

Nutrire

ISSN 1519-8528

REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO



**13º CONGRESSO
NACIONAL DA SBAN**

**SÃO PAULO - SP
25 A 27 DE AGOSTO DE 2015**

40

SUPLEMENTO

JOURNAL OF THE BRAZILIAN SOCIETY OF FOOD AND NUTRITION

NUTRIRE: REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Editor/Editor

Marcos Ferreira Minicucci - Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Editor Executivo/Executive Editor

Dirce M. L. Marchioni - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo

Editores Associados/Associate Editors

Alimentos/Food Science

Deborah Helena Markowicz Bastos - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo

Eduardo Purgatto - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo

Bioquímica da Nutrição/Nutrition Biochemistry

Lina Yonekura - Faculdade de Saúde Pública, Departamento de Nutrição, Universidade de São Paulo

Nutrição Clínica/Clinical Nutrition

Marcos Ferreira Minicucci - Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Nutrição Clínica Pediátrica/Pediatric Clinical Nutrition

Luiz Anderson Lopes - Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Pediatria, Disciplina de Nutrição e Metabolismo.

Nutrição e Atividade Física/Nutrition and Physical Activity

Paulo Ivo Homem de Bittencourt Jr. - Instituto de Ciências Básicas da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Nutrição em Saúde Pública/Nutrition and Public Health

Dirce M. L. Marchioni - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo.

Jorge Gustavo Velásquez Meléndez - Departamento de Enfermagem Materno-Infantil e Saúde Pública, Universidade Federal de Minas Gerais.

Marina Vieira da Silva - Escola Superior de Agricultura Luís de Queiroz, Universidade de São Paulo.

Nutrição Experimental/Experimental Nutrition

Alceu Afonso Jordão Jr. - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo.

Renata Maria Galvão de Campos Cintra - Instituto de Biociências de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.

Nutrigenômica/Nutrigenomics

Marcelo Macedo Rogero - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo.

Comitê Editorial/Editorial Committee

Alexandre Rodrigues Lobo - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo/Pós-doutorando.

Álvaro Oscar Campana - Faculdade de Medicina de Botucatu, UNESP.

Ana Vlândia Bandeira Moreira - Universidade Federal de Viçosa

Andrea Polo Galante - Centro Universitário São Camilo.

Carla Maria Avesani - Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Claudia Ridel Juzwiak - Departamento de Saúde, Educação e Sociedade, Universidade Federal de São Paulo.

Cristiane Cominetti - Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás.

Cristiane Hermes Sales - Doutoranda, Universidade de São Paulo.

Derlange Belizário Diniz - Curso de Nutrição, Universidade Estadual do Ceará.

Dilina do Nascimento Marreiro - Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Piauí.

Elizabete Wenzel de Menezes - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo.

Elizabeth Aparecida Ferraz Silva Torres - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo.

Elizabeth de Souza Nascimento - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo.

Fernando Salvador Moreno - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo.

Franco Maria Lajolo - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo.

Hélio Vannucchi - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo.

José Alfredo Gomes Areas - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo

José Augusto de Aguiar Taddei - Universidade Federal de São Paulo, Escola Paulista de Medicina.

Maria Aderuza Horst - Centro Universitário São Camilo.

Maria Sylvia de Souza Vitale - Escola Paulista de Medicina Mesquita Filho, Universidade Federal de São Paulo.

Nadir do Nascimento Nogueira - Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Piauí.

Olga Maria S. Amancio - Escola Paulista de Medicina, Universidade Federal de São Paulo.

Ralf Greiner - Federal Research Institute of Nutrition and Food, Germany.

Regina Mara Fisberg - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo.

Rejane Andréa Ramalho - Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Renata Galhardo Borguini - Embrapa Agroindústria de Alimentos São Paulo.

Ryza de Cassia Vieira Cardoso - Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia.

Semiramis Martins Álvares Domene - Departamento de Ciências da Saúde, Universidade Federal de São Paulo.

Sergio Alberto Rupp de Paiva - Faculdade de Medicina de Botucatu, UNESP.

Sophia Cornbluth Szarfarc - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo.

Silvia Berlanga de Moraes Barros - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo.

Silvia Eloiza Priore - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Federal de Viçosa.

Thomas Prates Ong - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo.

Normalização e indexação/Normalization and indexing

Editora Cubo

À Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição reservam-se todos os direitos, inclusive os de tradução, em todos os países signatários da Convenção Panamericana e da Convenção Internacional sobre os direitos autorais. Não nos responsabilizamos por conceitos emitidos em matéria assinada e também não aceitamos matéria paga em nosso espaço editorial. Os pontos de vista, as visões políticas e as opiniões aqui emitidas, tanto pelos autores como pelos anunciantes, nem sempre refletem a orientação desta revista.

The SBAN reserves all rights, including translation rights, in all signatory countries of the Panamerican Copyright Convention and of the International Copyright Convention. The SBAN will not be responsible for concepts expressed in signed articles, and do not accept payed articles. The views, political views and opinions expressed here by authors or by advertisers do not always reflect the policies or position of the Nutrire. No articles published here may be reproduced or distributed for any purpose whatsoever without the express written permission. Reproduction of abstracts is allowed as long as the right source is quoted.

Produção Editorial/Editorial Production

Supervisão Editorial: Marcos Ferreira Minicucci.

Revisão, arte final e digitação: Editora Cubo.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO-SBAN

Nutrire

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

13º CONGRESSO NACIONAL DA SBAN

25 a 27 de Agosto de 2015 | Centro de Convenções Rebouças - São Paulo / SP

ISSN 1519-8928
Nutrire: 2015 Aug;40(Supl.):1-760

São Paulo, SP - Brasil
2015

© Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição-SBAN
Publicação quadrimestral/ Published three times to the year
Tiragem/Print-run:
Impresso no Brasil/Printed in Brazil
Capa: Ademar Assaoka
Diagramação: Marcio Pires Lopes

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

ISSN 1519-8928
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.

Prêmio SBAN ILSI 2015

CIÊNCIA DOS ALIMENTOS (PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS)

1º COLOCADO - PRÊMIO: R\$ 3.000,00

PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE FARINHAS INTEGRAIS: INOVAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE BOA QUALIDADE TECNOLÓGICA, SENSORIAL E NUTRICIONAL..... 40

MENÇÃO HONROSA

ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE ESPECIARIAS SOBRE ALGUMAS BACTÉRIAS..... 40

NUTRIÇÃO CLÍNICA (ENGLOBANDO NUTRIÇÃO CLÍNICA, ATIVIDADE FÍSICA E NUTRIGENÔMICA)

1º COLOCADO - PRÊMIO: R\$ 3.000,00

INTERAÇÃO ENTRE CONSUMO CARNE, AMINAS HETEROCICLICAS E POLIMORFISMO DAS ENZIMAS DE DETOXIFICAÇÃO AUMENTA ESTRESSE OXIDATIVO EM UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL..... 41

MENÇÃO HONROSA

EFEITOS IMUNOLÓGICOS DA INCLUSÃO DE ÓLEO DE GIRASSOL, SELÊNIO E VITAMINA E NA DIETA DE VACAS EM LACTAÇÃO SOBRE A COMPOSIÇÃO DO LEITE E SUA INFLUÊNCIA NA SAÚDE DE IDOSOS..... 41

MENÇÃO HONROSA

A SUPLEMENTAÇÃO COM COLECALCIFEROL MODULA A EXPRESSÃO DAS PROTEÍNAS REGULADORAS DA VITAMINA D NOS MONÓCITOS E A RESPOSTA INFLAMATÓRIA DE PACIENTES COM HIPOVITAMINOSE D EM DIÁLISE..... 41

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

1º COLOCADO - PRÊMIO: R\$ 3.000,00

PAPEL DOS ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DO CÂNCER DE CÓLON..... 42

MENÇÃO HONROSA

SUPLEMENTAÇÃO COM CREATINA PREVINE HIPERHOMOCISTEINEMIA, ESTRESSE OXIDATIVO E PROGRESSÃO DA CAQUEXIA INDUZIDA PELO TUMOR DE WALKER-256 EM RATOS..... 42

MENÇÃO HONROSA

EFEITOS DO CONSUMO DE NONI (MORINDA CITRIFOLIA) SOBRE FATORES DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR, HEPÁTICA E RENAL EM RATOS HIPERCOLESTEROLÊMICOS..... 42

NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

1ª COLOCADO - PRÊMIO: R\$ 3.000,00

CONSUMO USUAL DE CAFÉ NO BRASIL..... 43

MENÇÃO HONROSA

QUALIDADE DO ALMOÇO DOS BRASILEIROS: UMA ABORDAGEM MULTINÍVEL..... 43

MENÇÃO HONROSA

(DES)CUMPRIMENTO DE NORMAS ÉTICAS EM PROPAGANDAS DE ALIMENTOS NO BRASIL..... 43

Apresentação Orais

OR-01 - INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE ALECRIM (ROSMARINUS OFFICINALIS L.) NA RAÇÃO SOBRE A REMODELAÇÃO CARDÍACA EM RATOS SUBMETIDOS AO INFARTO DO MIOCÁRDIO	45
OR-02 - STATUS DO ZINCO E SUA RELAÇÃO COM A METALOPROTEINASE 2 EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA	46
OR-03 - ERIOCITRINA E HESPERIDINA PROTEGEM CONTRA ALTERAÇÕES CAUSADAS PELO CONSUMO DE DIETA HIPERLIPÍDICA NO SORO E ÓRGÃOS DE CAMUNDONGOS C57BL/6J	47
OR-04 - A INFLUÊNCIA DAS CITOCINAS DO CORDÃO UMBILICAL, LEPTINA, ADIPONECTINA E ZAG, NO DESENVOLVIMENTO DO TECIDO ADIPOSEO NOS PRIMEIROS MESES DE VIDA	48
OR-05 - CONTRIBUIÇÃO DO CAFÉ NA INGESTÃO DIETÉTICA DE POLIFENÓIS EM ADULTOS E IDOSOS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO: UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL	49
OR-06 - AGRICULTURA FAMILIAR E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ANÁLISE DAS CHAMADAS PÚBLICAS DE MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SÃO PAULO	50
OR-07 - IMPACTO DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO CONTROLE DOS NÍVEIS PRESSÓRICOS E DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HIPERTENSOS EM ACOMPANHAMENTO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE	51
OR-08 - POLIMORFISMO NO GENE DA PROTEÍNA C REATIVA INTERAGE COM ÁCIDOS GRAXOS PLASMÁTICOS MODULANDO A CONCENTRAÇÃO PLASMÁTICA DA IL-1 β E IL-12: DADOS DE UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL	52
OR-09 - OFERTA DE SIMBIÓTICO ATENUA ALTERAÇÕES HISTOPATOLÓGICAS E AUMENTA A EXPRESSÃO GÊNICA DE PEROXISOME PROLIFERATOR-ACTIVATED RECEPTOR ALPHA (PPAR-ALPHA) EM RATOS COM DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO-ALCOÓLICA	53
OR-10 - DETECÇÃO DE ESTRUTURAS PARASITÁRIAS EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS NOS MUNICÍPIOS DE SANTOS E SÃO VICENTE - SP - BRASIL	54
OR-11 - EFEITOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NAS CONDIÇÕES ALIMENTARES E NUTRICIONAIS DE FAMÍLIAS RESIDENTES EM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA	55
OR-12 - VITAMINA D NA INTERAÇÃO ENTRE OSSO E TECIDO ADIPOSEO EM ADOLESCENTES: OSTEOCALCINA, RELAÇÃO ADIPONECTINA / LEPTINA E PERFIL LIPÍDICO	56
OR-13 - EFETIVIDADE DE UMA INTERVENÇÃO NA ROTINA DO PRÉ-NATAL PARA AUMENTAR A PRÁTICA DA CAMINHADA NO LAZER E O CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR GESTANTES	57
OR-14 - ALTA PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE CÁLCIO E VITAMINA D EM DUAS COORTES DE GESTANTES	58

Pôsteres

PO-25-001 - SENSIBILIDADE, PREFERÊNCIA E CONSUMO DE ALIMENTOS DOCES POR MULHERES EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO PARA O CÂNCER DE MAMA	60
PO-25-002 - PERFIL DA MORTALIDADE POR NEOPLASIAS EM PALMAS-TO NO ANO DE 2013	61
PO-25-003 - ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 ATENUA A CARCINOGENESE DO CÓLON	62
PO-25-004 - ESTADO NUTRICIONAL E PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA	63
PO-25-005 - STATUS VITAMÍNICO DURANTE O TRATAMENTO ONCOLÓGICO DA NEOPLASIA DE ESÔFAGO E ESTÔMAGO	64
PO-25-006 - IMPACT OF DOXORUBICIN TREATMENT ON METABOLIC AND ENDOCRINE FUNCTION OF WHITE ADIPOSE TISSUE	65
PO-25-007 - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E DO CONSUMO DE ALIMENTOS SALGADOS E DEFUMADOS E DE BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS, PREGRESSO DE PORTADORES DE NEOPLASIA GÁSTRICA	66
PO-25-008 - ANÁLISE DO CONSUMO DE CÁLCIO E O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR EM BELO HORIZONTE, MG	67
PO-25-009 - EFICÁCIA DE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS NA PREDIÇÃO DA RESISTÊNCIA À INSULINA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO CONSERVADOR	68
PO-25-010 - INFLUÊNCIA DO DESEJO DE ENGRAVIDAR NA QUALIDADE DA DIETA E NA PERDA DE PESO EM MULHERES COM SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO EM TRATAMENTO NUTRICIONAL	69
PO-25-011 - COMPARAÇÃO ENTRE O RISCO NUTRICIONAL PELA NRS-2002 E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE PACIENTES HOSPITALIZADOS	70
PO-25-012 - SEGURANÇA E EFICÁCIA DOS FÁRMACOS USADOS NA OBESIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA	71
PO-25-013 - ALTERAÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA DE MULHERES COM SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO (SOP) EM SEIS MESES DE TRATAMENTO NUTRICIONAL	72
PO-25-014 - ADAPTAÇÃO TRANSCULTURAL DA DIETING BELIEFS SCALE: UMA ESCALA UTILIZADA PARA AVALIAR A CRENÇA ALIMENTAR EM ADULTOS DE AMBOS OS SEXOS	73
PO-25-015 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE UNIVERSITÁRIOS COM O USO DINÂMICO DE PALESTRA E QUESTIONÁRIOS SOBRE OBESIDADE	74
PO-25-016 - ACRÉSCIMO PONDERAL E RISCO DE COMPLICAÇÕES METABÓLICAS EM COLABORADORES DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES	75
PO-25-017 - EFEITOS DE UMA REFEIÇÃO HIPERLIPÍDICA NA RESPOSTA PÓS-PRANDIAL DAS INCRETINAS, NOS ESCORES DE APÊTITE E NA INGESTÃO ENERGÉTICA AD LIBITUM EM MULHERES OBESAS	76
PO-25-018 - O USO DE ISÓTOPOS ESTÁVEIS DO CARBONO (^{13}C) COMO MARCADOR DO CONSUMO ALIMENTAR	77
PO-25-019 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO COM FARINHA DE CHIA SOBRE PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS, METABÓLICOS E INFLAMATÓRIOS EM IDOSOS OBESOS	78
PO-25-020 - AVALIAÇÃO DO PERFIL GLICÊMICO APÓS CONSUMO DE UM PÃO CASEIRO COM ADIÇÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE	79

PO-25-021 - ESTADO METABÓLICO E INFLAMAÇÃO EM MULHERES DIABÉTICAS ANTES E APÓS A CIRURGIA BARIÁTRICA	80
PO-25-022 - EFEITO DO EXTRATO ETANÓLICO DAS FOLHAS DE CAGAITA (EUGENIA DYSENTERICA DC.) SOBRE A GLICOSE SANGUÍNEA DE ANIMAIS ALIMENTADOS COM DIETA ALTAMENTE PALATÁVEL	81
PO-25-023 - O USO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS EM RESTAURANTES INSTITUCIONAIS E SEU IMPACTO NA OFERTA DE SÓDIO	82
PO-25-024 - A INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DO AÇAÍ NA RAÇÃO DE RATOS SUBMETIDOS AO INFARTO DO MIOCÁRDIO EXPERIMENTAL NO PERFIL INFLAMATÓRIO E NA DEGRADAÇÃO DO COLÁGENO DO MIOCÁRDIO	83
PO-25-025 - INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA MART.) NA RAÇÃO SOBRE REMODELAÇÃO CARDÍACA EM RATOS EXPOSTOS À FUMAÇA DO CIGARRO	84
PO-25-026 - ASSOCIAÇÃO DE FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HOSPITALIZADOS	85
PO-25-027 - INFLUÊNCIA DO ESTADO NUTRICIONAL NOS PARÂMETROS LIPÍDICOS E GLICÍDICOS DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PARTICULARES	86
PO-25-028 - CHÁ VERDE MELHORA O METABOLISMO ENERGÉTICO CARDÍACO APÓS INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO	87
PO-25-029 - AS SUPLEMENTAÇÕES DE LICOPENO E DE TOMATE ATENUAM A REMODELAÇÃO CARDÍACA APÓS O INFARTO DO MIOCÁRDIO DEVIDO À ALTERAÇÕES NO PROCESSO INFLAMATÓRIO, NO ESTRESSE OXIDATIVO E NA EXPRESSÃO DE MICRORNAS	88
PO-25-030 - PERFIL LIPÍDICO E NÍVEIS DE COBRE EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE	89
PO-25-031 - ANÁLISE DE REDUÇÃO DO COMPORTAMENTO DEPRESSIVO INDUZIDO POR NADO FORÇADO EM RATOS JOVENS APÓS TRATAMENTO COM VITAMINA B12	90
PO-25-032 - PERCEPÇÃO DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE SOBRE O PROGRAMA BRASILEIRO DE COMBATE À DEFICIÊNCIA DE VITAMINA A	91
PO-25-033 - ADEQUAÇÃO DO CONSUMO HABITUAL DE MACRO E MICRONUTRIENTES EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA	92
PO-25-034 - UTILIZAÇÃO DE ESPESSANTES NATURAIS PARA HIDRATAÇÃO DE PACIENTES COM DISFAGIA OROFARÍNGEA COMO RECURSO DE REDUÇÃO DO CUSTO DO TRATAMENTO NUTRICIONAL	93
PO-25-035 - AVALIAÇÃO DAS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE 25(OH)D, PARATORMÔNIO E CÁLCIO IÔNICO EM IDOSOS COM HIPERCOLESTEROLEMIA E SEM HIPERCOLESTEROLEMIA	94
PO-25-036 - PAPEL DA GLUTAMINA NA MODULAÇÃO DA MIGRAÇÃO E NA EXPRESSÃO DE CD11B/CD18 DE CÉLULAS POLIMORFONUCLEARES DE CAMUNDONGOS SUBMETIDOS A DESNUTRIÇÃO PROTEICA	95
PO-25-037 - BONE MARROW ENDOTHELIAL-LIKE CELLS PRODUCE G-CSF IN ORDER TO MAINTAIN HEMATOPOIESIS DURING PROTEIN-ENERGY MALNUTRITION STATES	96
PO-25-038 - IMUNONUTRIÇÃO NO TRATAMENTO DE PACIENTES CRITICOS: UMA REVISÃO	97
PO-25-039 - ASSOCIAÇÃO ENTRE INGESTÃO DE MAGNÉSIO E DENSIDADE MINERAL ÓSSEA EM MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA	98
PO-25-040 - ESTADO NUTRICIONAL DE ZINCO EM PACIENTES NEFROPATAS EM TRATAMENTO DE HEMODIÁLISE	99

PO-25-041 - CONSUMO INSUFICIENTE DE NUTRIENTES ASSOCIADOS COM A CIRROSE EM PACIENTES COM ENCEFALOPATIA HEPÁTICA	100
PO-25-042 - CEGUEIRA NOTURNA E CONSUMO DE VITAMINA A ENTRE GESTANTES ADOLESCENTES	101
PO-25-043 - PERFIL NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE CRIANÇAS COM HIV/AIDS	102
PO-25-044 - PROPOSTA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES SOROPOSITIVOS	103
PO-25-045 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO USUAL DE CAFÉ NO BRASIL	104
PO-25-046 - ANÁLISE DE VITAMINA D, CÁLCIO E MACRONUTRIENTES DA DIETA DE PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA UTILIZANDO TRÊS PROGRAMAS COMPUTACIONAIS	105
PO-25-047 - UTILIZAÇÃO DA INTERNET NA AVALIAÇÃO DO PADRÃO ALIMENTAR DE ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO	106
PO-25-048 - APLICATIVO DE RECORDATÓRIO 24 HORAS PARA TABLET: GESTÃO DO DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO RELATIVA DO MÉTODO	107
PO-25-049 - O ÍNDICE INFLAMATÓRIO DIETÉTICO ESTÁ ASSOCIADO AO EXCESSO DE PESO EM IDOSOS?	108
PO-25-050 - AVALIAÇÃO DO INDICE INFLAMATORIO DIETETICO EM IDOSOS HIPERTENSOS DO CEARÁ	109
PO-25-051 - AVALIAÇÃO DA ACURÁCIA DE MÉTODOS PARA PREDIÇÃO DE GORDURA CORPORAL EM UMA AMOSTRA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA	110
PO-25-052 - ANÁLISE DO RISCO NUTRICIONAL DE PACIENTES QUEIMADOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE BELO HORIZONTE, MG	111
PO-25-053 - RELAÇÃO ENTRE O PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL ESTIMADO POR MEIO DO ÍNDICE DE ADIPOSIDADE CORPORAL E VARIÁVEIS METABÓLICAS EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO CONSERVADOR	112
PO-25-054 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO DEPENDENTES DE NUTRIÇÃO PARENTERAL	113
PO-25-055 - RELAÇÃO DA TAXA DE GORDURA CORPORAL E KT/V ENTRE PACIENTES RENAIIS CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE	114
PO-25-056 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DA ACEITAÇÃO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS ORAIS DE PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO	115
PO-25-057 - AVALIAÇÃO DA LIPODISTROFIA EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV EM TERAPIA ANTIRRETROVIRAL	116
PO-25-058 - DETERMINAÇÃO DA CONTRIBUIÇÃO DA MASSA CORPORAL MAGRA NA TAXA METABÓLICA DE REPOUSO EM PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA	117
PO-25-059 - ANTROPOMETRIA, COMPOSIÇÃO CORPORAL E TAXA METABÓLICA DE REPOUSO DE MULHERES ANTES E APÓS 6 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA E EUTRÓFICAS	118
PO-25-060 - AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E DO RISCO CARDIOVASCULAR EM MULHERES MENOPAUSADAS E OSTEOPÊNICAS	119
PO-25-061 - AVALIAÇÃO DE RISCO CARDIOVASCULAR RELACIONADO AO ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM NEFROLITÍASE SOB ATENDIMENTO AMBULATORIAL	120
PO-25-062 - RELAÇÃO ENTRE IMC, CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E BODY ROUNDNESS INDEX EM PACIENTES COM CÂNCER DE PRÓSTATA	121
PO-25-063 - ANÁLISE DO BODY ROUNDNESS INDEX (BRI) E SUA CORRELAÇÃO COM OS NÍVEIS DE TRIGLICERIDEMIA EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS	122

PO-25-064 - COMPOSIÇÃO CORPORAL ENTRE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO E ATLETAS DE JUDÔ DE ACADEMIAS DE CAMPO GRANDE, MS	123
PO-25-065 - RELAÇÃO DA ADIPOSIDADE DO RECÉM-NASCIDO COM A CONCENTRAÇÃO DE VITAMINA D	124
PO-25-066 - AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE FÓRMULAS INFANTIS E COMPOSTOS LÁCTEOS COMERCIALIZADAS NO VAREJO DA CIDADE DE SÃO PAULO	125
PO-25-067 - CIRCUNFERÊNCIA BRAQUIAL DE CRIANÇAS ATÉ CINCO ANOS DE IDADE DE UMA ESCOLA PARTICULAR DA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ	126
PO-25-068 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR ENTRE PRÉ-ESCOLARES DE UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL PÚBLICO, DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO- SC	127
PO-25-069 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES MATRICULADOS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE TUBARÃO-SC, 2014	128
PO-25-070 - REPERCUSSÃO DO USO PARENTERAL PRÉVIO DE ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 PEIXE SOB A RESPOSTA INFLAMATÓRIA SISTÊMICA DA PANCREATITE AGUDA EXPERIMENTAL	129
PO-25-071 - FATORES COMPORTAMENTAIS E SOCIODEMOGRÁFICOS ASSOCIADOS A NÃO DIMINUIÇÃO DO IMC APÓS INTERVENÇÃO NUTRICIONAL	130
PO-25-072 - SUPLEMENTAÇÃO COM GLUTAMINA EQUILIBRA O BALANÇO TH1/TH2 DEPOIS 6 DIAS DE SUPLEMENTAÇÃO COM GLUTAMINA APÓS EXERCÍCIO EM ELEVADA ALTITUDE	131
PO-25-073 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CARBOIDRATO E GLUTAMINA SOBRE A PERCEPÇÃO DE ESFORÇO (PSE) E LACTATO DURANTE EXERCÍCIO ALTITUDE ELEVADA	132
PO-25-074 - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E CONHECIMENTO NUTRICIONAL DE PRATICANTES DE BOXE DE UM CLUBE DA CIDADE DE SANTO ANDRÉ	133
PO-25-075 - IL6, IL10, SOD E TBARS DURANTE EXERCÍCIO FÍSICO MÁXIMO EM SUJEITOS RECEBENDO SUPLEMENTO ERGOGÊNICO (COMPOSTO DE: CHÁ VERDE, LARANJA AMARGA, MANGA SELVAGEM E GUARANÁ)	134
PO-25-076 - AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ CÂMPUS LONDRINA	135
PO-25-077 - CAPACITAÇÃO DE EMPREENDEDORES POPULARES DO RAMO DE ALIMENTAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS	136
PO-25-078 - SEGURANÇA ALIMENTAR: CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS POR AMBULANTES EM UMA PRAIA DE UMA CIDADE LITORÂNEA	137
PO-25-079 - TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES SERVIDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO	138
PO-25-080 - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS ADQUIRIDAS DE ÁGUA MINERAL E DE ÁGUA POTÁVEL, FILTRADA, PURIFICADA POR OSMOSE REVERSA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO	139
PO-25-081 - POTENCIAL DA BATATA DOCE BIOFORTIFICADA EM RELAÇÃO A BATATA DOCE COMUM EM NÍVEL DE BETACAROTENO	140
PO-25-082 - FERRAMENTA DA QUALIDADE NA GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR	141
PO-25-083 - AVALIAÇÃO DO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE POLPAS DE FRUTAS PRODUZIDAS EM UMA INDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE	142
PO-25-084 - ANÁLISE DO IMPACTO DAS CESTAS DE ALIMENTOS NA DIETA DE INDÍGENAS DA CIDADE DE DOURADOS - MS	143

PO-25-085 - AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DO CHECKLIST EM DIFERENTES TIPOS DE ESTABELECIMENTOS	144
PO-25-086 - PÃES SEM GLÚTEN ELABORADOS COM MISTURAS DE 75% DE FARINHA DE GRÃO DE BICO E 25% DE FÊCULA DE BATATA OU DE MANDIOCA APRESENTAM ACEITABILIDADE SIMILAR À DOS PÃES CONVENCIONAIS	145
PO-25-087 - AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE ÁGUAS PARA CONSUMO HUMANO	146
PO-25-088 - ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DO EXTRATO DE TOMATE (LYCOPERSICON ESCULENTUM MILL) ORGÂNICO, CONVENCIONAL E INDUSTRIALIZADO	147
PO-25-089 - SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DOS ALIMENTOS PRODUZIDOS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO-PE: ANÁLISE DAS MÃOS DE MANIPULADORES E BANCADA DE PRÉ-PREPARO DE ALIMENTOS	148
PO-25-090 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE FROZEN YOGURT À BASE DE CAJUÍ	149
PO-25-091 - CULTIVAR BRS XIQUEDIQUE DE FEIJÃO-CAUPI: COMPOSIÇÃO QUÍMICA	150
PO-25-092 - ESTUDO BROMATOLÓGICO DE CACHORROS-QUENTES (HOT DOGS) COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SÃO PAULO	151
PO-25-093 - VALOR NUTRICIONAL DE PASTÉIS DE CARNE COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES DA CIDADE DE SÃO PAULO	152
PO-25-094 - INTERAÇÃO DA MARGARINA INTERESTERIFICADA NO TEOR DE COLESTEROL E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO PEIXE REFOGADO	153
PO-25-095 - MODIFICAÇÕES DO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS EM PEIXE REFOGADO COM MARGARINA INTERESTERIFICADA	154
PO-25-096 - CALORIAS TOTAIS E DE MACRONUTRIENTES DE UM PRATO FEITO (PF) COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO	155
PO-25-097 - AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS DIET E LIGHT COMERCIALIZADOS EM UMA REDE DE SUPERMERCADOS DE TERESINA - PI	156
PO-25-098 - COMPARAÇÃO DA COMPOSIÇÃO ENERGÉTICA E NUTRICIONAL ENTRE IOGURTES COM E SEM AÇÚCAR ADICIONADO	157
PO-25-099 - REDUÇÃO DO TEOR DE LIPÍDIOS NOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS: TEORIA VERSUS PRÁTICA	158
PO-25-100 - ANÁLISE DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE BARRAS DE CEREAIS LIGHT	159
PO-25-101 - AVALIAÇÃO DO CUSTO DE SOBRA DE ARROZ E FEIJÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE GRUPO HOTELEIRO NA CIDADE DE SÃO PAULO	160
PO-25-102 - REDUÇÃO NO CONSUMO DE ÁGUA EM COZINHAS INDUSTRIAIS, UM DESAFIO POSSÍVEL?	161
PO-25-103 - SABERES E SABORES PARA A CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE PRODUTIVA E A SUSTENTABILIDADE SOCIAL NO SEMIÁRIDO BAIANO: O CASO DO PROGRAMA COLHEDORES DE LICURI	162
PO-25-104 - COMPARAÇÃO DO TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS DE COUVE (BRASSICA OLERACEA) ORGÂNICA PRODUZIDA EM SISTEMA MANDALA E CONVENCIONAL	163
PO-25-105 - TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS NA RÚCULA (ERUCA SATIVA) PRODUZIDA EM SISTEMA MANDALA	164
PO-25-106 - ALIMENTOS ORGÂNICOS E A CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA SOBRE O TEMA EM PERÍODOS BRASILEIROS	165

PO-25-107 - COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM LINHAGENS DE FEIJÃO CAUPI	166
PO-25-108 - CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA POLPA DE BURITI (MAURITIA VINIFERA MART.)	167
PO-25-109 - BIOACESSIBILIDADE E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DOS POLIFENÓIS NATURALMENTE PRESENTES NO JUÁ (ZIZIPHUS JOAZEIRO M.)	168
PO-25-110 - DESENVOLVIMENTO DE REQUEIJÃO CREMOSO FABRICADO COM LEITE DE BÚFALA, PREBIÓTICO E TEOR REDUZIDO DE SÓDIO	169
PO-25-111 - CONTEÚDO DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA BANANA (MUSA SP.) CULTIVADA NO SISTEMA CONVENCIONAL E ORGÂNICO	170
PO-25-112 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA E TEOR DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM BANANA PRATA (MUSA SAPIENTUM) PRODUZIDAS EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE CULTIVO	171
PO-25-113 - VALOR NUTRITIVO E FUNCIONAL DA FARINHA DE AMÊNDOA DE BARU DESENGORDURADA	172
PO-25-114 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CITOTOXICIDADE, ATIVIDADE ANTIMICROBIANA E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE CONSTITUINTES DO EXTRATO DE PIMENTA CAPSICUM BACCATUM VARIEDADE BACCATUM	173
PO-25-115 - “EXTRATOS DE VEGETAIS”: PROPOSTA DE BEBIDAS BIOATIVAS PARA INTOLERANTES AO GLÚTEN E A LACTOSE	174
PO-25-116 - CONSUMO DE ALGAS MARINHAS INFLUENCIA NO PERFIL LIPÍDICO DE TECIDOS DE RATOS WISTAR E PRODUÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS VOLÁTEIS	175
PO-25-117 - ÓLEO ESSENCIAL EM FOLHAS E SEMENTES DE JAMBOLÃO (SYZYGIUM CUMINI)	176
PO-25-118 - INFLUÊNCIA DA INGESTÃO DA FARINHA DE LINHAÇA (LINUM USITATISSIMUM) SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL E FISIOLOGIA ÓSSEA DE RATAS WISTAR LACTANTES NO PERÍODO PÓS-DESMAME	177
PO-25-119 - IDENTIFICAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE BACTÉRIA LÁCTICAS EM LEITES FERMENTADOS	178
PO-25-120 - TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS E FLAVONÓIDES TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM LINHAGENS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA L. WALP.)	179
PO-25-121 - AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MASSA ALIMENTÍCIA ISENTA DE GLÚTEN A BASE DE FARINHA DE INHAME E PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA	180
PO-25-122 - EFEITOS DA SUBSTITUIÇÃO DA FARINHA DE TRIGO POR RESÍDUO DE SOJA (OKARA) NAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E SENSORIAIS DE BISCOITO DO TIPO COOKIE	181
PO-25-123 - COMPOSTOS FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO BARU	182
PO-25-124 - INTERAÇÃO ENTRE CONSUMO CARNE, AMINAS HETEROCICLICAS E POLIMORFISMO DAS ENZIMAS DE DETOXIFICAÇÃO AUMENTA ESTRESSE OXIDATIVO EM UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL	183
PO-25-125 - GANHO DE PESO NA GESTAÇÃO, ESCORE DE RISCO GENÉTICO E DIABETES TIPO 2 NA VIDA FUTURA - ASSOCIAÇÕES E INTERAÇÕES	184
PO-25-126 - ANÁLISE DA PERCEPÇÃO DO GOSTO AMARGO AO INGERIR ALIMENTOS RICOS EM FENILTIOCARBAMIDA	185
PO-25-127 - VARIAÇÕES NO GENE UCP2 ESTÃO ASSOCIADAS COM A INGESTÃO ALIMENTAR EM INDIVÍDUOS OBESOS APÓS A CIRURGIA BARIÁTRICA	186

