SADER; ROBERTA RODRIGUES MARTINS; NILMA MARIA VARGAS LESSA; TATIANA COURA OLIVEIRA

Instituição: Centro Universitário do Leste de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O avestruz é um animal exótico cuja carne destaca-se pelos baixos teores de gordura e por ser boa fonte de proteínas quando comparada com outras carnes mais consumidas, apresentando como diferencial ser ótima fonte de ômega 3 e 6, além de ferro. Suas vísceras têm sido utilizadas para produção de patês finos, sendo pouco utilizado na alimentação humana. Assim, torna-se importante o conhecimento da composição centesimal do fígado, que é um alimento novo no mercado e fonte potencial para consumo. Objetivos: O objetivo desse trabalho é avaliar a composição centesimal do fígado de avestruz. Metodologia: O fígado de avestruz, proveniente da Indústria e Distribuidora de Alimentos Oeste (IDAO), congelado foi enviado ao laboratório de Bromatologia para realização da composição centesimal. Todas as análises foram realizadas utilizando a metodologia do Instituto Adolfo Lutz (1985). A umidade foi determinada a partir de 5g do fígado de avestruz, por secagem direta em estufa. O teor de lipídios totais foi determinado pelo método de Soxhlet. As proteínas totais foram determinadas pelo micrométodo de Kjeldhal. A determinação das cinzas foi realizada em mufla, a temperatura de 550 graus Celsius por 8h. O teor de carboidrato foi obtido pela diferença dos outros componentes determinados na composição centesimal do fígado. Resultados: A composição centesimal do fígado de avestruz indicou um teor de umidade de 47,84%, de proteína de 36,85%, de lipídios de 11,86% e de cinzas de 2,46%. Tal resultado confere ao fígado de avestruz potencial utilização para o consumo humano como fonte protéica de qualidade com baixo teor lipídico, ressalta-se também o baixo teor de umidade quando comparado à outras carnes exóticas, o que confere proteção com relação ao crescimento microbiológico. Conclusão: Conclui-se pela composição centesimal que o fígado de avestruz apresenta bom valor nutricional se comparado com outras carnes.

PS-03-188

AVALIAÇÃO DO EFEITO HIPOGLICEMIANTE DA FARINHA E DO EXTRATO DE YACON (POLYMINIA SONCHIFOLIA) EM RATOS DIABÉTICOS

SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; MÁRCIA REGINA PEREIRA MONTEIRO; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES; FERNANDA ULIANA; WALACE LUIZ HERBST

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O diabetes mellitus é uma síndrome, com elevada prevalência mundial, caracterizada por hiperglicemia crônica. Em função dessa disfunção, vem crescendo o interesse da sociedade científica em alimentos com características hipoglicemiantes. Objetivos: Avaliar o efeito hipoglicemiante da farinha e do extrato de yacon (Polyminia Sonchifolia) em ratos diabéticos. Metodologia: Foi desenvolvida uma farinha de yacon e esta foi adicionada à ração de modelos animais na proporção de 10%. Adicionalmente, dois grupos de animais foram tratados com o extrato, do mesmo tubérculo, na dose de 1 ml/animal/dia, pela técnica de gavagem. O delineamento experimental constou de seis grupos, testes e controles, contendo ratos diabéticos e não diabéticos, que foram submetidos aos tratamentos supracitados. Os animais foram induzidos ao diabetes com a droga Aloxana numa concentração de 42 mg/Kg . Os parâmetros analisados foram: peso, glicemia, diurese, ingestão hídrica e alimentar. A glicemia e o peso foram aferidos no início e final do tratamento. Resultados: Obteve-se uma farinha com boas características sensoriais, porém com baixo rendimento (5%). A droga Aloxana não se mostrou eficiente na primeira indução do diabetes. A farinha e o extrato de yacon não demonstraram efeito hipoglicemiante significativo, comparado os grupos diabéticos e não diabéticos. Entretanto, verificou-se um aumento do volume e umidade das fezes, nos grupos que receberam tratamento com yacon, demonstrando um dos efeitos de prebiótico. Conclusão: A parte botânica utilizada e a concentração da farinha e do extrato de yacon adotados não possuem o efeito hipoglicemiante desejado no tratamento do diabetes mellitus, considerando o modelo adotado, entretanto, possuem indicativos de efeito prébiótico.

PS-03-189

EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO E TRATAMENTO CRÔNICO COM SUCO DE CARAMBOLA NO PESO DE ÓRGÃO E GLICEMIA EM RATOS WISTAR

EMILE GOULART MAGALHÃES; MARIA TEREZA GOMES TAVARES; GUILHERME ROCHA; ANACÉLIA MENDES FERNANDES; ANTÔNIO SOUSA SANTOS; TANIA REGINA RIUL

Instituição: UFVJM

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição pode alterar o peso corporal e dos órgãos de animais e seres humanos e, desta forma podendo produzir alterações fisiológicas e a ação de drogas. Objetivos: Este estudo teve como objetivos avaliar o peso de órgãos, como fígado, coração, testículos, encéfalo, supra-renais e baço e a glicemia de ratos submetidos a um tratamento crônico de desnutrição e suco de carambola. Metodologia: Foram utilizados 24 ratos adultos (aproximadamente 70 dias) da linhagem Wistar durante um período de 98 dias. Esses animais foram distribuídos aleatoriamente em grupos: Nutrido (N) – receberam ração e água à vontade (n=6); Nutrido Carambola (NC) – receberam ração e suco de carambola à vontade (n=6); Desnutrido (D) – receberam 50% da ração consumida por N e água à vontade (n=6); Desnutrido Carambola (DC) – receberam 50% da ração consumida por NC e suco de carambola à vontade (n=5). Os dados foram submetidos à ANOVA, com $p < 0,05$. Resultados: Houve efeito de dieta para os pesos do fígado, coração e rins, estes órgãos dos animais dos grupos desnutridos (D e DC) pesaram menos do que os dos bem nutridos (N e NC), entretanto, não sofreram influência do suco de carambola. Já o peso dos testículos, encéfalos e supra-renais e os níveis glicêmicos não sofreram influência do fator dieta nem do suco de carambola. Conclusão: A desnutrição afetou apenas o coração, fígado e rins e o suco de carambola não interferiu no peso desses órgãos nem na glicemia.

PS-03-190

RISCO DE DOENÇA CARDIOVASCULAR (DCV) EM RATOS PERI-ADOLESCENTES EXPOSTOS A SOLUÇÕES HIDROALCOÓLICAS DE AGUARDENTE

LUCIANA GONÇALVES ORANGE; FRANCISCA MARTINS BION; CYBELLE ROLIM LIMA; FABÍOLA KARINE ARRUDA X PONZI

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O consumo do vinho é incentivado pela sociedade pelo seu efeito preventivo na DCV, devido à presença de flavonóides, os quais não estão presentes em bebidas destiladas como a aguardente. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos da ingestão alcoólica sobre o perfil lipídico de ratos peri-adolescentes de diferentes sexos, submetidos a uma única (15%) e múltiplas (10%, 20%, 30%) concentrações de soluções hidroalcoólicas de aguardente de cana-de-açúcar, associadas a uma mistura alimentar do Nordeste brasileiro. Metodologia: Utilizou-se 36 ratos peri-adolescentes da linhagem Wistar, randomizados em três grupos: GA-Controle (N= 12 / 6 machos e 6 fêmeas); GB-15% etanol (N= 12 / 6 machos e 6 fêmeas); GC- 10%, 20%, 30% etanol (N= 12 / 6 machos e 6 fêmeas) a partir do 30º dia pós-natal até 58º dia de vida (4 semanas). Analisou-se: ingestão alcoólica e os parâmetros bioquímicos: colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol, Triglicerídeos, relação colesterol/ HDL (CT/HDL). Resultados: Os ratos do GC tiveram ingestão de etanol e preferência maior do etanol sobre a água do que os do GB em ambos os sexos, que foi diminuindo durante as semanas subseqüentes. O colesterol total e suas frações HDL e LDL, bem como os triglicerídeos não diferiram significativamente entre os grupos, nem entre os sexos, porém a relação CT/HDL foi significativamente menor (p= 0,026) no GC para ambos os sexos (fêmeas: 5,20±0,11; machos: 4,83 ± 0,74), em relação ao grupo GA (fêmeas: 5,70 ±0,26; machos: 5,10 ±0,49) e GB (fêmeas: 5,37 ± 0,32; machos: 5,57 ± 0,24). Conclusão: Os achados permitem concluir que a ingestão de múltiplas concentrações de soluções de aguardente proporcionou uma melhor relação CT/HDL, um importante fator preditivo para a DCV nos animais estudados. Ressalta-se que, embora o consumo de soluções de aguardente de cana-de-açúcar possa ter contribuído como um fator de prevenção da doença cardiovascular é importante alertar a população que o consumo de bebidas alcoólicas pode trazer outras conseqüências nessa fase de vida, interferindo no crescimento e desenvolvimento dos adolescentes, comprometendo a sua qualidade de vida.

PS-04-172

CONCENTRAÇÕES PLASMÁTICAS E ERITROCITÁRIAS DE ZINCO EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO; CHRISTIANNE MARIA TINOCO VERAS; LILIANE VIANA PIRES; MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA; JOSÉ ALEXANDRE COELHO PIMENTEL; RAFAEL BAROFALDI BUENO; KALUCE GONÇALVES DE SOUSA ALMONDES; SILVIA MARIA FRANCISCATO COZZOLINO

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Diversos estudos têm demonstrado que o zinco participa da atividade de enzimas envolvidas na síntese de DNA e RNA, como fator de transcrição nuclear e, que parece possuir um efeito inibitório sobre o crescimento de células neoplásicas. Associado a isso, a deficiência deste mineral está relacionada a danos e modificações oxidativas do DNA, favorecendo o risco de câncer. Objetivos: Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar as concentrações plasmáticas e eritrocitárias de zinco em mulheres com câncer de mama. Metodologia: Estudo do tipo caso controle, conduzido num grupo de mulheres com câncer de mama (n=30) e em um grupo controle (n=28), com faixa etária entre 22 a 48 anos. A análise do zinco plasmático e eritrocitário foi realizada segundo o método de espectofotometria de absorção atômica de chama λ=213,9 nm. Resultados: Os valores médios das concentrações de zinco no plasma foram de 69,15 ± 8,47 µgZn/dL e 67,37 ± 15,65 µgZn/dL para as pacientes com câncer e controle, respectivamente. A média encontrada de zinco nos eritrócitos foi de 42,65 ± 8,99 µgZn/g Hb para as pacientes e 48,90 ± 9,60 Zn/g Hb para o grupo controle. Conclusão: Os resultados desse estudo nos permitem concluir que as mulheres com câncer de mama apresentam alteração na distribuição do zinco, sendo esta verificada por meio da sua avaliação nos eritrócitos.

PS-04-173

EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO E DO CONSUMO DE CAFÉ NO PESO CORPORAL, CONSUMO DE ALIMENTOS, PESO E COMPRIMENTO FEMORAL E GLICEMIA EM RATOS WISTAR

TANIA REGINA RIUL; SOLANGE VIEIRA SANTANA; MARIA CUBANGO ANTÓNIO PASCOAL; TATIANA ALBERTINA DA SI TAVARES

Instituição: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e

Ag.Financiadora: CAPES

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição e o alto consumo de alimentos ricos em cafeína podem levar a alterações neurofisiológicas, neuroquímicas, comportamentais, no peso corporal e ingestão de alimentos tanto em animais como em seres humanos. Objetivos: Avaliar os efeitos da desnutrição e do consumo de café no peso corporal, consumo de alimentos, glicemia e peso e comprimento femoral em ratos Wistar na fase de crescimento. Metodologia: Foram utilizados 17 ratos machos da linhagem Wistar com 38 dias de idade, designados aleatoriamente para compor os grupos: Nutrido (N) - os animais receberam ração e água à vontade (n=3); Nutrido Café a 5% (NC5) - receberam ração e café a 5% à vontade (n=3); Nutridos Café a 20% (NC20) - receberam ração e café a 20% à vontade (n=3); Desnutrido (D) - receberam 50% da ração consumida por N e água à vontade (n=3); Desnutrido Café a 5% (DC5) - receberam 50% da ração de NC5 e café a 5% à vontade (n=3); Desnutrido Café a 20% (DC20) - receberam 50% da ração de NC20 e café a 20% à vontade (n=2). Durante os 30 dias de tratamento nutricional e administração do café foram avaliados o peso corporal e ingestão de alimentos (sólidos e líquidos). No 30° dia os ratos foram mortos e uma amostra de sangue retirada para avaliação da glicemia e o osso femoral para medida de peso e comprimento. Resultados: Os animais desnutridos apresentaram menor peso corporal (D=184,81g, DC5=173,2g e DC20=180,36g), ingestão de ração (D=13,86g, DC5=12,87g e DC20=13,40g) e líquidos (D=36,31ml, DC5=39,58ml e DC20=35,85ml) e o peso (D=0,88g, DC5=0,86g e DC20=0,85g) e comprimento femoral (D=3,40g, DC5=3,33g e DC20=3,25g) do que os bem nutridos (N=253,77g; 24,72g; 49,72ml; 1,09g; 3,56g, NC5=240,46g; 25,84g; 51,87ml; 0,95g; 3,53g e NC20=257,00g; 26,46g; 48,98ml; 1,11g; 3,56g, respectivamente); o DC20 (66,5mg/dl) apresentou maior taxa glicêmica do que os demais grupos (N=59,0mg/dl, NC5=63,0mg/dl, NC20=62,0mg/dl, D=59,3mg/dl e DC5=57,0mg/dl); o café reduziu o comprimento femoral nos animais desnutridos. Conclusão: A desnutrição reduziu o peso corporal e femoral; o café reduziu o comprimento dos fêmures nos grupos D; o café a 20% aumentou a glicemia nos grupos D.

PS-04-174

REPERCUSSÃO DA INGESTÃO CRÔNICA DE AGUARDENTE DE CANA-DE-AÇÚCAR NO STATUS NUTRICIONAL DE RATOS DE MEIA-IDADE

CYBELLE ROLIM LIMA; FRANCISCA MARTINS BION; FABIOLA KARINE ARRUDA X PONZI; PEDRITA MIRELLA ALBUQUE QUEIROZ; LUCIANA GONÇALVES ORANGE

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A problemática do alcoolismo em indivíduos com o avançar da idade é hoje uma realidade preocupante. Objetivos: A partir dessa consideração, afigurou-se pertinente e relevante avaliar em ratos de meia-idade os efeitos da ingestão crônica de aguardente de cana-de-açúcar sobre alguns parâmetros nutricionais. Metodologia: A experiência teve duração de 35 dias, com amostra constituída por 40 ratos Wistar de meia-idade (360 dias), sendo 20 machos e 20 fêmeas. Foram randomizados em dois grupos, de acordo com o tratamento: controle - GA / sem aguardente (10 machos e 10 fêmeas); aguardente - GB (10 machos e 10 fêmeas). A dieta foi composta de feijão carioquinha (10g), arroz polido (8g), frango (10g), farinha de mandioca (68g) e óleo de soja (4g), perfazendo um teor proteico de 12,27g. Os líquidos consumidos foram água potável e aguardente de cana-de-açúcar. Foram analisados: o consumo alimentar, o peso corporal, a ingestão de água e de aguardente. Resultados: A média do consumo da mistura alimentar foi mais elevada nos ratos (GA 663,59±65,95 e GB 662,77±44,21) do que nas ratas (GA 555,06±55,44 e GB 580,99±54,91), nos dois grupos, comprovando diferença significativa ($p<0,05$). O consumo de água e aguardente foi mais elevado nos machos do que nas fêmeas. Houve diferença significativa entre o peso corporal de ambos os sexos ($p<0,009$). Conclusão: Conclui-se que o consumo da mistura alimentar, a ingestão de aguardente e o peso corporal foram maiores nos machos do que as fêmeas. Salienta-se a importância de alertar a população para os riscos decorrentes do uso abusivo do álcool, que pode interferir diretamente na saúde, comprometendo sua qualidade de vida. Destaca-se a importância da continuidade de estudos nesta linha de pesquisa, a fim de alicerçar os achados da presente investigação.

PS-04-175

EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO E TRATAMENTO CRÔNICO COM SUCO DE CARAMBOLA NO PESO CORPORAL E INGESTÃO DE ALIMENTOS EM RATOS WISTAR

EMILE GOULART MAGALHÃES; MARIA TEREZA GOMES TAVARES; GUILHERME ROCHA; ANACÉLIA MENDES FERNANDES; ANTÔNIO SOUSA SANTOS; TANIA REGINA RIUL

Instituição: UFVJM

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição e a ingestão de substâncias provenientes de plantas medicinais ou alimentícias podem interferir no peso e ingestão de alimentos. Objetivos: Com os objetivos de avaliar a ingestão de alimentos sólidos e líquidos e o peso corporal de ratos submetidos a um tratamento crônico de desnutrição e suco de carambola foram utilizados 24 ratos Wistar adultos durante 98 dias. Metodologia: Esses animais foram distribuídos aleatoriamente em grupos: Nutrido (N) – receberam ração e água à vontade (n=6); Nutrido Carambola (NC) – receberam ração e suco de carambola à vontade (n=6); Desnutrido (D) – receberam 50% da ração consumida por N e água à vontade (n=6); Desnutrido Carambola (DC) – receberam 50% da ração consumida por NC e suco de carambola à vontade (n=5). Os animais foram pesados semanalmente e o consumo de alimentos diariamente. Os dados foram submetidos a ANOVA, seguida do teste de Newman Keuls ($p < 0,05$). Resultados: Ocorreu efeito de dieta (D pesou menos que N), tratamento com suco de carambola (carambola pesou menos que água), dias e interação entre dieta e dia no peso corporal (D e DC pesaram menos que N e NC a partir do 14º dia). Em relação à ingestão de ração, houve efeito de dieta (D consumiu menos do que N), semana e interação entre os fatores tratamento com carambola x semana (os que receberam suco consumiram menos do que os que receberam água na 4ª semana e mais na 8ª e 9ª semanas). Houve efeito significativo dos fatores dieta (D consumiram menos do que N), tratamento com carambola (carambola consumiram mais do que os que receberam água), semana e de interação entre os fatores dieta x semana, carambola x semana e dieta x carambola x semana na ingestão de líquidos (NC e DC consumiram mais do que NA e DA em todas as semanas). Conclusão: a desnutrição reduziu o peso corporal e a ingestão de líquidos, o tratamento com carambola reduziu o peso corporal e aumentou a ingestão de líquidos.

PS-04-176

EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO E TRATAMENTO CRÔNICO COM SUCO DE CARAMBOLA NA AVALIAÇÃO RENAL EM RATOS WISTAR

EMILE GOULART MAGALHÃES; MARIA TEREZA GOMES TAVARES; GUILHERME ROCHA; ANACÉLIA MENDES FERNANDES; ANTÔNIO SOUSA SANTOS; TANIA REGINA RIUL

Instituição: UFVJM

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As concentrações plasmáticas de creatinina e paratormônio, quando alteradas, podem sugerir alguma lesão renal. Objetivos: Os objetivos deste estudo foram analisar o peso dos rins e as taxas de creatinina e paratormônio sanguíneas de ratos submetidos a um tratamento crônico de desnutrição e suco de carambola. Metodologia: Foram analisados 24 ratos adultos (aproximadamente 70 dias) da linhagem Wistar, distribuídos aleatoriamente em grupos: Nutrido (N) – receberam ração e água à vontade (n=6); Nutrido Carambola (NC) – receberam ração e suco de carambola à vontade (n=6); Desnutrido (D) – receberam 50% da ração consumida por N e água à vontade (n=6); Desnutrido Carambola (DC) – receberam 50% da ração consumida por NC e suco de carambola à vontade (n=5). O tratamento durou 98 dias. Os animais foram pesados semanalmente e o consumo de ração e líquidos diariamente. Os dados foram submetidos a ANOVA, com $p < 0,05$. Resultados: Foi observado efeito do fator dieta no peso dos rins, com os animais desnutridos (D: 0,90±0,10g e DC: 0,84±0,26g) apresentando menor peso do que os bem nutridos (N: 1,38±0,18g e NC: 1,52±0,21g), entretanto, não foi observado efeito do tratamento com suco de carambola neste parâmetro. As taxas de creatinina e paratormônio não apresentaram diferenças estatisticamente significativas dos fatores dieta e tratamento com carambola. Conclusão: Os resultados sugerem que a redução no peso dos rins dos animais desnutridos não foi acompanhada de lesão renal, uma vez que as concentrações de creatinina e paratormônio encontravam-se dentro do padrão, sugerindo um funcionamento normal desses órgãos.

PS-04-177

ANÁLISE DO GANHO DE PESO E CRESCIMENTO DE RATOS SUBMETIDOS A UMA DIETA COM FONTE PROTEICA DEFICIENTE NO AMINOÁCIDO LEUCINA

LUCIANA ABRÃO DE OLIVEIRA; BRUNA FURTADO D ÁVILA; ÉRICA LEAL; STÉPHANE DE BONIFÁCIO; RAMON RONCARATTI NICOTARI; TELMA MARIA BRAGA COSTA; GISELE MASSAFERA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto- UNAERP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Proteínas são macronutrientes essenciais, presentes na composição de vários tipos de alimentos. Precisam ser ingeridas através da dieta para atender às funções básicas de manutenção e crescimento dos homens e animais. Aminoácidos essenciais, são aqueles que o corpo não produz, tendo que ser obtidos através da dieta. Objetivos: De acordo com esses dados podemos concluir que o grupo controle teve um ganho de peso superior ao do grupo experimental, devido à qualidade protéica da caseína ser superior à gelatina, no que diz respeito ao valor biológico e a alta digestibilidade. Além do que, a retirada de aminoácidos essenciais da dieta pode refletir danos ao organismo. Metodologia: Foram oferecidas aos ratos as dietas controle e experimental. Durante o experimento anotou – se o peso dos animais e o consumo da dieta. A dieta e a água foram oferecidas ad libitum. Foram coletados durante uma semana, urina e fezes dos animais, e determinado o balanço nitrogenado total, pelo método de Kjeldahl. Resultados: O balanço nitrogenado dos ratos do grupo controle foi de 0,42, com ganho de peso de aproximadamente 172%, já do grupo experimental o balanço nitrogenado foi de 0,38 com ganho de peso aproximadamente de 74,5%. Conclusão: De acordo com esses dados podemos concluir que o grupo controle teve um ganho de peso superior ao do grupo experimental, devido à qualidade protéica da caseína ser superior à gelatina, no que diz respeito ao valor biológico e a alta digestibilidade. Além do que, a retirada de aminoácidos essenciais da dieta pode refletir danos ao organismo.

PS-04-178

EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO E TRATAMENTO SUB-CRÔNICO COM CHÁ DE ALPISTE (PHALARIS CANARIENSIS) NO PESO CORPORAL E CONSUMO DE ALIMENTOS EM RATOS WISTAR

TANIA REGINA RIUL; CLÁUDIO LUIZ FERREIRA JÚNIOR; MARCOS VINÍCIUS BARBOSA; AMANDA FAGUNDES SOUSA; NÁTHALE RODRIGUES PINHEIRO; ÁUREA SOARES COUTO

Instituição: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O estado nutricional está diretamente relacionado com a fisiologia, bioquímica, farmacocinética e farmacodinâmica de medicamentos, bem como com substâncias químicas presentes nas plantas usadas para fins terapêuticos e alimentares. Objetivos: Avaliar o peso corporal e consumo de alimentos dos ratos submetidos a um tratamento sub-crônico de desnutrição e chá de alpiste. Metodologia: Foram utilizados 24 ratos adultos (aproximadamente 120 dias) da linhagem Wistar durante 30 dias. Estes animais foram distribuídos aleatoriamente em grupos: Nutrido (N) – receberam ração e água à vontade (n=6); Nutrido Alpiste (NA) – receberam ração e chá de alpiste à vontade (n=6); Desnutrido (D) – receberam 50% da ração consumida por N e água à vontade (n=6); Desnutrido Alpiste (DA) – receberam 50% da ração consumida por NA (n=6). O peso corporal foi avaliado semanalmente e o consumo de alimentos (ração e líquidos) diariamente. Os dados foram submetidos a ANOVA, seguida do teste de Newman Keuls, quando apropriado ($p<0,05$). Resultados: No peso corporal, houve efeito de dieta, semana e interação dieta x semana, os desnutridos pesaram menos do que os nutridos a partir da 2ª semana; enquanto para os animais nutridos o peso nas semanas 3, 4 e 5 foram maiores do que na 1ª e nas semanas 4 e 5 maiores do que na 2ª e 3ª, para os desnutridos os pesos na semana 1 foram maiores do que na 2, que por sua vez foram maiores do que na 3, que foram maiores do que na 4, que foram maiores do que na 5. No consumo de ração houve efeito de dieta, semana e interação tratamento com alpiste x semana, os desnutridos comeram menos do que os nutridos, os animais que foram tratados com alpiste comeram mais do que os que receberam água em todas as semanas. Houve efeito de dieta, tratamento com alpiste, interação dieta x semana e dieta x tratamento com alpiste x semana no consumo de líquidos, os animais desnutridos consumiram menos líquidos do que os bem nutridos em todas as semanas e, enquanto para os N, D e DA não ocorreu alteração ao longo das semanas, para os NA o consumo foi maior na semana 1 do que nas semanas 2 e 3 e na semana 4 do que na 3. Conclusão: A desnutrição reduziu o peso corporal e a ingestão de alimentos (líquidos e sólidos), o tratamento com chá de alpiste aumentou o consumo de ração sem alterar o peso corporal dos ratos, indicando que as substâncias presentes no chá causaram alteração no metabolismo dos animais.

PS-04-179

EFEITOS DA DIETA HIPERCOLESTEROLÊMICA E DO CHÁ VERDE NA ESPERMATOGÊNESE E EM OUTROS PARÂMETROS REPRODUTIVOS EM RATOS

VANESSA CARDOSO PIRES; ODAIR AGUIAR; OYAMA MISSAE LILA; DANIEL ARAKI RIBEIRO; WILMA KEMPINAS; MÔNICA ANDERSEN; NEULI TENÓRIO

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Muitos aspectos da reprodução masculina têm sido investigados mediante a uma série de fatores potencialmente deletérios. Buscam-se dados que permitam um paralelo entre resultados observados em animais e possíveis conseqüências em seres humanos. Objetivos: Neste trabalho foram analisados os efeitos de dietas indutoras de dislipidemia nos parâmetros reprodutivos em ratos, e investigada a possível influência benéfica do chá verde como agente antioxidante e restabelecedor de níveis lipidêmicos normais. Metodologia: Foram utilizados ratos com 60 dias distribuídos em dois experimentos com três grupos (n=6/grupo): Experimento I - receberam colesterol 1% incorporado na dieta por 86 dias. Para indução de hipertrigliceridemia, foi oferecida sacarose a 30% dissolvida na água. O grupo controle recebeu água e ração convencionais. Experimento II – Um grupo recebeu colesterol 1% incorporado na dieta e extrato de chá verde a 1% na água por 86 dias. Outro grupo recebeu sacarose a 30% + chá verde a 1%. O grupo controle recebeu dieta padrão e chá verde a 1% em água. Após eutanásia foram coletados sangue para análise bioquímica e testículos e epidídimos para análise histomorfométrica e contagens espermáticas. Resultados: No Experimento I foram encontradas elevações significativas nos níveis de colesterol e triacilgliceróis nos grupos colesterol e sacarose, respectivamente. Não houve alterações significativas no peso corporal, dos epidídimos, testículos e do índice gonadossomático. Houve redução significativa na produção espermática diária e na eficiência da espermatogênese no grupo colesterol. Retenção de espermátides também foi encontrada nesse grupo. Nos demais grupos, os túbulos seminíferos foram encontrados normais. A hipertrigliceridemia não alterou a produção espermática diária ou a eficiência da espermatogênese. No Experimento II, o chá verde não foi capaz de reverter os quadros de hiperlipidemia. No entanto, o grupo colesterol+chá apresentou níveis significativamente superiores de PDE quando comparados aos controles. Nos demais grupos tratados com chá verde, não houve alterações nos parâmetros reprodutivos. Conclusão: Nossos dados mostram que não há uma injúria significativa ao epitélio germinativo sob condições de hiperlipidemia, como apontam alguns dados da literatura. Além disso, nossos achados sugerem a proteção dos níveis de PED proporcionada pelo consumo do chá verde em condições de excesso de colesterol circulante, indicando o chá verde como um protetor da função reprodutiva para quadros de hiperlipidemia.

PS-04-180

EFEITOS DE DIETAS ADICIONADAS DE MELADO SOBRE O CONSUMO E GANHO DE PESO DE RATOS RECÉM-DESMAMADOS

CAMILA CRISTINA DA SIL BRITO; AMANDA D EL REI FAGUNDES; CAROLINE CAMILA MOREIRA; AINELEN RADOSEVICH; SAMANTHA THOMAS; VERA LÚCIA CARDOSO G TRAMONTE

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O melado é um alimento energético por seu alto teor de açúcares e é popularmente conhecido por suas propriedades antianêmicas e laxativas. É um produto artesanal, bastante consumido em algumas regiões do país, mas ainda muito pouco estudado. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de dietas adicionadas de melado sobre o consumo e ganho de peso de ratos e observar se haveria a ocorrência de distúrbios gastrointestinais, a fim de verificar a possibilidade de estudar o melado por meio de ensaio biológico. Metodologia: O estudo foi realizado com 12 ratas albinas Wistar recém-desmamadas, divididas em três grupos: Grupo Controle (n=4), Grupo Ração com Melado a 10% (n=4) e Grupo Ração com Melado a 20% (n=4). Durante 10 dias os animais receberam as dietas e água ad libitum. O grupo controle (GC) recebeu ração à base de caseína (AIN 93G), sem adição de melado. Os grupos Ração com Melado a 10% (RM10) e Ração com Melado a 20% (RM20) receberam ração à base de caseína com substituição da sacarose e parte do amido pelo melado. Resultados: O peso dos animais foi aferido em quatro momentos, sendo verificado que a média de ganho de peso foi de: GC: 37,7g (±9,64); GM10: 50,49g (±2,48) e GM20: 54,34g (±4,01). Em relação à média de consumo das rações por grupo, foram observados os seguintes valores: GC: 27,12g (±12,09); GM10: 31,35g (±9,07) e GM20: 27,98g (±5,99). Com base nestes dados, foi calculado o Coeficiente de Eficácia Alimentar (CEA) por grupo. Obtendo-se as médias dos coeficientes, tem-se: GC: 0,34 (±0,08); GM10: 0,40 (±0,02) e GM20: 0,50 (±0,13). Conclusão: Não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas entre as médias de ganho de peso, consumo de ração e CEA. Também não foi verificada a ocorrência de diarréia em nenhum dos grupos. Neste experimento foi verificado que a adição de melado em concentrações diferentes em substituição à sacarose e ao amido de rações para ratos recém-desmamados não traz prejuízo ao consumo e ao ganho de peso, assim como parece não causar efeitos indesejáveis no trato gastrintestinal.

PS-04-181

EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO E TRATAMENTO SUB-CRÔNICO COM CHÁ DE ALPISTE (PHALARIS CANARIENSIS) NO PESO DOS ÓRGÃOS E GLICEMIA EM RATOS WISTAR

TANIA REGINA RIUL; MARCOS VINÍCIUS BARBOSA; CLÁUDIO LUIZ FERREIRA JÚNIOR; NÁTHALE RODRIGUES PINHEIRO; AMANDA FAGUNDES SOUZA; ÁUREA SOARES COUTO

Instituição: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A desnutrição pode levar a alterações morfológicas, bioquímicas, fisiológicas, funcionais, bem como a ação de substâncias químicas presentes nos alimentos. Objetivos: Avaliar o peso dos órgãos, como o fígado, coração, testículos, rins, baço e a glicemia dos ratos submetidos a um tratamento sub-crônico de desnutrição e chá de alpiste. Metodologia: Foram utilizados 24 ratos adultos (aproximadamente 120 dias) da linhagem Wistar durante 30 dias. Estes animais foram distribuídos aleatoriamente em grupos: Nutrido (N) – receberam ração e água à vontade (n=6); Nutrido Alpiste (NA) – receberam ração e chá de alpiste à vontade (n=6); Desnutrido (D) – receberam 50% da ração consumida por N e água à vontade (n=6); Desnutrido Alpiste (DA) – receberam 50% da ração consumida por NA (n=6). Os dados foram submetidos à ANOVA, com $p<0,05$. Resultados: Houve efeito de dieta para os pesos de todos os órgãos bem como da glicemia, o peso do fígado, coração, testículos, rins e baço dos animais desnutridos (8,32±1,05g, 0,98±0,11g, 1,51±0,15g, 1,11±0,15g e 0,48±0,06g) foi menor do que o peso dos nutridos (10,18±1,44g, 1,26±0,14g, 1,67±0,10g, 1,34±0,23g e 0,62±0,14g), já a glicemia dos desnutridos (101,5±10,85mg/dl) foi maior do que a dos nutridos (90,16±14,19mg/dl). Estas variáveis não sofreram efeito do chá de alpiste. Conclusão: Conclusão: a desnutrição reduziu os peso dos órgãos e aumentou o nível glicêmico.

PS-04-182

AVALIAÇÃO DE FÓRMULAS ARTESANAIS PARA NUTRIÇÃO ORAL OU ENTERAL VISANDO ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL E BAIXO CUSTO.

ALBERTO NUNES CIRQUEIRA; FABIANA POLTRONIERI; DEISE CARAMICO; VERA SILVIA FRANGELLA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Indivíduos com o trato gastrintestinal íntegro, mas impossibilitados de ingerir, quantitativa e/ou qualitativamente, os nutrientes de que necessitam, têm a nutrição enteral como importante ferramenta terapêutica. Assim, as fórmulas elaboradas para esse fim devem conter os nutrientes necessários e seu valor nutricional precisa ser monitorado, bem como seu custo. Objetivos: Determinar a composição centesimal e calórica de quatro fórmulas (F1, F2, F3 e F4) para uso enteral e/ou oral, elaboradas visando aporte nutricional adequado e baixo custo. Metodologia: As fórmulas estudadas contêm alimentos ''in natura'' e industrializados, sendo que os custos foram calculados mediante o preço médio de comercialização de cada ingrediente e as formulações analisadas conforme os métodos preconizados pelo Instituto Adolfo Lutz (1985) e AOAC (1980). Os carboidratos totais foram estimados por diferença e os resultados expressos em g/100g de dieta (b.u). Resultados: Os resultados obtidos variaram de 1,99-3,55% de proteínas; 0,54-2,10% de lipídios; 0,39-0,99% de minerais totais; 10,42-17,10% de carboidratos; 68,00-90,23 Kcal, de 0,7-0,9 de densidade energética para 2L de dieta. O custo diário variou entre R$ 7,81 e R$ 35,36. A formulação F1 foi a que obteve menor custo, porém não atendeu às recomendações de lipídios. A F2 apresentou valores reduzidos de proteínas e calorias. A F3 alcançou valores nutricionais adequados, porém seu custo foi o mais elevado. A formulação F4 atingiu os valores recomendados para os macronutrientes e boa distribuição dos mesmos (14,75% proteínas; 23,39% lipídios e 61,86% de carboidratos), além de um custo diário reduzido (R$ 11,04), apenas superior ao da F1. Conclusão: Dentre as formulações analisadas a F4 foi a que apresentou melhor relação custo/benefício, alcançando o equilíbrio nutricional para macronutrientes tanto quantitativa, quanto qualitativamente sendo, portanto, indicada como alternativa de baixo custo para alimentação oral e/ou enteral.

PS-04-183

QUALIDADE PROTÉICA DO FÍGADO DE AVESTRUZ

LUÍSA MOSCI SADER; ROBERTA RODRIGUES MARTINS; NILMA MARIA VARGAS LESSA; ANA LAURA GROSSI OLIVEIRA; MARTHA ELISA FERREIRA ALMEIDA; TATIANA COURA OLIVEIRA
Instituição: Centro Universitário do Leste de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O interesse por espécies animais não-convencionais como as ratitas (emas e avestruzes) para suprimento de proteína animal é crescente, porém a utilização dessas fontes de alimento ainda é pouco documentada. A carne de avestruz destaca-se por seu valor nutricional e apesar de não ser de baixo custo, possui baixo teor de gosrdura com o diferencial de ser ótima fonte de Omega 3 e Omega 6. Objetivos: Avaliar a qualidade protéica do fígado de avestruz através dos parâmetros indicadores: Razão de Eficiência Protéica (PER) e Coeficiente de Eficiência Proteíca Liquida (NPR). Metodologia: Foram utilizados 18 ratos machos (Rattus Novergicus), da raça Wistar, variedade albinus recém-desmamados, com idade média de 21 dias. Os animais foram divididos em três grupos (n=6): o grupo padrão recebeu dieta à base de caseína (D1), o grupo controle dieta livre de nitrogênio (D2) e o grupo experimental recebeu dieta com fígado de avestruz como fonte protéica (D3). A duração do experimento foi de 14 dias, sendo os animais alocados em gaiolas individuais com água e dieta ad libitum e mantidos em temperatura de 22 ± 3 oC com ciclo claro/escuro de 12 horas. Resultados: Não houve diferença significante no consumo alimentar e no peso dos animais dos três grupos estudados. Os resultados dos parâmetros biológicos analisados não mostraram diferença significante para PER entre os grupos, sendo 2,72 e 2,73 para D1 e D3 respectivamente, porém ouve diferença significante para NPR, sendo 3,95 e 4,61 para D1 e D3 respectivamente. Tal fato pode ser explicado porque o PER é um parâmetro menos sensível que o NPR. Apesar do PER permitir a localização das protéinas em uma escala segundo sua qualidade, possui a desvantagem de que o ganho de peso é a única medida da qualidade protéica, o que pode levar a erro pela retenção de água e de lipídios. Sendo o NPR um parâmetro mais fidedigno da qualidade proteíca, pois mede a diferença entre a velocidade de crescimento de ratos alimentados com dieta protéica e aprotéica. Conclusão: Tendo como base os resultados obtidos, considerando-se as condições nas quais o experimento foi realizado, pode-se concluir que os indicadores biológicos para qualidade protéica do fígado de avestruz apresentam-se menores e diferentes estatisticamente dos indicadores biológicos da caseína.

PS-04-184

TEOR DE CAROTENÓIDES TOTAIS DE CAMARÕES COMERCIALIZADOS EM FLORIANÓPOLIS/SC.

CAMILA CRISTINA DA SIL BRITO; FABIANA OURIQUE; JANE PARISENTI; CAROLINE CAMILA MOREIRA; VERA LÚCIA CARDOSO G TRAMONTE

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os camarões são fontes de proteínas de alto valor biológico e de minerais, incluindo o ferro e apresentam excelente relação Na/K e Ca/P. Um dos aspectos mais importantes para aceitabilidade do camarão pelos consumidores é sua coloração vermelho-alaranjada que é associada a frescor e qualidade do produto. Dos carotenóides totais (CT), 90% são representados pela astaxantina (ASX), pigmento responsável por esta coloração, também presente nos salmonídeos. A ASX representa aproximadamente 90% dos CT presentes no camarão. Com relação ao consumo deste nutriente por humanos, muitos estudos estão demonstrando os efeitos de suas propriedades antioxidantes e antinfamatórias. Trabalhos mostram que a ASX apresenta efeitos benéficos em casos de doenças oculares, coronarianas, da pele e neurodegenerativas, protetor dos raios ultra-violeta, das funções hepáticas e atividade imunológica. Para o homem, as fontes alimentares de ASX são alguns tipos de truta, salmão, camarão e suplementos alimentares. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi avaliar a quantidade de CT em amostras de camarões in natura, frescos e congelados, comercializados na cidade de Florianópolis/SC. Metodologia: Foram coletadas 5 amostras de camarões congelados e 5 amostras de camarões frescos adquiridos em peixarias e mercado público municipal. Os CT do músculo dos camarões foram extraídos com acetona, em agitador mecânico por três vezes, causando completa de carotenóides na amostra. Após a extração, os CT foram concentrados em hexano e a leitura em espectrofotômetro a 470 nm. Os resultados foram calculados com base em curva padrão de ASX. Resultados: Para 100 gramas de camarões congelados foram encontradas 0,37 mg + 0,16 de CT e para os frescos 0,55 mg + 0,23. Conclusão: O menor teor de carotenóides totais nas amostras congeladas pode ser devido ao armazenamento, embora outros fatores como espécie e alimentação também interfiram na quantidade deste nutriente. Trabalhos futuros serão realizados para avaliar o teor e efeito protetor da astaxantina nos camarões e a quantidade necessária para causar efeitos benéficos em humanos.

PS-04-185

TEOR DE CAROTENÓIDES TOTAIS DE CAMARÕES COMERCIALIZADOS EM FLORIANÓPOLIS/SC.

CAMILA CRISTINA DA SIL BRITO; FABIANA OURIQUE; JANE PARISENTI; CAROLINE CAMILA MOREIRA; VARA LÚCIA CARCIA CA TRAMONTE; LUIZ HENRIQUE BEIRÃO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os camarões são fontes de proteínas de alto valor biológico e de minerais, incluindo o ferro e apresentam excelente relação Na/K e Ca/P. Um dos aspectos mais importantes para aceitabilidade do camarão pelos consumidores é sua coloração vermelho-alaranjada que é associada a frescor e qualidade do produto. Dos carotenóides totais (CT), 90% são representados pela astaxantina (ASX), pigmento responsável por esta coloração, também presente nos salmonídeos. A ASX representa aproximadamente 90% dos CT presentes no camarão. Com relação ao consumo deste nutriente por humanos, muitos estudos estão demonstrando os efeitos de suas propriedades antioxidantes e antinfamatórias. Trabalhos mostram que a ASX apresenta efeitos benéficos em casos de doenças oculares, coronarianas, da pele e neurodegenerativas, protetor dos raios ultra-violeta, das funções hepáticas e atividade imunológica. Para o homem, as fontes alimentares de ASX são alguns tipos de truta, salmão, camarão e suplementos alimentares. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi avaliar a quantidade de CT em amostras de camarões in natura, frescos e congelados, comercializados na cidade de Florianópolis/SC. Metodologia: Foram coletadas 5 amostras de camarões congelados e 5 amostras de camarões frescos adquiridos em peixarias e mercado público municipal. Os CT do músculo dos camarões foram extraídos com acetona, em agitador mecânico por três vezes, causando completa de carotenóides na amostra. Após a extração, os CT foram concentrados em hexano e a leitura em espectrofotômetro a 470 nm. Os resultados foram calculados com base em curva padrão de ASX. Resultados: Para 100 gramas de camarões congelados foram encontradas 0,37 mg + 0,16 de CT e para os frescos 0,55 mg + 0,23. Conclusão: O menor teor de carotenóides totais nas amostras congeladas pode ser devido ao armazenamento, embora outros fatores como espécie e alimentação também interfiram na quantidade deste nutriente. Trabalhos futuros serão realizados para avaliar o teor e efeito protetor da astaxantina nos camarões e a quantidade necessária para causar efeitos benéficos em humanos.

PS-04-186

A DESNUTRIÇÃO E O CONSUMO DE BEBIDAS RICAS EM CAFEÍNA ALTERAM A MINERALIZAÇÃO ÓSSEA EM RATOS WISTAR

SOFIA EMANUELLE CASTRO FERREIRA; HERCULES PESSIN CAMATTA; TANIA REGINA RIUL
Instituição: Univ. Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O café, bebida rica em cafeína, quando consumido em doses elevadas pode causar perda de apetite, alterações no peso corporal, ansiedade, inquietação, irritabilidade, tremores, tensão muscular e palpitações no coração. Objetivos: Os objetivos foram avaliar efeitos da desnutrição, café e chá verde no peso corporal, consumo de ração e líquidos, comprimento, peso e minerais totais femoral. Metodologia: Foram utilizados 36 ratos Wistar no pós-desmame (22 dias de idade), distribuídos aleatoriamente nos grupos: Nutrido (N) – receberam ração e água ad libitum (n=6); Nutrido Café (NC) – receberam ração e café ad libitum (n=6); Nutrido Chá Verde (NCh) – receberam ração e chá verde ad libitum (n=6); Desnutrido (D) – receberam 50% da ração de N e água ad libitum (n=6); Desnutrido Café (DC) – receberam 50% da ração de NC e café ad libitum (n=6); Desnutrido Chá Verde (DCh) – receberam 50% da ração de NCh e chá verde ad libitum (n=6). O peso corporal foi avaliado semanalmente e o consumo de ração e líquidos diariamente. No 49º dia, os ratos foram eutanasiados e seus fêmures foram avaliados. Os dados foram submetidos a ANOVA, seguido do teste de Newman-Keuls ($p<0,05$), quando apropriado. Resultados: Houve efeito de dieta, com os animais D (141,56 ± 0,29g) pesando menos que os N (238,18 ± 0,91g); de tratamento, os ratos que receberam café (181,08 ± 7,98g) pesaram menos do que chá verde (197,76 ± 8,65g); de idade, com o peso corporal dos animais de todos os grupos aumentando com o passar das semanas; de interação entre os fatores dieta x idade e tratamento x idade. Em relação ao consumo de ração, houve efeito de dieta, os D (11,93 ± 0,47g) consumiram menos do que os N (23,86 ± 0,94g); de tratamento, os grupos que beberam água (18,19 ± 0,30g) e chá verde (18,85 ± 0,30g) consumiram mais ração do que os que beberam café (16,61 ± 0,28g); de idade e de interação dieta x idade. Na ingestão de líquidos houve efeito de dieta, os grupos D (32,14 ± 0,37mL) ingeriram menor quantidade do que os N (41,09 ± 0,39mL); de tratamento, os que bebiam chá verde (39,74 ± 0,53mL) ingeriram mais do que os que bebiam café (33,45 ± 0,45mL); de idade e interação dieta x idade. Os animais dos grupos D tiveram o comprimento, peso e teor de minerais totais menores que os N; os que consumiram chá verde maior teor de minerais. Conclusão: A cafeína ingerida em alta dose (café) reduziu o peso corporal, femoral e consumo de alimentos e em dose moderada (chá verde) aumentou o teor de minerais ósseo.