PO-25-128 - EFEITOS IMUNOLÓGICOS DA INCLUSÃO DE ÓLEO DE GIRASSOL, SELÊNIO E VITAMINA E NA DIETA DE VACAS EM LACTAÇÃO SOBRE A COMPOSIÇÃO DO LEITE E SUA INFLUÊNCIA NA SAÚDE DE IDOSOS	187
PO-25-129 - BIODISPONIBILIDADE DO FERRO NA DIETA DE UNIVERSITÁRIAS: CONCORDÂNCIA ENTRE DIFERENTES MÉTODOS DE ESTIMATIVA	188
PO-25-130 - NÍVEIS DE RETINOL SÉRICO E SUA RELAÇÃO COM O CONSUMO DE VITAMINA A E A PRESENÇA DE INFECÇÃO SUBCLÍNICA EM CRIANÇAS DE ASSENTAMENTOS RURAIS E UMA CAPITAL NO NORDESTE DO BRASIL	189
PO-25-131 - VALIDADE DE PESO E ESTATURA RELATADOS POR ESCOLARES DO 2ª AO 5ª ANO DO ENSINO PÚBLICO FUNDAMENTAL COM O USO DE UM QUESTIONÁRIO BASEADO NA INTERNET: O WEB-CAAFE	190
PO-25-132 - CARACTERIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UMA REVISÃO INTEGRATIVA	191
PO-25-133 - NUTRIÇÃO E MERENDA ESCOLAR: UMA REVISÃO DA LITERATURA	192
PO-25-134 - COBERTURA DO PROGRAMA NACIONAL DE SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA A EM CRIANÇAS DE UM ESTADO BRASILEIRO	193
PO-25-135 - EXCESSO DE PESO E HIPERTENSÃO ARTERIAL: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL EM MULHERES DE UM ESTADO DO NORDESTE BRASILEIRO	194
PO-25-136 - CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES ADULTAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA: UMA ANÁLISE DOS DADOS DA PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2008-2009	195
PO-25-137 - ADAPTAÇÃO DO MÉTODO INFORMATIZADO DE RECORDATÓRIO ALIMENTAR DE 24 HORAS (GLOBODIET) PARA MONITORAMENTO DA DIETA NO BRASIL	196
PO-25-138 - INGESTÃO DE CÁLCIO E CONSUMO DE LATICÍNIOS RELACIONADOS AO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E AO PERÍMETRO DA CINTURA EM ESTUDO LONGITUDINAL COM ADOLESCENTES - PROJETO ELANA, BRASIL	197
PO-25-139 - PADRÕES ALIMENTARES E SÍNDROME METABÓLICA EM INDIVÍDUOS COM DOENÇA CARDIOVASCULAR	198
PO-25-140 - CONHECIMENTO ADQUIRIDO EM NUTRIÇÃO REVERTE EM HÁBITOS DE VIDA MAIS SAUDÁVEIS?	199
PO-25-141 - TENDÊNCIA TEMPORAL DA PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM GESTANTES DE UM ESTADO BRASILEIRO	200
PO-25-142 - ASSOCIAÇÃO ENTRE A PREFERÊNCIA PELOS SABORES DOCE E SALGADO E O ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS	201
PO-25-143 - PERCEPÇÃO DOS GOSTOS DOCE E SALGADO E SUA RELAÇÃO COM AS PREFERÊNCIAS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS	202
PO-25-144 - CARACTERIZAÇÃO DE INDIVÍDUOS CONSUMIDORES E NÃO CONSUMIDORES DE CARNES VERMELHAS E PROCESSADAS	203
PO-25-145 - ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 0 A 7 ANOS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA	204
PO-25-146 - CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS DE ESTUDANTES DE MEDICINA DE UMA UNIVERSIDADE PARTICULAR DA CIDADE DE SÃO PAULO, SP	205
PO-25-147 - DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DO CONSUMO RECOMENDADO DE HORTALIÇAS E FRUTAS NO BRASIL, 2013	206
PO-25-148 - (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR E CONSUMO ALIMENTAR PER CAPITA DE FAMÍLIAS RURAIS	207

PO-25-149 - (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE DA DIETA DE CHEFES DE FAMÍLIAS RURAIS	208
PO-25-150 - BAIXA ESTATURA E FATORES DE RISCO PARA SÍNDROME METABÓLICA: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL EM MULHERES DE UM ESTADO BRASILEIRO	209
PO-25-151 - PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO EM MENORES DE CINCO ANOS DE UM ESTADO BRASILEIRO	210
PO-25-152 - SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES MATRICULADOS NA REDE PÚBLICA DE ENSINO: MODELO PARA SUPORTE À TOMADA DE DECISÃO	211
PO-25-153 - IMPACTO DA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NA ESTIMATIVA DO PESO SECO PARA PACIENTE EM HEMODIÁLISE	212
PO-25-154 - ÍNDICE DE QUALIDADE DA REFEIÇÃO DE CARDÁPIOS OFERECIDOS NA REDE MUNICIPAL DE ESCOLAS DE UMA CIDADE DO ESTADO DE SÃO PAULO	213
PO-25-155 - AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM IDOSOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA	214
PO-25-156 - CONSUMO ALIMENTAR E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS (DCNT) EM DOCENTES	215
PO-25-157 - AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA CIDADE TERESINA - PI	216
PO-25-158 - AVALIAÇÃO DA EFETIVIDADE DO PROGRAMA “MEU PRATINHO SAUDÁVEL” SOBRE O HÁBITO ALIMENTAR DE CRIANÇAS	217
PO-25-159 - ADESÃO A ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE	218
PO-25-160 - ATIVIDADE FÍSICA E GASTO ENERGÉTICO DE IDOSOS PARTICIPANTES DE PROGRAMAS PÚBLICOS DE INCENTIVO À PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA EM NITERÓI, RJ	219
PO-25-161 - AVALIAÇÃO DO ALCANCE NA PÁGINA DO FACEBOOK DO PROJETO DIA SEM CARNE APÓS MAIOR INSERÇÃO DE INFOGRÁFICOS	220
PO-25-162 - CLASSIFICAÇÃO DO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL EM FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO DE JUNDIAÍ/SP	221
PO-25-163 - AVALIAÇÃO DE RISCO DE COMPLICAÇÕES METABÓLICAS ASSOCIADAS À CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA EM FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO DE JUNDIAÍ/SP	222
PO-25-164 - PERCEPÇÃO DOS CONSELHEIROS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SOBRE SUAS ATRIBUIÇÕES E DIFICULDADES DE ATUAÇÃO	223
PO-25-165 - A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: UMA BUSCA PELA GARANTIA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA DE ESCOLARES COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS	224
PO-25-166 - COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA ALIMENTAÇÃO OFERTADA A ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS EM MUNICÍPIO DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA-PR	225
PO-25-167 - PROMOÇÃO DA AUTONOMIA PARA A ESCOLHA DE ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NA PREVENÇÃO DE ANEMIA FERROPRIVA, COM FAMÍLIAS DE CRIANÇAS DESNUTRIDAS ASSISTIDAS NUM CENTRO DE RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL	226
PO-25-168 - PERFIL SOCIOECONÔMICO E DO ESTADO NUTRICIONAL DAS FAMÍLIAS ATENDIDAS NUM CENTRO DE RECUPERAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL - CREN	227
PO-25-169 - ADESÃO ÀS ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS PELOS PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE UMA UNIVERSIDADE DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO	228
PO-25-170 - PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E A INADEQUAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ADULTOS NORTERIOGRANDENSES	229

PO-25-171 - ALIMENTOS TRANSGÊNICOS: A QUESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR	230
PO-25-172 - CONSUMO ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIOS	231
PO-25-173 - AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE CÁLCIO E VITAMINA D DE FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DA REGIÃO DE JUNDIAÍ/SP	232
PO-25-174 - AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE FIBRAS ALIMENTARES DE FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DA REGIÃO DE JUNDIAÍ/SP	233
PO-25-175 - CURSO DE CAPACITAÇÃO DE COPEIRO HOSPITALAR: UMA ESTRATÉGIA PARA REter TALENTOS	234
PO-25-176 - HÁBITOS ALIMENTARES DE PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA	235
PO-25-177 - QUALIDADE DO ALMOÇO DOS BRASILEIROS: UMA ABORDAGEM MULTINÍVEL	236
PO-25-178 - CONTRIBUIÇÃO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL INFORMATIZADA NA PRÁTICA CLÍNICA	237
PO-25-179 - IMAGEM CORPORAL EM MENINOS: COMO ME VEJO E COMO MINHA MÃE ME PERCEBE	238
PO-25-180 - PROGRAMA DE PRECEPTORIA DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO: UMA ESTRATÉGIA PARA RETENÇÃO E CAPACITAÇÃO DE NOVOS COLABORADORES	239
PO-25-181 - APLICAÇÃO DE METODOLOGIA ATIVA NO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DE HABILIDADES DOS NUTRICIONISTAS CLÍNICOS	240
PO-25-182 - CAFÉ DA MANHÃ: DIFERENÇA NO CONSUMO ENTRE OS GÊNEROS	241
PO-25-183 - ESTIMANDO PORÇÕES DE ALIMENTO: INFLUÊNCIA DO TAMANHO DO PRATO E DA QUANTIDADE DE ALIMENTO PORCIONADO	242
PO-25-184 - BARREIRAS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UNIVERSITÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR DE CURITIBA	243
PO-25-185 - SEJA VOCÊ A EXPERIÊNCIA DO PACIENTE: PROGRAMA DE CICLOS DE TREINAMENTOS COMPORTAMENTAIS PARA OS COPEIROS HOSPITALARES DO PERÍODO NOTURNO	244
PO-25-186 - RISCO ANOREXIA NERVOSA E DISTORÇÃO DE IMAGEM CORPORAL EM UNIVERSITÁRIAS	245
PO-25-187 - CONHECIMENTOS E ATITUDES SOBRE O CONSUMO DE CANJA DE GALINHA EM UMA POPULAÇÃO DE IDOSOS	246
PO-25-188 - AVALIAÇÃO DO LANCHE DE ESCOLARES EM INSTITUIÇÕES PRIVADAS	247
PO-25-189 - CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS ENTRE PRÉ-ESCOLARES	248
PO-25-190 - CARACTERÍSTICAS COMPORTAMENTAIS DE ORTOREXIA NERVOSA EM ESTUDANTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO	249
PO-25-191 - O SIGNIFICADO DA PARTICIPAÇÃO EM GRUPOS EDUCATIVOS DE NUTRIÇÃO POR USUÁRIOS ACOMPANHADOS NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE	250
PO-25-192 - REFEIÇÕES EM FAMÍLIA COM ADOLESCENTES DE ESCOLAS TÉCNICAS EM SÃO PAULO - PROJETO “HÁBITOS SAUDÁVEIS, MENINAS SAUDÁVEIS BRASIL”	251
PO-25-193 - PROGRAMA DE ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA PARA O TRABALHADOR NOTURNO	252
PO-25-194 - (DES)CUMPRIMENTO DE NORMAS ÉTICAS EM PROPAGANDAS DE ALIMENTOS NO BRASIL	253
PO-25-195 - ANÁLISE DA QUALIDADE DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ENRIQUECIDOS DE VITAMINAS E MINERAIS	254

PO-25-196 - NUTRIÇÃO E SEUS SENTIDOS EM UMA REVISTA DE CIRCULAÇÃO NACIONAL	255
PO-25-197 - OCORRÊNCIA DE FISSURAS MAMÁRIAS EM MATERNIDADE DE REFERÊNCIA DE TERESINA - PI	256
PO-25-198 - ANÁLISE DO TEOR DE ÁCIDOS GRAXOS E DA RAZÃO N6/N3 EM RÓTULOS DE FÓRMULAS INFANTIS DE PARTIDA E DESTINADAS AOS PREMATUROS E/OU DE BAIXO PESO: ÊNFASE NA SUA INFLUÊNCIA EM VIAS INFLAMATÓRIAS	257
PO-25-199 - ESTADO NUTRICIONAL E PREVALENCIA DE DEFICIENCIA DE VITAMINA A EM POPULAÇÃO MATERNO-INFANTIL DO NORDESTE BRASILEIRO	258
PO-25-200 - AVALIAÇÃO DA SUPLEMENTAÇÃO MATERNA COM VITAMINA A SOBRE A CONCENTRAÇÃO DE RETINOL NO LEITE HUMANO	259
PO-25-201 - CONSUMO ALIMENTAR DE ZINCO EM PUÉRPERAS COM SÍNDROMES HIPERTENSIVAS GESTACIONAIS E SUA RELAÇÃO COM O PESO AO NASCER	260
PO-25-202 - PADRÕES ALIMENTARES DE GESTANTES ATENDIDAS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA	261
PO-25-203 - DIFERENTES PADRÕES ALIMENTARES DE GESTANTES DE ALTO RISCO	262
PO-25-204 - PRÁTICAS ALIMENTARES DE GESTANTES E MULHERES NÃO GRÁVIDAS: HÁ DIFERENÇAS?	263
PO-25-205 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE GESTANTES SOB ACOMPANHAMENTO EM SERVIÇOS DE PRÉ NATAL DISTINTOS: A GRANDE METRÓPOLE E O AMBIENTE RURAL	264
PO-25-206 - ASSOCIAÇÃO INVERSA ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS E EXCESSO DE PESO NA GESTAÇÃO	265
PO-25-207 - COMPARAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS FÓRMULAS INFANTIS COMERCIALIZADAS EM BRASÍLIA/DF COM AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES DE IDADE	266
PO-25-208 - FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS E COMPORTAMENTAIS ASSOCIADOS AO ESCORE Z DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) EM ESCOLARES MONITORADOS PELO WEB-CAAFE	267
PO-25-209 - AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DOS VALORES DE MACRONUTRIENTES E TEOR DE SÓDIO DE CARDÁPIOS OFERTADOS NA MERENDA ESCOLAR DE UM MUNICÍPIO DO ESTADO DE SÃO PAULO	268
PO-25-210 - CARACTERIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DA REGIONAL SUL NA CIDADE DE TERESINA-PI	269
PO-25-211 - ALIMENTAÇÃO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA: RECOMENDAÇÕES VERSUS REALIDADE	270
PO-25-212 - INFLUÊNCIA DO PROGRAMA MEU PRATINHO SAUDÁVEL NA ESCOLA NO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES	271
PO-25-213 - PRINCIPAIS CAUSAS DO DESENVOLVIMENTO DE ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA EM LACTENTES ATENDIDOS EM UMA POLICLÍNICA	272
PO-25-214 - EXCESSO DE PESO E OBESIDADE EM PRÉ-ESCOLARES E SUA RELAÇÃO COM O CONSUMO ALIMENTAR	273
PO-25-215 - IMPACTO CLÍNICO E FARMACOLÓGICO DA DIETA CETOGÊNICA NA EPILEPSIA REFRATÁRIA	274
PO-25-216 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE SÓDIO EM CRIANÇAS DE UMA ÁREA URBANA	275
PO-25-217 - DIFERENÇAS NO CONSUMO DE NUTRIENTES DE CRIANÇAS DE ACORDO COM CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS	276

PO-25-218 - COMPORTAMENTO ALIMENTAR E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA EM ESCOLARES COM EXCESSO DE PESO	277
PO-25-219 - ESTADO NUTRICIONAL AUTORREFERIDO E PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE ADOLESCENTES ESCOLARES	278
PO-25-220 - CONSUMO DE FRUTAS E VERDURAS DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA ATENDIDA PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	279
PO-25-221 - MARCADORES DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E NÃO SAUDÁVEL EM ADOLESCENTES	280
PO-25-222 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE MACRO E MICRONUTRIENTES EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA	281
PO-25-223 - HÁBITOS ALIMENTARES, PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA E COMPORTAMENTOS PREVENTIVOS COMO FATORES DETERMINANTES DA QUALIDADE DE VIDA DE ADOLESCENTES RESIDENTES EM UMA CIDADE DO ESTADO DE SÃO PAULO	282
PO-25-224 - FREQUÊNCIA DE REALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES POR ADOLESCENTES - PROJETO “HÁBITOS SAUDÁVEIS, MENINAS SAUDÁVEIS BRASIL”	283
PO-25-225 - EXCESSO DE PESO E CONSUMO REGULAR DE DOCES POR MENINAS PRÉ E PÓS PÚBERES	284
PO-25-226 - AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E PERFIL NUTRICIONAL DE ESTUDANTES MATRICULADOS EM ESCOLA PÚBLICA	285
PO-25-227 - PERFIL DO CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS RESIDENTES EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA, NATAL-RN	286
PO-25-228 - AVALIAÇÃO DO RISCO NUTRICIONAL DE IDOSOS NO MUNICÍPIO DE SANTOS-SP	287
PO-25-229 - AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE VITAMINA D EM UM GRUPO DE IDOSOS DE BRASÍLIA	288
PO-25-230 - PREVALÊNCIA DE OSTEOPOROSE EM IDOSOS LONGEVOS E SUA CORRELAÇÃO COM FORÇA MUSCULAR, NÍVEIS DE PARATORMÔNIO E VITAMINA D SÉRICOS	289
PO-25-231 - ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR E DO PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS DE UMA CASA DE REPOUSO DO DF	290
PO-25-232 - ESTADO NUTRICIONAL E CAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSOS FREQUENTADORES DE UM CENTRO DIA PARA IDOSOS FRAGILIZADOS	291
PO-25-233 - PADRÃO ALIMENTAR SAUDÁVEL ESTÁ INVERSAMENTE ASSOCIADO COM DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCÓOLICA EM IDOSOS	292
PO-25-234 - ESTUDO DO POLIMORFISMO RS2802292 DO GENE FOXO3A E PERFIL NUTRICIONAL DE LONGEVOS NA GRANDE VITÓRIA, ES	293
PO-26-001 - ATIVIDADE DA ENZIMA SUPERÓXIDO DISMUTASE E CONSUMO ALIMENTAR DE ZINCO E COBRE EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA	294
PO-26-002 - CONSTRUÇÃO DE UMA LISTA DE ALIMENTOS PARA AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES EM PACIENTES COM CÂNCER	295
PO-26-003 - NEOPLASIA PULMONAR: A INFLUÊNCIA DA DOR NA INGESTÃO	296
PO-26-004 - AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE PREVENTIVA DO EXTRATO SECO DA FLOR DE HIBISCUS CANNABINUS EM MODELO IN VIVO DE CARCINOGENESE DE CÔLON	297
PO-26-005 - OBESIDADE ABDOMINAL COMO MARCADOR PARA O RISCO DO CÂNCER DE MAMA	298
PO-26-006 - ADESÃO ÀS RECOMENDAÇÕES DO WCRF/AICR DE MULHERES COM CÂNCER DE MAMA SUBMETIDAS A INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EDUCATIVA DURANTE O TRATAMENTO ANTINEOPLÁSICO	299

PO-26-007 - EFEITO DE UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EDUCATIVA SOBRE A QUALIDADE DA DIETA DE MULHERES EM TRATAMENTO ADJUVANTE PARA O CÂNCER DE MAMA	300
PO-26-008 - CONTRIBUIÇÕES DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL DENTRO DA EQUIPE INTERDISCIPLINAR NA MODIFICAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DE PACIENTES EM ATENDIMENTO EM GRUPO	301
PO-26-009 - INDUÇÃO DA SÍNDROME METABÓLICA EM ANIMAIS TRATADOS COM DIFERENTES DIETAS	302
PO-26-010 - FATORES ASSOCIADOS À OBESIDADE MÓRBIDA EM PACIENTES CANDIDATOS À CIRURGIA BARIÁTRICA	303
PO-26-011 - ESTADO NUTRICIONAL E PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES OBESOS CANDIDATOS À CIRURGIA BARIÁTRICA	304
PO-26-012 - STATUS DO MAGNÉSIO EM MULHERES OBESAS	305
PO-26-013 - PERFIL NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS EM MERENDEIRAS DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA (PR)	306
PO-26-014 - TEOR DIETÉTICO DE VITAMINA D E SUA RELAÇÃO COM AS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS E URINÁRIAS DE CORTISOL EM MULHERES OBESAS MÓRBIDAS	307
PO-26-015 - PERFIL NUTRICIONAL DE ADULTOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO NOS ANOS DE 2009 E 2010 EM UM CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA/DF	308
PO-26-016 - CONSEQUÊNCIAS DA OBESIDADE EM ADULTOS FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR	309
PO-26-017 - AVALIAÇÃO DA PERDA DE PESO EM MULHERES EM ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL	310
PO-26-018 - ANÁLISE DOS EFEITOS DA INGESTÃO DA POLPA DA JUÇARA (EUTERPE EDULIS MART.) SOBRE A HOMEOSTASE ENERGÉTICA E GLICÊMICA DE CAMUNDONGOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA	311
PO-26-019 - EXCESSO DE PESO EM PACIENTES HEPATOPATAS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO E HEPATOLOGIA: UMA MUDANÇA DE PARADIGMA?	312
PO-26-020 - PACIENTES PORTADORES DE DRC EM HEMODIÁLISE: ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR E SUA INFLUÊNCIA NA ADERÊNCIA À DIETA PARA HIPERFOSFATEMIA	313
PO-26-021 - BARREIRAS RELACIONADAS À INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES DIABÉTICOS EM UMA CLÍNICA DE BRASÍLIA	314
PO-26-022 - DETECÇÃO DE AGRAVOS À SAÚDE DE IDOSOS DIABÉTICOS EM CENTRO DE SAÚDE	315
PO-26-023 - PERFIL LIPÍDICO DE RATAS COM DISTINTOS NÍVEIS DE ESTROGÊNIO NUM MODELO DE RESTRIÇÃO CALÓRICA	316
PO-26-024 - ASSOCIAÇÃO ENTRE FATORES DIETÉTICOS E OS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA	317
PO-26-025 - EFEITOS DO CONSUMO DE NONI (MORINDA CITRIFOLIA) SOBRE FATORES DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR, HEPÁTICA E RENAL EM RATOS HIPERCOLESTEROLÊMICOS	318
PO-26-026 - DESMAME DE SONDA NASOGÁSTRICA NA TERAPIA NUTRICIONAL DO PORTADOR DE ACIDENTE VASCULAR CEREBRAL	319
PO-26-027 - CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA POR ALTURA COMO PREDITOR DE RISCO CARDIOVASCULAR	320
PO-26-028 - CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COMO INDICADOR DE RISCO CARDIOVASCULAR DE PACIENTES RENAI CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE	321

PO-26-029 - PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES AMBULATORIAIS COM DISLIPIDEMIA	322
PO-26-030 - ÁCIDOS GRAXOS PLASMÁTICOS E DIETÉTICOS: EXISTE CORRELAÇÃO?	323
PO-26-031 - INVESTIGAÇÃO SOBRE O CONHECIMENTO NUTRICIONAL E OS HÁBITOS ALIMENTARES EM PORTADORES DE NEFROLITÍASE	324
PO-26-032 - PROTEIN MALNUTRITION MODIFIES FIBRONECTIN REMODELING CAPABILITY IN LONG-TERN BONE MARROW CULTURE	325
PO-26-033 - EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO PROTEICA NO METABOLISMO ÓSSEO	326
PO-26-034 - PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO EM PACIENTES PORTADORES DE CIRROSE HEPÁTICA	327
PO-26-035 - BAIXA INGESTÃO PROTEICA ESTÁ RELACIONADA COM PIORES ESCORES DE PROGNÓSTICO DA CIRROSE EM INDIVÍDUOS COM ENCEFALOPATIA HEPÁTICA	328
PO-26-036 - PERFIL BIOQUÍMICO DO ZINCO E ATIVIDADE DA ENZIMA SUPERÓXIDO DISMUTASE EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS	329
PO-26-037 - CONSUMO ALIMENTAR DE MINERAIS ANTIOXIDANTES EM UNIVERSITÁRIOS	330
PO-26-038 - ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INDÍGENAS NA ADMISSÃO EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO	331
PO-26-039 - ANEMIA E ÍNDICES HEMATIMÉTRICOS EM CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS DE ASSENTAMENTOS RURAIS DE UMA CAPITAL NORDESTINA	332
PO-26-040 - RELAÇÃO ENTRE NÍVEIS DE HEMOGLOBINA E CONCENTRAÇÃO DE RETINOL SÉRICO EM CRIANÇAS DE ASSENTAMENTOS RURAIS DE UMA CAPITAL NORDESTINA	333
PO-26-041 - DIETA CETOGÊNICA NO TRATAMENTO DA EPILEPSIA REFRACTÁRIA: CONSUMO E SUPLEMENTAÇÃO DE MICRONUTRIENTES	334
PO-26-042 - SUPLEMENTAÇÃO COM COLECALCIFEROL MODULA A EXPRESSÃO DAS PROTEÍNAS REGULADORAS DA VITAMINA D NOS MONÓCITOS E A RESPOSTA INFLAMATÓRIA DE PACIENTES EM DIÁLISE COM HIPOVITAMINOSE D	335
PO-26-043 - ASSOCIAÇÃO ENTRE VITAMINA D SÉRICA COM HIPERTROFIA CARDÍACA EM PACIENTES COM ARTRITE REUMATOIDE	336
PO-26-044 - RELAÇÃO ENTRE A ATIVIDADE DE DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS E O CONSUMO ALIMENTAR DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES	337
PO-26-045 - UTILIZAÇÃO DE ENTREVISTAS COGNITIVAS PARA O APRIMORAMENTO DO QUESTIONÁRIO “CONSUMO ALIMENTAR E ATIVIDADES FÍSICAS DE ESCOLARES (CAAFE)	338
PO-26-046 - USO DE UM SISTEMA DE MONITORAMENTO BASEADO NA WEB PARA AVALIAR ADESÃO E SATISFAÇÃO COM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR ESCOLARES DO 2ª AO 5ª ANO DO ENSINO PÚBLICO FUNDAMENTAL	339
PO-26-047 - DESENVOLVIMENTO E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE UMA SOBREMESA Á BASE DE ABACATE E CHOCOLATE	340
PO-26-048 - AVALIAÇÃO DOS TEORES DE AFLATOXINA EM ALIMENTOS COMERCIALIZADOS A GRANEL OU EMBALADOS DE UMA CIDADE DO INTERIOR PAULISTA	341
PO-26-049 - DESENVOLVIMENTO DE CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE ÍNDICES DIETÉTICOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA EM BANCOS DE DADOS DE CONSUMO ALIMENTAR	342
PO-26-050 - AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OFERTADA AOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA PÚBLICA	343

PO-26-051 - PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES EM IDOSOS EM UMA CIDADE DE PORTE MÉDIO DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO	344
PO-26-052 - ASSOCIAÇÃO ENTRE CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE VITAMINA D E ALTERAÇÕES DA MASSA MUSCULAR ESQUELÉTICA EM PACIENTES COM DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS	345
PO-26-053 - AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ATLETAS ADOLESCENTES DE UMA EQUIPE DE HANDEBOL DE SOROCABA-SP	346
PO-26-054 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS HIV POSITIVO EM TARV	347
PO-26-055 - EVOLUÇÃO DO GANHO DE PESO ENTRE GESTANTES ADOLESCENTES	348
PO-26-056 - DESEMPENHO DO ÍNDICE ADIPOSIDADE CORPORAL EM OBESOS BRASILEIROS	349
PO-26-057 - DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO ESCORE PARA ESTIMAR ADIPOSIDADE CORPORAL PARA OBESOS BRASILEIROS	350
PO-26-058 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DO 1º ANO DO NÍVEL MÉDIO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO PRIVADA, NO MUNICÍPIO DE COCAL DO SUL - SC	351
PO-26-059 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES, REGULARMENTE MATRICULADOS NO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL, TABARÃO, SC, 2015	352
PO-26-060 - COMPARAÇÃO DO PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ADOLESCENTES FISICAMENTE ATIVOS DE CINCO ESTADOS BRASILEIROS FINALISTAS DE TORNEIO DE FUTEBOL INTERNACIONAL	353
PO-26-061 - DIAGNÓSTICO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO POR DIFERENTES MÉTODOS	354
PO-26-062 - ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR E FORÇA DO APERTO DE MÃO NÃO-DOMINANTE COMO MARCADORES DE MASSA MAGRA CORPORAL EM PACIENTES CIRRÓTICOS COM ENCEFALOPATIA HEPÁTICA: ESTUDO OBSERVACIONAL	355
PO-26-063 - PREVALÊNCIA DE RISCO DE SUBNUTRIÇÃO EM PACIENTES PEDIÁTRICOS CIRÚRGICOS	356
PO-26-064 - A RAZÃO CINTURA-ESTATURA SUPERESTIMA A PREVALÊNCIA DE OBESIDADE ABDOMINAL EM PRÉ-ESCOLARES?	357
PO-26-065 - QUAL A SITUAÇÃO NUTRICIONAL DAS MULHERES FUMANTES COMPARADAS AS NÃO FUMANTES?	358
PO-26-066 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES REGULARMENTE MATRICULADOS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE TUBARÃO-SC, 2015	359
PO-26-067 - BIODISPONIBILIDADE DE ZINCO NA DIETA DE CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES E SUA RELAÇÃO COM BIOMARCADORES SANGUÍNEOS	360
PO-26-068 - PESO AO NASCER E EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS COM IDADE ENTRE SEIS E 23 MESES	361
PO-26-069 - TRABALHO MATERNO E EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS MENORES DE 24 MESES PARTICIPANTES DE PROGRAMA GOVERNAMENTAL DE DISTRIBUIÇÃO DE LEITE FORTIFICADO	362
PO-26-070 - PERFIL NUTRICIONAL DE PRÉ ESCOLARES E ESCOLARES DE ESCOLAS MUNICIPAIS DA CIDADE DE GUARULHOS	363
PO-26-071 - AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E LIPÍDICO DE MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA QUE USAM A CHIA NA DIETA	364
PO-26-072 - SUCO DE LARANJA REDUZ INFLAMAÇÃO E ESTRESSE OXIDATIVO DE PACIENTES COM HEPATITE C CRÔNICA	365

PO-26-073 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR POR DIFERENTES INQUÉRITOS ALIMENTARES DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO E ATLETAS DE JUDÔ DE ACADEMIAS DE CAMPO GRANDE-MS	366
PO-26-074 - UTILIZAÇÃO DE “WHEY PROTEIN” EM FORMULAÇÃO DE PRODUTO DO TIPO SOBREMESA E ACEITAÇÃO SENSORIAL, PARA ALTERNATIVA DE CONSUMO COMO SUPLEMENTO	367
PO-26-075 - USO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA: A QUEM CABE INDICAR E QUEM INDICA?	368
PO-26-076 - ANÁLISE DA ROTULAGEM REFERENTE À CONCENTRAÇÃO DE NUTRIENTES EM SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS	369
PO-26-077 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ÓLEOS E GORDURAS UTILIZADO PARA FRITURA DE ALIMENTOS NO COMÉRCIO DE SÃO PAULO	370
PO-26-078 - AVALIAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO DE UMA INDÚSTRIA DE POLPA DE FRUTAS	371
PO-26-079 - DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE TRUFA DE SOJA ISENTA DE LACTOSE	372
PO-26-080 - DIAGNÓSTICO DE DEVOUÇÃO E NÃO RECEBIMENTO DE HORTIFRÚTI EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAL UNIVERSITÁRIO	373
PO-26-081 - CONDIÇÕES HIGIENICO SANITÁRIAS DE FEIRAS LIVRES: REVISÃO INTEGRATIVA	374
PO-26-082 - PERFIL ALIMENTAR DOS BENEFICIARIOS DO PBF NUM BAIRRO CARENTE	375
PO-26-083 - DETERMINAÇÃO DE ELEMENTOS ESSENCIAIS E CONTAMINANTES EM PEIXES AMAZÔNICOS	376
PO-26-084 - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SALGADOS COMERCIALIZADOS EM LANCHONETES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI	377
PO-26-085 - CONSERVAÇÃO DE ABACAXI MINIMAMENTE PROCESSADO COM REVESTIMENTO COMESTÍVEL	378
PO-26-086 - ANALISE SENSORIAL DE DOCE TIPO “BRIGADEIRO” À BASE DO RESÍDUO DO PEDÚNCULO DE CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.) E CONDENSADO DE SOJA	379
PO-26-087 - CONTROLE SANITÁRIO DE DOCE TIPO “BRIGADEIRO” À BASE DO RESÍDUO DO PEDÚNCULO DE CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.) E CONDENSADO DE SOJA	380
PO-26-088 - VIDA DE PRATELEIRA DE RICOTA TEMPERADA	381
PO-26-089 - CARACTERÍSTICAS HIGIÊNICAS, MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO QUÍMICAS DO LEITE CRU E DA ÁGUA DE PROPRIEDADES LEITEIRAS	382
PO-26-090 - PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E CONTROLE DE QUALIDADE DE IOGURTES COMERCIALIZADOS EM REDES VAREJISTAS	383
PO-26-091 - ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE SORBET À BASE DE EXTRATO HIDROSSÓLUVEL DE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU	384
PO-26-092 - CONTEÚDO DE MINERAIS EM LINHAGENS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP.)	385
PO-26-093 - CARACTERÍSTICAS NUTRITIVAS DE LINHAGENS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP.)	386
PO-26-094 - ELABORAÇÃO DE UM REQUEIJÃO CASEIRO COM BAIXO TEOR DE LACTOSE	387
PO-26-095 - EFEITO DO PROCESSAMENTO TÉRMICO NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DOS GRÃOS DE CULTIVARES DE FEIJÃO-CAUPI	388

PO-26-096 - ESTUDO E COMPARAÇÃO DE PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE DIFERENTES ÓLEOS VEGETAIS	389
PO-26-097 - PADRONIZAÇÃO DAS DIETAS ORAIS HOSPITALARES DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO	390
PO-26-098 - ANÁLISE DESCRITIVA DE ROTULAGEM DE ÁGUAS MINERAIS	391
PO-26-099 - AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE NÉCTARES DE FRUTAS INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SÃO PAULO	392
PO-26-100 - ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO DE CINCO MARCAS DE POLIVITAMÍNICOS E MULTIMINERAIS COMERCIALIZADOS NO DF	393
PO-26-101 - DESENVOLVIMENTO DE UM ÍNDICE DE SUSTENTABILIDADE PARA UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES PARA COLETIVIDADES	394
PO-26-102 - SUSTENTABILIDADE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: RACIONALIZAÇÃO DO USO DA ÁGUA	395
PO-26-103 - ESTUDO RELACIONADO ÀS SOBRAS LIMPAS GERADAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE PADRÃO DIFERENCIADO EM SÃO PAULO	396
PO-26-104 - GASTRONOMIA E UTILIZAÇÃO INTEGRAL DOS ALIMENTOS APLICADA A HORTA AGROECOLÓGICA	397
PO-26-105 - DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS TIPO COOKIE A PARTIR DE FARINHAS MISTAS EXTRUSADAS DE CASCA E POLPA DE BARU, FARINHA DE TRIGO E GRITZ DE MILHO	398
PO-26-106 - DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE FARINHA DE GRÃO DE BICO: UM ESTUDO DE MODELAGEM DE MISTURA PARA A OTIMIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICAS	399
PO-26-107 - DETERMINAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DE SUCOS FRESCOS E COMERCIAIS PASTEURIZADOS DE LARANJA	400
PO-26-108 - INGESTÃO DIETÉTICA DE COMPOSTOS FENÓLICOS E SUBCLASSES POR ADULTOS BRASILEIROS	401
PO-26-109 - IMPORTÂNCIA DAS FRUTAS E HORTALIÇAS PARA O CONSUMO DE COMPOSTOS FENÓLICOS POR ADULTOS BRASILEIROS	402
PO-26-110 - AVALIAÇÃO IN VIVO DA ATIVIDADE MUTAGÊNICA DO EXOPOLISSACARÍDEO BOTRIOSFERANA	403
PO-26-111 - DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, VALOR ENERGÉTICO TOTAL, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA MANGABA (HANCORNIA SPECIOSA GOMES)	404
PO-26-112 - EFEITOS DO CONSUMO DE LEITE EQUINO SOBRE A RESPOSTA IMUNOLÓGICA DE RATOS SUBMETIDOS AO ESTRESSE AGUDO	405
PO-26-113 - AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE HEMAGLUTINANTE EM SEMENTES GERMINADAS E NÃO GERMINADAS	406
PO-26-114 - LICOPENO E B-CAROTENO NA CASCA, POLPA E SEMENTE DA GOIABA (PSIDIUM GUAJAVA) DE POLPA VERMELHA	407
PO-26-115 - CONTEÚDO DE NUTRIENTES E DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS NA POLPA, CASCA E SEMENTES DA GOIABA (PSIDIUM GUAJAVA) DE POLPA BRANCA	408
PO-26-116 - TEORES DE FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA ALFACE (LACTUCA SATIVA L.) DE DIFERENTES SISTEMAS E CULTIVO	409
PO-26-117 - AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BOLO SIMPLES ENRIQUECIDO COM A FARINHA DO ALBEDO DE LARANJA (CITRUS SINENSIS L.)	410

PO-26-118 - COMPOSTOS BIOATIVOS EM FROZEN YOGURT À BASE DE CAJÚ (ANACARDIUM HUMILE)	411
PO-26-119 - DIFERENÇAS NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA E COMPOSTOS BIOATIVOS DA POLPA E DO DOCE DE BURITI PROVENIENTES DE TRÊS ESTADOS BRASILEIROS	412
PO-26-120 - ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ACEITABILIDADE DE NOZES E SEMENTES COMESTÍVEIS TRADICIONAIS E NATIVAS	413
PO-26-121 - ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO E IN VIVO DA CASTANHA DE CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.)	414
PO-26-122 - EFEITO DO TRATAMENTO TÉRMICO SOBRE COMPOSTOS BIOATIVOS EM FARINHA DE LEGUMINOSAS: ALTERNATIVA DE FARINHAS PARA PANIFICAÇÃO SEM GLÚTEN	415
PO-26-123 - INFLUENCIA DA INTERVENÇÃO DIETÉTICA HIPOCALÓRICA E PERDA DE PESO NA EXPRESSÃO DE GENES ENVOLVIDOS NO METABOLISMO ENERGÉTICO	416
PO-26-124 - QUANTIFICAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DA CAMELLIA SINENSIS PARA ESTUDO CLÍNICO EM MULHERES COM OBESIDADE GRAU III	417
PO-26-125 - POLIMORFISMOS ENVOLVIDOS NO CICLO DO FOLATO E DA HOMOCISTEÍNA: FREQUÊNCIAS E DIFERENÇAS NA RESPOSTA METABÓLICA NO ÂMBITO POPULACIONAL	418
PO-26-126 - PREDIÇÃO COMPUTACIONAL DE NUTRACÊUTICOS COMPLEMENTARES À QUIMIOTERAPIA EXPERIMENTAL DAS LEISHMANIOSES	419
PO-26-127 - ANÁLISE DA EXPRESSÃO GÊNICA DE MARCADORES INFLAMATÓRIOS APÓS ADMINISTRAÇÃO DE PREBIÓTICO, PROBIÓTICOS E SIMBIÓTICO EM RATOS COM DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO-ALCOÓLICA	420
PO-26-128 - ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS POR CRIANÇAS ASSISTIDAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA CAPITAL DO BRASIL	421
PO-26-129 - DIFERENÇAS NA INGESTÃO DE NUTRIENTES SEGUNDO SEXO E ESCOLARIDADE POR ADULTOS DE UMA CAPITAL NO SUL DO BRASIL	422
PO-26-130 - ESTIMATIVA DA INGESTÃO DE NUTRIENTES PELA POPULAÇÃO ADULTA DE UMA CAPITAL DO SUL DO BRASIL E INFLUÊNCIA DO NÍVEL ECONÔMICO	423
PO-26-131 - TENDÊNCIA TEMPORAL DA PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM CRIANÇAS DE UM ESTADO BRASILEIRO	424
PO-26-132 - PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO EM MULHERES DE UM ESTADO DO NORDESTE DO BRASIL: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL	425
PO-26-133 - PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA DURANTE INTERNAÇÃO NO INSTITUTO DO CÂNCER DO ESTADO DE SÃO PAULO. SÃO PAULO: 2015	426
PO-26-134 - QUALIDADE DA DIETA E FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM ADOLESCENTES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE JOÃO PESSOA/PB	427
PO-26-135 - RELAÇÃO ENTRE EXCESSO DE PESO E LOCAIS DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PARA CONSUMO FORA DO LAR EM ADULTOS BRASILEIROS	428
PO-26-136 - CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS E PERFIL DE INGESTÃO DE NUTRIENTES DE CONSUMIDORES E NÃO CONSUMIDORES DE CAFÉ DA MANHÃ NO BRASIL	429
PO-26-137 - DIAGNÓSTICO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE COMUNIDADES VULNERÁVEIS DA ZONA NORTE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO	430
PO-26-138 - INGESTÃO DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS RICOS EM SÓDIO E ADIÇÃO DE SAL ÀS PREPARAÇÕES PRONTAS	431
PO-26-139 - DISTORÇÃO DA PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E OBESIDADE EM ESCOLARES	432

PO-26-140 - INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL E OBESIDADE EM ESCOLARES	433
PO-26-141 - ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS MUNICIPAIS DA CIDADE DE GUARULHOS	434
PO-26-142 - INDICADOR PARA AVALIAR A QUALIDADE DA DIETA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA	435
PO-26-143 - E-NUTRIHS: UM SISTEMA BASEADO NA WEB PARA UM ESTUDO DE COORTE BRASILEIRA	436
PO-26-144 - PROTEÍNA C REATIVA E SÍNDROME METABÓLICA: ESTUDO EM BANCÁRIOS - VITÓRIA/ES/BRASIL	437
PO-26-145 - PERFIL GLICÊMICO E FATORES ASSOCIADOS EM MULHERES INDÍGENAS EM MUNICÍPIO NA REGIÃO CENTRO OESTE DO BRASIL	438
PO-26-146 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE MARCADORES ALIMENTARES ENTRE ADOLESCENTES DA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO	439
PO-26-147 - VALIDADE DO DIABETES AUTORREFERIDO EM AMOSTRA REPRESENTATIVA DE ADULTOS E IDOSOS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, BRASIL	440
PO-26-148 - ASSOCIAÇÃO ENTRE OBESIDADE CENTRAL E VARIÁVEIS SOCIODEMOGRÁFICAS	441
PO-26-149 - ASSOCIAÇÃO ENTRE OBESIDADE E CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS EM POPULAÇÃO ADULTA	442
PO-26-150 - PRINCIPAIS CONTRIBUINTES DE CAROTENOIDES PARA A DIETA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA, 2008-2009	443
PO-26-151 - AVERSÕES ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS DE UMA CAPITAL DO NORDESTE	444
PO-26-152 - OPINIÃO DOS PAIS ACERCA DOS SENTIMENTOS E CONHECIMENTOS ALIMENTARES DE SEUS FILHOS ADOLESCENTES: COMPARAÇÃO ENTRE ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS	445
PO-26-153 - ANÁLISE DA PERCEPÇÃO SUBJETIVA DE FAMÍLIAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA SOBRE AS CONDIÇÕES DE RENDA E ALIMENTAÇÃO: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL	446
PO-26-154 - AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS, SOCIOECONÔMICAS E DE CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO	447
PO-26-155 - ASSOCIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR COM O STATUS DE FERRO DE MULHERES SAUDÁVEIS NA IDADE REPRODUTIVA	448
PO-26-156 - EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA GRADE CURRICULAR DO ENSINO MÉDIO DE UM INSTITUTO FEDERAL: UM ESTUDO DE CASO	449
PO-26-157 - RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E CAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSOS	450
PO-26-158 - AVALIAÇÃO DOS RISCOS DO USO DE MAMADEIRAS E CHUPETAS	451
PO-26-159 - ESTUDO DA PREVALÊNCIA DE AFECÇÕES ESOFAGOGASTRODUODENAIAS ASSOCIADAS À INFECÇÃO POR HELICOBACTER PYLORI E DE FATORES RELACIONADOS À PATOGÊNESE	452
PO-26-160 - AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DE PACIENTES EM RELAÇÃO À DIETA HOSPITALAR	453
PO-26-161 - RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNO DISMÓRFICO MUSCULAR EM ESTUDANTES DE EDUCAÇÃO FÍSICA	454
PO-26-162 - PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS PARA ESCOLARES INDÍGENAS	455
PO-26-163 - APORTES DE ATIVIDADES DE EXTENSÃO EM NUTRIÇÃO À SAÚDE E SOBREVIVÊNCIA DE IDOSOS	456

PO-26-164 - INDICADORES LABORAIS, SOCIODEMOGRÁFICOS, ANTROPOMÉTRICOS E DE SAÚDE E ASSOCIAÇÃO COM ESTRESSE OCUPACIONAL EM POLICIAIS CIVIS	457
PO-26-165 - DOS ALIMENTOS ÀS REFEIÇÕES SAUDÁVEIS: O QUE PENSAM OS PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA?	458
PO-26-166 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA E DO CONSUMO ALIMENTAR DE PROFESSORES	459
PO-26-167 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM ESCOLARES	460
PO-26-168 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL	461
PO-26-169 - MENÇÕES SOBRE ELEMENTOS DE RISCO PARA PESSOAS IDOSAS HIPERTENSAS ASSISTIDAS NA REDE BÁSICA DE SAÚDE	462
PO-26-170 - PROMOÇÃO DA SAÚDE SOB A ÓTICA DE DIFERENTES PARTES INTERESSADAS	463
PO-26-171 - A EVOLUÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO BRASIL	464
PO-26-172 - PROJETO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL “NATURAL É QUE É LEGAL”	465
PO-26-173 - FATORES ASSOCIADOS AO DISTÚRBO HIPERTENSIVO ESPECÍFICO DA GESTAÇÃO NA REDE PÚBLICA DE SAÚDE DE MACEIÓ-ALAGOAS	466
PO-26-174 - NUTRIÇÃO FRENTE A IDOSOS PORTADORES DE HIPERTENÇÃO ARTERIAL	467
PO-26-175 - FONOAUDIOLOGIA E NUTRIÇÃO: A IMPORTÂNCIA DA RELAÇÃO MULTIPROFISSIONAL EM UM PROGRAMA DE INTERNAÇÃO DOMICILIAR	468
PO-26-176 - ESTADO NUTRICIONAL E FATORES DE SAÚDE NO TRABALHO DE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	469
PO-26-177 - AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO E SATISFAÇÃO DE CLIENTES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	470
PO-26-178 - DISMORFISMO MUSCULAR EM ESTUDANTES DE ENSINO SUPERIOR: NUTRIÇÃO E EDUCAÇÃO FÍSICA	471
PO-26-179 - IMAGEM CORPORAL: UMA INVESTIGAÇÃO COM USO BODY SHAPE QUESTIONNAIRE (BSQ)	472
PO-26-180 - CULTURA ALIMENTAR DE TABUS EM IDOSAS QUANTO À GESTAÇÃO E PUERPÉRIO	473
PO-26-181 - INVESTIGAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DE POSSÍVEIS INDÍCIOS DE VIGOREXIA EM ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO	474
PO-26-182 - HÁBITOS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA DO DF	475
PO-26-183 - A PRÁTICA EXTENSIONISTA COMO FERRAMENTA DE APRENDIZAGEM PARA ALUNOS DE NUTRIÇÃO: AS REAIS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS INDIVÍDUOS A PARTIR DE AÇÕES EXTRACLASSES	476
PO-26-184 - UMA INVESTIGAÇÃO SOBRE O CONHECIMENTO DE ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO, DE UMA ESCOLA MUNICIPAL, SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E HIPERTENSÃO	477
PO-26-185 - EFICÁCIA DE UMA INTERVENÇÃO EDUCATIVA SOBRE O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL	478
PO-26-186 - PREPARAÇÕES REGIONAIS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COMO PRÁTICA DE PRESERVAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR EM UMA AMOSTRA NACIONAL	479

PO-26-187 - DIAGNÓSTICO DAS EXPERIÊNCIAS DE INTERCÂMBIO UNIVERSITÁRIO DE GRADUANDOS EM NUTRIÇÃO	480
PO-26-188 - AVALIAÇÃO CURRICULAR DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA EM FORMAÇÃO: A EXPERIÊNCIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DE FORTALEZA	481
PO-26-189 - ANÁLISE SENSORIAL DE SALGADOS 'ZERO TRANS': UMA ESTRATÉGIA PARA PROMOVER PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS	482
PO-26-190 - ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES PARA INSERÇÃO NO CARDÁPIO DE CRECHES PÚBLICAS DA CAPITAL DE UM ESTADO DO NORDESTE	483
PO-26-191 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL ENTRE ESCOLARES: O INÍCIO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL	484
PO-26-192 - POTÁSSIO, QUAIS ALIMENTOS DEVEM SER INGERIDOS PARA ATENDER AS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS DO ADULTO?	485
PO-26-193 - ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO SÃO MAIS PREDISPOSTOS À ORTOREXIA, PRÁTICAS DE DIETA E RESTRIÇÕES ALIMENTARES DO QUE ESTUDANTES DE BIOLOGIA	486
PO-26-194 - PIRÂMIDE ALIMENTAR CINEMATOGRAFICA: GÊNERO ANIMAÇÃO	487
PO-26-195 - A INFLUÊNCIA DOS CLAIMS NAS ESCOLHAS ALIMENTARES	488
PO-26-196 - INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR: UM ESTUDO DE CASO PELO APLICATIVO INSTAGRAM	489
PO-26-197 - ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE LEITE, FRUTAS E HORTALIÇAS ENTRE GESTANTES ADOLESCENTES SEGUNDO A PIRAMIDE ALIMENTAR	490
PO-26-198 - AÇÃO EDUCATIVA COM MÃES DE BEBÊS INTERNADOS EM UMA MATERNIDADE PÚBLICA	491
PO-26-199 - ESTADO NUTRICIONAL DE VITAMINA A EM LACTANTES DO NORDESTE BRASILEIRO EM FUNÇÃO DO SEU CONSUMO ALIMENTAR	492
PO-26-200 - CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS FONTES DE VITAMINA A POR LACTANTES DO NORDESTE BRASILEIRO	493
PO-26-201 - GRAVIDEZ APÓS CIRURGIA BARIÁTRICA: ASPECTOS NUTRICIONAIS E BIOQUÍMICOS	494
PO-26-202 - CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES COM INSEGURANÇA ALIMENTAR ATENDIDAS PELA REDE PÚBLICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ-ALAGOAS	495
PO-26-203 - AVALIAÇÃO DOS FATORES CLÍNICOS DA GESTAÇÃO DE ALTO RISCO NA REDE PÚBLICA DE SAÚDE DE MACEIÓ-ALAGOAS	496
PO-26-204 - ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÍNDICE DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E EXCESSO DE PESO NA GESTAÇÃO	497
PO-26-205 - ESTADO NUTRICIONAL E GANHO PONDERAL, DE GESTANTES ATENDIDAS PELA REDE PÚBLICA DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO DO NORDESTE BRASILEIRO	498
PO-26-206 - CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES ADOLESCENTES DE UMA CAPITAL DO NORDESTE BRASILEIRO	499
PO-26-207 - PROBLEMAS MAMÁRIOS DURANTE O PUERPÉRIO: OCORRÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS NO MUNICÍPIO DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO- PE	500
PO-26-208 - RELAÇÃO DA ANEMIA COM LOCALIDADE SOCIOECONOMICAMENTE VULNERÁVEL: FACETAS DA INSEGURANÇA ALIMENTAR	501
PO-26-209 - CONSUMO ALIMENTAR E INGESTÃO DE FERRO DE PRÉ-ESCOLARES DO ENSINO PÚBLICO E PARTICULAR	502

PO-26-210 - ANÁLISE DO PERFIL SOCIOECONÔMICO E NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS ATENDIDOS NA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DE CURITIBA-PR	503
PO-26-211 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA COM CRIANÇAS NA FAIXA ETÁRIA ENTRE 4 E 5 ANOS E 11 MESES EM UMA CRECHE DA CIDADE DE GOIÂNIA-GO	504
PO-26-212 - CONHECIMENTO SOBRE DOAÇÃO DE LEITE HUMANO EM GESTANTES FREQUENTADORAS DE UM HOSPITAL EM SANTO ANDRÉ	505
PO-26-213 - PERFIL DE ALEITAMENTO MATERNO E FATORES DE RISCO PARA INTRODUÇÃO ALIMENTAR PRECOCE	506
PO-26-214 - IDADE DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR E ASSOCIAÇÃO COM FATORES SOCIOECONÔMICOS MATEERNOS	507
PO-26-215 - AVALIAÇÃO SOCIOECONÔMICA E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV	508
PO-26-216 - PRÁTICAS ALIMENTARES DE LACTENTES MENORES DE 6 MESES USUÁRIOS DA ATENÇÃO BÁSICA	509
PO-26-217 - FATORES RELACIONADOS AO NÍVEL DE CONHECIMENTO EM NUTRIÇÃO ENTRE CRIANÇAS DE 7 A 10 ANOS DE UMA ESCOLA DA REDE ESTADUAL	510
PO-26-218 - EFETIVIDADE DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR E A COMPOSIÇÃO DAS LANCHEIRAS DE ALUNOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE CIDADE DO INTERIOR PAULISTA	511
PO-26-219 - CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA	512
PO-26-220 - CONSUMO DE CORANTES ALIMENTARES (NATURAIS E ARTIFICIAIS) POR ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA	513
PO-26-221 - MUDANÇAS NO CONSUMO DE PRODUTOS ULTRAPROCESSADOS EM ADOLESCENTES ENTRE 2010 E 2013: ESTUDO ELANA	514
PO-26-222 - MUDANÇAS NO HÁBITO DE FAZER REFEIÇÕES EM ADOLESCENTES ENTRE 2010 E 2013: ESTUDO ELANA	515
PO-26-223 - AVALIAÇÃO DO IMPACTO DAS AÇÕES DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ADOLESCENTES DO TERCEIRO SETOR	516
PO-26-224 - SATISFAÇÃO CORPORAL E USO DE QUESTIONÁRIOS DE TRIAGEM POSITIVA PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES	517
PO-26-225 - LAZER SEDENTÁRIO E INGESTÃO DE ALIMENTOS DENSOS-ENERGÉTICOS POBRES EM NUTRIENTES ENTRE ADOLESCENTES DO SEXO FEMININO DO ESTUDO “HÁBITOS SAUDÁVEIS, MENINAS SAUDÁVEIS - BRASIL”: ENSAIO COMUNITÁRIO RANDOMIZADO CONTROLADO	518
PO-26-226 - CONHECIMENTO SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR - RELATOS DE ADULTOS E IDOSOS DE UM PROGRAMA DE EXTENSÃO EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA	519
PO-26-227 - PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE ONCOLOGIA	520
PO-26-228 - PREVALÊNCIA DE NEOPLASIAS MALIGNAS E PRINCIPAIS SINTOMAS APRESENTADOS POR IDOSOS EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO	521
PO-26-229 - EFEITO DA SEMENTE DE CHIA SOBRE A FUNÇÃO INTESTINAL DE IDOSAS	522
PO-26-230 - CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS	523

PO-26-231 - PERFIL DA ALIMENTAÇÃO REFERIDA E CONHECIMENTOS SOBRE NUTRIÇÃO DE IDOSAS QUE FREQUENTAM PROJETO UNIVERSITÁRIO	524
PO-26-232 - PREVALÊNCIA DE OBESIDADE SARCOPÊNICA EM UMA COORTE DE IDOSOS EM 2000 E 2010: ESTUDO SABE - SAÚDE, BEM-ESTAR E ENVELHECIMENTO	525
PO-26-233 - OBESIDADE SARCOPÊNICA EM IDOSOS: DIFERENÇAS POR SEXO E GRUPOS ETÁRIOS. ESTUDO SABE - SAÚDE, BEM ESTAR E ENVELHECIMENTO	526
PO-27-001 - FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS POR IDOSOS PORTADORES DE CÂNCER DE PRÓSTATA	527
PO-27-002 - CONSUMO DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES E SUA RELAÇÃO COM A PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA	528
PO-27-003 - PERCEPÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL ORAL PARA PROFISSIONAIS DA SAÚDE DA ÁREA HOSPITALAR	529
PO-27-004 - EFEITOS DO CONSUMO MATERNO E/OU PATERNO DE EXTRATO DE AMORA-PRETA (RUBUS SPP.) NA SUSCETIBILIDADE DA PROLE FEMININA À CARCINOGENESE MAMÁRIA QUIMICAMENTE INDUZIDA	530
PO-27-005 - ALIMENTAÇÃO COM INDÓIS E ISOTIOCIANATOS: DESENVOLVIMENTO DE PREPARAÇÃO COM ALTA ACEITABILIDADE	531
PO-27-006 - ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO	532
PO-27-007 - NÍVEIS DE VITAMINA D [25(OH)D] EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS E SUA RELAÇÃO COM COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA, PERFIL DIETÉTICO E FATORES DE RISCO CARDIOMETABÓLICOS	533
PO-27-008 - EFEITOS DA CERVEJA SEM ÁLCOOL SOBRE O PERFIL LIPÍDICO E A DEPOSIÇÃO DE GORDURA EM RATAS OVARIETOMIZADAS	534
PO-27-009 - CONSUMO ALIMENTAR DE MAGNÉSIO EM MULHERES OBESAS	535
PO-27-010 - BIOMARCADORES DO STATUS DO MAGNÉSIO E SUA RELAÇÃO COM A RESISTÊNCIA À INSULINA EM MULHERES OBESAS	536
PO-27-011 - EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS ACERCA DA LEPTINA : UMA REFLEXÃO TEÓRICA	537
PO-27-012 - EFEITOS DA INGESTÃO DE CAPSINOIDES SOBRE A ADIPOSIDADE CORPORAL EM RATOS WISTAR ADULTOS	538
PO-27-013 - EFFECT OF 70% DIETARY MG RESTRICTION IN YOUNG ADULT RATS FED A HIGH-FAT DIET	539
PO-27-014 - PADRÃO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES DA REDE PRIVADA E SUA RELAÇÃO COM EXCESSO DE PESO E OBESIDADE	540
PO-27-015 - GRUPO OPERATIVO VISANDO MUDANÇA DO ESTILO DE VIDA: RELATOS PET SAÚDE OBESIDADE	541
PO-27-016 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PRESENÇA DE DESCONFORTO FÍSICO EM TRABALHADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) HOSPITALAR	542
PO-27-017 - OFICINAS CULINÁRIAS NA PREVENÇÃO DE SÍNDROME METABÓLICA	543
PO-27-018 - PERSPECTIVAS NUTRICIONAIS DA OBESIDADE NA TERCEIRA IDADE	544
PO-27-019 - OBESIDADE EM HIPERTENSOS DE UM ESTADO DO NORDESTE, SEGUNDO DIFERENTES INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS	545

PO-27-020 - CONSUMO DE FRIBRAS ALIMENTARES NA PREVENÇÃO E CONTROLE DO DIABETES: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	546
PO-27-021 - CORRELAÇÃO DO STATUS NUTRICIONAL RELATIVO AO ZINCO DE INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 E PARÂMETROS INSULINÊMICOS E GLICÊMICOS	547
PO-27-022 - ESTUDO PILOTO: ESCORE DE FRIESINGER E CONSUMO DE CARNE, POSSÍVEIS RELAÇÕES PARA O DESENCADAMENTO DAS DOENÇAS CARDIOVASCULARES	548
PO-27-023 - SUPLEMENTAÇÃO COM LICOPENO AUMENTA A EXPRESSÃO GÊNICA DA NADPH-OXIDASE SEM INTERFERIR NA OXIDAÇÃO DE PROTEÍNAS DO TECIDO CARDÍACO EM MODELO DE OBESIDADE INDUZIDA POR DIETA HIPERCALÓRICA	549
PO-27-024 - ASSOCIAÇÃO DA PROTEÍNA-C-REATIVA COM INDICADORES DO ESTADO NUTRICIONAL E RISCO CARDIOVASCULAR EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE	550
PO-27-025 - AVALIAÇÃO DE ALTERAÇÕES METABÓLICAS E LIPODISTROFIA EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV EM TERAPIA ANTIRRETROVIRAL	551
PO-27-026 - AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ACIDIFICANTE DA DIETA TÍPICA BRASILEIRA	552
PO-27-027 - AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ALCALINIZANTE DAS ÁGUAS MINERAIS COMERCIALMENTE DISPONÍVEIS EM TERRITÓRIO BRASILEIRO	553
PO-27-028 - IMPACTO DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO CONTROLE DOS NÍVEIS PRESSÓRICOS E METABÓLICOS DE PACIENTES HIPERTENSOS EM ACOMPANHAMENTO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE	554
PO-27-029 - CONSUMO DE ANTIOXIDANTES EM PORTADORES DE SÍNDROME METABÓLICA	555
PO-27-030 - CORRELAÇÃO ENTRE NÍVEIS PRESSÓRICOS, ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS E IDADE DE HIPERTENSOS DE UM ESTADO DO NORDESTE	556
PO-27-031 - PROTEIN MALNUTRITION: EFFECTS ON HEMATOPOIETIC STEM CELL FREQUENCY, CELL CYCLE AND CHEMOKINE RECEPTORS EXPRESSION IN THE ENDOSTEAL NICHE REGULATION	557
PO-27-032 - IMPACTO DA TERAPIA NUTRICIONAL ORAL NA SOBREVIVÊNCIA DE PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO: UM ESTUDO RESTROSPECTIVO	558
PO-27-033 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO APÓS PALESTRA EDUCATIVA SOBRE DESNUTRIÇÃO	559
PO-27-034 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CASTANHA-DO-BRASIL SOBRE A EXPRESSÃO GÊNICA DE NRF2 AND NF-KAPPAB EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE	560
PO-27-035 - ANÁLISE DA INGESTÃO DE VITAMINA D EM ADULTOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA/DF	561
PO-27-036 - MECANISMOS MOLECULARES ENVOLVIDOS NA DEFICIÊNCIA DE VITAMINA B12 APÓS GASTROPLASTIA REDUTORA A Y-ROUX	562
PO-27-037 - A CONTRIBUIÇÃO DA REDUZIDA EXPRESSÃO DE GENES DE TRANSPORTADORES DE FOLATO (SLC19A1 E SLC46A1) EM ADIÇÃO AO BAIXO CONSUMO ALIMENTAR NA DEFICIÊNCIA DESSE MICRONUTRIENTE APÓS GASTROPLASTIA REDUTORA A Y-ROUX	563
PO-27-038 - ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE	564
PO-27-039 - CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA E PRIVADA DE TERESINA-PI	565
PO-27-040 - QUALIDADE EM TERAPIA NUTRICIONAL: VOLUME DE DIETA ENTERAL ADMINISTRADO EM RELAÇÃO AO VOLUME PRESCRITO	566

PO-27-041 - DIAGNÓSTICO CLÍNICO DE ADULTOS E IDOSOS COMO DETERMINANTE DO ESTADO NUTRICIONAL NO MOMENTO DA HOSPITALIZAÇÃO	567
PO-27-042 - ESCORE DE RISCO DE FRAMINGHAM E MARCADORES ANTROPOMÉTRICOS EM INDIVÍDUOS PORTADORES DE ESCLEROSE MÚLTIPLA	568
PO-27-043 - PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E NUTRICIONAL DE PORTADORES DE NEUROMIELITE ÓPTICA ATENDIDOS EM HOSPITAL PÚBLICO DE REFERÊNCIA NA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ	569
PO-27-044 - RESTO INGESTÃO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO	570
PO-27-045 - ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÍNDICE INFLAMATÓRIO DIETÉTICO E SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS CEARENSES	571
PO-27-046 - ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÍNDICE INFLAMATÓRIO DA DIETA E OS NÍVEIS SÉRICOS DE COLESTEROL EM IDOSOS HIPERTENSOS	572
PO-27-047 - PERFIL DOS FLAVONÓIDES NO PADRÃO ALIMENTAR: ANTOCIANIDINAS E FLAVONONAS DE FRUTAS TROPICAIS SÃO PRINCIPAIS COMPOSTOS NA ALIMENTAÇÃO DE DIFERENTES REGIÕES BRASILEIRAS	573
PO-27-048 - COMPARAÇÃO VIA SIMULAÇÃO DOS MÉTODOS PARA ESTIMAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR USUAL: NCI, MSM E SPADE	574
PO-27-049 - AVALIAÇÃO DA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONTIDAS EM REVISTAS FEMININAS	575
PO-27-050 - ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÍNDICE INFLAMATÓRIO DIETÉTICO E OS NÍVEIS SÉRICOS DE TRIGLICERÍDEOS EM IDOSOS HIPERTENSOS	576
PO-27-051 - COMPOSIÇÃO CORPORAL MATERNA, CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE LEPTINA E ADIPONECTINA E COMPOSIÇÃO CORPORAL DO NEONATO	577
PO-27-052 - O IMPACTO DA INFLAMAÇÃO CAUSADA PELO PARTO CESÁREA NO CRESCIMENTO DO LACTENTE	578
PO-27-053 - RELAÇÃO ENTRE DIFERENTES MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES RENAIIS CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE	579
PO-27-054 - ANÁLISE DA CIRCUNFERÊNCIA DE PESCOÇO COMO PREDITOR PARA SÍNDROME METABÓLICA EM FUNCIONÁRIOS DAS UNIDADES DO SENAC/SP	580
PO-27-055 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E ANÁLISE DE HÁBITOS ALIMENTARES DE UM GRUPO DE GESTANTES DO MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA	581
PO-27-056 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL ASSOCIADO À ALIMENTAÇÃO OFERTADA A PRÉ-ESCOLARES DE UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL PÚBLICO, DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC	582
PO-27-057 - ESTILO DE VIDA ASSOCIADO À COMPOSIÇÃO CORPORAL E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM IDADES ENTRE 4 E 7 ANOS	583
PO-27-058 - CORRELAÇÃO ENTRE FATORES DE RISCO CARDIOMETABÓLICO EM CRIANÇAS COM IDADES ENTRE 4 E 7 ANOS	584
PO-27-059 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES MATRICULADOS EM DUAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE TUBARÃO-SC, 2015	585
PO-27-060 - ASSOCIAÇÃO ENTRE LESÃO ORAL E INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DE PACIENTES ATENDIDOS EM SERVIÇO ODONTOLÓGICO DE FORTALEZA-CEARÁ	586
PO-27-061 - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES EM ESCOLAS DE ENSINO PÚBLICO	587
PO-27-062 - OS VALORES OBTIDOS PELA BIOIMPEDÂNCIA BIPOLAR ESTÃO CORRELACIONADOS AOS VALORES DE IMC E CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA?	588

PO-27-063 - ASSOCIAÇÃO ENTRE O TRABALHO NOTURNO E O PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL EM TRABALHADORES DE UMA INDÚSTRIA CEARENSE	589
PO-27-064 - ASSOCIAÇÃO ENTRE ÍNDICE INFLAMATÓRIO DIETÉTICO E GLICEMIA EM IDOSOS	590
PO-27-065 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E PROPORÇÃO PERCENTUAL DO CONSUMO DE MACRONUTRIENTES DE PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO	591
PO-27-066 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS SEGUNDO A ESTRUTURA DAS CRECHES	592
PO-27-067 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO E HÁBITOS ALIMENTARES DE ESCOLARES ENTRE REDES DE ENSINO DE DO MUNICÍPIO DE CERES	593
PO-27-068 - AVALIAÇÃO DE PACIENTES PEDIÁTRICOS DE DIVERSAS ESPECIALIDADES UTILIZANDO DIFERENTES ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS	594
PO-27-069 - CATEGORIAS DO ESTADO NUTRICIONAL DE ALUNOS BENEFICIÁRIOS DE PROGRAMA DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR	595
PO-27-070 - COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DE DESPERDÍCIO DE DIETA ENTERAL EM UTI	596
PO-27-071 - TEMPO DE PARTICIPAÇÃO EM UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL É FUNDAMENTAL PARA MODIFICAÇÃO DO IMC	597
PO-27-072 - CARACTERIZAÇÃO DE PACIENTES INTERNADOS EM CENTRO DE TERAPIA INTENSIVA EM RELAÇÃO À ANTROPOMETRIA E TERAPIA NUTRICIONAL	598
PO-27-073 - ESTADO DE HIDRATAÇÃO DE NADADORES ADULTOS DE UM CLUBE DE SANTO ANDRÉ - SP	599
PO-27-074 - ALIMENTAÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA: COMPARAÇÃO ENTRE INDIVÍDUOS QUE UTILIZAM SUPLEMENTO ALIMENTAR COM OU SEM ORIENTAÇÃO DO NUTRICIONISTA	600
PO-27-075 - ANÁLISE DO CONSUMO DE PROTEÍNA NA DIETA DE PRATICANTES DE JIU-JITSU DE UMA ACADEMIA DE BRASÍLIA/DF	601
PO-27-076 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE VITAMINAS HIDROSSOLÚVEIS EM CORREDORES DE AVENTURA	602
PO-27-077 - DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO ALIMENTÍCIO:	603
PO-27-078 - DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO TIPO CUPCAKE COM FÍGADO	604
PO-27-079 - FERRAMENTA DA QUALIDADE NA GESTÃO DO CONTROLE MICROBIOLÓGICO DE DIETAS ENTERAIS EM HOSPITAL	605
PO-27-080 - DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO ALIMENTÍCIO: BISCOITO SALGADO	606
PO-27-081 - FABRICAÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESVAL COM ADIÇÃO DE CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO 34%	607
PO-27-082 - PRÁTICAS SEGURAS DE MANIPULAÇÃO EM RESTAURANTES: O QUE OS CONSUMIDORES CONHECEM?	608
PO-27-083 - IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR	609
PO-27-084 - APLICAÇÃO DE CHECK LIST PARA VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM RESTAURANTE SELF-SERVICE	610
PO-27-085 - CONHECIMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA REDE HOTELEIRA SOBRE HIGIENE ALIMENTAR E BOAS PRÁTICAS	611

PO-27-086 - MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES PROTEICAS SERVIDAS NO RESTAURANTE DE UMA REDE HOTELEIRA	612
PO-27-087 - ADIÇÃO DE FÍGADO BOVINO EM BOLO DE CHOCOLATE COMO FONTE DE FERRO: CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS	613
PO-27-088 - AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM LANCHONETES, PADARIAS E RESTAURANTES	614
PO-27-089 - AÇÃO DE DIFERENTES EXTRATOS DE FRUTAS CÍTRICAS SOBRE O DESENVOLVIMENTO BACTERIANO	615
PO-27-090 - ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE ESPECIARIAS SOBRE ALGUMAS BACTÉRIAS	616
PO-27-091 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICA DO ÓLEO PROVENIENTE DA SEMENTE DA FAVELEIRA (CNIDOSCOLUS PHYLLACANTHUS)	617
PO-27-092 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO ÓLEO VEGETAL PIGMENTADO OBTIDO A PARTIR DO RESÍDUO DE CAMARÃO	618
PO-27-093 - EFEITO DA TEMPERATURA SOBRE A ESTABILIDADE DOS LIPÍDEOS DO COCO CATOLÉ [SYAGRUS OLERACEA (MART.) BECC]	619
PO-27-094 - EFEITO DO COZIMENTO SOBRE O CONTEÚDO DE FERRO E ZINCO EM CULTIVARES DE FEIJÃO-CAUPI	620
PO-27-095 - COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, ÍNDICE DE ABSORÇÃO E ÍNDICE DE SOLUBILIDADE EM ÁGUA DE FARINHA DE MILHO FLOCADA E DE FÉCULA DE MANDIOCA HIDRATADA	621
PO-27-096 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE AMÊNDOA DE CAROÇO DE PÊSSEGO	622
PO-27-097 - AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM GERAL, NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO ÀS NORMAS DE PROMOÇÃO COMERCIAL DE PAPINHAS INFANTIS	623
PO-27-098 - AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE CONCENTRADOS LÍQUIDOS DE FRUTAS DE ORIGEM TROPICAL PARA REFRESCOS	624
PO-27-099 - UTILIZAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL POR MÃES DE CRIANÇAS MATRICULADAS NA EDUCAÇÃO INFANTIL DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA	625
PO-27-100 - CONHECIMENTO DA ROTULAGEM DE ALIMENTO EM PRATICANTE DE ATIVIDADE FÍSICA	626
PO-27-101 - VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA REGIONAL DO CERRADO COMO ESTRATEGIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	627
PO-27-102 - AVALIAÇÃO DA GESTÃO AMBIENTAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	628
PO-27-103 - CARNE DE JACA DESIDRATADA EMBALADA A VÁCUO	629
PO-27-104 - TESTE DE ACEITAÇÃO DE PRATOS ELABORADOS A PARTIR DO APROVEITAMENTO INTEGRAL DE FRUTAS E VERDURAS	630
PO-27-105 - RESTO-INGESTÃO COMO INDICADOR DE QUALIDADE INTERNA EM RESTAURANTE CENTRAL DE HOSPITAL UNIVERSITÁRIO	631
PO-27-106 - CAPACIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DE POLIFENOIS EM SYZYGIUM CUMINI SKEELS	632
PO-27-107 - TANINOS CONDENSADOS EM JAMELÃO (SYZYGIUM CUMINI SKEELS) PELO MÉTODO BUTANOL ACIDIFICADO	633
PO-27-108 - EFEITO DO EXTRATO DO MURICI (BYRSONIMA CRASSIFOLIA (L.) KUNTH) SOBRE A DEPRESSÃO ALASTRANTE CORTICAL EM RATOS	634