PS-04-187

EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO E DO CAFÉ NA GESTAÇÃO DE RATAS WISTAR

SOFIA EMANUELLE CASTRO FERREIRA; HERCULES PESSIN CAMATTA; TANIA REGINA RIUL
Instituição: Univ. Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A cafeína em altas doses está relacionada com diminuição do crescimento intra-uterino, redução do peso ao nascer, reabsorção fetal, fertilidade, aborto espontâneo e prematuridade. As principais fontes são café, chás, chocolate, refrigerantes do tipo cola e medicamentos. Objetivos: Os objetivos deste estudo foram avaliar os efeitos da desnutrição e do café na viabilidade, peso fetal e placentário, peso corporal e consumo de alimentos das gestantes. Metodologia: Para isto, foram utilizadas 36 ratas Wistar prenhes distribuídas aleatoriamente em grupos: Nutrido (N)- as gestantes receberam ração e água ad libtum (n=6); Café (Ca)- as gestantes receberam ração e café ad libtum (n=6); Desnutrido (D)- as gestantes receberam 50% da ração de N e água ad libtum (n=6); Desnutrido Café (DCa)- as gestantes receberam 50% da ração de NC e café ad libtum (n=6). No 20º dia de gestação, foi realizada laparotomia exploratória para avaliação fetal e placentária. Os dados foram submetidos a uma ANOVA, seguido do teste de Newman-Keuls ($p<0,05$) quando apropriado. Resultados: Em relação ao peso materno houve efeito de dieta, idade, tratamento e interação dieta x idade, com as ratas D (245,51±3,80g) pesando menos que as N (279,57±6,55g) e as que consumiram café (253,9±4,87g) menos que as que não consumiram (271,15±6,54g). Na ingestão de ração houve efeito de dieta, tratamento, semana e interação dieta x semana, as gestantes D (10,77±0,11g) tiveram menor ingestão do que as N (22,85±0,29g) e as que ingeriram café (15,40±0,42mL) consumiram menos do que os que recebiam água (17,57±0,43mL). Em relação aos líquidos, houve efeito de dieta e semana, as D (30,06±0,78mL) consumiram menor quantidade que as N (38,07±0,69mL). No peso fetal, houve efeito de dieta, tratamento, sexo e interação dieta x tratamento, os fetos D (3,21±0,04g) pesaram menos do que os N (4,12±0,03g); os machos (3,68±0,05g) mais do que as fêmeas (3,66±0,06g); os N (4,01±0,03g) e D (2,96±0,07g) que receberam café, pesaram menos do que os que não receberam (N: 4,13±0,06g e D: 3,44±0,04g) e os N com e sem café pesaram mais do que os respectivos D. No peso das placentas houve efeito de dieta e tratamento, as placentas das D (0,67±0,01g) pesaram menos que as N (0,84±0,01g) e as das ratas que ingeriram café (0,69±0,01g) pesaram menos do que as que não ingeriram (0,82±0,01g). Conclusão: Tanto a cafeína presente no café quanto a desnutrição reduziram o peso dos fetos e das placentas, ingestão de alimentos (líquidos e sólidos) e peso corporal materno.

Temas Livres
Apresentação Pôster Simples

Nutrição, Atividade Física e Esporte

PS-02-191 a PS-02-203
PS-03-191 a PS-03-202
PS-04-188 a PS-04-199

PS-02-191

O REDUZIDO CONSUMO DE FERRO DIETÉTICO AFETA INDICADORES HEMATOLÓGICOS EM JUDOCAS DE ELITE.

STÉPHANIE LOUISE AZEVEDO SANTOS OLIVEIRA; THEREZA CRISTINA LONVETTI BARGUT; JOSELY CORRÊA KOURY; EMILSON SOUZA PORTELLA

Instituição: Instituto de Nutrição UERJ

Ag.Financiadora: FAPERJ

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A ingestão de ferro por atletas é preocupante quando a modalidade exige restrição alimentar para manutenção da massa corporal como ocorre no judô. A reduzida ingestão de ferro pode levar à anemia que reduz o condicionamento do atleta. Objetivos: O objetivo deste estudo foi comparar a ingestão de ferro de homens e mulheres judocas e avaliar a influência dessa ingestão sobre valores hematológicos. Metodologia: Foram selecionados, ao acaso, 18 judocas de elite, sendo 9 de cada gênero. A avaliação dietética foi realizada através de inquérito alimentar, aplicado por um mesmo avaliador previamente treinado, utilizando o recordatório de 24 horas como instrumento, no período de treinamento pré-competição. Para converter o porcionamento relatado em medidas caseiras para gramas foi utilizado o registro fotográfico para inquéritos dietéticos. Para quantificar a ingestão energética e de ferro, após a conversão, empregou-se o "software" CIS/EPM – Programa de Apoio à Nutrição com alteração do banco de dados de acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2006). Os atletas não usavam suplementos de vitaminas e/ou minerais durante o período do estudo. A coleta de sangue ocorreu após jejum noturno e de 24 horas de repouso. Os indicadores hematológicos foram determinados por contador automático (Cell Dynn Cobas). Resultados: Os atletas de ambos os gêneros apresentavam, em média 22 ± 4 anos. O consumo energético e os percentuais de ingestão dos macronutrientes estavam adequados para manutenção da massa corporal dos homens (87 ± 27 kg) e das mulheres (66±8 kg). O consumo de ferro foi significativamente maior (33%) para os homens (30±8mg/d) do que para as mulheres (14±2mg/d). Os resultados obtidos através do hemograma mostraram que os homens estão fora de risco para deficiência de ferro (contagem de eritrócitos, 4,8±0,4 x10-3células; hemoglobina, 14,5±1,0 mg/dL e hematócrito 43±3%), enquanto as mulheres apresentaram níveis marginais de deficiência (contagem de eritrócitos, 4,4±0,3x10-3 células; hemoglobina, 13±1 mg/dL e hematócrito 39±2%). Conclusão: Estes resultados mostram a importância da adequação dietética em ferro principalmente em mulheres praticantes de judô.

PS-02-192

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES JOVENS NA FASE LÚTEA E FOLICULAR DO CICLO MENSTRUAL

VILMA BLONDET AZEREDO; LARISSA ALMENARA SILVA SANTOS; CLARISSA SOARES; ADRIANA COUTINHO GIUSTI DIAS; NATHALIA PENNA FIGUEIREDO; ANTONIO ORESTES SALVO CASTRO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Alguns estudos sugerem que existem mudanças no consumo alimentar durante as diferentes fases do ciclo menstrual, com seu aumento na fase lútea. Tais modificações em mulheres com síndrome pré-menstrual (SPM) vem sendo estudadas, contudo, no Brasil existem poucas informações disponíveis sobre estas modificações em mulheres sadias. Assim, a realização deste estudo visa contribuir com a melhoria da abordagem nutricional da mulher em idade reprodutiva, considerando os aspectos que fazem parte da fisiologia feminina. Objetivos: Avaliar o estado nutricional e a ingestão de grupos de alimentos de mulheres adultas sadias durante o ciclo menstrual e observar as possíveis relações entre a ingestão alimentar e o sintoma "desejos alimentares" relacionado com a SPM. Metodologia: Este é um estudo longitudinal (3 meses) realizado com 45 mulheres adultas sadias. A avaliação da ingestão alimentar foi realizada através de 6 registros alimentares: 03 na fase lútea (FL) e 03 na fase folicular (FF), mensalmente. O cálculo de ingestão dos grupos de alimentos foi realizado considerando o Guia Alimentar da Pirâmide adaptada para a população brasileira. A avaliação nutricional constou do cálculo do Índice de massa corporal (IMC), % de gordura e água corporal, através da bioimpedância. O sintoma "desejos alimentares" (DA) foi avaliado a partir de um "diário" apropriado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética sob o protocolo número 0084.0.258.000-07. Resultados: Os valores médios de IMC (FL:22,90 + 0,65; FF:22,60 + 0,80 kg/m2), % de gordura (FL:27,54 + 1,46; FF:27,92 + 1,67%) e água corporal (FL:51,57+0,95; FF:50,92+1,19) apresentaram-se normais e semelhantes ao longo do estudo, em ambas as fases. Entretanto foi observado maior frequência (77%) de mulheres com água corporal acima do padrão de referência (> 500mL/Kg) na FL do que na FF (54%) ($p<0,05$). O consumo de alimentos do grupo complementar foi maior ($p<0,05$) na FL (5,0 ± 0,45 porções) do que na FF (4,0 ± 0,34 porções). Todos os outros grupos de alimentos, exceto o grupo de carnes, apresentaram consumo inferior às recomendações, em ambas as fases. A intensidade do sintoma "desejos alimentares" (DA) foi leve, apresentando-se mais elevada na FL (0,78 ± 0,15) do que na FF (0,67 ± 0,13), porém sem significância estatística. O sintoma DA associou-se positivamente ($r=0,50$; $p=0,0097$) com o aumento da ingestão do grupo complementar na FL. Conclusão: O ciclo menstrual influencia o comportamento alimentar e leva à retenção hídrica, na fase lútea, em mulheres adultas sadias.

PS-02-193

SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA ATLETAS: CONHECIMENTO DOS ESTUDANTES DA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CARLOS VINÍCIUS BARBOSA; CAIO VICTOR OLIVEIRA; ROBSON LUIZ CLEMENTE; LAVOISIANA MATHEUS LACERDA; MARIA CONCEIÇÃO GONÇALVES

Instituição: Universidade Federal da Paraíba

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Ergogênicos são componentes que melhoram o desempenho de um atleta, dentre eles, se destacam os suplementos nutricionais, administrados visando principalmente hipertrofia muscular e maior oferta de energia para o músculo. Por serem relativamente novos os estudos sobre suplementos, é questionável o nível de conhecimento de estudantes da área acerca do tema. Objetivos: Desta forma, objetivou-se avaliar o conhecimento dos estudantes da graduação em nutrição sobre a suplementação nutricional para atletas. Metodologia: Para tanto, fez-se um estudo de caráter populacional, do tipo transversal, descritivo, com abordagem quantitativa e amostra de 124 estudantes matriculados do quarto ao sétimo período do curso. Resultados: Destes, 87,1% eram do sexo feminino e 12,9% do sexo masculino, com idade média de 24 anos. Albumina e creatina foram citados como os mais conhecidos. Constatou-se estatisticamente maior interesse dos homens em buscar informações na legislação ($P < 0,05$) e uma correlação entre os sexos e o consumo de suplementos ($P = 0,03$), onde os homens fazem maior uso comparado às mulheres, além de que os mesmos são mais conhecedores do conceito de ergogênicos ($P < 0,05$). Observou-se que a maioria (97,6%) elegeu o nutricionista como o profissional mais indicado para prescrever suplementos. Para os demais parâmetros estudados não se obteve resultados com associação estatística. Conclusão: Conclui-se, portanto, que o maior interesse e conhecimento dos homens sobre suplementos justificam o seu maior consumo, entretanto, de maneira geral, observa-se certa precariedade no nível de conhecimento, podendo ser explicado pela inexistência de disciplinas na grade curricular que tratem do assunto.

PS-02-194

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE IDOSAS FISICAMENTE ATIVAS POR BIOIMPEDÂNCIA PERNA-A-PERNA.

SUZANA LOPES YASSUNAGA

Instituição: Centro Universitário São camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A prática de atividade física vem se tornando uma rotina comum entre as pessoas da terceira idade, trazendo benefícios como a melhora do desempenho das capacidades funcionais, o aumento da força muscular e flexibilidade, e melhora da coordenação motora. O processo de envelhecimento, bem como a prática regular de exercício, provoca modificações significativas no perfil antropométrico dos idosos. Fisiologicamente, os idosos apresentam aumento da Gordura Corporal (G), diminuição da Massa Magra (MM), entre outras alterações. Objetivos: Avaliar a composição corporal de idosas fisicamente ativas, pelo método de bioimpedância perna-a-perna. Metodologia: Trata-se de um estudo do tipo descritivo, com delineamento transversal envolvendo 32 idosas, praticantes de aulas de alongamento, com duração de 60 minutos e freqüência semanal mínima de 2 vezes por semana, dentre outras atividades físicas. Foram estimados pelo método de bioimpedância perna-a-perna o percentual de Massa Magra (MM), percentual de Água Corporal (AC), e o Percentual de Gordura, em cada uma das participantes. Resultados: A idade média das participantes avaliadas foi de 64,2 ± 6,2 anos, com peso médio de 63,6 Kg. A média percentual de MM observada foi 44,6 ± 2%, e AC foi de 38,8 ± 2,7% e Percentual de Gordura foi 29,2 ± 2,1%. Não foram encontrados valores de referência para MM e AC para idosos. O Percentual de Gordura indicou que 6,3% estavam acima dos padrões de referência, 93,8% estavam dentro da normalidade e nenhum das participantes estavam abaixo do peso. Conclusão: As idosas avaliadas apresentaram valores de percentual de gordura adequados, em sua maioria, podendo este ser um reflexo da prática de atividade física regular apresentada pelo grupo avaliado.

PS-02-195

UTILIZAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR ATLETAS DE FUTEBOL PROFISSIONAL

CAROLINA FRANSOLIN; GIOVANA SIMARDI SALVAGNI; BEATRIZ ZUIN; GABRIEL CAIRO NUNES; CAMILA MARIA ZANIN CORTEZ

Instituição: Centro Universitário de Araraquara UNIARA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A nutrição juntamente com o treinamento e a saúde do jogador são fatores que contribuem para o desempenho dos atletas (Rico-Sanz et al, 1998). Objetivos: Nessa base nutricional, o objetivo do trabalho foi avaliar o uso de suplementos alimentares por jogadores profissionais de futebol. Metodologia: O estudo teve amostra de 19 atletas, do sexo masculino, com idade mediana de 24 anos. Foi aplicado um questionário aberto, cujas questões foram referentes a dados pessoais, como idade, peso, altura, e informações relacionadas ao período de treinamento, ao uso de suplementos, bem como os tipos e qual o objetivo do uso dos mesmos, indicação do produto e se há um acompanhamento nutricional adequado para melhor performance dos jogadores. Resultados: Os atletas foram classificados com estado nutricional de eutrofia apresentando média de IMC 23,52 Kg/m2 com desvio padrão de 0,78. Eles exercem essa atividade em torno de 10 a 13 anos de profissão, treinando 5 a 7 dias por semana e com uma média de 5 horas diária de treino. Em relação ao uso de suplementos, 17 indivíduos (89%) fazem uso dos produtos, sendo que, dos suplementos mais consumidos estão os aminoácidos de cadeia ramificada seguido de carboidratos e minerais. A maioria visa aumentar a massa muscular, otimizar o rendimento e a performance, promover a reposição energética e hídrica. Dos 17 atletas que utilizam estes produtos, 11 (64,7%) receberam indicação por preparador físico, 4 (23,52%) por nutricionista, 1 (5,88%) por médico e 1 não referiu nenhuma indicação. Dos 19 atletas analisados, 8 (47%) se submeteram a algum tipo de dieta, entretanto 50% destes indivíduos receberam orientação alimentar de educador físico e 37,5% por nutricionista. Conclusão: É importante ressaltar que a ingestão de suplementos alimentares foi significante entre os jogadores de futebol (89%) e os mesmos possuem conhecimento muito restrito a este assunto. A carência sobre informações desses produtos, bem como seus efeitos benéficos ou adversos chamam a atenção para a necessidade de um profissional especializado para sua devida indicação. Neste contexto, 57,89% dos atletas não seguem uma dieta adequada e não recebem orientação nutricional de um profissional nutricionista ou médico especialista em nutrição esportiva, mostrando claramente o mal uso desses recursos para obtenção de efeitos ergogênicos e principalmente no desempenho profissional do atleta.

PS-02-196

EFEITO DO EXERCÍCIO FÍSICO SOBRE A CONCENTRAÇÃO PLASMÁTICA E ERITROCITÁRIA DE ZINCO EM ATLETAS DE JUDÔ ADOLESCENTES

GILMARA PÉRES RODRIGUES; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A performance e a resistência muscular em atletas pode estar comprometida por alterações na distribuição de zinco entre os diversos constituintes corporais. Pesquisas recentes têm evidenciado que após o exercício físico podem ocorrer tanto reduções quanto aumentos significativos das concentrações de zinco no plasma e eritrócito. Objetivos: O objetivo desta pesquisa é avaliar o efeito do exercício físico sobre as concentrações de zinco no plasma e eritrócito de atletas de judô adolescentes. Metodologia: Estudo de natureza longitudinal realizada com 35 atletas de judô, de ambos os sexos, faixa etária entre 10 e 19 anos, que treinavam ao menos seis horas semanais pelo período mínimo de um ano. Para análise de zinco no plasma e eritrócito, foram realizadas coletas de sangue, uma hora antes e uma hora após a realização do exercício físico. A concentração de zinco plasmático e eritrocitário foi determinada por espectrofotometria de absorção atômica. Resultados: Os resultados da análise da concentração de zinco no plasma mostram que, antes do exercício físico, 64,7% dos atletas pesquisados apresentaram concentração do mineral abaixo dos parâmetros de normalidade (70 a 110 µg Zn/dL), atingindo um valor de 97,1% após a realização do mesmo. Com relação à análise do zinco eritrocitário, os valores encontrados antes da realização do exercício físico de judô revelaram que 70,6% dos atletas investigados apresentavam valores inferiores à normalidade (40 a 44 µg Zn/g Hb). Após a prática do exercício físico, esse percentual aumentou para 76,5% dos atletas pesquisados. Conclusão: A partir dos resultados obtidos, pôde-se concluir que o exercício físico intenso promove alterações no metabolismo do zinco, quando avaliado pelas concentrações plasmáticas e eritrocitárias desse mineral em organismos de indivíduos que praticam o judô.

PS-02-197

A INFLUÊNCIA DA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL NO PERFIL BIOQUÍMICO DE UM CADEIRANTE JOGADOR DE BASQUETE

KAROLINA FERREIRA BRACCIALLI; BRUNA NAZAR MELO; VITOR NUNES; MARINA GARCIA MANOCHIO; MARIA GEORGINA MARQUES TONELLO; CLAUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA; CLAUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA

Instituição: UNIFRAN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Em indivíduos portadores de deficiência física a inatividade causa alterações bioquímicas com consequente redução da massa muscular e acúmulo de tecido adiposo, fatores tidos, na literatura, como de risco para o desenvolvimento de obesidade, diabetes, dislipidemias, doenças cardiovasculares e síndrome metabólica. A associação da prática de exercícios físicos e comportamento dietético adequado promovem adaptações morfológicas, ou seja, alterações sofridas pelos diferentes componentes corporais, tornando-se fator preventivo no acometimento dessas enfermidades crônico-degenerativas. Objetivos: O objetivo do presente estudo de caso foi apresentar a influência do acompanhamento nutricional na diminuição na taxa de LDL-colesterol, aumento da taxa de HDL-colesterol e diminuição dos níveis de glicemia de um indivíduo portador de deficiência física. Metodologia: Os dados foram obtidos através da aferição do peso e estatura estimada, durante um período de cinco meses, para a avaliação do estado nutricional. A avaliação nutricional foi obtida através do padrão alimentar, instrumento aplicado na primeira consulta nutricional, e de seis diários alimentares, sendo dois deles feitos durante o fim de semana; foram calculadas a média da ingestão energética total, bem como a ingestão de macronutrientes. Através de exames bioquímicos, foram obtidos os valores de colesterol total e fracionado e glicemia em jejum. Resultados: LFBB, homem, 57 anos, estatura estimada= 1,80 m, no início do tratamento: peso= 103,2Kg, ingestão calórica total= 1365,56 Kcal, CHO= 665,86 Kcal (48,75%), PTN= 227,06 Kcal (16,62%), LIP= 251,86 Kcal (18,44%), colesterol total= 204mg/dL, HDL-colesterol= 26mg/dL, LDL-colesterol= 140mg/dL, glicemia em jejum= 101 mg/dL; após 7 meses de tratamento: peso= 100,5Kg, ingestão calórica total= 1050,99 Kcal, CHO= 600,21 Kcal (57,1%), PTN= 154,35 Kcal (14,68%), LIP= 296,43 Kcal (28,2%), colesterol total=204 mg/dL, HDL-colesterol= 33 mg/dL, LDL-colesterol= 132 mg/dL, glicemia em jejum= 94mg/dL. Conclusão: A associação do acompanhamento nutricional e a pratica de atividade física regular, compõem importante influência na prevenção da síndrome metabólica, de forma que contribuem para a redução dos fatores de risco para tal comorbidade, tais como: normalização nos níveis glicemicos e perfil lipídico, redução de peso e melhora nos hábitos de vida.

PS-02-198

HABITOS ALIMENTARES DE ATLETAS DE NATAÇÃO DE BLUMENAU/SC

KHARLA JANINNY MEDEIROS; CARLOS ROBERTO DE OLIV NUNES; LUIS FRANCISCO REIS; ANDRESSA PRIM; ANDRESSA KAFER PINHEIRO; CAROLINE PAPPIANI; CINTIA JOSEANE MORETTI; FLAVIA STOLL

Instituição: FURB

Ag.Financiadora: PROPEX - FURB

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A necessidade de ingestão de alimentos e nutrientes na natação praticada por adolescentes é diferenciada por diversas razões entre elas o aumento do gasto energético nos treinamentos e em especial por estarem em fase de crescimento e desenvolvimento. Por outro lado os hábitos alimentares nessa fase da vida são muitas vezes comprometidos pela escolha dos alimentos que podem estar inadequadas para as exigências do esporte e do metabolismo nessa idade. Objetivos: O objetivo desse trabalho foi avaliar os hábitos alimentares de atletas de natação na adolescência da cidade de Blumenau/SC. Metodologia: Foram avaliados 15 atletas de ambos os sexos com idade entre 16 e 20 anos através do recordatório de freqüência alimentar com treinamentos 5 xsem, com duração de 2 horas/dia. Os habitos alimentares foram avaliados no software Dietwin 2.0 para a determinaçao da adequaçao de ingestão de macronutrientes e de alguns micronutrientes diretamente relacionados ao esporte como calcio, ferro, zinco, vitamina A, vitamina C, selenio e sódio, de acordo com as recomendaçoes nutricionais DRIs (2002) e das Diretrizes da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte (2003). Resultados: Os dados demonstram que aproximadamente 80% dos atletas não fazem a ingestão diária recomendada de carboidratos, fibras e micronutrientes. Mais de 50 % ingerem lipídeos acima dos valores recomendados (30% do VCT) sendo representados pelos biscoitos recheados, frituras e doces na alimentação diária. Em relação à ingestão de proteínas, quase na totalidade (93,33%) observou-se adequação de ingestão de acordo com as Recomendações Nutricionais (DRIs, 2000). Quanto aos micronutrientes, pelo fato da reduzida ingestão de frutas, verduras e legumes, constatou-se ingestão abaixo das DRIs para o cálcio, ferro, vitamina C, zinco e vitamina E, o que pode ser considerado preocupante em função do estagio de vida e da necessidade aumentada destes nutrientes no esporte. Em relaçao a ingestao de ferro e sodio, 60% do total de atletas entrevistados consome adequadamente estes micronutrientes devido à boa frequencia de carne bovina na dieta (min. 3 x/sem). Conclusão: A partir dos resultados evidencia-se a necessidade de acompanhamento do estado nutricional dos atletas através de um processo de educação nutricional melhorando desta forma o estado nutricional bem como o desempenho esportivo na natação.

PS-02-199

INGESTÃO DE ENERGIA, MACRONUTRIENTES E FIBRAS DA EQUIPE DE FUTSAL FEMININO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC)

LUANA MELLER MANOSSO; DÉBORA BOTTEGA; MAYARA SCHULZ; ILEANA ARMINDA MOURÃO KAZAPI; ALINE RODRIGUES

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Embora as mulheres brasileiras tenham praticado o futebol no início do século XX, somente no início da década de 80, é que elas ganham maior participação nessa modalidade esportiva: surgem vários times femininos; alguns clubes criam suas equipes; e alguns campeonatos femininos adquirem visibilidade no calendário esportivo nacional. Vários estudos científicos têm demonstrado que uma modificação dietética pode beneficiar o desempenho desportivo, a saúde e trazer mudanças favoráveis na composição corporal de atletas. A ingestão adequada de macronutrientes é de extrema relevância para um ótimo desempenho durante os treinamentos e competições, pois estes, além de fornecerem energia, apresentam outras funções importantes, como: a manutenção da massa magra e estrutura celular, aumento das reservas energéticas, transporte e absorção de nutrientes, entre outras funções essenciais para o bom funcionamento do organismo. Objetivos: Avaliar o consumo de energia, macronutrientes e fibras de uma equipe de futsal feminino. Metodologia: A ingestão alimentar foi avaliada por inquérito Recordatório 24h de três dias. As quantidades dos alimentos ingeridos foram coletadas em medidas caseiras e os nutrientes foram analisados por software AVANUTRI. Para verificar as necessidades de energia e macro nutrientes adotou-se a classificação da diretriz da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte. Já para as fibras, foram utilizadas as recomendações das Dietary references intakes (DRI). Os testes estatísticos foram feitos com auxílio do SPSS, sendo que o valor fixado para nível de significância foi de $p \leq 0,05$. Resultados: Participaram do estudo 15 atletas com idade média de 20,24 anos. Ao se comparar o consumo de energia, macronutientes e fibras com a recomendação observou-se que o consumo de energia e fibra foi bem menor do que a recomendação, diferença esta com significância estatística ($p=0,028$ para energia e $p<0,001$ para fibras). Apesar do consumo elevado de lipídios, e inferior de proteína, não se observou diferença estatística ($p=0,089$ para proteína e $p=0,194$ para lipídio). O consumo de carboidrato foi muito parecido com a recomendação para o mesmo ($p=0,787$). Conclusão: No presente estudo, as atletas da equipe de futsal feminino apresentaram uma dieta hipocalórica, pobre em fibras, com quantidades adequadas de carboidratos, inferiores de proteínas e superiores de lipídios, demonstrando a necessidade de uma reeducação alimentar das atletas.

PS-02-200

PAPEL DA VITAMINA C NO ESTRESSE OXIDATIVO DE NADADORES DE ELITE

MONIKE RIBEIRO GARLIPP-PICCHI; PAULA PAYÃO OVÍDIO; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP

Ag.Financiadora: CAPES

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O exercício físico intenso altera o sistema antioxidante,gerando radicais livres e/ou diminuindo a concentração de antioxidantes. Objetivos: Assim o objetivo é verificar a influência da vitamina C(vitC) na proteção antioxidante durante e após o exercício. Metodologia: A amostra é composta por 13 nadadores de elite(7F/6M), com idades entre 18 e 26 anos, IMC médio 21,8kg/m² e duração média do treino de 19,4h/semana. Os atletas foram submetidos à carga de exercício aguda em 3 fases,controle(GC), dieta rica em vitC(GD) e suplemento de vitC(GS), nas quais amostras de sangue foram colhidas antes, imediatamente após e 24 horas depois do exercício, para determinação bioquímica e do estresse oxidativo. Resultados: Em relação aos parâmetros bioquímicos os atletas apresentam valores normais de glicemia,triglicérides, TGO e TGP.Nas 2 primeiras fases os indivíduos apresentaram valores normais de colesterol total(CT) e LDL-c, porém na 3ª fase 46,1% e 15,4% apresentaram valores acima do normal para CT e LDL-c, respectivamente.Para o HDL-c 23,1% dos atletas apresentaram valores abaixo da recomendação nas 3 fases do estudo.Os níveis de uréia mostraram-se aumentados em 30,7%, em 2 fases,e os valores de creatinina elevados em 6 indivíduos, nas 3 fases.A creatina-quinase(CK) estava dentro da faixa de normalidade para atleta. Quanto ao estresse oxidativo o GC apresentou valores maiores de ácido úrico e TGO nas três coletas, e menores de vitC que os outros grupos. No GD houve diminuição dos níveis de MDA e de FOX em diferentes momentos, e aumento de vitC imediatamente após o exercício e 24 horas depois. No GS os níveis de GSH foram maiores que nos outros grupos. Em nenhuma fase houve aumento significativo de FOX após o exercício, e também não houve diferença de valores de MDA e CK entre os grupos. Conclusão: Assim a natação,de modo agudo, altera vários parâmetros do sistema antioxidante, os quais podem ser modulados quando estes atletas são submetidos a suplementação ou a dieta rica em vitC.

PS-02-201

CORRELAÇÃO ENTRE SINAIS DE DEFICIÊNCIA E CONSUMO DE MICRONUTRIENTES EM ATLETAS AMADORES DE FUTSAL MASCULINO

ANDRESSA MAYARA PEDREZINI; THAIZ MATTOS SUREIRA
Instituição: Universidade do Grande ABC - UniABC
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A prática de atividade esportiva, como o futsal, traz vários benefícios à saúde, porém o excesso pode levar o atleta ao limiar da saúde e da doença se não houver um consumo de energia correspondente ao gasto energético das atividades diárias e do exercício físico. Em jovens atletas este desequilíbrio energético pode levar a uma deficiência de nutrientes, sendo assim, quando a alimentação é insuficiente em termos de energia e, conseqüentemente, em termos de macro e micronutrientes pode levar o organismo a situações de estresse prejudicando de forma importante o desempenho da atividade física. Objetivos: Conhecer os sinais clínicos de deficiência nutricional que acometem os atletas de futsal e relacionar com o consumo de micronutrientes. Metodologia: Estudo transversal, realizado com 31 atletas amadores de futsal, do gênero masculino, com idades entre 15 e 20 anos. Os adolescentes foram submetidos a entrevistas para aplicação da Anamnese Alimentar, contendo questões referentes aos sinais clínicos de deficiência apresentados por estes. A avaliação dietética foi realizada pelo método do Registro Alimentar de dois dias, sendo um dia referente ao período de segunda a sexta e o outro dia correspondente ao período de final de semana, sábado ou domingo. os dados obtidos foram comparados com as DRIs. O enfoque da análise foram os seguintes micronutrientes: vitamina B1, B2, B3, B6, B9, B12, C, cálcio, ferro, zinco, magnésio e selênio. Resultados: No presente estudo as amostras dos adolescentes com idade entre 15 e 18 anos apresentaram deficiência de magnésio, zinco, cálcio, vitamina B9 e vitamina C. Já nos de 19 a 20 anos apresentaram deficiência dos componentes, magnésio, cálcio, selênio, vitamina B9 e vitamina C. Percebe-se que a deficiência dos micronutrientes como o cálcio, magnésio, vitamina B9 e vitamina C foram apresentadas pelos dois grupos de atletas amadores, sendo que a diferença entre as amostras esta na baixa ingestão de zinco, presente nos atletas de 15 a 18 anos, e uma leve deficiência de selênio em relação aos níveis recomendados, entre os atletas de 19 a 20 anos. Os sinais e sintomas mais relatados por estes atletas foi a ansiedade (71%), cansaço/fadiga (67,7%) e agitação (58,1%). Conclusão: Para alguns sinais e sintomas há uma correlação direta com a deficiência dos nutrientes, mas para outros sinais e sintomas não ocorre esta correlação.

PS-02-202

ESTADO DE HIDRATAÇAO DE NADADORES DE BLUMENAU/SC

KHARLA JANINNY MEDEIROS; LUIZ FRANCISCO REIS; ANDRESSA KAFER PINHEIRO; ANDRESSA PRIM; CINTIA JOSEANE MORETTI; FLAVIA STOLL; CAROLINI PAPPIANI; CARLOS ROBERTO DE OLIVEIRA NUNES
Instituição: Fundação Universidade Regional de Blumenau
Ag.Financiadora: PROPEX - FURB
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Na natação, como em outros esportes, a hidratação durante a competição e treinos afeta diretamente no desempenho do atleta. O calor produzido nas atividades esportivas eleva a temperatura corporal o que aumenta a demanda dos mecanismos termorregulatórios para a transferência de calor do organismo para o ambiente, especialmente quando realizadas em ambientes quentes e úmidos. Atividades de média e alta intensidade, especialmente quando associadas à temperaturas ambientais estressantes, podem ocasionar perdas hídricas pela sudorese que, se não forem repostas adequadamente, podem levar à desidratação. A recomendação de ingestão de água é de 250 a 500ml até duas horas antes do exercício. Já durante o mesmo, deve-se ingerir preferencialmente bebidas que contenham carboidrato e eletrólitos como sódio e potássio, na quantidade de 150 a 200ml a cada 15 a 20 minutos. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado de hidratação de nadadores da cidade de Blumenau/SC, durante 2 horas de treino. Metodologia: Foram avaliados 21 nadadores de ambos os sexos (n=8 sexo feminino e n=13 sexo masculino), com idade entre 16 e 22 anos durante uma sessão de treino de natação em periodo de base. Dois avaliadores analisaram a quantidade de água ingerida de todos os atletas, repondo sempre que necessário. A quantidade que restava nas garrafas era diminuída do total de água recebido. Os atletas foram pesados antes e após o treino, com roupa de banho descontado o peso das mesmas. Foram registradas a temperatua ambiente e a Umidade Relativa do Ar nos dias das avaliações sendo respectivamente, 21-30ºC e 43%. Resultados: Os resultados encontrados foram que 42,86% dos atletas ingeriram menos de 500ml de água durantes duas horas de treino. Apenas 2 atletas (9,52%) ingeriram mais de 1000ml de água. Observou-se que 33,33% do total de atletas avaliados apresentaram perda de peso significativa, indicando grau de desidratação (>1%). Nenhum atleta avaliado realizou a reposiçao de carboidrato e eletrolitos durante o treino. Conclusão: A partir dos resultados obtidos é possível concluir que os atletas ingerem uma quantidade inferior de líquidos de acordo com a recomendação para o tempo de treino realizado, assim como a hidratação com carboidratos e eletrólitos está deficiente. Por isso, torna-se importante enfatizar o processo de educação alimentar e nutricional em atletas de nível competitivo para garantir um estado nutricional adequado bem como melhor desempenho esportivo.

PS-02-203

AVALIAÇÃO DA TAXA DE SUDORESE DE MULHERES IDOSAS PRATICANTES DE ALONGAMENTO EM UMA UNIDADE DE SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

LIS MIE MASUZAWA; SUZANA LOPES YASSUNAGA; DÉBORA REGINA PALOS; BRUNA MARINAI BRONZIERI; RENATA FURLAN VIEBIG

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O envelhecimento envolve diversas transformações, como a diminuição de força muscular, amplitude articular e a perda de flexibilidade. O método mais utilizado para o desenvolvimento e/ou manutenção da flexibilidade é o alongamento. Para evitar ou minimizar os feitos do aumento da sudorese em idosos fisicamente ativos, é interessante a aplicação da taxa de sudorese, um instrumento útil para mensurar as perdas hídricas e de eletrólitos durante o exercício. Objetivo: Este estudo procurou avaliar a taxa de sudorese e perda hídrica de idosas, durante uma aula de alongamento, a fim de identificar e avaliar o risco de desidratação deste tipo de atividade física nessa faixa etária. Metodologia: Metodologia: Foram avaliadas freqüentadoras de atividade física direcionado para a terceira idade. As idosas participaram de uma aula habitual de alongamento, com duração de 60 minutos, com temperatura máxima no dia de coleta de 24ºC. A amostra foi composta por 32 mulheres a partir de 60 anos. As participantes foram pesadas imediatamente antes do início do alongamento (Pi), e pesados novamente após a atividade (Pf), utilizando-se uma balança eletrônica. A partir da diferença entre Pi e Pf, foi calculada a porcentagem de perda de peso durante a atividade e a taxa de sudorese. Resultados: A idade média das avaliadas foi de 64,2 +/- 6,2 anos, com peso inicial médio de 63,6 Kg, e peso final médio de 63,3 Kg. A variação de peso médio foi de 31,6g onde 15,7% das idosas não apresentaram % de perda de peso; 9,4% perderam ≥ 1% e; 12,5% chegaram a perder aproximadamente 1%. O percentual de perda de peso médio foi de 0,5% em relação ao Pi. A Taxa de sudorese média foi de 0,5 ml/min, variando de 0,3 a 1,0 ml/min. Conclusão: O comportamento das variáveis estudadas apresentou-se abaixo das taxas medidas em outros estudos, provavelmente devido à diferença de esforços utilizados em cada modalidade e a idade dos indivíduos estudados. Porém, mesmo com temperatura amena, baixa intensidade e curta duração do exercício, 10% das idosas apresentaram perda hídrica maior ou igual a 1%, indicando processo de desidratação. A idade avançada é um risco para a desidratação e menor ingestão voluntária de líquidos, devendo-se orientar os praticantes quanto à hidratação adequada.

PS-03-191

A RELAÇÃO ENTRE O COMPORTAMENTO ALIMENTAR E A INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL DAS ATLETAS DO BASQUETE FEMININO DE UMA CIDADE DO INTERIOR DE SÃO PAULO

THAÍSA QUAGLIO; MARINA GARCIA MANOCHIO; MICHELI BORDONAL GAZOLLA; PRISCILA FUZARO UEHARA; CAMILA MANFREDI SANTOS

Instituição: UNIFRAN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Os transtornos alimentares são síndromes psiquiátricas caracterizadas por alterações do comportamento alimentar, sendo as principais a anorexia e a bulimia nervosas que podem ser desencadeadas por fatores biológicos, psicológicos, sociais e culturais. Como os atletas apresentam uma intensa preocupação com sua saúde e são mais críticos com relação a sua forma física, acabam sendo um grupo de risco para o desenvolvimento desses transtornos. Objetivos: Este trabalho avaliou o estado nutricional de jogadoras de basquete feminino de 14 a 17 anos. Verificou o comportamento destas com relação à alimentação, controle de peso e investigou a auto-avaliação da imagem corporal das mesmas. Metodologia: Para isto foi aplicado o Eating Attitudes Test (EAT-26), o Body Shape Questionnaire (BSQ), as figuras de Silhuetas de Stunkard e o diário alimentar. Resultados: Os resultados obtidos foram: das 12 participantes, 75% das atletas são eutróficas e 25% estão abaixo do peso. Cerca de 25% apresentam distorção leve da imagem corporal e 16,66% apresentam distorção moderada, dado obtido através do teste BSQ. Utilizando as Silhuetas de Stunkard observou-se que 66,7% superestimam o peso, 16,7% possuem insatisfação com relação à magreza, 16,7% estão satisfeitas com o seu peso corporal e segundo o diário alimentar, 100% das participantes não apresentam uma alimentação balanceada e gostariam de modificar este hábito. Conclusão: Conclui-se que apesar deste estudo não ter diagnosticado possíveis casos de TA, foi observado que a maioria das atletas apresentam composição corporal adequada, mas revelam uma distorção da sua imagem corporal, almejando um corpo mais magro, classificando este como perfeito.

PS-03-192

ANÁLISE DO PERFIL DE FUNCIONÁRIOS DE UM GRANDE BANCO BRASILEIRO PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA CORPORATIVO DE ATIVIDADE FÍSICA

VANESSA DE CASTRO GOMES; MAÍRA FRANZINI MAGRI; MARIANA DELEGA DE SOUZA; VERÔNICA EUCLYDES COLOVATI; RENATA FURLAN VIEBIG

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O sedentarismo associado à alimentação inadequada compromete a qualidade de vida. O serviço oferecido por academias de ginástica auxilia na melhora do estilo de vida e na prevenção principalmente de doenças crônico-degenerativas. Hoje, São Paulo concentra o maior número de academias de ginástica do Brasil e América Latina, sendo seus freqüentadores informados sobre atividade física e nutrição. Objetivos: Analisar o perfil de funcionários bancários participantes de um programa corporativo de atividade física em academias pertencentes a uma grande rede brasileira. Metodologia: Foram estudados 349 funcionários de um banco nacional, de ambos os gêneros, praticantes de atividade física em academias situadas em três unidades do banco, na cidade de São Paulo. Foram coletadas informações sobre os participantes entre janeiro e maio de 2009, sendo: gênero, idade, freqüência semanal de treino e período, Índice de Massa Corporal (IMC) e percentual de gordura corporal, por bioimpedância perna-a-perna. Este projeto faz parte de estudo maior aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário São Camilo sob o protocolo de nº 047/05. Resultados: A maioria da amostra era composta por homens (52%), sendo que na unidade 3 destacou-se o gênero feminino (57%, n =95). A faixa etária predominante foi a de 20 a 29 anos e estes indivíduos treinavam com a freqüência de três vezes por semana (69%), especialmente no período noturno (37%). A maioria dos indivíduos estavam eutróficos com relação ao IMC (56%), nas três unidades avaliadas. Sendo que 44% dos participantes apresentaram excesso de peso. No entanto, a maioria dos funcionários, tanto homens quanto mulheres, apresentou percentuais de gordura acima do recomendado (72%). Conclusão: Os funcionários estudados parecem estar preocupados com sua qualidade de vida, uma vez que aderiram a um programa corporativo de atividade física, sendo que a maioria treina com freqüência semanal e mantém um peso corporal adequado. Porém, a dieta destes indivíduos deve ser avaliada, para que inadequações que possam estar refletidas na alta prevalência de excesso de gordura corporal possam ser identificadas.

PS-03-193

ATUAÇÃO DOS INSTRUTORES DE MUSCULAÇÃO DE ACADEMIAS DE CRICIÚMA (SC) NA ORIENTAÇÃO SOBRE O USO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

RAFAEL COMIN BIF; ADRIANA SOARES LOBO

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O uso de suplementos alimentares com o objetivo de melhorar o desempenho esportivo ou a composição corporal é cada vez maior entre os praticantes de exercícios físicos, especialmente em academias de musculação. Muitas vezes o uso de suplementos é orientado por instrutores de musculação, cuja formação não parece ser adequada nem os habilita para tal prática. Objetivos: O presente estudo descreveu a atuação dos instrutores de musculação de academias do município de Criciúma (SC) na orientação nutricional e uso de suplementos alimentares para seus alunos. Metodologia: Participaram do estudo 30 instrutores (70% do sexo masculino e 30% feminino) que se predispuseram como voluntários ao estudo de dez academias selecionadas aleatoriamente. O instrumento utilizado foi um questionário composto por 24 questões acerca da formação profissional, realização de cursos na área de nutrição, orientação do uso de suplementos e conhecimentos sobre nutrição. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva. Resultados: Observou-se que a maior parte dos instrutores (66,7%) possui formação em educação física, sendo que 43,3% são especialistas. A maioria (56,6%) cursou alguma disciplina de nutrição em sua formação e 63,3% já participaram de cursos, palestras, debates ou seminários na área de nutrição esportiva. A maior parte dos instrutores afirma ser frequentemente questionada sobre alimentação (80%) e suplementação (76,7%); sendo que 73,3% respondem, de acordo com seus conhecimentos, quando questionados. A maioria (90,1%) não indica ou prescreve dieta a seus alunos, apesar de 43% já terem indicado o uso de suplementos. Os professores apresentaram conhecimento insatisfatório em algumas questões acerca do tema nutrição e suplementação, destacando-se as questões sobre a melhor dieta para emagrecimento (50% relataram, equivocadamente, que uma dieta rica em proteínas e pobre em carboidratos é a melhor para um indivíduo que deseja emagrecer e que o consumo de carboidratos a noite engorda). Conclusão: Os resultados demonstram a necessidade de um aprimoramento contínuo na área de nutrição esportiva, haja vista a freqüência com que são questionados acerca destes assuntos. Também é pertinente salientar que a orientação alimentar e sobre o uso de suplementos alimentares deve ser feita por profissionais habilitados para tal, ou seja, o nutricionista.

PS-03-194

CONSUMO ALIMENTAR DA EQUIPE DE FUTSAL FEMININO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC): MICRONUTRIENTES E ANTIOXIDANTES

MAYARA SCHULZ; DÉBORA BOTTEGA; LUANA MELLER MANOSSO; ILEANA ARMINDA MOURÃO KAZAPI; ALINE RODRIGUES

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Apesar da pouca divulgação, as mulheres têm tido participação no futebol brasileiro. A alimentação de um atleta é diferenciada dos demais indivíduos em função do gasto energético elevado e da maior necessidade de nutrientes. A prática do exercício físico leva a um aumento do consumo de oxigênio, resultando na formação de radicais livres, que podem contribuir para danos tissulares e celulares, prejudicando o desempenho de atletas. Para prevenir os efeitos causados pelo estresse oxidativo, o organismo possui vários mecanismos de defesa antioxidante. Nestes mecanismos, vários micronutrientes desempenham papel importante. Além disso, é importante o consumo adequado de ferro e cálcio por atletas do sexo feminino, já que o cálcio está envolvido na formação e manutenção óssea e o ferro em baixo nível pode causar fadiga e anemia. Objetivos: Avaliar o perfil dietético de micronutrientes e antioxidantes das atletas de uma equipe de futsal feminino. Metodologia: A ingestão alimentar foi verificada por inquérito Recordatório 24h de três dias. As quantidades dos alimentos ingeridos foram coletadas em medidas caseiras e os nutrientes foram analisados pelo software AVANutri. Para verificar as necessidades de cálcio, ferro, zinco, betacaroteno, vitamina C e vitamina E adotou-se a classificação das Dietary Reference Intakes (DRIs). Na análise estatística usou-se o software SPSS, sendo que o valor fixado para nível de significância foi de $p \leq 0,05$. Resultados: Participaram do estudo as 15 atletas da equipe, sendo a idade média de 20,24 anos. Ao se comparar a ingestão dos micronutrientes e antioxidantes com a recomendação observou-se que o consumo de cálcio, ferro e vitamina E ficou abaixo do recomendado, entretanto significância estatística ocorreu somente para cálcio ($p<0,001$) e ferro($p<0,001$), apesar da adequação de vitamina E ficar em 75,93%. O contrário ocorreu com a vitamina C que apresentou ingestão acima das recomendações (adequação de 164,77%), contudo sem significância estatística. Conclusão: Os resultados indicam que os atletas devem ser mais bem orientados sobre a importância de uma dieta adequada para a saúde e para o desempenho esportivo.