PO-27-109 - EFEITOS DO EXTRATO DO MURICI (BYRSONIMA CRASSIFOLIA (L.) KUNTH) SOBRE PARÂMETROS OXIDATIVOS NO CÓRTEX CEREBRAL DE RATOS	635
PO-27-110 - CONTEÚDO DE COMPOSTOS BIOATIVOS, ANTES E APÓS O COZIMENTO, EM CULTIVARES DE FEIJÃO-CAUPI	636
PO-27-111 - DESENVOLVIMENTO DE LEITE FERMENTADO PROBIÓTICO COM ADIÇÃO DE ÓLEO DE CÁRTAMO	637
PO-27-112 - POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA PELÍCULA E DA AMÊNDOA DE BARU INTEGRAL	638
PO-27-113 - TEORES DE FENÓLICOS TOTAIS, FLAVONOIDES E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM LINHAGENS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP)	639
PO-27-114 - CONTEÚDO DE TANINOS, ANTOCIANINAS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM LINHAGENS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP)	640
PO-27-115 - VIABILIDADE TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS COM POTENCIAL FUNCIONAL PARA A PRODUÇÃO DE GELADOS COMESTÍVEIS	641
PO-27-116 - FENÓLICOS TOTAIS, VITAMINA C E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO QUIABO (HIBISCOS ESCULENTUS L.) E EM SUA FARINHA	642
PO-27-117 - CONSUMO DE UM SIMBIÓTICO NO CONTROLE URÊMICO DE PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE	643
PO-27-118 - EFEITOS BIOQUÍMICOS E HISTOLÓGICOS DA ADMINISTRAÇÃO DO EXTRATO AQUOSO DE BACCHARIS TRIMERA EM RATOS SUBMETIDOS A PROTOCOLO DE INDUÇÃO DIETÉTICA DE ESTEATOSE HEPÁTICA	644
PO-27-119 - ANÁLISE TOXICOLÓGICA DO CONSUMO DE ÓLEO DE COCO, EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES LIPÍDICAS, EM RATOS: EFEITO HEPÁTICO	645
PO-27-120 - AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE IN VITRO DE AZEITES DE OLIVA IDENTIFICADOS COMO EXTRA VIRGEM PRODUZIDOS NO BRASIL	646
PO-27-121 - ATIVIDADE ANTIMICROBIANA CONTRA E. COLI DE CASEINOFOSFOPEPTÍDEOS OBTIDOS POR HIDRÓLISE TRÍPTICA	647
PO-27-122 - EFEITO DE CASEINOFOSFOPEPTÍDEOS OBTIDOS POR HIDRÓLISE TRÍPTICA NA QUIMIOTAXIA LEUCOCITÁRIA	648
PO-27-123 - A ATIVIDADE DA GPX NÃO FOI INFLUENCIADA PELO SNP -617C/A NO GENE DO FATOR DE TRANSCRIÇÃO NRF2 NOS PACIENTES COM DIABETES TIPO 1 DEFICIENTES DE SELÊNIO	649
PO-27-124 - IMPACTO DA CIRURGIA BARIÁTRICA NA EXPRESSÃO DE GENES RELACIONADOS AO METABOLISMO ENERGÉTICO	650
PO-27-125 - INFLUÊNCIA DO SNP +6054 G>A DO GENE DA IL-1 β NA ASSOCIAÇÃO ENTRE ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DO PLASMA E INFLAMAÇÃO SISTÊMICA - ESTUDO TRANSVERSAL DE BASE POPULACIONAL	651
PO-27-126 - ASSOCIAÇÃO ENTRE POLIMORFISMO DE NUCLEOTÍDEO ÚNICO NO GENE DA MCP-1 E BIOMARCADORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL - ISA-CAPITAL	652
PO-27-127 - ASSINATURA METABOLÔMICA DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADULTOS E IDOSOS: UMA ABORDAGEM TARGETED	653
PO-27-128 - EXPERIÊNCIA BRASILEIRA COM FORTIFICAÇÃO DE FERRO: EVIDÊNCIAS DA REDUÇÃO DA INADEQUAÇÃO NA INGESTÃO DE FERRO COM A POLÍTICA DE FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS	654
PO-27-129 - CONSUMO DE ALIMENTOS INTEGRAIS ENTRE DIABÉTICOS E HIPERTENSOS ATENDIDOS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ARTUR NOGUEIRA - SP	655

PO-27-130 - CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES ENTRE ADULTOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE JUNDIAI-SP	656
PO-27-131 - ESTADO NUTRICIONAL DOS ESCOLARES DE UM ESTADO BRASILEIRO, SEGUNDO DEPENDÊNCIA ADMINISTRATIVA DO ESTABELECIMENTO DE ENSINO	657
PO-27-132 - PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS À INSEGURANÇA ALIMENTAR EM FAMÍLIAS DA POPULAÇÃO MATERNO INFANTIL DE UM ESTADO DO NORDESTE BRASILEIRO	658
PO-27-133 - O IMPACTO DA DOENÇA DE ALZHEIMER NO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS	659
PO-27-134 - PRINCIPAIS ALIMENTOS CONTRIBUINTES COM O APORTE ENERGÉTICO EM RESIDENTES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO	660
PO-27-135 - FATORES DIETÉTICOS E PERSISTÊNCIA DA INFECÇÃO POR HPV EM HOMENS	661
PO-27-136 - PERFIL NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES REFLETE A TRANSIÇÃO NUTRICIONAL EM BAIROS PERIFÉRICOS NA REGIÃO DE VENDA NOVA, BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS	662
PO-27-137 - VERIFICAÇÃO DE FALHAS DE COLABORADORES EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: IMPLANTAÇÃO DE UM MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE	663
PO-27-138 - VALIDAÇÃO DA VERSÃO DIGITAL VIA INTERNET DO QUESTIONÁRIO ALIMENTAR DO DIA ANTERIOR PARA ESCOLARES	664
PO-27-139 - CONCORDÂNCIA NO RELATO DO CONSUMO ALIMENTAR ENTRE AS VERSÕES IMPRESSA E DIGITAL VIA INTERNET DO QUESTIONÁRIO ALIMENTAR DO DIA ANTERIOR (QUADA)	665
PO-27-140 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS ATENDIDOS PELOS NÚCLEOS DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA EM MUNICÍPIO DO INTERIOR DO ESTADO DO PIAUÍ	666
PO-27-141 - VALIDADE DOS DADOS ANTROPOMÉTRICOS REFERIDOS VIA WEB NO ESTUDO DE SAÚDE DE NUTRICIONISTAS - NUTRIHS	667
PO-27-142 - FATORES AMBIENTAIS E ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA E PRIVADA DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO SUDOESTE DO MATO GROSSO DO SUL	668
PO-27-143 - A ESCOLHA DA DEFINIÇÃO DE REFEIÇÃO PODE MUDAR O PERFIL DE NUTRIENTES DO ALMOÇO	669
PO-27-144 - MUDANÇAS NA QUALIDADE DA DIETA DOS RESIDENTES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, BRASIL: INQUÉRITOS DE SAÚDE 2003/2008	670
PO-27-145 - RELAÇÃO DO ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA REVISADO COM FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR	671
PO-27-146 - DIAGNÓSTICO DO ESTADO NUTRICIONAL E DA INSEGURANÇA ALIMENTAR DOS USUÁRIOS DAS REGIÕES NORDESTE E SUL DO BRASIL	672
PO-27-147 - PERCEPÇÃO DA ATUAÇÃO PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA DE PEDIATRIA	673
PO-27-148 - O QUE OS PAIS SABEM SOBRE OS SENTIMENTOS DE SEUS FILHOS ADOLESCENTES APÓS A INGESTÃO ALIMENTAR?	674
PO-27-149 - PERFIL NUTRICIONAL DOS TRABALHADORES DA LIMPEZA URBANA	675
PO-27-150 - PERFIL NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DE UM POLO INDUSTRIAL METALURGICO	676
PO-27-151 - CARACTERIZAÇÃO DA POPULAÇÃO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL REALIZADO EM PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA	677
PO-27-152 - RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E O NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA DA POPULAÇÃO TRABALHADORA ADULTA BRASILEIRA ENTRE 2002 E 2009	678

PO-27-153 - PERFIL NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE ESCOLAR MUNICIPAL	679
PO-27-154 - CONSUMO ALIMENTAR DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS USUÁRIOS E NÃO USUÁRIOS DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	680
PO-27-155 - PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR INFANTO-JUVENIL: UMA ESTRATÉGIA A SER IMPLEMENTADA	681
PO-27-156 - COMPORTAMENTOS ATIVOS, TEMPO DE TELA E ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS SERVIDORES DE INSTITUIÇÃO FEDERAL	682
PO-27-157 - PREVALÊNCIA DE OBESIDADE ENTRE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DE SÃO LUIS-MA	683
PO-27-158 - TEOR DIETÉTICO DE ZINCO E SUA RELAÇÃO COM O PERFIL LIPÍDICO EM ADULTOS SAUDÁVEIS	684
PO-27-159 - DETERMINANTES DA VELOCIDADE MÉDIA DE CRESCIMENTO DE CRIANÇAS ATÉ SEIS MESES DE VIDA: UM ESTUDO DE COORTE	685
PO-27-160 - FATORES ASSOCIADOS AO DÉFICIT DE CRESCIMENTO LINEAR E EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS COM ATÉ SEIS MESES DE VIDA: UM ESTUDO DE COORTE	686
PO-27-161 - PRATICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS: UMA AÇÃO EDUCATIVA NUMA COMUNIDADE PRAIANA	687
PO-27-162 - CONSUMO DE VITAMINA C NÃO SE ASSOCIA À PREVENÇÃO DO COMPROMETIMENTO COGNITIVO EM IDOSOS DE BAIXA RENDA DE SAO PAULO	688
PO-27-163 - CLASSIFICAÇÃO DAS PREPARAÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTE COMERCIAL LOCALIZADO EM CAMPUS UNIVERSITÁRIO DA UFRJ SEGUNDO O CONTEÚDO ENERGÉTICO	689
PO-27-164 - EDUCAÇÃO PERMANENTE COMO FORMA DE EMPODERAMENTO NO CONTROLE DA HIPERTENSÃO E DIABETES NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA	690
PO-27-165 - A TENDA DO CONTO COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL	691
PO-27-166 - ESTUDO SOBRE A EXECUÇÃO TÉCNICA, OPERACIONAL E GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS REGIÕES NORTE E CENTRO-OESTE DO BRASIL	692
PO-27-167 - AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DA ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL REALIZADA DURANTE SALA DE ESPERA EM SERVIÇO DE ATENDIMENTO ESPECIALIZADO	693
PO-27-168 - OFICINAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CENÁRIO DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA: ALICERCE PARA A PROMOÇÃO DE VIDA SAUDÁVEL	694
PO-27-169 - AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE FERRO DE FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DA REGIÃO DE JUNDIAÍ/SP	695
PO-27-170 - AVALIAÇÃO DA RELAÇÃO CINTURA-QUADRIL ASSOCIADA AO RISCO CORONARIANO EM FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO DE JUNDIAÍ/SP	696
PO-27-171 - ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA IDOSOS EM MUNICÍPIOS DE UMA REGIÃO METROPOLITANA NO SUDESTE DO BRASIL: DESAFIOS PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE	697
PO-27-172 - FAMÍLIA E IMAGEM CORPORAL INFLUENCIAM AS ESCOLHAS ALIMENTARES E ATIVIDADE FÍSICA DE ADOLESCENTES	698
PO-27-173 - REPERCUSSÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO	699
PO-27-174 - QUALIDADE DA SAÚDE E DO PERFIL SOCIOECONÔMICO DE PESSOAS IDOSAS QUE TEM ACESSO ÀS UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA	700

PO-27-175 - PROPOSTAS DA COMUNIDADE DE UMA UNIVERSIDADE BRASILEIRA NO CONTEXTO DE REDE PROMOTORA DO BEM ESTAR E EDUCAÇÃO AMBIENTAL	701
PO-27-176 - LANCHES INTERMEDIÁRIOS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES BRASILEIROS: PARTICIPAÇÃO DOS ALIMENTOS E RAZÕES PARA O CONSUMO	702
PO-27-177 - ESTADO NUTRICIONAL E PRÁTICAS ALIMENTARES DE UNIVERSITÁRIOS	703
PO-27-178 - PRÁTICAS ALIMENTARES: ANÁLISE QUALITATIVA DE UM CARDÁPIO	704
PO-27-179 - ÍNDICE DE FREQUÊNCIA DE TRABALHADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR	705
PO-27-180 - QUALIDADE DE VIDA E FATORES ASSOCIADOS EM MULHERES FREQUENTADORAS DE UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO	706
PO-27-181 - FILMES “MAUS HÁBITOS” COMO ESTRATÉGIA DE METODOLOGIA ATIVA NO ENSINO DA DISCIPLINA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E FERRAMENTA DE DISCUSSÃO SOBRE O UNIVERSO DOS TRANSTORNOS ALIMENTARES	707
PO-27-182 - CONSTRUÇÃO DE ESCALAS DE SILHUETAS BRASILEIRAS PARA CRIANÇAS ENTRE QUATRO E SEIS ANOS DE IDADE	708
PO-27-183 - FREQUÊNCIAS DE IN/SATISFAÇÃO DO TAMANHO CORPORAL EM CRIANÇAS ENTRE 4 E 6 ANOS DE IDADE	709
PO-27-184 - DIALOGOS E AÇÕES SOLIDÁRIAS, PARTICIPATIVAS E INTERSETORIAIS NO PROMOVER SAÚDE	710
PO-27-185 - PRÁTICAS ALIMENTARES DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE UMA CAPITAL DO NORDESTE DO BRASIL	711
PO-27-186 - REPRESENTAÇÕES SOCIAIS SOBRE ALIMENTOS ORGÂNICOS E AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALUNOS DE LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO RESIDENTES DA ZONA RURAL	712
PO-27-187 - INCENTIVO À INCLUSÃO DE PREPARAÇÃO REGIONAL NO CARDÁPIO DE UM RESORT DE UMA CIDADE DA REGIÃO SUL DO BRASIL	713
PO-27-188 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE REFEIÇÃO OFERTADA EM RESTAURAÇÃO COLETIVA NA ESPANHA: A DIETA MEDITERRÂNEA AINDA PERSISTE?	714
PO-27-189 - CONSUMO DE SÓDIO E EFEITO DE UMA CAMPANHA DE REDUÇÃO DA QUANTIDADE DE SAL ADICIONADA AO PRATO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	715
PO-27-190 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE AÇÚCAR DE ADIÇÃO NO CAFÉ DA MANHÃ DOS FUNCIONÁRIOS DE UM ESPAÇO DE EVENTOS EM SÃO PAULO	716
PO-27-191 - CARACTERIZAÇÃO DOS CONSUMIDORES DE ALIMENTOS DIET E LIGHT	717
PO-27-192 - AVALIAÇÃO DA INTERVENÇÃO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA CRIANÇAS DE 6 A 10 ANOS	718
PO-27-193 - A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA PARA REDUÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS HIPERCALÓRICOS POR ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL	719
PO-27-194 - AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE DIETAS DE REVISTAS FEMININAS	720
PO-27-195 - NUTRISANAS - NUTRIÇÃO E QUALIDADE DE VIDA EM PRÁTICA PARA A SUA SEMANA	721
PO-27-196 - A INFLUÊNCIA DA PROPAGANDA DE ALIMENTOS NA ALIMENTAÇÃO DE ALUNOS DE ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA	722

PO-27-197 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO MATERNA COM PALMITATO DE RETINILA SOBRE O FORNECIMENTO DE VITAMINA A AO NEONATO	723
PO-27-198 - CONCENTRAÇÃO DE ALFA-TOCOFEROL NO SORO E LEITE MATERNOS DE LACTANTES E O REQUERIMENTO NUTRICIONAL DO NEONATO	724
PO-27-199 - TEMPO DE ALEITAMENTO MATERNO E SUA RELAÇÃO COM O PESO CORPORAL E ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS EM PRÉ-ESCOLARES	725
PO-27-200 - OS DESAFIOS DO ALEITAMENTO MATERNO EM PREMATUROS	726
PO-27-201 - PERFIL SOCIOECONÔMICO E OBSTÉTRICO DE MÃES DE BEBES INTERNADOS EM UNIDADE DE CUIDADOS INTERMEDIÁRIOS DE MATERNIDADE PÚBLICA EM TERESINA-PI	727
PO-27-202 - DETERMINAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE IRISINA NO LEITE MATERNO DE NUTRIZES ADULTAS	728
PO-27-203 - AUSÊNCIA DE SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDO FÓLICO NA GESTAÇÃO E RISCO DE FISSURAS LABIOPALATAIS	729
PO-27-204 - CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE IRISINA EM MULHERES NUTRIZES E NÃO NUTRIZES E SUA RELAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL	730
PO-27-205 - ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO SANGUE E NO LEITE MATERNO E SUA RELAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL	731
PO-27-206 - CONCENTRAÇÃO SÉRICA DAS ENZIMAS ANTIOXIDANTES GLUTATIONA PEROXIDASE E CATALASE EM MULHERES NUTRIZES E NÃO NUTRIZES E SUA RELAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL	732
PO-27-207 - PERFIL DA CLIENTELA DE AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM UM HOSPITAL PÚBLICO NA REGIÃO NORDESTE	733
PO-27-208 - INFLUÊNCIA DA ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL NO INDICADOR DE GESTÃO DE TEMPO DE PERMANÊNCIA HOSPITALAR DE PACIENTES PEDIÁTRICOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DO ESTADO DE SÃO PAULO	734
PO-27-209 - O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 5 A 10 ANOS DE IDADE EM USO DE PSICOFÁRMACOS ATENDIDAS EM UM CAPSIJ	735
PO-27-210 - CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E ASSOCIAÇÃO COM INDICADORES DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS	736
PO-27-211 - A ADESÃO À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PODE SER INFLUENCIADA PELO ESTÍMULO DO EDUCADOR?	737
PO-27-212 - SEGURANÇA ALIMENTAR NO INÍCIO DA VIDA	738
PO-27-213 - IMPACTO DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO CONSUMO DE LANCHES DE ESCOLARES DE UMA ESCOLA PARTICULAR - DIAGNÓSTICO	739
PO-27-214 - CONSUMO ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES	740
PO-27-215 - ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E SUA ASSOCIAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES	741
PO-27-216 - SEGURANÇA NUTRICIONAL DE ESTUDANTES E REDUÇÃO DE SOBRAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: EFICÁCIA NA IMPLANTAÇÃO DE MANUAL DE PORÇÕES ADEQUADAS EM MEDIDAS CASEIRAS	742
PO-27-217 - COBERTURA DO PROGRAMA NACIONAL DE SUPLEMENTAÇÃO ORAL DE VITAMINA A NA ATENÇÃO PRIMÁRIA	743

PO-27-218 - HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS ENTRE 2 A 4 ANOS EM CRECHE PÚBLICA E EM CASA	744
PO-27-219 - HÁBITOS ALIMENTARES NA ADOLESCÊNCIA: UMA ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DE 12 A 17 ANOS	745
PO-27-220 - AVALIAÇÃO DAS PERDAS HÍDRICAS DE ATLETAS ADOLESCENTES DE UMA EQUIPE DE HANDEBOL POR MEIO DE DOIS MÉTODOS DIFERENTES: COLORAÇÃO DE URINA E PERDA DE PESO DURANTE O TREINAMENTO	746
PO-27-221 - RASTREAMENTO DE COMPORTAMENTO DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES, USO DOS QUESTIONÁRIOS EATING ATTITUDES TEST (EAT-26) E BULIMIC INVESTIGATORY TEST EDINBURG (BITE)	747
PO-27-222 - CONSUMO DE CALORIAS E MACRONUTRIENTES EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM E SEM SÍNDROME METABÓLICA	748
PO-27-223 - CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM E SEM SÍNDROME METABÓLICA	749
PO-27-224 - ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS, DE ESTILO DE VIDA E NUTRICIONAIS DOS ADOLESCENTES ASSISTIDOS NA REDE DE ENSINO ESTADUAL	750
PO-27-225 - BODY COMPOSITION AND GLUCOSE ARE RELATED WITH 25-HYDROVITAMIN D CONCENTRATION IN EUROPEAN ADOLESCENTS FROM HELENA STUDY	751
PO-27-226 - AVALIAÇÃO DA PERDA DE MASSA MUSCULAR EM IDOSOS RESIDENTES EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA	752
PO-27-227 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PRATICANTES DE HIDROGINÁSTICA DE ACADEMIAS PARA A TERCEIRA IDADE	753
PO-27-228 - INGESTÃO DE ENERGIA E MACRONUTRIENTES DE IDOSOS RESIDENTES EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA	754
PO-27-229 - ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS ASSOCIADOS À DEPRESSÃO E CONDIÇÃO DE MORAR SOZINHO	755
PO-27-230 - PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM ALZHEIMER EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE FORTALEZA	756
PO-27-231 - COMPARAÇÃO ENTRE IDOSAS PRATICANTES E NÃO PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA REGULAR EM RELAÇÃO A MASSA GORDA E A MASSA MAGRA ATRAVÉS DO MÉTODO DE DEXA E BIA	757
PO-27-232 - AVALIAÇÃO QUALITATIVA E QUANTITATIVA DO CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS PORTADORES DE HIPERTENSÃO ARTERIAL	758
PO-27-233 - ESTADO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICO DE IDOSOS COM HIPERTENSÃO ARTERIAL	759

Prêmio SBAN ILSI 2015

CIÊNCIA DOS ALIMENTOS (PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS)

1º COLOCADO - PRÊMIO: R\$ 3.000,00

PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE FARINHAS INTEGRAIS: INOVAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE BOA QUALIDADE TECNOLÓGICA, SENSORIAL E NUTRICIONAL

AUTORES: FERNANDA G. SANTOS; ESTER M. REIS; BEATRIZ G. COSTA; VANESSA D. CAPRILES

O objetivo desse estudo foi desenvolver formulações de pães sem glúten (PSG) à base de farinhas integrais (de sorgo, de trigo sarraceno e de grão de bico), e otimizar as suas propriedades físicas e aceitabilidade. Conclui-se que é possível desenvolver PSG com elevada proporção de farinhas integrais (64 - 75%), resultando em produtos nutricionalmente melhorados, e com atributos de qualidade tecnológica e sensorial comparáveis aos dos produtos convencionais; podendo ser uma alternativa para os indivíduos que necessitam de dieta isenta de glúten. As abordagens utilizadas neste trabalho mostram possibilidades para superar alguns dos desafios tecnológicos e nutricionais envolvidos na panificação sem glúten, indicando a utilização de algumas matérias primas alternativas, possibilitando maior variação e melhoria da composição nutricional e dos atributos de qualidade destes alimentos para fins dietéticos especiais.

MENÇÃO HONROSA

ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE ESPECIARIAS SOBRE ALGUMAS BACTÉRIAS

AUTORES: VINICCIUS S. DE ALMEIDA; ISABELLA B. GEROMEL; FELIPE P. P. FELINTO; MAIRTO R. GEROMEL; MARIA LUIZA S. FAZIO

Objetivo: Essa pesquisa teve como objetivo verificar a possível ação antibacteriana das especiarias: hibiscus (*Hibiscus sabdariffa*), kummel (alcaravia)(*Carum carvi*), gergelim preto (*Sesamum indicum*), funcho (*Foeniculum vulgare*) e feno grego (*Trigonella foenum-graecum*); sobre as bactérias *Bacillus cereus*, *Bacillus subtilis* (ATCC 6633), *Salmonella Typhimurium* (ATCC 14028), *Salmonella Enteritidis* e *Staphylococcus aureus* (ATCC 22923).

Conclusão: Nos testes realizados, apresentou destaque a ação dos extratos de hibiscus individualmente e combinado sobre *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*.

NUTRIÇÃO CLÍNICA (ENGLOBANDO NUTRIÇÃO CLÍNICA, ATIVIDADE FÍSICA E NUTRIGENÔMICA)

1º COLOCADO - PRÊMIO: R\$ 3.000,00

INTERAÇÃO ENTRE CONSUMO CARNE, AMINAS HETEROCÍCLICAS E POLIMORFISMO DAS ENZIMAS DE DETOXIFICAÇÃO AUMENTA ESTRESSE OXIDATIVO EM UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

AUTORES: ALINE M CARVALHO; JOSIANE STELUTI; ANTONIO AF CARIOCA; GILKA JF GATTÁS; ANA PAULA M LOUREIRO; REGINA M FISBERG; LU QI; DIRCE M MARCHIONI

Objetivo: Avaliar a associação e interação entre consumo de carne, consumo de aminas heterocíclicas (compostos carcinogênicos presentes após a cocção das carnes), polimorfismo no gene SULT1A1 (gene que codifica uma enzima responsável pela detoxificação de aminas heterocíclicas) e estresse oxidativo em um estudo de base populacional em São Paulo.

Conclusão: Este é o primeiro estudo a mostrar que o consumo de aminas heterocíclicas aumentou o risco de estresse oxidativo em humanos, e interagiu com polimorfismo no gene SULT1A1 aumentando ainda mais os níveis de estresse oxidativo. Estes achados são importantes, principalmente para futuras intervenções, uma vez que conhecendo o background genético das pessoas pode-se delinear estudos com populações de maior risco de estresse oxidativo, importante marcador de risco para doenças crônicas como câncer e doenças cardiovasculares.

MENÇÃO HONROSA

EFEITOS IMUNOLÓGICOS DA INCLUSÃO DE ÓLEO DE GIRASSOL, SELÊNIO E VITAMINA E NA DIETA DE VACAS EM LACTAÇÃO SOBRE A COMPOSIÇÃO DO LEITE E SUA INFLUÊNCIA NA SAÚDE DE IDOSOS

AUTORES: KARINA PFRIMER; EDUARDO FERRIOLLI; PAULA LUMY TAKEUCHI; MÁRCIA MSV SALLES; ARLINDO SARANETTO; MARCUS A ZANETTI; LUIZ C ROMA-JUNIOR; CAMILA BITU; FERNANDA A DOMENICI; YARA ML VALIM; ADRIANA BP PASCHOALATO; LARISSA F MARCHI; ANA ECS AZZOLINI; EDUARDO A DONADI; EDSON MARTINEZ; HELIO VANNUCCHI

Objetivo: Avaliar a imunidade de idosos após consumo de leite proveniente de vacas cuja ração teve inclusão de óleo de girassol, selênio e vitamina E.

Conclusões: A suplementação teve efeito positivo no perfil de resposta imunológica dos idosos, principalmente para o grupo com óleo de girassol. Este trabalho tem um caráter prático e visionário para a população, saúde e para toda cadeia produtiva do leite.

MENÇÃO HONROSA

A SUPLEMENTAÇÃO COM COLECALCIFEROL MODULA A EXPRESSÃO DAS PROTEÍNAS REGULADORAS DA VITAMINA D NOS MONÓCITOS E A RESPOSTA INFLAMATÓRIA DE PACIENTES COM HIPOVITAMINOSE D EM DIÁLISE

AUTORES: MARION S. MEIRELES; MARIA A. KAMIMURA; JOSÉ T. CARVALHO; MARIA A. DALBONI; LILIAN CUPPARI

Objetivos: Investigar os efeitos da suplementação com coledalciferol sobre proteínas reguladoras do metabolismo da vitamina D nos monócitos e sobre marcadores inflamatórios de pacientes com hipovitaminose D em tratamento dialítico.

Conclusão: A suplementação com coledalciferol promoveu uma modulação benéfica das proteínas reguladoras do metabolismo da vitamina D nos monócitos e da resposta inflamatória em pacientes com hipovitaminose D em diálise.

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

1º COLOCADO - PRÊMIO: R\$ 3.000,00

PAPEL DOS ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DO CÂNCER DE CÓLON

AUTORES: DR GUSTAVO D PIMENTEL; MS THAYANA O MICHELETTI; MS JULIANA A CAMARGO; MS CARLOS K KATASHIMA; DRD. VAGNER RAMON SILVA; SANDRA R BRAMBILLA; DR EDUARDO R ROPELLE; DR JOSÉ B C CARVALHEIRA

Objetivos: Avaliar o papel dos ácidos graxos Omega 3 na modulação do câncer de cólon em modelos de obesidade.

Conclusão: Os ácidos graxos saturados participam de forma efetiva na promoção do câncer de cólon, independentemente da obesidade. Entretanto, os ácidos graxos Omega 3 atenuam a inflamação, bem como o tamanho e crescimento tumoral via o receptor GPR120.

MENÇÃO HONROSA

SUPLEMENTAÇÃO COM CREATINA PREVINE HIPERHOMOCISTEINEMIA, ESTRESSE OXIDATIVO E PROGRESSÃO DA CAQUEXIA INDUZIDA PELO TUMOR DE WALKER-256 EM RATOS

AUTORES: RAFAEL DEMINICE; CAMILA S. PADILHA; PAOLA S. CELLA; FERNANDO BORGES; LILIAN E.C.M. SILVA; ALCEU A. JORDAO; JASON L. ROBINSON; ROBERT BERTOLO; RUBENS CECCHINI; FLÁVIA A. GUARNIER

Objetivo: investigar 1) o impacto do crescimento do tumor no metabolismo da homocisteína e estresse oxidativo hepático e 2) os efeitos protetores da suplementação de creatina sobre o metabolismo da Hcy, crescimento do tumor e a sobrevivência de ratos inoculados com tumor Walker- 256.

Conclusão: o desenvolvimento do tumor Walker-256 está associado à hiperhomocisteinemia, progressiva perda de peso e estresse oxidativo hepático. Em contrapartida, a suplementação de creatina é capaz de prevenir tais complicações associadas à caquexia como perda de peso corporal e desenvolvimento do tumor, além de diminuir toxicidade através de inibição do aumento da concentração de Hcy no plasma e estresse oxidativo hepático em ratos inoculados com tumor de Walker-256. Tais benefícios podem estar ligados à modulação no potencial de metilação, metabolismo importante no crescimento e desenvolvimento de tumores.

MENÇÃO HONROSA

EFEITOS DO CONSUMO DE NONI (MORINDA CITRIFOLIA) SOBRE FATORES DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR, HEPÁTICA E RENAL EM RATOS HIPERCOLESTEROLÊMICOS

AUTORES: ALISSON D. MACHADO; LUANA J. DE SOUSA; MARCELA R. MONTENEGRO; LARISSA A. SILVA; EDER C. PINCINATO; ISABELA R. O. PEREIRA

Objetivo: Avaliar os efeitos do consumo de noni sobre os parâmetros antropométricos, adiposidade, marcadores bioquímicos, renais e hepáticos em ratos hipercolesterolêmicos.

Conclusões: A maior circunferência da cintura e aumento dos níveis séricos de colesterol total e LDL-C com o consumo de noni indicam aumento de risco para doença cardiovascular. Não foram encontrados indícios de prejuízo à função renal e hepática.

NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

1º COLOCADO - PRÊMIO: R\$ 3.000,00

CONSUMO USUAL DE CAFÉ NO BRASIL

AUTORES: ALESSANDRA G. SOUSA; TERESA H. M. DA COSTA

Objetivos: O estudo teve como objetivo caracterizar o consumo usual diário de café na população brasileira.

Conclusões: Conclui-se que homens brasileiros mais velhos consomem maiores quantidades de café que as mulheres mais velhas. A quantidade de café consumida variou entre as regiões do Brasil.

MENÇÃO HONROSA

QUALIDADE DO ALMOÇO DOS BRASILEIROS: UMA ABORDAGEM MULTINÍVEL

AUTORES: BARTIRA GÓRGULHO; ROBERTA O SANTOS; VALÉRIA T BALTAR; DIRCE MARIA L MARCHIONI

Objetivo: Avaliar a qualidade do almoço consumido por adultos brasileiros, considerando variáveis demográficas e socioeconômicas, consumo alimentar e diferenças contextuais.

Conclusão: Apesar do moderado consumo de alimentos ricos em açúcares e gorduras e da existência de políticas nacionais de educação nutricional, o consumo de frutas, verduras e legumes ainda é baixo no Brasil. Dessa forma, políticas públicas que não só incentivem mas também viabilizem o acesso e o consumo de frutas, verduras e legumes faz-se necessário.

MENÇÃO HONROSA

(DES)CUMPRIMENTO DE NORMAS ÉTICAS EM PROPAGANDAS DE ALIMENTOS NO BRASIL

AUTORES: ALINE KASSAHARA; FLÁVIA MORI SARTI

O presente trabalho tem como objetivo analisar o descumprimento de normas éticas nas propagandas do setor de alimentos e bebidas brasileiro no período de 1998 a 2015, buscando contribuir ao campo de conhecimento da saúde pública quanto às práticas de divulgação de produtos alimentícios no país.

Conclusão. Verificou-se expressivo número de denúncias de propagandas dos setores da indústria de alimentos associados com graves problemas de saúde pública, como alcoolismo e obesidade. Vários estudos apontam influência das propagandas de alimentos no processo de escolhas do consumidor, gerando impactos na evolução dos padrões alimentares populacionais.

Apresentações Orais

OR-01 - INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE ALECRIM (ROSMARINUS OFFICINALLIS L.) NA RAÇÃO SOBRE A REMODELAÇÃO CARDÍACA EM RATOS SUBMETIDOS AO INFARTO DO MIOCÁRDIO

AUTORES: BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO; PRISCILA PORTUGAL DOS SANTOS; ANDREA DE FREITAS GONÇALVES; KATASHI OKOSHI; PAULA SCHMIDT AZEVEDO GAIOLLA; LEONARDO ANTONIO MAMEDE ZORNOFF; ANA ANGÉLICA FERNANDES; FERNANDA CHIUSO-MINICUCC; MARCOS FERREIRA MINICUCCI; SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU, UNESP - CIDADE/UF: BAURU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2011/08956-0 E 2011/15059-5

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

SESSÃO: MANHÃ - 09:00 - 10:30 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 09:00-09:10

INTRODUÇÃO

A remodelação cardíaca tem papel chave na disfunção ventricular pós-infarto. Estresse oxidativo, inflamação e fibrose podem modular esse processo. Assim, a reparação dos danos pós-infarto tem grande relevância clínica. Neste contexto, há grande interesse por produtos naturais, com propriedades antioxidantes, destacando-se o alecrim.

OBJETIVOS

Analisar a influência do consumo de folhas de alecrim na ração sobre a remodelação cardíaca após infarto do miocárdio (IM) em ratos.

METODOLOGIA

Ratos machos Wistar com 200-250g foram alocados em 6 grupos: 1) grupo Sham alimentado com ração padrão e não submetido ao IM (SA0, n=23); 2) grupo Sham alimentado com ração padrão suplementada com 0,02% de alecrim (R1) e não submetido a IM (SA1, n=23); 3) grupo Sham alimentado com ração padrão suplementada com 0,2% de alecrim (R2) e não submetido a IM (SA2, n=22); 4) grupo submetido ao IM e alimentado com ração padrão (IA0, n=13); 5) grupo submetido ao IM e alimentado com R1 (IA1, n=8); 6) grupo submetido ao IM e alimentado com R2 (IA2, n=9). Após três meses, foi realizado ecocardiograma e eutanásia para coleta de material biológico. Amostras do ventrículo esquerdo foram avaliadas: fibrose, TNF- α , IFN- γ , IL-10 e ICAM-1, morte celular, atividade das enzimas do metabolismo energético e enzimas antioxidantes (SOD, catalase e GSH-Px), concentração de hidroperóxido de lipídeos (HL) e expressão do Nrf-2, hemeoxigenase-1 (HO-1) e glutathiona peroxidase (GSH-Px). Os dados foram apresentados como média \pm erro padrão e comparados por teste ANOVA de duas vias, com nível de significância adotado de 5%.

RESULTADOS

O infarto levou a hipertrofia, fibrose, piora da função sistólica e diastólica cardíaca, menor concentração de citocinas, menor expressão da Bcl-2, alterações do metabolismo energético, maior concentração de HL e atividade da SOD, menor atividade da catalase e GSH-Px, menor expressão do Nrf-2 e HO-1. A suplementação de alecrim com ambas as doses levou a melhora da utilização de energia no coração, menor concentração de HL e menor atividade da SOD após o IM. A suplementação com 0,02% de alecrim levou a melhora da função diastólica e menor do área do miócito. A suplementação com 0,2% de alecrim nos animais infartados levou a maior atividade do Complexo II mitocondrial.

CONCLUSÃO

A suplementação com 0,02% de alecrim atenuou a remodelação cardíaca após o IM por ação na hipertrofia, na função e no metabolismo energético cardíaco. Os achados do presente estudo sugerem também ação diferente entre as doses de alecrim estudadas.

OR-02 - STATUS DO ZINCO E SUA RELAÇÃO COM A METALOPROTEINASE 2 EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

AUTORES: LARISSA CRISTINA FONTENELLE; ALDENORA OLIVEIRA N HOLANDA; CINTHYA VIVIANNE SOUZA ROCHA; MAYARA MONTE FEITOSA; BENEDITO BORGES SILVA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

SESSÃO: MANHÃ - 09:00 - 10:30 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 09:10-09:20

INTRODUÇÃO

O zinco participa de mecanismos antioxidantes e anti-inflamatórios envolvidos na patogênese do câncer. No entanto, alterações nas concentrações desse mineral no organismo podem promover disfunção e proliferação celular, contribuindo para o desenvolvimento e progressão do câncer de mama, por ativar as metaloproteínas da matriz, proteínas envolvidas na fisiopatologia dessa doença.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre o status de zinco e a concentração da metaloproteínase 2 em mulheres com câncer de mama.

METODOLOGIA

Estudo transversal, envolvendo 66 mulheres, com idade entre 20 e 50 anos, sendo distribuídas em dois grupos: grupo caso (mulheres com câncer de mama, n=34) e grupo controle (mulheres saudáveis, n=32). Foram realizadas análises da ingestão de zinco, das concentrações plasmáticas e eritrocitárias desse mineral, além da concentração da metaloproteínase 2 (MMP-2). A análise da ingestão de zinco foi realizada por meio do registro alimentar de três dias, utilizando o programa Nutwin versão 1.5. As concentrações de zinco plasmático e eritrocitário foram determinadas segundo o método de espectrofotometria de absorção atômica de chama (j= 213,9). Para análise da metaloproteínase 2 foi utilizada a Tecnologia Luminex™ xMAP, utilizando os Kits Milliplex. Os dados foram organizados no programa estatístico SPSS for Windows 18.0.

RESULTADOS

Os valores médios da ingestão de zinco estavam superiores às recomendações, sem diferença estatística entre os grupos estudados ($p > 0,05$). As concentrações médias do zinco plasmático foram de $60,45 \pm 7,46 \mu\text{g/dL}$ para as mulheres com câncer de mama e de $64,59 \pm 10,07 \mu\text{g/dL}$ para o controle ($p > 0,05$). A média do zinco eritrocitário foi de $37,51 \pm 8,26 \mu\text{gZn/gHb}$ e de $35,97 \pm 5,57 \mu\text{gZn/gHb}$ para as mulheres com câncer de mama e para o controle, respectivamente ($p > 0,05$). Os valores médios da concentração da MMP-2 foram de $67663,84 \pm 58564,32 \text{ pg/mL}$ para o grupo caso e de $1172,20 \pm 1813,89 \text{ pg/mL}$ para o controle. Verifica-se que houve diferença estatística significativa entre os dois grupos ($p < 0,05$). Houve correlação negativa entre o zinco plasmático e a MMP-2 ($p = 0.041$).

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo sugerem que as concentrações reduzidas de zinco no plasma das mulheres com câncer de mama parecem exercer influência sobre as concentrações plasmáticas da MMP-2 nessas pacientes, pois a redução do mineral no plasma associada ao aumento da sua concentração no interior do tumor induz a expressão dessa metaloproteína.

OR-03 - ERIOCITRINA E HESPERIDINA PROTEGEM CONTRA ALTERAÇÕES CAUSADAS PELO CONSUMO DE DIETA HIPERLIPÍDICA NO SORO E ÓRGÃOS DE CAMUNDONGOS C57BL/6J

AUTORES: PAULA SOUZA FERREIRA; NATHALIA RAFAEL MEIRINHO ESPINA; ANA LÚCIA MARTINIANO NASSER; DANIELLE RAQUEL GONÇALVES; THAIS BORGES CÉSAR

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS - UNESP - CIDADE/UF: ARARAQUARA/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 163624/2014-3

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

SESSÃO: MANHÃ - 09:00 - 10:30 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 09:20-09:30

INTRODUÇÃO

Os flavonoides cítricos possuem propriedades biológicas, como antioxidantes e anti-inflamatórios capazes de atenuar a inflamação e o estresse oxidativo, contribuindo para a redução das alterações metabólicas e fisiológicas resultantes do excesso de tecido adiposo e da inflamação crônica sistêmica observada na obesidade. O consumo de dietas hiperlipídicas com alto teor de gordura saturada, pode ser um desencadeador dessas alterações, levando ao aumento de ácidos graxos livres e de marcadores inflamatórios no sangue e tecidos. Este estado inflamatório crônico pode provocar alterações funcionais e estruturais nas células, alterando o funcionamento de órgãos como o tecido adiposo, fígado, coração, baço, rins e pâncreas, contribuindo para o estado de inflamação crônica sistêmica observado na obesidade.

OBJETIVOS

Neste trabalho foi avaliado o efeito da eriocitrina e hesperidina sobre o acúmulo de tecido adiposo, alterações no soro, fígado, coração e baço de camundongos alimentados com dieta hiperlipídica.

METODOLOGIA

Camundongos C57BL/6J machos foram tratados com dieta hiperlipídica, contendo alto teor de gordura saturada (45% do VCT) e suplementada com hesperidina ou eriocitrina durante quatro semanas. Foi avaliada a proteína C-reativa no soro (mg/L), o TBARS no soro (μM) e no fígado ($\mu\text{M}/\text{mg}$ de proteína) e a massa dos órgãos (massa do órgão (g)/massa corporal total (g)).

RESULTADOS

A dieta hiperlipídica elevou os níveis séricos de proteína C-reativa (11%) e de TBARS no soro (80%) e fígado (43%). Foi ainda verificado aumento da massa do tecido adiposo (78%), coração (6%) e baço (13%). Os animais tratados com eriocitrina e hesperidina mostraram redução de 22 e 33% nos níveis séricos de proteína C-reativa, 57 e 50% no TBARS hepático, e 20 e 27% na massa baço, respectivamente. Além disso, nos camundongos tratados com eriocitrina houve redução nos níveis de TBARS no soro (48%) e na massa do coração (10%).

CONCLUSÃO

Os resultados apresentados sugerem que a eriocitrina e a hesperidina possuem efeitos benéficos na redução do risco de alterações teciduais e sistêmicas causadas pelo consumo da dieta hiperlipídica, possivelmente por sua ação anti-inflamatória e antioxidante.

OR-04 - A INFLUÊNCIA DAS CITOCINAS DO CORDÃO UMBILICAL, LEPTINA, ADIPONECTINA E ZAG, NO DESENVOLVIMENTO DO TECIDO ADIPOSEO NOS PRIMEIROS MESES DE VIDA

AUTORES: VERÔNICA VALE EUCLYDES; NATÁLIA PINHEIRO CASTRO; LOURDES REHDER; CYRO BRITO; LIANIA LUZIA; PATRÍCIA CARVALHO RONDÓ

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2012/07809

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

SESSÃO: MANHÃ - 09:00 - 10:30 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 09:30-09:40

INTRODUÇÃO

Os primeiros meses de vida são críticos para o desenvolvimento do tecido adiposo, podendo repercutir de forma duradoura na fisiologia humana. Este tecido é inicialmente formado na fase fetal e é responsável pela secreção de inúmeras citocinas relacionadas a obesidade, o maior problema de saúde pública da atualidade. Entre as inúmeras citocinas envolvidas na obesidade, destacam-se: a adiponectina, associada à sensibilidade a insulina; a leptina, pela sua interação com o dispêndio energético e a zinco- glicoproteína (ZAG) pela sua ação moduladora da expansão do tecido adiposo.

OBJETIVOS

Avaliar associação entre as concentrações de adiponectina, leptina e ZAG do cordão umbilical e a composição corporal de lactentes do nascimento ao 4ª mês de vida.

METODOLOGIA

As citocinas do cordão umbilical de 104 lactentes saudáveis foram determinadas por ELISA. A composição corporal foi avaliada mensalmente por pletismografia. Realizou-se análise de regressão linear múltipla para determinar a relação entre as citocinas e a composição corporal.

RESULTADOS

A adiponectina não apresentou associação com o percentual de massa gorda do lactente. A leptina mostrou associação positiva com o percentual de massa gorda ao nascimento para o sexo feminino e masculino ($R = 0,29$; $P=0,001$), porém essa associação não se manteve significativa após o primeiro mês de vida. A ZAG apresentou relação inversa com o percentual de massa gorda nos 2ª ($P=0,03$), 3ª ($P=0,003$) e 4ª meses de vida ($P=0,03$), apenas para o sexo feminino.

CONCLUSÃO

Os resultados desta investigação reforçam a possível influência positiva do papel da leptina do cordão umbilical no percentual de gordura ao nascimento, porém sem influência no desenvolvimento do tecido adiposo pós-natal. Pela primeira vez descrita em estudo longitudinal ao nascimento, a ZAG apresentou influência negativa no percentual de gordura do 2ª ao 4ª meses de vida, para o sexo feminino, indicando dimorfismo sexual da programação metabólica.

OR-05 - CONTRIBUIÇÃO DO CAFÉ NA INGESTÃO DIETÉTICA DE POLIFENÓIS EM ADULTOS E IDOSOS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO: UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

AUTORES: ANDREIA ALEXANDRA MIRANDA; DIVA ALIETE VIEIRA; RAÍSSA DO VALE; JOSIANE STELUTI; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA MARCHIONI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

SESSÃO: MANHÃ - 09:00 - 10:30 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 09:40-09:50

INTRODUÇÃO

Torna-se necessária uma estimativa do consumo total e individual de polifenóis em estudos epidemiológicos para uma melhor compreensão da associação entre a ingestão de polifenóis e a saúde. Nos últimos anos, o café tem recebido muita atenção, devido ao seu elevado consumo mundial e por constituir uma importante fonte alimentar desses compostos bioativos.

OBJETIVOS

Avaliar a contribuição do café para a ingestão de polifenóis e estimar a ingestão total de polifenóis e as suas principais fontes alimentares na população do município de São Paulo.

METODOLOGIA

Utilizaram-se dados secundários do estudo transversal de base populacional ISA-Capital 2008, abrangendo 1103 adultos e idosos, com idades entre os 20-90 anos, de ambos os sexos. Dados socioeconômicos e de estilo de vida foram coletados em entrevista domiciliar. O consumo alimentar foi mensurado por meio de um recordatório de 24h. A ingestão de polifenóis foi obtida cruzando os dados provenientes do R24h com o teor de polifenóis extraídos da base de dados “Phenol-Explorer”.

RESULTADOS

A ingestão de polifenóis foi calculada de acordo com as características sociodemográficas e de estilo de vida, tais como sexo, faixa etária, raça, escolaridade, renda familiar per capita, índice de massa corporal, atividade física e tabagismo. A ingestão total foi mais elevada nos idosos do que nos adultos ($p<0,001$), [414,95mg/d (EP=12.71)] e [370,20mg/d (EP=18.26)], respectivamente. Uma maior ingestão de polifenóis também foi encontrada entre os indivíduos com menor nível de educacional ($p=0,006$) e nos fumantes ($p=0,018$).

Observou-se uma ingestão média total de polifenóis de 377,49 mg/d (EP=15.34), sendo que 284,78 mg/d (EP=15,88) provêm dos ácidos fenólicos e 54,64 mg/d (EP=3,46) dos flavonóides.

As principais fontes alimentares dos polifenóis totais foram o café (70,5%) e as frutas, especialmente as frutas cítricas e tropicais (4,6% e 3,4%, respectivamente).

No presente estudo, o café foi o principal alimento contribuinte para a ingestão dos ácidos fenólicos (92,3%), dos alquilmetoxifenóis (93,1%) e também para a ingestão total de polifenóis na população, fornecendo 266,21mg/d (EP=16,51).

CONCLUSÃO

Este estudo fornece a primeira estimativa da ingestão total e individual de polifenóis em São Paulo e também os principais alimentos contribuintes da dieta dos adultos e idosos. Estes resultados poderão ser úteis para avaliar o potencial papel benéfico na saúde de alimentos específicos com elevado teor de polifenóis, como o café.

OR-06 - AGRICULTURA FAMILIAR E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ANÁLISE DAS CHAMADAS PÚBLICAS DE MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SÃO PAULO

AUTORES: ANA LAURA BENEVENUTO DE AMORIM; VERIDIANA VERA DE ROSSO; DANIEL HENRIQUE BANDONI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SANTOS/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

SESSÃO: MANHÃ - 09:00 - 10:30 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 09:50-10:00

INTRODUÇÃO

Em 2009, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação através da Lei nº11.947 passou a exigir que os municípios brasileiros utilizem 30% do recurso transferido pelo Governo Federal com produtos oriundos da Agricultura Familiar. Entretanto, devido ao caráter recente da legislação, ainda não há estudos que caracterizem o perfil dos alimentos adquiridos da agricultura/empreendedor familiar para a alimentação escolar. Neste contexto, análises da compra de alimentos para a alimentação escolar são relevantes, considerando a necessidade de fortalecer a agricultura familiar, de estimular a utilização de alimentos regionais e da sociobiodiversidade que respeite os hábitos alimentares locais, e de contribuir para o aumento do consumo de alimentos in natura por parte dos escolares, como definido nas diretrizes do PNAE.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil dos alimentos presentes nas chamadas públicas para aquisição de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar de municípios do estado de São Paulo

METODOLOGIA

Foram analisadas 122 chamadas públicas de 99 municípios publicadas de janeiro à setembro por meio eletrônico. Os alimentos foram classificados nos grupos: cereais, raízes e tubérculos; leguminosas; carnes; pescado; hortaliças; frutas; processados; ingredientes; leite e derivados. Os municípios foram agrupados em quartis, segundo o número de escolares matriculados na rede básica de ensino. Este agrupamento permitiu avaliar os alimentos divulgados nas chamadas públicas considerando o porte dos municípios. Para verificar a diferença entre o número de alimentos em cada grupo e em cada um dos quartis foi utilizado o teste Kruskal-Wallis ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Os alimentos dos grupos de hortaliças e frutas foram os mais presentes nas chamadas públicas avaliadas, representando 50% e 31%, respectivamente, do total dos alimentos. Verificou-se que conforme aumentou o número de escolares, maior foi o número de alimentos pertencentes aos grupos dos cereais, das leguminosas e do leite e derivados nas chamadas públicas. Em contrapartida, os municípios com menor número de escolares adquiriram mais alimentos dos grupos dos tubérculos e das frutas, encontrando diferença significativa ($p < 0,05$), entre os quartis.

CONCLUSÃO

Os gêneros mais presentes nas chamadas públicas foram alimentos in natura, demonstrando que a aquisição de alimentos da agricultura familiar pode contribuir com a qualidade da refeição oferecida na alimentação escolar.

OR-07 - IMPACTO DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO CONTROLE DOS NÍVEIS PRESSÓRICOS E DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HIPERTENSOS EM ACOMPANHAMENTO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE

AUTORES: ANA KARINA TEIXEIRA FRANÇA; SÍLVIA TEREZA MOREIRA LIMA; LOYANE COUTINHO SANTANA; NAYRA ANIELLY LIMA CABRAL; JOÃO VICTOR SALGADO; ALCIONE MIRANDA SANTOS; NATALINO SALGADO-FILHO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO - CIDADE/UF: SÃO LUÍS/MA

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPEMA - Nº DO PROCESSO: PARECER CONSUBSTANCIADO Nº 312/09

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

SESSÃO: MANHÃ - 09:00 - 10:30 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 10:00-10:10

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos tem se observado uma tendência mundial de aumento concomitante da obesidade e hipertensão arterial (HA). Sabe-se que a HA é mais prevalente em indivíduos obesos do que em não obesos e que um aumento na gordura corporal reflete em um aumento significativo dos níveis da pressão arterial. A literatura também revela que a alimentação pode desempenhar um papel importante na redução da pressão arterial (PA), como tem sido demonstrado por dietas ricas em frutas, legumes e produtos lácteos com baixo teor de gordura e baixo teor de sal (DASH-de sódio).

OBJETIVOS

Este estudo objetivou avaliar o impacto de uma intervenção nutricional adaptada ao padrão alimentar brasileiro no controle dos níveis pressóricos e do estado nutricional de pacientes hipertensos em acompanhamento na atenção primária de saúde.

METODOLOGIA

Ensaio clínico randomizado utilizando uma dieta de baixo índice glicêmico combinada ao aumento do consumo de frutas, vegetais, grãos integrais e laticínios desnatados que são os princípios do Dietary Approach to Stop Hypertension (dieta DASH). Foram alocados randomicamente 206 pacientes hipertensos que foram acompanhados por 6 meses. O grupo controle (GC, n=101) recebeu aconselhamento padrão, focado na redução da ingestão de sal.

RESULTADOS

Dos 206 pacientes randomizados, 156 (37 homens, 119 mulheres) completaram o estudo. A idade média dos participantes foi de 60,1±12,9 anos. Com relação ao estilo de vida, 4,4% dos hipertensos referiram o hábito de fumar e 19,9%, o consumo de bebida alcoólica no período do estudo. Após 6 meses, houve redução na média da pressão arterial sistólica (PAS) em 14,4 mmHg e na diastólica (PAD) de 9,7 mmHg no grupo experimental (GE), em comparação a 6,7 mmHg e 4,6 mmHg, respectivamente, no GC. Ocorreram também reduções estatisticamente significantes nos valores médios do peso corporal (-2,37 kg, p<0,001), índice de massa corporal (-1,01 kg/m²), circunferência da cintura (-2,0 cm, p<0,001) e do tecido adiposo visceral estimado (-9,14 cm², p<0,001) no GE, enquanto que não foram observadas alterações estatisticamente significantes no GC.

CONCLUSÃO

Este estudo mostrou a viabilidade e a eficácia de uma abordagem dietética com base no padrão alimentar brasileiro, na redução dos níveis da pressão arterial e dos índices utilizados para avaliação do estado nutricional, podendo causar um grande impacto na saúde pública.

OR-08 - POLIMORFISMO NO GENE DA PROTEÍNA C REATIVA INTERAGE COM ÁCIDOS GRAXOS PLASMÁTICOS MODULANDO A CONCENTRAÇÃO PLASMÁTICA DA IL-1B E IL-12: DADOS DE UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

AUTORES: MARCELO ROGERO; ÉRICA OKI; MARINA NORDE; JOSÉ SOUZA; ANTÔNIO CARIOCA; DIRCE MARCHIONI; REGINA FISBERG; INAR CASTRO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

SESSÃO: TARDE - 15:45 - 17:15 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 15:45-15:55

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas não transmissíveis estão associadas com a presença de um quadro de inflamação crônica, sistêmica e de baixa intensidade. Ácidos graxos (AG) presentes no plasma podem influenciar na expressão e concentração plasmática de biomarcadores inflamatórios, bem como a presença de polimorfismos de nucleotídeo único (SNP) em genes que codificam proteínas envolvidas na resposta inflamatória. Além disso, as alterações podem ainda ser decorrentes da interação gene-AG, área de grande interesse em estudos de genômica nutricional.

OBJETIVOS

Avaliar a interação entre ácidos graxos plasmáticos e SNP presente no gene da proteína C reativa (PCR) sobre a concentração plasmática de IL-1j e IL-12.

METODOLOGIA

Informações demográficas, hábito de fumar, ingestão de bebidas alcoólicas, atividade física (IPAQ longo), peso, estatura e uso de medicamentos foram coletadas de 301 indivíduos (>19 e <60 anos) participantes de um estudo de base populacional – ISA-Capital. Indivíduos que estavam em uso de medicamentos anti-inflamatórios, bloqueadores da absorção lipídica e antirretrovirais foram excluídos da amostra (n=20). A partir do sangue foram dosadas as concentrações plasmáticas de IL-1j e IL-12 por meio da técnica Multiplex de imunoensaio. O SNP rs1205 foi genotipado pelo método TaqMan Open Array. O perfil de AG do plasma foi determinado por cromatografia gasosa.

RESULTADOS

Não foi observada diferença estatisticamente significativa entre os genótipos GG e GA+AA em relação à idade, sexo, índice de massa corporal, estimativa do equivalente metabólico, hábito de fumar, IL-1j, IL-12 e os AG do plasma. Entretanto, foi verificada uma associação entre genótipos e ingestão de álcool. Interações estatisticamente significantes foram encontradas entre o rs1205 e as concentrações plasmáticas dos AG oleico (p=0,025), linoleico (p=0,041) e AG monoinsaturado (AGM) (p=0,033) sobre a concentração plasmática de IL-12. Em relação à concentração plasmática de IL-1j, interações estatisticamente significantes foram encontradas entre o rs1205 e as concentrações plasmáticas dos AG mirístico (p=0,013), oleico (p=0,015), AGM (p=0,017), ômega-6 (p=0,022) e AG poli-insaturados (p=0,025).

CONCLUSÃO

O SNP rs1205 pode modular a associação entre AG plasmáticos e as concentrações plasmáticas de IL-1j e IL-12.

OR-09 - OFERTA DE SIMBIÓTICO ATENUA ALTERAÇÕES HISTOPATOLÓGICAS E AUMENTA A EXPRESSÃO GÊNICA DE PEROXISOME PROLIFERATOR-ACTIVATED RECEPTOR ALPHA (PPAR-ALPHA) EM RATOS COM DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO-ALCOÓLICA

AUTORES: ANGELICA CARREIRA SANTOS; LAILA SANTOS ANDRADE; LAIS DOS SANTOS AGUIAR; MILENE BARCELOS REIS; CAMILA CHAVES GUANABARA; PRISCILA CAMPOS SALA; DAN LINETZKY WAITZBERG; ODAIR AGUIAR JR; DANIEL ARAKI RIBEIRO; CLAUDIA CRISTINA ALVES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SANTOS/SP

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

SESSÃO: TARDE - 15:45 - 17:15 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 15:55-16:05

INTRODUÇÃO

PPAR-alfa regula a beta-oxidação de ácidos graxos ao prevenir e/ou diminuir a esteatose tendo a carnitina palmitoil transferase 1 (CPT-1) uma enzima limitante da oxidação de ácidos graxos. Estratégias nutricionais podem ser usadas para prevenir, aumentar/diminuir a doença hepática gordurosa não alcoólica. Pré, pró e simbióticos podem modular a microbiota intestinal e influenciar o eixo intestino-fígado e serem terapias adjuvantes em certas doenças hepáticas.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito da oferta de pré, pró e simbiótico na histopatologia e expressão de genes reguladores da beta oxidação no fígado de ratos após indução de esteatose hepática.

METODOLOGIA

Ratos adultos machos (n=40) foram submetidos à hipercolesterolemia (60 dias). No 30ª dia foram divididos em 5 grupos: Controle Negativo [CN] (n=5): Dieta oral padrão + gavagem (Gv) [água]; Controle Positivo [CP] (n=5): Dieta oral hipercolesterolêmica (DH) + Gv [água]; Grupo prebiótico [PRE] (n=10): DH + Gv com FOS; Grupo probiótico [PRO] (n=10): DH + Gv com probióticos [5×10^8 UFC de cada cepa (L.paracasei Lpc-37, L.rhamnosus HN001, L. acidophilus NCFM, B.lactis HN019)]; Grupo simbiótico [SIM] (n=10): DH + Gv [FOS + probióticos]. No 60ª dia os ratos foram sacrificados e coletados sangue para dosagem do colesterol e amostras do tecido hepático para determinar alterações histopatológicas e expressão gênica. As análises da expressão gênica de PPAR-alfa e CPT-1 foram determinadas por meio de PCR em tempo real. Foram feitos testes estatísticos com análise de variância, considerando $p < 0,05$.

RESULTADOS

Colesterol total: CP obteve níveis de colesterol maiores em relação ao CN ($p=0,009$). Os grupos PRE e SIM apresentaram níveis de colesterol menores em relação ao CP ($p < 0,001$). Histopatologia: grupo CP teve maior número de alterações histológicas em relação ao CN ($p < 0,05$). PRE e SIM apresentaram menor alteração em relação ao CP ($p < 0,05$). Expressão Gênica de PPAR-Alfa: Grupo SIM apresentou maior expressão gênica se comparado aos grupos PRE e PRO ($p = 0,009$). Expressão Gênica de CPT-1: Sem alterações estatisticamente significativas ($p > 0,05$).

CONCLUSÃO

A suplementação de simbiótico diminuiu os níveis de colesterol plasmático e alterações histológicas do tecido hepático, além disso, aumentou a expressão gênica de PPAR-alfa, gene envolvido na beta oxidação, no tecido hepático após indução de hipercolesterolemia em ratos.

OR-10 - DETECÇÃO DE ESTRUTURAS PARASITÁRIAS EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS NOS MUNICÍPIOS DE SANTOS E SÃO VICENTE - SP - BRASIL

AUTORES: LUIZ HENRIQUE GAGLIANI; VANESSA DIAS FERREIRA NOGUEIRA

INSTITUIÇÃO: FUNDAÇÃO LUSIADA - CIDADE/UF: SÃO VICENTE/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

SESSÃO: TARDE - 15:45 - 17:15 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 16:05-16:15

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, observou-se a transmissão de várias doenças veiculadas a alimentos devido a falta de higiene e manipulação. O consumo de hortaliças é essencial a saúde devido as fibras, vitaminas e minerais, porém, ao analisar alface e agrião, sabemos que estas consumidas cruas podem atuar como transmissores de enteroparasitoses.

OBJETIVOS

Identificar a prevalência de estruturas parasitárias em hortaliças, alface e agrião comercializadas na cidade de Santos e São Vicente - S.P.

METODOLOGIA

São 400 amostras de agrião e alface, 50 para cada variável. Desfolhadas, submetidas ao swab, imersas em água destilada, centrifugadas em baixa rotação e analisadas ao microscópio pós decantação para identificar os parasitas presentes.

RESULTADOS

Foram analisados 04 variáveis, do total de amostras do gênero alface (*Lactuca sativa*) encontramos: Feira livre 90% positivos e 10% negativos em ambos municípios; hipermercado 74% positivo, 26% negativo em Santos e maiores índices em São Vicente 80% positivo e 20% negativo. Fast food, Santos apresenta 12% positivo, 88% negativo, comparado a São Vicente com 10% positivo e 90% negativo. Embalagens a vácuo, Santos apresenta novamente maiores índices, 14% positivo e 86% negativo; São Vicente 10% positivo e 90% negativo. Em relação ao agrião (*Nasturtium officinale*) de feira livre notamos em Santos a maior prevalência de contaminação 92% positivo e 08% negativo, São Vicente 96% positivo e 04% negativo. Hipermercados são 92% positivo e 08% negativo em Santos e 88% positivo em São Vicente e 12% negativo. Fast food ambos municípios apresentam a prevalência de 18% positivos e 82% negativos. Embalagens a vácuo Santos se destaca 24% positivos e 76% negativos comparados a São Vicente 16% positiva e 84% negativa.

CONCLUSÃO

De maneira geral, agrião foi a hortaliça de maior índice de positividade e Santos apresentou maior contaminação. Os parasitas encontrados em todo estudo são: *Áscaris sp.*, *Entamoeba coli*, *Strongyloides stercoralis*, *Endolimax nana*, *Entamoeba histolytica*, *Toxocara canis*, *Trichostrongylos*, *Trichuris trichiuris* e *Ancylostomidae*. Portanto a análise dos dados mostra que as hortaliças comercializadas nos municípios de Santos e São Vicente possuem formas parasitárias, isso pode ser reflexo de condições e práticas de cultivo inadequadas ou falhas na manipulação e distribuição, principalmente nas comercializadas em fast food. A falta de informação contribui para a má higiene tornando-se um agravante, medidas preventivas precisam ser estabelecidas e realizadas com efetividade.

OR-11 - EFEITOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NAS CONDIÇÕES ALIMENTARES E NUTRICIONAIS DE FAMÍLIAS RESIDENTES EM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA

AUTORES: DAIANE R CARDOZO TRALDI; VERA MARIZA H. MIRANDA COSTA; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA; MARISA VEIGA CAPELA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA - FCFAR/UNESP - CIDADE/UF: ARARAQUARA/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CAPES

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

SESSÃO: TARDE - 15:45 - 17:15 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 16:15-16:25

INTRODUÇÃO

O Programa Bolsa Família (PBF), por meio de suas condicionalidades e recursos financeiros, apresenta como objetivos o alívio imediato da pobreza e o reforço do acesso aos direitos básicos de saúde, educação, assistência social e a promoção da segurança alimentar e nutricional (SAN) da população brasileira. Devido à transição nutricional que o país vivencia, é necessário avaliar e monitorar o programa diante desse fenômeno.

OBJETIVOS

Investigar os efeitos do PBF nas condições alimentares e nutricionais de residentes em um município do interior paulista.

METODOLOGIA

Foram aplicados 150 formulários semiestruturados em famílias com 3 membros (moda), sendo 100 aos titulares do cartão do PBF, Grupo A (GA) – beneficiários há 2 anos ou mais - e 50 aos titulares do Cadastro Único, Grupo B (GB) – não beneficiários - contendo questões da Pesquisa de Orçamento Familiar, Escala Brasileira de Medida de Insegurança Alimentar, dados antropométricos (Índice de Massa Corporal – IMC em adultos), informações sobre hábitos e o consumo alimentar das famílias referente aos últimos 7 dias anteriores à coleta de dados.

RESULTADOS

As mulheres constituem 97% dos beneficiários e 90% dos não beneficiários. Nas 150 famílias foram observados: a) níveis mais altos de insegurança alimentar (IA) – moderada e grave – 30% e 8% no GB; b) 60% no GA de IA leve e 42% no GB; c) segurança alimentar de 15% no GA e 20% no GB. Das famílias do GA 62% utilizam o benefício prioritariamente para alimentação. Em relação ao IMC, constatou-se baixo peso, 2% no GA e 5% no GB, eutrofia 30% no GA e 27% no GB, sobrepeso 38% no GA e 34% no GB e obesidade 31% no GA e 34% no GB. Nos dois grupos 70% das famílias consomem de 2 a 4 litros de óleo por mês e 12% de 5 a 6 litros. A preferência por alimentos fritos é de 50% no GA, consumidos por crianças e jovens. Dos indivíduos obesos dos 2 grupos, 50% não se reconhecem enquanto obesos.

CONCLUSÃO

As condições alimentares e nutricionais de cada grupo não se diferenciam, significativamente, sendo semelhantes às de estratos socioeconômicos da população brasileira. Tem-se, de um lado, redução de indivíduos com baixo peso e, de outro, elevação de sobrepeso e obesidade. O baixo índice de eutróficos, o alto consumo de alimentos gordurosos, o não reconhecimento da obesidade instalada, dentre outros dados, evidenciam maus hábitos alimentares e a necessidade de educação alimentar acompanhando programas de transferência de renda para a consecução de SAN.

OR-12 - VITAMINA D NA INTERAÇÃO ENTRE OSSO E TECIDO ADIPOSO EM ADOLESCENTES: OSTEOCALCINA, RELAÇÃO ADIPONECTINA / LEPTINA E PERFIL LIPÍDICO

AUTORES: KELLY VIRECOULON GIUDICI; MARIANA A DE PÁDUA LOPES; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2011/22768-2

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

SESSÃO: TARDE - 15:45 - 17:15 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 16:25-16:35

INTRODUÇÃO

O tecido ósseo e o tecido adiposo dialogam por meio da via de sinalização hipotalâmica de adipocinas e pela ação da proteína óssea osteocalcina. Esta interação parece ser influenciada pela vitamina D, uma vez que a ativação do complexo receptor de vitamina D-receptor do retinóide X (VDR-RXR) atua na transcrição dos genes da leptina e da osteocalcina.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre concentrações de 25 hidroxivitamina D [25(OH)D], osteocalcina, adipocinas, perfil lipídico e estado nutricional de adolescentes.

METODOLOGIA

Estudo transversal com 198 adolescentes (51% meninos; 43% com sobrepeso/obesidade) de 14 a 18 anos (16,3 anos, DP=1,4). Concentrações séricas de 25(OH)D, osteocalcina carboxilada (cOC) e não-carboxilada (ucOC), leptina, adiponectina, colesterol total (CT), HDL-c, LDL-c, VLDL-c e triglicérides foram aferidas, assim como peso, estatura e circunferências de cintura (CC) e quadril (CQ). Os testes T-Student e correlação de Pearson foram conduzidos, e resultados com $p < 0.05$ foram considerados significantes.

RESULTADOS

Indivíduos com deficiência de vitamina D [25(OH)D $< 20\text{ng/mL}$, 36,4% da amostra] apresentaram menores concentrações de ucOC (0,48ng/mL, DP=0,70 vs. 0,87ng/mL, DP=1,10; $p < 0,0001$), adiponectina (24,3µg/mL, DP=17,8 vs. 28,9µg/mL, DP=17,1; $p = 0,016$) e HDL-c (39,9mg/dL, DP=10,1 vs. 44,5mg/dL, DP=10,8; $p = 0,002$) e maiores peso (81,1kg, DP=31,5 vs. 65,9kg, DP=21,0; $p < 0,0001$), índice de massa corporal (IMC) (28,6kg/m², DP=10,6 vs. 23,3kg/m², DP=6,7; $p < 0,0001$) e CC (89,1cm, DP=20,8 vs. 81,3cm, DP=14,9; $p = 0,006$) quando comparados aos não-deficientes. A relação adiponectina/leptina correlacionou-se positivamente com cOC ($r = 0,154$; $p = 0,037$), ucOC ($r = 0,226$; $p = 0,002$) e estatura ($r = 0,340$; $p < 0,0001$); e negativamente com CC ($r = -0,594$; $p < 0,0001$), CQ ($r = -0,730$; $p < 0,0001$), CT ($r = -0,338$; $p < 0,0001$), LDL-c ($r = -0,348$; $p < 0,0001$), VLDL-c ($r = -0,238$; $p = 0,001$), triglicérides ($r = -0,261$; $p < 0,0001$), peso ($r = -0,489$; $p < 0,0001$) e IMC ($r = -0,628$; $p < 0,0001$).