PS-03-195

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E DIETÉTICA DE GINASTAS OLÍMPICAS FEMININAS

THAIZ MATTOS SUREIRA; OLGA MARIA SILVÉRIO AMANCIO

Instituição: Universidade Federal do Estado de São Paulo - EPM

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Na ginástica olímpica as atletas iniciam o treinamento cada vez mais cedo, os quais são muito extenuantes e requerem da ginasta força, velocidade, graça e estética. Este esporte demanda um percentual de gordura muito baixo, a fim de maximizar a força do peso corporal. Muitas vezes, o baixo peso corporal é relacionado com melhor performance, mas acima de tudo a ingestão adequada de alimentos é importante para o crescimento e treinamento físico, uma vez que o gasto energético deste esporte é elevado. Objetivos: Avaliar a influência da prática de Ginástica Olímpica sobre o estado nutricional em atletas femininas. Metodologia: Estudo transversal, realizado com 43 atletas de ginástica olímpica, do gênero feminino, com idade entre 6 e 16 anos e o grupo controle foi composto por 40 meninas que não praticavam nenhum esporte. A avaliação dietética foi realizada por meio do registro alimentar de sete dias, os dados obtidos foram comparados com as DRIs. O gasto energético foi avaliado segundo os critérios de Bouchard. Avaliou-se o IMC e percentual de gordura corporal das participantes. Para a avaliação do estádio de desenvolvimento puberal foram utilizadas as pranchas de Tanner pelo método de autoavaliação. Resultados: Avaliando os resultados tanto do IMC, que não descrimina tecido muscular e tecido adiposo, quanto o percentual de gordura foram estatisticamente menores nas atletas do que nas controles, P= 0,009 e P<0,001, respectivamente, perfil este necessário para uma ginasta. Com relação à maturação sexual verificou-se que as atletas estavam em desenvolvimento puberal mais tardio em relação às controles, 48,8% em M1P1, em relação ao grupo controle, 52,5% em M2P2. Este resultado foi confirmado pela presença de menarca em 12/43 atletas (27,9%) e em 20/40 controles (50%). O atraso na maturação sexual apresentado pelas atletas é apontando como de origem multifatorial. Observou-se gasto maior que o consumo energético por parte das atletas (P<0,001) e o inverso por parte das controles (P<0,001). Comparando-se os dois grupos, o gasto energético foi maior (P= 0,001) e o consumo energético menor (P= 0,002) em atletas. Confirmando balanço energético negativo. O consumo de macronutrientes, avaliado em g/Kg peso/dia, mostrou que no grupo de atletas há uma baixa ingestão de carboidratos por 15/20 e alta ingestão de proteína por 11/20. Conclusão: Em ginastas olímpicas, o padrão alimentar influencia as características antropométricas e a prática de ginástica olímpica influencia negativamente o padrão alimentar.

PS-03-196

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR (MACRONUTRIENTES) E DO PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ATLETAS ADOLESCENTES SUBDIVIDIDOS EM TRÊS CATEGORIAS DO REMO EM CLUBES DO RIO DE JANEIRO.

PAULA DE OLIVEIRA DART; MARIANA FERNANDES COSTA; PAULA DA SILVA MACHADO; ANDREZA FRAUCHES; FERNANDA AMORIM

Instituição: UFF

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O remo é um esporte praticado em várias categorias. Na adolescência, ocorre importante crescimento e maturação e conseqüente alteração das necessidades nutricionais, que associadas a um esporte devem ser acompanhadas para assegurar adequado condicionamento físico. Objetivos: Traçar o perfil antropométrico e consumo alimentar de atletas adolescentes, subdividos em três categorias de base do remo. Metodologia: Foram estudados 38 adolescentes de 14 a 18 anos, nas categorias: infantil (14 a 15 anos, n=13), junior B (16 anos, n=13) e junior A (17 a 18 anos, n=12). Os atletas pertenciam a três grandes clubes do Rio de Janeiro (Botafogo, Flamengo e Vasco). A ntropometria envolveu medidas de massa corporal (MC), índice de massa corporal (IMC), estatura, dobras cutâneas e perímetros. A densidade corporal foi calculada através da equação Forsyth & Sinnig 1973, indicada para atletas de todas as modalidades esportivas do sexo masculino entre 14 e 19 anos. Este protocolo utiliza as medidas de dobras cutâneas: subescapular (DCSB), abdominal (DCA), triciptal (DCT) e axilar média (DCAM). O percentual de gordura corporal (GC) foi obtido através da equação de Siri segundo gênero e faixa etária. A partir da obtenção da MC e GC, foi estimado o total de massa magra do atleta. O perfil dietético foi avaliado com recordatório alimentar de 24 horas. Avaliou-se o tempo de treinamento entre os grupos (em horas) e o gasto energético total (GET) em 24 horas. Os dados foram analisados através do software AVANUTRI®. Resultados: A MC e IMC mostraram-se menores na categoria infantil quando comparados aos demais grupos (-13% e -12%, p<0,01), sem diferenças na estatura. O GC foi menor somente no grupo infantil quando comparado ao junior B (-42%, p<0,03). A massa muscular só foi diferente entre infantil e junior A (-11%, p<0,03). Não houve diferença no GET e nem no tempo de treinamento, entre os grupos. O consumo dietético mostrou um alto teor de proteína (>3g/kg/dia; 15 a 18% do GET) em todos os grupos e sem diferença estatística entre eles. O mesmo padrão foi observado para os demais macronutrientes (carboidrato 49 a 52% do GET; lipídio 31 a 32% do GET). Conclusão: O consumo alimentar mostrou um elevado consumo protéico em g/kg, em todos os grupos estudados, porém dentro do adequado na proporcionalidade em relação ao GET. O mesmo ocorre com os demais macronutrientes. Contudo, tais achados sugerem a indicação de ações de planejamento nutricional. Os grupos junior A e B mostram-se nutricional e antropometricamente similares.

PS-03-197

NÍVEL DE CONHECIMENTO NUTRICIONAL DE INTEGRANTES DO PROGRAMA ACADEMIA DA CIDADE

BRUNA ZAVARIZE REIS; DAYANNE COSTA; DIVA ALIETE SANTOS VIEIRA; JAMILLE OLIVEIRA COSTA; PRYSCILLA DRYELLEN SOUZA TEIXEIRA; RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO

Instituição: Universidade Federal de Sergipe

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A avaliação do conhecimento sobre nutrição apresenta-se cada vez mais importante em função dos diferentes estudos que relacionam a alimentação com a prevenção e o tratamento de diversas patologias. Muitas intervenções centradas na educação nutricional têm sido conduzidas com o intuito de aumentar o conhecimento nutricional e, conseqüentemente, melhorar os hábitos alimentares. Isso se torna ainda mais importante quando a população é praticante regular de atividade física, uma vez que uma alimentação adequada é necessária para suprir a demanda energética requerida pelo exercício. Objetivos: Verificar o nível de conhecimento nutricional que usuárias do programa da Academia da Cidade de Aracaju/SE. Metodologia: O estudo é do tipo transversal e contou com uma amostra de 79 mulheres usuárias do programa Academia da Cidade, todas < 60 anos de idade e que possuíam no mínimo 150 minutos de atividade física moderada por semana. Para avaliação do conhecimento nutricional foi utilizado a Escala de Conhecimento Nutricional adaptada e validada para população brasileira. Foi aplicado o teste exato de Fisher para verificação de associação entre o nível de conhecimento nutricional com o IMC e escolaridade. Resultados: As mulheres avaliadas apresentaram uma nota média de 9,1 pontos, com desvio-pradrão de 1,9 pontos. Apenas 9% foram classificadas com baixo conhecimento, enquanto que 71% como conhecimento moderado e 20% das usuárias apresentaram alto conhecimento em nutrição. Não foi encontrada nenhuma associação significativa em relação à classificação do IMC (eutrofia, sobrepeso e obesidade) e nível de escolaridade. Conclusão: Os resultados obtidos sugerem que ações de educação nutricional devem ser priorizadas a fim de aumentar o acesso da população a informações básicas sobre alimentação e a sua relação com a prevenção de doenças.

PS-03-198

AVALIAÇÃO DO ESTADO DE HIDRATAÇÃO DE ATLETAS AMADORES DE DIVERSAS MODALIDADES UTILIZANDO A BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA.

LUCIA DE FÁTIMA DELBONE; THAIZ MATTOS SUREIRA

Instituição: Universidade do Grande ABC - UniABC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A maioria dos atletas e técnicos sabe que a desidratação faz o desempenho cair, porém, tal conhecimento nem sempre conduz a comportamentos destinados a evitar este risco. Objetivos: Avaliar comparativamente o estado de hidratação, entre atletas, utilizando a Bioimpedância Elétrica, e correlacionar com o percentual de gordura e massa magra. Metodologia: Estudo transversal, aprovado pelo comitê de ética, com 60 atletas do gênero masculino, sendo 15 de cada modalidade: Natação, Futsal, Atletismo e Judô, com idade de 11 á 23 anos. Para a coleta de dados, os atletas foram submetidos a Bioimpedância elétrica. Resultados: Verificamos que há diferença significante ($P < 0,001$) em relação ao percentual de hidratação das modalidades, e que o Atletismo (57,45 ± 9,09) e o Judô (57,05 ± 5,19) estão com percentuais adequados de hidratação, contudo, a Natação (51,16 ± 4,30) e o Futsal (52,33 ± 4,40) apresentaram um percentual próximo ao limite mínimo referido como normal, de 50 á 65. Com relação ao percentual de Gordura e Massa Magra, não houve diferença estatística entre as modalidades ($P=0,788$) e ($P=0,418$), respectivamente. Os atletas do Futsal (21,35 ± 4,05) são os que possuem maior percentual de gordura corporal, seguidos do Atletismo (20,39 ± 10,31), Judô (19,17 ± 6,93) e a Natação (18,79 ± 7,92). O Futsal apresentou o menor percentual de Massa Magra (78,65 ± 4,05) e um dos mais altos percentuais de gordura corporal (21,35 ± 4,05), entretanto esta modalidade não exige um baixo percentual de gordura corporal e sim, boa condição cardiorrespiratória e habilidade. Já no caso da Natação, esses atletas apresentaram o menor percentual de gordura corporal (18,79 ± 7,92), e o maior de Massa Magra (81,58 ± 8,44), devendo ser a modalidade com o melhor estado de hidratação, porém, apresentou a menor taxa, certamente tal resultado tem razões ligadas às características do treino e consumo de líquidos durante este. O Atletismo apresentou um dos maiores percentuais de gordura corporal (20,39 ± 10,31) e o menor percentual de Massa Magra (70,23 ± 10,56), e o Judô, foi a segunda modalidade com o menor percentual de gordura corporal (19,17 ± 6,93) e consequente maior percentual de Massa Magra (80,83 ± 6,93). Conclusão: Concluímos, que não deve ser considerado apenas o perfil físico desses atletas para avaliar o percentual de hidratação, além desses parâmetros, as características individuais das modalidades e o habito de hidratação, influenciam diretamente o estado de hidratação.

PS-03-199

QUAL A RELAÇÃO ENTRE O IMC, CC E O EXERCÍCIO FÍSICO?

DIANA QUITÉRIA CABRAL FERREIRA; ALINE PRISCILA ANSELMO SILVA; LUANA MACEDO

Instituição: UFRN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A atividade física é reconhecida como um dos instrumentos mais eficazes de promoção da saúde, pois desempenha um papel importante na prevenção de doenças e na melhoria da capacidade funcional do organismo humano. Para determinar e monitorar a saúde e o condicionamento físico a avaliação antropométrica é geralmente realizada. Nesta avaliação observa-se os parâmetros de estado nutricional e de distribuição de gordura corporal, como o Índice de massa corporal (IMC) e Circunferência da cintura (CC), respectivamente. Objetivos: O objetivo do trabalho foi identificar perfis relacionando dados antropométricos e a prática de exercício físico. Metodologia: A população da pesquisa foi composta 51 funcionários de uma indústria têxtil, sendo 25 homens e 26 mulheres, com idades médias de 35 ± 6,8 anos e 36 ± 3,2 anos, respectivamente. Foi realizada a avaliação antropométrica por meio da mensuração do peso corporal e estatura, para cálculo do IMC e a CC, e também foi verificada a pratica de exercício físico por meio de um questionário. Na análise estatística, utilizamos o teste Análise de Correspondência, que resulta na representação gráfica das relações multidimensionais das distâncias $\chi 2$ entre as categorias das variáveis estudadas. Resultados: Como resultado a associação entre o IMC e o exercício físico revelou que a maior parte das mulheres que praticavam exercício físico apresenta-se eutróficas, enquanto as que não faziam exercício se distribuíram entre Obesidade Grau I e o Sobrepeso. Já os homens, independente da prática de exercício, estão distribuídos entre o estado nutricional de sobrepeso e eutrofia. De acordo com a CC, foi observado que homens e mulheres que praticavam exercício físico possuíam risco elevado para complicações metabólicas relacionadas a obesidade, enquanto os que não possuíam a prática de exercícios regulares estavam com risco muito elevado para complicações metabólicas. Em geral, quando utilizamos o IMC, verificamos que a atividade física pode estar associada a um estado nutricional adequado. Já a medida da CC indica que os pacientes, independente da prática de exercício, possuíam riscos de desenvolver problemas metabólicos relacionados a obesidade. Conclusão: Concluímos que, a prática de exercício físico apresenta maior efeito quando utilizamos o parâmetro IMC e que a identificação de perfis, através da análise de correspondência, pode ser uma ferramenta importante para comparar os diferentes parâmetros de avaliação e garantir uma melhor caracterização dos pacientes.

PS-03-200

COMPARAÇÃO DO IMC E DOBRAS CUTÂNEAS DE MULHERES FISICAMENTE ATIVAS PASSOS - MG

JUSSARA DE CASTRO ALMEIDA; TALITA SILVA NEVES; MÁRCIA ELIZABETE DOS SANTOS; MARIANA SANTOS SILVEIRA; JULIANA OLIVEIRA BARBOSA

Instituição: Faculdade de Nutrição de Passos - FESP/UEMG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A avaliação da composição corporal permite que sejam identificados riscos á saúde e que sejam monitoradas as modificações nessa composição que ocorrem nas diferentes faixas etárias. A avaliação antropométrica é fundamental para o estabelecimento de condutas nutricionais, clínicas e de prescrição de exames físicos objetivando a garantia de um estado de saúde adequado. São discutidas as limitações e possíveis aplicações do índice de massa corporal (IMC), que apesar de não representar a composição corporal de indivíduos, a facilidade de sua mensuração e a grande disponibilidade de dados de massa corporal e estatura parecem ser motivos. As dobras cutâneas tem se mostrado bastante úteis para estimar o percentual de gordura corporal de indivíduos e vem sendo largamente empregadas em situações clínicas e em pesquisas populacionais. Objetivos: Avaliar através do Índice de Massa Corporal (IMC) e Dobras Cutâneas (DC) 25 mulheres fisicamente ativas de uma academia privada na cidade de Passos - MG. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal com amostragem por conveniência. Participaram do estudo somente as mulheres fisicamente ativas que procuraram o serviço de nutrição no período de fevereiro a maio de 2009 e que consentiram a utilização dos dados de sua avaliação antropométrica. Os dados de IMC foram coletados e classificados de acordo com os padrões da Organização Mundial de Saúde (OMS 2008). Para as dobras cutâneas utilizou-se o protocolo de Faulkner 2007. Resultados: Com relação ao IMC as participantes foram classificadas como sendo 44% eutróficas, 20% sobrepeso e 36% obesas. De acordo com as dobras cutâneas nenhuma das participantes apresentou percentual de gordura normal segundo Faulkner. Entretanto, das mulheres consideradas eutróficas pelo IMC, 63% apresentaram percentual de gordura acima do esperado. Conclusão: Percebe-se que mesmo apresentando IMC considerado normal a maioria apresentou percentual de gordura elevado. Dessa forma deve-se levar em conta o percentual de gordura e não o IMC.

PS-03-201

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E NUTRICIONAL DE JOGADORAS DE VÔLEI

KAROLINA FERREIRA BRACCIALLI; PRISCILA FUZARO UEHARA; MARINA GARCIA MANOCHIO; CLÁUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA

Instituição: UNIFRAN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A associação da prática de exercícios físicos e comportamento dietético adequado promovem adaptações morfológicas, ou seja, alterações sofridas pelos diferentes componentes corporais cuja resposta é a diminuição da quantidade de gordura e/ou aumento da massa muscular. As dietas de inanição e/ou reduzidas em carboidratos ocasionam deficiências protéicas e consequente perda de tecido muscular, além da depleção das reservas de glicogênio. Objetivos: O presente estudo objetivou associar a ingestão calórica total, ingestão protéica, glicídica e lipídica, com os parâmetros antropométricos de jogadoras de vôlei. Metodologia: Foram avaliadas seis jogadoras de vôlei, com idade entre 17 e 20 anos; para a avaliação do perfil nutricional das atletas, foram utilizados dois métodos, o recordatório alimentar de 24 horas e o diário alimentar de dois dias da semana, sendo um deles feito no fim de semana; foram calculadas as médias da ingestão calórica total, bem como da ingestão glicídica, protéica e lipídica; a quantificação dos nutrientes foi obtida através do programa DietPro 4.0. Para a avaliação antropométrica foram aferidas as medidas de peso, altura e dobras biciptal, triciptal, subescapular e suprailíaca, seguidas dos devidos cálculos para a estimativa de massa muscular e gordura corporal. Resultados: As seis participantes (100%) apresentaram-se eutróficas, porém com a porcentagem de gordura corporal acima da recomendada para a idade; cinco jogadoras (83,3%) encontravam-se com a massa muscular na normalidade e uma (16,6%) com leve depleção; em relação à alimentação, duas participantes (33,3%) apresentaram excesso de carboidratos (66,02% e 63,5% do VCT) e uma delas (16,6%) apresentou carência do nutriente (48,35% do VCT); duas (33,3%) apresentaram excedentes em relação aos lipídios (31,13% e 32,64% do VCT), e duas (33,3%) com restrição (22,22% e 22,88% do VCT); três jogadoras (50%) apresentaram excesso de proteínas (16,75%, 18,96% e 20,52% do VCT). Conclusão: A nutrição ocupa o papel mais importante como fator isolado no desempenho físico de um atleta, portanto é necessário um tratamento individualizado capaz de atender as necessidades nutricionais, tendo uma adequação não só energética, mas também à recomendação de macro e micronutrientes.

PS-03-202

CONHECIMENTO NUTRICIONAL EM ATLETAS COMPETITIVOS DE DIFERENTES MODALIDADES DE UM CLUBE DA CIDADE DE SÃO PAULO.

LAÍS FOLHA PECCIA; CLAUDIA HARUMI NAKAMURA; BRUNA LOPARDO; LUCIANA ROSSI

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Introdução: Diferentes estudos têm mostrado associação entre o conhecimento nutricional e melhores atitudes para o consumo de alimentos. O uso de questionário validado para a população de atletas mostra-se aplicável para detecção de diferenças entre grupos diversos. Objetivos: Objetivo: avaliar o conhecimento nutricional de atletas competitivos em diferentes modalidades e verificar possíveis associações ao conhecimento nutricional. Metodologia: Metodologia: Foi aplicado um questionário com dados pessoais, prática esportiva e conhecimento nutricional validado, em 50 atletas das modalidades de vôlei, jiu-jitsu, bocha, tiro com arco. Foram utilizados peso e altura auto-referisoas para formnulação do Índice de Massa Cosporal (IMC). Foi realizado o teste de diferença de médias para detectar diferenças no conhecimento nutricional. As associações foram testadas pelo teste de coeficiente de correlação quando a variável associável eram contínuas e o teste de diferença de médias quando a variável associável era categórica. Foram considerados significativos valores de $p < 0,05$. Resultados: Resultados: De forma geral os atletas tiveram conhecimento moderado (56%). A modalidade do tiro com arco obteve a maior freqüência de baixo conhecimento nutricional (25%) e o ju-jitsu obteve a maior freqüência de alto conhecimento (37,5%), Não houve diferença significativa entre a média de conhecimento nutricional por categorias em relação à média geral da amostra ($p > 0.05$). Foi apresentada correlação não-significativa entre o conhecimento e gênero ($p=0,68$), idade ($p=0,66$), anos de treino ($p=0,31$), tempo de treino por semana ($p=0,29$) e IMC ($p=0,38$). Conclusão: Conclusão: Embora o uso deste questionário deja eficaz para mensurar o conhecimento nutricional entre os atletas, não foi possível diferenciar os grupos por meio da aplicação do questionário. sugere-se a formulação de um questionário adaptado para mesurar o conhecimento nutricional direcionado para populações diversas, sobretudo as que envolvam atletas e que após a verifcação da efetividade do questionário ele possa ser validado.

PS-04-188

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E DO PESO CORPORAL DE JOGADORES DE FUTEBOL PROFISSIONAL

GABRIEL CAIRO NUNES; CAROLINA FRANSOLIN

Instituição: Centro Universitário de Araraquara UNIARA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A nutrição e o treinamento são aspectos fundamentais para que o jogador de futebol tenha um bom desempenho. A alimentação adequada constitui o alicerce para o desempenho físico; proporciona tanto o combustível para o trabalho biológico quanto as substancias químicas para extrair e utilizar a energia potencial contida nesse combustível. O futebol é uma modalidade de esporte com exercícios intermitentes de intensidade variável. Aproximadamente, 88% de uma partida de futebol envolvem atividades aeróbias e, os 12% restantes, atividades anaeróbias de alta intensidade. Por essa razão verificar o peso corporal, classificar o IMC e avaliar o consumo calórico, glicídio, protéico e lipídico dos jogadores são de extrema importância. Objetivos: Avaliar o consumo alimentar e o peso corporal dos atletas pertencentes a uma equipe de jogadores de futebol. Metodologia: No presente trabalho foram avaliados 25 jogadores de uma equipe profissional de futebol com media de idade de 22,8±2,9 anos e para a quantificação do consumo alimentar foi utilizado o recordatório de 24 horas. Resultados: Apesar da eutrofia encontrada no trabalho a dieta consumida por estes atletas não abrange as reais necessidades imposta pela modalidade esportiva. O consumo glicídio estava abaixo do recomendado (6,15 g/kg de peso dia), a proteína estava acima do recomendado (2,2g/kg de peso dia). A priori, o consumo calórico estava dentro do recomendado, devido a elevada ingestão lipídica (38%) encontrada na pesquisa. Conclusão: A nutrição voltada papa o esporte tem como missão orientar e/ou corrigir o comportamento alimentar dos atletas e conscientizá-los de que uma alimentação balanceada permite o sucesso e obtenção dos resultados. Por essa razão verificar o peso corporal, classificar o IMC e avaliar o consumo calórico, glicídio, protéico e lipídico dos jogadores futebol são de extrema importância.

PS-04-189

CARACTERIZAÇÃO DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO E USO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS ESPORTIVO

JOSIANE RODRIGUES MELO; ERIKA ALESSANDRA MELO COSTA

Instituição: FARN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O uso de suplementos não é bem quantificado e pouca informação está publicada na literatura. O consumo de suplementos é realizada indiscriminadamente, sem uma orientação de um profissional competente. Objetivos: Caracterizar uma amostra de 150 praticantes de atividade física (musculação) e analisar a presença do uso de suplementos nutricionais. Metodologia: Para coleta dos dados foi aplicado um questionário com perguntas referentes às variáveis, gênero, idade, uso de suplementos nutricionais e a prescrição do suplemento. Resultados: Na amostra dos 150 entrevistados, 38 (25,3%) fazem uso de algum tipo de suplemento. Destes, 24 (63,1%) são do sexo masculino na faixa etária entre os 20-29 anos (46,1%) e 14 (36,9%) são do sexo feminino na faixa etária entre 20-29 anos (43%). O uso de suplementos por indicação foi equivalente, em relação ao profissional nutricionista e pela auto-indicação, (28,9% - cada). O consumo do suplemento teve como objetivo aumentar a hipertrofia para 35 entrevistados (92,1%). Conclusão: O uso de suplementos é significante no grupo analisado, especialmente no gênero masculino. Percebe-se a necessidade de esclarecimento sobre as conseqüências do uso indiscriminado desses produtos bem como a real necessidade de regulamentações mais rigorosas para comercialização dos mesmos, não no que diz respeito a sua prescrição como também no que diz respeito a sua eficiência e segurança.

PS-04-190

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E NUTRICIONAL DE GESTANTES PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA

KAROLINA FERREIRA BRACCIALLI; LUDIMILA GUILHERME SILVEIRA; NATÁLIA PESSINI PINTO; ANA ELISA GOMES NOGUEIRA; MARINA GARCIA MANOCHIO; LUCIANA MOREIRA MOTTA

Instituição: UNIFRAN

Ag.Financiadora: 0409/0063431/9

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O estado nutricional de uma gestante leva a uma competição e limitação da disponibilidade de nutrientes entre a mãe e o feto, interferindo diretamente no desenvolvimento fetal. O estado nutricional pré-gestacional, idade, número de filhos, raça, condição sócio-econômica, uso de drogas, atividade física e fatores psicossociais são características que podem interferir no ganho de peso da gestante. Esses fatores também podem causar complicações como desnutrição, obesidade, anemia, hipertensão, diabetes e cardiopatias. A prática de exercícios físicos reduz o estresse cardíaco, previne-se tromboses e varizes, além de diminuir o risco de diabetes gestacional. Objetivos: Avaliar o perfil antropométrico e determinar a distribuição de macronutrientes na dieta de gestantes praticantes de atividade física de uma universidade do interior de São Paulo. Metodologia: A amostra foi composta por gestantes com idade entre 28 a 32 anos. A avaliação antropométrica foi determinada através de peso e estatura, para calcular o índice de massa corporal (IMC) pré-gestacional e avaliar o estado nutricional da gestante, realizado no 2º trimestre de gestação. Os dados nutricionais foram obtidos através de inquérito alimentar. Os dados do padrão alimentar foram inseridos no Software Diet Pro 4.0 para determinação da distribuição dos macronutrientes da dieta. Resultados: Das gestantes estudadas, 50% apresentaram IMC pré-gestacional em sobrepeso. O IMC por semana gestacional mostrou que 50% estavam com índice adequado, 25% com sobrepeso e 25% com obesidade grau I. Em relação à distribuição de macronutrientes na dieta, 75% apresentaram dieta hiperglicídica e normoproteíca e 50% apresentaram dieta normolípidica. Conclusão: O acúmulo excessivo de gordura durante a gestação, confere maiores riscos obstétricos às gestantes obesas, contudo a prática de atividade física, associada à alimentação pode gerar resultados satisfatórios melhorando a qualidade de vida e auxiliando durante o parto. A prática educativa voltada para a melhoria do estado nutricional materno, como dieta balanceada em macro e micronutrientes e mudanças nos hábitos alimentares, gera impacto positivo, minimizando os fatores de risco como diabetes gestacional, hipertensão e obesidade.

PS-04-191

AVALIAÇÃO DO PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DO CONSUMO ALIMENTAR DE PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA.

VIVIANE FERREIRA ZANIRATI; JULIANA MORAIS AMARAL D ALMEIDA; ANA MARIA MIRANDA D ARAÚJO; CRISTIANE BRAGA FERREIRA; ROBERTA RIBEIRO SILVA; MÁRCIA REGINA PEREIRA MONTEIRO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Diversos estudos demonstram que a prática de atividade física orientada associada à alimentação adequada contribui para uma melhor qualidade de vida. Objetivos: Avaliar o perfil antropométrico e o consumo alimentar de praticantes de atividade física. Metodologia: Estudo realizado com praticantes de uma modalidade de atividade física oferecida pela Escola de Educação Física de uma universidade pública. Os dados demográficos foram coletados por meio de um questionário padronizado. A avaliação do perfil antropométrico foi feita por meio da aferição de peso, altura, circunferência da cintura (CC) e pregas cutâneas. O consumo alimentar foi analisado por meio do recordatório 24h, conforme o número de porções dos grupos alimentares, baseando-se na recomendação proposta pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (2005). Resultados: Participaram do estudo 115 adultos, sendo 91,3% do sexo feminino, com média de idade de 31,3±11,7 anos. A maioria dos indivíduos (65,2%) foram classificados pelo Índice de Massa Corporal (IMC) como eutróficos, entretanto foi verificada ocorrência considerável de excesso de peso, de 28,5% para as mulheres e 70,0% para os homens, com diferenças significativas entre os sexos ($p<0,001$). Em relação à CC, 82,0% das mulheres e 50,0% dos homens não apresentaram risco de desenvolver complicações associadas à obesidade ($p=0,004$). Considerando a classificação obtida a partir do percentual de gordura, verificou-se que 46,6% das mulheres e 60,0% dos homens apresentaram risco de desenvolver doenças associadas à obesidade ($p= 0,724$). Quanto ao consumo dos alimentos pertencentes ao grupo dos cereais, das leguminosas e ao das carnes e ovos, a maioria da população apresentou consumo conforme o proposto, sendo de 49,1% para os dois primeiros grupos e 71,9% para o último. Entretanto, o consumo dos grupos dos leites e derivados, das hortaliças e das frutas mostrou-se abaixo do proposto pela maioria dos indivíduos (76,3%, 91,2% e 69,3%, respectivamente). Quanto ao grupo dos açúcares, 48,2% da população apresentou consumo acima do recomendado, enquanto para óleos e gorduras, 54,4% dos indivíduos apresentaram consumo adequado. Destaca-se que não houve diferenças significativas entre os sexos para o consumo de nenhum dos grupos alimentares. Conclusão: É necessário haver intervenções nutricionais visando a adequação do consumo alimentar para a prática de atividade física, otimizando o desempenho e promovendo maior qualidade de vida para os praticantes.

PS-04-192

CONSUMO ALIMENTAR E ANTROPOMETRIA EM JOGADORES DE RUGBY

ERIKA ALESSANDRA MELO COSTA; CÉLIO CHAVES COSTA; ANA LUIZA MORAIS PINHEIRO

Instituição: FARN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O rugby é um esporte que exige níveis de condicionamento, características e composição corporal distintas entre os atletas. A avaliação nutricional permite diagnosticar as necessidades nutricionais. Objetivos: Analisar o consumo alimentar e a antropometria (altura, peso e IMC) de 9 atletas masculinos de rugby. Metodologia: Para análise do consumo alimentar, o recordatório de 24h foi utilisado nesta pesquisa para a estimativa do consumo energético (calorias e macronutrientes). A coleta da massa corporal foi realizada através de uma balança digital da marca Filizola com escala em 0,1 kg. A estatura foi coletada pelo estadiômetro da própria balança, constituído por escala métrica com escala em 1 mm. O IMC foi calculado pela divisão da massa corporal em quilogramas pelo quadrado da estatura em metros. Resultados: Através da média realizada do consumo alimentar entre os atletas, encontrou-se o consumo de 2338Kcal de energia. Os carboidratos participaram com 1281Kcal (57,3%), as proteínas com 381Kcal (15,3%) e os lipídios com 675Kcal (27,4%). A média da massa corpórea entre os atletas foi de 95,5Kg e de estatura 181cm, sendo o IMC de 29,07 (sobrepeso). Conclusão: Observa-se que a distribuição dos macronutrientes estão de acordo (em percentual) com o preconizado pela OMS (1989). Contudo, observa-se que o IMC diagnostica um sobrepeso. Devido a poucos parâmetros, não é recomendado concluir que este grupo de atletas encontra-se em sobrepeso, pois o IMC apresenta uma limitação sobre a massa corporal (a não distribuição da gordura corporal), podendo gerar um resultado falso. Sugere-se um novo estudo com mais parâmetros antropométricos para o fechamento do diagnóstico nutricional.

PS-04-193

COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO

GIDYENNE CHRISTINE BANDE SILVA; VERA LÚCIA XAVIER PINTO

Instituição: Centro Universitário de Volta Redonda - UNIFOA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O exercício físico tem se tornado sinônimo de saúde e qualidade de vida. Uma modalidade que tem crescido em número de adeptos é a musculação, também conhecida como ‘‘treinamento de força’’, ‘‘treinamento com pesos’’ ou ‘‘treinamento com cargas’’. De acordo com a literatura, as pessoas que participam de um programa de treinamento de força esperam que este produza alguns benefícios, tais como aumento de força e do tamanho dos músculos, melhor desempenho esportivo e diminuição da gordura do corpo. Um programa bem planejado e executado de forma consistente, com uma alimentação adequada, pode produzir todos estes benefícios (FLECK e KRAEMER, 1999). Falar em alimentação é falar sobre comportamento alimentar que é um dos fatores condicionantes mais próximos do estado nutricional de um indivíduo e corresponde não apenas aos chamados hábitos alimentares, como também a todas as práticas relativas à alimentação, como seleção, aquisição, conservação, preparo e consumo efetivo dos alimentos (MOTA e BOGG, 1988). O conhecimento dos fatores que causam impacto no comportamento alimentar de praticantes de musculação é essencial para que os profissionais de nutrição possam desenvolver estratégias de educação nutricional realmente eficazes. Objetivos: Avaliar o comportamento alimentar de praticantes de musculação. Metodologia: A pesquisa realizada foi qualitativa, descritiva e transversal. A amostra foi composta por 10 praticantes de musculação. O instrumento de pesquisa foi a entrevista não diretiva, sendo realizado analise de conteúdo dos dados. Resultados: Foram registradas as seguintes condutas entre os praticantes de musculação: reconhecem que necessitam mudar alguns aspectos de seu comportamento alimentar; apresentam definição subjetiva e com pouca clareza sobre alimentação saudável; a principal fonte de informação sobre alimentação e nutrição são as revistas; os usuários de suplementos nutricionais geralmente são orientados por pessoas ou profissionais não habilitados para tal conduta; e poucos buscam orientação de um nutricionista. Conclusão: Foram constatadas condutas alimentares inadequadas, provavelmente por deficiência de conhecimentos em nutrição e falta de uma orientação adequada. É necessário um maior investimento em educação nutricional voltada para praticantes de musculação.

PS-04-194

PERFIL DOS PRATICANTES DE EXERCÍCIOS FÍSICOS ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA

BRUNO LUIZ DA SILVA PIERI; ADRIANA SOARES LOBO; ROSANGELE PAVAN SALVARO; RENATA NAREL BÚRIGO PEREIRA; ANGELINA DE SALES AGOSTINHO MIGUEL; LUCIANA BARBOSA

Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC)

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A boa nutrição pode fornecer aos praticantes de exercícios físicos e atletas os nutrientes necessários para otimizar o desempenho esportivo, garantir uma rápida recuperação e favorecer a aquisição de uma composição corporal favorável. Assim sendo, muitos indivíduos têm procurado orientação nutricional com vistas a alcançar seus objetivos. Objetivos: Esse trabalho teve como propósito descrever o perfil de adultos praticantes de exercícios físicos atendidos em um ambulatório de nutrição esportiva de uma instituição de ensino superior do município de Criciúma (SC). Metodologia: As atividades desenvolvidas no ambulatório fazem parte de um programa de extensão desenvolvido desde novembro de 2008 pelo curso de Nutrição da instituição visando prestar atendimento nutricional individual e em grupos a praticantes de exercícios físicos e atletas da região. Foram coletados dados dos prontuários dos indivíduos atendidos entre fevereiro e maio de 2009 e analisados o Índice de Massa Corporal (IMC), percentual de gordura corporal (%GC) obtido por bioimpedância, objetivos da consulta, modalidade esportiva e uso de suplementos. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva. Resultados: Dos 41 indivíduos que fizeram parte da amostra, 17 eram mulheres (26,8+7,5 anos) e 24 eram homens (29,8±9,5 anos). Os valores médios de IMC e %GC foram, respectivamente, de 22,2+2,98 Kg/m2 e 22,8+7,6% para as mulheres e 25,48+3,25 Kg/m2 e 17,2+4,5% para os homens. Observou-se que 68,3% dos avaliados apresentavam eutrofia de acordo com o IMC, 26,8% sobrepeso e 4,8% obesidade. Valores acima dos padrões de referência para %GC (23% para mulheres e 15% para homens) foram encontrados em 36,6% dos avaliados. O principal objetivo relatado pelas mulheres que procuraram o programa foi emagrecimento (52,9%), enquanto que para os homens foi o de hipertrofia muscular (37,5%). As modalidades esportivas praticadas eram musculação, ciclismo, atletismo, futebol, natação, jiu-jitsu e triatlo. Verificou-se que 26,8% dos avaliados utilizavam algum tipo de suplemento, sendo esta prática mais comum entre os homens. Os suplementos mais consumidos pelas mulheres foram os hiperprotéicos e entre os homens os repositores energéticos. Conclusão: Apesar de se tratar de indivíduos fisicamente ativos, muitos apresentaram %GC elevados. Os principais motivos para procura do nutricionista estão relacionados a questões. Os resultados do presente estudo evidenciam a necessidade da orientação alimentar para melhora do desempenho e da manutenção da saúde.

PS-04-195

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ÓLEO E INGESTÃO HÍDRICA DIÁRIA EM PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA.

JUSSARA DE CASTRO ALMEIDA; KAMILA LIMA; SIMARA APARECIDA VILEL MASSOLI

Instituição: Faculdade de Nutrição de Passos - FESP/UEMG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Responsável por muitas atividades importantes do organismo, a água é um dos principais componentes do sangue, ajuda no transporte do oxigênio, nutrientes e hormônios, protege e hidrata os tecidos corporais, atua na eliminação de toxinas por meio da urina e suor, regula a temperatura corporal e auxilia na função intestinal. Em quantidades insuficientes, ocorre um desequilíbrio no organismo e o sistema natural de limpeza e desintoxicação fica prejudicado o que contribui para o aparecimento de patologias. Em condições normais é preciso cerca de 35ml/Kg de peso/dia para um indivíduo adulto. Os óleos vegetais são ésteres de glicerina insolúveis em água, ricos em ácidos graxos insaturados e poliinsaturados. Mas devido ao fato do óleo conter duas vezes mais calorias por grama do que as proteínas e carboidratos ele pode contribuir para um ganho de peso e aumentar o risco de doenças cardiovasculares. Objetivos: Verificar o consumo de óleo e água por mulheres praticantes de atividade física. Metodologia: Foram selecionadas, de forma aleatória, 26 mulheres praticantes de atividade física que procuraram o atendimento nutricional em uma academia no período de fevereiro a maio de 2009. Utilizou-se como instrumento de coleta de dados a anamnese alimentar. Após a coleta realizou-se a estatística descritiva dos dados. Resultados: Verificou-se 88,4% das mulheres consomem quantidade elevada de óleo e 92,3% não ingerem uma quantidade de água considerada suficiente para a manutenção das atividades orgânicas. Conclusão: Verificou-se uma ingestão inadequada de óleo e água pela maioria das participantes e o atendimento nutricional é de suma importância para corrigir o excesso de óleo da alimentação e adequar a ingestão de água propiciando assim uma melhora na saúde e qualidade de vida dos indivíduos.

PS-04-196

INGESTÃO PROTÉICA DE PRATICANTES DE EXERCÍCIOS FÍSICOS ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA

RENATA NAREL BÚRIGO PEREIRA; BRUNO LUIZ DA SILVA PIERI; ROSANGELE PAVAN SALVARO; ANGELINA DE SALES AGOSTINHO MIGUEL; ADRIANA SOARES LOBO

Instituição: UNESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As necessidades protéicas de um atleta são maiores do que as de um sedentário em função do reparo de lesões nas fibras musculares induzidas pelo exercício, além do uso de uma pequena quantidade como fonte de energia durante a atividade e o ganho de massa muscular. Em contrapartida, o consumo protéico acima das necessidades não traz benefícios ergogênicos nem promove ganho de massa muscular adicional. No entanto, alguns estudos revelaram um consumo protéico excessivo entre atletas e praticantes de exercícios físicos. Objetivos: Esse trabalho objetivou avaliar a ingestão protéica de praticantes de exercícios físicos atendidos em um ambulatório de nutrição esportiva de uma instituição de ensino superior de Criciúma (SC). Metodologia: As atividades desenvolvidas no ambulatório fazem parte de um programa de extensão desenvolvido pelo curso de Nutrição da instituição visando prestar atendimento nutricional individual e em grupos a praticantes de exercícios físicos e atletas da região. Participaram do estudo 41 adultos (17 mulheres e 24 homens) com média de 28,5 (+8,8) anos de idade de diferentes modalidades esportivas. Os dados do consumo protéico em percentual do valor calórico total (%VCT) e em gramas por quilograma de peso corporal e da ingestão calórica total (IC) foram obtidos da análise dos recordatórios de 24 horas presentes nos prontuários dos indivíduos atendidos entre fevereiro e maio de 2009. Utilizou-se o software DietWin Profissional. Os resultados foram comparados às recomendações da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte (SBME) de 2003. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva. Resultados: Os valores de ingestão protéica em relação ao %VCT variaram de 8,2 a 29,2%, com média de 16+4,6% entre as mulheres e 16,6+3,1% entre os homens. O consumo protéico variou de 0,6 a 2,6g/kg de peso corporal, com média de 1,2+0,5g/Kg entre as mulheres e 1,34+0,5g/Kg entre os homens. Apesar dos valores médios se mostrarem adequados em relação à recomendação (1,2 a 1,8 g/Kg), 17,1% dos avaliados apresentaram consumo inferior e 43,9% apresentaram valores superiores à recomendação. A IC média foi de 2305+888Kcal. Conclusão: Os resultados revelam um consumo excessivo em relação ao %VCT. O consumo em g/Kg também se mostrou inadequado para a maior parte dos avaliados. Cabe destacar que os valores de IC foram baixos para alguns indivíduos, o que influencia na ingestão protéica. Os resultados evidenciam a necessidade de orientação nutricional para corrigir a ingestão protéica dessa população.

PS-04-197

RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE FÍSICA E PESO, ESTATURA E IMC DE ESCOLARES DE 7 A 10 ANOS

SÍLVIA RAFAELA MASCARENHAS FREAZA; CAROLINA DUMIT SEWELL; FERNANDO ADAMI; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG; DENISE PIMENTEL BERGAMASCHI

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A atividade física tem papel importante no anabolismo dos tecidos, no crescimento físico, quando esta está presente observa-se crescimento infantil adequado, sendo a estimulação mecânica necessária para o crescimento de ossos longos. Existe controvérsia, entretanto, quanto ao efeito da atividade física intensa sobre o crescimento estatural. Objetivos: Investigar a relação entre nível de atividade física e características antropométricas. Metodologia: Estudo de corte transversal realizado em uma escola da rede pública estadual, envolvendo 88 crianças de 1ª à 4ª série, com idade entre 7 e 10 anos. Foram mensurados o peso (kg) e a estatura (cm); calculado o Índice de Massa Corporal (IMC). O nível de atividade física foi aferido pelas variáveis: tempo em atividade física (min) (TAF) e em atividades sedentárias (min) (TAS) obtidas por meio da aplicação do questionário Lista de Atividades Físicas – LAF que afere atividade física moderada e intensa. Utiliza-se o coeficiente de correlação de Spearman para investigar a relação entre as variáveis. Resultados: Foi observado que menos de 45% dos escolares passam 90 min ou mais do seu dia em atividade física e que 60% ou mais despendem diariamente pelo menos 60 min em atividades sedentárias. Não se observou correlação estatística entre IMC e TAF; entre peso ou IMC e TAS. Foi encontrada, entretanto, correlação estatística positiva entre TAF e estatura ($r=0,23$; $p=0,048$) e entre peso e TAF ($r=0,245$; $p=0,036$). Conclusão: Crianças mais altas e mais pesadas parecem despender mais tempo em atividade física. Os achados indicam necessidade de explorar mais o assunto investigando a temporalidade na relação observada. É possível que a atividade física tenha contribuído para a maior altura.

PS-04-198

AVALIAÇÃO DA INGESTÃO PROTÉICA E DO BALANÇO NITROGENADO EM UNIVERSITÁRIOS PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO EM RIBEIRÃO PRETO.