CONCLUSÃO

Os resultados demonstram a relação da 25(OH)D com a ucOC e com indicadores biológicos relacionados à adiposidade e confirmam a interação entre os tecidos ósseo e adiposo. Ressalta-se a importância de se corrigir o status de vitamina D - por meio do estímulo à exposição solar consciente e da ingestão de alimentos naturalmente fontes desta vitamina ou fortificados - assim como do combate ao excesso de peso, especialmente na adolescência, período caracterizado por grandes alterações fisiológicas e corporais.

OR-13 - EFETIVIDADE DE UMA INTERVENÇÃO NA ROTINA DO PRÉ-NATAL PARA AUMENTAR A PRÁTICA DA CAMINHADA NO LAZER E O CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR GESTANTES

AUTORES: MAÍRA BARRETO MALTA; MARIA ANTONIETA B L CARVALHAES; CAROLINE BARROS GOMES; ALUISIO AJD BARROS; LARISSA G BARALDI; MONICA YURI TAKITO; MARIA HELENA D AQUINO BENICIO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP - CIDADE/UF: SANTOS/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ E FAPESP - Nº DO PROCESSO: 150321/2015-5 E 2011/18579-0

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

SESSÃO: TARDE - 15:45 - 17:15 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 16:35-16:45

INTRODUÇÃO

Sedentarismo e consumo de alimentos não saudáveis na gestação são altamente prevalentes no mundo e têm grande impacto negativo sobre desfechos materno-infantis. Intervenções na atenção pré-natal podem modificar esse panorama.

OBJETIVOS

Avaliar a efetividade de uma intervenção - inserção sistematizada da promoção da alimentação saudável e caminhada no lazer na atenção pré-natal rotineira realizada por médicos e enfermeiros em unidades de saúde da família - sobre cinco práticas alimentares e realização de caminhada no lazer de gestantes.

METODOLOGIA

Estudo de intervenção controlado, não randomizado. A intervenção foi conduzida por médicos e enfermeiros atuando em unidades de saúde da família que participaram previamente de ação educativa visando sua capacitação para promoção da caminhada no lazer e 5 práticas alimentares. Participaram do estudo 353 gestantes adultas e de baixo risco obstétrico, captadas no 1º trimestre e acompanhadas até o 3º trimestre gestacional, divididas em dois grupos: intervenção (n=181), formado por gestantes assistidas pelos profissionais participantes da ação educativa e controle (n=172), gestantes que receberam a atenção pré-natal habitual. Foram realizadas entrevistas domiciliares nos 3 trimestres gestacionais, nesses momentos foram obtidos dados sobre prática de caminhada no lazer (frequência, duração e intensidade) e práticas alimentares (questionário de frequência alimentar adaptado do VIGITEL). O impacto da intervenção sobre os comportamentos das gestantes (caminhada no lazer, atingir 150 minutos semanais de caminhada, consumo de frutas, hortaliças, feijão e refrigerante e/ou biscoito industrializado) foi avaliado mediante análise de regressão logística multinível, em três níveis: 3ª nível - unidades de saúde, 2ª nível - gestantes, 1ª nível - variação no tempo.

RESULTADOS

A análise multinível, incluindo a interação entre grupo e momento, mostrou impacto positivo sobre a prática de caminhada no lazer no segundo (OR=2,59; IC95%: 1,04-6,42) e terceiro trimestre gestacional (OR=3,33; IC95%: 1,69-6,55), sobre atingir 150 minutos semanais de caminhada (OR=3,1; IC95%: 1,24-7,75) e sobre o consumo de refrigerante e/ou biscoito industrializado ≥ 2 vezes/semana (OR=0,49; IC 95%: 0,24-0,98). No entanto, não impactou sobre o consumo de frutas, hortaliças e feijão.

CONCLUSÃO

A promoção da caminhada no lazer e alimentação saudável realizada por médicos e enfermeiros que atuam em unidades de saúde da família é efetiva para produzir mudanças positivas nos comportamentos das gestantes.

OR-14 - ALTA PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE CÁLCIO E VITAMINA D EM DUAS COORTES DE GESTANTES

AUTORES: CAROLINE DE BARROS GOMES; MAÍRA BARRETO MALTA; MARIA HELENA D AQUINO BENÍCIO; MÔNICA YURI TAKITO; JOSÉ EDUARDO CORRENTE; MARIA ANTONIETA BARROS LEI CARVALHAES

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2014/06865-6

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

SESSÃO: TARDE - 15:45 - 17:15 - DATA: 26/08/2015 - SALA: SALA 4 - AUDITÓRIO AMARELO - HORÁRIO: 16:45-16:55

INTRODUÇÃO

Ingestões adequadas de cálcio e vitamina D durante a gestação são relacionadas à redução do risco de pré-eclâmpsia, diabetes gestacional e raquistismo na infância, sendo que muitos países já recomendam a suplementação de tais nutrientes nesta população. Há escassez de estudos sobre o consumo destes micronutrientes em gestantes brasileiras.

OBJETIVOS

Investigar a prevalência de inadequação de consumo de cálcio e vitamina D em 2 coortes de gestantes assistidas pela rede de atenção primária à saúde.

METODOLOGIA

Foram estudadas duas coortes, a primeira (A) com 181 gestantes assistidas por profissionais participantes de ação educativa sobre alimentação na gestação e a segunda (B), com 172 gestantes atendidas por profissionais não participantes. O consumo alimentar foi investigado com a aplicação em cada trimestre de gestação de 2 recordatórios alimentares de 24 horas: 1 presencial e 1 por telefone, com 1 referente à final de semana. Os dados foram processados no software NDSR. A inadequação de consumo foi avaliada pelo método do National Cancer Institute através das rotinas MIXTRAN e DISTRIB elaboradas para o programa SAS v.9.3, adotando os valores de EAR como pontos de corte. As diferenças nas inadequações de consumo entre os trimestres e as coortes foram avaliadas utilizando o teste de proporção, considerando $p < 0,05$.

RESULTADOS

Nos 3 trimestres e em ambas as coortes, as médias de consumo de cálcio e vitamina D estiveram sempre abaixo da EAR (800 mg e 10µg, respectivamente). Na coorte A, a prevalência de inadequação do consumo de vitamina D não apresentou diferenças entre os trimestres: 99,7%, 99,0% e 98,5%; na coorte B houve redução significativa ($p=0,008$) do primeiro (99,7%) para o terceiro trimestre (97,1%). Nas duas coortes, a prevalência de inadequação do consumo de cálcio diferiu do primeiro (89,2% e 81,4%, coortes A e B, respectivamente) para o segundo (79,7% e 69,1% - $p < 0,001$ e $p < 0,001$) e terceiro trimestres (82,7% e 72,6% - $p=0,02$ e $p=0,01$). As coortes não diferiram para o consumo de vitamina D mas diferiram para o de cálcio nos três trimestres ($p=0,003$, $p=0,002$, $p=0,006$).

CONCLUSÃO

Foram altas as proporções de inadequação de consumo de cálcio e vitamina D em todos os trimestres gestacionais em ambas as coortes, sem resultados mais favoráveis para as gestantes da coorte A. São necessárias ações específicas de promoção do consumo de alimentos/grupos fontes destes nutrientes nesta população, assim como cabem estudos acerca da pertinência da suplementação desses nutrientes em gestantes brasileiras.

Pôsteres

PO-25-001 - SENSIBILIDADE, PREFERÊNCIA E CONSUMO DE ALIMENTOS DOCES POR MULHERES EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO PARA O CÂNCER DE MAMA

AUTORES: CARINA CARLUCCI PALAZZO; ROSA WANDA DIEZ GARCIA; FERNANDA OLIVEIRA PENAFORTE; CAMILA CREMONEZI JAPUR

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 1 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Alterações no paladar são comuns em pacientes submetidos ao tratamento quimioterápico para câncer, o que muitas vezes está associado à diminuição do consumo alimentar e perda de peso. Apesar de mais da metade das pacientes com câncer de mama apresentarem alterações no paladar, é comum o ganho de peso. Dentre os cinco gostos básicos, o doce parece ter maior relação com o balanço energético.

OBJETIVOS

Avaliar a alteração da sensibilidade e da preferência pelo sabor doce com a frequência do consumo de alimentos doces durante o tratamento quimioterápico para câncer de mama.

METODOLOGIA

Em uma análise preliminar, 17 mulheres com câncer de mama foram avaliadas em 2 tempos: 1 semana antes do início (T0) e 15 dias após o quarto ciclo quimioterápico com antraciclina (T1), com intervalo de 3 meses. Foram aplicados: teste de sensibilidade “up and down” para análise do limiar de detecção da sacarose (0,5, 1, 2, 4, 8, 16 e 32g/L) e de preferência por diferentes concentrações de sacarose em suco de caju (3, 6, 12, 24 e 36g/L). Também foi avaliado o número de doces consumidos (bolos, balas, sorvetes, refrigerantes, sucos artificiais, chocolate e doces caseiros) 1 semana antes de T0 e de T1. Além da análise descritiva, foi realizado teste de Wilcoxon para comparação do número de doces consumidos em cada tempo. O nível de significância utilizado foi de 5%.

RESULTADOS

A sensibilidade ao sabor doce foi mantida inalterada para 64,7% das pacientes. O número de doces consumidos diminuiu para todas as pacientes com aumento da sensibilidade ao gosto doce (11,8%). A concentração de sacarose preferida diminuiu para 62,5% das pacientes, no entanto apenas 50% delas diminuíram o consumo de doces. Em uma análise descritiva, 47% aumentaram, 47% diminuíram e o restante mantiveram a frequência de ingestão de doces na semana anterior às avaliações. Na análise estatística comparativa, não houve diferença significativa no número de doces consumidos entre os tempos ($p=0,70$).

CONCLUSÃO

Os resultados indicam uma possível manutenção da sensibilidade ao sabor doce, mas com diminuição de sua preferência na maioria das pacientes durante o tratamento. No entanto, não houve diminuição significativa na frequência do consumo de doces nos tempos avaliados.

PO-25-002 - PERFIL DA MORTALIDADE POR NEOPLASIAS EM PALMAS-TO NO ANO DE 2013

AUTORES: SILVELY TIEME KOJO SOUSA; CRISTIANO SOARES DA SILVA; RAFAEL RAMALHO VALE CAVALCANE; CAMILA LIMA ALVES; KELLY CRISTINA GOMES ALVES; ANDREZA DOMINGOS DA SILVA

INSTITUIÇÃO: SEMUS, CEULP/ULBRA, UFT - CIDADE/UF: PARAÍSO DO TOCANTINS/TO

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 2 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As neoplasias compõem as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), responsáveis por boa parte da mortalidade da população mundial. Estão associadas a fatores de risco como tabagismo, etilismo, obesidade e sedentarismo. É essencial para o controle dessas doenças o bom manejo desses fatores na Atenção Primária à Saúde (APS), de forma a reduzir a morbimortalidade e melhorar a qualidade de vida.

OBJETIVOS

Discutir o perfil de mortalidade por neoplasias em Palmas- TO, no ano de 2013, por meio da análise do preenchimento de prontuários nas Unidades Básicas de Saúde (UBS) deste município.

METODOLOGIA

Inicialmente foram separadas, na Secretaria de Vigilância em Saúde de Palmas-TO, todas as 80 Declarações de Óbito por neoplasias no ano de 2013 (coeficiente de mortalidade = 31/cem mil habitantes). Após análise inicial e revisão bibliográfica, os pesquisadores visitaram 25 UBSs do município em busca das informações contidas nos prontuários desses pacientes. Somente 24 prontuários foram encontrados nas buscas ativas nas UBS. Empreendeu-se, em seguida, análise qualitativa dos dados obtidos. A pesquisa contou com a participação de professores, tutores e acadêmicos do PET/Saúde-Vigilância do Centro Universitário Luterano de Palmas (CEULP/ULBRA) e Universidade Federal do Tocantins (UFT).

RESULTADOS

Dos 24 pacientes investigados, 23 tinham entre 51 e 69 anos; 9 eram mulheres e 15 eram homens. Somente 12 prontuários apresentavam informação raça/cor, sendo 3 brancos e 9 pardos; 20 expunham informações de anamneses realizadas em consultas prévias; 11 possuíam registro de ocupação dos pacientes. Nenhum prontuário incluía informações de escolaridade dos pacientes, hábitos tabagistas e sedentários. Somente 1 apresentava informação sobre etilismo e hábitos alimentares. 2 apresentavam registro do Índice de Massa Corpórea (IMC); 19 possuíam registro de pressão arterial; 17 incluíam registro do uso de medicações. 11 possuíam registro de consulta, na unidade ou serviço de atenção, no ano do óbito.

CONCLUSÃO

A pouca quantidade de prontuários encontrados (cerca de 25%) e o mau preenchimento dos mesmos impõe-se como barreira para que conclusões sólidas sejam feitas acerca da epidemiologia do câncer em Palmas-TO. A pesquisa conclui que estratégias de aperfeiçoamento do registro e armazenamento das informações nas UBS precisam ser feitas, de forma a melhorar a produção de conhecimento em APS.

PO-25-003 - ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 ATENUA A CARCINOGENESE DO CÓLON

AUTORES: GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; THAYANA OLIVEIRA MICHELETTI; JULIANA ALVES CAMARGO; CARLOS KIOSHI KATASHIMA; VAGNER RAMOM SILVA; SANDRA REGINA BRAMBILLA; JOSÉ BARRETO CARVALHEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP) - CIDADE/UF: LINS/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2014/22347-5

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 3 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos recentes mostram que o câncer de cólon e a obesidade podem estar associados devido a inflamação subclínica de baixo grau e da lipotoxicidade induzida pelos ácidos graxos saturados. Estudo prévio do nosso laboratório demonstrou que a obesidade induzida por dieta hiperlipídica aumenta a secreção de TNF induzindo a carcinogênese de colón (Flores et al., 2012). Entretanto, pouco se sabe sobre efeitos dos ácidos graxos ômega 3 sobre a carcinogênese do cólon.

OBJETIVOS

Avaliar o papel dos ácidos graxos Omega 3 na modulação do câncer de cólon em modelos de obesidade.

METODOLOGIA

Análises da medida de massa corporal, peso dos tecidos adiposos, quantificações dos níveis séricos de citocinas inflamatórias (TNF, IL6 e IL10) por ELISA, análises da expressão proteica e imunoprecipitação por Western Blotting, imunofluorescência com colocalização da beta-arrestina com o GPR120, respirometria para quantificação do gasto energético e tratamento farmacológico com antagonista farmacológico do GPR120 foram associados e realizados para avaliar os efeitos dos ácidos graxos Omega 3 sobre a carcinogênese do cólon.

RESULTADOS

Camundongos C57BL6/J foram alimentados com dieta hiperlipídica e o outro grupo foi tratado com ácidos graxos ômega 3. No final do protocolo de indução do câncer de cólon, foi observado atenuação da inflamação sistêmica (TNF e IL6 séricos, mas não de IL10), bem como atenuação da massa corporal adiposa, número e tamanho dos tumores. Além disso, esses efeitos benéficos do ômega 3 ocorreram independente da obesidade, uma vez que o “pair-weight” foi realizado no grupo alimentado somente com a dieta hiperlipídica rica em ácido graxo saturado. Esses resultados também revelaram maior associação do receptor dos ácidos graxos ômega 3 (GPR120) com a beta-arrestina explicando os efeitos anti-inflamatórios do ômega 3. Outro experimento permite sugerir que a atenuação da carcinogênese do cólon é mediada pelo receptor GPR120, uma vez que o bloqueio farmacológico deste receptor restaurou os efeitos maléficos dos ácidos graxos saturados sobre o tamanho e crescimento tumoral.

CONCLUSÃO

Os ácidos graxos saturados participam de forma efetiva na promoção do câncer de cólon, independentemente da obesidade. Entretanto, os ácidos graxos ômega 3 atuam de maneira benéfica sobre a redução da inflamação e do número e tamanho dos tumores, sugerindo que estes efeitos ocorrem por uma maior atividade do receptor GPR120 no grupo com dieta hiperlipídica suplementado com ácidos graxos ômega 3.

PO-25-004 - ESTADO NUTRICIONAL E PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

AUTORES: LETÍCIA GOMES LIRA; ÁDILA DA SILVA CASTRO; CAMILLA OLIVEIRA D DE ARAÚJO; LARISSA DA SILVA ALBUQUERQUE; RUTE MATTOS DOURADO ESTEVES JUSTA; SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE; NÁGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMASCENO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA- UNIFOR - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 4 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O câncer de mama é o mais comum entre as mulheres, sendo o estado nutricional e a alimentação importantes fatores de risco ou proteção na sua etiologia. A obesidade, associada ao elevado percentual de gordura, se caracteriza pela presença de inflamação crônica, a qual potencializa o estresse oxidativo, diretamente relacionado à gênese do câncer. Em contrapartida, a presença de -tocoferol da alimentação, como importante antioxidante, previne e/ou repara danos celulares impedindo a peroxidação lipídica.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional, os níveis de -tocoferol e a peroxidação lipídica em pacientes com câncer de mama.

METODOLOGIA

Estudo observacional, transversal e analítico, com grupo caso e grupo controle, realizado com 115 mulheres com câncer de mama (Caso) e 100 mulheres saudáveis (Controle). Obteve-se dados socioeconômicos, clínicos, antropométricos (peso, altura, índice de massa corporal - IMC, circunferência da cintura - CC) e de composição corporal (percentual de massa gorda - %MG). Foram coletados 2ml de sangue após jejum de 12 horas. Mediu-se os níveis de -tocoferol, sendo expressos em mg/dL. A peroxidação lipídica foi determinada pelos níveis plasmáticos de Substâncias Reativas ao Ácido Tiobarbitúrico -TABRS (mmol/g). Para análise estatística utilizou-se o software SPSS, versão 20.0, com significância de $p < 0.05$.

RESULTADOS

Pacientes com câncer e seus controles apresentaram valor de IMC semelhantes (27,4Kg/m²), indicando sobrepeso. Em ambos os grupos verificou-se elevada prevalência de obesidade [40% (n=46) e 26% (n= 30); Caso e Controle] . A CC média estava acima do recomendado nos grupos Caso e Controle (96,4cm e 91,2cm; respectivamente), bem como o % MG (35,4% e 34,5%; respectivamente). A CC no grupo Caso apresentou-se maior que no Controle ($p < 0,001$). A concentração plasmática de TBARS estava significativamente maior no grupo Caso (5,99mmol/g; $p=0,004$). Entre as pacientes com câncer em EC mais avançados (III e IV) as concentrações de TBARS (6,4 mmol/g) estavam tendenciosamente maiores que naquelas em EC iniciais (0, I e II) (5,7 mmol/g) ($p=0,06$). O -tocoferol convergia para menores concentrações nos EC III e IV (10,1mg/dL) quando comparadas ao EC 0 e I (11,3mg/dL) ($p=0,07$).

CONCLUSÃO

Pacientes com câncer de mama apresentaram CC mais elevada e pior estado oxidativo que as mulheres não doentes. Pior peroxidação lipídica acompanhou as pacientes com EC mais avançados.

PO-25-005 - STATUS VITAMÍNICO DURANTE O TRATAMENTO ONCOLÓGICO DA NEOPLASIA DE ESÔFAGO E ESTÔMAGO

AUTORES: LÍVIA GIOLO TAVERNA; ROBERTA ALIPRANDIN KNACK; HARLEY FRANCISCO DE OLIVEIRA; FERNANDA MARIS PERIA; SELMA FREIRE CUNHA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO / FMRP-USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 5 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Embora as vitaminas tenham papel essencial em numerosos processos metabólicos, os níveis sanguíneos das vitaminas não são bem estabelecidos durante o tratamento oncológico.

OBJETIVOS

Avaliar o status vitamínico de pacientes com neoplasia de esôfago e estômago durante o tratamento oncológico.

METODOLOGIA

O estudo prospectivo e longitudinal foi conduzido em unidade de tratamento oncológico com 20 pacientes com neoplasia de esôfago e estômago (Grupo Câncer), 63 anos (95%IC 58-68), 15 do gênero masculino, IMC de 21,8 kg/m² (95%CI 19,4-24,2) e perda de 18% do peso corporal (IC95%13-23). O estudo incluiu 22 voluntários saudáveis (Grupo Controle), 61,3 anos (IC95% 56,5-66,1), 15 do gênero masculino, IMC de 26,2 kg/m² (IC 95% 25,3-27,3). Foram dosados os níveis séricos de ácido fólico, vitamina B12, vitamina C, vitamina A e vitamina E no Grupo Controle e ao início do tratamento oncológico no Grupo Câncer. As dosagens das vitaminas A, C e E foram analisadas durante e após o término do tratamento oncológico no Grupo Câncer. A comparação entre os grupos foi feita pelo teste de Mann Whitney; a comparação dos valores obtidos entre os diferentes tempos de estudo foi feita pelo teste Wilcoxon pareado, utilizando o software Statistica 8.0.

RESULTADOS

No início do estudo, os níveis séricos do ácido fólico [8,0 (IC95% 5,5-10,6) vs 13,6 (IC95% 9,6-17,6) ng/mL, p=0,01], vitamina C [0,16 (IC95% 0,09-0,24) vs 0,78 (IC95% 0,51-1,04) µmol/L, p< 0,01] e vitamina A [1,46 (IC95% 1,14-1,77) vs 2,10 (IC95% 1,71-2,49) µmol/L, p=0,01] foram menores no Grupo Câncer em relação ao Grupo Controle. Não houve diferença nos níveis de vitamina B12 [481 (IC95% 334 - 628) vs 475 (IC 95% 343-607) pg/mL, p=0,65] e de vitamina E [27,2 (IC95% 23,7-30,7) vs 27,3 (IC95% 24,1-30,5) µmol/L, p=0,96] entre os grupos. Em relação aos valores iniciais, não houve diferença estatística nos níveis séricos de vitamina A [1,92 (IC95% 1,54-2,31); 1,97 (IC95% 1,35-2,59) µmol/L], vitamina C [0,14 (IC95% 0,07-0,21); 0,21 (IC95% 0,12-0,31) µmol/L] e vitamina E [30,2 (IC95% 24,6-35,8); 28,3 (IC95% 22,8-33,8) µmol/L] durante e após o término do tratamento oncológico, respectivamente.

CONCLUSÃO

No início do tratamento oncológico, os pacientes com neoplasia de esôfago e estômago apresentam menores níveis séricos de ácido fólico, vitamina A e vitamina C. Durante o tratamento oncológico, baixos níveis de vitamina A e C são mantidos, indicando a necessidade de uma abordagem terapêutica precoce.

PO-25-006 - IMPACT OF DOXORUBICIN TREATMENT ON METABOLIC AND ENDOCRINE FUNCTION OF WHITE ADIPOSE TISSUE

AUTORES: LUANA AMORIM BIONDO; EDSON ALVES LIMA; CAMILA OLIVEIRA SOUZA; MAYSIA MARIANA CRUZ; ROBERTA D.C. CUNHA; MARIA ISABEL C. ALONSO-VALE; LILA MISSAE OYAMA; CLAUDIA M. OLLER NASCIMENTO; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; FABIO SANTOS LIRA; JOSÉ CESAR ROSA NETO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - ICB - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP

Nº DO PROCESSO: 2013/09367-4

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 6 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Loss of white adipose tissue (WAT) modifies secretion of adipokynes that can leads to severe metabolic effects and symptoms resulting to reduced quality of life. Doxorubicin (DOX) is a chemotherapy drug that also promotes deleterious effects in health tissues, including skeletal and cardiac muscle.

OBJETIVOS

To investigate the effect of DOX treatment in WAT homeostasis, such as lipolysis, lipogenesis, glucose uptake and adipogenesis, a study in vivo and in vitro.

METODOLOGIA

Animals: Wistar rats, saline control (n=13), doxorubicin group (n=13) with 15mg/kg, i.p., doxorubicin chloridrate, euthanized after 72 hours. Primary adipocytes from retroperitoneal fat pads (RPAT) were extracted and following procedures were performed: adipocyte isolation, lipogenesis, serum and RPAT adiponectin, western blotting, 2-Deoxy-D-glucose (2-DG) uptake.

Cell culture: 3T3L1 cells were maintained in DMEM at 37 C, 5% CO2 until the 11th day. Then 24 hours with DMEM 0.5% FBS and the experimental procedures were performed: MTT assay, oil Red O staining, lipolysis, quantitative Real-Time PCR, western blotting, 2-DG uptake.

Statistical analysis: P < 0.05. Student`s t-test, ANOVA one and two-way.

RESULTADOS

In 3T3L1, DOX is highly lethal after 72h and 96h of incubation, being non-toxic only in doses lower than 1uM, likewise, DOX promoted a significant reduction on adipocyte size in vivo.

After insulin stimulation, glucose uptake in RPAT were impaired , as well in 3T3L1 cell even in low doses (1µM) and short period of time (30 minutes and 24 h). AMPK and GLUT-4 content protein were reduced in RPAT DOX treated, but not in 3T3L1 cells.

DOX decreased adiponectin levels in serum, RPAT and medium of culture. DOX rats showed deeper decrease of fatty acids reesterification ex-vivo. Oil red staining showed highly disruption of 3T3L1 differentiation during 12 days DOX (1µM) incubation.

In 3T3L1, gene expression of FAS and ACC were inhibited after 96h and 12 days of DOX incubation , PPARj and C/EBP was deeply inhibited (24h, 96h, 12 days), and SREBP1 only inhibited in 24h.

Furthermore, DOX decreased the lipolysis both with and without the isoproterenol (ISO) stimulation and elevated non-sterified fatty acids only in DOX+ISO, DOX even reduced the protein content of ATGL, HSL-p565 and HSL-p660 in RPAT.

CONCLUSÃO

DOX treatment induced to deep impact in adipose tissue homeostasis and some endocrine and metabolic functions in adipose tissue was affected.

Acknowledgment: FAPESP, CAPES and CNPQ

PO-25-007 - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E DO CONSUMO DE ALIMENTOS SALGADOS E DEFUMADOS E DE BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS, PREGRESSO DE PORTADORES DE NEOPLASIA GÁSTRICA

AUTORES: JURACIARA A. DE O. ABREU

INSTITUIÇÃO: UNISULMA /IESMA - CIDADE/UF: IMPERATRIZ/MA

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 7 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A dieta composta de alimentos defumados e industrializados e uso bebida alcoólica, parecem ser fatores importantes para desenvolvimento do câncer de estômago.

OBJETIVOS

Descrever os hábitos alimentares dos pacientes portadores de câncer gástrico, relacionando a frequência no consumo dos alimentos considerados de risco e o consumo de bebidas antes do aparecimento da patologia, e obter por meio da Avaliação Subjetiva Global – PPP o diagnóstico nutricional dos pacientes atendidos.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa de campo onde foram entrevistados 15 pacientes, de ambos os sexos, com idade de 25 a 72 anos, onde todos afirmaram apresentar doenças do estomago com resultado positivo para H. pylori evoluindo para a úlcera. Como instrumento da pesquisa foi utilizado o método simples de avaliação subjetiva global produzida pelo paciente afim de conhecer a história clinica do paciente. Para conhecer os hábitos alimentares do paciente antes da patologia foi aplicado com o mesmo, um questionário de frequência alimentar enfatizando os alimentos de risco e o consumo de bebidas alcoólicas.

RESULTADOS

46% da amostra comiam carnes defumadas, 60% comiam salsicha, 53,3% comiam sardinha e 46,6% da amostra comiam azeitona no mínimo 1 vez por semana. Em relação aos temperos prontos mais de 50% dos pacientes relatam consumir ao menos um dos três tipos, no mínimo duas vezes pos semana. As preparações fritas são usadas no mínimo duas vezes por semana. Dois terços dos pacientes disseram que consumia todos os dias refrigerantes; a cerveja 53,3% dos pacientes disseram que consumiam todos os dias e 33,3% dos pacientes disseram que consumiam duas vezes na semana. As bebidas alcoolicas destiladas foram consumidas por um terço dos entrevistados por duas vezes na semana e 3 pacientes relatam que ingeria três vezes na semana Avaliando os pacientes por meio da ASG-PPP, 80 % encontram-se moderadamente e gravemente desnutrido.

CONCLUSÃO

Os hábitos alimentares pgressos dos pacientes mostram a predominancia no consumo de alimentos considerados de risco para o desenvolvimento do câncer gástrico bem como o uso de álcool. No presente estudo, 80% dos pacientes entrevistados encontram-se em desnutrição moderada á grave, diagnostico importante para realizar uma intervenção nutricional adequada, proporcionando uma melhor resposta ao tratamento, diminuição dos efeitos colaterais, maior tempo de sobrevida e melhor qualidade de vida.

PO-25-008 - ANÁLISE DO CONSUMO DE CÁLCIO E O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR EM BELO HORIZONTE, MG

AUTORES: ADRIANA MÁRCIA SILVEIRA; GABRIELA FERREIRA BOHRER; CARLA CAROLINA CUNHA PEREIRA; TAMIRIS OLIVEIRA SOUSA; THAÍS ELIAS FRANÇA; JULIANA COSTA LIBOREDO; VANESSA PATROCÍNIO OLIVEIRA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MINAS (FAMINAS-BH) - CIDADE/UF: BELO HORIZONTE/MG

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 8 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Trabalhos recentes tem mostrado a relação do cálcio na prevenção e tratamento da obesidade, como ação adicional, além da sua importância na manutenção da integridade óssea. Já foi demonstrada a relação entre o cálcio dietético ou laticínios com os índices de adiposidade.

OBJETIVOS

Analisar a ingestão de cálcio de pacientes que buscam atendimento na clínica escola e comparar com o índice de massa corporal.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo transversal realizado no ambulatório de nutrição de uma instituição de ensino superior em Belo Horizonte. Foram considerados todos os pacientes adultos atendidos durante o período de 1 ano (abril 2014 a abril 2015). Foi considerado o recordatório 24 horas informado no primeiro atendimento nutricional realizado e para quantificação do consumo de cálcio foi utilizado a tabela de composição dos alimentos (TACO, 2011) e após verificar o consumo de cálcio foi feita comparação com as recomendações de consumo da RDA (1989) para a faixa etária. Quanto à antropometria foi aferido peso e estatura para cálculo do índice de massa corporal (IMC), sendo classificado segundo parâmetros propostos pela Organização Mundial de Saúde (1998). A análise estatística foi realizada por meio de Correlação de Pearson.

RESULTADOS

A amostra constituiu-se de 37 pacientes, de ambos os sexos, havendo predomínio do sexo feminino (83,8%). A média de idade foi de $33,8 \pm 9,6$ anos. Com relação ao estado nutricional, observou-se que 51,3% estavam com excesso de peso (29,7% obesos e 21,6% com sobrepeso), semelhante ao encontrado em pesquisas populacionais nacionais. O consumo médio de cálcio foi de 387,8mg, correspondendo a 32,87% de adequação com a RDA. Não houve correlação significativa entre a ingestão de cálcio e o excesso de peso.

CONCLUSÃO

O presente estudo não verificou a hipótese da relação inversa entre a ingestão de cálcio e o excesso de peso. Porém a amostra observada não apresentava ingestão adequada de maneira geral, fato que pode ter influenciado nos dados do estudo. É importante o trabalho de educação nutricional com os pacientes para estimular maior consumo de fontes alimentares de cálcio, devido sua importância no metabolismo ósseo. Fica evidenciado a necessidade de mais estudos que comprovem a relação entre o cálcio dietético e o excesso de peso.

PO-25-009 - EFICÁCIA DE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS NA PREDIÇÃO DA RESISTÊNCIA À INSULINA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO CONSERVADOR

AUTORES: ALISSON DIEGO MACHADO; FERNANDA SILVA DOS ANJOS; MARIA ALICE DOMINGOS; LIGIA MARIA FEDELI; ALESSANDRA CARVALHO GOULART; PAULO ANDRADE LOTUFO; ISABELA JUDITH BENSEÑOR; SILVIA MARIA TITAN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: BARUERI/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 11/17341-0

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 9 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A resistência à insulina é prevalente em pacientes com doença renal crônica (DRC) e está associada à diversas alterações metabólicas. Os indicadores antropométricos constituem-se em métodos alternativos para a avaliação da resistência à insulina, embora não tenha sido definido qual indicador possui melhor eficácia na predição da resistência à insulina em pacientes com DRC.

OBJETIVOS

Avaliar a eficácia de indicadores antropométricos na predição da resistência à insulina em pacientes com DRC em tratamento conservador.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal com os dados da linha de base de uma coorte em andamento composta por 454 pacientes com DRC em tratamento conservador, compreendida por pacientes oriundos de um hospital público localizado no município de São Paulo-SP. Os indicadores antropométricos utilizados foram o índice de massa corporal (IMC), a circunferência da cintura (CC), a relação cintura-estatura (RCE), a relação cintura-quadril (RCQ) e o índice de conicidade (índice C). O método utilizado para a avaliação da resistência à insulina foi o índice HOMA-IR (Homeostasis Model Assessment - Insulin Resistance), sendo que o ponto de corte adotado foi de 2,71. Foram construídas curvas ROC (Receiver Operating Characteristic) e calculadas as áreas sob as curvas (AUC). Foram calculados também os valores de sensibilidade (S) e especificidade (E), bem como os pontos de corte para tais valores. As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS versão 17.0.

RESULTADOS

A mediana de idade da amostra em estudo correspondeu a 68,0 anos, sendo 63,2% do gênero masculino e 36,8% do gênero feminino. A prevalência de resistência à insulina correspondeu a 72,9%. A CC apresentou a maior AUC (AUC=0,791, IC95% 0,746-0,836, $p<0,001$, ponto de corte=77,0 cm, S=98,1%, E=89,3%), seguida da RCE (AUC=0,772, IC95% 0,723-0,820, $p<0,001$, ponto de corte=0,5, S=96,9%, E=84,4%), do IMC (AUC=0,764, IC95% 0,714-0,814, $p<0,05$, ponto de corte=22,0 kg/m², S=98,5%, E=87,6%) e da RCQ (AUC=0,709, IC95% 0,656-0,762, $p<0,001$, ponto de corte=0,9, S=94,4%, E=81,7%). O índice C não se mostrou eficaz na predição da resistência à insulina (AUC<0,500).

CONCLUSÃO

A CC, a RCE, o IMC e a RCQ mostraram-se capazes de prever a resistência à insulina em pacientes com DRC em tratamento conservador, sendo que a CC apresentou a maior eficácia entre os indicadores antropométricos utilizados.

PO-25-010 - INFLUÊNCIA DO DESEJO DE ENGRAVIDAR NA QUALIDADE DA DIETA E NA PERDA DE PESO EM MULHERES COM SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO EM TRATAMENTO NUTRICIONAL

AUTORES: ANA CAROLINA AGUIAR-MOREIRA; CAMILA SOUSA MEIRELLES; LUCAS VIERA FRANCISCO; FLÁVIA GONÇALVES MICALI; CAMILA JAPUR; ROSA DIEZ-GARCIA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 10 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A síndrome do ovário policístico (SOP) é frequentemente relacionada à obesidade e ao hiperandrogenismo gerando prejuízo na fertilidade das portadoras. A perda de peso das pacientes com SOP pode melhorar a função ovulatória levando ao aumento de 25% na chance de gravidez. A melhora da qualidade da dieta visando a perda de peso é recomendação para as mulheres que desejam engravidar.

OBJETIVOS

Verificar a influência do desejo de engravidar na alteração da qualidade da dieta e da perda de peso durante o tratamento nutricional

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo longitudinal desenvolvido com 34 pacientes com obesidade e SOP em tratamento ambulatorial para perda de peso. As pacientes foram divididas em 2 grupos, as que desejavam engravidar (MDE) naquela ocasião e aquelas que não tinham interesse em engravidar (MNE). Ambos os grupos foram atendidos mensalmente no ambulatório de nutrição especializado em pacientes portadores de doenças endócrino- ginecológicas em um período médio de seis meses. Para avaliar a qualidade da dieta foi elaborado um escore a partir do questionário de frequência alimentar considerando as recomendações sobre consumo de alimentos fontes de proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas, fibras e cálcio. A mudança alimentar foi determinada pela diferença dos escores obtidos entre os questionários aplicados na quinta e na primeira consulta. Paralelamente, foi verificada a alteração do peso entre essas consultas. Para comparação de características intra- grupo foi utilizado o teste t pareado e para comparar as características entre os grupos foi utilizado teste não paramétrico de Wilcoxon, ambos com nível de confiabilidade de 95%. A média de idade, renda e IMC entre os grupos foram semelhantes: 30 anos, 610 reais e 38 kg/m² do grupo MDE e 31 anos e 551 reais e 37 kg/m² para o grupo MNE. Ambos os grupos obtiveram melhora na qualidade da dieta, sendo que as MDE aumentaram em média 25% (p<0,002) e as MNE aumentaram 30% da pontuação do escore inicial (p<0,0009). Não houve diferença significativa entre os grupos na alteração da qualidade da dieta (p<0,84) e na perda de peso (p<0,20). Não houve diferença significativa entre os grupos na alteração da qualidade da dieta (p<0,84) e na perda de peso (p<0,20).

CONCLUSÃO

O desejo de engravidar não influenciou a perda de peso nem a melhora da qualidade da dieta no tratamento nutricional.

PO-25-011 - COMPARAÇÃO ENTRE O RISCO NUTRICIONAL PELA NRS-2002 E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE PACIENTES HOSPITALIZADOS

AUTORES: ANDRÉA PEREIRA VICENTINI; VANESKA CÂMERA MARQUES; MICHELLY ANDRESSA MARIN; CAIO GUSTAVO SIMONELLI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DA GRANDE DOURADOS - UFGD - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 11 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A desnutrição é um fator prognóstico desfavorável associado à morbimortalidade e ao maior uso de recursos, com prevalência entre 20 a 50% em pacientes hospitalizados. A triagem nutricional foi proposta na literatura a fim de permitir a determinação do diagnóstico nutricional de forma rápida e econômica.

OBJETIVOS

Comparar o índice de massa corporal (IMC) com o risco nutricional (RN) pela triagem NRS- 2002 de pacientes internados em um hospital universitário.

METODOLOGIA

Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa participaram da pesquisa pacientes com até 72 horas de internação, avaliados pela triagem nutricional NRS-2002. O peso e a altura foram aferidos conforme descrito em BRASIL, 2011 ou estimados pela fórmula de CHUMLEA a classificação do IMC (kg/m²) usada para adultos (OMS, 2004) e idosos (OPAS, 2002,2003). Para análise estatística aplicou-se teste qui-quadrado com nível de significância 5%.

RESULTADOS

Foram avaliados 1036 pacientes em 2014, com média de idade $52,9 \pm 17,8$ anos e de IMC de $25,5 \pm 5,69$ kg/m², a maioria 53,2% feminino. Na avaliação do estado nutricional pelo IMC 24,3% e 13,6% baixo peso, 43,3% e 33,8% eutrofia, 32,4% e 52,6% sobrepeso/obesidade para homens e mulheres respectivamente, na comparação entre os sexos houve diferença significativa ($p < 0,001$), sendo que as mulheres apresentaram predominância sobrepeso/obesidade e os homens de baixo peso. Em relação ao risco nutricional 64,2% apresentou algum grau de risco e 36,8% com risco grave (≥ 3 score). Na comparação da classificação do IMC com os dois grupos de pacientes, sem risco e com risco nutricional grave a maioria estava sobrepeso/obesidade (53,6%) e com baixo peso (37,3%), respectivamente ($p < 0,001$). Rosa et al., 2014 identificaram 45,1% de excesso de peso pelo IMC dado semelhante a este estudo. Micheli et al., 2009, Fang et al., Garcia et al., 2013, Gabbardo e Boscaini, Perrut et al., 2014 encontraram percentuais semelhantes em relação ao risco nutricional 57% (23% sendo score ≥ 3), 41,5%, 36,5%, 61,4% (pacientes acima de 70 anos), 74,8%, respectivamente.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maioria dos pacientes apresentava algum grau de risco e 1/3 com risco grave. Houve prevalência de baixo peso em idosos e excesso de peso em adultos, principalmente entre as mulheres. A NRS 2002 permite classificar precocemente o risco nutricional e o IMC, sendo de extrema importância para o direcionamento da terapia nutricional.

PO-25-012 - SEGURANÇA E EFICÁCIA DOS FÁRMACOS USADOS NA OBESIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

AUTORES: BRUNA MARIA IBIAPINA; JOYCE SOUSA GOMES

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: CAMPO MAIOR/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 12 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A sociedade atual impõe como um de seus padrões de beleza o corpo magro. Com vistas a alcançar o corpo perfeito, principalmente as mulheres, se submetem a loucuras, que por muitas vezes, põe em risco sua saúde. A utilização irresponsável de medicamentos anorexígenos é um exemplo.

OBJETIVOS

Esse trabalho objetiva enumerar dados que contribuam de forma segura, sobre vantagens e desvantagens de medicamentos utilizados para perda de peso no tratamento da obesidade.

METODOLOGIA

O levantamento de dados foi realizado pela internet, entre os meses de fevereiro e março de 2014, através de consulta em trabalhos científicos publicados na Biblioteca Virtual de Saúde (BVS) nas bases de dados: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde – LILACS, Literatura em Ciências da Saúde – MEDLINE e ScientificElectronic Library Online – SCIELO.

RESULTADOS

Supressores de apetite Sibutramina Supressão do apetite através da supressão da recaptção da serotonina e norepinefrina, diminuição do apetite e estímulo do tecido adiposo

10-20mg/dia Aumento moderado de batimentos cardíacos

de e pressão arterial, nervosismo, insônia, rinite, faringite, cefaléia , boca seca, constipação

Mazindol Diminui a ingestão alimentar por mecanismo noradrenérgico e dopaminérgico. Estimula o consumo de O2 1 – 3 mg/dia Xerostomia, insomnia, taquicardia, ansiedade

Femproporex Supressor de apetite por mecanismo noradrenérgico 20-50 mg/dia Xerostomia, insomnia, taquicardia, ansiedade

Anfepramona Age estimulando no cérebro o centro de saciedade, suprimindo assim o apetite

Inibidores de lipase Orlistat Inibidor de lipase: reduz absorção de lipídios 360 mg/dia Diarréia, flatulências, dor abdominal, fezes, gorduras, dispepsi, urgência fecal.

CONCLUSÃO

O paciente deve compreender que a medicação não é uma cura milagrosa mas faz parte de plano global que visa a uma modificação comportamental para toda vida. Os anorexígenos devem ser iniciados como coadjuvantes no momento em que o paciente não consegue manter a restrição calórica devido a fome, provocando uma melhor aderência a dieta. Os anorexígenos não são efetivos para todos os pacientes. Alguns apresentam efeitos colaterais e para muitos não resulta na perda significativa de peso.

PO-25-013 - ALTERAÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA DE MULHERES COM SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO (SOP) EM SEIS MESES DE TRATAMENTO NUTRICIONAL

AUTORES: CAMILA DE SOUZA MEIRELLES; ANA CAROLINA AGUIAR-MOREIRA; FLÁVIA GONÇALVES MICALI; LUCAS FRANCISCO VIEIRA; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - FMRP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 13 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A síndrome do ovário policístico é caracterizada por distúrbios reprodutivos, associados com alterações metabólicas que incluem obesidade, dislipidemia e resistência insulínica. Para o controle das alterações metabólicas é importante investir em um tratamento nutricional, visando melhorar a qualidade da dieta e o controle de peso.

OBJETIVOS

Verificar a alteração na qualidade da dieta das pacientes portadoras de SOP em tratamento ambulatorial.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo longitudinal que inclui todas as pacientes atendidas em um ambulatório de nutrição especializado em pacientes portadores de doenças endocrinológicas ginecológicas. As consultas foram realizadas mensalmente em um período médio de seis meses.

Para avaliar a qualidade da dieta foi elaborado um escore a partir do questionário de frequência alimentar considerando as recomendações sobre consumo de alimentos fontes de proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas, fibras e cálcio. A mudança alimentar foi determinada pela diferença do escore obtido entre os questionários aplicados na quinta e na primeira consulta. Paralelamente também foi verificado a alteração do peso entre essas consultas. O test T pareado com nível de confiabilidade de 95% foi utilizado para verificar a alteração do escore da qualidade da dieta no período. (CEP HC-FMRP-USP nº 10137/2010.)

RESULTADOS

A amostra foi composta por 48 mulheres com média de idade de 31,2(±5,95) anos, IMC médio de 37,2 kg/m²(±5,95) e renda per capita de 440 reais, das quais 75% eram casadas.

Segundo o escore realizado, 85,4% das participantes melhoraram significativamente a qualidade da dieta(p<0,001), com aumento de 15,9% do questionário inicial. Em contrapartida, as demais participantes pioram significativamente a qualidade da dieta(p 0,02).

Em relação à evolução do peso ao longo desse tratamento, percebe-se que nem todas as pacientes que melhoraram a dieta perderam peso, isto é, de todas as participantes que melhoraram a qualidade da dieta apenas 53,6% perderam peso. A média de perda de peso dessas pacientes foi de 4,83 kg(±3,07) nos seis meses de tratamento.

CONCLUSÃO

Considerando a diferença significativa entre os questionários de frequência analisados e a evolução de peso, conclui-se que o tratamento nutricional teve um impacto positivo na qualidade da dieta das pacientes com SOP e que essa melhora não está, necessariamente, acompanhada da perda de peso.

PO-25-014 - ADAPTAÇÃO TRANSCULTURAL DA DIETING BELIEFS SCALE: UMA ESCALA UTILIZADA PARA AVALIAR A CRENÇA ALIMENTAR EM ADULTOS DE AMBOS OS SEXOS

AUTORES: CAMILA LEMOS BATISTA; SEBASTIÃO DE SOUSA ALMEIDA; TELMA MARIA BRAGA COSTA

INSTITUIÇÃO: USP- FFCLRP - CIDADE/UF: PASSOS/MG

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 14 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Dados mostram que a obesidade quase dobrou desde 1980 em todo mundo. No Brasil, houve aumento do percentual de pessoas com excesso de peso. O sobrepeso e obesidade são definidos como acúmulo anormal ou excessivo de gordura podendo prejudicar a saúde, sendo multifatorial. Stotland e Zuroff (1990) descrevem, em um artigo, a validação da Dieting Beliefs Scale, composta por 16 afirmações que avaliam a relação entre peso e comportamento na dieta.

OBJETIVOS

Esta pesquisa tem como objetivo realizar a adaptação transcultural da referida escala para a população adulta, com idade entre 20 e 59 anos, em ambos os sexos.

METODOLOGIA

A coleta está sendo realizada na Clínica de Nutrição de uma instituição do Ensino Superior, com 400 sujeitos voluntários sendo 200 com população clínica e 200, com população não-clínica composta por funcionários e estudantes. Além da aplicação da escala, os sujeitos da amostra respondem ao critério de classificação econômica do Brasil e assinam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto (FFCLRP/USP). O processo de adaptação foi autorizado pelos autores da escala e envolverá a tradução, análise das evidências de validade e precisão, além da análise fatorial.

RESULTADOS

Na fase da tradução foi contratada uma equipe de tradutores bilíngues que realizaram duas versões traduzidas. Estas foram comparadas, avaliando as discrepâncias semânticas, conceituais e lingüísticas, obtendo uma versão traduzida. Esta foi avaliada por profissional especialista na área em que foram modificadas questões relativas ao layout e expressões contidas em cada item da escala. Na avaliação do instrumento por 30 sujeitos da amostra, 15 da amostra clínica e 15 da não clínica, o grau de compreensão da instrução e dos itens foi satisfatório. A fase de tradução e reversa, realizada por tradutores diferentes da primeira fase, a síntese foi traduzida para o idioma de origem sendo satisfatória em relação aos sentidos de cada frase do instrumento original. Atualmente está sendo realizado o estudo de campo com a amostra de 400 sujeitos. Após seis semanas, o teste será replicado para 100 sujeitos.

CONCLUSÃO

Evidencia-se até a fase presente, que a escala é de fácil aplicação e compreensão por parte da amostra, sendo um instrumento importante em um processo de diagnóstico e prevenção de problemas relacionados à nutrição e comportamento.

PO-25-015 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE UNIVERSITÁRIOS COM O USO DINÂMICO DE PALESTRA E QUESTIONÁRIOS SOBRE OBESIDADE

AUTORES: CARLESSANDRA MARTINS UCHÔA; MEIRELANE SOUZA DA SILVA; IVONE LIMA SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS - ISB - CIDADE/UF: COARI/AM

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 15 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Obesidade é uma doença endócrino-metabólica, crônica e heterogênea, com forte base genética que se apresenta quando isto se associa a fatores do meio, tais como: Alimentação hipercalórica, hipergordurosa e o sedentarismo.

O grau de excesso de gordura, sua distribuição e associação com consequências para a saúde variam, consideravelmente, entre os indivíduos obesos. É importante identificá-la, uma vez que os portadores dessa condição apresentam risco aumentado de morbidade e mortalidade. Nos tempos atuais, a obesidade se coloca de maneira prioritária para intervenção, em nível individual e na comunidade, como um problema de nutrição em saúde pública. O estilo de vida da sociedade contemporânea, quando se trata da alimentação, tem ajudado no aumento desta pandemia, devido à transição nutricional, pois a ingestão em excesso de alimentos calóricos e uma vida sedentária sem atividade física que veio acompanhado juntamente com a industrialização e urbanização, contribuiu para a expansão da prevalência da obesidade e sobrepeso.

OBJETIVOS

Dessa forma o presente estudo teve como objetivo avaliar o conhecimento de universitários com o uso dinâmico de palestra sobre obesidade.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo seccional onde a coleta de dados foi feita em uma única oportunidade. A coleta de dados aconteceu com universitários voluntários, onde os mesmos passaram por meio de avaliação proposta que foi realizada através de palestra e questionário contendo 10 questões objetivas, testando os conhecimentos pré-existente e os repassados sobre o assunto.

RESULTADOS

A análise dos resultados foi realizada por meio de construção de gráficos, onde verificou-se que através do questionário coletado houve maior predominância de acertos nas questões referente aos assuntos: obesidade, distribuição corporal e efeitos colaterais de Anorexiantes e anorexígenos esses assuntos são vistos com frequência, isso mostra a possível quantidade de acertos. E a questão referente ao assunto de fibras obteve maior quantidade de erros, pode estar relacionada como grau de dificuldade da questão, por ser uma questão mais específica do curso de nutrição.

CONCLUSÃO

Notou-se um bom resultado no que diz respeito ao tema abordado, pois houve a maior quantidade de acertos do que de erros. Com isso, acredita-se que é de suma importância, o uso dinâmico de palestra para avaliação do aprendizado e trazer um reforço aos conhecimentos existentes.

PO-25-016 - ACRÉSCIMO PONDERAL E RISCO DE COMPLICAÇÕES METABÓLICAS EM COLABORADORES DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES

AUTORES: CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS; ANDRESSA VIANA MENESES; SUELY C SANTIAGO BARRETO; MARTHA TERESA S M MELO; RENATTA COÊLHO DE SOUSA; LINDAIANE DE SÁ SEPÚLVEDA; MARIA DO SOCORRO S ALENCAR

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 16 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O excesso de peso, fator de risco para doenças crônicas do coração, hipertensão e diabetes, é responsável por elevado percentual de óbitos no Brasil. Estudos evidenciam elevada prevalência desse excesso em colaboradores de unidade produtora de refeições (UPR) devido aos hábitos alimentares inadequados, o que tem se refletido no estado nutricional e bem estar, causando agravos à saúde desses colaboradores.

OBJETIVOS

Verificar o acréscimo ponderal e o de risco de complicações metabólicas em colaboradores de uma unidade produtora de refeições.

METODOLOGIA

Estudo transversal descritivo com abordagem quantitativa com 71% dos colaboradores de uma unidade produtora de refeições tipo institucional. O índice de massa corpórea (IMC) e a circunferência da cintura (CC) foram empregados para avaliação do excesso de peso. Realizou-se aferição do peso e a altura, para o cálculo do IMC e, aferição da CC para verificar o risco de complicações metabólicas associadas à obesidade, utilizando-se os pontos de corte estabelecidos pela Organização Mundial de Saúde.

RESULTADOS

A maioria dos participantes (60%) era do sexo feminino. Verificou-se inadequação dos colaboradores quando avaliados pelo IMC com valores de 26,1 Kg/m² ±3,66 para o sexo feminino e 26,9 Kg/m² ±5,39 para o masculino. Houve predominância (73,3%) de excesso peso, sendo 46,8% para sobrepeso e 26,7% para obesidade. Os valores médios das CC's foram de 89,5 cm (±12,50) e 86,2cm (±12,91), respectivamente, para os sexos masculino e feminino. Constatou-se risco de complicações metabólicas (53,3%), sendo aumentado para os homens (33,3%) e muito aumentado para as mulheres (66,7%). O excesso de peso é um fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis e pode agravar as condições de trabalho, visto que o desgaste dos ossos e músculos são maiores em pessoas com peso excessivo, podendo ser um dos fatores causadores de dores durante o período de trabalho. Os problemas de saúde associados ao excesso de peso é uma preocupação em UPR institucional por se tratar de local que deveria estar voltado para a difusão de bons hábitos alimentares.

CONCLUSÃO

A maioria dos colaboradores apresentou excesso de peso e risco aumentado para comorbidades. São necessárias medidas interventivas e preventivas com a implementação de programas de educação nutricional na perspectiva de melhorar a qualidade de vida e de trabalho desses colaboradores.

PO-25-017 - EFEITOS DE UMA REFEIÇÃO HIPERLIPÍDICA NA RESPOSTA PÓS-PRANDIAL DAS INCRETINAS, NOS ESCORES DE APETITE E NA INGESTÃO ENERGÉTICA AD LIBITUM EM MULHERES OBESAS

AUTORES: FERNANDA RODRIGUES PENAFORTE; CAMILA C JAPUR; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA; PAULA G CHIARELLO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO - CIDADE/UF: UBERABA/MG

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 17 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As incretinas gastrointestinais (GIP e GLP-1) são peptídeos que apresentam, além do seu conhecido efeito insulínico, ações relacionadas a esta regulação. O GLP-1 age como um mediador da saciedade induzindo a interrupção da refeição, e esta ação parece estar atenuada na obesidade. Já o papel do GIP na regulação da saciedade e da ingestão alimentar em humanos, especialmente em indivíduos obesos, permanece pouco esclarecido.

OBJETIVOS

Comparar a resposta pós-prandial do GIP, GLP-1, a sensação de fome e de saciedade e o consumo alimentar ad libitum entre mulheres obesas, classificadas segundo a variação dos triacilgliceróis, após a ingestão de uma refeição hiperlipídica.

METODOLOGIA

O estudo experimental (ingestão do jejum hiperlipídico e consumo alimentar ad libitum na refeição subsequente, associados às percepções de fome e saciedade) foi aplicado em 33 mulheres, com idade e IMC médios de 35 ± 6 anos e 35 ± 3 kg.m⁻², respectivamente. Foram dosados triacilgliceróis, GIP e GLP-1 nos tempos 0 (jejum), 30min, 60min, 90min, 120min, 150min e 180min (pré-prandial) após a ingestão do jejum. Nestes mesmos tempos, a fome e a saciedade foram avaliadas por meio de escalas visuais analógicas. Para comparação de todos os parâmetros avaliados, as mulheres foram classificadas em dois grupos, de acordo com a mediana da variação dos níveis de TG no período pós-prandial: Grupo $\leq \Delta TG$ x Grupo $> \Delta TG$.

RESULTADOS

O GIP foi menor no grupo $> \Delta TG$ x $\leq \Delta TG$ aos 150min ($16,4 \pm 6,4$ pmol.L⁻¹ x $12,1 \pm 7,3$ pmol.L⁻¹, p = 0,03) e aos 180min ($13,8 \pm 4,7$ pmol.L⁻¹ x $9,2 \pm 6,3$ pmol.L⁻¹, p < 0,01). O incremento no GIP no pós-prandial ($\Delta 180\text{min}-0\text{min}$) e a AUC ΔGIP também foram menores no grupo $> \Delta TG$. Para o GLP-1 não foram observadas diferenças entre os grupos nos tempos avaliados. A saciedade foi menor no grupo $> \Delta TG$ aos 120min ($> \Delta TG$: $46,4 \pm 32,3$ mm x $\leq \Delta TG$: $67,0 \pm 25,2$ mm, p = 0,03) e aos 150min ($> \Delta TG$: $30,2 \pm 24,4$ mm x $\leq \Delta TG$: $62,3 \pm 26,0$ mm, p < 0,01). Para a fome, foi observado que no grupo $> \Delta TG$ a fome pré-prandial foi maior que no jejum ($64,2 \pm 29,4$ mm x $41,7 \pm 35,4$ mm, respectivamente, p < 0,01), o que não foi observado para o grupo $\leq \Delta TG$. O consumo alimentar ad libitum foi similar entre os grupos.

CONCLUSÃO

As mulheres com maiores incrementos nos níveis de TG após refeição hiperlipídica apresentaram diferenças em relação ao apetite e ao comportamento pós-prandial do GIP, sinalizando pior perfil desta incretina e do apetite, apesar de não ter sido observada diferença para o consumo alimentar ad libitum entre os grupos.

PO-25-018 - O USO DE ISÓTOPOS ESTÁVEIS DO CARBONO (¹³C) COMO MARCADOR DO CONSUMO ALIMENTAR

AUTORES: GABRIEL CUNHA BEATO; MICHELLE NOVAES RAVELLI; CARLOS DUCATI; EVANDRO TADEU SILVA; LETÍCIA DE GODOY REDÍGOLO; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS DE BOTUCATU, UNESP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 18 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Ainda não dispomos de um método ideal para avaliação do consumo alimentar. Os isótopos estáveis representam importantes traçadores para estudos metabólicos, sendo uma técnica segura e não invasiva. O elemento químico C, isótopo do C, é encontrado em maior concentração na natureza em alguns alimentos e seus derivados, como o milho e o açúcar, devido ao ciclo fotossintético da planta. Após o consumo de alimentos ricos em C, este isótopo pode ser recuperado no ar expirado. Isso abre a possibilidade de uma ampla variedade de usos para o C, tais como a de marcador do consumo alimentar.

OBJETIVOS

Avaliar a possibilidade do uso de isótopos estáveis do carbono (C) através do teste do sopro como marcador biológico do consumo de açúcar em indivíduos eutróficos e obesos.

METODOLOGIA

31 adultos com $IMC \leq 23,7$ kg/m² (n=16) e com $IMC > 23,7$ kg/m² (n=15) foram submetidos refeições de glicose de milho ricas em C e alíquotas de CO₂ expirado foram recolhidas em duplicata antes e a cada 30 minutos durante 6 horas, sendo analisadas em espectrofotômetro de razão isotópica. Foram recolhidos Questionários de Frequência Alimentar (QFA) e Recordatórios Alimentares das 24 horas (R24h) anteriores à coleta de amostras e os dados convertidos em Kcal. Foram avaliados os parâmetros: área sob a curva (ASC), valor isotópico basal (T0) e concentração máxima (Cmax), com o auxílio do programa Origin®. Foi utilizado o teste de Mann Whitney para comparações independentes de duas medianas e o teste de Wilcoxon para comparações dependentes de duas medianas (BIOESTAT 5.3®).

RESULTADOS

Observaram-se diferenças significativas no consumo energético entre os dados do QFA e R24h de indivíduos com $IMC > 23,7$ kg/m², sendo referido menor consumo energético no R24h. Essa diferença foi detectada nos valores de T0 entre os grupos de indivíduos refletindo o menor consumo no dia anterior dos indivíduos com $IMC > 23,7$ kg/m². Estes dados sugerem uma modificação no consumo alimentar de indivíduos obesos, possivelmente decorrente de uma modificação no padrão alimentar induzida pela solicitação de relato. Houve diferença significativa no Cmax entre os grupos sugerindo que indivíduos obesos tendem a incorporar nos tecidos mais energia (C), metabolizando menor quantidade de glicose.

CONCLUSÃO

O uso de isótopos estáveis do carbono (C) através do teste do sopro pode funcionar como marcador biológico do consumo alimentar.

PO-25-019 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO COM FARINHA DE CHIA SOBRE PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS, METABÓLICOS E INFLAMATÓRIOS EM IDOSOS OBESOS

AUTORES: GABRIELA FERREIRA AVELINO; LUIZ ROBERTO RAMOS; VERA LÚCIA FLOR SILVEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 19 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Os alimentos funcionais vêm despertando o interesse de governos, indústrias e principalmente consumidores, devido à importância que representam para a saúde da população. Alguns trabalhos têm mostrado que a semente de chia (*Salvia hispanica*), alimento ainda pouco consumido no Brasil, rico em micronutrientes, fibras e ácido graxo ω -3, pode ter ação benéfica no controle de doenças cardiovasculares, câncer e diabetes tipo 2.

OBJETIVOS

Avaliar os efeitos da suplementação com farinha de chia sobre parâmetros antropométricos, metabólicos e inflamatórios em idosos obesos.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo piloto, do tipo caso-controle, no qual foram avaliados 12 indivíduos voluntários, com idade entre 60-80 anos, com sobrepeso ou obesidade, sendo seis indivíduos suplementados com 35 gramas diários de farelo de aveia (grupo controle) e seis suplementados com 15 gramas diários de farinha de chia estabilizada (grupo chia), durante 8 semanas. A diferença nas quantidades suplementadas de farelo de aveia e farinha de chia deveu-se à equivalência em fibras. Antes e após a suplementação foram analisados: peso, índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e valores séricos de glicose, colesterol total, colesterol HDL, triglicérides totais, leptina e inibidor do ativador de plasminogênio tipo 1 (PAI-1). A comparação entre os dados obtidos antes e após a suplementação foi feita pelo teste "t de Student" para valores pareados, sendo a significância estatística estabelecida ao nível de $p < 0,05$.

RESULTADOS

O grupo controle não apresentou diferenças significativas em nenhum dos parâmetros analisados. No grupo suplementado com farinha de chia, entretanto, houve redução significativa nas concentrações séricas médias de glicose (93.27 ± 4.29 - 88.99 ± 4.06 $p = 0,004$) e colesterol total (274.94 ± 14.21 - 204.87 ± 28.68 $p = 0,050$) enquanto que as concentrações séricas médias de colesterol HDL sofreram aumento significativo (41.23 ± 4.02 - 44.718 ± 3.626 $p = 0,05$).

CONCLUSÃO

A suplementação de chia teve impacto positivo na glicemia e no perfil lipídico, com diminuição do colesterol total e aumento do colesterol HDL, o que não foi observado no grupo controle. São necessários mais estudos com diferentes dosagens e períodos para avaliar outros efeitos.

PO-25-020 - AVALIAÇÃO DO PERFIL GLICÊMICO APÓS CONSUMO DE UM PÃO CASEIRO COM ADIÇÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE

AUTORES: ALLESSANDRA STRAUBE; MARIA LUISA DOS SANTOS REPU; SIMONE BIESEK

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIBRASIL - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 20 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As evidências epidemiológicas demonstram que a glicemia pós-prandial é um fator de risco progressivo para a doença cardiovascular (Giugliano, 2008). A qualidade e quantidade de carboidrato parecem influenciar a resposta glicêmica pós-prandial, e a interação entre as duas podem ser sinérgicas, promovendo ganho de peso e adiposidade visceral. Na sociedade moderna observa-se um baixo consumo de fibras alimentares. Preparações não processadas, ricas em fibras, foram substituídas em favor da conveniência, aumentando o valor energético e lipídico da dieta (Mattos et. al, 2010). Um alimento que vem sendo investigado devido as suas propriedades funcionais é a massa da banana verde, rica em fibras e amido resistente (AR). O amido resistente é um tipo de carboidrato não digerido pelo organismo com funções fisiológicas na regulação intestinal, no controle da glicemia e no retardo do esvaziamento gástrico (Zandonadi, 2009).

OBJETIVOS

Avaliar o perfil glicêmico após consumo de um pão caseiro com adição de biomassa de banana verde.

METODOLOGIA

O estudo teve início após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) de uma Instituição de ensino superior CAAE: 33959114.8.0000.0095 Trata-se de um estudo experimental, transversal e quantitativo, subdivido em duas etapas: 1) preparação de um pão caseiro com adição de biomassa de banana verde; 2) verificação do perfil glicêmico em 11 voluntários eutróficos, após 12 horas de jejum. As glicemias foram dosadas nos tempos 0 (jejum), 15, 30, 45, 60 e 120 minutos após a ingestão de duas fatias de pão de biomassa (110g) correspondente a 50g de carboidrato., utilizando um glicosímetro portátil (Accu Chek Performa®) com auxílio de fita reagente descartável (Accu Chek Performa®). Em outro dia, os mesmos voluntários foram submetidos ao teste de glicemia com o alimento referência, sendo 85g de pão francês correspondendo a 50g de carboidrato.

RESULTADOS

O perfil glicêmico dos voluntários não apresentou diferença estatisticamente significativa após consumo de pão com adição de biomassa de banana verde, em nenhum dos intervalos aferidos, quando comparada com o alimento referência ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

O pão acrescido de biomassa de banana verde não apresentou efeito significativo nos valores glicêmicos em relação ao alimento referência. Sugerem-se mais estudos comparando a biomassa com a farinha de banana verde, para verificar os efeitos glicêmicos do amido resistente, em diferentes preparações.

PO-25-021 - ESTADO METABÓLICO E INFLAMAÇÃO EM MULHERES DIABÉTICAS ANTES E APÓS A CIRURGIA BARIÁTRICA

AUTORES: EMILIA ALONSO BALTHAZAR; FLÁVIA ANDRÉIA MARIN; PATRÍCIA FÁTIMA SOUSA NOVAIS; IRINEU RASERA JÚNIOR; CELSO VIEIRA DE SOUZA LEITE; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA

INSTITUIÇÃO: FCFAR - UNESP ALIMENTOS E NUTRIÇÃO/ FCS - UFGD - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2012/18719-9

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 21 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade está associada a alterações endócrino-metabólicas, inflamação crônica e desenvolvimento de comorbidades, entre elas, o diabetes mellitus tipo 2 (DM2). A cirurgia bariátrica, especialmente a derivação gástrica em Y de Roux (DGYR), tem sido uma alternativa no tratamento do DM2 de difícil controle.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito da cirurgia de DGYR em mulheres com DM2, em relação ao controle metabólico e inflamação.

METODOLOGIA

Estudo prospectivo, sendo selecionadas 17 mulheres com índice de massa corporal (IMC) igual ou superior a 35kg/m² e DM2, confirmado a partir da dosagem de peptídeo C (quando superior a 1,1ng/mL), e na pré-menopausa. Os dados foram coletados antes e 6 meses após a cirurgia de DGYR, sendo analisado indicadores antropométricos, IMC e porcentagem de perda do excesso de peso (%PEP), e exames laboratoriais (glicemia de jejum, insulina sérica, cálculo do Homeostasis Model Assessment Insulin Resistance (HOMA-IR), hemoglobina glicada (HBA1C), perfil lipídico e proteína C reativa ultrasensível (PCR-us)). As comparações entre duas médias foram realizadas pelo teste t Student pareado, e as correlações entre as variáveis foram testadas pelo coeficiente de Pearson.

RESULTADOS

A idade média foi 36 anos, o IMC no pré-cirúrgico 46,1kg/m² e após 6 meses de cirurgia 34,5kg/m² (p<0,001). A %PEP foi 47%. Após 6 meses de DGYR observou-se redução da glicemia de jejum média de 181 para 88mg/dL (p<0,001), HBA1C de 7,1 para 6,3% (p<0,003), PCR-us de 1,4 para 0,3mg/dL (p<0,001), e redução do HOMA-IR de 7,5 para 1,21 (p<0,001), colesterol total de 202 para 169mg/dL (p<0,001) e triglicerídeos (TG) de 201 para 123mg/dL (p<0,001). A redução do HOMA-IR correlacionou-se com a redução da glicemia de jejum (r=0,6; p<0,05), que se correlacionou com a redução dos TG (r=0,55; p<0,05). O peptídeo C correlacionou-se com a insulina (r=0,7; p<0,001) e com o HOMA-IR (r=0,5; p<0,05).

CONCLUSÃO

A cirurgia bariátrica proporcionou controle do metabolismo glicídico e lipídico e melhora da inflamação em mulheres com DM2 e na pré-menopausa.

PO-25-022 - EFEITO DO EXTRATO ETANÓLICO DAS FOLHAS DE CAGAITA (EUGENIA DYSENTERICA DC.) SOBRE A GLICOSE SANGUÍNEA DE ANIMAIS ALIMENTADOS COM DIETA ALTAMENTE PALATÁVEL

AUTORES: LIDIANI FIGUEIREDO SANTANA; BRUNA LARISSA SPONTONI DO ESPIRITO SAN; ADRIANA CONCEICON GUERCIO; FABIOLA LACERDA P SOARES; KARINE DE CÁSSIA FREITAS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL - CIDADE/UF: CAMPO GRANDE/MS

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 22 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As folhas da cagaita (*Eugenia dysenterica* DC.) são utilizadas popularmente para o tratamento e/ou controle da diabetes mellitus, o que pode ser justificado pela mesma apresentar elevados teores de derivados de quercetina glicosilada, um potencial inibidor das enzimas que metabolizam os carboidratos, podendo estar relacionada diretamente com o padrão de glicosilação, como também alta capacidade antioxidante e a presença de compostos fenólicos aos quais são atribuídos efeitos benéficos não apenas na diabetes mellitus, como também na hipertensão arterial e no processo inflamatório em geral.

OBJETIVOS

Verificar os efeitos do extrato etanólico das folhas de cagaita na glicemia de ratos alimentados com dieta altamente palatável.

METODOLOGIA

Foram utilizados ratos wistar, com 90 dias, distribuídos em quatro grupos (n=10), todos alimentados com dieta altamente palatável e água ad libitum, suplementados com salina (grupo controle) ou com extrato etanólico na dose de 50 mg.kg-1 (EEC50), 100 mg.kg-1 (EEC100) ou 150 mg.kg-1 (EEC150), por dez semanas. Ao final do experimento avaliou-se o consumo alimentar, ganho de peso, adiposidade, glicemia, triglicérides, colesterol total e frações e o peso do fígado.