MARCELA FURLAM DANIEL; CASSIANO MERUSSI NEIVA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A preocupação dos freqüentadores de academia em buscar uma nutrição ideal e adequada ao tipo de treino está cada vez maior. A falta de conhecimento, a influência dos treinadores e da mídia e os hábitos alimentares inadequados são os principais fatores que levam a adotar um comportamento alimentar incapaz de atingir os objetivos e utilizar suplementos nutricionais. Objetivos: Este estudo teve como objetivo avaliar de forma quali-quantitativa a ingestão protéico-calórica e o balanço nitrogenado em universitários praticantes de musculação na cidade de Ribeirão Preto-SP. Metodologia: Foram analisados 11 universitários, entre 18 e 30 anos, praticantes de musculação da cidade de Ribeirão Preto-SP, sendo seis do sexo feminino e cinco do sexo masculino. A metodologia para obtenção de dados nesta pesquisa consistiu em utilizar um registro alimentar, e as informações obtidas foram analisadas juntamente com o cálculo do balanço nitrogenado que foi feito através da coleta de urina 24horas dos participantes. Resultados: Analisando os resultados obtidos observamos que a ingestão protéica dos sujeitos que utilizam suplementos protéicos está acima do recomendado para indivíduos que visam a hipertrofia muscular. O balanço nitrogenado de indivíduos que fazem o uso desse suplemento é relativamente superior ao de indivíduos que não consomem nenhum tipo de suplemento de proteína.Isso se dá pela alta ingestão de proteína e pela falta de conhecimento dos universitários praticantes de musculação, que não procuram orientações quanto ao uso desses suplementos, utilizando-os por conta própria. Conclusão: A alimentação e nutrição do esportista são fundamentais para seu rendimento atlético. Além disso, o que o atleta necessita para se alimentar bem é se conscientizar da importância da orientação dietética para obtenção de uma real aptidão física e mental.

PS-04-199

HÁBITOS ALIMENTARES DE PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA DE UMA ACADEMIA DE GINÁSTICA DE CRICIÚMA, SC.

DEBORA GREGORIO PULCENIO

Instituição: UNESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A nutrição pode ajudar a prevenir lesões, intensificar a recuperação do exercício, auxiliar na manutenção do peso corporal, otimizar o desempenho físico e melhorar a saúde de modo geral. Assim sendo, obtendo conselhos nutricionais esportivos seguros e saudáveis os atletas ou praticantes de atividade física podem maximizar seu potencial atlético. Objetivos: Analisar os hábitos alimentares dos praticantes de atividade física de uma academia de ginástica de Criciúma, SC. Metodologia: A amostra foi composta por 50 freqüentadores (38 mulheres e 12 homens) entre 20 e 59 anos. Foram utilizados na coleta de dados recordatório 24h, um questionário de freqüência alimentar e um sócio-econômico e avaliação antropométrica. Utilizaram-se recomendações nutricionais das DRI (2005) e WHO/FAO (2003). A NET dos praticantes de atividade física foi calculada com as fórmulas propostas por FAO/WHO/UNU (1985). Resultados: Em comparação aos os valores de VET encontrados nos recordatórios 24h e os valores calculados de NET, todos os freqüentadores da academia tiveram sua ingestão energética inferior ao adequado. Os valores medianos de carboidrato, proteína e lipídio, de ambos os sexos, encontraram-se adequados de acordo com DRI. Os valores de carboidrato e lipídio, de ambos os sexos, apresentaram-se adequados. Porém, o valor de proteína, também de ambos os sexos, encontrou-se elevado de acordo a WHO/FAO. A maior freqüência de consumo de salada crua, salada cozida, frutas, feijão e leite ou iogurte, relatadas deu-se em todos os dias com 64%, 38%, 64%, 44% e 82%, respectivamente. Já a freqüência de consumo de batatas e salgados fritos, hambúrguer e embutidos, biscoito salgados ou salgadinhos de pacote, biscoitos doces ou recheados, doces, balas e chocolates, teve maior porcentagem como não consumidos na semana, com 66%, 60%, 50%, 46% e 34%, respectivamente. O IMC médio das mulheres foi de 23,29 kg/m² (± 3,11) e dos homens de 22,73 kg/m² (± 3,35), portanto ambos classificados como eutróficos. O ensino médio completo teve como maior variável da escolaridade com 44%; 80% dos praticantes possuem moradia própria e 92% das moradias sendo de alvenaria. A maior renda familiar encontra-se ente 7 e 10 salários mínimos com 26%. Conclusão: É importante analisar os hábitos alimentares de praticantes de atividade física, a fim de identificar se as ingestões de nutrientes encontram-se adequadas. Caso contrário, uma intervenção nutricional deverá ser feita.

Temas Livres
Apresentação Pôster Simples

Nutrigenômica

PS-04-200

PS-04-200

INGESTÃO DIETÉTICA DE NUTRIENTES RELACIONADOS À ESTABILIDADE GENÔMICA E À PROTEÇÃO AO CÂNCER EM ADOLESCENTES: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

JOSIANE STELUTI; CAROLINA MARIANO FERRAZ; REGINA MARA FISBERG; CHESTER LUIZ GALVÃO CESAR; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O câncer está entre as principais causas de mortalidade e incapacidade no mundo, sendo sua etiologia relacionada com mutações genéticas e aberrações cromossômicas. O papel de determinadas vitaminas e minerais vem sendo evidenciado como importante fator na estabilidade genômica, portanto, com atuação na proteção ao câncer. Objetivos: Investigar, em adolescentes, a ingestão dietética de micronutrientes relacionados à estabilidade genômica: vitaminas C, D, E, B6, B12, folato e cálcio. Metodologia: Estudo transversal conduzido com adolescentes, faixa etária de 14 a 19 anos, ambos os sexos, que participaram do inquérito dietético do estudo ISA-Capital, de base populacional, no município de São Paulo. O consumo alimentar foi avaliado por meio da aplicação do Recordatório 24 horas (R24h). Os dados obtidos nos R24h foram transformados em energia e nutrientes pelo programa Nutrition Data System for Research. As análises estatísticas foram realizadas no STATA® (Data Analysis and Statistical Software) versão 10.0. Nível de significância de 5% foi considerado para o teste Shapiro-Wilk de aderência à normalidade e teste Mann-Whitney de comparação de médias de consumo entre os sexos. Resultados: Participaram do estudo 273 adolescentes, sendo 140 (51,3%) do sexo masculino. As médias e desvios-padrão da ingestão dos nutrientes estudados foram: vitamina C no sexo masculino e feminino, 74,3(dp 88,8)mg e 136,6(dp 681,5)mg, respectivamente; vitamina D, 4,0 (dp 8,7)µg e 3,7(dp 10,3)µg; vitamina E, 5,9(dp 3,5)mg e 5,0(dp 3,17)mg; vitamina B6, 1,6(dp 1,0)mg e 1,26(dp 0,9)mg; vitamina B12, 4,7(dp 3,8)µg e 3,7(dp 5,8)µg; folato, 578,3(dp 318,65)µg e 463,1(dp 239,9)µg; e cálcio, 701,1 (dp 564,4)mg e 625,4(dp 524,60)mg. Na comparação entre médias, os meninos apresentaram maior consumo de vitamina E, B6, B12 e folato do que as meninas ($p<0,01$). Conclusão: Tendo em vista que o câncer é uma doença com história natural prolongada, o conhecimento acerca da ingestão de nutrientes com papel chave na sua prevenção já na fases iniciais da vida, como a adolescência, pode auxiliar na elaboração de políticas públicas de alimentação e nutrição.

Temas Livres
Apresentação Pôster Simples

Outras Áreas da Nutrição

PS-02-204 a PS-02-215
PS-03-203 a PS-03-216
PS-04-201 a PS-04-214

PS-02-204

ASSOCIAÇÃO POSITIVA ENTRE A MASSA MUSCULAR E AS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE HDL-C

MAURO MASSAO TAKAHASHI; ERICK PRADO DE OLIVEIRA; RODRIGO MINORU MANDA; KATIA CRISTINA PORTER MCLELLAN; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: Depto de Saúde Pública, FMB/ UNESP Botucatu

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As dislipidemias apresentam relação com o risco cardíaco e, dentre as anormalidades lipidêmicas, a baixa concentração de HDL-c tem correlação inversa com o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Assim como nas dislipidemias, o excesso de peso também é um importante fator de risco para eventos cardíacos, que representa a maior causa de morbidade e mortalidade nos países desenvolvidos e em desenvolvimento. Estudos têm demonstrado associação entre alterações na lipidemia e composição corporal e, em especial, a massa muscular parece apresentar associação positiva com o HDL-c. Objetivos: Investigar a probabilidade (razão de chance) de associação entre a composição corporal (circunferência abdominal (CA), percentual de gordura (%GC) e índice de massa muscular (IMM)) e a dislipidemia. Metodologia: A população foi representada por 466 indivíduos adultos acima de 35 anos (54,6 ± 9,7 anos), 134 homens e 332 mulheres, IMC 28,8 ± 5,0 kg/m², participantes de programa de mudança do estilo de vida, nos anos de 2002 a 2007. A avaliação antropométrica e da composição corporal (peso, altura, CA, % GC, IMC, e IMM), e a dosagem de lipídeos séricos (colesterol total, nHDL-c, HDL-c, e triglicerídeos) foram realizadas com todos os indivíduos estudados. Foi realizada a razão de chance (RC) entre valores normais da composição corporal e dislipidemia com ajustes para sexo, idade e IMC, considerando como significativo o Intervalo de confiança de 95% e $p<0,05$. Resultados: Os homens apresentaram maior prevalência alterações trigliceridêmicas (62,1%) comparado com as mulheres (38,2%) ($p<0,001$), bem como alterações nas concentrações séricas de nHDL-c (32,1% versus 22,4%) ($p<0,05$). Os indivíduos mais velhos apresentavam maiores prevalências de alteração nas concentrações séricas de colesterol ($p<0,001$) e de HDL-c ($p<0,05$). O IMC e a circunferência abdominal estiveram relacionados as alterações nas concentrações de HDL-c, TG e nHDL-c. Os indivíduos que apresentam alterações lipidêmicas têm maior IMM, com exceção das concentrações de HDL-c. A análise de regressão confirmou que os indivíduos com IMM adequado têm RC de 0,525 (IC 95%; 0,332-0,830) ($p<0,05$) de apresentarem alterações no HDL-c. A CA e %GC não apresentaram associação com a dislipidemia ($p>0,05$). Conclusão: Os indivíduos com valores normais para IMM apresentaram efeito protetor contra possíveis alterações no HDL-c.

PS-02-205

AVALIAÇÃO DOS NÍVEIS DE MDA, VITAMINA E, RETINOL E HOMOCISTEÍNA EM PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO ANTES E APÓS A NUTRIÇÃO PARENTERAL

RAQUEL ALVES SANTOS; LÍVIA M SIMÕES-AMBRÓSIO; CATARINA SATIE TAKAHASHI; HELIO VANNUCCHI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Síndrome do Intestino Curto (SIC) é uma patologia de etiologia congênita ou não, caracterizada pela perda significativa da capacidade de digestão e absorção de nutrientes. Diante desse quadro, os pacientes com SIC apresentam um estado de desnutrição severa e necessitam, na grande maioria dos casos, de internações periódicas para tratamento com nutrição parenteral (NP) que representa um fator chave no tratamento dos pacientes com essa doença. Objetivos: O presente trabalho teve por objetivos avaliar os níveis de MDA, vitamina E, retinol e homocisteína (HCy) em pacientes com SIC antes e após a NP. Metodologia: O plasma para a análise bioquímica foi obtido a partir de amostras de sangue coletadas de 4 pacientes com SIC antes de receberem a NP e 5 dias após o tratamento. O MDA foi obtido pela metodologia de Buege & Aust (1978) (determinação de substâncias reativas ao ácido tiobabitúrico-TBARS). As concentrações plasmáticas das vitaminas E (alfa-tocoferol) e A (retinol), foram determinadas por HPLC e a HCy foi medida pelo ensaio quimioluminescente que utiliza o kit IMMULITE®. Resultados: Não houve diferenças estatisticamente significativas entre os níveis de MDA antes e após a NP (0,7 nmol/mL e 0,8 nmol/mL, respectivamente, $p>0,05$), no entanto, os níveis de E e A aumentaram de modo significativo após a NP (vitamina E→ antes: 8,9 µmol/L; depois: 11,3 µmol/L; vitamina A→ antes: 0,77 µmol/L; depois: 1,09 µmol/L) ($p<0,05$). Os níveis de HCy aumentaram de 4,7 µmol/L para 5,4 µmol/L após a NP, mas esse aumento não foi estatisticamente significativo ($p<0,05$). Conclusão: Os resultados preliminares aqui apresentados indicam que a NP é efetiva na modulação dos níveis plasmáticos de nutrientes como vitaminas E e A, mas não é capaz de modular outros marcadores como MDA e HCy.

PS-02-206

AVALIAÇÃO DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM PRÉ-ESCOLARES NUMA ESCOLA EM NATAL-RN

MARCELLE CARRILHO ALECR PACHÊCO; BIANCA ARNOUD RODRIGUES

Instituição: FARN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Educação Nutricional realizada com crianças é uma importante ferramenta para instituir hábitos alimentares saudáveis. Considerando que na literatura há poucas experiências documentadas de atividades de educação nutricional realizadas com o público infantil, considerou-se pertinente desenvolver um estudo afim de conhecer formas do envolvimento em atividades de educação nutricional. Objetivos: Avaliar o envolvimento de crianças nas atividades educativas relacionadas com alimentação e nutrição. Metodologia: As atividades educativas foram aplicadas numa escola particular de ensino fundamental. O universo amostral foi constituído de 10 crianças na faixa etária de 5 à 6 anos. Realizou-se 7 atividades. Adotou-se como instrumento de coleta de dados a Escala de Envolvimento da Criança, que por sua vez foi traduzida e adaptada da escala original The Leuven Involvement Sacle for Young Children (LIS-YC). Essa escala é constituída de dois componentes: (1) lista de indicadores/sinais característicos de um comportamento de envolvimento, (2) níveis de envolvimento numa escala de 5 pontos. A lista de indicadores/sinais nessa pesquisa compreendeu a variável concentração, complexidade e criatividade, persistência, precisão, reação ao estímulo, comentários verbais positivos e satisfação. O preenchimento correspondeu a um "X" para o sinal mínimo e "XX" para o sinal máximo. A lista de envolvimento correspondeu a 5 níveis distribuídos desde a ausência de atividade até à atividade intensa mantida. Resultados: No Jogo das Calorias e na Pintando os Alimentos, 50% das crianças apresentaram nível 5, o que corresponde ao envolvimento máximo. A Pirâmide dos Alimentos, teve os níveis 3 e 5 como os mais expressivos correspondendo a 37,5% cada. A Gordura Oculta, obteve 50% das crianças no nível 4 (atividade com momentos intensos); já a atividade de Encenação de Fantoches e Sinal dos Alimentos concentraram 62,5% no nível de envolvimento 3 e 4 respectivamente. No Jogo da Memória, 42,85% dos participantes apresentaram nível 5 de envolvimento. Conclusão: Constatou-se que as atividades que requisitaram colagem, recortes e pinturas interessaram mais as crianças. Foi observado também que atividades que se caracterizaram pela competitividade resultaram em um expressivo envolvimento. Diante do exposto, sugere-se que quanto mais elevado for o grau de envolvimento das crianças nas atividades de educação nutricional, maior será a probabilidade de aprendizado com vista à formação de hábitos alimentares saudáveis.

PS-02-207

FATORES DE RISCO PARA DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES FREQUENTADORES DE ACADEMIAS DE GINÁSTICA DE RIBEIRÃO PRETO

DIANA CÂNDIDA LACERDA MOTA; TELMA MARIA BRAGA COSTA; MARIA FERNANDA LAUS; SEBASTIÃO DE SOUSA ALMEIDA; RITA DE CÁSSIA MARGARIDO MOREIRA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Transtornos Alimentares (TA) são doenças que acarretam alterações no comportamento alimentar, como a Anorexia Nervosa (AN) e a Bulimia Nervosa (BN). Estas são resultantes da distorção da Imagem Corporal (IC), medo intenso de ganhar peso, alterações no comportamento alimentar e prática excessiva de atividade física. Na adolescência, a preocupação desmedida com a aparência pode levar o adolescente ao uso de técnicas inadequadas de perda de peso, como a prática excessiva de exercícios físicos, fator de risco para o desenvolvimento de TA. O local de escolha para a prática de exercícios por indivíduos sem vínculos profissionais com o esporte é a academia de ginástica. Objetivos: O objetivo deste estudo foi verificar a presença de fatores de risco para desenvolvimento de TA em 100 adolescentes (52 meninos e 48 meninas) frequentadores de academias de ginástica (idade: 14-18 anos). Metodologia: Foram aplicados: Questionário sobre a Imagem Corporal (BSQ); Escala de Figuras de Silhuetas (EFS); Escala de Dedicação ao Exercício (EDE); antropometria para diagnóstico do estado nutricional (EN). A ANOVA de três fatores e o teste de Newman Kewls ($p<0,05$) foram utilizados para análise dos dados. Resultados: Setenta e quatro por cento (n=74) dos sujeitos apresentaram eutrofia. Segundo os dados do BSQ, as meninas apresentaram grau significativamente maior de distorção da IC em relação aos meninos. Na EFS, meninos e meninas apresentaram insatisfação com a IC, independentemente do EN. No entanto, os meninos eutróficos apresentaram diferença com sua IC quando comparados aos sujeitos dos grupos de sobrepeso e obesidade, de ambos os sexos, talvez refletindo um desejo de aumentar a massa muscular. Na distorção da IC (EFS), todos os sujeitos a apresentaram, porém, o grupo com sobrepeso obteve maior distorção em relação a todos os demais grupos. O EDE mostrou que todos os sujeitos realizavam prática excessiva de exercícios físicos, independentemente do sexo e do EN. Meninos e meninas com grau excessivo de dedicação ao exercício apresentaram maior distorção da IC. Conclusão: Em geral, as meninas apresentaram maiores índices de distorção e insatisfação com a IC em relação aos meninos. O fator grau de dedicação ao exercício também está relacionado, independentemente do sexo, à distorção da IC. Sugere-se que fatores de riscos estão presentes nos adolescentes estudados, supondo-se que a insatisfação e a distorção da IC os estejam levando à busca do "corpo ideal", provavelmente através da prática excessiva de exercícios físicos.

PS-02-208

COMPOSIÇÃO DE MACRONUTRIENTES DO LEITE MATERNO DE NUTRIZES ADOLESCENTES SUPLEMENTADAS COM MICRONUTRIENTES

KALLYNE BOLOGNINI PEREIRA; ANDRÉ MANOEL CORREIA-SANTOS; CAMILA BARROS DA SILVEIRA; LILIANA PEDRUZZI; VILMA BLONDET AZEREDO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O leite humano representa o primeiro alimento para a maioria dos recém-nascidos, sendo fonte principal de todos os nutrientes requeridos pelas funções biológicas para a promoção do crescimento e desenvolvimento durante os primeiros meses de vida. Apesar do grande número de mães adolescentes observado mundialmente, os estudos sobre o comportamento da adolescente em relação ao aleitamento materno e sobre a composição do seu leite são ainda bastante conflitantes. E, portanto, é de suma importância estudos como esse, que avaliam a composição do leite de nutrizes adolescentes visando uma abordagem nutricional mais direcionada a esse grupo. Objetivos: Avaliar a influência da suplementação de micronutrientes sobre a composição de macronutrientes no leite materno de nutrizes adolescentes. Metodologia: Este é um estudo longitudinal, aleatorizado, com duração de 60 dias com nutrizes adolescentes (n= 14; 16,1 ± 1,3 anos) atendidas em Unidades Públicas de Saúde. Foram coletadas amostras de leite materno (10-20ml) por extração manual, em diferentes semanas pós-parto (SPP) (8 SPP, 12 SPP e 16 SPP). A gordura, lactose e proteína do leite materno foram analisados segundo as metodologias descritas por Lucas et al (1678), Dubois et al (1956) e Lowry et al (1951), respectivamente. Os dados são apresentados como média e desvio padrão, para comparação das médias ao longo do estudo foi utilizada Anova Two Way e o teste de Tukey como pós-teste, considerando o nível de significância de 5%. Resultados: A concentração média (g/dL) de proteína (8SPP: 2,36±1,19; 12SPP: 1,96±0,64 e 16SPP: 1,74±0,48) e lactose (8SPP: 8,26 ± 1,6; 12SPP: 8,20±1,54 e 16SPP: 8,10 ±1,92) apresentaram-se acima das recomendações nutricionais para o lactente (IOM, 2002). Apesar da redução aparente, não foi observada alteração significativa na composição dos macronutrientes nas diferentes SPP estudadas. Entretanto, a gordura do leite (8SPP: 4,54±2,51; 12SPP: 4,27±1,67 e 16SPP: 3,02±0,94) ficou um pouco abaixo das recomendações na 16SPP, ocasionando uma redução de 16,81% no conteúdo calórico da 8SPP (83,34kcal/100mL) para a 16SPP (66,54kcal/100mL), não atendendo totalmente às recomendações de energia para o lactente neste período. Conclusão: Estes resultados sugerem que a suplementação de micronutrientes não influência a composição de macronutrientes no leite materno e que maior atenção deve ser dada à concentração de gordura do leite materno das nutrizes adolescentes, ao longo da lactação, principalmente por esta ser o veículo das vitaminas lipossolúveis.

PS-02-209

AVALIAÇÃO QUANTITATIVA DAS PROPAGANDAS VEICULADAS NA TELEVISÃO BRASILEIRA DURANTE A PROGRAMAÇÃO INFANTIL

ANA PAULA FIORETI; AMANDA CARLA FERNANDES

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As prevalências de sobrepeso e obesidade vêm aumentando progressivamente a nível mundial, atingindo todas as faixas etárias, inclusive as crianças, o que a torna um dos maiores problemas de saúde pública. No Brasil, o problema não é diferente, entretanto, dados atualizados ainda são escassos. A Pesquisa sobre Padrões de Vida mostrou que, em 1997, a prevalência de obesidade era de 11,9% e 8,2%, nas crianças das regiões Sudeste e Nordeste, respectivamente. Em 1999, em Recife, a prevalência era de 26,2% de sobrepeso e 8,5% de obesidade, sendo ambos mais prevalentes nas crianças do que nos adolescentes. Diante da situação, órgãos governamentais e não governamentais procuram cercar o problema em suas várias dimensões. Uma dessas dimensões é a influência que as crianças sofrem por meio da mídia. A televisão (TV) exerce um poder, já comprovado em estudos científicos, de mudança de comportamentos. Tal fato requer ações imediatas e efetivas, como a regulação das propagandas veiculadas para o público infantil. Objetivos: Analisar quantitativamente as propagandas veiculadas em duas redes de TV de canal aberto do país no horário matutino, com programas destinados ao público infantil. Metodologia: Os dados foram obtidos mediante o acompanhamento de dez dias da programação infantil matutina de cada rede de TV. Posteriormente, foram criadas 14 categorias, na qual cada propaganda foi incluída. Os dados foram processados e analisados por meio do programa Epi Info versão 3.5.1. Resultados: Ao todo foram veiculadas 573 propagandas, sendo 74 na rede de TV A e 499 na rede de TV B, a qual possui um tempo maior de programação infantil. As propagandas com maior frequência de veiculação foram, em ordem decrescente, programas/promoções da emissora (35,6%); brinquedos (14%); lojas (10,6%); alimentos (7,5%) e programações culturais (5,8%). A categoria bebidas não alcoólicas, composta basicamente de propagandas de refrigerantes, sucos artificiais e leite fermentado atingiu 3% de todas as propagandas. Das propagandas de alimentos veiculadas 53,5% eram referentes à fast-foods; 27,9% sobre cereais matinais; 11,6% biscoitos; 4,7% óleos e gorduras e 2,3% complementos alimentares. Conclusão: Conclui-se que as propagandas de alimentos ocupam o quarto lugar na frequência do total de propagandas veiculadas, sendo que a maioria refere-se a alimentos com alta densidade energética, o que contribui para o aumento das prevalências de sobrepeso e obesidade no público infantil, como também, incentivam hábitos alimentares inadequados.

PS-02-210

PERCEPÇÃO DE ALUNOS E PROFESSORES DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO FEDERAL DE ENSINO SUPERIOR SOBRE AS DISCIPLINAS MINISTRADAS EM 2008

CAROLINA LÔBO DE ALMEIDA BARROS; NILCE MARIA DA SILVA COSTA

Instituição: Faculdade de Nutrição da UFG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Para atender às exigências da sociedade em relação ao nutricionista formado, bem como à atual realidade de ensino com a implantação das novas Diretrizes Curriculares para os cursos de graduação do país, as faculdades de Nutrição têm implantado novos currículos, os quais necessitam ser avaliados. Objetivos: Este trabalho teve por objetivo conhecer a percepção de alunos e professores do curso de Nutrição de uma Instituição Federal de Ensino Superior quanto à proposta curricular implantada em 2004. Metodologia: O instrumento utilizado foi um questionário com questões abertas e fechadas acerca de vários aspectos do currículo, como carga horária teórica e prática, grau de alcance dos objetivos, recursos didáticos utilizados pelos docentes, qualidade das aulas, auto-avaliação do aluno, dentre outros. A pesquisa foi realizada com aproximadamente 156 alunos, ingressantes nos anos de 2005 a 2008 e seus respectivos professores. Os dados quantitativos foram analisados através do programa EPI-INFO e os qualitativos foram submetidos à análise de conteúdo por unidades temáticas, tendo como referência o Projeto Político Pedagógico do curso. Foram analisadas 33 das 40 disciplinas obrigatórias ministradas aos alunos do segundo ao oitavo períodos do curso. Resultados: As questões de maior relevância entre os alunos foram os procedimentos didáticos e avaliação da aprendizagem. O estudo mostrou que, em geral, os alunos estão insatisfeitos quanto à forma de condução da aula pelo professor, já que a disciplina com maior eficiência dos procedimentos didáticos obteve menos de 40%. Os alunos também se manifestaram quanto à elaboração, correção e não devolução de provas. A maior porcentagem em relação à clareza dos critérios de correção das avaliações foi apenas 53,8%. Somente 9 das 33 disciplinas analisadas obtiveram porcentagem superior a 50% no que diz respeito à devolução das provas. A falta de aplicação da matéria ministrada com o curso também foi muito citada na parte subjetiva dos questionários, já que tal queixa foi comum a 6 disciplinas, das 33 avaliadas. Conclusão: Estudos que visam coletar informações sobre a percepção do aluno em relação às disciplinas que cursa são importantes ferramentas para a transformação do ensino superior. Cabe aos professores utilizar os dados para extrair lições que os auxiliem a melhorar a qualidade das aulas que ministram, atendendo às expectativas dos próprios docentes, dos discentes e da sociedade, legitimando o exercício da profissão de nutricionista.

PS-02-211

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ALUNOS MATRICULADOS EM ESCOLA MUNICIPAL DE ALVORADA, RIO GRANDE DO SUL.

CINTIA LOPES CASTRO LUCHO; ANA REGINA BENDER DELLAMÉA

Instituição: Prefeitura Municipal de Alvorada

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação escolar propiciada através do repasse financeiro do PNAE, juntamente com recursos oriundos da Prefeitura, garante uma alimentação saudável e equilibrada aos alunos da rede municipal. Nessas escolas são oferecidas 4 refeições ao dia. Nos turnos manhã e tarde, são ofertadas por aluno 2 refeições, e noturno 1 refeição. O estado nutricional dos mesmos está relacionado com a oferta alimentar disponível. A determinação do perfil antropométrico auxilia na mensuração do estado nutricional dos alunos, possibilitando que intervenções cabíveis sejam executadas. Objetivos: Determinar a prevalência do estado nutricional de escolares em uma escola municipal de Alvorada através de avaliação antropométrica. Metodologia: Através de estudo transversal e observacional, foram avaliados 397 alunos (n= 229 masculinos e n=168 femininos) de uma escola municipal, cujas variáveis coletadas foram: peso, idade, altura, circunferência do braço, prega cutânea tricipital (PCT), índice de massa corporal (IMC) para idade e circunferência muscular do braço (CMB). Os dados foram avaliados através de Frisancho (1981, 1990), O.M.S. (2007) e SISVAN (2008). Foram enviados aos responsáveis termos de consentimento esclarecendo os objetivos da pesquisa e metodologia empregada. Os dados foram coletados por nutricionistas e estagiária da Secretaria Municipal de Educação. Resultados: Os achados para meninos e meninas, através do IMC, foram, respectivamente, 2,6% e 2,4% baixo para idade, 65,9% e 64,3% eutróficos, 13,1% e 18,5% com sobrepeso, 18,3% e 14,9% obesos. Em relação a PCT, respectivamente, 3,1% e 3% percentil ≤5, 58,1% e 72% percentil entre 5,1 e 85, 21,8% e 13,1% percentil entre 85,1 e 95, 17% e 11,9% percentil > 95. Em relação a CMB, respectivamente, 23,6% e 10,7% percentil ≤5, 67,2% e 79,8% percentil entre 5,1 e 85, 3,9% e 4,2% percentil entre 85,1 e 95, 5,2% e 5,4% percentil > 95. As idades média e moda foram de 9 anos. Conclusão: Os diferentes índices demonstraram que a maioria dos escolares apresenta diagnóstico nutricional de eutrofia. A prevalência de sobrepeso e obesidade apontou índices preocupantes na amostra estudada, através de IMC e PCT, com elevada deposição de tecido adiposo, corroborados pelos achados de avaliação de massa muscular. Conforme análise dos dados, o IMC e PCT foram métodos com aproximação de resultados, podendo-se optar por apenas um método na avaliação. Tornam-se necessárias atividades de educação nutricional (palestras, oficinas, atividades temáticas) visando melhora do estado nutricional.

PS-02-212

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E LABORATORIAL DE VEGETARIANOS ADULTOS

DANIELLE MARQUES MACEDO; LILIAN GOUVEIA ANDRADE COELHO; ADAIR SOUZA SIMÕES FILHO; MARA REIS SILVA

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A dieta vegetariana pode restringir ou excluir a ingestão de alimentos de origem animal. A adoção desta dieta tem sido associada com peso corporal mais baixo e diversos benefícios à saúde. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de vegetarianos adultos por meio de medidas antropométricas e dados laboratoriais. Metodologia: A amostra foi composta por 47 vegetarianos entre 20 e 59 anos, sendo 37 mulheres e 10 homens. Os vegetarianos foram estratificados em quatro grupos (lactos, vegans, semi-vegetarianos e ovolacto-vegetarianos). As medidas de peso corporal, estatura, circunferências da cintura e do quadril, dobras cutâneas, e circunferência do braço para os homens, foram determinadas para a estimativa do índice de Massa Corporal, percentual de gordura, circunferência da cintura e razão cintura-quadril. Os exames laboratoriais realizados foram: hemograma, lipidograma, ferritina, vitamina B12 e zinco séricos. A análise dos dados foi feita por estimativa dos percentis (25, 50 e 75) e freqüência. Para a comparação dos dados antropométricos e laboratorias entre os grupos, o teste não-paramétrico Kruskal Wallis ($\alpha = 0,05$) foi utilizado. Resultados: O percentual de sobrepeso e obesidade em relação ao índice de massa corporal entre os grupos foi de 19,1%. Quanto ao percentual de gordura, verificou-se valores mais próximos à normalidade para homens e mulheres lacto-vegetarianos e homens ovolacto. Apenas 8% dos vegetarianos apresentaram circunferência da cintura acima dos limites de normalidade. No entanto, não foi observada obesidade abdominal de acordo com os parâmetros de classificação da razão cintura-quadril. Não houve diferença significativa dos dados laboratoriais entre os grupos, com exceção dos ovolacto-vegetarianos, que apresentaram altos níveis de triglicérides ($p=0,046$). Os vegans tiveram os maiores valores do percentil 50 em relação ao hemograma e zinco, e os melhores perfis lipídicos. Todos os grupos alcançaram os valores de referência para vitamina B12 sérica, contudo, os vegans apresentaram níveis mais baixos desta vitamina. Conclusão: A maioria dos vegetarianos estava adequada com relação às medidas antropométricas, embora os melhores índices foram verificados no grupo lacto. Os grupos lacto e vegans tiveram os resultados mais próximos da normalidade quanto aos dados laboratoriais.

PS-02-213

EXPOSIÇÃO À TELEVISÃO, CONSUMO DE GULOSEIMAS E ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE ESCOLA PÚBLICA E PRIVADA

GIOVANNA M. R. FIATES; AMANDA BAGOLIN NASCIMENTO

Instituição: PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil, 60% das propagandas veiculadas na televisão são de alimentos de baixo valor nutricional, o que pode influenciar os hábitos alimentares e o estado nutricional de crianças. Objetivos: Caracterizar a exposição diária à televisão em estudantes de escola pública e privada, investigando uma possível relação com o consumo de guloseimas e o estado nutricional. Metodologia: O protocolo da pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética da instituição. Após obtenção de autorização por escrito dos pais e breve explanação sobre os objetivos da pesquisa, um questionário semi-estruturado desenvolvido para aplicação no presente estudo foi preenchido pelos estudantes em sala de aula com o auxílio dos pesquisadores e da professora. Todos os alunos de 2º ao 5º ano do ensino fundamental com idades entre sete e dez anos foram convidados a participar. Peso e altura foram mensurados para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e classificação do estado nutricional. Os dados obtidos foram organizados no programa Excel for Windows® para cálculo de proporções, médias e desvios-padrão e analisados estatisticamente através dos testes Qui-quadrado ($\chi 2$) de Pearson (variáveis dicotômicas), e ANOVA (variáveis contínuas). O nível de significância foi estabelecido em $p<0,05$. Resultados: Participaram do estudo 62 estudantes de escola pública e 65 estudantes de escola particular (taxas de resposta de 30% e 40% respectivamente). A média de idade dos estudantes foi de 8,67 anos (DP = 1,06). A avaliação do estado nutricional pelo IMC revelou que a prevalência de sobrepeso / obesidade foi similar nos dois tipos de escola ($p = 0.282$). Os estudantes que assistiam TV em 4 ocasiões ou mais por dia durante a semana foram classificados como espectadores freqüentes; sendo que estes representaram 64,5% na escola pública e 23% na escola particular ($p<0,05$). O grupo dos espectadores freqüentes ($n = 55$) consumia significantemente mais guloseimas do que os estudantes que assistiam TV moderadamente ($n = 72$), ($p <0,05$). Não foi encontrada associação entre a ocorrência de sobrepeso / obesidade e o hábito de ver TV freqüentemente ($p=0,349$). Conclusão: Evidenciou-se uma situação na qual o excesso de exposição à TV pode estar afetando os hábitos alimentares dos escolares em relação ao consumo de guloseimas.

PS-02-214

PRÁTICA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA A PARTIR DA ATUAÇÃO EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE GOIÂNIA

JULIANA REIS RODRIGUES ALVES; VICTORIA ARAUJO GANZAROL AMADOR; CAROLINA LÔBO DE ALMEIDA BARROS; RAPHAELA MOIANA COSTA; SUZANA SANTANA MARTINS; MARÍLIA ARANTES RÉZIO; MARIA CLARET COSTA MONTEIRO HADLER; VERUSKA PRADO ALEXANDRE; IDA HELENA CARVALHO FRANCE MENEZES

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A transição nutricional caracteriza-se pela redução na prevalência de desnutrição e aumento das doenças crônicas não transmissíveis em adultos e crianças. Neste contexto, torna-se importante a realização de atividades que visem a adoção de práticas alimentares saudáveis como estratégia de prevenção de doenças e promoção da saúde da população. Neste sentido, a escola é um espaço privilegiado para a realização de práticas de educação nutricional numa perspectiva mais ampla de construção da cidadania e valorização da cultura alimentar regional. Objetivos: Traçar o perfil do estado nutricional e hábitos alimentares de alunos de uma escola municipal de Goiânia visando, posteriormente, o desenvolvimento de atividades de educação nutricional. Metodologia: A avaliação antropométrica foi realizada com 100% (n=314) dos alunos do período vespertino, de 6 a 13 anos, através da mensuração de peso e altura para cálculo do índice de massa corporal e percentis segundo sexo e faixa etária. Posteriormente, aplicou-se um questionário a 10,19% dos alunos (n=32), abordando freqüência de consumo e preferências alimentares e freqüência de prática de atividade física. Resultados: Na análise da avaliação antropométrica constatou-se que apenas 73,89% dos alunos apresentavam estado de eutrofia. Detectou-se alta incidência de sobrepeso e obesidade, 9,87% e 9,24% respectivamente, e um elevado índice de baixo peso (5,41%) entre os alunos. Os dados obtidos pelo questionário mostraram baixo consumo diário de frutas, verduras e legumes (50%); refeições completas (66%); leite e derivados (34%) e carnes (29%), além de um alto consumo diário de refrigerantes (31,25%). Houve também uma alta prevalência da preferência alimentar por fast food (65,62%), refrigerantes (68,75%) e doces (64,06%). Em contrapartida, observou-se que 90,63% dos alunos praticam atividade física, porém a maioria (56,25%) restringe tal atividade à disciplina de Educação Física, praticada duas vezes por semana na escola. O baixo índice de consumo de alimentos considerados saudáveis pode ser justificado pelo baixo nível sócio-econômico dessa população, o que representa um desafio para a ação do nutricionista e desenvolvimento de práticas de educação nutricional. Conclusão: O diagnóstico permitiu que fossem levantados os pontos-chave a serem trabalhados na escola, bem como a identificação de possíveis estratégias de intervenção e desenvolvimento de ações sobre alimentação saudável e atividade física.

PS-02-215

DETERMINAÇÃO DE FENÓLICOS E XANTINAS EM CHÁ MATE POR CLAE-DAD EM FASE REVERSA

MARINA F. FERREIRA DE SOUZA; TATIANA SALDANHA; DEBORAH HELENA MARKOWIC BASTOS

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Erva mate (Ilex paraguariensis) é uma espécie nativa do Brasil, Paraguai e Argentina e tem importante apelo social, econômico e cultural. É utilizada na preparação de vários tipos de bebidas, como chimarrão, tererê e chá-mate, consumidas em toda a América Latina. O chá mate, assim como o chimarrão, apresenta potencial protetor à saúde devido à atividade antioxidante, ente outras, conforme demonstrado em diversos estudos, indicando o seu potencial como alimento funcional. A alta concentração de compostos bioativos na erva mate, como as saponinas, os compostos fenólicos e as metilxantinas respondem, em conjunto, pela sua funcionalidade. Objetivos: Validar metodologia para determinar ácidos fenólicos e xantinas presentes em chá mate. Metodologia: O chá mate foi preparado (1 sachê/xícara – 182mL) e analisado por cromatografia líquida de alta eficiência em fase reversa com detector de arranjo de diodos (CLAE-DAD) em fase reversa e por espectrofotometria com o reagente Folin-Ciocalteu (RFC). A validação da metodologia consistiu no cálculo da exatidão (recuperação), repetibilidade e sensibilidade para os compostos: ácido caféico, ácido-5-cafeoilquínico, cafeína, teobromina. Resultados: Os coeficientes de determinação das curvas de calibração foram maiores que 0,99 para todos os analitos. A recuperação dos compostos variou de 84,2 a 115,88% e o coeficiente de variação médio foi 5%. Uma xícara de chá mate (182 mL) apresentou, em média, 162mg de fenólicos totais (RFC) e 75mg (CLAE); 14,71 mg de ácido clorogênico (5CQA); 3,13 mg de ácido caféico; 2,74 mg de teobromina e 15,16 mg de cafeína. Conclusão: Os métodos de quantificação de fenólicos e xantinas por CLAE foram validados e considerados adequados para a quantificação dos compostos bioativos propostos. Os parâmetros avaliados mostraram exatidão, linearidade e precisão. O chá mate é uma excelente fonte de compostos bioativos antioxidantes.

PS-03-203

CORRELAÇÃO DOS VALORES DA COLESTEROLEMIA NÃO HDL (NHDL-C) COM OS COMPONENTES DIETÉTICOS DE ADULTOS INICIANTES DE PROGRAMA PARA MUDANÇA DO ESTILO DE VIDA

MAURO MASSAO TAKAHASHI; ERICK PRADO DE OLIVEIRA; MURIEL SIQUEIRA; GABRIELA KAISER FULLIN CASTANHO; FERNANDO MORETO; KATIA CRISTINA PORTER MCLELLAN; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: Depto de Saúde Pública, FMB/UNESP Botucatu

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A elevação das concentrações do LDL-c está associada ao aumento do risco para doenças cardiovasculares. Entretanto, por dificuldades analíticas, o uso do nHDL-c tem sido sugerido como melhor marcador do que as concentrações do LDL-c. Objetivos: Correlacionar os valores de nHDL-c com os componentes da dieta. Metodologia: A amostra foi constituída por 172 indivíduos adultos (52,2 ± 10,3 anos), 105 homens e 67 mulheres, IMC 28,6 ± 4,9 kg/m², participantes iniciais de programa de mudança do estilo de vida, nos anos de 2002 a 2007. O nHDL-c foi obtido pela diferença entre o colesterol total e o HDL-c, sendo considerado como alterado, os valores superiores ao P75 (187 mg/dL). A dosagem de CT e HDL-c foi realizada pelo método de química seca. Os dados dietéticos foram obtidos pelo recordatório de 24 horas com posterior cálculo no software Nutwin® versão 1.5/2002. A ingestão alimentar foi calculada de acordo com as porções preconizadas pela Pirâmide Alimentar Adaptada (PHILIPPI et al., 1999). Foi realizada a correlação de Spearman (ajustado para sexo e idade). Resultados: As concentrações de nHDL-c foram correlacionadas positivamente ($p<0,05$) com a ingestão protéica tanto em %VCT ($r=0,545$) como em g/kg peso ($r=0,363$), de colesterol ($r=0,414$) e de carnes ($r=0,382$). A correlação foi negativa ($p<0,05$) com a participação (%) dos carboidratos no VCT ($r=-0,453$) e com a ingestão de frutas ($r=-0,388$). Conclusão: Assim, como fatores dietéticos de risco para elevação do nHDL-c têm-se a ingestão de carnes e seus componentes protéico e lipídico, destacadamente o colesterol. Como fatores dietéticos protetores detectaram-se a ingestão de frutas e carboidratos estes, provavelmente, por substituírem a ingestão protéica animal.

PS-03-204

PROPOSTA DE PROTOCOLO DE TRIAGEM NUTRICIONAL PARA PACIENTES EM ATENDIMENTO DOMICILIAR

MAYARA FRANZOI MORENO; ARIANA FERRARI; CAROLINA DANHONI; FLAVIA AULER

Instituição: PUC-PR Maringá

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O atendimento domiciliar de prestação de serviços oferece vantagens aos pacientes, familiares e planos de saúde, reduzindo custos e ampliando a possibilidade de assistência aliada ao conforto. Para o paciente, representa melhor recuperação clínica redução de infecções e do estresse causado pela rotina hospitalar, levando-se em consideração também o ambiente domiciliar que proporciona maior segurança e conforto, com tratamento individualizado e mais humanizado. Objetivos: Elaborar um protocolo de atendimento nutricional domiciliar, construindo um instrumento rápido sem perder qualidade e os critérios essenciais para uma boa triagem nutricional intensificando e melhorando a qualidade do serviço. Metodologia: Foi realizado levantamento bibliográfico nas bases de dados: LILACS, SCIELO, BIREME sobre intervenções realizadas e correlacionadas com o tema, buscando protocolos de atendimento nutricional para a formulação de uma ferramenta chave para a presente pesquisa. Resultados: A ferramenta proposta é dividida em dois pontos, a Avaliação Subjetiva (AS) era realizada em um primeiro momento e composta de história clínica, ingestão alimentar, sintomas gastrointestinais, capacidade funcional e exame físico observacional que resulta em diagnostico nutricional que direciona a conduta e ser realizada e a periodicidade das visitas. A Avaliação Objetiva era realizada periodicamente conforme o diagnostico da AS e era composta por peso, altura, índice massa corporal, altura do joelho, circunferência punho, circunferência cintura, Circunferência Braço (CB), %CB, Prega Cutânea Tríceps (PCT), %PCT,Circunferência Média do Braço (CMB), %CMB, Área Média do Braço (AMB), %AMB,Prega Cutânea Subra-ilíaca. Conclusão: O protocolo foi criado com o intuito de que o atendimento nutricional domiciliar tenha uma ferramenta de identificação e classificação precoce dos riscos nutricionais de forma rápida e prática sem perder a qualidade e os critérios essenciais para uma boa triagem minimizando o impacto clínico, econômico e os desvios nutricionais.

PS-03-205

O CONSUMO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO BRASIL

MARINA VIEIRA DA SILVA

Instituição: USP-ESALQ- Campus de Piracicaba

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (“merenda escolar”) destaca-se por vigorar no Brasil, sem interrupções importantes, há mais de meio século.Por meio da transferência de recursos financeiros, fornece a alimentação escolar aos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos), matriculados em escolas públicas e filantrópicas. Em 2008, o PNAE investiu R$ 1,49 bilhão para atender 34,6 milhões de alunos do ensino fundamental e da educação infantil. Em 2006 (ano da PNAD dos dados utilizados) o atendimento beneficiou 36,3 milhões de alunos e os recursos totalizaram R$ 1,50 milhão. Objetivos: Descrever a disponibilidade da “merenda escolar” nas unidades que integram a rede pública de ensino e o consumo, pelos alunos, dos alimentos/refeições distribuídos nas unidades de ensino. Metodologia: Foram utilizados os dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – PNAD de 2006, implementada pelo IBGE, cujo questionário incluiu questões complementares sobre educação para moradores com até 17 anos de idade. Foi elaborada uma análise descritiva dos dados relativos a 57264 estudantes de escolas públicas que oferecem a merenda. Resultados: Foi observado que 83,20 % e 80,71 % de meninos e meninas, respectivamente, consomem habitualmente a merenda escolar distribuídas nas unidades. Há tendência de declínio do consumo da alimentação escolar conforme aumenta a idade: maior proporção (87,56%) foi identificada entre os alunos com 9 anos e a menor (72,38%) entre os estudantes com 15 anos. Discriminando os alunos de acordo com a Região do país, verificou-se se que a maior proporção de consumo foi observada na Região Norte (89,32%), seguida da Região Centro – Oeste (87,66%), Região Nordeste (87,06%), Região Sul (78,89%) e Região Sudeste (77,40%; exceto os alunos da rede pública de ensino do estado de São Paulo). Especificamente no estado de São Paulo, 74,28% (menor proporção observada) de alunos consomem a merenda escolar. Conclusão: Os resultados confirmam a importância da alimentação escolar para um grupo substancial de alunos brasileiros. Reformulações no planejamento do PNAE são desejáveis, visando especialmente o estimulo ao acesso e o adequado atendimento nutricional dos beneficiários.

PS-03-206

O PERFIL DE ATUAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DO INTERIOR PAULISTA

THAÍSA QUAGLIO; TANIA BORGES PASCHOINI; CLAUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA; LÚCIA HELENA PELIZER; DANIELA ELIAS GOULART DE ANDR

Instituição: UNIFRAN

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A nutrição surgiu no início do século vinte, é uma ciência nova que vem obtendo grande destaque dentre as profissões da saúde. Em 1940, ao surgir a profissão de nutricionista no Brasil, as áreas de atuações eram restritas a Nutrição Clínica e Alimentação Coletiva. Com o passar do tempo, devido à expansão dos cursos de Nutrição e conseqüentemente ao grande número de profissionais, o campo de trabalho tornou-se mais amplo e diversificado, sendo que atualmente o nutricionista pode exercer atividades em alimentação e nutrição em sete áreas diferentes: Nutrição Clínica ou Dietoterapia, Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Coletiva ou Social, Docência, Indústria de Alimentos, Nutrição Esportiva e Nutrição e Marketing. Objetivo: O objetivo deste trabalho é conhecer a característica da atuação profissional de ex-alunos do Curso de Nutrição da Universidade de Franca – Brasil. Metodologia: O objeto da pesquisa foram ex-alunos Curso de Nutrição formados nos anos 2005, 2006 e 2007. Dados sobre atuação profissional foram coletados por meio de um questionário com questões abertas e de múltipla escolha sobre atuação profissional, enviado pelo correio aos participantes. Resultados: No total, 55 indivíduos foram entrevistados sendo que 90,9% atuam na área da Nutrição e 9,1% não atuam na área de Nutrição. Para os que atuam na área de Nutrição, 58,2% tem atividades em mais de uma área e 32,7% em uma área. A maioria dos nutricionistas está atuando em nutrição clínica e em unidades de alimentação e nutrição (54,5% e 49,0% respectivamente), mas ainda foi encontrado que 9,1% exerce a profissão em Nutrição Social e 9,1% em Docência. Os contratos de trabalho representam para 61,1% uma carga horária superior a 6 horas/dia. Em relação à satisfação profissional 76% relatam estarem satisfeitos e 13% insatisfeitos. Conclusão: A partir dos dados coletados verificou-se que a maioria dos profissionais entrevistados atua em mais de uma área da nutrição, embora referirem estar satisfeitos com sua atuação profissional.

PS-03-207

PREVALÊNCIA DE OBESIDADE E FATORES ASSOCIADOS EM IDOSOS USUÁRIOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

ALESSANDRA CORREA BUENO; JORDANA GODINHO; ERIKA APARECIDA SILVEIRA
Instituição: Universidade Federal de Goiás

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O envelhecimento é acompanhado de significativo aumento de doenças crônicas não transmissíveis, sendo a obesidade uma das principais. É uma patologia multifatorial considerada problema de saúde pública mundial. Objetivos: Avaliar a prevalência de obesidade nos idosos e sua associação com características demográficas, socioeconômicas, estilo de vida e morbidades referidas. Metodologia: Estudo transversal de base populacional. Critérios de inclusão: ≥ 60 anos de idade, usuários da Rede Básica de Saúde/SUS. Esta pesquisa faz parte do projeto "Situação de saúde e indicadores antropométricos para avaliação do estado nutricional de idosos". A coleta de dados ocorreu entre novembro de 2008 e março de 2009, após estudo piloto. O desfecho obesidade, foi definido pelo Índice de Massa Corporal > 27Kg/m^2, pontos de corte de Lipschitz, 1994. Para avaliar a associação entre obesidade e as demais variáveis utilizou-se teste Qui-quadrado, razão de prevalência (RP) e respectivo intervalo de confiança (IC95%) com nível de significância de 5%. As análises estatísticas foram realizadas no STATA 8.0. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UFG. Resultados: A prevalência de obesidade na amostra (n=418) foi de 49,0%. As maiores prevalências encontradas foram: 51,1% sexo feminino; 52,6% cor branca; 51,8% entre 70 e 79 anos de idade; 51,5% vivendo com companheiro, 51,3% nos idosos com 1 a 4 anos de estudo; 49,1% nos sedentários; 50,5% nos não fumantes; 50,3% nos que não consumiam bebida alcoólica, dislipidemia referida 58,6% e morbidades cardiovasculares referidas 52,2%. Os fatores significativamente associados à obesidade nos idosos dessa amostra foram idade de 60 a 69 anos (RP= 2,6; IC95%= 1,1 - 6,0; p=0,008) e diabetes referida (RP=1,4; IC95%=1,02-1,86; p=0,003). Conclusão: A alta prevalência de obesidade nas faixas etárias mais jovens e a associação significativa da mesma como fator de risco para o estabelecimento da diabetes, confirmam a necessidade, precoce e imediata, de avaliação e vigilância nutricional, com o intuito de mudar o estilo de vida e consciência quanto à saúde visando, alteração no estado nutricional com maior presença de eutrofia e uma população idosa mais saudável tendo em vista, além da diabetes, as diversas doenças associadas a essa patologia.

PS-03-208

AVALIAÇÃO CORPORAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES DO COTP (CENTRO OLÍMPICO DE TREINAMENTO E PESQUISA): ATLETAS DE GINÁSTICA OLÍMPICA.

ALEXSANDRA SECCHIM RIBEIRO
Instituição: Universidade Nove de Julho

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A Ginástica Olímpica (GO)é caracterizada por preconizar que as atletas sejam mais leves para realizarem os movimentos, manter o equilíbrio e a flexibilidade do corpo que são desenvolvidos no solo e nos aparelhos. Para isso as atletas deste esporte procuram manter o peso corporal baixo proporcional à altura requerido por esta modalidade, restringindo assim o consumo alimentar. A avaliação nutricional das atletas praticantes de GO é importante para observar se o esforço físico decorrente do exercício e a inadequação dietética expõem-nas a distúrbios orgânicos de todas as ordens. Objetivos: O presente estudo teve como objetivo avaliar a composição corporal das atletas de ginástica olímpica do COTP (Centro Olímpico de Treinamento e Pesquisa). Metodologia: Participaram deste estudo 27 atletas de ginástica olímpica do sexo feminino, com idade entre 7 a 15 anos, pertencentes ao Centro Olímpico de Treinamento e Pesquisas (COTP) da cidade de São Paulo. As ginastas treinavam durante 6 dias na semana (segunda à sexta-feira) no período da tarde (em média 5 horas por dia) onde as aferições foram realizadas antes dos treinamentos. Para a avaliação antropométrica foram aferidas medidas da massa corporal (kg) e IMC/I, estatura (cm), dobras cutâneas tricpital e subescapular (mm) e a circunferência do braço (cm). Resultados: As 27 atletas de ginástica olímpica avaliadas tinham uma média de idade de 9,5 anos (DP± 2,86). O percentual de gordura corporal avaliado estava adequado para 4 atletas (14,8%); porém para 8 delas (29,6%) estavam baixo; e 15 atletas (55,6%) encontravam-se excessivamente baixo, segundo os padrões de referência sugerido por Deurenberg. Conclusão: Verificou-se neste estudo relativo à avaliação corporal que as atletas apresentaram massa corporal e estatura adequada (por encontrarem acima do percentil 3) para o desenvolvimento à participação nos esportes e treinamento, demonstrando não haver efeitos adversos consistentes sobre a estatura (altura) alcançada ou para o ritmo de crescimento. Porém foi observado em 55% das atletas avaliadas que o percentual de gordura encontrava-se excessivamente baixo, podendo este fator ser prejudicial para o desempenho esportivo e desenvolvimento normal. Neste caso, é importante o acompanhamento e orientação de um profissional de nutrição para garantir a alimentação adequada, tendo consequentemente efeitos positivos sobre o desempenho intelectual e esportivo para esta modalidade.

PS-03-209

CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS E PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E OBESIDADE NAS CIDADES DE SÃO PAULO E RECIFE: UMA ANÁLISE DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA DE FATORES DE RISCO E PROTEÇÃO PARA DOENÇAS CRÔNICAS POR INQUÉRITO TELEFÔNICO (VIGITEL).

LORENE APARECIDA SILVA ISMAEL; ANDRÉA DOS REIS LEMOS; MARCELLE FLORES MARTINEZ; MARIA TEREZA BORGES ARAUJO FROTA; SÔNIA TUCUNDUVA PHILIPPI; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC

Instituição: Faculdade de Saúde Pública

Ag.Financiadora: 0409/0063431/4

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil, a progressão da transição nutricional é caracterizada pela redução na prevalência dos déficits nutricionais e ocorrências de sobrepeso e obesidade. Segundo ambientalistas, as causas estão ligadas às mudanças no estilo de vida e aos hábitos alimentares, como o baixo consumo de frutas e hortaliças, que estão cada vez menos presentes na dieta, apesar de possuírem menor densidade energética e de serem mais nutritivos. Objetivos: Avaliar a prevalência de excesso de peso e obesidade e o consumo alimentar de frutas e hortaliças nas cidades de São Paulo e Recife. Metodologia: A base de dados utilizada foi o Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico, selecionando as variáveis: excesso de peso, obesidade e consumo recomendado de frutas e hortaliças. Resultados: A freqüência de adultos com excesso de peso foi maior na capital paulista (43,2%), sendo que em ambas as capitais, a freqüência foi maior no sexo masculino; (49,3%) em São Paulo e (45,7%) em Recife, do que no feminino; (37,2%) e (40,1%) respectivamente. A obesidade apresentou proporções maiores em São Paulo (13,1%), com maior prevalência no sexo masculino (15,5%), bem como no percentual de adultos que consomem cinco porções de frutas e hortaliças por dia em cinco ou mais dias da semana (23%), em ambos os sexos. Conclusão: Não é possível apontar uma causalidade entre o consumo de frutas e hortaliças e os índices de excesso de peso e obesidade, pois devem ser levantados outros aspectos para a gênese deste distúrbio (renda familiar, escolaridade, atividade física, entre outros), considerando as limitações do sistema de inquérito telefônico. Deste modo, as políticas de promoção de estilo de vida saudável devem dar atenção especial à orientação sobre o maior o consumo de frutas e hortaliças, que contribuirá para a melhora da qualidade da ingestão de alimentos pela população de ambas as regiões, permitindo a prática de uma dieta saudável.

PS-03-210

CONTROLE DE QUALIDADE DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS

MILENA CRISTINA SENDÃO; CLÁUDIA RUCCO PENTEADO DETREGIACHI; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA; THAÍS SARAN SARTORI; MARIANE DE MELLO FONTANELLI; CAMILA MARCATO BELLI

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O peso corporal e a estatura são medidas comumente utilizadas para a avaliação antropométrica. Tais medidas estão sujeitas a variações que podem ser decorrentes de processos de mensuração inadequados, falhas mecânicas ou falta de calibração dos equipamentos utilizados. Por isso, é importante que seja utilizada técnica correta para a coleta da medida, os instrumentos devem ser de boa qualidade e calibrados sempre que necessário. Para avaliar se o antropometrista está apto para a coleta das medidas antropométricas, recomenda-se a utilização da técnica da padronização. Objetivos: O presente estudo teve como objetivo comparar os métodos utilizados para padronização da técnica de coleta de peso e estatura de uma equipe de entrevistadores. Metodologia: Participaram da coleta de dados 14 alunas de nutrição e 4 supervisoras. Foram aferidos peso e estatura de 140 indivíduos adultos. As alunas tomaram duas medidas de peso e de estatura de cada indivíduo, os quais também foram avaliados em duplicata pelas supervisoras. Os métodos empregados para a padronização das medidas foram a de Habich (1974), a técnica do erro da medida (TEM) segundo OMS e o índice de correlação intraclasse (ICC). Resultados: Obteve-se como resultado que para as medidas de peso e estatura, 100% destes alcançaram excelente concordância pelo método de ICC. Utilizando as estimativas de precisão e acurácia propostas por Habicht, 45,5% e 27,3%, respectivamente, atingiram nível de concordância para medida de peso, enquanto para estatura 64,3% atingiram a precisão e 50% a acurácia. Empregando a medida TEM, 45,5% dos antropometristas obtiveram boa reprodutibilidade para peso e 100% para estatura. Analisando os resultados obtidos, observa-se que o ICC mostrou elevado nível de concordância para as aferições, indicando que sua utilização como único indicador de calibração pode ser desaconselhável. A técnica proposta por Habicht e a medida do TEM parecem ser mais fidedignos. Seus valores indicaram a necessidade de maior número de sessões de treinamento para a aprovação dos antropometristas. Conclusão: Conclui-se a necessidade de combinação de diferentes técnicas estatísticas com o propósito de avaliar o desempenho dos antropometristas em fase de treinamento. Enfatiza-se, por último, que para a calibração dos antropometristas, possíveis diferenças nas condições locais para a execução do trabalho de campo em relação às condições do treinamento, sejam levadas em consideração.

PS-03-211

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DAS MERENDEIRAS E DEMAIS FUNCIONÁRIOS VINCULADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ALVORADA, RIO GRANDE DO SUL.

CINTIA LOPES CASTRO LUCHO; ANA REGINA BENDER DELLAMÉA

Instituição: Prefeitura Municipal de Alvorada

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alimentação escolar é preparada por profissionais que culminam em repassar seus hábitos alimentares aos educandos através das refeições confeccionadas. Apesar das orientações nutricionais e elaboração de cardápios executados por nutricionistas, alterações terminam por serem efetuadas, principalmente com uso excessivo de sal, açúcar e óleo. Diante dessa realidade, torna-se importante conhecer o perfil nutricional desses agentes, traçando intervenções para garantir mudanças de hábitos alimentares. Objetivos: Determinar a prevalência do estado nutricional de merendeiras e funcionários terceirizados das escolas municipais de Alvorada. Metodologia: Em estudo transversal e observacional, foram avaliados 68 merendeiras (n=68 femininos) e 75 funcionários terceirizados (n= 11 masculinos e n= 64 femininos). Variáveis coletadas: peso corporal, altura, circunferência da cintura (CC) sendo calculado índice de massa corporal (IMC). Variáveis coletadas somente das merendeiras: idade, circunferência do braço (CB) e prega cutânea tricipital (PCT), circunferência muscular do braço (CMB). Dados avaliados através de Frisancho (1981, 1990), OMS (2007) e SISVAN (2008). Assinaram termo de consentimento. As variáveis foram coletadas por nutricionistas, estagiária graduanda do curso de Nutrição e educadores físicos, lotados na Secretaria Municipal de Educação. Resultados: Os dados referentes a classificação IMC mostraram que merendeiras e terceirizados encontram-se, respectivamente, 28% e 25% em eutrofia, 29,3% e 27,9% em sobrepeso, 42,7% e 47,1% em obesidade. Em relação a CC, 54,5% dos homens apresentavam risco aumentado para doenças cardiovasculares, entre as mulheres 64,1% funcionárias terceirizadas e 64,7% merendeiras com a mesma classificação. Em relação a PCT apresentaram 92,6% percentil entre 5,1 e 85. Dados referentes a CMB são 72,2% percentil entre 5,1 e 85. A PCT e CMB apresentaram baixa correlação com os dados obtidos da avaliação do IMC, com predomínio de eutrofia. A idade média das merendeiras foi de 48 anos e moda 57 anos. Conclusão: A maioria dos avaliados está com sobrepeso ou obesidade pelo método do IMC. Encontramos o predomínio de obesidade do tipo andróide, com acúmulo de tecido adiposo na região abdominal, corroborada pela classificação da C.C., que na avaliação antropométrica pode ser mascarada se utilizarmos como parâmetros isolados PCT e CMB. Sugere-se a implementação de programa de atividades de educação nutricional e treinamentos aplicados aos hábitos saudáveis, buscando a eutrofia desses indivíduos.

PS-03-212

PERFIL NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES DE UM CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL (CEIM) DE CRICIÚMA, SC

BRUNA BUSSOLO INOCENCIO; DEBORA GREGORIO PULCENIO

Instituição: UNESC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O período pré-escolar envolve crianças de 2 a 6 anos. Nesta fase dá-se início o vinculo entre as crianças e os alimentos, conseqüentemente a criação dos hábitos alimentares. Neste período também, há diminuição da velocidade de crescimento e, portanto, diminuição do apetite. O crescimento infantil não se restringe ao aumento de peso e altura, mas caracteriza-se por complexo processo que envolve dimensão corporal e numero de células. É influenciado por fatores genéticos, ambientais e psicológicos. As avaliações do estado nutricional em especial de crianças, são tradicionalmente executadas a partir da observação do peso, da estatura em relação a idade e ao sexo da criança. A análise dos dados de peso e estatura coletados deve ser feita co os seguintes índices antropométricos: P/I (peso para idade), E/I (estatura para idade), P/E (peso para estatura) e IMC (índice de massa corporal) para idade. Objetivos: Conhecer o estado nutricional de pré-escolares de um CEIM de Criciúma, SC. Metodologia: Foram coletados dados de peso e estatura de 101 crianças de 2 a 6 anos, em março de 2009. Estes dados foram tabulados no programa Excel® e classificados de acordo com diretrizes de IMC, P/I, E/I e P/E do SISVAN de 2004. Resultados: Crianças de 2 anos apresentaram IMC com 83,33% de eutrofia e 16,66% de obesidade; P/I e E/I, foi encontrado 100% de eutrofia; P/E com 77,78% de eutrofia e 22,22% de peso elevado para estatura. Crianças de 3 anos apresentaram IMC com 91,66% de eutrofia e 8,33% de obesidade; P/I com 87,5% de eutrofia e 12,5% baixo peso para idade; E/I com 91,67% de eutrofia e 8,33% baixa estatura para idade; P/E com 87,5% de eutrofia, 4,16% baixo peso e 8,33% peso elevado para estatura. Crianças com 4 anos apresentaram IMC com 90% de eutrofia e 10% de baixo IMC para idade; P/I com 85% de eutrofia, 10% de peso baixo e 5% de peso elevado para idade; E/I com 100% de eutrofia; P/E com 90% de eutrofia e 10% de baixo peso para estatura. Crianças com 5 anos apresentaram IMC, P/I e E/I com 100% de eutrofia; P/E com 94,74 de eutrofia e 5,26% peso elevado para estatura. Crianças com 6 anos apresentaram IMC com 75% de eutrofia, 18,75% de obesidade e 6,25% baixo IMC para idade; P/I com 81,25% de eutrofia e 18,75% peso elevado para idade; E/I com 100% de eutrofia; P/E com 86,66% de eutrofia e 13,33% de peso elevado para estatura. Conclusão: Sendo assim, é importante conhecer o estado nutricional de crianças a fim de encontrar situações de risco nutricional para que possa ser feita uma intervenção e adequar a situação.

PS-03-213

DAS TEORIAS ÀS PRÁTICAS - EXPERIÊNCIAS EXITOSAS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REGIÃO SUL DO PAÍS.

JUSSARA GAZZOLA; ILEANA ARMINDA KAZAPI; ALVARO BISOL SERAFINI; WALESKA NISHIDA; ALEXANDRA OSHIRO; DANIELA FELÍCIO; ELISA PHILIPPI BERKENBROCK

Instituição: Departamento de Nutrição UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar e Universidades Federais, atuam na alimentação e nutrição de pré-escolares e escolares através do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Objetivos: Apresentar experiências exitosas do Programa Nacional de Alimentação Escolar, congregando nutricionistas, gestores, professores, estudantes e interessados. Metodologia: Foram realizados seis seminários e grupos de trabalho sobre diferentes temas. Os participantes avaliaram: palestras e palestrantes e sugeriram trabalhos para o próximo ano. Resultados: No primeiro seminário, os participantes apresentaram como vantagem da gestão pública, o maior controle social de verbas; entre as desvantagens, os entraves políticos. Como vantagem da terceirização, a facilidade da contratação e como desvantagem, a priorização do lucro. No segundo seminário, a questão partidária e a falta de recursos dificultam a atuação dos Conselhos de Alimentação Escolar, para sua melhoria sugeriram a capacitação periódica dos membros. No terceiro seminário, a resolução 358/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas foi discutida e os participantes elaboraram um documento propondo mudanças na referida lei, o qual, foi encaminhado ao Conselho Federal de Nutricionistas, Sindicato dos Nutricionistas e Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. No quarto seminário os participantes sugerem que a horta escolar é uma ferramenta efetiva na educação nutricional infantil e deve fazer parte dos projetos pedagógicos de cada escola. No quinto seminário, sugeriram a aproximação entre o nutricionista e os produtores de alimentos orgânicos, considerando-se questões nutricionais, ambientais bem como o treinamento das merendeiras. No sexto e último seminário os participantes qualificaram as oficinas culinárias, o treinamento de professores e merendeiras como facilitadores à atenção e assistência aos grupos específicos. Tema e palestrantes atingiram as expectativas da maioria dos participantes. Conclusão: Os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar, instituídos pelo convênio entre Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e Universidades Federais, ampliam ações voltadas à melhoria da alimentação e nutrição de pré-escolares e escolares através do Programa Nacional de Alimentação Escolar. As discussões e a troca de experiências foram efetivas na integração e consolidação de saberes sobre alimentação e nutrição junto a nutricionistas, gestores, professores, estudantes e interessados na região sul do país.

PS-03-214

ANÁLISE DOS TEORES DE IMPORTÂNCIA NUTRICIONAL DAS ESPÉCIES ESPONTÂNEAS COMESTÍVEIS DA FAMÍLIA ASTERACEAE

MARIANA GONÇALVES DIAS BAPTISTA; GISELE LETÍCIA ALVES; DEBORAH HELENA MARKOWIC BASTOS; MARCOS ROBERTO FURLAN

Instituição: Universidade de Taubaté

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As plantas são utilizadas pelo homem há muito tempo, e o uso influenciou a cultura e a sobrevivência da humanidade. Ao longo dos tempos muitas espécies desapareceram ou foram substituídas, levando a perda de informações. De acordo com a FAO (1999), desde os anos 1900, 75% da diversidade de plantas se perdeu, atribuindo essa porcentagem aos agricultores que abandonaram variedades locais por variedades de alto rendimento. Essa substituição é conhecida como erosão genética das culturas, ou seja, valores e conhecimento local substituídos por variedades mais comerciais. O Brasil conta com uma biodiversidade de alimentos e plantas suficientes para suprir as necessidades nutricionais. Apesar de espécies espontâneas serem consumidas como alimento pela população brasileira, em algumas regiões ainda são consideradas "matos", e são raras as pesquisas sobre os valores nutricionais. Objetivos: Analisar características fisico-químicas relacionadas com o valor nutricional e o potencial como alimento de cinco espécies espontâneas encontradas no Brasil da família Asteraceae. Metodologia: As espécies escolhidas são: Spilanthes sp; Sonchus oleraceus L.; Emilia Sonchifolia L.; Taraxacum officinalis W.; e Bidens pilosa L. Os métodos adotados foram: Gordura determinada por Bligh-Dyer; Umidade determinada por secagem em estufa; Proteína determinada por Kjeldahl; Vitamina C determinada por Tillmans; pH e acidez determinados em pHmetro; Fósforo determinado por espectrofotômetro; Potássio e sódio determinados por fotômetro de chama; e Cálcio, magnésio, ferro, manganês, e zinco determinados por espectrofotômetro de absorção atômica. Resultados: Para pH e acidez observamos valores esperados para espécies vegetais. Nas análises de gordura destaca-se a serralha por possui r maior porcentagem entre as amostras. Nas análises de proteína, serralha obteve maior valor em relação a outras espécies, superando espécies como beterraba e agrião. Para vitamina C, picão preto apresentou maior valor superando espécies como tomate. Nas análises de minerais e eletrólitos as espécies superam hortaliças como cenoura e couve. Os valores obtidos mostram que as espécies analisadas são boas fontes de nutrientes. Conclusão: As espécies avaliadas podem contribuir na alimentação, principalmente por possuírem bons teores de minerais e vitamina C e em alguns casos superiores às hortaliças convencionais. Elas podem contribuir positivamente para a saúde do ser humano, quando incluídas em uma alimentação equilibrada e variada.

PS-03-215

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS ÁREAS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE UMA REDE DE SUPERMERCADOS DA REGIÃO NORDESTE PAULISTA

BRUNA TANNOUS JORGE; CYNTIA APARECIDA MONTAGNERI AREVABINI
Instituição: Universidade de Ribeirão Preto/UNAERP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As áreas de panificação e confeitaria dentro do setor alimentício são áreas que merecem atenção em relação ao controle higiênico-sanitário. No Brasil, os produtos de panificação e confeitaria sustentam um dos seis maiores segmentos industriais, respondendo por 10% dos alimentos consumidos no país. Estes produtos estão ganhando espaço e sofisticação nos supermercados, que representam o principal local de comércio de alimentos nas cidades de médio e grande porte sendo um elo sensível e relevante quando se analisa a segurança alimentar. Em panificadoras e confeitarias os principais problemas encontrados são as precárias condições higiênico-sanitárias dos locais de produção, bem como de todos os produtos processados. Outros fatores que contribuem para a contaminação destes produtos são as práticas inadequadas de higiene pessoal e manipulação de alimentos. Objetivos: Avaliar as condições higiênico-sanitárias das áreas de panificação e confeitaria de uma rede de supermercados, constatando o cumprimento da legislação vigente e identificando prováveis riscos á saúde pública. Metodologia: Foram avaliadas as áreas de panificação e confeitaria de uma rede de supermercados (n= 8). Utilizou-se na pesquisa um check-list baseado na RDC 216/2004-ANVISA. Em cada estabelecimento aplicou-se o check-list, avaliando as adequações ou inadequações dos locais em relação às condições higiênico-sanitárias. Os resultados foram analisados segundo as porcentagens de adequação. Resultados: Constatou-se que uma parcela significativa de supermercados apresentou problemas de adequação de suas condições higiênico-sanitárias, pois apenas 1 dos 8 supermercados avaliados foi classificado no grupo 1, atendendo de 76% à 100% dos itens analisados, 6 supermercados foram classificados no grupo 2 atendendo de 51 à 75% dos itens, e último estabelecimento atendeu 49% dos itens, sendo classificado no grupo 3. Conclusão: Uma parcela significativa dos supermercados avaliados neste estudo apresentou problemas de adequação na maioria dos itens analisados. Portanto, a presença de um profissional nutricionista dentro do setor supermercadista é de fundamental importância pela suas próprias competências, adotando controles rigorosos em todo processo produtivo de preparações.

PS-03-216

CONSUMO ALIMENTAR DE OBESAS CONFORME RENDA E ESCOLARIDADE

DANIELLE MARQUES MACEDO; CAMILA CREMONEZI JAPUR; FERNANDA PENAFORTE; ROSA WANDA DIEZ GARCIA
Instituição: Universidade de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A renda e a escolaridade são variáveis que afetam o consumo alimentar e estão associadas à obesidade. Objetivos: Avaliar o consumo alimentar de obesas de acordo com renda e escolaridade. Metodologia: O consumo alimentar de 61 obesas foi avaliado na primeira consulta ambulatorial por meio de questionário de frequência alimentar estruturado e da disponibilidade de alimentos per capita. Foi realizada caracterização sócio-econômica (renda per capita e escolaridade) e antropométrica (peso, altura e índice de massa corporal). A ingestão média de açúcar e óleo foi comparada com valores de referência. O consumo per capita de açúcar, refrigerante, óleo e margarina foi comparado entre os grupos de menor e maior escolaridade, separados pela mediana, e renda per capita menor e maior que 1 salário mínimo (SM). Foi realizada estatística descritiva e comparação entre médias (Teste de Mann-Whitney, $p<0,05$). Resultados: As obesas avaliadas apresentaram média de idade de 31±7 anos, de peso de 98,1±18,3kg e de altura de 1,61±0,06m. Os diagnósticos predominantes foram a Síndrome do Ovário Policístico (49,2%) e a obesidade grau II (43,1%), sendo que 60% da amostra tinham renda mensal inferior a 1 SM e 46% tinham menos de 11 anos de escolaridade. A frequência de consumo diário de frutas foi de 44%, de verduras, 53% e de leite, 50%. Observou-se alta frequência de consumo de fritura (57%) e refrigerante (73%). A ingestão média diária per capita de óleo (38±27mL), margarina (7±10g), açúcar (53±52g) e refrigerante (212±184mL) representaram uma contribuição energética de 405 kcal provenientes de gorduras e 212 kcal provenientes de açúcar. O consumo médio per capita de açúcar e óleo foi superior ao recomendado em 45% e 100% das obesas, respectivamente. Na comparação entre os grupos conforme escolaridade e renda, apenas o grupo com menor escolaridade apresentou maior consumo de açúcar ($p=0,03$). Conclusão: Apesar da metade das mulheres avaliadas terem consumo regular de frutas, verduras e leite, o consumo de gorduras e açúcares representa alto aporte energético de baixa qualidade nutricional. Além disso, verificou-se que mesmo se tratando de dois níveis de baixa renda, a escolaridade influencia o consumo de alguns alimentos que precisam ser alvo de intervenção nutricional.

PS-04-201

FATORES DETERMINANTES DO CONSUMO EM FEIRAS LIVRES: UM ESTUDO DE CASO

FLÁVIA GIOLO CARVALHO; PAULO HENRIQUE NOVAES; ELIANE GARCIA REZENDE; LUCIANA AZEVEDO; MARCELO LACERDA REZENDE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS-MG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As feiras-livres são uma das mais antigas formas de varejo, sendo um espaço que tem influência na melhoria de vida das pessoas, pela obtenção de uma renda familiar, obtenção de alimentos e pela apreensão das idéias associadas à feira como espaço de socialização. Por envolver públicos com características distintas, a ação na feira tem seu impacto multiplicado e de grande abrangência, gerando resultados em aspectos relacionados à qualidade de vida, renda e alimentação. Objetivos: Conhecer a organização da feira e dos feirantes, as condições socioeconômicas e os hábitos de compra dos consumidores e identificar grupos de consumidores com características e hábitos semelhantes. Metodologia: Coleta de informações sobre a organização da feira e sobre os feirantes através de entrevistas não-estruturadas na Prefeitura Municipal (PM) e Vigilância Sanitária (VS). Aplicação de questionário estruturado a 150 freqüentadores da feira para averiguar o perfil do consumidor quanto a aspectos socioeconômicos, culturais e hábitos de compra. Análise das variáveis referentes aos feirantes com o software Epi Info 6.04. Obtenção de grupos de consumidores com características semelhantes através da análise de conglomerados. Resultados: A entrevista realizada na PM permitiu constatar que a feira apresenta um total de 440 pontos de venda, entre estes, 73,63% correspondem a venda de hortifruti. 154 são de produtores alfenenses, dos quais 39% são proprietários e 35% são arrendatários. A entrevista realizada na VS constatou que são inspecionadas apenas os pontos de venda de alimentos processados. Pela análise de conglomerados (C) foram obtidos três diferentes grupos. O C1 é caracterizado por um público mais jovem e melhor qualificado profissionalmente. C2 apresenta um público adulto e qualificação profissional média. Já C3 é composto de pessoas mais velhas, donas de casa e aposentados. Conclusão: A feira-livre em estudo apresenta um público heterogêneo quanto à idade, renda per capita, escolaridade e profissão; e semelhante quanto ao motivo da preferência, à escolha dos produtos mais consumidos e a freqüência na feira. O conhecimento dessa heterogeneidade econômica e social propicia o estabelecimento de estratégias de atuação de várias ordens, por abranger muitos indivíduos de diferentes grupos populacionais. Pode-se dizer que a feira representa um local de impacto social, e permite medidas intervencionistas de aspectos sócio-econômicos e nutricionais.

PS-04-202

IDENTIFICAÇÃO DAS VARIÁVEIS DETERMINANTES DA FREQÜÊNCIA DOS CONSUMIDORES À FEIRA LIVRE

FLÁVIA GIOLO CARVALHO; PAULO HENRIQUE NOVAES; ELIANE GARCIA REZENDE; LUCIANA AZEVEDO; MARCELO LACERDA REZENDE

Instituição: Universidade Federal de Alfenas-MG

Ag.Financiadora: PROBIC

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Diversos trabalhos demonstram que a criação de espaços para a comercialização direta de alimentos por produtores, como as feiras livres, alcançam resultados expressivos para compradores e vendedores. De acordo com estes estudos, os produtores ganham porque garantem a comercialização da produção, que de outra forma seria difícil nessas economias de pouca liquidez. Os consumidores ganham porque têm garantido um abastecimento regular, de qualidade e, principalmente, adaptado aos seus hábitos alimentares. E, por fim, ganham os comerciantes, uma vez que terminada a feira, os feirantes vão ao comércio e adquirem bens de consumo. Entretanto, o ambiente representado pelas feiras livres vem sofrendo profundas modificações, assim como o hábito dos consumidores brasileiros. Objetivos: Identificar as variáveis que determinam a freqüência dos consumidores à feira livre. Metodologia: Foram aplicados 150 questionários a freqüentadores da feira, que ocorre aos domingos. Para a análise dos dados foi utilizado um modelo logit, que tem uma variável dependente binária, isto é, aceita apenas dois níveis de resposta como, por exemplo, sim ou não. Nesse caso, utilizou-se como variável dependente a freqüência à feira (freqüência semanal ou esporádica). Resultados: Apenas as variáveis "Idade" e "Compra Somente Alimentos" afetam a freqüência com que os indivíduos vão à feira, ara um intervalo de confiança de 95%. Esse resultado positivo obtido na variável "Compra Somente Alimentos" sugere que um indivíduo que vai a feira somente para comprar alimentos tem maiores chances de freqüentá-la semanalmente, em relação aos que adquirem outros produtos que não alimentos. Já os parâmetros obtidos para a variável "Idade" indicam que quanto maior a faixa etária do indivíduo maior a chances dele freqüentar a feira livre semanalmente. As demais variáveis testadas, "Renda", Escolaridade", Número de Pessoas na Casa" e "Sexo" não apresentaram efeito significativo. Conclusão: Espera-se que através do resultado obtido seja possível se criar mecanismos que auxiliem na oferta e no entendimento da demanda de uma população, dando suporte à elaboração de estratégias e execuções de ações para melhorias do contexto mercadológico a fim de favorecer a eficiência na comercialização.

PS-04-203

AVALIAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR NOS RÓTULOS DE SALGADINHOS EXTRUSADOS DE MILHO SABOR PRESUNTO

MARCELA FURLAM DANIEL; BRUNA VANZELLA; TAINÁ AMADEU; LAURA FLEURY; TELMA MARIA BRAGA COSTA; GISELE MASSAFERA; ALESSANDRA CARVALHO FERRAREZI

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração de valor energético e nutrientes e a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar). Segundo a portaria no 27, de 1998, a informação nutricional complementar é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como seu conteúdo de vitaminas e minerais. Dessa forma, o rótulo não deve conter figura, símbolo ou dizeres que possam levar o consumidor ao erro. Entretanto, estudos demonstram que diversos produtos alimentícios não atendem a legislação brasileira de rotulagem de alimentos. Objetivos: Este estudo teve como objetivo avaliar a adequação da informação nutricional complementar dos rótulos de salgadinhos extrusados de milho sabor presunto à legislação vigente. Metodologia: Foram avaliados os rótulos de duas marcas de salgadinhos extrusados de milho sabor presunto, com maior participação no mercado, disponíveis em um supermercado. Os rótulos foram avaliados de acordo com a portaria no 27, de 1998, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resultados: A marca A declarou no rótulo que o produto era rico nas Vitaminas A, B1, B2, B6, PP, C, E, Ácido Pantotênico, Ácido Fólico, Ferro e Fibras, enquanto que a marca B declarou ser fonte de Vitamina e Ferro. De acordo com a análise, a marca A atendeu à legislação vigente quanto a declaração no rótulo ''rico em'' vitaminas, ferro e fibra. Já a marca B, que declarou ser ''rico em'' vitamina e ferro, não apresentou no rótulo qual a vitamina e sua quantidade, apenas atendeu à legislação com relação a quantidade de ferro declarada. Conclusão: Dessa forma, é necessário uma maior fiscalização nos rótulos de alimentos veiculados no comércio, pois estes podem equivocar o consumidor, no momento da escolha e aquisição do produto.

PS-04-204

AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES EM CANTINA UNIVERSITÁRIA NO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE/MG

CHRISTIANE LAMOUNIER FERREIRA; RAMIELE CÁSSIA CALMON ; DANIELA AMARAL

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Maus hábitos alimentares estão associados a diversos prejuízos à saúde, entre eles, a obesidade, cujos índices têm crescido nas últimas décadas como resultado do aumento no consumo de alimentos com alta densidade calórica e redução na atividade física. No Brasil, tem sido detectada a progressão da transição nutricional, caracterizada pela redução na prevalência dos déficits nutricionais e ocorrência mais expressiva de sobrepeso e obesidade não só na população adulta, mas também em crianças e adolescentes. Segundo teorias ambientalistas, as causas estão fundamentalmente ligadas às mudanças no estilo de vida e aos hábitos alimentares. O estudo do comportamento alimentar permite ampliar as possibilidades de fomentar a produção de saúde, haja vista as múltiplas abordagens e o largo campo de análise em que este conceito se insere. Freqüentemente, indivíduos entrevistados em inquéritos orientados por questionário dão as respostas que elas acreditam que o entrevistador espera ouvir, dessa forma, o método de observação das pessoas em seu cotidiano, demanda maior objetividade para descobrir e compreender a conduta humana. Objetivos: Descrever qualitativamente o comportamento alimentar de estudantes universitários. Metodologia: Foi empregada a técnica de observação durante os intervalos das aulas no período da noite num Centro Universitário do município de Belo Horizonte/MG. As escolhas alimentares foram registradas em formulário elaborado previamente à partir dos alimentos disponíveis na cantina. As observações foram realizadas durante 25 dias, tendo sido observados, em média, 120 estudantes freqüentadores usuais da cantina. Resultados: Dos estudantes freqüentadores da cantina diariamente, 43,9% tem preferência por salgados assados, 26,9% por salgados fritos, 23,78% por pão de queijo, 0,61% por hambúrguer e 5,49% por sanduíche natural. Não houve ingestão de salada de frutas no período avaliado. As bebidas mais consumidas foram os refrigerantes que representam 46,91% das escolhas. Os sucos industrializados, café, sucos naturais e vitaminas representaram 16,5%, 12,35%, 12,35% e 4,32% das escolhas, respectivamente. As bebidas menos consumidas foram achocolatado (3,09%), café com leite (2,47%), iogurte (1,85%) e cappucino (0,62%). Conclusão: Conclui-se que a predominância de consumo de produtos com altos teores de gorduras e/ou açúcares pode estar contribuindo para o agravamento do problema da obesidade que aumenta o risco de doenças crônicas não transmissíveis e reduz o nível de saúde e qualidade de vida da população.

PS-04-205

CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DE MULHERES QUANTO AO USO CORRETO DE SUPLEMENTO DE ÁCIDO FÓLICO E SULFATO FERROSO DURANTE A GESTAÇÃO

LUCIANA FERREIRA DA ROC SANT ANA; NAYARA MUSSI MONTEZE; KARINE FRANKLIN ASSIS; THANISE SABRINA SOUZA SANTOS; THAIANA MUSSI MONTEZE; HELOISA HELENA FIRMINO; VIVIANE FARIA SANTOS; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: As necessidades nutricionais de vitaminas e minerais de gestantes são, em grande parte, aumentadas, se comparadas às de mulheres não grávidas. A suplementação de folato é recomendada do período pré-concepcional até 2 meses após a concepção e de ferro a partir da 20ª semana. Objetivos: Este estudo teve o objetivo de avaliar o uso correto de ácido fólico e sulfato ferroso durante a gestação. Metodologia: Através de um questionário pré-estruturado foram coletadas informações de 52 gestantes com mediana de 24 (9 a 39) semanas de gestação e 2 puérperas sobre o uso, tipo e a data de início do suplemento, idade, estado civil, condições socioeconômicas e escolaridade. Resultados: Foi observado que 85,19% das mulheres fizeram uso de suplemento durante a gravidez sendo que 71,74% usaram sulfato ferroso e ácido fólico, 8,69% apenas sulfato ferroso, 6,52% apenas ácido fólico, 13,05% polivitamínico (contendo, entre outros, sulfato ferroso e ácido fólico). A média de idade foi de 24,94 anos (DP=5,4); e, do total da amostra, onze (20,37%) eram adolescentes. O uso adequado de ácido fólico (antes da 8ª semana de gestação) foi observado em 18,5% das mulheres das quais 70% eram casadas, 90% tinham mais de 20 anos, 60% recebiam de 1 a 3 salários mínimos, 50% tinham 12 ou mais anos de estudo. O uso no período periconcepcional foi observado em duas (3,7%) mulheres, ambas maiores de 20 anos, recebiam entre 3 a 5 salários mínimos, tinham 12 anos de estudo e uma era casada. Das suplementadas com sulfato ferroso, 68,5% fizeram o uso corretamente sendo que 64,9% eram casadas, 86,5% tinham mais de 20 anos, 59,5% recebiam de 1 a 3 salários mínimos, 49,5% tinham 12 ou mais anos de estudo. Sulfato ferroso é o tipo de suplemento mais utilizado na amostra em estudo, sendo mais indicado pela boa absorção e baixo custo. Conclusão: Com os resultados encontrados, sugere-se que as variáveis estudadas influenciaram a regularidade do uso de suplementos.

PS-04-206

ESCORE DE CONSUMO ALIMENTAR DE UM GRUPO DE IDOSOS: ESTUDO PRELIMINAR PARA ELABORAÇÃO DE UM QUESTIONÁRIO DE FREQÜÊNCIA DE ALIMENTOS (QFA)

SANDRA M LIMA RIBEIRO; ANGÉLICA M PINA FREITAS

Instituição: Universidade de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A população idosa tem aumentado expressivamente, e estudos brasileiros relacionados ao consumo alimentar desses grupo populacional são escassos na literatura. Objetivos: Propor uma lista de alimentos mais consumidos por idosos para posterior desenvolvimento de um QFA para esse público. Metodologia: O estudo foi realizado no período de abril a dezembro de 2008. Foram estudados indivíduos acima de 60 anos, freqüentadores de um centro de referência. Foram aplicados dois Recordatório alimentares de 24 horas (RA24h), em estações do ano diferentes. Para elaboração da lista de alimentos, os RA24h foram analisados quanto à freqüência de consumo de cada alimento (f) e ao número de indivíduos que relatavam consumi-lo (n). Foram consideradas as diferentes formas de preparo dos alimentos, bem como diferentes preparações que incluíam os alimentos como ingredientes. Resultados: Foram estudados 101 idosos, a maioria do sexo feminino (90%). A idade dos entrevistados variou entre 60 e 91 anos. A lista totalizou 399 alimentos. As 10 maiores freqüências de consumo foram: café infusão (f=239; n=99), arroz branco (f=230; n=114), feijão carioca (f=166; n=91), açúcar refinado (f=145; n=66), leite integral (f=125; n= 66), adoçante líquido (f=120; n=53), pão francês (f=110; n=64), leite desnatado (f=87; n= 46), alface (f=81; n=46) e margarina com sal (f=69; n=50). O primeiro vegetal verde escuro na lista é a couve (39º lugar). A banana e a maçã foram as frutas mais citadas e aparecem em 13º e 20º lugar respectivamente. Conclusão: Pode-se constatar alguns pontos positivos e outros controversos na dieta dos idosos. Algumas metas educativas podem ser pensadas: valorizar o consumo elevado de arroz e feijão; estimular o maior consumo de frutas, verduras e legumes; estimular estudos que esclareçam a controvérsia do consumo de café (e cafeína).

PS-04-207

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS RELACIONADOS COM HIPERSENSIBILIDADE ALIMENTAR POR ALUNOS DE UMA INSTITUIÇÃO EDUCACIONAL PRIVADA DA CIDADE DE SÃO PAULO.

CAROLINA STEFANI GAVA PINHEIRO

Instituição: UNIVERSIDADE CRUZEIRO DO SUL - UNICSUL / CVP

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: A alergia alimentar pode ser definida como uma reação adversa a um antígeno alimentar mediada por mecanismos fundamentalmente imunológicos causando alterações clínicas em órgãos alvos passíveis de serem reproduzidas em provocações subseqüentes. As manifestações podem ter reações imediatas, conhecidas como alergias ou reações tardias que podem também ser chamadas de hirpensensibilidades alimentares ou alergia tardia. Sabe-se que muitos sintomas são possíveis e que virtualmente qualquer sistema de órgãos pode ser alvo: trato gastrintestinal, pele, trato respiratório, sistema cardiovascular, articulações e sistema nervoso central, sendo que os alimentos mais relacionados são: ovo, leite de vaca, soja, trigo, frutos do mar, oleaginosas; além dos aditivos alimentares utilizados no processo de industrialização. A imaturidade da barreira mucosa intestinal e o hábito alimentar inadequado vêm sendo apontados como uns dos mecanismos que poderiam explicar a incidência mais alta de alergia alimentar em lactentes, crianças e adolescentes. Objetivos: Avaliar o consumo de alimentos e aditivos potencialmente alergênicos durante o período escolar. Metodologia: O presente estudo tem o propósito de investigar o consumo de alimentos potencialmente alergênicos consumidos por 627 crianças e adolescentes, com faixa de idade entre 3 e 17 anos, durante o período escolar. Resultados: Os resultados demonstraram que os grupos de alimentos mais consumidos pela população foram doces (28,73%), salgados (27,93%) e bebidas industrializadas (15,32%). Entre estes grupos os alimentos e aditivos mais consumidos foram: leite de vaca, soja, trigo, BHT, BHA, nitrito, nitrato, ácido cítrico e o ácido lático. Conclusão: Pode se concluir que o lanche escolar representa uma importante porção dietética ingerida pela criança e pelo adolescente e que isto pode expor o indivíduo a um grande consumo de alimentos possivelmente alergênicos.

PS-04-208

ANÁLISE DAS ESTRATÉGIAS DE MARKETING UTILIZADAS NA DIVULGAÇÃO DE UMA BEBIDA SABORIZADA

CAROLINA MENEZES FERREIRA; ANA LUIZA TALIN; LUCI DANTAS OLIVEIRA; LUCIANA TERUYA; RENATA PEREIRA; SAMANTHA SARDEI

Instituição: Universidade Paulista

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Marketing é o processo social e administrativo pelo qual indivíduos e grupos obtêm o que necessitam e/ou desejam pela criação, oferta e troca de produtos de valor com outros. Em relação à alimentação, a compra pode ser resultante da necessidade fisiológica de se alimentar ou da necessidade de obtenção de prazer a partir do consumo de determinado alimento. O mercado das águas minerais e saborizadas constitui um mercado em ascensão e, em decorrência de tal fato, apresentam significativo mercado potencial de consumidores. Objetivos: Avaliar as estratégias de marketing para a divulgação e a aceitação do público perante a uma nova marca de bebida gaseificada. Metodologia: Foram aplicados 35 questionários, em estudantes do 3º colegial, de uma escola particular, localizada na Lapa, Zona Oeste da cidade de São Paulo. O questionário foi preenchido juntamente com os estudantes durante o período matutino e continha informações gerais: dados pessoais e 7 questões específicas que abordavam a aquisição e consumo do produto diante das estratégias de marketing adotadas pela empresa. Dentre elas destaca-se: anúncios de 30 segundos em TV aberta e por assinatura, anúncios impressos, internet, mídia exterior, ações promocionais e de marketing direto. Resultados: Observa-se que 80% do público feminino e 100% do masculino relataram ter consumido o produto pesquisado. Em relação ao tipo de mídia que levou a população a ter conhecimento do produto: 46% dos entrevistados relataram ter tido conhecimento por meio da televisão, enquanto 24% responderam através de outdoor, 3% rádio e 27% por outros tipos de meios. Quando avaliado o slogan do Produto 44% dos entrevistados relatou não ser apropriado para o produto, enquanto 56% aprovaram. Sobre o principal motivo que levou a compra do produto destaca-se a curiosidade (64%), seguido de indicação de amigos (20%), outros (13%) e propaganda (3%). Conclusão: Houve uma clara influência das estratégias de marketing para a aquisição do produto, demonstrando que o marketing é um forte aliado para as empresas na área de alimentação, promovendo produtos diferenciados, destacando-se a bebida saborizada. A difusão de informações claras, corretas e coerentes deve ser amplamente adotada e fiscalizada, de forma que o consumidor possa optar conscientemente por um produto no momento da aquisição, e, tanto a indústria quanto o consumidor possam obter benefícios de tal relacionamento.

PS-04-209

REESTRUTURAÇÃO DAS DESPENSAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ALVORADA, RIO GRANDE DO SUL.

CINTIA LOPES CASTRO LUCHO; ANA REGINA BENDER DELLAMÉA

Instituição: Prefeitura Municipal de Alvorada

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No município de Alvorada, a valorização da alimentação escolar é justificada, entre outros, pela implementação de estrutura para aquisição, armazenamento e distribuição dos alimentos. As escolas possuem estrutura compatível com essa atividade: refeitórios com carrinhos de bufê térmico, mesas com bancos, pratos de vidro, canecas de inox, garfo e faca; as cozinhas possuem fogões industriais, geladeiras com 4 portas, freezer, liquidificadores industriais e balança eletrônica. Entretanto, algumas estruturas ainda são almejadas. Conforme avaliação das nutricionistas da SMED no município, ratificou-se a necessidade de reformulação da estrutura de acondicionamento dos alimentos, pois os armários encontravam-se, na sua maioria, sem condições ideais de uso. Objetivos: Reestruturar as despensas de gêneros alimentícios que armazenam alimentação escolar nas escolas da rede municipal. Propiciar condições higiênico-sanitárias ideais aos alimentos utilizados na alimentação escolar. Oferecer maior aproveitamento do espaço destinado ao armazenamento de alimentos. Garantir segurança ao acesso dos manipuladores de alimentos aos armários. Metodologia: Em visita técnica em 26 escolas municipais e 1 centro profissionalizante, nutricionista do Núcleo de Nutrição constatou que os armários e estantes utilizados para armazenamento de alimentos estavam com estruturas comprometidas e sem adequado aproveitamento dos espaços disponíveis. Essas condições propiciaram riscos para merendeiras e para sanidade dos alimentos. A partir disso, nutricionista e arquiteto elaboraram projeto de substituição de armários de madeira e estantes de aço por estruturas de alvenaria. As obras iniciaram em 2008 e terminaram em 2009. Resultados: Foram realizadas construções em 24 escolas municipais e 1 centro profissionalizante. As escolas que possuíam sala anexa à cozinha receberam estruturas desprovidas de portas, sendo compostas de prateleiras em alvenaria revestidas de azulejo. As demais receberam armários revestidos de azulejo internamente e externamente de reboco e pintura, com portas de MDF. O valor investido na execução da obra foi de R$ 100.415,55, com valor médio por escola de R$ 4.183,98. Conclusão: A reestruturação das despensas nas escolas municipais permitiu melhor higienização do local, adequação no acondicionamento dos alimentos, proteção contra vetores, organização no controle de validade, melhor aproveitamento dos espaços disponíveis, maior segurança para as merendeiras e maior satisfação das equipes diretivas e merendeiras das escolas.

PS-04-210

COMPARAÇÃO DO PERFIL ALIMENTAR DE DOIS GRUPOS DE IDOSOS PERTENCENTES A CLASSES SÓCIO-ECONÔMICAS DISTINTAS.

LAYLA BEATRIZ CAPEL COSTA; ANA ELISA COELHO; CAMILA MANFREDI DOS SANTOS

Instituição: Universidade de Franca

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: No Brasil o envelhecimento está em escalada e a desigualdade social gera um impacto social e econômico na saúde do idoso.Nas características biológicas e funcionais se agregam a pobreza, analfabetismo, cultura, solidão e enfermidades crônicas não-transmissíveis, que se associam a quantidade e qualidade de alimentos consumidos. Uma das características da população idosa é o baixo poder aquisitivo, que resulta na aquisição de alimentos de custo baixo, e parte da renda é destinada exclusivamente para a compra de remédios e gastos com energia e água, o que contribui para a monotonia da alimentação e dificulta o acesso a serviços básicos que interferem no estado nutricional do idoso. Objetivos: Comparar o perfil alimentar de idosos de classes sócio-econômicas distintas. Metodologia: 20 idosos foram escolhidos aleatoriamente e divididos em grupos **A:** renda entre R$ 1.194,53 a 2.012,67 e **B:** entre R$ 276,70 a 600,00. Todos assinaram o "Termo de Consentimento Livre e Esclarecido" concordando em participar da pesquisa e a uma entrevista individual e anamnese alimentar. Posteriormente foi comparado o número de refeições diárias, os gastos e alimentos mais consumidos. Os dados da ingestão alimentar foram analisados pelo software "Diet Pro" 4.0 para verificar se as quantidades ingeridas estavam adequadas. Resultados: **Grupo A**, ingestão de: CHO: 70% adequada e 30% abaixo, proteína: 20% adequada e 80% acima, lipídeo: 50% adequada e 50% acima, e fibras: 30% adequada e 70% abaixo. Refeições/dia: 50% adequado e 50% menos que 5. Todos possuem casa própria. **Grupo B**, ingestão de: CHO: 10% adequada e 90% abaixo, proteína e lipídeo: 100% acima, fibras: 100% abaixo. Refeições/dia: 40% adequado e 60% menos que 5. Neste grupo 90% gasta mais que 50% da renda para cobrir as despesas, incluindo aluguel, que 40% pagam. Observamos que o grupo A consome mais variedade de alimentos que o grupo B. Conclusão: Pudemos concluir que há influência da renda na alimentação do idoso sendo um fator de risco para o estado nutricional, pois contribui a uma ingestão inadequada. O idoso de maior renda tem acesso a mais variedade de alimentos e sua alimentação é adequada em maior proporção. As quantidades ingeridas de alimentos podem afetar a adequação de nutrientes ao organismo colocando-o em risco de má nutrição. O desconhecimento da situação alimentar do idoso frente a nossa realidade social exige novas investigações e ressalta a importância do nutricionista a fim de promover qualidade de vida e bem estar à população idosa.

PS-04-211

ESTADO NUTRICIONAL PRÉ-GESTACIONAL E FATORES OBSTÉTRICOS E SOCIOECONÔMICOS NA GESTAÇÃO

LUCIANA FERREIRA DA ROC SANT ANA; KARINE FRANKLIN ASSIS; NAYARA MUSSI MONTEZE; THANISE SABRINA SOUZA SANTOS; NÍNIVE DE ALMEIDA REIS; KELY RASPANTE TEIXEIRA; LUIZA BARROS TEIXEIRA; HELOISA HELENA FIRMINO; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Ag.Financiadora: FAPEMIG

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O acompanhamento nutricional da gestante tem como principais objetivos diagnosticar o estado nutricional, identificar fatores de risco, possibilitar intervenções terapêuticas e profiláticas e planejar o tratamento nutricional adequado, visto que as condições tanto pré quanto gestacionais influenciam as condições de saúde do binômio mãe-filho no parto e no pós-parto. Objetivos: Analisar a associação entre o estado nutricional pré-gestacional com fatores de risco para desfechos gestacionais desfavoráveis. Metodologia: Trata-se de um estudo longitudinal, com coleta de dados retrospectivos e prospectivos, sendo a amostra proveniente dos serviços municipais de saúde e os critérios adotados para a antropometria seguem as recomendações do Institute of Medicine (1990). Resultados: Foram atendidas 30 gestantes, das quais 40%(n=12) iniciaram a gestação com algum desvio ponderal, sendo 26,7%(n=8) de baixo peso, 6,7%(n=2) com sobrepeso e 6,7%(n=2) obesas. A idade mediana foi de 24 anos, com um mínimo de 16 e um máximo de 39, sendo que 20%(n=6) apresentavam idade inferior a 20 anos e 3,3%(n=1) apresentavam 35 anos ou mais. Quanto à estatura, observou-se que 40%(n=12) possuíam estatura inferior a 157cm. Em relação à condição socioeconômica, encontrou-se 16,7%(n=5) da amostra com renda inferior a 1 salário mínimo e 53,3%(n=16) com renda igual ou superior a 1 até 3 salários mínimos. Quanto à escolaridade, constatou-se que 6,7%(n=2) e 16,7%(n=5), possuíam apenas o ensino fundamental incompleto e completo, respectivamente. Foi observada relação significante entre o estado nutricional pré-gestacional com a renda das gestantes(p=0,019) e com o grau de escolaridade(p=0,016); além de se obter significância estatística quando aferiu-se a relação entre renda e escolaridade das gestantes (p=0,033). Conclusão: Visto que a gestação por si só constitui-se em um período de maior susceptibilidade biológica, quando associado aos fatores de risco estudados, observa-se a necessidade de maior atenção dos serviços de saúde e nutrição, a fim de identificá-los precocemente e planejar as ações para promover melhores prognósticos ao binômio mãe-filho.

PS-04-212

CARACTERIZAÇÃO DOS ALUNOS MATRICULADOS EM UM CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE ENSINO

ANA PAULA FIORETI; AMANDA CARLA FERNANDES

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: O Técnico em Nutrição e Dietética é um profissional diplomado em curso profissionalizante com ensino médio e habilitação profissional reconhecida, tendo sua atuação muito valorizada no dia-a-dia de empresas e instituições públicas pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas que os consideram essenciais para as equipes de nutrição. Dados recentes do CFN mostraram que a cada ano, o número de escolas técnicas que oferecem o curso tem aumentado consideravelmente, de 38 cursos em funcionamento no país, em 2002, para mais de 140 cursos, em 2008. Consequentemente, o número de egressos desses cursos refletiu na ampliação da área profissional no mercado de alimentação e nutrição, chegando ao final de 2008, com mais de 5,8 mil profissionais inscritos em todo o Brasil no Sistema CFN/CRN. Objetivos: Descrever as características dos alunos matriculados em um curso Técnico em Nutrição e Dietética de uma instituição privada de ensino. Metodologia: Os dados foram coletados por meio de entrevista utilizando questionário padronizado que continha questões fechadas e abertas. Os dados foram processados e analisados por meio do programa Epi Info versão 3.5.1. Resultados: Dos 40 alunos entrevistados, 95% eram do sexo feminino e a média de idade era 27,6 anos (idade mínima de 18 anos e máxima de 53 anos). Observou-se que 30 (75%) entrevistados trabalhavam e, destes, 14 atuavam na área de alimentação institucional. Quando questionados sobre o motivo que os levaram a optar pelo curso Técnico em Nutrição e Dietética, 45% relataram interesse na área de alimentação e nutrição, 20% desejavam melhorar os hábitos alimentares e 17,5% relataram a busca por melhores oportunidades de trabalho. 97,37% relataram estar satisfeitos com o curso e 92,5% pretendem atuar na área de nutrição e dietética após a conclusão do curso, sendo 42,5% em restaurantes industriais/comerciais, 32,5% em nutrição clínica/hospitalar, 15% em saúde pública e 2,5% em outras áreas. Conclusão: Conclui-se que os alunos participantes deste estudo eram predominantemente do sexo feminino e a maioria concilia trabalho e estudo, sendo que boa parte já atua na área de alimentação e nutrição. Após a conclusão do curso, a área de maior interesse para trabalho é a alimentação institucional que constitui o segmento que mais absorve os profissionais Técnicos em Nutrição e Dietética atualmente.

PS-04-213

ESCOLHA E PREFERÊNCIA POR ALIMENTOS COM E SEM VALORES CALÓRICOS EM INDIVÍDUOS COM ATRASO NO DESENVOLVIMENTO INTELECTUAL E SOBREPESO

ANA LUIZA ROCHA FARIA DUQUE; MARINA MACEDO; GIOVANA ESCOBAL; CELSO GOYOS
Instituição: Universidade Federal de São Carlos (UFSCar)
Ag.Financiadora: CNPQ
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Obesidade e sobrepeso têm sido considerados como uma das principais questões de saúde da atualidade. Embora se conheça muito a respeito dos tipos de alimentos que contribuem para isso, poucos resultados têm sido observados no controle da impulsividade comumente envolvida no comportamento de se alimentar. Objetivos: O presente estudo tem, como objetivo geral, responder se a caloria isoladamente pode ser uma variável que controla o comportamento de escolha e, como objetivo específico, verificar a preferência de crianças entre sete a treze anos de idade, com atraso no desenvolvimento intelectual e sobrepeso por sabores de alimento. Metodologia: Sob a ótica Analítico-Comportamental, impulsividade pode ser tratada dentro do paradigma de escolha através do modelo de esquemas concorrentes com encadeamento em que respostas a duas alternativas de esquemas de reforçamento concomitantes e independentes levam a outros dois esquemas, dependendo da alternativa escolhida. Esse modelo experimental permite a manipulação de muitas variáveis, dentre as quais o atraso do reforço. Ainda dentro desta abordagem, a impulsividade é vista como sendo a escolha pela alternativa que permite acesso ao reforçador mais imediato, porém menor, ao reforçador maior mas com atraso, apresentado para a outra alternativa. O autocontrole, por outro lado, seria o inverso da impulsividade, e seria representado pela escolha pela alternativa que leva ao maior reforço, mesmo sendo entregue com atraso. Com relação ao controle da obesidade e sobrepeso, diante da possibilidade de consumir dois alimentos, um de alto valor calórico e outro de baixo valor calórico, o indivíduo escolheria, em geral, o de alto valor calórico, em detrimento do de baixo valor calórico, que poderia trazer mais benefícios para a saúde a longo prazo – reforçador maior. Resultados: As crianças foram expostas sistematicamente a situações de escolha envolvendo dois alimentos idênticos, mas com sabores diferentes. Validou-se o procedimento de escolha; a porcentagem de escolha de cada um dos sabores permitiu a identificação de sabores da preferência individual dos participantes. Conclusão: Serão considerados na construção da linha-de-base para a introdução das possíveis variáveis controladoras de escolha alimentar, por exemplo, atraso do reforço, magnitude do reforço e custo de resposta.

PS-04-214

ANÁLISE DO MÉTODO DE INQUÉRITO POR TELEFONE PARA AVALIAÇÃO DOS FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS.

LORENE APARECIDA SILVA ISMAEL; ANDRÉA DOS REIS LEMOS; MARCELLE FLORES MARTINEZ; MARIA TEREZA BORGES ARAUJO FROTA; SÔNIA TUCUNDUVA PHILIPPI; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC
Instituição: Faculdade de Saúde Publica
Ag.Financiadora: 0409/0063431/4
Sala: FOYER 1º ANDAR **Horário:** 09:00-18:30:00

Introdução: Estimativas da Organização Mundial de Saúde apontam que as doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) são responsáveis por 58,5% das mortes e por 45,9% da carga total global de doenças. No Brasil, respondem por 62,8% das mortes por causa conhecida. As alterações demográficas, socioeconômicas, epidemiológicas e alimentares durante as últimas décadas refletem uma diminuição da desnutrição e aumento da obesidade, devido ao aumento no consumo de energia e gorduras associado à redução no consumo de frutas e hortaliças. A preocupação com a freqüência crescente à exposição aos fatores de risco para DCNT proporcionou a implantação de um sistema de monitoramento, mais simples e de baixo custo, por meio de entrevistas telefônicas. Objetivos: Analisar o método de inquérito telefônico utilizado para o monitoramento de fatores de risco de doenças crônicas. Metodologia: Utilizou-se o Banco de dados da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico. Foram selecionadas as variáveis: excesso de peso, obesidade e consumo recomendado de frutas e hortaliças, que foram analisadas a partir dos questionários utilizados. Resultados: Quanto ao consumo de frutas e hortaliças, não foi referida a padronização do tamanho da porção e quantificação da mesma, sendo contabilizada pelo número de vezes do consumo diário. Como parâmetro do número de porções foi utilizado o programa americano "Five A Day For Better Health", o que pode caracterizar um viés na avaliação dos resultados, uma vez que, em âmbito nacional existem instrumentos como o Guia e a Pirâmide Alimentar para a população brasileira, constituídos de diretrizes que visam à promoção de saúde e a melhora do estado nutricional. Os inquéritos telefônicos podem também apresentar outras limitações, dentre elas, o sub-relato da ingestão alimentar, mais freqüente em mulheres e obesos. Foi observada a tendência de superestimação de estatura em ambos os sexos, subestimação de peso em mulheres, e superestimação de peso em homens. Conclusão: O monitoramento dos fatores de risco para DCNT por entrevistas telefônicas pode alcançar bom desempenho na obtenção de dados, embora tenha limitações como qualquer outro método. A utilização deste recurso contribui para indicar prioridades às políticas públicas de controle das DCNT e para avaliar a efetividade das ações já implementadas, contribuindo, assim, para a sua perenidade.

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
Nome	Trabalho
ABBADE, JF	PS-04-111
ABRÃO, ACFV	PS-03-096
ABREU, ES	OR-04-015;PS-03-157;PS-03-073
ABREU, G	PS-02-077
ABREU, MJL	PS-04-162
ACHTSCHIN, CG	PS-03-063
ADAMI, F	PS-04-197;PS-02-156;PS-04-121
ADDISON MACHADO MOREIRA, E	PS-02-054
ADDISON, EMM	PS-03-023
AFONSO, MS	PS-02-176
AGAPITO, FF	PS-04-025
AGUIAR, O	PS-04-179
AGUIAR, VC	PS-04-168;PS-03-151;PS-03-152
AGUILLAR, AK	PC-04-022
AKUTSU, RC	PC-04-009
AKUTSU, RCA	PS-04-077
AKUTSU, RCCA	PS-02-147;PS-02-126;PS-03-096
ALBERTINI, SM	PS-04-028;PS-03-057;PS-04-036
ALBUQUERQUE, CG	PS-04-065
ALBUQUERQUE, KT	PC-04-023
ALBUQUERQUE, RC	PC-03-020;PS-04-136;PS-03-146
ALEGRE, RM	PS-02-025;PS-02-022
ALENCAR, FH	PS-02-139;PS-04-099;PC-03-020
ALENCAR, MLA	PS-02-072
ALENCAR, MS	PS-03-160
ALENCAR, SM	PS-04-120
ALENCAR, SMD	PS-02-174
ALEXANDRE, VP	PS-02-214
ALEZANDRO, MR	PS-03-018;PS-03-006
ALHO, CS	OR-02-015
ALMEIDA, BB	PS-03-183;PS-02-023;PC-04-008
ALMEIDA, EB	OR-02-017
ALMEIDA, FQA	PS-04-064;PS-04-083;PS-04-063
ALMEIDA, JAG	PS-03-139
ALMEIDA, JC	PC-04-011;PS-04-195;PS-03-200
ALMEIDA, JMA	PS-04-191
ALMEIDA, LKLD	PS-02-015
ALMEIDA, MEF	PS-04-183
ALMEIDA, MF	PS-04-096;PS-02-149
ALMEIDA, RMVRD	OR-02-005
ALMEIDA, SS	PS-02-207;PS-03-175;PS-03-092
ALMEIDA, VA	PC-03-001
ALMONDES, KG	PS-03-178;PS-03-112
ALMONDES, KGS	PS-04-172
ALONSO, L	PS-02-102
ALVARENGA, VB	PS-02-144
ALVAREZ, MM	PS-03-159
ALVES, CRL	PS-02-131;PS-04-117;PS-03-097
ALVES, FM	PS-03-168
ALVES, G	PS-03-005
ALVES, GL	PS-03-214
ALVES, JGB	OR-02-015
ALVES, JRR	PS-02-214;PS-02-080
ALVES, KC	PS-04-138
ALVES, KPS	PS-04-169
ALVES, MFC	PC-03-022
ALVES, MLFC	PS-04-075
ALVES, TL	PS-03-069
ALVIANO, C	PS-04-005
ALVIANO, D	PS-04-005
AMADEI, C	PS-02-053;PS-03-058
AMADEU, T	PS-04-203
AMADOR, VAG	PS-02-214
AMANCIO, OMS	OR-04-004;PS-03-195
AMANCIO, RD	PS-03-128
AMARAL, D	PS-04-204
AMARAL, DG	PS-03-046
AMARAL, EC	PS-02-094;PS-04-095
AMARAL, RS	PS-02-129
AMARANTE, MSM	PS-02-127
AMARO, CR	PS-03-040
AMARO, JL	PS-03-040
AMBONI, T	PS-04-144
AMBROSI, C	PC-03-005;PS-03-030; PS-04-029;PS-03-028
AMBRÓSIO, VLS	PS-02-070
AMORA, DX	PC-03-003
AMORIM, AC	OR-02-016;PS-03-174
AMORIM, F	PS-03-196
AMORIM, FN	PS-03-179
AMORIM, RS	PS-03-023
ANDERSEN, M	PS-04-179
ANDRADE MIRANDA, DEG	PS-03-091;PS-04-167
ANDRADE, CP	PS-04-045
ANDRADE, DG	PC-03-016
ANDRADE, DM	PS-04-003
ANDRADE, FO	OR-03-013;OR-03-018
ANDRADE, MCT	PS-04-073
ANDRADE, PCM	PS-03-032
ANDRADE, SC	PS-03-172;PS-03-103
ANDRADE, SMPD	PS-02-016
ANDRADE-WARTHA, ERS	PC-03-001
ANDREASI, V	PS-03-099
ANJOS, JC	PS-02-179
ANJOS, LA	PS-03-137;OR-02-006;OR-04-003
ANTONELLI, RD	PS-04-053
ANTUNES, AEC	PC-02-004
ANTUNES-RODRIGUES, J	PS-02-034
AQUINO, LA	PS-03-134;PS-03-108
AQUINO, RC	PS-04-147;PS-02-065;PS-04-056
ARAKI, EL	PS-03-114;PS-02-110; PS-04-118;PS-02-159
ARANDA, RA	PS-02-023
ARANHA, AMP	PS-03-050
ARANTES , AS	PS-03-141
ARANTES, VC	OR-02-020
ARASAKI, AT	PS-04-151
ARAÚJO, AC	PS-02-153
ARAÚJO, ACT	OR-02-010
ARAÚJO, AMM	PS-04-191
ARAUJO, DAVBD	PS-04-010
ARAUJO, LMQ	PS-03-045
ARAÚJO, MAD	PS-04-084
ARAÚJO, MAM	PS-03-020;PS-02-016;PS-02-015; PS-03-015;PS-04-015;PS-04-016
ARAUJO, MC	OR-03-004

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
ARAUJO, MCD	PS-04-027
ARAÚJO, MM	PS-04-012
ARAÚJO, MP	PS-03-060
ARAÚJO, N	PS-03-137
ARAÚJO, SP	PS-02-066
ARÇARI, DP	PC-03-004;OR-03-014
ARDISSON, LP	PS-02-175;PS-03-185; OR-03-022;PC-04-021
ARÊAS, JAG	PS-02-011
ARÊAS, JAG	PC-02-003;PS-03-010;PS-03-008; PS-03-009;PS-02-017;OR-04-013; PC-02-002
AREVABINI, CAM	PS-03-215
ARRAES, JM	PS-04-136
ARRAIS, RF	PS-03-173;PS-02-116; PS-02-134;PS-02-101
ARRUDA, LMFD	PS-03-167
ARRUDA, SF	PC-03-014;PC-03-015
ARRUDA, SMB	PC-02-023
ASAKURA, L	PS-03-121;PS-03-096; PS-02-147;PS-02-126
ASSAD, M	PS-02-045;PS-02-070;PC-02-009
ASSEF, M	PS-02-102
ASSIS, EM	PC-03-025;PS-02-105;PS-02-080
ASSIS, KF	PS-04-153;PS-04-073;PS-04-205; PS-04-211;PS-03-038
ASSUNÇÃO, JMS	PS-02-095
AULER, F	PS-04-023;PS-03-204;PS-04-106; PS-04-033;PS-04-024
AVI, CM	PS-02-047
ÁVILA JÚNIOR, S	PS-04-027
ÁVILA, P	PS-04-144;PS-04-155;PS-04-006
AZEREDO, VB	PS-02-192;PS-02-208
AZEVEDO, FRD	PS-04-044
AZEVEDO, L	PS-04-202;PS-04-201
AZEVEDO, PS	OR-02-022;OR-03-009
AZEVEDO, RA	PS-04-120
BACAN, CT	PS-04-137
BAGNI, UV	PS-03-131;PC-02-013;PS-02-102
BAIÃO, MR	PS-03-108;PS-03-134
BALBINO, VS	PS-02-077;PS-02-045;PC-02-009
BALDASSO, L	PS-02-122;PS-02-104
BALDASSO, LR	PS-03-101;PS-02-172
BALEN, MG	PS-04-052
BALLEN, MO	PS-02-190
BANDEIRA, AV	PS-03-015
BAPTISTA, MGD	PS-03-214
BARÃO, TC	PS-03-184;PC-04-023
BARBIM, R	PS-02-031
BARBISAN, LF	PS-02-180;OR-03-013
BARBOSA , LA	PS-03-135
BARBOSA , LA	OR-03-011
BARBOSA JUNIOR, F	PS-02-185
BARBOSA, ARF	OR-02-012
BARBOSA, BS	PS-04-025
BARBOSA, CV	PS-02-193;PS-03-124
BARBOSA, E	PS-03-023
BARBOSA, FS	PS-03-149
BARBOSA, JO	PS-03-200
BARBOSA, L	PS-04-194
BARBOSA, LA	PS-04-161
BARBOSA, MSQ	PS-04-013
BARBOSA, MV	PS-04-178;PS-03-070;PS-04-181
BARBOSA, PA	PS-04-156
BARBOZA, DOS	PS-04-010
BARCELOS, M	PS-04-069
BARCHINSKI, MC	PS-04-145
BARGUT, TCL	OR-04-001;PS-02-191
BARIM, EM	PS-03-150;PS-04-087
BARROS, CLA	PS-02-210;PS-02-214
BARROS, CR	PS-03-155;PS-03-100;PS-04-094
BARROS, CV	PS-02-129
BARROS, EG	PS-03-159
BARROS, LB	PS-03-174
BARROS, NVDA	PS-02-015
BARTCHEWSKY JR, W	PC-03-004;OR-03-014
BARUZZI, RG	PS-02-163
BASSOLI, BK	PS-02-183;OR-03-020;OR-02-018;OR-03-013
BASTOS, DHM	PS-03-214
BASTOS, DHM	PS-02-010;OR-03-014;PC-04-013; PS-02-215;PC-03-004;OR-04-014
BASTOS, DM	PS-02-074
BATISTA, ÂG	PS-02-007;PS-03-001;PS-02-188
BATISTA, CM	PS-02-080
BATISTA, LO	PC-04-023;PS-03-184
BATISTA, LR	PS-04-012
BATISTA, NA	PS-04-099;PS-02-139
BATISTA, SHSS	PS-04-149
BATISTA, TC	PS-03-011
BAVARESCO, M	PS-02-077
BAZANELLI, AP	OR-02-007
BEDESCHI, LB	PS-04-018
BEGATI, EV	PS-04-004
BEHRENS, JH	PS-02-074
BEIRÃO, LH	PS-04-185
BELÉM, JC	PC-04-009
BELLI, CM	PS-04-135;PS-03-210
BENDILATTI, SV	PS-04-090
BENELLI, M	PS-04-011
BENINCÁ, J	PS-02-054
BENITES, CI	PS-04-088
BENNEMANN, GD	PS-03-023
BERCHIELLI, ÉM	PC-04-008
BERGAMASCHI, DP	PS-04-197;PS-02-112
BERGAMASCHI, DP	PS-04-111;PS-02-162
BERKENBROCK, EP	PS-03-213
BERNARDO, C	PS-02-098
BERNARDO, GL	PS-04-070;PS-04-071; PS-03-084;PS-03-085
BERNARDO, LG	PS-02-137
BERNI, PRA	PS-04-001
BERTIN, CH	PS-03-080
BERTIN, RL	PS-02-097;PS-04-127;PS-02-020; PS-02-106;PS-04-103
BERTO, SP	PS-03-040
BERTOLI, CJ	PS-02-141;PS-02-058
BERTOLINI, DV	PS-04-048

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
BERTOLLO, TL	PS-04-148
BÉRTOLO, RC	PC-03-016
BERTONSELLO, VR	PS-02-082
BERTUOL, R	PS-02-098
BEVILACQUA, MR	OR-02-001
BEZERRA, EMS	PC-03-009
BEZERRA, IWL	PS-02-083;PS-03-071
BEZERRA, JD	PS-03-022
BEZERRA, KCB	PS-03-015
BEZERRA, MC	PC-03-009
BEZERRA, RMN	PS-02-174;PS-04-120
BHERING, RVM	PS-03-107;PS-03-132
BIANCHI, NM	PS-04-162
BIF, RC	PS-03-193
BIFF, M	PS-03-140;PS-04-030
BIGHETTI, F	PS-04-050;PS-04-022;PS-03-053
BION, FM	PS-03-181;PS-04-174;PS-02-184; PS-03-190;PS-04-065
BISTRICHE, EG	PC-02-001
BITTENCOURT, FT	PS-04-069
BOAVENTURA, BC	PS-03-059;PS-03-049
BOAVENTURA, BCB	PS-03-028;PC-03-005;PS-04-029
BOAVENTURA, BV	PS-02-102
BOCCOLINI, CS	PC-02-017;PS-03-139;PC-03-023
BOGOMOLOF, R	PS-04-148
BOGSAN, CSB	OR-04-024
BOLIANI, E	PS-04-063;PS-04-064
BONGIOLO, AM	PS-03-035;PC-03-007;PS-03-115; OR-03-012;PS-02-052
BONGIOLO, ÂM	PC-03-008
BONIFÁCIO, LT	PS-04-154
BORBA, LG	PS-02-042;PS-02-056;PS-02-055; PS-04-034;PS-04-059
BORDEAUX, A	PS-04-014
BORELLI, M	PS-02-161;PS-04-137
BORELLI, P	PS-02-187;OR-03-017;OR-03-015
BORGES, CN	PS-02-031
BORGES, GB	PS-04-004
BORGES, MC	PS-03-079;OR-03-015; OR-03-017;PS-02-187
BORJES, LC	PS-04-071;PS-04-070
BORTOLI, F	PS-03-067
BORTOLI, MC	OR-02-014
BOTELHO, IZ	PS-03-087;OR-04-007
BOTELHO, LP	PS-02-173;PS-03-119; PS-02-155;PS-03-093
BOTTEGA, D	PS-03-194;PS-02-199
BOUSKELA, E	PS-02-028
BOUTS, DMD	PS-04-005
BRACCIALLI, KF	PS-03-201;PS-02-197;PS-04-190
BRAGA COSTA, TM	PS-03-176;PS-04-203;PS-03-032; OR-04-005;PS-04-021;PS-02-207; PS-04-060;PS-04-156;PS-04-177; PS-03-092
BRAGA, CP	PS-04-063;PS-04-064
BRAGA, JP	PS-02-170
BRAGA, NN	PS-03-175
BRAGA-COSTA, TM	PS-03-091;PS-04-167
BRAGAGNOLO, N	PS-02-008
BRAGHETTO, RR	PS-04-131;PS-04-112;PS-04-093
BRANDIM, MR	PS-03-112
BRANQUINHO, A	PS-03-039;PS-04-077;PC-04-009
BRASIL, AD	PS-02-170
BRICARELLO, LP	PS-02-145
BRITO, AGE	PS-03-129
BRITO, AP	PC-02-016
BRITO, CCS	PS-04-185;PS-04-180;PS-04-184
BRITO, DB	PS-02-083
BRITO, GB	PS-04-036;PS-03-057;PS-04-028
BRITO, RS	PS-03-134
BROINIZI, PRB	PS-03-121;PS-03-096
BRONZIERI, BM	PS-02-203
BRUNKEN, GS	PS-02-138
BUENO, AC	PS-03-207
BUENO, JE	PS-03-183
BUENO, L	PS-03-064;PS-04-026;PS-02-185
BUENO, M	PS-02-150
BUENO, MB	PS-02-089;OR-03-006;PS-04-164
BUENO, RB	PS-04-172;PS-02-182
BUENO, RS	PS-02-056
BURINI, RC	PS-02-125;PS-02-096;PS-02-103; PC-02-014;PS-04-129;OR-03-001; OR-03-007;PS-02-136;PS-02-204; PS-04-101;PS-03-099;PS-02-118; PS-03-203
BURLAMAQUI, C	PS-02-067
BUSCHINELLI, LKO	PS-03-033
BUSTAMANTE, CR	PS-02-077
CABRAL JUNIOR, CR	PC-02-012
CABRAL, CCVQ	PS-02-009;PS-02-008
CABRAL, NLA	PS-02-134;PS-02-116
CAETANO, AC	PS-04-120;PS-02-174
CAETANO, ES	PS-03-140
CAIAFFA, WT	OR-02-002;PS-04-098;OR-04-022
CALDAS, BG	PC-04-018;PS-02-131; PS-04-117;PS-03-097
CALMON , RC	PS-04-204;PS-04-007;PS-03-055
CÂMARA, PCO	PS-04-082
CAMARGO JR, KR	PS-02-121
CAMARGO JR, KRD	PS-02-088
CAMARNEIRO, JM	PS-03-141;PS-04-100
CAMINI, FC	OR-03-023
CAMPAGNARO, M	PS-02-071
CAMPANA, AO	OR-02-022
CAMPARIS, MM	PS-03-113
CAMPOS(3), GR	PS-04-072
CAMPOS, A	OR-02-017
CAMPOS, CDMF	PS-04-016
CAMPOS, JADB	PC-04-011
CAMPOS, JSP	PS-02-095
CAMPOS, MR	OR-02-006
CAMPOS, MRH	PS-02-080;PS-02-105;PC-03-025
CAMPOS, VJ	PS-04-086
CÂNDIDO, APC	PC-03-003
CANELA, MD	PC-04-013
CANINE, ES	OR-04-007
CANNIATTI-BRAZACA, SG	PS-04-001
CANTOS, GA	PS-04-052

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
CANZIANI, MEF	OR-02-007
CAPALDI, FR	PS-04-120
CAPELATO, DA	PS-04-151;PS-04-097
CAPELETTO, J	PS-03-057;PS-04-028;PS-04-036
CAPRILES, VD	PS-02-017
CAPRILES, VD	PS-03-009;PC-02-003;OR-04-013; PS-03-010;PS-03-008;PS-02-011; PC-02-002
CARAMICO, D	PS-04-182;PS-02-057
CARDINAL, TR	PS-03-047;PS-03-048;PC-04-005
CARDOSO, AC	PS-02-096;PS-02-103
CARDOSO, AH	PS-03-123
CARDOSO, BV	PS-03-178
CARDOSO, BVS	PS-04-015
CARDOSO, E	PS-04-066;PS-04-062;PC-04-007
CARDOSO, MT	PS-02-177
CARDOZO, MT	OR-03-016
CARMO, RML	PS-02-064
CARNEIRO, AB	OR-03-024
CARNEIRO, AC	PS-02-047
CARNEIRO, CC	PS-02-012
CARNEIRO, DP	PS-03-025
CARRARO, JCC	OR-04-016;PS-02-005
CARVALHAES, MABL	PS-04-087;PS-03-150
CARVALHEIRA, JB	OR-02-019
CARVALHO DE OLIVEIRA, C	PS-04-049;OR-04-005
CARVALHO DE OLIVEIRA, M	OR-04-005
CARVALHO FERNANDES, AC	PS-02-082
CARVALHO, AB	OR-02-008
CARVALHO, AHD	PS-02-151
CARVALHO, CMPD	PS-03-068
CARVALHO, CR	PS-02-120;PS-03-160
CARVALHO, EBT	PS-02-176
CARVALHO, FG	PS-04-201;PS-04-202
CARVALHO, FS	PS-03-169;PS-04-116
CARVALHO, KMB	PS-02-108;PS-02-124; PC-03-014;PS-02-109
CARVALHO, LC	PS-02-135
CARVALHO, LF	PS-03-108
CARVALHO, LMS	PS-03-017
CARVALHO, LT	PS-03-134
CARVALHO, MB	PC-03-014;PS-02-108
CARVALHO, MBD	OR-02-013
CARVALHO, ML	PS-03-080
CARVALHO, MLD	PC-02-017
CARVALHO, MV	PS-02-137
CARVALHO, NP	PS-03-070
CARVALHO, PO	OR-03-014;PC-03-004
CARVALHO, R	PS-04-075
CARVALHO, T	PS-03-155
CARVALHO, TA	PC-03-025;PS-02-105
CARVALHO, TDS	PS-03-069
CASAGRANDE, C	PS-04-067
CASAGRANDE, SM	PS-04-148
CASANOVA, FA	OR-03-024
CASTANHEIRA, M	PS-03-068
CASTANHO, GKF	PS-03-203;PS-02-118; PS-02-096;PS-02-103
CASTRO FERREIRA, SE	PS-04-186;PS-04-187
CASTRO, AOS	PS-02-192
CASTRO, FAF	PS-03-019
CASTRO, FF	OR-04-016
CASTRO, GR	PS-04-098
CASTRO, GSF	PS-02-023
CASTRO, IM	PC-04-025
CASTRO, L	PC-03-012
CASTRO, LCV	PS-03-144;PS-02-021;PS-03-025
CASTRO, LIA	PS-02-011;PS-03-008
CASTRO, LÍA	PS-03-009
CASTRO, LLD	PS-02-015
CASTRO, MA	OR-04-008
CASTRO, MBT	PS-04-166;PS-02-129
CASTRO, ML	PC-04-004
CASTRO, PM	PS-04-149
CASTRO, PR	PS-02-131;PS-04-117;PS-03-097
CASTRO, PS	PS-04-166
CASTRO, SF	PS-03-054
CATANIA, AS	PS-02-046;PS-02-043;OR-03-010
CATANOZI, MPLM	PS-04-102
CAVALCANTE, RMS	PS-04-126
CAVALCANTE, TSO	PS-04-076
CAVALCANTI, PN	PS-02-065
CAVALLARI, KA	PS-02-018;PS-03-003
CAVALLI, SB	PS-03-081;OR-04-009;PS-04-078; PS-04-079;PS-03-083;PS-02-081; PS-02-079
CENDOROGLO, MS	PS-03-045
CERVATO-MANCUSO, AM	PS-02-074;PS-04-118
CESA, C	PS-03-030
CÉSAR, CC	OR-04-022;OR-02-002
CESAR, CLG	OR-03-005;PS-04-200;PS-03-127
CEZARETTO, A	PS-03-100;PS-03-155
CHAGAS, AR	PS-02-130;PS-03-095
CHAGAS, CE	OR-03-020
CHAGAS, CEA	PS-02-183;OR-02-018;OR-03-013
CHAMMA, JM	PS-04-044
CHAPARRO, LC	PC-04-022
CHARIF, A	PS-04-014
CHAVES, MM	PC-04-025
CHAVES, S	PC-03-024
CHEIM, LMG	PS-04-051
CHIARELLI, G	PS-02-106;PS-04-103;PS-02-097
CHIARELLO , PG	PS-02-023
CHIARELLO, PG	PC-02-007;PS-02-029;PS-02-035
CHIUSO-MINICUCCI, F	OR-02-022
CINTRA, DE	OR-02-019
CINTRA, P	PS-04-085
CINTRA, RMG	PS-03-136
CINTRA, RMGC	PS-03-145;PC-03-016
CIOTTI, PO	PC-03-020;PS-02-139
CIRQUEIRA, AN	PS-02-057;PS-04-182
CLEMENTE, HA	PS-04-002;PS-03-014
CLEMENTE, RL	PS-02-193;PS-03-124
CLETO, AL	PS-03-032
CLOSS, PS	PS-02-033
CLOSS, VE	OR-02-015
CÓCARO, ES	PS-04-159;PS-03-125;PS-03-126
COELHO, AE	PS-04-210

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
COELHO, AÍM	PS-04-073
COELHO, CA	PS-02-034
COELHO, LC	PS-02-147;PS-03-133;PS-02-152; PS-03-096;PS-02-126;PS-03-121
COELHO, LGAC	PS-03-143;PS-02-212
COGNI, R	PS-03-136
COHEN, C	OR-02-024;OR-03-021
COLARES, MFA	PC-02-011
COLEBRUSCO, LDO	PS-04-118
COLLI, C	OR-02-012;PS-02-117;PS-02-170; PC-02-008;PS-03-063
COLOVATI, VE	PS-03-192
COMENALE, N	PS-04-008
COMINETTI, C	PS-02-181;OR-02-014
CONCEIÇÃO, MB	PS-02-179
CONEGLIAN, CR	PS-03-079
CORDEIRO, CF	PS-04-038
CORDEIRO, R	OR-02-004
CORREA, AMS	PS-04-136
CORREA, C	PS-02-092
CORRÊA, LK	PS-02-012
CORRÊA, RS	PS-02-128
CORREA, TAF	PS-03-136
CORRÊA, TAF	PS-04-088
CORRÊA, TAF	PS-04-089
CORREIA, JC	PS-03-043;PS-03-054;PS-02-033
CORREIA, MS	PS-02-009
CORREIA, SO	PS-04-156
CORREIA-SANTOS, AM	PS-02-208
CORRENTE, JE	OR-03-001;PS-02-136;PS-04-135; PS-03-012;PS-03-109;PS-03-164
CORSI, D	PS-03-074
CORSI, LB	PS-03-133
CORTES, TR	PS-03-134
CORTES, VT	PS-03-075
CORTEZ, CMZ	PS-02-047
CORTEZI, MD	PS-02-092
COSMO, G	PS-04-011
COSTA DA SILVA, TT	PS-03-070;PS-02-067
COSTA, AA	PS-04-059
COSTA, BVL	PS-03-098;PS-02-115
COSTA, CC	PS-04-194
COSTA, D	PS-03-197;PS-04-125
COSTA, DC	PC-04-025
COSTA, E	PS-03-067
COSTA, EAM	PS-04-068;PS-04-189;PS-04-194
COSTA, FC	PS-03-134
COSTA, IFO	PS-02-120
COSTA, JO	PS-03-197;PS-04-125
COSTA, LBC	PS-04-210
COSTA, LC	PC-02-019
COSTA, LCF	PS-03-120;PS-04-082
COSTA, LS	PS-04-163;PS-04-107;PS-04-119
COSTA, MF	PS-03-196;PS-03-144
COSTA, MM	PS-03-053
COSTA, NMB	PS-02-021
COSTA, NMF	PS-04-126
COSTA, NMS	PS-02-210
COSTA, RM	PS-02-214
COSTA, SMM	PS-02-154
COSTA, T	PS-03-057;PS-04-036;PS-04-028
COSTA, TMB	PC-03-016
COSTA, VPG	PC-03-009;PS-04-076
COSTA, VV	PS-04-056
COUTO, ÁS	PS-04-178;PS-04-181
COUTO, SG	OR-04-007;PS-03-087
COUTO, SM	PS-02-067;PS-03-070
COUTO, UC	PC-03-017
COZZOLINO, SF	PS-03-174;PS-03-178
COZZOLINO, SM	PS-02-182
COZZOLINO, SMF	OR-02-014;PS-03-177; PS-02-181;PS-04-172
CREMM, E	PS-02-122;PS-02-104
CREMM, EC	PS-03-101;PS-02-172
CRESPO, L	PS-02-002
CRIMA, AM	OR-03-015
CRIPPA, CG	PS-03-028;PS-04-029
CRISCUOLO, C	PS-04-150
CRUZ, KG	PS-02-108;PC-04-009
CRUZ, L	PS-02-059
CRUZ, WMS	PC-03-010;PC-02-005;PS-02-003
CUNHA DE OLIVEIRA, JT	PS-02-167
CUNHA, ACD	PS-03-007
CUNHA, ATO	PS-02-101;PS-03-173
CUNHA, CS	PS-03-142
CUNHA, DB	OR-02-005
CUNHA, DT	PS-04-149
CUNHA, NB	PS-03-040
CUNHA, SF	PS-02-022;PS-02-049;PS-02-025
CUNHA, SFC	OR-02-009;PS-02-040;PS-02-041
CUPERTINO, LH	PS-03-167
CUPPARI, L	OR-02-007;OR-02-008
CURADO, FF	PS-04-125
CURI, R	OR-03-017;PS-02-187;OR-03-015
CURIONI, OA	OR-02-013
CUZIOL, E	PS-04-048
CYRILLO, DC	PS-03-089;PS-04-124;PC-02-023; PS-04-108;PS-04-122
D ABRUZZO, NCR	PS-02-056
D ÁVILA, BF	PS-04-177
D OLIVEIRA, GLC	PC-02-022
D.L. UNAMUNO, MR	PS-02-185
DA CONCEIÇÃO, LKM	PS-04-095;PS-02-094
DA COSTA PROENÇA, RP	PS-02-082
DA COSTA, BS	PS-02-051
DA COSTA, LS	PS-04-095;PS-02-094
DA COSTA, PS	OR-03-024
DA CRUZ, ACRF	PS-03-069;PS-02-144
DA FONSECA, LDS	OR-04-017
DA SILVA ALENCAR, S	PS-02-071
DA SILVA GUEDES, R	PS-02-071
DA SILVA, AS	OR-04-007
DA SILVA, EL	PS-03-049;PS-03-059
DA SILVA, JL	OR-03-024
DA SILVA, JR	PS-03-087
DA SILVA, KR	PS-04-154
DA SILVA, MA	PS-04-145;PS-03-182;PS-04-006; PS-04-155;PS-03-186

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
DA SILVA, MEM	PS-02-076
DA SILVA, MEM	PS-03-088
DA SILVA, TB	PS-04-088
DA SILVA, VL	PS-02-144
DA SILVA, VS	PS-02-094;PS-04-095
DA SILVEIRA, CB	PS-02-208
DA VEIGA, GV	PS-03-148
DA VEIGA, LF	PS-04-120
DADALT, C	PS-02-148;PS-04-054;PC-02-010
DAGLI, MLZ	OR-03-018
DAL MOLIN NETTO, B	PS-02-054;PS-04-054;PC-02-010
DALBÓ, A	PS-04-110;PS-03-027
DALBONI, MA	PS-03-045
DALFOVO, DA	PS-02-179
DALL ACQUA, MC	PS-02-183
DALLACOSTA, TC	PS-02-059
DAMASCENO, NRT	PS-03-061
DAMASIO, PC	PS-03-040
DAMIÃO, R	OR-02-001
DAN, MCT	PS-02-001;OR-04-018
DANELON , MAS	PS-03-128
DANELON, MS	PS-03-128;PS-03-158
DANHONI, C	PS-03-204
DANIEL, MF	PS-04-198;PS-04-203
DANTAS, MIS	OR-04-016
DANTAS, MIS	PS-04-018
DART, PO	PS-03-196
DAS NEVES, J	PS-03-156
DE ALBUQUERQUE, KT	PS-03-184
DE ANDRADE, F	PS-03-059;PS-03-049
DE ANDRADE, FM	PS-02-140
DE ANDRADE, LS	PS-03-177
DE ARAÚJO OLIVEIRA, CL	PS-03-022
DE ARAÚJO, LC	PS-04-154
DE BONIFÁCIO , S	PS-04-177;PS-04-021
DE BORTOLI, MC	PS-02-181
DE BRITO, ML	PS-04-126
DE CAMILO, WF	PS-03-113
DE CASTRO, IRR	OR-04-007
DE CONTI, A	OR-02-023;OR-03-013; PS-02-177;OR-03-020
DE DEUS, EZ	PS-04-088
DE JESUS, RAT	PS-03-117
DE LIMA OLIVEIRA, VT	PS-03-022
DE LIMA, JG	OR-02-012
DE MEDEIROS BATISTA, SM	PS-02-148
DE MENEZES, EW	PC-02-001
DE MORAIS, EC	PS-03-049
DE MORAIS, EC	PS-03-059
DE OLIVEIRA, EP	PS-02-103
DE OLIVEIRA, FGP	PS-04-025
DE OLIVEIRA, HC	PS-04-019
DE OLIVEIRA, KA	OR-03-014
DE OLIVEIRA, LA	PS-04-177;PS-04-021;PS-02-050
DE OLIVEIRA, MIC	PC-02-017
DE OLIVEIRA, PCQ	PS-03-051
DE OLIVEIRA, RC	PS-02-082
DE OLIVEIRA, TD	PS-03-120
DE PAIVA, SAR	OR-03-009
DE PAULA VIEIRA, S	PS-02-087
DE PAULA, NM	PS-04-013
DE PAULA, TE	PS-04-089
DE QUEIROZ, MDR	PC-02-012
DE SOUZA, ACC	PS-02-043
DE SOUZA, CT	OR-02-019
DE SOUZA, GC	PS-04-054
DE SOUZA, LB	PS-03-145;PS-04-135
DE SOUZA, LMI	OR-02-020
DE SOUZA, LN	PS-02-051
DE ZUTTER, LCI	PS-02-106
DEL MARCHESATO, RS	PS-03-060
DELBONE, LF	PS-03-198
DELLA VECHIA, L	PS-04-055
DELLAMÉA, ARB	PS-04-209;PS-03-211;PS-02-211
DELMASCHIO, KL	PS-02-121
DEMÉZIO DA SILVA, CV	PS-03-096;PS-02-147;PS-03-121
DEMONTE, A	PS-03-182;PS-03-186
DENIPOTE, FG	PC-04-021;PS-02-175;OR-03-022; PS-03-185
DETREGIACHI, CR	PC-03-016
DETREGIACHI, CRP	PS-03-210
DEVINCENZI, MU	PS-02-122
DI LELLO, A	PS-04-049
DI PIETRO, PF	PS-03-028;PS-03-049;PC-03-005; PS-04-029
DIAS, ACG	PS-02-192
DIAS, AMD	PS-03-110;PS-03-135
DIAS, FSL	PS-03-013;PS-02-143
DIAS, GC	PS-04-142;PC-02-025
DIAS, JM	PS-04-118
DIAS, LCD	PS-03-136
DIAS, LCG	PC-03-016
DIAS, LCGD	PS-04-140
DIAS, RM	PS-04-095;PS-02-094
DIAS, VF	OR-02-008
DICK-DE-PAULA, I	PS-02-024
DICKFELDT , AL	PS-04-060
DICKFELDT, AL	PS-04-167;PS-03-091
DIDINI, CN	PS-04-134
DIEZ-GARCIA, RW	PS-02-024;PS-03-029;PC-04-002
DINI, DS	PS-02-130
DINIZ, SG	PS-04-111
DO CARMO JR, PC	OR-04-010
DO NASCIMENTO, LC	PS-03-022
DO SANTOS, LC	PC-04-017
DOMENE, SMA	PS-03-147;PS-02-100
DOMENE, SMÁ	PS-02-161;PS-04-137
DOMENICI, FA	PS-02-040;OR-02-009;PS-02-041
DOMENICO, ML	PS-03-079
DONALISIO, G	PS-04-048
DONANGELO, CM	OR-04-001
DONATI, B	PS-02-031
DONATO, PM	PS-03-164;PS-03-109;PS-04-135; PS-03-145
DORNA, MS	PS-04-023
DORNELLES, CL	OR-02-015
DOS ANJOS, EM	PC-04-008
DOS ANJOS, LA	PC-04-019

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
DOS REIS, MA	PS-04-037
DOS SANTOS PARANHOS, VM	PS-04-037;PS-02-142
DOS SANTOS, CF	PS-03-087;OR-04-007
DOS SANTOS, CFC	PS-02-020
DOS SANTOS, CM	PS-04-210
DOS SANTOS, DR	PS-03-115
DOS SANTOS, EC	PS-04-164
DOS SANTOS, GC	PS-02-047
DOS SANTOS, JAB	PS-03-024
DOS SANTOS, JE	PS-02-024;PS-02-185;PS-04-026; PS-03-064;PS-03-053
DOS SANTOS, LAS	PC-02-005
DOS SANTOS, LC	PC-04-003
DOS SANTOS, ME	PS-03-200
DOS SANTOS, NC	PC-02-001
DOS SANTOS, TW	OR-03-014;PC-03-004
DOURADO, DAQS	PS-04-096;PS-02-149
DRAIBE, SA	OR-02-007;OR-02-008
DUARTE, CP	PS-04-074
DUARTE, MSL	PS-03-025
DUARTE, P	PS-04-014
DUNKER, K	PS-04-056
DUQUE, ALRF	PS-04-213
DURÃES, AD	PS-04-161
DURAN, AC	PS-02-146
DURAN, ACFL	PS-03-105
DURANTE, GD	OR-02-021;PC-04-024
DUTRA DE OLIVEIRA, JE	OR-02-010;PS-02-185;PS-03-064; PS-04-026
EBONE, MV	PS-03-083;PS-04-078;PS-04-079
EDILAINE, M	PS-02-096
EGER, I	OR-02-017
EICHHORN, MR	PS-02-053;PS-03-058
ELIAS, J	OR-02-009
ELIAS, LLK	PS-02-034
ELMAN, I	PS-02-032
EMIDIO, PP	PS-04-145;PS-03-115
ESCOBAL, G	PS-04-213
ESPIGOLAN, DT	PS-04-035
ESTECE, FO	PS-02-056
ESTEVES, EA	PS-02-188;OR-03-011;PS-03-110; PS-03-135;PS-02-007;PS-03-142; PS-03-001;PS-04-161
ESTEVES, J	PC-02-022
ESTIMA, CCP	PS-03-114;PS-02-110;PS-02-159
EVANGELISTA, RM	PS-02-018;PS-03-003
FABBRI, T	PS-02-182
FADUL CORRÊA ALVES, ML	PS-02-082
FAGUNDES, ADR	PS-04-180
FAGUNDES, GE	PS-04-145
FAGUNDES, N	PS-03-110
FAIAD, JZ	PC-04-024;OR-02-021
FALLER, ALK	OR-04-017
FAN, PLT	PS-04-116
FAN, PT	PS-03-169
FARAH, DMAT	PC-02-025
FARIA, A	PS-04-041
FARIA, ACT	PS-03-108
FARIA, CS	PS-03-154;PS-04-091;PS-03-138; PS-04-123;PS-04-109;PS-04-139; PS-02-164;PS-03-116
FARIA, JB	PC-04-011
FARIA, JF	PS-04-148
FARIA, LM	PS-04-040
FARIA, MISD	PS-03-076
FARIA, SO	PS-03-056
FARIAS, DR	OR-03-002;PS-02-107
FASSARELLA, M	PS-03-019
FASSINI, PG	PS-03-186;PS-03-182
FAUSTO, MA	PC-03-005;PS-03-028
FÁVERO, RAS	PS-02-050
FELÍCIO, BA	PS-04-031
FELÍCIO, D	PS-03-213
FELIPE, CR	PS-02-047
FELIPE, GC	OR-04-007
FELIPE, MR	OR-02-017
FELIPPE, JB	PS-03-035
FÉLIX, C	PS-04-147
FENATO, S	PS-04-151;PS-04-097
FERES, MBC	OR-03-019
FERNANDES DE LIMA, FB	PS-02-047
FERNANDES, AC	PS-03-086;PS-04-092;PS-02-209; PS-04-075;PS-04-212
FERNANDES, AM	PS-04-176;PS-04-175;PS-03-189
FERNANDES, DCA	PS-03-090
FERNANDES, LLS	OR-02-012
FERNANDES, TC	PS-02-086;PS-02-012
FERNANDES, TR	PS-04-077
FERRAREZI, A	PS-04-011
FERRAREZI, AC	PS-04-203
FERRARI, A	PS-03-204
FERRAZ DA COSTA, DC	OR-03-024
FERRAZ, CM	PS-04-200
FERRAZ, LF	PC-03-004
FERREIRA , MG	PS-04-109;PS-03-116
FERREIRA DE ALMEIDA, M	PS-02-156;PS-04-121
FERREIRA JÚNIOR, CL	PS-04-181;PS-04-178
FERREIRA, AB	OR-04-007
FERREIRA, AD	PS-03-094;OR-04-022;OR-02-002; PS-04-098
FERREIRA, ALA	PS-03-037
FERREIRA, AO	PS-03-129
FERREIRA, AP	PS-02-084;PS-04-165
FERREIRA, CB	PS-04-191
FERREIRA, CCD	PS-03-051;PS-03-060;PS-03-062
FERREIRA, CL	PS-03-055;PS-04-204;PS-04-007
FERREIRA, CLLF	PS-02-021
FERREIRA, CM	PS-04-208
FERREIRA, CN	PS-02-069
FERREIRA, DQC	PS-03-199
FERREIRA, EL	OR-04-014
FERREIRA, ES	PS-03-182;PS-03-186
FERREIRA, HS	OR-04-020;PC-02-015;PC-02-012
FERREIRA, JES	PC-04-012
FERREIRA, JF	PS-04-042
FERREIRA, KA	PS-03-025
FERREIRA, MAC	PS-04-152;PS-04-160

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
FERREIRA, MC	PS-02-126;PS-02-147
FERREIRA, MG	PS-02-164;PS-03-138;PS-03-154; PS-04-123;PS-04-139;PS-04-091
FERREIRA, ML	PS-04-048
FERREIRA, MP	PS-03-068
FERREIRA, NL	PS-03-166
FERREIRA, PM	PS-03-132;PS-03-107
FERREIRA, SRG	PS-02-043;PS-04-094;PS-03-155; PS-03-100;PS-02-046;OR-03-010
FERREIRA, TAC	PS-03-039
FERREIRA, TAPC	PS-02-066
FERRIOLLI, E	PC-04-014
FIALHO, E	PS-04-005;OR-04-017;OR-03-024; PS-03-013
FIATES, GMR	PS-02-113;PC-04-020;PS-02-213
FIDÉLIX, MP	PS-04-020
FIGUEIREDO, FA	PC-02-022
FIGUEIREDO, JCN	PS-04-034
FIGUEIREDO, NP	PS-02-192
FIGUEREDO, AAS	PS-03-077
FILIPINI, K	PS-03-104;PS-03-162;PS-03-163
FILIZZOLA, EM	PS-02-080
FIORETI, AP	PS-04-092;PS-02-209;PS-04-212
FIRMINO, HH	PS-04-205;PS-04-153;PS-04-211
FISBERG, M	OR-03-006;PS-02-089;PS-03-125; PS-02-037;PC-04-003;PS-02-068
FISBERG, RM	PS-02-046;OR-03-005;PS-02-043; PS-03-127;OR-03-006;PS-04-200; PC-03-019
FISRBERG, RM	OR-02-003
FLEURY, L	PS-04-203
FLORENCE, ACR	PS-02-062
FOCK, RA	OR-03-017;OR-03-015
FOLCHETTI, LD	PS-03-100;PS-04-094;PS-03-155
FONSECA, AB	PS-03-102;PS-02-119
FONSECA, LM	PS-02-115;PS-03-098
FONSECA, MCPD	PS-03-158
FONTANELLI, MM	PS-03-210;PS-03-164
FONTE, FK	PS-03-076
FONTES, AL	PS-03-178
FORTE, MAG	PS-03-027
FRACALOSSI, K	PS-03-086
FRANÇA, CJ	PS-02-004
FRANÇA, E	OR-02-015
FRANÇA, GVA	PS-02-138;PS-03-066
FRANCESCHINI, SCC	PS-04-205;PS-02-021;PS-04-153; PS-03-038;PS-04-211
FRANCISQUETI, FV	PS-02-039
FRANCO-SENA, AB	OR-03-002;PS-02-107
FRANGELLA, VS	PS-03-026;PS-04-182;PS-02-057; PS-03-052;PS-03-031
FRANSOLIN, C	PS-04-188;PS-02-195
FRANTZ, CB	PS-02-084
FRANZ BROERING DE MENEZES, C	PS-03-156;PS-02-167;PS-02-148
FRATTESI , KM	PS-04-019
FRATTESI, KM	PS-04-017
FRAUCHES, A	PS-03-196
FRAZÃO, ADGF	PS-02-094
FRAZÃO, AGF	PS-04-095
FREAZA, SRM	PS-04-197;PS-02-112;PS-02-162
FREDERICO, MJS	OR-02-019
FREIBERG, CK	PS-04-162
FREIRE, MQ	PS-02-147;PS-02-126
FREITAS, AMP	PS-02-056
FREITAS, CA	PS-04-142;PS-02-042
FREITAS, DR	PS-04-099
FREITAS, DRD	PS-02-139
FREITAS, MA	PS-04-141
FREITAS, RN	PC-03-003
FRIAS BARBOSA PINTO, M	PS-02-071
FRODE, TS	PS-02-054
FROTA, MTBA	PS-04-214;PS-03-209
FROZI, DS	PS-02-119;PC-03-024;PS-03-102
FRUTUOSO, MFP	PS-03-161
FUGIOKA, FS	PS-04-023
FUHR, LM	PS-03-047
FÜHR, LM	PS-03-048;PC-04-005;PS-02-084
FUJIMORI, E	PS-03-146
FUJIWARA, CTH	PS-04-025
FUKUDA, CM	PC-02-014;PS-04-129
FUKUDA, MH	PS-03-175
FURDIANE, LD	PS-02-075
FURLAN, CF	PS-03-095
FURLAN, MR	PS-03-214
FURQUIM, NR	PS-04-124;PC-02-023
FURTADO, WR	PC-03-003
GABRIEL, GFCP	PC-02-014
GAGLIANONE, CP	PS-04-149
GAIOLLA, P	PC-04-021
GAIOLLA, PSA	OR-03-022
GALANTE, AP	PS-03-063
GALLINA, DA	PC-02-004
GALVAN, D	PS-03-028;PS-04-029
GAMBARDELLA, AMD	PS-04-118;PC-02-018;PS-04-104; PS-04-133;PS-03-088;PS-03-161
GAMBERO, A	OR-03-014;PC-03-004
GARCIA, CA	PS-04-140
GARCIA, HS	PS-03-103
GARCIA, MC	PC-03-002;PS-02-019
GARCIA, PE	PS-03-062
GARCIA, RWD	PS-03-216
GARCIA, SB	OR-02-024;OR-03-021
GARCIA, VC	PS-02-046;PS-02-043;OR-03-010
GARCIA-LOPES, MG	OR-02-008
GARLIPP-PICCHI, MR	PS-02-200
GARRIDO JR., AB	OR-02-014;PS-02-181
GATICA D., GLM	PS-02-026
GATTAS, GJF	OR-02-013
GAZOLLA, MB	PS-03-191
GAZZOLA, J	PS-03-213;PS-02-148;PS-04-052
GECD, GECD	PS-03-169
GEN, GEN	PS-04-116
GENARO, PS	PS-02-044
GENOVESE, MI	PS-03-016;PS-02-013; PS-03-006;PS-03-018
GENTIL, DRM	PS-04-154
GERALDO, APG	PS-03-033

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
GERALDO, MA	PS-02-179
GHISLANDI, IC	PS-02-092
GIACHINI, RM	PS-03-153
GIACOMOSSI, MC	PS-02-179
GIAROLA, LC	PS-02-142
GIBBINI, T	PS-04-038
GIMENO, SGA	PS-02-163;OR-02-001
GIOIELLI, LA	PS-02-062
GIUDICI, KV	PS-03-105
GIUNTINI, EB	PS-02-001;OR-04-018
GIURADELLI, L	PS-02-052
GLINA, DMR	PC-04-007;PS-04-066
GLORIA, M	PS-03-074
GOBBO, LA	PS-02-149;PS-04-096;PS-02-156; PS-04-121
GODINHO, J	PS-03-207
GODINHO, JCM	PS-03-163
GODINHO, JM	PS-03-104;PS-03-162
GODOY, I	PS-03-050
GODOY, LMM	PS-03-039
GOMES, CC	PS-03-163
GOMES, DL	PS-02-095;PS-03-120;PS-04-082
GOMES, EB	PS-03-146
GOMES, FS	OR-04-007;OR-04-003;PS-03-087
GOMES, L	PS-04-005
GOMES, LS	PS-03-021
GOMES, MSR	PS-02-151
GOMES, VC	PS-04-162;PS-03-192
GOMES-DA-SILVA, MH	PC-04-024
GOMES-DA-SILVA, MHG	PS-02-190
GONÇALVES DA SILVA, VR	PS-04-054
GONÇALVES SOUZA, MC	PS-02-027
GONÇALVES, AESS	PS-03-016
GONÇALVES, C	PC-03-012
GONÇALVES, DS	PS-02-124
GONÇALVES, MC	OR-04-006;PS-03-124;PS-02-193
GONÇALVES, R	PS-04-110;PS-03-027;PS-04-088
GONÇALVES, TS	PS-02-190
GONÇALVES-SILVA, RMV	PS-03-116;PS-03-154;PS-04-091; PS-04-109;PS-04-139;PS-02-164; PS-04-123;PS-03-138
GONTIJO, MC	PS-02-108;PS-02-109;PS-02-124
GONZAGA , DG	PS-04-019
GONZAGA, DG	PS-04-031;PS-04-017
GORGULHO, BM	PS-02-078;PS-03-082
GORZ, FB	PS-02-020;PS-04-127
GOULART DE ANDRADE , DE	PS-04-156
GOULART DE ANDRADE, DE	PS-03-206;PS-04-060;PS-03-079
GOUVEA M. RODRIGUES, A	OR-04-021;PC-04-016;PS-02-093
GOUVEIA, MAPD	PS-04-044
GOYOS, C	PS-04-213
GRAVINA, L	PS-03-051
GRILLO, LP	PS-02-092;PS-03-153
GRUPO NUTRI BRASIL, GNB	OR-03-006
GUADAGNIN, S	PS-02-109;PS-02-108;PS-02-124
GUANABARA, CG	PS-03-059;PS-03-049
GUERRA, JFC	PS-02-189
GUERRA, NB	PS-02-184
GUGELMIN, SÂ	PC-04-015;PS-02-121;PS-02-099
GUILHERME, GG	PS-04-102
GUIMARÃES, BS	PS-04-165
GUIMARÃES, CP	PC-02-016
GUIMARÃES, MKAVO	PS-04-110
GUIMARÃES, MM	PS-03-163
GUIMARÃES, MP	PS-02-023;PS-02-049;PS-02-022
GUIMARÃES, P	PS-04-144
GUIMARÃES, PRV	PS-03-115
GUIMARÃES, SM	PS-03-057;PS-04-036;PS-04-028
GUIRADO, AF	OR-02-009
GUSHIKEN, CS	PS-02-048
HADLER, MCCCM	PS-03-129
HADLER, MCCM	PC-03-022;PS-02-214
HARDT, AC	PC-04-006
HARENZA, TR	OR-02-020
HARTMANN, V	PS-04-046;PS-03-065
HEIDOR, R	PS-02-180;OR-03-020;OR-02-023; PS-02-177
HENRIQUES, GS	PS-03-179;PS-02-178;PS-03-188
HERBST, WL	PS-03-188
HERMES, E	PS-04-052
HIDALGO, LMG	PS-04-129;PS-02-103
HINNIG, PDF	PS-02-162;PS-04-197;PS-02-112
HIRAKAWA, HS	PS-02-039
HISSANAGA, VM	PS-03-074
HOFFMAN, D	PC-04-014
HORST, MA	OR-02-023;PS-02-177
HORTA, HHL	PS-04-061
HORTA, PM	PS-02-171;PS-03-130
HUANG, AIP	PS-02-060
HUMBERTO, JL	PC-04-025
IDALGO, SC	PS-03-113
IGNÁCIO DA ROZA, JH	PS-02-071
IKEDA, ES	PC-04-010
INOCENCIO, BB	PS-03-212
INOUE, F	PS-03-095
IRAN, AF	PS-04-061
ISENSEE, M	PS-03-085
ISHIKAWA, A	PS-04-047
ISMAEL, LAS	PS-04-214;PS-03-209
ISOSAKI, M	PS-04-066;PC-04-007;PS-04-062
ITO, MK	PS-02-109;PS-02-108;PC-03-015; PS-02-124
IVANKOKOVICS, IG	PS-03-054
IVANKOVICS, IG	PS-03-043
IZIDRO, BD	PS-04-030
JACOB FILHO, W	PS-03-111
JAIME, PC	PS-02-146;PS-03-105;PS-03-106
JAMAS, E	PS-03-002
JANSEN, AK	PS-03-094
JANUARIO, G	PS-04-083
JAPUR, CC	PS-02-077;PS-03-216;PS-04-074; PC-04-008;PS-02-085;PC-04-010
JARDIM, PCBV	PS-02-137
JESUS, MPD	PS-02-077
JOMORI, MM	PS-03-080
JORDÃO JR, A	OR-03-013
JORDÃO JR., AA	PS-03-183;PS-02-035
JORDAO JÚNIOR, AA	PC-02-010

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
JORDÃO JÚNIOR, AA	PS-02-054
JORDÃO, AA	PS-02-200;OR-03-019;PC-04-022; PC-02-007;PS-02-029
JORGE, BT	PS-03-215
JORGE, IMG	OR-03-003
JORGE, S	PS-02-012;PS-02-086;PS-02-098
JUN, D	PS-02-152
JUNIOR, FB	PS-04-026
JÚNIOR, JVR	PC-04-025
JUNQUEIRA, ACP	PC-03-013
JUNQUEIRA, SCB	PS-04-081
JUZWIAK, CR	PS-04-149;OR-04-004
KAC, G	OR-03-002;PS-04-166;PS-02-107
KAJISHIMA, S	PS-03-067;PS-02-003;PC-02-005
KAMIMURA, MA	OR-02-007;OR-02-008
KAPPEL, E	PC-04-020
KARIYAZAKI, AT	OR-04-012
KAWAMURA, KS	OR-02-003;PC-03-019
KAWASHITA, NH	PS-02-190
KAZAPI, IA	PS-03-213
KAZAPI, IAM	PS-02-199;PS-03-194
KEMPINAS, W	PS-04-179
KENT-SMITH(3), L	PS-04-072
KLEIN, GA	PS-03-049;PS-03-059
KODAMA, D	PS-03-016
KOIDE, H	PS-03-028;PS-04-029
KOMATSU, TR	PS-03-096;PS-03-121
KOURY, JC	PC-02-022;PS-02-191;OR-04-001; PS-02-028;OR-04-006
KRAEMER, LG	PS-02-028
KULKAMP, S	PS-03-115
KUNTZ, MG	PC-04-020
KUNTZ, MGF	PS-02-072
KURATA, AY	OR-02-011;PC-04-004
KURIBAYASHI, CL	PS-03-073
KUSCHNIR, MCC	PS-02-028
LACERDA, LM	PS-03-124;PS-02-193
LAJOLO, FM	OR-03-008;PC-03-011;PS-03-016; OR-04-018;PS-02-001;PS-02-013; PS-03-018;PC-02-001;PS-03-006; PS-03-005
LANZILLOTTI, HS	PS-02-063
LATORRACA, MQ	PS-02-190;OR-02-020;PC-04-024
LAUDA, LG	PS-02-092
LAUREANO, FN	PS-04-074
LAUS, MF	PS-03-092;PS-02-207;OR-04-005
LAVANDA, I	PC-02-008
LAZARETTI-CASTRO, M	OR-02-011
LEAL, É	PS-04-177
LEAL, GVS	PS-03-114;PS-02-159;PS-02-110
LEANDRO MERHI, VA	PS-04-037
LEÃO, ALM	PC-04-017
LEBRÃO, ML	PS-04-096;PS-02-149;PS-04-121; PS-02-156
LECHETA, NA	PC-04-006
LEITE , FMB	PC-02-015
LEITE, BF	PC-03-001
LEITE, CVS	PS-02-048
LEITE, FHM	PS-02-104;PS-02-172;PS-02-122
LEITE, FM	PS-03-101
LEITE, JM	PS-04-050
LEME, IA	PS-04-041
LEMOS, AR	PS-02-017
LEMOS, AR	PS-02-146;PS-03-209;PS-04-214; PS-02-145
LEMOS, TMAM	OR-02-012
LEONARDI, DS	PS-02-023;OR-03-019
LEONE, C	PS-02-058;PS-02-141
LEONEL, M	PS-04-009
LESSA, NMV	PS-03-167;PS-03-187;PS-04-183; PS-04-004;PS-04-003
LILA, OM	PS-04-179
LIMA MACIEL, BL	PS-03-022
LIMA RIBEIRO, SM	PS-04-206
LIMA VASCONCELOS, SM	PS-02-091
LIMA, A	PS-03-017;PS-02-014
LIMA, ACBMD	PS-04-064;PS-04-063
LIMA, AN	PC-03-021;PC-03-018
LIMA, CR	PS-04-174;PS-03-181;PS-02-184; PS-04-065;PS-03-190
LIMA, JH	PS-03-048;PC-04-005;PS-03-047
LIMA, K	PS-04-195
LIMA, M	PS-04-048
LIMA, MG	PS-04-073
LIMA, MMMP	PS-04-044
LIMA, SCTC	PS-03-056
LIMA, SCVC	PS-02-134;PS-02-133;PS-02-101; PS-02-116;PS-03-173
LIMA, TL	PS-04-012
LIMA, TP	PS-02-069
LIMA, VBS	PS-03-177
LIMEIRA, TB	PS-02-130
LIMONGI, MP	PS-02-006;PS-03-002
LINHARES, CC	PS-03-030
LINHARES, IW	PS-04-007
LINO, MO	PC-04-010
LIPI, M	OR-04-008;PS-03-082;PS-02-078
LIRA, GM	PS-02-008;PS-02-009
LIRA, KS	PS-04-160;PS-04-152
LISERRE, AM	PC-02-004
LOBO, AS	PC-02-021;PS-04-194;PS-04-196; PS-03-122;PS-03-193
LOPARDO, B	PS-03-202
LOPES VIEITES, R	PS-03-012
LOPES, ACS	PS-03-123
LOPES, ACS	PS-02-171;PS-04-146;PS-02-155; PS-04-157;PS-02-153;PC-02-020; PS-03-098;PS-03-130;PS-03-093; PS-02-115;PC-04-017;PC-03-018; PS-04-143;PS-03-166;PS-03-170; PS-03-119;PS-02-173;PC-03-021; PS-03-094;PS-02-111
LOPES, AF	PS-04-064;PS-04-063
LOPES, AG	PS-03-121;PS-03-096
LOPES, AS	PS-04-154
LOPES, DC	PS-04-022
LOPES, JMM	PS-04-031
LOPES, MAL	PS-03-080

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
LOPES, MLM	PS-03-021;PS-03-013;PS-02-143
LOPES, MLR	PC-02-019
LOPES, MSMS	PS-02-061
LOPES, NPR	PS-04-094
LOPES, SJ	PS-04-079;PS-04-078
LOPES, TM	PC-03-020;PS-04-099;PS-02-139
LOPES, TS	PC-04-014
LOUREIRO, LMR	PS-03-132;PS-03-107
LOURENÇO RODRIGUES FERREIRA, A	PS-04-049
LOURENÇO, L	PC-04-012;PS-03-131
LUCAS, CG	OR-04-016
LUCHO, CLC	PS-03-211;PS-02-211;PS-04-209
LUDWIG, NN	PS-03-023
LUI, MCY	OR-04-018
LUIZ, VFC	PS-04-014;PS-04-154
LUNA , AA	PC-02-015
LUND, TCB	PS-04-005
LUPI, CA	PS-04-008
LUQUE, A	PS-03-031
LUZ, G	OR-02-019
LUZ, VMS	PS-03-036
LYRA, CO	PS-03-173;PS-02-116;PS-02-101; PS-02-134
MACEDO, DM	PS-03-143;PS-02-212;PS-03-216; PS-02-022;PS-02-025
MACEDO, L	PS-03-199
MACEDO, LT	PS-02-085
MACEDO, M	PS-04-213
MACHADO MOREIRA, EA	PS-04-054
MACHADO PINTO E, ME	PS-02-032
MACHADO, CC	PS-04-112;PS-04-093;PS-04-131
MACHADO, EH	PS-02-117;PS-02-170
MACHADO, GA	PC-03-010
MACHADO, JC	PC-02-009;PS-02-045
MACHADO, JM	PS-02-129
MACHADO, PS	PS-03-196
MACHADO, TC	PS-02-141
MACHADO, TS	PS-02-053
MACHADO-COELHO, GLL	PC-03-003
MACIEL, BL	PS-04-002;PS-03-014
MACIEL, BLL	PS-04-158
MACIEL, E	PS-04-014
MAESTER, JC	PS-02-047
MAFRA, ACN	OR-02-004
MAGALHÃES, EG	PS-04-031;PS-03-189;PS-04-175; PS-04-176
MAGALHÃES, MLP	PS-02-114
MAGALHÃES, TCA	PS-04-153
MAGRI, FMM	PS-02-002
MAGRI, MF	PS-03-192
MAGRINE, ICO	PS-04-042
MAIA, C	PS-04-014
MAIA, CS	PS-03-178;PS-03-174
MAIA, CSC	PS-02-182
MAIA, CSC	PS-03-177
MAIA, PDS	PS-02-143
MALEK-ZADEH, CH	PS-02-166
MALHEIROS, M	OR-03-024
MALKOWSKI, J	PS-02-106
MALTA, GM	PS-04-164
MALTA, MB	PS-03-109;PS-04-135;PS-03-164; PS-03-145
MANCINI-FILHO, J	PS-03-004;PS-02-176;PC-03-001
MANCUSO, AMC	PS-03-103;PS-03-111
MANCUSO, NG	PS-04-047
MANDA, RM	PS-04-101;PS-02-204
MANFRINATO, CB	PS-04-023
MANIGLIA, FP	PS-02-161
MANOCHIO, MG	PS-03-053;PS-04-050;PS-03-191; PS-03-201;PS-04-190;PS-04-022; PS-02-197
MANOSSO, LM	PS-02-199;PS-03-194
MANTOVANI, M	PS-02-034
MARANHÃO, PA	PS-02-028
MARANHÃO, RV	PS-03-148
MARCAL, MNC	PS-02-070
MARCELLINI, PS	PC-03-001
MARCHINI, JS	PS-03-064;PS-02-185;PC-02-009; PS-04-041;PS-04-026
MARCHIONI, D	PS-02-078;PS-03-082
MARCHIONI, DML	OR-02-003;PS-03-127;PC-03-019; OR-02-013;PS-02-046;PS-04-200; OR-04-008;OR-03-005
MARCOLINO, ACL	PC-04-006
MARIANO DE OLIVEIRA, AB	PS-02-071
MARIATH, AB	PS-03-153;PS-02-092;PS-04-111; PS-02-112
MARINHO, HA	PS-03-011
MARINHO, SM	PC-04-019
MARINO, LV	PS-02-035
MARINS, VRD	PC-04-014
MARON, LR	PS-02-104;PS-03-101;PS-02-122; PS-02-172
MARQUES, C	PS-04-052
MARQUES, FS	PS-03-141;PS-04-100
MARQUES, K	PS-02-122
MARQUES, KA	PS-02-172;PS-03-101;PS-02-104
MARQUES, LFJC	OR-04-001
MARQUES, MGR	PS-04-098
MARQUES, MP	PS-02-116;PS-02-134
MARQUES, MR	PS-04-012
MARQUES, MTR	PS-03-163
MARREIRO, DN	PS-03-174;OR-02-016;PS-02-196; PS-03-178;PS-03-177;PS-04-172; PS-03-112
MARSOLA, FC	PS-03-099
MARSOLA, FC	PS-02-096
MARTELOZO, C	PS-04-023
MARTINELLI , ALC	PS-02-023
MARTINELLI, ALC	OR-02-009
MARTINEZ, MF	PS-04-214;PS-02-159;PS-03-209; PS-02-110;PS-03-114
MARTINI, LA	OR-03-010;OR-02-011;PS-02-044; PC-02-006;PC-04-004;PS-03-005; PC-03-011;PS-02-037;PC-04-003; OR-03-008;PS-02-046;PS-02-068; PS-02-043;PS-02-060

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
MARTINIANO, ACA	PS-02-165
MARTINO, HSD	PS-02-005;PS-04-073;OR-04-016
MARTINS, AL	PC-02-005
MARTINS, AM	PS-03-019;PS-04-073;PS-03-113
MARTINS, BB	PS-04-105;PS-03-163
MARTINS, CT	PS-03-095
MARTINS, FC	PS-03-118
MARTINS, FGS	PS-02-154
MARTINS, JF	PS-04-045
MARTINS, MSF	PC-04-024;PS-02-190;OR-02-021
MARTINS, PA	PS-02-100;PS-02-122;PS-02-172; PS-03-147;PS-02-104;PS-03-101
MARTINS, RF	PS-02-135
MARTINS, RR	PS-04-183;PS-03-187
MARTINS, SB	PS-03-015
MARTINS, SS	PS-02-214
MARUCCI, MFN	PS-02-149;PS-04-096
MASSAFERA, G	PS-04-177;PS-04-021;PS-04-203
MASSOLI, SAV	PS-04-195
MASSON, EV	PS-03-129
MASUZAWA, LM	PS-02-203
MATHEUS, V	PS-04-014
MATIAS, ACG	PS-02-075;PS-04-090;PS-04-008
MATIAS, JP	PS-03-112
MATOS, ACC	PS-03-019
MATSUBARA , B	PC-04-021
MATSUBARA, B	OR-03-022
MATSUBARA, BB	PS-03-185;OR-02-022;PS-02-175; OR-03-009
MATSUBARA, LS	PS-03-185;OR-02-022;PS-02-175
MATSUMOTO, TY	PS-02-002
MATTOS, AM	PS-02-029;PC-02-007
MATTOS, RA	PS-02-121;PS-02-099
MATTOS, RAD	PS-02-088
MATUK, T	PS-02-150
MAUAD, MLME	PS-03-091;PS-04-167
MAXIMINO, P	PS-02-089;OR-03-006
MAZAGÃO, L	PS-04-128
MAZETTO, J	PS-04-023
MC LELLAN, KCP	PS-02-125
MCLELLAN, KCP	PS-03-203;PS-02-118;PS-02-204
MEDEIROS , KJ	PS-02-202
MEDEIROS, CMR	PS-04-166
MEDEIROS, CO	OR-04-009;PS-03-081;PS-04-079; PS-03-168;PS-02-079
MEDEIROS, FR	PS-04-128
MEDEIROS, FS	PS-03-157
MEDEIROS, J	OR-04-023
MEDEIROS, KJ	PS-02-198
MEDEIROS, LO	PS-03-160;PS-02-120
MEDEIROS, MAT	PS-02-100;PS-03-147
MEDEIROS, MATD	OR-02-004
MEDEIROS, NI	PS-03-086
MEIRELES, MS	PS-03-047
MEIRELLES DE DEUS, T	PS-02-167
MEIRELLES, CS	PS-03-003;PS-02-018
MEIRELLES, MS	PS-02-035;PS-02-041
MEIRELLES, MSS	OR-03-021;PC-02-010; OR-02-024
MELLO, AC	PS-03-132;PS-03-107
MELLO-FILHO, FV	PS-04-041
MELO COSTA, EA	PS-03-022
MELO, BN	PS-02-197
MELO, JR	PS-04-189
MELO, MS	PS-03-160
MELO, MT	PS-03-112
MELO, MTSM	PS-02-120
MELO, SS	PS-04-148;OR-02-017;OR-04-023; PS-02-179
MENDES, FMA	PS-02-094
MENDES, JFR	PC-03-014;PC-03-015
MENDES, MES	OR-02-015
MENDES, RCD	PS-03-075
MENDES-NETTO, RS	PS-03-197;PS-04-125
MENDONÇA, A	PS-04-171
MENDONÇA, RD	PC-02-020;PS-04-146;PS-04-143
MENDONÇA, S	PS-02-009
MENECH, L	PS-03-077
MENEGAZZO, M	PS-03-086
MENEZES, AV	PS-03-024
MENEZES, CR	PC-02-004
MENEZES, EA	PS-02-004
MENEZES, EW	OR-03-008;PC-03-011;OR-04-018; PS-03-005;PS-02-001
MENEZES, IHCF	PS-02-214;PS-03-163
MENEZES, LS	PC-03-001
MENEZES, M	PS-03-022
MENEZES, MC	PS-04-143
MENEZES, MFG	PS-04-115;PS-04-114;PS-04-113
MESTRINHERI, L	PS-03-026
MEZADRI, T	PS-03-153
MICHELIN, E	PS-03-099
MIGON, JDF	PS-04-005
MIGUEL, ASA	PS-04-194;PS-04-196
MILAGRES, RCRDM	PS-04-073
MILANSKI, M	OR-02-021
MINICUCCI, M	OR-03-022
MINICUCCI, MF	OR-03-009;OR-02-022;PC-04-021
MINUSSI, ACRT	PS-02-030
MIOT, HA	OR-03-009
MIRANDA , LS	PS-04-019
MIRANDA, AL	PS-02-116;PS-02-134
MIRANDA, CX	PS-02-143
MIRANDA, DE	PS-04-050
MIRANDA, F	PC-03-012
MIRANDA, JX	PS-02-072;PS-02-054;PC-02-010
MIRANDA, LS	PS-04-017
MIRANDA, MEM	PS-04-048
MIRANDA, ML	PS-02-090
MIRANDA, MPD	PS-03-013
MISSIAGGIA, PB	PS-03-132;PS-03-107
MIYAMOTO, AB	PS-04-033
MONDARDO, AL	PC-03-007
MONTE, SH	PS-03-174
MONTE, SJ	OR-02-016
MONTEIRO , LS	PS-04-134
MONTEIRO, LS	PS-03-148
MONTEIRO, MI	PS-04-150

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
MONTEIRO, MRP	PS-04-018;PS-02-178;PS-03-188; PS-04-191;PS-03-179
MONTEIRO, RBB	PS-03-120
MONTES REZA, M	PS-02-087
MONTEZE, NM	PS-03-038;PS-04-211;PS-04-205
MONTEZE, TM	PS-04-205
MONTOVANELI, L	PS-04-042;PS-04-106
MORAES, ABDVD	PS-03-072
MORAES, ABV	PS-04-081;PS-04-138
MORAES, AC	PC-04-001
MORAES, C	PC-04-019
MORAES, ÉA	OR-04-016
MORAES, FK	PS-04-044
MORAES, JC	OR-02-019
MORAES, RAA	OR-04-012
MORAIS, AA	PS-03-041
MORAIS, CMM	PS-02-101;PS-02-133;PS-03-173
MORAIS, DC	OR-04-016
MOREIRA , LL	OR-03-011
MOREIRA, CC	PS-04-184;PS-04-180;PS-04-185
MOREIRA, CFF	PS-02-061;PS-03-021
MOREIRA, EAM	PC-02-010
MOREIRA, LL	PS-04-161;PS-03-135;PS-03-110; PS-03-142
MOREIRA, NF	PS-04-109;PS-04-091;PS-03-116; PS-04-139;PS-03-138;PS-03-154; PS-04-123;PS-02-164
MOREIRA, PFP	PS-03-045
MOREIRA, PL	PS-03-037
MOREIRA, RAM	PS-02-111;PS-03-170
MOREIRA, RCM	PS-02-207;PC-03-013
MOREIRA, SHC	PS-02-111
MOREIRA-ARAÚJO, RS	PS-04-012
MOREIRA-ARAÚJO, RSDR	PS-02-016;PS-04-016;PS-02-015
MOREIRA-ARAÚJO, RSR	PS-03-020;PS-03-015;PS-04-015
MORENO, AA	PS-04-154
MORENO, FS	OR-03-018;PS-02-180;OR-03-013; OR-03-020;OR-02-023;OR-03-016; PS-02-177;PS-02-183;OR-02-018; OR-02-014
MORENO, I	PC-02-004
MORENO, MF	PS-02-125;PS-03-204
MORETO, F	PS-02-118;PC-02-014;PS-03-203; PS-02-125;OR-03-007
MORETTI , CJ	PS-02-198
MORETTI, CJ	PS-02-202
MORETTI, V	PS-04-056
MORETTO, VL	PS-02-190
MORIMOTO, JM	PS-04-142
MORTARI, CCV	PS-03-072
MOTA, DCL	PS-03-032;PS-02-207
MOTTA, LM	PS-04-190
MOURA, AS	PC-04-014
MOURA, CSS	PS-02-030
MUGLIA, V	OR-02-009
MUMIC BORGES CUNHA, E	PS-04-049
MUNIZ DE ALMEIDA, LA	PS-02-012
MUNIZ, PP	PS-03-036
MURARO, AP	PS-03-154;PS-04-139;PS-04-109; PS-03-138;PS-02-164;PS-04-091; PS-03-116;PS-04-123
MUSTACCHI, Z	PS-03-026
NAGAHAMA, D	PS-04-099;PS-02-139;PC-03-020
NAGAMINE , MK	OR-03-018
NAGEM, TJ	PS-02-038;PC-03-006
NAKAJIMA, K	OR-03-015
NAKAMURA, CH	PS-03-202
NAKAMURA, NY	PS-02-145;PS-04-047
NAKANO, EY	PC-02-008
NAKASHIMA, ATA	PC-04-001;PS-04-033;PS-04-097
NAKAZORA, LM	PS-03-047;PC-04-005;PS-03-048
NASCIMENTO , AB	PS-02-113
NASCIMENTO, AB	PS-02-213
NASCIMENTO, CR	PS-04-170
NASCIMENTO, S	PS-03-149;PS-03-043
NAVARRO, AM	PS-03-176
NAVES, MK	PS-04-061;PS-04-053
NAZARIO, LC	PS-03-151;PS-04-168;PS-03-152; PS-03-165;PS-02-158
NAZÁRIO, LC	PS-02-157
NEGREIROS, TM	PS-04-087;PS-03-150
NEGRISOLO, GZ	PC-04-008
NEIVA , GSM	PC-02-015
NEIVA, CM	PS-04-198
NESELLO, LAN	PC-03-005
NESI, TR	PC-03-008
NESPECA, M	PS-03-089;PS-04-122;PS-04-108
NETO, AP	PS-03-169
NETO, FM	PS-03-134
NETO, JMM	OR-02-016
NEVES, CVB	PC-03-003
NEVES, TS	PS-03-200
NEVES, VA	PS-03-186;PS-03-182
NICOTARI, RR	PS-04-177
NISHIDA, W	PS-03-213;PS-02-098
NISHIMURA, LS	PS-02-182
NOBRE, LN	PS-04-161;OR-03-011;PS-03-135; PS-03-110;PS-03-142
NÓBREGA, ABN	PS-02-083;PS-03-071
NOGUEIRA, AEG	PS-04-190
NOGUEIRA, AM	PS-03-168;PS-03-049;PS-03-059
NOGUEIRA, AT	PS-03-112
NOGUEIRA, J	PS-03-043
NOGUEIRA, MC	PS-02-077
NOGUEIRA, NDN	PS-04-126
NOGUEIRA, NN	PS-04-172;PS-03-178;PS-02-196; OR-02-016;PS-03-177;PS-03-112; PS-03-174
NOGUEIRA, SC	PS-02-080
NONINO-BORGES, CB	PS-04-026;PS-03-064;PS-02-069; PS-02-185
NOVAES, PH	PS-04-202;PS-04-201
NUNES , CRO	PS-02-202;PS-02-198
NUNES MARUCCI, MF	PS-04-121;PS-02-156
NUNES, EC	PC-04-007
NUNES, GC	PS-04-188;PS-02-195
NUNES, NSI	PS-02-179

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
NUNES, V	PS-02-197
O. FREITAS, VL	PS-02-059
ODORIZZI, CMC	OR-04-023
OKADA, NT	PS-03-106
OKAMOTO, L	OR-03-018;OR-03-013
OKU, SK	PS-02-147;PS-02-126
OLINTO, MTA	OR-04-003
OLIVARES, PG	PC-04-015;PS-02-099
OLIVEIRA, AAL	PS-02-160;PS-02-091
OLIVEIRA, ACM	PS-02-109
OLIVEIRA, ALG	PS-04-183
OLIVEIRA, APP	PS-04-095;PS-02-094
OLIVEIRA, CL	PS-02-028
OLIVEIRA, CLA	PS-04-158;PS-04-039;PS-04-141
OLIVEIRA, CS	PS-02-086
OLIVEIRA, CV	PS-03-124;PS-02-193
OLIVEIRA, D	PS-03-136
OLIVEIRA, DA	PS-02-160;PS-02-091
OLIVEIRA, DAAB	PC-04-018
OLIVEIRA, DL	PS-03-023
OLIVEIRA, DPL	PS-02-066
OLIVEIRA, DR	PS-04-057;PS-03-052;PS-03-031
OLIVEIRA, DS	PS-02-005
OLIVEIRA, EC	OR-04-002;PC-02-024
OLIVEIRA, EP	PS-04-101;PS-02-118
OLIVEIRA, EPD	PS-02-204;PS-02-125;PS-03-203
OLIVEIRA, FE	PS-03-174
OLIVEIRA, FG	PS-02-130
OLIVEIRA, FLAD	PS-04-097
OLIVEIRA, GAB	PS-03-078
OLIVEIRA, HC	PS-04-017
OLIVEIRA, JC	PS-04-112;PS-04-131;PS-04-093
OLIVEIRA, JM	PS-04-167;PS-03-091
OLIVEIRA, JR	PC-02-018;PS-04-118;PS-04-133; PS-03-161;PS-04-104
OLIVEIRA, KA	PC-03-004
OLIVEIRA, KE	PC-04-009
OLIVEIRA, KLC	PS-02-169;PS-04-132
OLIVEIRA, KS	PS-04-077
OLIVEIRA, LA	PS-03-176
OLIVEIRA, LD	PS-04-208
OLIVEIRA, LG	PS-02-188;PS-02-007;PS-03-001
OLIVEIRA, LL	PS-03-054;PS-03-043
OLIVEIRA, LM	PS-02-033
OLIVEIRA, LR	PS-03-004
OLIVEIRA, MA	PS-02-172;PS-02-104;PS-02-122;PS-03-101
OLIVEIRA, MFD	PS-04-048
OLIVEIRA, MLC	PC-03-010
OLIVEIRA, MN	PS-02-062;OR-04-024
OLIVEIRA, MRM	PS-02-048;PS-03-176;PS-03-210; PS-04-156
OLIVEIRA, MSR	PS-04-087;PS-03-150
OLIVEIRA, NCD	PS-04-036;PS-03-057;PS-04-028
OLIVEIRA, PF	PC-04-015;PS-02-099;PS-02-121
OLIVEIRA, PFD	PS-02-088
OLIVEIRA, PP	PS-04-029
OLIVEIRA, PPD	PS-03-028
OLIVEIRA, RC	PS-04-080
OLIVEIRA, RD	PS-03-146
OLIVEIRA, RMS	PS-03-113
OLIVEIRA, SLA	OR-04-001
OLIVEIRA, SLASC	PS-02-191
OLIVEIRA, SP	PS-03-087;OR-04-007
OLIVEIRA, TC	PS-02-169;PS-02-135;PS-04-183; PS-04-132;PS-03-187
OLIVEIRA, TT	PC-03-006;PS-02-038
OLIVIERI, L	PS-03-067
OMENA, CMB	PS-02-160;PS-02-091
ONG, TP	OR-03-018;PS-02-177;OR-03-013; OR-03-020;OR-03-016;OR-02-023; PS-02-183;OR-02-018;OR-02-014
ORANGE, LG	PS-03-190;PS-04-065;PS-03-181; PS-02-184;PS-04-174
ORNELAS, TF	PS-02-099;PC-04-015
ORNELAS, TFS	PS-02-121;PS-02-088
ORSATTI, FL	PS-02-125
ORTEGA, JF	PS-02-183
OSHIRO, A	PS-02-012;PS-02-086;PS-03-213
OURIQUE, F	PS-04-184;PS-04-185
OVIDIO, PP	PS-03-183;PS-02-035
OVÍDIO, PP	PS-02-200;PC-04-022;PC-02-007;PS-02-029
PACHECO, K	PS-03-009;PS-03-010;PS-03-008
PACHÊCO, MCA	PS-02-206
PÁDUA, BC	PC-04-025
PAGANINI, GS	PS-03-115
PAGLIARO, H	PS-02-163
PAIVA, AA	PC-04-024;OR-02-021
PAIVA, S	PC-04-021
PAIVA, SAR	PS-03-050;OR-02-022;PS-02-175; OR-03-022;PS-03-185
PALHANO, D	PC-04-020
PALHARES, WN	PS-03-068
PALOS, DR	PS-02-203
PANPINI-BERTO, SJ	PS-03-145
PANSANI, MC	OR-03-022;PC-04-021;PS-02-175; PS-03-185;PS-03-050
PAPINI-BERTO , SJ	PS-04-135
PAPINI-BERTO, SJ	PS-03-109;PS-03-164
PAPPIANI, C	PS-02-198;PS-02-202
PARENTE, JM	PS-03-178
PAREY, JC	PS-04-127
PARISENTI, J	PS-04-184;PS-04-185
PASCHOAL, B	PS-02-179
PASCHOINI, TB	PS-03-206
PASCOAL, JCM	PS-02-009
PASCOAL, MCA	PS-04-173
PASCOAL, MN	PS-03-130;PS-02-171
PASSANHA, A	PS-03-103
PASSARELI, AM	PS-03-058
PASTORE, JA	PS-03-074;PS-04-075
PATIÑO, JR	PS-02-054
PAULA, DV	PS-03-093;PS-03-119
PAULA, DVD	PS-02-155;PS-02-173
PAULA, LD	PS-04-100
PAULA, LDD	PS-03-141
PAULA, NM	PS-03-070

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
PAULI, JR	OR-02-019
PAULINO, DSM	PS-02-070;PS-04-041
PAVESI, MM	PS-03-179
PAZ, DD	PS-04-012
PECCIA, LF	PS-04-162;PS-03-106;PS-03-202
PEDREZINI, AM	PS-02-201
PEDROSA, LFC	PS-02-134;PS-02-116;PS-03-173; OR-02-012;PS-02-101
PEDROSA, ML	OR-04-002;PS-02-189;PC-02-024; PC-04-025;PS-02-186;OR-03-023
PEDROTE, P	PS-04-005
PEDROTE, PM	PS-03-021
PEDRUZZI, L	PS-02-208
PEGORETI, C	PS-04-129
PEGORETTI, C	PS-03-012;PS-03-099
PEIXOTO, FB	PS-04-064;PS-04-063
PEIXOTO, MRG	PS-02-137;PS-04-105
PEIXOTO, NGA	PS-02-063
PELIZER, LH	PS-03-206;PS-02-064;PS-03-079
PENA, TR	PS-03-144
PENAFORTE, F	PS-03-216
PENATI, AC	PS-02-166
PENHA, CL	PS-03-118
PENHA, VB	PS-04-061;PS-04-053
PENIDO, LS	PS-03-042
PEQUENO, NPF	PS-03-090;PS-02-127
PERAÇOLI, JC	PS-02-039
PERARO, ACF	PS-04-033
PEREIRA LIMA, GP	PS-03-012
PEREIRA, AF	PS-04-129
PEREIRA, AS	PS-02-063
PEREIRA, BLB	PS-04-009
PEREIRA, CAM	PS-04-020
PEREIRA, CGO	PS-04-128
PEREIRA, CHC	PS-03-201;PS-02-197;PS-03-206; PS-02-197;PS-03-079
PEREIRA, DA	PS-02-137
PEREIRA, FG	PS-04-101;PC-02-014
PEREIRA, IO	OR-04-015
PEREIRA, IRO	PS-02-002
PEREIRA, J	PS-04-014
PEREIRA, KB	PS-02-208
PEREIRA, MAG	PS-03-031;PS-04-048;PS-04-047;PS-02-053
PEREIRA, R	PS-04-208;PC-03-024
PEREIRA, RA	PS-04-134;OR-02-005;PS-02-143; PS-03-149;PC-02-016
PEREIRA, RMO	PS-03-056
PEREIRA, RMR	PS-02-060
PEREIRA, RNB	PS-04-196;PS-04-194
PEREIRA, SCL	PS-03-188;PS-02-178;PS-03-179
PERES, PMP	OR-04-010
PÉRICO PEREZ, PM	PS-02-087;PS-02-071;OR-04-011
PERLY, PM	PS-04-023
PERSHUN, DC	OR-02-017
PESCADOR, LC	OR-03-012
PESSIN CAMATTA, H	PS-04-187;PS-04-186
PESSOA, DCNP	PS-04-065
PESTANA, L	PS-04-014
PESTANA, S	PS-04-014
PETERS, BSE	PS-02-037;PS-02-068;PC-04-003
PETROLI, MB	PS-04-082
PFRIMER, K	PC-04-014
PHILIPPI, ST	PS-02-159;PS-02-110;PS-03-114; PS-03-209;PS-04-214
PICCININI, VAAC	PS-04-081
PICHUTTE, AC	PS-03-040
PIERI, B	PS-04-144
PIERI, BLDS	PC-02-021;PS-03-077;PS-04-194
PIERI, BLS	PS-04-196
PIGOLI, DR	PS-03-003;PS-02-018
PIMENTEL, CVB	PS-04-014
PIMENTEL, CVBM	PS-04-154
PIMENTEL, G	PS-02-098
PIMENTEL, GD	PS-03-044;PC-04-023;OR-03-001; PS-04-043;OR-03-007;PS-02-136
PIMENTEL, JAC	PS-02-182
PIMENTEL, JAC	PS-04-172
PINA FREITAS, AM	PS-04-206
PINHEIRO , AK	PS-02-198
PINHEIRO, AK	PS-02-202
PINHEIRO, ALM	PS-04-194
PINHEIRO, CSG	PS-04-207
PINHEIRO, LGB	PS-02-116;PS-02-134;PS-02-101; PS-02-133;PS-03-173
PINHEIRO, MM	OR-04-004;PC-02-006;PS-02-044
PINHEIRO, NR	PS-04-178;PS-04-181
PINHO, RA	OR-02-019
PINI, RTB	PS-03-091;PC-03-013;PS-04-167
PINQUI, AN	PS-04-089
PINTO E SILVA, MEM	OR-03-003
PINTO RODRIGUES, L	PS-04-049
PINTO, CLO	PS-04-073
PINTO, NA	PS-02-007;PS-03-001; PS-02-188
PINTO, NP	PS-04-190
PINTO, VLX	PS-04-193
PIRES , CV	PS-04-019
PIRES, BS	PS-03-169;PS-04-116
PIRES, CCO	PS-02-105;PC-03-025;PS-03-129
PIRES, DAM	PS-04-140
PIRES, ISC	PS-03-008;PS-04-017;PS-03-009
PIRES, ISO	OR-03-017;PS-02-187;OR-03-015
PIRES, LV	PS-03-177;PS-04-172;PS-02-182
PIRES, MM	PS-03-100;PS-04-094;PS-03-155
PIRES, RS	PS-02-140
PIRES, ST	PS-02-007;PS-03-001;PS-02-188
PIRES, VC	PS-04-179
PIZZO, JC	PS-04-026;PS-02-185;PS-03-064
PLATA, RG	PS-04-059;PS-04-034;PS-02-042; PS-02-056
POLINATI, RM	OR-04-017
POLITI, TC	PS-04-162
POLTRONIERI, F	PS-02-057;PS-04-182
PONTES, D	PS-03-043
PONZI, FKAX	PS-03-181;PS-04-174;PS-02-184; PS-03-190
PORRUA, P	PS-04-052

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
PORTARI, GV	PS-02-054;OR-03-021;OR-02-024; OR-03-019;PC-04-022
PORTELA, SP	PS-02-016
PORTELLA, ES	PS-03-024;PS-02-191
PORTERO-MCLELLAN, KC	OR-03-007;OR-03-001;PS-02-136
PORTES, FS	PS-03-163
PORTO, I	PS-03-118
PORTO, PP	PS-04-010
PORTO, RL	PS-04-012
PORTRONIERI, FS	PS-02-119;PS-03-102
POSSEBOM, L	PS-02-025;PS-02-022
PRADA, P	OR-02-019
PRADO, MB	PS-03-026
PRADO, MG	PS-03-172
PRADO, SD	PS-02-088;PC-04-015;PS-02-099; PS-04-114;PS-02-121;PS-04-113; PS-04-115
PRATES XAVIER, CA	PS-04-110
PREVIDELLI, ÁN	OR-04-008
PRIM , A	PS-02-202;PS-02-198
PRIMA, C	OR-04-003
PROENÇA , RPC	PS-03-084;PS-03-085
PROENÇA(2,4), RPC	PS-04-072
PROENÇA, RPC	PS-04-075;PS-04-070;PS-03-074; PS-04-071;PS-04-080
PROENÇA, RPDC	PS-02-081
PRÓSPERO, ENS	PS-03-153
PSEVUCKI, JR	PS-04-085
PUGLIA, LC	OR-03-006
PUGLIESE, AG	PS-02-013
PULCENIO, DG	PS-04-199;PS-03-212
PULITANO, VMSE	PS-04-020
PURGATTO, E	OR-02-023;OR-02-014;OR-03-020
QUAGLIO, T	PS-03-191;PS-03-206
QUEIROZ, C	PS-03-013
QUEIROZ, CP	OR-04-017
QUEIROZ, CS	PS-02-033
QUEIROZ, DJM	PS-04-068
QUEIROZ, IC	PS-03-080
QUEIROZ, PMA	PS-04-174
QUINTAES, M	PC-03-012
QUINTILIANO S. , DA	PS-04-121
QUINTILIANO S. DOURADO, DA	PS-02-156
RABELO, KA	PS-04-022
RADOSEVICH, A	PS-04-180
RAFACHO, BPM	PS-03-050
RAMALHO, LL	OR-02-009
RAMIRES, BR	PS-02-036
RAMIRO, NF	PS-02-047
RAMOS, AD	OR-03-017;OR-03-015
RAMOS, CA	OR-03-024
RAPUCCI, F	PS-04-014
RASERA JR, I	PS-02-048
RAUBA, A	PS-03-036;PS-02-030
REBANE, RP	PS-03-076
REBELLO, BE	PS-03-172
REBELO, AB	PS-02-061
REIGADA, SMB	PS-02-162
REIS , LF	PS-02-198;PS-02-202
REIS PATIÑO, J	PS-04-054
REIS, BDL	PS-02-005
REIS, BZ	PS-03-197
REIS, CV	PS-04-074
REIS, CVD	PS-02-077
REIS, DC	PS-02-061
REIS, MAB	OR-02-020
REIS, MV	PS-02-131;PS-03-097;PS-04-117
REIS, NA	PS-04-211
REIS, RC	PS-04-095;PS-02-094
REIS, SK	PS-03-184
REIS, SRL	OR-02-020;OR-02-021;PC-04-024
REIS, TMO	PS-03-062
REIS, V	PS-03-171
RESENDE, AB	PS-04-039
RESENDE, DR	PS-02-031
RESENDE, DS	PS-04-154
RESENDE, F	PS-03-071
REZENDE, ACD	PS-03-078
REZENDE, EG	PS-04-202
REZENDE, EG	PS-04-201
REZENDE, G	PC-02-018;PS-04-104;PS-04-133
REZENDE, ML	PS-04-202;PS-04-201
RÉZIO, MA	PS-02-214
RIBEIRO, AS	PS-04-038;PS-03-208
RIBEIRO, DA	PS-04-179
RIBEIRO, EB	PC-04-023
RIBEIRO, GA	PS-02-153
RIBEIRO, LC	PS-02-166
RIBEIRO, LMP	PC-02-025
RIBEIRO, ML	OR-03-014;PC-03-004
RIBEIRO, RP	PS-03-053
RIBEIRO, RSV	PS-03-117
RIBEIRO, SML	PS-02-090
RIBEIRO, SMR	PS-02-005;OR-04-016
RIBEIRO, VSS	PS-04-086
RICIARDI, PM	PS-04-071
RINALDI, AEM	PC-02-014;PS-02-165;PS-04-129
RIOS, HS	OR-04-015
RITZMANN, MJA	PS-04-062
RIUL, TR	PS-04-186;PS-04-175;PS-04-173; PS-04-187;PS-04-181;PS-03-189; PS-04-178;PS-04-176
ROCHA(3), A	PS-04-072
ROCHA, G	PS-03-189;PS-04-176;PS-04-175
ROCHA, GZ	OR-02-019
ROCHA, LE	PC-04-007;PS-04-066
ROCHA, MM	PS-02-041;OR-02-009
ROCHA, NMF	PS-02-083
ROCHA, PBK	OR-02-016
ROCHA, SDM	PS-04-126
ROCHA, TG	PS-03-070;PS-02-067
ROCHA, VS	PS-03-063;PC-02-008
ROCKENBACH, G	PS-04-029;PS-03-028
ROCKENBACH, M	PS-02-022;PS-02-049
RODRIGUES, A	PS-03-194;PS-02-199
RODRIGUES, BA	PS-02-206;PS-04-130;PS-04-169
RODRIGUES, D	PS-02-163

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
RODRIGUES, DCM	PS-04-169
RODRIGUES, GP	PS-02-151;PS-03-178;OR-03-006; PS-03-180;PS-02-196
RODRIGUES, JED	PS-03-113
RODRIGUES, LP	PS-03-032
RODRIGUES, MR	PS-04-047
RODRIGUES, MTG	PS-03-166;PS-04-157;PS-03-094
RODRIGUES, PRM	PS-03-116;PS-03-138;PS-04-109; PS-04-091;PS-04-123;PS-04-139; PS-02-164;PS-03-154
RODRIGUES, TF	PS-04-128;PS-02-140
RODRIGUES, TFF	PS-03-058
RODRIGUES, VM	PS-04-046;PS-03-065
ROGERO, MM	OR-03-015;OR-03-017;PS-02-187
ROPELLE, ER	OR-02-019
ROQUE, JP	PS-02-037;PC-04-004;OR-02-011
ROSA, COB	PC-03-006;PS-02-038
ROSA, EF	PS-03-087
ROSA, GC	PS-02-158;PS-03-152;PS-02-157; PS-03-151;PS-04-168;PS-03-165
ROSA, RA	PS-03-108
ROSANELI, CF	PC-04-001
ROSÁRIO, TM	PS-02-138
ROSSI POLA, A	OR-03-013
ROSSI, L	PS-03-202
ROSSI, MR	PS-03-057;PS-04-028;PS-04-036
RUANO, R	PC-02-008
RUGOLO, LMSS	PS-02-039
RUIVO(3), I	PS-04-072
RUZZA, RT	PS-03-122
SAAD, MA	OR-02-019
SABBATINI, AB	PC-04-010
SACHS, A	PS-03-121;PS-03-096;PS-04-116; PS-02-126;PS-02-147;PS-03-133; PS-03-169;PS-02-152
SADER, LM	PS-04-183;PS-03-187
SALAY, E	PS-03-081;PS-04-079;PS-03-158
SALDANHA, T	PS-02-215
SALES, ALDCC	PS-04-016;PS-02-015;PS-02-016
SALES, CH	PS-03-063;OR-02-012;PS-02-170
SALES, FMAM	PS-04-095
SALGADO, CM	PS-02-137
SALGADO, J	PS-04-142
SALGUEIRO, MMHAO	PS-03-111
SALLES, RK	PC-04-020;PS-04-080
SALLY, EO	PS-03-137
SALOMÃO, RG	PS-02-022;PS-02-049
SALVADOR, EP	PS-04-094
SALVAGNI, GS	PS-02-195
SALVARO, RP	PS-04-027;PS-04-194;PS-04-196
SALVO, VLM	PS-02-163;PS-03-118
SAMPAIO, GR	OR-04-014;PS-02-009
SANCHES, FR	OR-02-007
SANCHES, NSR	PS-04-056
SANCHO, RAS	PS-02-008
SANIBAL, CA	PS-03-061
SANIBAL, EAA	PS-03-061
SANT ANA, HMP	PS-02-005;PS-04-073
SANT ANA, LFR	PS-04-211
SANT ANA, LFR	PS-04-205;PS-04-153
SANT ANNA, V	PS-04-162
SANT´ANA, LFR	PS-03-038
SANT´ANA, LS	PS-02-006;PS-03-002
SANTANA, IF	OR-04-010
SANTANA, RC	PS-02-007;PS-02-188;PS-03-001
SANTANA, SF	PS-02-137
SANTANA, SV	PS-04-173
SANTIAGO, MC	PS-03-046;PS-04-007;PS-03-055
SANTOS ANDRADE, TSA	PS-02-014
SANTOS, Â	OR-04-011
SANTOS, ABD	PS-04-048;PS-04-047
SANTOS, AP	PS-02-010
SANTOS, AS	PS-04-175;PS-03-189;PS-04-176
SANTOS, CAD	PS-04-008
SANTOS, CL	PS-03-022
SANTOS, CM	PS-03-191;PS-04-050;PS-04-035
SANTOS, CW	PS-03-123
SANTOS, CWG	PS-02-094;PS-04-095
SANTOS, DA	PS-03-157
SANTOS, DM	PS-04-114;PS-04-115;PS-04-113
SANTOS, GF	PS-04-160;PS-04-152
SANTOS, GMMD	PS-03-033
SANTOS, GMO	PS-04-086
SANTOS, GVB	PS-02-166
SANTOS, HD	PS-04-165
SANTOS, HM	PS-04-047
SANTOS, HMD	PS-04-048
SANTOS, LAS	PS-02-192
SANTOS, LC	PC-03-018
SANTOS, LC	PS-04-146;PS-02-111;PS-02-171; PS-03-119;PS-03-094;PC-03-021; PS-03-130;PS-03-170;PS-03-093
SANTOS, LCD	PS-02-173;PS-02-155;PS-02-131; PS-03-123;PS-02-154;PC-04-018; PS-04-117;PS-04-157;PS-03-097; PS-02-153
SANTOS, LF	PS-02-027
SANTOS, MA	PS-03-108;PS-03-134
SANTOS, MJ	PS-02-056;PS-04-059;PS-02-042; PS-04-034
SANTOS, ML	PC-02-011
SANTOS, NC	PS-02-126
SANTOS, NCD	PS-02-147
SANTOS, PF	PS-03-007
SANTOS, RA	PS-02-205
SANTOS, RCL	PC-04-002;PS-03-029
SANTOS, RS	PS-02-069
SANTOS, TMP	PS-02-091;PS-02-160
SANTOS, TS	PS-04-154
SANTOS, TSS	PS-04-205;PS-04-211;PS-03-038
SANTOS, VD	PS-02-053
SANTOS, VF	PS-04-205
SARAIVA, SS	PS-02-083
SARDEI, S	PS-04-208
SARDINHA, AN	PS-02-074
SARKIS, KS	PS-02-060;PC-02-006
SARNO, F	PS-03-106
SARTI, FM	PS-02-146

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
SARTORI, DO	PS-03-184
SARTORI, TS	PS-03-210
SATO, PM	PS-03-033
SCAGLIUSI, F	PS-02-104;PS-02-122
SCALCO, FB	PC-03-010
SCARDUA, A	PS-02-102
SCHEUNEMANN, L	PC-04-005;PS-03-048;PS-03-047
SCHIEZARO, JRA	PS-02-050
SCHINEIDER, G	PS-02-056;PS-04-034
SCHMIDT PASSOS , ST	PC-04-016
SCHMIDT PASSOS DE AMORIM, ST	PS-02-093;OR-04-021
SCHMIDT, IA	PS-04-051;PS-03-042;PS-04-058
SCHUCH, I	PS-02-128
SCHUCH, NJ	OR-03-010;PS-02-043;PS-02-046
SCHULZ, M	PS-03-194;PS-02-199
SCHWARTSMANN, G	PS-02-059
SCHWARZSCHILD, LFCP	PS-02-133
SCOLASTICI, C	OR-03-016;PS-02-177;PS-02-183; OR-02-023
SEGRI, NJ	OR-03-003
SENDÃO, MC	PS-04-040;PS-04-050;PS-04-035; PS-04-045;PS-04-156;PC-03-016; PS-03-210
SENNA, R	PS-04-005
SERAFINI, AB	PS-03-213
SEWELL, CD	PS-04-197
SHIBAO, J	PS-02-010
SHIMABUKURO, TY	PS-04-162
SICHIERI, R	PC-04-014;OR-02-005;PS-03-149
SIEBENEICHLER, I	PS-02-086;PS-02-098;PS-02-012
SIGULEM, DM	PC-03-022
SILVA , JC	PS-03-073
SILVA , KC	OR-03-011
SILVA , SAG	PS-02-101
SILVA E ALVES, AT	PC-02-004
SILVA, AA	PS-04-156
SILVA, ACME	PS-02-066
SILVA, AF	PS-03-141
SILVA, AKANE	PC-03-009
SILVA, ALT	PS-04-153
SILVA, AMO	PS-03-004;PS-02-176
SILVA, AMS	PS-02-124
SILVA, AP	PS-03-073
SILVA, APA	PS-03-199
SILVA, AS	PC-04-020
SILVA, ASC	PS-02-133
SILVA, CMC	PS-04-100;PS-03-141
SILVA, CR	PS-03-095;PS-02-130
SILVA, CV	PS-04-061
SILVA, DF	PS-04-031
SILVA, DM	PS-03-174
SILVA, EF	PC-03-015
SILVA, EG	PS-02-039
SILVA, EL	PS-03-028;PS-03-084
SILVA, ÉV	PS-03-108
SILVA, FOD	PC-03-005
SILVA, GCB	PS-04-084;PS-04-193
SILVA, GR	PS-03-003;PS-02-018
SILVA, IF	PS-02-101;PS-03-173
SILVA, JA	PS-04-132;PS-02-169
SILVA, JAL	PS-03-015
SILVA, JC	PS-02-091;PS-02-160
SILVA, JF	PC-02-005
SILVA, JK	PS-02-099;PC-04-015;PS-02-121; PS-02-088
SILVA, JL	PS-02-160;PS-02-091
SILVA, JP	PS-02-058
SILVA, KC	PS-03-142;PS-03-110;PS-04-161; PS-03-135
SILVA, KDP	PS-03-030
SILVA, KJ	PS-04-034
SILVA, LD	PC-04-025
SILVA, LLS	PS-02-137
SILVA, LM	PS-03-136
SILVA, LO	PS-03-017
SILVA, LR	PS-04-105;PS-03-163
SILVA, LS	PS-02-189
SILVA, M	PS-02-186;OR-03-023
SILVA, MA	PS-03-122;PS-03-077;PS-02-179
SILVA, MCA	PS-03-137
SILVA, ME	PS-02-189;PC-02-024;OR-03-023; PS-02-186;OR-04-002;PC-04-025
SILVA, MEMPE	PS-03-033
SILVA, MIM	PS-04-014
SILVA, MJM	PS-02-014
SILVA, MR	PS-02-212;PS-03-143
SILVA, MS	PS-03-145
SILVA, NF	PS-03-054
SILVA, PMC	PS-02-091;PS-02-160
SILVA, RAC	PS-02-096
SILVA, RC	PS-02-062
SILVA, RMD	PS-04-047
SILVA, RR	PS-04-191
SILVA, SAG	PS-03-173
SILVA, SS	PS-03-108
SILVA, SU	PS-02-137
SILVA, THP	PS-02-061;PS-03-021
SILVA, VN	PS-03-034
SILVA, VRG	PC-02-010;PS-02-054
SILVA, VT	PS-03-046
SILVA-NETO, MAC	PS-04-005;OR-03-024
SILVEIRA, EA	PS-04-105;PS-03-207
SILVEIRA, ÉA	PS-03-104;PS-03-162
SILVEIRA, LG	PS-04-190
SILVEIRA, LVA	OR-02-004
SILVEIRA, MS	PS-03-200
SIMÕES FILHO, AS	PS-02-212
SIMÕES, AN	PS-02-076
SIMÕES, LDAC	PS-02-144
SIMÕES-AMBRÓSIO, LM	PS-02-205
SIMÕES-AMBROSIO, LMC	OR-03-021;OR-02-024
SIMÕES-AMBRÓSIO, LMC	PS-02-040
SIMON, SJGB	PS-02-008
SIMON, VN	PS-02-058;PS-02-141
SIMONY, RF	PS-03-073;PS-03-133
SIQUEIRA, EMA	PC-03-014;PC-03-015
SIQUEIRA, LMS	PS-02-137

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
SIQUEIRA, M	PS-03-203;PS-03-099
SIQUEIRA-CATANIA, A	PS-03-100;PS-03-155;PS-04-094
SIVIERO-MIACHON, A	PS-02-182
SOARES JÚNIOR, MS	PS-02-019;PC-03-002
SOARES NGF, AM	PS-04-059
SOARES, ACO	PS-03-041;PS-02-114
SOARES, AKS	PS-03-020
SOARES, AMN	PS-02-042
SOARES, AMNGF	PS-04-034;PS-02-056
SOARES, APP	PS-03-022
SOARES, C	PS-02-192
SOARES, EA	PS-02-063;PS-03-024
SOARES, LTL	PS-04-100;PS-03-141
SOARES, MO	PS-03-132;PS-03-107
SOARES, MS	PS-02-139;PS-03-146;PS-04-099; PC-03-020
SOARES, RAM	PS-02-011;PS-03-008;PS-02-009; PS-03-009
SODRÉ, S	PS-03-069
SORIANO, EA	OR-03-009
SOUSA, AA	PC-04-006;PS-02-072;OR-04-019; PS-02-084
SOUSA, AF	PS-04-178;PS-03-178
SOUSA, ALL	PS-02-137
SOUSA, ALOP	PS-02-062
SOUSA, C	PS-04-040
SOUSA, CF	PS-03-126;PS-04-159
SOUSA, CVCC	PS-02-073;PS-02-168;PS-02-132
SOUSA, EM	PS-03-020
SOUSA, LM	PS-03-039
SOUSA, MSB	PS-04-172;PS-02-014
SOUSA, NJ	PS-04-002;PS-03-014
SOUSA, NMDC	PS-02-015
SOUTO, PA	PS-03-142
SOUZA, A	PS-03-031
SOUZA, AAD	PS-04-036;PS-04-028;PS-03-057
SOUZA, ACC	OR-03-010;PS-02-046
SOUZA, AF	PS-04-181;OR-02-016
SOUZA, AKG	PS-03-131;PC-04-012
SOUZA, ALOP	OR-04-024
SOUZA, AN	PS-03-137
SOUZA, CSM	PS-04-160;PS-04-152
SOUZA, D	PS-02-092
SOUZA, DR	OR-04-003
SOUZA, ER	PS-04-160
SOUZA, ETR	OR-04-023
SOUZA, GB	PS-02-004
SOUZA, GBPD	PS-02-131;PS-03-097;PS-04-117
SOUZA, GC	PS-02-084
SOUZA, IS	PS-03-068
SOUZA, J	PS-04-011
SOUZA, JM	PS-02-117
SOUZA, JZ	PS-03-168
SOUZA, KM	PS-03-071
SOUZA, LB	PS-03-109;PS-03-164
SOUZA, LMI	PC-04-024
SOUZA, LO	PC-04-010;PS-02-031
SOUZA, MCC	PS-03-005;PC-03-011;OR-03-008
SOUZA, MCG	PS-04-055
SOUZA, MDD	PS-03-192
SOUZA, MFF	PC-04-013
SOUZA, MFFD	PS-02-215
SOUZA, NCS	PS-04-074
SOUZA, SFD	PS-04-073
SOUZA, TM	PS-02-008
SOUZA, TMS	PS-04-138;PS-03-072;PS-04-081
SPADETO, HX	PS-03-046
SPADOTI, LM	PC-02-004
SPINELLI, MGN	PS-03-078;OR-04-012
SPINI, PC	PC-03-025;PS-02-105
SPINOLA-CASTRO, AM	PS-02-182
STANCARI, PCS	PS-02-150
STEFANUTO, A	PS-03-059;PS-03-049
STELUTI, J	PS-04-200;OR-03-005
STEMPKOSKI, C	PS-04-024
STOLARSKI, MC	PS-02-093
STOLL, F	PS-02-202;PS-02-198
STOPPIGLIA, LF	OR-02-020;PS-02-190;PC-04-024
STRIULLI, AC	PS-04-048
SUEN, VMM	PC-02-009;PS-02-025;PS-02-045; PS-04-041;PS-02-049
SUREIRA, TM	PS-03-195;PS-02-201;PS-03-198
SZARFARC, SC	PS-04-214;PS-03-209;PS-03-146; PS-02-117
SZEJNFELD , VL	PS-02-044
SZEJNFELD, VL	OR-04-004
TACIRO, G	PS-03-004
TADDEI, JAAC	PS-04-137;PS-02-161
TAINO VILLALTA, N	PS-02-167
TAKAHASHI, CS	PS-02-205
TAKAHASHI, MM	PS-02-204;PS-03-203;PS-04-101;PS-02-125
TALIN, AL	PS-04-208
TANNI, SE	PS-03-050
TARASAUTCHI, D	PS-03-096;PS-03-121
TARDIVO, AP	PS-02-048
TARGUETA, CL	PS-04-115;PS-04-113;PS-04-114
TAVARES, BM	PS-04-160;PS-04-152
TAVARES, EL	PS-04-114;PS-04-113;PS-04-115
TAVARES, LBB	PS-04-127
TAVARES, LBB	PS-02-020
TAVARES, MP	PS-03-096
TAVARES, MTG	PS-04-176;PS-04-175;PS-03-189
TAVARES, S	PS-02-092
TAVARES, TAS	PS-04-173
TEIXEIRA, AC	OR-02-009
TEIXEIRA, AMNC	PS-03-096;PS-03-121
TEIXEIRA, BA	PS-04-077
TEIXEIRA, J	OR-02-003;PC-03-019
TEIXEIRA, KC	PS-04-058
TEIXEIRA, KR	PS-04-211
TEIXEIRA, LB	PS-04-211
TEIXEIRA, MOS	PC-04-025
TEIXEIRA, NC	PS-04-018
TEIXEIRA, PDS	PS-03-197
TEIXEIRA, RS	PS-02-003
TEIXEIRA, TM	PS-03-137
TELES, IP	PS-03-022;PS-04-158;PC-03-009

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
TELHADO, RS	OR-03-024
TENÓRIO, N	PS-04-179
TEODÓSIO, J	PS-04-002;PS-03-014
TEÓFILO, JSC	PS-03-084;PS-04-070;PS-04-071
TEOFILO, M	PS-02-107
TEÓFILO, MM	OR-03-002
TERUYA, L	PS-04-208
THOMAS, S	PS-04-180
TINÔCO, ALA	PS-03-107;PS-03-132;PC-03-006
TIRAPEGUI, J	OR-03-015;OR-03-017;PS-02-187
TOLEDO, KC	PS-03-027
TOMÉ, FS	PS-02-157;PS-03-165;PS-04-168; PS-02-158;PS-03-151;PS-03-152
TONELLO, MGM	PS-02-197
TORQUATO, CFB	PS-03-057;PS-04-036;PS-04-028
TORRES ZANONI, E	PS-04-032
TORRES, EAFS	PS-03-061;PS-02-009
TORRES, NCP	PS-02-160;PS-02-091
TORRES, TA	OR-04-014
TORRES, VM	PC-03-022
TRAMONTE, VLCC	PS-04-185
TRAMONTE, VLCG	PS-04-180;PS-04-184
TRAMONTIN, J	PS-03-115
TRANCOSO, SC	PS-02-081
TRANI, GB	PS-02-105;PC-03-025;PS-03-129
TRENTO, FKHS	PC-02-004
TRIFFONI-MELO, AT	PS-03-029;PS-02-024;PC-04-002
UEHARA, PF	PS-03-201;PS-03-191
UEZIMA, CB	PS-04-116;PS-03-169
ULBRICH, AZ	PS-04-103
ULIANA, F	PS-03-188
UNAMUNO , MRDL	PC-02-009
UNAMUNO, MRD	PS-03-064;PS-04-026
UNAMUNO, MRDL	PS-02-025
UNAMUNO, MRDLD	PS-02-049
URBANO, LS	PS-03-171
URBANO, MRD	PS-02-051;PS-02-050
VALENTE-MESQUITA, VL	PS-03-013;PS-03-021;PS-02-143
VALIM, FS	PS-02-122;PS-02-104;PS-03-101; PS-02-172
VALIZE, AP	PS-04-035
VALVERDE, F	PS-04-142
VANNUCCHI, H	OR-02-009;OR-03-021;PS-02-205; OR-03-013;PC-02-010;PS-02-040; PS-02-041;OR-02-024
VANNUCCHI, MTI	PS-02-040
VANZELLA, B	PS-04-203
VANZELLA, BM	PS-04-167;PS-03-091
VARQUIO, N	PS-04-154;PS-04-014
VASCONCELOS, AGG	PC-02-017
VASCONCELOS, AMA	OR-04-020
VASCONCELOS, PN	PS-02-160;PS-02-091
VASCONCELOS, SML	PS-02-160
VASCONCELOS, TM	PS-04-134
VAZ, JS	PS-02-107;OR-03-002
VEDOVATO, GM	PS-04-118;PS-04-025;PS-02-074
VEIGA, GV	PS-03-159;PS-03-131;PC-04-012; PS-04-134;PC-02-013;PS-02-102
VEIGA, LFD	PS-02-174
VEIROS(1,3,4), MB	PS-04-072
VELARDI, M	PS-02-090
VELLOSO, LA	OR-02-019
VELLUDO, CM	OR-02-007
VELOSO, RV	PS-02-190;OR-02-020
VENÂNCIO, LS	PS-02-036;PS-03-034
VENZKE, JG	PS-02-128
VERAS, CMT	PS-04-172
VERDI, M	PS-04-011
VERLY-JR, E	PS-03-127;OR-03-005
VERRENGIA, EC	OR-04-019
VIANA, SDF	PS-03-007
VIANA, SP	PS-02-056
VIANNA, RP	PS-03-124
VIÇOSA MACHADO, NM	PS-02-167
VIÇOSA MACHADO, NM	PS-03-156
VIDIGAL, EJ	PS-03-041
VIEBIG, RF	PS-03-192;PS-02-203
VIEIRA DA SILVA, M	PS-03-205;PS-03-128;PS-03-158
VIEIRA, A	PS-02-180;OR-03-020
VIEIRA, DAS	PS-03-197;PS-04-125
VIEIRA, EC	PS-02-137
VIEIRA, EDF	PC-02-012
VIEIRA, FGK	PS-03-028;PS-04-029
VIEIRA, LM	PS-02-014
VIEIRA, M	PS-02-086
VIEIRA, MA	PS-03-113
VIEIRA, MNCM	PS-02-085;PC-04-010;PS-04-074; PC-02-011;PC-04-008;PS-02-077
VIEIRA, RCS	PC-02-015
VIEIRA, VL	PS-03-103;PS-03-172
VIGIL, SVG	PS-02-054
VILA PRETEL, PR	PS-04-049
VILELA , AAF	PS-04-139
VILELA, AAF	PS-03-138;PS-04-109;PS-04-091; PS-02-164;PS-03-116;PS-03-154; PS-04-123
VILELA, GTMB	PS-03-129
VILHENA, R	PS-04-074
VILLAS BOAS, PJF	PS-03-037
VINOLO, MAR	OR-03-017;OR-03-015
VITALLE, MSS	OR-04-004
VITO, PS	PS-03-073
VIVOLO, SRGF	PS-03-172
VOGT, BP	PS-04-140
VULCANO, DSB	PS-02-048
WAHRLICH, V	PS-03-137;PC-04-019;OR-04-003; PS-02-129
WAISSMANN, W	OR-04-003
WATANABE, RL	PC-04-023
WAZLAWIK, E	PS-03-047;PC-04-005;PS-03-049; PS-02-148;PS-03-048
WOLKOFF, DB	PS-03-087;OR-04-010;OR-04-007
YAMAMOTO, L	PS-04-118
YANG, C	OR-02-009
YASSUNAGA, SL	PS-02-203;PS-02-194
YOKOO, EM	OR-03-004
YUYAMA, LKO	PS-04-136;PS-03-146
ZACARCHENCO, PB	PC-02-004

Índice Remissivo de Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto eventuais erros e repetições são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
ZACCARELLI, EM	PS-02-150
ZANCHETT, N	PS-02-079;OR-04-009;PS-03-083
ZANELLA, MT	PS-04-116
ZANELLA, T	PS-03-169;PS-02-179
ZANGIROLANI, LTO	OR-02-004
ZANIN CORTEZ, CM	PS-02-195
ZANIN, RZA	PS-02-090
ZANINI, CRO	PS-02-137
ZANIRATI, VF	PS-03-119
ZANIRATI, VF	PS-02-173;PS-03-093;PS-04-191; PS-02-155
ZANUTO, ME	PS-02-041;OR-03-019
ZANUTO, R	PS-04-164
ZAVATTE, CA	PS-03-033
ZEMDEGS, JCS	PS-02-152;PS-04-043;PS-03-044; PS-03-133
ZÖLLNER, CC	PC-02-018;PS-04-133;PS-04-104
ZORNOFF, LAM	PS-02-175;OR-02-022;PS-03-185; OR-03-022;OR-03-009
ZORNOFF, LM	PC-04-021
ZUCOLOTO, S	OR-02-009;OR-03-019
ZUGAIB, M	PC-02-008
ZUIN, B	PS-02-195

NOTA TÉCNICA

OS RESUMOS COMPONENTES DESTE VOLUME FORAM ORIGINALMENTE SUBMETIDOS EM FORMATO ELETRÔNICO ATÉ A DATA LIMITE PRÉ-ESTABELECIDA. 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

Elizabete 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

Amalia Antezana Valera - Depto de Biologia / Laboratorio de Servicos Academicos Y de Investigacion Universidad Mayor de San Simon, Facultad de Ciencias Y Tecnologia - BOLIVIA

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

Emma Witting de Penna - Universidad do Chile

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 Lúcia Rosa Stefanini - Instituto de Saúde da Secretaria da Saúde de São Paulo

Maria Sylvia de Souza Vitalle - 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

Ralf Greiner - Federal Research Institute of Nutrition and Food - Germany

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

Bibliotecária 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 responsable 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 permision. Reproduction of abstracts is allowed as long as the right source is quoted.

Revisores: Alvaro Augusto Feitosa Pereira (inglês), Benedita E. S. de Oliveira (português), Maria Oriana del Reyes Figueiroa (espanhol).