RESULTADOS

Os grupos não apresentaram diferença estatística no ganho de peso corporal e nos valores de colesterol total e frações, quando comparados entre si. Já com relação à adiposidade todos os grupos apresentaram diferença estatística (p=0,030) se comparados com o grupo EEC100, o qual apresentou maior adiposidade. Não houve efeito sobre a glicemia de jejum, no entanto, houve menor sensibilidade à insulina na dose EEC150, e menor tolerância à glicose nas doses EEC50 e EEC100 (p<0,01 e p<0,05, respectivamente). Quanto aos triglicérides séricos, houve diferença estatística na comparação entre os grupos EEC100 e EEC150 (com p<0,01), sendo que a EEC150 reduziu níveis de triglicérides séricos. Observou-se maior peso do fígado na dose EEC50, quando comparado com o controle e com a dose EEC100 (p<0,05).

CONCLUSÃO

O extrato das folhas de cagaita não alterou a glicemia de jejum, mas gerou efeitos negativos, não apenas na sensibilidade à insulina, como também nos demais fatores associados a síndrome metabólica, sendo necessário outros estudos para compreensão dos mecanismos de ação.

PO-25-023 - O USO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS EM RESTAURANTES INSTITUCIONAIS E SEU IMPACTO NA OFERTA DE SÓDIO

AUTORES: ADRIANA BRITO; MÔNICA GLÓRIA SPINELLI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 23 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Em benefício da saúde dos indivíduos, o consumo de sódio per capita deve ser restringido. Para isso é importante, também, que os clientes de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) conheçam o que de fato têm em seus pratos, para que possam fazer suas opções.

OBJETIVOS

Pretendeu esta pesquisa apontar o impacto dos produtos industrializados na quantidade de sódio oferecida aos usuários de UANs em São Paulo, tendo em perspectiva a sugestão da World Health Organization (WHO), de consumo diário inferior a 5g de cloreto de sódio, ou seja, 2g de sódio.

METODOLOGIA

A partir dos documentos de controle de estoque de cada UAN, foram coletadas informações a respeito de produtos industrializados utilizados num período de tempo igual a trinta dias. A quantidade de sódio apurada foi resultante da multiplicação da informação contida nos rótulos dos alimentos industrializados, pela sua quantidade utilizada para a elaboração das preparações oferecidas em almoços. A partir dessa informação e do número de refeições servidas, foi apurada a quantidade média de sódio oferecida por esses produtos a cada cliente, por dia. Essa média foi comparada à sugestão da WHO.

RESULTADOS

O teor de sódio contido nos alimentos industrializados utilizados nas preparações fornecidas pelas UANs, na média, é muito maior do que o estimado para uma refeição-almoço, atingindo até o nível 2,5 vezes o valor saudável.

CONCLUSÃO

Para reduzir o teor desse mineral é necessária a conscientização da população, dos gerenciadores de negócios alimentícios e do governo brasileiro.

PO-25-024 - A INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DO AÇAÍ NA RAÇÃO DE RATOS SUBMETIDOS AO INFARTO DO MIOCÁRDIO EXPERIMENTAL NO PERFIL INFLAMATÓRIO E NA DEGRADAÇÃO DO COLÁGENO DO MIOCÁRDIO

AUTORES: AMANDA DE MENEZES FIGUEIREDO; BERTHA FURLAN POLEGATO; ANA CAROLINA CARDOSO; RENATA APARECIDO CANDIDO SILVA; BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO; DIEGO FERNANDO BATISTA; RENAN FLORET TURINI CLARO; BRUNA LETÍCIA BUZATI PEREIRA; LARISSA LUMI ISHIKAWA; PAULA SCHIMIT AZEVEDO; MARCOS FERREIRA MINICUCCI; KATASHI OKOSHI; LEONARDO ANTÔNIO MAMEDE ZORNOFF; SERGIO ALBERTO RUPP PAIVA

INSTITUIÇÃO: UNESP BOTUCATU - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CAPES

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 24 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Fundamento: O infarto do miocárdio (IM) é uma das principais causas de mortalidade. Neste contexto, grande interesse tem sido focado nas propriedades antioxidantes com o intuito de atenuar o estresse oxidativo. Sendo um produto natural que apresenta elevado teor de antocianinas, no qual pertencem aos flavonoides, recebe destaque o uso do açaí.

OBJETIVOS

Objetivo: Analisar a influência do consumo de açaí sobre a remodelação cardíaca após o infarto do miocárdio.

METODOLOGIA

Material: Ratos Wistar machos foram alocados em 6 grupos: 1) grupo Sham alimentado com ração padrão e não submetido ao IM (SA0, n=10); 2) grupo Sham alimentado com ração padrão suplementada com 2% de polpa de açaí (ração 1) e não submetido a IM (SA1, n=10); 3) grupo Sham alimentado com ração padrão suplementada com 5% de polpa de açaí (ração 2) e não submetido a IM (SA2, n=10); 4) IM + ração padrão (IA0, n=10); 5) IM + ração 1 (IA1, n=11); 6) IM + ração 2 (IA2, n=10). Após 3 meses foi realizado o estudo ecocardiográfico e análise de citocinas por Elisa. As comparações foram realizadas par a par e o ajuste do valor de p foi realizado por Bonferroni, quando não apresentou normalidade. Os valores obtidos foram apresentados como média ± erro padrão.

RESULTADOS

Em relação ao tamanho do infarto, não apresentou diferença (IA0=41,8±3,5; IA1=37,2±3,0; IA2=38,2±3,9; p=0,626). O ganho de peso dos animais infartados foi superior aos animais Sham (p=0,001). Os ratos infartados apresentaram alterações morfológicas: aumento do DDVE, DSVE, TRIV, Área diastólica menor, E/A, EDPP, EDSIV, AE/AO; além de alterações sistólicas (menor % variação da área) e diastólicas (maior AE). Não foram observados a interação da suplementação do açaí no IM nas variáveis ecocardiográficas. Em relação à análise de citocinas, os animais infartados apresentaram maior IL-10 e TIMP, menor IFN?. A suplementação de açaí na ração interferiu nos valores de IL-10, de modo decrescente, nos animais infartados (IA5

CONCLUSÃO

A suplementação da ração com açaí mudou o perfil da citocina anti-inflamatória e de padrão da degradação do colágeno sem modificar a função e morfologia do coração infartado.

PO-25-025 - INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA MART.) NA RAÇÃO SOBRE REMODELAÇÃO CARDÍACA EM RATOS EXPOSTOS À FUMAÇA DO CIGARRO

AUTORES: ANA CAROLINA CARDOSO; VANÉSSA DE CÁSSIA MARTINS PIRES; AMANDA DE MENEZES FIGUEIREDO; BRUNA LETÍCIA BUZATI PEREIRA; RENATA APARECIDA CANDIDO DA SILVA; RENAN FLORET TURINI CLARO; PAMELA NAYARA MODESTO; ANDRÉA DE FREITAS GONÇALVES; DIEGO FERNANDO BATISTA; BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO; PRISCILA PORTUGAL DOS SANTOS; SILMÉIA GARCIA ZANATI; BERTHA FURLAN POLEGATO; PAULA SCHMIDT AZEVEDO GAIOLLA; MARCOS FERREIRA MINICUCCI; LEONARDO ANTONIO MAMEDE ZORNOFF; SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CAPES

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 25 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A exposição à fumaça do cigarro causa alterações morfológicas e funcionais no coração, conhecidas por remodelação cardíaca. O estresse oxidativo e a inflamação apresentam papéis de destaque nesta agressão. Torna-se relevante identificar medidas que atenuem estas alterações. O açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) possui atividade antioxidante e anti-inflamatória e pode ser útil na atenuação das consequências cardíacas da exposição ao fumo.

OBJETIVOS

Analisar a influência da suplementação de polpa de açaí sobre a remodelação cardíaca em ratos expostos à fumaça do cigarro.

METODOLOGIA

Ratos Wistar machos com peso entre 200 e 250 g foram alocados em 6 grupos: 1) grupo controle + ração (C, n = 10); 2) grupo controle + ração com 2% de polpa de açaí (CA2, n = 9); 3) grupo controle + ração com 5% de polpa de açaí (CA5, n = 11); 4) grupo fumo + ração (F, n = 9); 5) grupo fumo + ração com 2% de polpa de açaí (FA2, n = 10); 6) grupo fumo + ração com 5% de polpa de açaí (FA5, n = 9). Após 2 meses de suplementação foram realizados estudo ecocardiográfico e a eutanásia com coleta do coração. Para comparações entre grupos foi usado a ANOVA de duas vias. Os valores foram expressos em média ± EP e o nível de significância adotado de 5%.

RESULTADOS

No grupo exposto à fumaça do cigarro, observou-se maior valor do diâmetro diastólico do ventrículo esquerdo (VE) e do diâmetro sistólico do VE quando comparados com o controle. Além disso, observou-se maior índice de massa do VE nos animais fumantes. Em relação aos dados morfométricos, o peso do VE foi maior nos animais fumantes quando comparado com os animais não fumantes. Não foi observado nenhum efeito da suplementação com polpa de açaí entre as variáveis estudadas.

CONCLUSÃO

A exposição à fumaça do cigarro induziu remodelação cardíaca. No entanto, não foram observados efeitos da suplementação com polpa de açaí nas alterações morfológicas e funcionais cardíacas.

PO-25-026 - ASSOCIAÇÃO DE FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HOSPITALIZADOS

AUTORES: ANDRÉA PEREIRA VICENTINI; VANESKA CÂMARA MARQUES; MICHELLY ANDRESSA MARIN; CAIO GUSTAVO SIMONELLI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 26 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares (DCV) constituem uma das principais causas de permanência hospitalar e gastos hospitalares no Brasil. O delineamento desses fatores, associado aos maus hábitos nutricionais são de grande valia para o estabelecer estratégias de prevenção.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional e verificar os fatores de risco (FR) de DCV em pacientes hospitalizados.

METODOLOGIA

Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, em 2014, 1036 pacientes foram avaliados pela NRS-2002 com até 72 horas de internação e como FR para DCV: excesso de peso, circunferência da cintura (CC), tabagismo e sedentarismo. O peso e a altura foram aferidos conforme BRASIL ou estimado por CHUMLEA. O IMC para adultos (OMS) e idosos (OPAS). A análise estatística teste qui-quadrado e nível de significância 5%.

RESULTADOS

A maioria 53,18% mulheres, média de idade $52,9 \pm 17,8$ anos e de IMC $25,5 \pm 5,69$ kg/m². Na análise dos FR para DCV, apenas 8% não possuíam nenhum FR e 21,5%, 27,6%, 34,9%, 8% dos pacientes apresentavam um, dois, três ou quatro FR, respectivamente, sendo que os homens com maior percentual com 4 FR e as mulheres menor percentual de 0 FR ($p < 0,001$). Pelo IMC 18,6% apresentaram baixo peso, 38,2% eutrofia e 43,2% sobrepeso/obesidade, sendo a maioria mulheres e os homens com percentual maior de peso baixo ($p < 0,001$). A maioria 83,4% relatou ser sedentário sem diferença entre os sexos, e 16,9% relataram o hábito de fumar os homens com maior percentual ($p < 0,001$). Na análise da CC observou-se que 74,2% apresentavam risco (18,2% alto risco e 56% muito alto risco). Dados semelhantes foram encontrados nos estudos de Bloch et al., 2006, Silva e Menezes e Quirino et al., em 2014 para sedentarismo, sobrepeso/obesidade e tabagismo, exceto Silva e Menezes que observaram apenas 5% de tabagismo. Para CC, McLellan et al., 2010 observaram 74,6% de adiposidade central. Destaca-se o estudo de Nunes et al., (2014) que relacionaram a CC com o evento de angina em pacientes com síndrome coronariana aguda e a cada cm de aumento da CC, aumenta o risco de apresentar angina em 7,5 a 9,9%.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maioria da população apresentou algum fator de risco para DCV, principalmente sedentarismo, seguido da CC aumentada e excesso de peso. Sendo que, os com sobrepeso/obesidade apresentavam alto risco DCV parecendo traduzir a situação de transição nutricional vivida na atualidade. Ressalta-se a importância de estabelecer estratégias de terapia nutricional adequada para esta população.

PO-25-027 - INFLUÊNCIA DO ESTADO NUTRICIONAL NOS PARÂMETROS LIPÍDICOS E GLICÍDICOS DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PARTICULARES

AUTORES: ARETHA MATOS DE ARAUJO; KAROLLYNNE DE MACÊDO OLIVEIRA; BEATRIZ SOUZA SANTOS; JOILANE ALVES P. FREIRE; LUISA HELENA DE OLIVEIRA LIMA; KAROLINE MACEDO G FROTA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 27 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares (DCV) são responsáveis por 31,8% dos óbitos em adultos no Brasil. Embora as manifestações clínicas da doença normalmente apareçam na idade adulta, o início da patogenia ocorre na infância e na adolescência, apresentando evolução lenta e subclínica. São vários os fatores de risco associados ao desenvolvimento das DCV: obesidade, sedentarismo, tabagismo, hipertensão arterial, diabetes, história familiar positiva da doença e dislipidemia.

OBJETIVOS

Avaliar a influência do estado nutricional de adolescentes das escolas particulares, em relação ao seu perfil lipídico e glicídico como fator de risco para doenças cardiovasculares.

METODOLOGIA

Estudo transversal no qual foram avaliados 158 adolescentes de ambos os sexos, de 10 a 18 anos. Foram aferidas as medidas antropométricas peso, estatura, circunferência da cintura (CC) e circunferência do pescoço (CP), bem como variáveis bioquímicas como perfil lipídico, glicose e insulina de jejum, por método colorimétrico. Para análise estatística, utilizou-se teste t de Student e correlação de Pearson, ao nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Foi encontrada diferença significativa, segundo sexo, para estatura, peso, CP e glicemia, com valores médios superiores para o gênero masculino. Em relação à idade, IMC, insulina, CT, HDL-c, LDL-c e TG, não foi verificada diferenças significativas. A prevalência de excesso de peso, segundo parâmetro IMC, foi de 21,2% seguida de 7,7%, classificados como obesos e de baixo peso, 5,1%. Dos adolescentes que apresentaram excesso de peso, todos apresentaram circunferência da cintura elevada. A circunferência do pescoço apresentou-se elevada em 27,2% dos adolescentes. O colesterol total foi o parâmetro que apresentou maior porcentagem de inadequação (58%), seguido do HDL-c (38%), LDL-c (35%) e triglicérides (18,7%). Mediante análises do coeficiente de correlação, observa-se correlação inversa significativa do HDL-c com CC, CP e IMC em ambos os gêneros, enquanto a insulina apresentou correlação positiva com as medidas de adiposidade (IMC e CC).

CONCLUSÃO

Portanto, percebe-se que na maioria das vezes as alterações metabólicas estão relacionadas, ao excesso de peso, reforçando a necessidade de programas específicos de atenção à saúde dos adolescentes, assim como monitoramento do perfil lipídico, na presença de obesidade ou sobrepeso.

PO-25-028 - CHÁ VERDE MELHORA O METABOLISMO ENERGÉTICO CARDÍACO APÓS INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO

AUTORES: BEATRIZ HELENA BORGES LUSTOSA; PAULA SCHMIDT AZEVEDO; LEONARDO A M ZORNOFF; DIEGO FRACAROLI
INSTITUIÇÃO: FMB - FACULDADE DE MEDICINA DA UNESP DE BOTUCATU - CIDADE/UF: BARRETOS/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 28 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Um dos mecanismos que explica como o infarto agudo do miocárdio (IAM) evolui para insuficiência cardíaca é denominado de remodelação ventricular. Dentre as inúmeras alterações bioquímicas associadas ao processo destaca-se o estresse oxidativo e alteração do metabolismo energético. O consumo habitual do chá verde (CV) é associado a benefícios à saúde, devido às suas propriedades, antioxidante, antiinflamatória, antiapoptótica, antiproliferativa, antimutagênica. Estas são atribuídas às catequinas, seu composto bioativo. Portanto, é possível que o extrato de chá verde atenuar alguns parâmetros envolvidos na remodelação cardíaca, como a alteração do metabolismo energético.

OBJETIVOS

O objetivo do trabalho foi avaliar se o extrato de chá verde melhora o metabolismo energético cardíaco após infarto agudo do miocárdio atenuando a remodelação cardíaca.

METODOLOGIA

Para realizar o estudo foram utilizados ratos Wistar machos divididos em quatro grupos: controle padrão (CP) (28-sham); extrato do CV (CV) (32-sham e extrato de chá verde); infarto padrão (IP) (25-animais infartados controles); infarto e extrato do CV (ICV) (26-animais infartados e extrato do CV). Ecocardiografia inicial foi realizada após cinco dias ao IAM. A partir de uma divisão homogênea dos animais, considerando o tamanho do infarto maior a 35%, iniciou-se o tratamento. Ao final de três meses estes animais foram estudados por meio de ecocardiografia, dosagens bioquímicas de enzimas do estresse oxidativo, metabolismo energético.

RESULTADOS

Nos resultados, observou-se aumento do diâmetro diastólico do ventrículo esquerdo pelo peso corporal, diâmetro sistólico do ventrículo esquerdo pelo peso corporal e diâmetro do átrio esquerdo pelo peso corporal nos grupos com IAM, mas houve atenuação nos ICV. O extrato de CV também normalizou as atividades das enzimas antioxidantes superóxido dismutase e catalase no grupo ICV, quando comparado ao IP. Em relação ao metabolismo energético, o grupo ICV apresentou aumento da atividade das enzimas da via glicolítica: fosfofrutoquinase e piruvato desidrogenase, comparado ao grupo IP. Sendo assim, é possível que no grupo ICV, a via glicolítica tenha fornecido quantidade adequada de prótons para a cadeia transportadora de elétrons na mitocôndria, reduzindo o estresse oxidativo gerado na mitocôndria pelo IAM.

CONCLUSÃO

Neste estudo, o metabolismo energético que é um dos mecanismos do processo de remodelação sofreu influência benéfica do extrato do CV.

PO-25-029 - AS SUPLEMENTAÇÕES DE LICOPENO E DE TOMATE ATENUAM A REMODELAÇÃO CARDÍACA APÓS O INFARTO DO MIOCÁRDIO DEVIDO À ALTERAÇÕES NO PROCESSO INFLAMATÓRIO, NO ESTRESSE OXIDATIVO E NA EXPRESSÃO DE MICRORNAS

AUTORES: BRUNA LETICIA BUZATI PEREIRA; FERNANDA CAROLINE DE OLIVEIRA ARR; AMANDA DE MENEZES FIGUEIREDO; ANA CAROLINA CARDOSO; PATRÍCIA PINTOR DOS REIS; ANA ANGÉLICA HENRIQUE FERNANDES; TAINARA FRANCINI FELIZ; KATASHI OKOSHI; PAULA SCHMIDT DE AZEVEDO GAIO; BERTHA FURLAN POLEGATO; LEONARDO ANTONIO MAMEDE ZORNOFF; SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA; MARCOS FERREIRA MINICUCCI

INSTITUIÇÃO: UNESP- FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP E CNPQ - Nº DO PROCESSO: 2012/16471-0; AUXILIO PESQUISA: 2012/17414-0

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 29 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Diversas estratégias têm sido utilizadas para atenuar a remodelação cardíaca após o infarto do miocárdio (IM) e entre elas destacamos a suplementação de tomate (T) (*Lycopersicon esculentum*) e de licopeno (L).

OBJETIVOS

Analisar a influência da suplementação de tomate e de licopeno na remodelação cardíaca após IM.

METODOLOGIA

Ratos Wistar foram divididos em 4 grupos: SC submetido à cirurgia simulada + dieta padrão (n=18); IC submetido ao infarto + dieta padrão (n=13); IL submetido ao infarto + dieta com L 1mg/kg de peso corporal/dia (n=16) e IT submetido ao infarto + dieta com T (n=15). Após 3 meses, foi realizado estudo morfofuncional, bioquímico e expressão de miRNAs. Foi utilizado teste ANOVA de uma via complementado com o teste de Tukey ou Kruskal-Wallis, com pós teste de Dunn.

RESULTADOS

O IM induziu alterações morfológicas e funcionais no ventrículo esquerdo (VE), com piora da função sistólica e diastólica. O grupo IT apresentou área seccional do miócito menor que o grupo IC. Em relação ao colágeno tipo I e III do VE, eles foram aumentados no grupo IC e atenuados pela suplementação de L ou T. No estudo do coração isolado, a suplementação com L atenuou a disfunção diastólica induzida pelo IM. Em relação ao estresse oxidativo, o IM aumentou a concentração de hidroperóxido de lipídio no miocárdio e o mesmo foi atenuado pela suplementação de T (grupo SC: 223±20,8 A; grupo IC: 298±19,5 B; grupo IL: 277±26,6 B; grupo IT: 261±28,8 C; nmol/g de tecido; p<0,001). A suplementação com T reduziu a atividade da superóxido dismutase e aumentou a atividade da catalase e da glutathiona peroxidase cardíaca. A suplementação de L apenas diminuiu a atividade da SOD em relação ao grupo IC. Não houve diferença na expressão do Nrf-2 e do NF-kB no tecido cardíaco entre os grupos. Em relação ao processo inflamatório, houve aumento do TNF-alfa no miocárdio do grupo IC e este foi atenuado pela suplementação de L ou T (grupo SC: 0,095 (0,03-0,17) A; grupo IC: 0,97 (0,32-1,31) B; grupo IL: 0,36 (0,07-4,28) A; grupo IT: 0,36 (0,09-0,82) A; p:0,039). A suplementação com L reduziu a expressão de 5 miRNAs: miR-203; miR-28; miR-126-3p; miR-342-3p e miR-682 e aumentou a expressão do miR-15b. A suplementação de T reduziu apenas a expressão do miR-28.

CONCLUSÃO

As suplementações de T e de L atenuaram o processo de remodelação cardíaca após o IM. Nossos dados sugerem que os benefícios da suplementação de L e T ocorrem por diferentes vias de sinalização. Apoio: FAPESP e CNPq.

PO-25-030 - PERFIL LIPÍDICO E NÍVEIS DE COBRE EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

AUTORES: CAMILLA ARAÚJO ARAÚJO; CHRIS FÉLIX BARROSO; JOANA ROCHA DAYSE; GILBERTO HENRIQUES SIMEONE; MÔNICA MAIA; RENATA ASSIS CARMO; BRUNA MELO APARECIDA; LARISSA SANTOS BEZERRA; CARLA SORAYA MAIA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 30 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Atualmente a pesquisa sobre doença renal tem tomado um maior espaço e os principais temas englobam a esfera dos compostos orgânicos. Contudo, os compostos inorgânicos também podem induzir distúrbios importantes e nesse aspecto, os minerais, influenciam na qualidade de vida e morbimortalidade desse público. Os ânions bivalentes, em especial o cobre, ainda mostram resultados conflitantes nos estudos uma vez que podem ser fatores de risco por deficiência moderada ou toxicidade. Esse oligoelemento participa da estrutura de enzimas, tem ação antioxidante por sua ligação com a Superóxido Dismutase, ceruloplasmina e tioneínas. Essa ação antioxidante é importante ao passo que o estresse oxidativo se relaciona com a Doença Cardiovascular (DCV), principal causa de mortalidade em pacientes com Doença Renal Crônica. Além desse fator, outros tradicionais como hipertensão, Diabetes Mellitus (DM) e dislipidemia também representam fatores de risco para DCV nesses pacientes, e fatores não tradicionais como níveis séricos de cálcio e fósforo.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi avaliar correlação de cobre plasmático e eritrocitário com o perfil lipídico de pacientes portadores de insuficiência renal crônica (IRC) submetidos à hemodiálise.

METODOLOGIA

Estudo analítico, observacional e transversal, realizado com pacientes com IRC em hemodiálise. Os dados coletados incluíram variáveis socioeconômicas e a coleta de sangue se deu após jejum de 12 horas. A análise de cobre foi feita no plasma e no eritrócito pela técnica de ICP OES - Espectrometria de Emissão Ótica com Plasma Indutivamente Acoplado.

RESULTADOS

No total participaram 43 pacientes, média de idade de $50 \pm 18,53$ anos, 53,5 % (n=23) do sexo masculino, nível de escolaridade predominante de ensino fundamental (42,6%) e prevalência da etnia parda (59,6%). A média dos resultados de cobre plasmático foi de $64,7 \pm 5,66$ µg/dL e eritrocitário $30,8 \pm 2,67$ µg/dL. A média de valores do perfil lipídico foi de $154,2 \pm 33,5$ mg/dL de Colesterol Total e $85,5 \pm 27,6$ mg/dL de LDL. As correlações foram significativas e negativas entre o cobre eritrocitário, Colesterol Total e LDL (p=0,02 e p=0,05), respectivamente.

CONCLUSÃO

Conclui-se com esses dados que existe uma relação negativa entre as concentrações de Cu eritrocitário, CT e LDL, sugerindo uma possível proteção deste oligoelemento contra as DCV nestes pacientes.

PO-25-031 - ANÁLISE DE REDUÇÃO DO COMPORTAMENTO DEPRESSIVO INDUZIDO POR NADO FORÇADO EM RATOS JOVENS APÓS TRATAMENTO COM VITAMINA B12

AUTORES: ADRIANA BRITO; ISABELA ROSIER PEREIRA; AMANDA SARAH COSTA; SHARON OLIVEIRA LIMA; ÉDER CARVALHO PINCINATO; ALISSON DIEGO MACHADO; CARLOS EDUARDO FUZARO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 31 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Vários estudos demonstraram a relação entre a depressão causada pela deficiência de vitamina B12 em idosos e a cura desses pacientes quando houve reposição desse nutriente. Todavia, não há relato na literatura de que a suplementação de vitamina B12 em jovens possa prevenir o estado depressivo.

OBJETIVOS

Avaliar se a vitamina B12 pode atuar como fator preventivo da depressão em jovens adultos.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado com ratos Wistar, logo após o desmame, divididos em grupo controle (água ad libitum) e B12 (água adicionada de vitamina B12 ad libitum). Foram consideradas duas fases. Na 1, os dois grupos receberam alimentação que depletava a vitamina B12. Na 2, eles receberam ração normal. Ao final das duas fases foi aplicado o Teste de Porsolt e realizado hemograma nos dois grupos de animais.

RESULTADOS

Os hemogramas das duas fases revelaram que os animais não estiveram em estado anêmico e mantiveram todos os resultados dentro do parâmetro normal para esse animal. O Teste de Porsolt, na Fase 1, mostrou que os ratos suplementados tiveram um tempo de desistência menor na atividade indicando, portanto, grau de depressão inferior ao do grupo controle. Na Fase 2 ocorreu o mesmo fato, mas a diferença entre os grupos não foi estatisticamente significativa.

CONCLUSÃO

A suplementação com vitamina B12 atuou como fator preventivo da depressão em animais jovens em condições de depleção suave dessa vitamina, sem indução de anemia. Em condições nutricionais adequadas, a suplementação de vitamina B12 parece não exercer efeito sobre o estado depressivo.

PO-25-032 - PERCEÇÃO DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE SOBRE O PROGRAMA BRASILEIRO DE COMBATE À DEFICIÊNCIA DE VITAMINA A

AUTORES: VIRGÍNIA ROSSANA S. BRITO; MARIA GORETE LUCENA VASCONCELOS; ALCIDES SILVA DINIZ; DIXIS FIGUEROA PEDRAZA; JULIANE BERENGUER PEIXOTO; ANA CLARA LUCENA SILVA; ADRIANA AZEVEDO PAIVA

INSTITUIÇÃO: UFPI / UEPB - CIDADE/UF: TERESINA/PI

AGÊNCIA FINANCIADORA: FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DA PARAÍBA - Nº DO PROCESSO: 210/08-PPP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 32 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A deficiência de Vitamina A é um problema nutricional no Brasil e requer controle e combate. O engajamento dos profissionais de saúde sobre a temática é essencial para redução de suas causas e efeitos.

OBJETIVOS

Identificar a percepção de profissionais de saúde sobre o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A desenvolvido no Brasil.

METODOLOGIA

Estudo exploratório, descritivo, de natureza qualitativa, realizado com 15 profissionais, selecionados por amostragem intencional, que atuavam em Unidades Básicas de Saúde e Maternidades em um município da Região Nordeste, entre os meses de fevereiro a maio de 2010. Para a coleta de dados, utilizou-se a entrevista semidirigida, conduzida por questões norteadoras. O material foi submetido à Análise de Conteúdo, na modalidade temática.

RESULTADOS

Os entrevistados foram predominantemente do sexo feminino, com idades de 28 a 52 anos. O grupo foi composto por profissionais que operacionalizavam o Programa nos serviços de saúde até então, como enfermeiros, agentes comunitários de saúde, técnicos em enfermagem e médicos. A escolaridade variou entre Ensino Médio a Ensino Superior. Emergiram três categorias temáticas das falas: 1) conhecimento limitado sobre a vitamina A e os agravos decorrentes da sua deficiência, 2) (in) visibilidade do Programa, 3) limitações e facilidades operacionais do Programa.

CONCLUSÃO

Para a maioria dos profissionais o conhecimento da Vitamina A e as consequências que sua deficiência ocasiona mostrou-se limitado, o que influencia negativamente na operacionalização do Programa. A percepção dos profissionais mostrou-se focada na suplementação do micronutriente em detrimento de outras ações pertinentes ao Programa, sinalizando para a necessidade de um processo de capacitação crítico e reflexivo para os profissionais, além da produção e disseminação de material educativo, com vista ao aprimoramento e ampla divulgação do Programa, à padronização de normas técnicas e à regularidade na suplementação.

PO-25-033 - ADEQUAÇÃO DO CONSUMO HABITUAL DE MACRO E MICRONUTRIENTES EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA

AUTORES: ALINE TUANE OLIVEIRA CUNHA; HERMILLA TORRES PEREIRA; SÉPHORA LOUYSE SILVA DE AQUINO; CRISTIANE HERMES SALES; KARINE CAVALCANTI SENA-EVANGELIST; JOSIVAN GOMES LIMA; SEVERINA CARLA VIEIRA C LIMA; LUCIA FÁTIMA CAMPOS PEDROSA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 33 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A síndrome metabólica (SM) é caracterizada pela combinação de fatores de risco cardiometabólicos como: hipertensão arterial sistêmica, obesidade abdominal, tolerância à glicose diminuída, hipertrigliceridemia e baixas concentrações sanguíneas de HDL-colesterol. A etiologia da SM é multifatorial e dependente de uma complexa interação entre fatores metabólicos, genéticos e ambientais. O consumo alimentar inadequado com predomínio de alta ingestão de alimentos promotores de risco à saúde e baixa ingestão de alimentos protetores são aspectos relacionados ao aumento da prevalência da SM.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo habitual de nutrientes em pacientes com SM.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado em 30 pacientes com SM, de ambos os sexos atendidos no Ambulatório de Endocrinologia de um hospital universitário. A ingestão habitual dos nutrientes foi estimada a partir da aplicação de dois recordatórios de 24 horas (R24h). A adequação dos macronutrientes foi avaliada segundo a I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da Síndrome Metabólica. Os pacientes foram estratificados por sexo e grupos etários e a prevalência de inadequação de micronutrientes estimada pelo método da Estimated Average Requirement (EAR) como ponto de corte, após realização dos ajustes pelas variâncias intra e interpessoal e de energia.

RESULTADOS

O consumo médio de energia foi de 1523,0±592,2 kcal, sendo maior no sexo masculino (1884,0kcal vs 1441,5kcal; p=0,003). A ingestão de proteína foi superior ao recomendado (18% para o sexo feminino e 19% para o masculino), enquanto a ingestão de fibra foi inadequada (12,6g para o sexo feminino e 13,2g para o masculino) para ambos os sexos. Maior consumo de gordura total foi observado no sexo feminino (47,6g vs 41,3g; p=0,007). Prevalências de inadequação superiores a 80% foram observadas para a vitamina D, magnésio e cálcio em ambos os sexos. Vitamina E, riboflavina e zinco apresentaram inadequações entre 50-75% no sexo masculino. Prevalências de inadequação inferiores a 20% foram observadas para a vitamina B6 para a faixa de idade entre 19-50 anos em ambos os sexos. Ferro apresentou inadequação de 10% para o sexo feminino e 1% para o masculino.

CONCLUSÃO

Os pacientes com SM apresentaram ingestão de proteína superior ao recomendado, baixo consumo de fibra e elevadas prevalências de inadequação para vitamina D, magnésio e cálcio em ambos os sexos.

PO-25-034 - UTILIZAÇÃO DE ESPESANTES NATURAIS PARA HIDRATAÇÃO DE PACIENTES COM DISFAGIA OROFARÍNGEA COMO RECURSO DE REDUÇÃO DO CUSTO DO TRATAMENTO NUTRICIONAL

AUTORES: ANDRÉA FRAGA GUIMARÃES; DEYSE YORGOS DE LIMA; ANA CLARA BUENO DE MORAES; ADRIANA MIYUKI KOIZUMI; ANA PAULA FRANCO; VIVIANE SAYURI OSHIRO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO CAETANO DO SUL/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 34 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A disfagia orofaríngea pode resultar em desidratação, sendo necessário o espessamento de líquidos, porém espessantes industrializados apresentam alto custo, reduzindo a adesão ao tratamento.

OBJETIVOS

Desenvolver técnica dietética adequada para o uso de espessantes naturais para a hidratação de pacientes com disfagia orofaríngea visando redução do custo do tratamento nutricional.

METODOLOGIA

Amido de milho e de mandioca (sagu) foram testados no laboratório de técnica dietética para adequação das técnicas de preparo, diluições e consistências para o espessamento de líquidos. Para análise financeira dos alimentos que substituem os espessantes industrializados, foi realizada comparação de preços praticados na cidade de São Paulo.

RESULTADOS

Segundo os testes realizados, para as consistências empregadas no tratamento da disfagia orofaríngea (néctar, mel e pudim), o amido de milho deve ser diluído (1 colher de sopa em 200 mL de água fria) e submetido à cocção por 1 minuto. O amido de mandioca deve ser triturado em liquidificador doméstico, diluído (1 colher de sopa em 200 mL de água fria) e submetido à cocção por 3 minutos. Após o cozimento, já na forma de um gel, os alimentos devem ser misturados em água e/ou em suco de limão natural (suco de meio limão coado em 150 mL de água). Para a obtenção da consistência néctar, é necessário 1 colher de sopa de amido de milho ou de mandioca cozidos para 200 mL de líquido; para a consistência mel, são necessárias 2 colheres de sopa de amido de milho ou 1 colher de sopa de amido de mandioca em 200 mL de líquido e para a consistência pudim, são necessárias 3 colheres de sopa de amido de milho ou 2 colheres de amido de mandioca para 200 mL de líquido. O amido de mandioca apresenta melhores características organolépticas (incolor e sem sabor residual). Na cidade de São Paulo, o preço de 100 g dos espessantes naturais varia entre R\$ 1,50 e R\$ 2,00 e o preço de 100 g dos espessantes industrializados varia entre R\$ 8,50 e R\$ 48,00, confirmando que o emprego de espessantes naturais é uma opção mais econômica.

CONCLUSÃO

O estudo mostrou que é possível espessar líquidos a partir de matérias primas acessíveis, de baixo custo e com técnicas dietéticas simples, contribuindo para o adequado nível hidratação de pacientes com disfagia orofaríngea com baixo de poder aquisitivo.

PO-25-035 - AVALIAÇÃO DAS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE 25(OH)D, PARATORMÔNIO E CÁLCIO IÔNICO EM IDOSOS COM HIPERCOLESTEROLEMIA E SEM HIPERCOLESTEROLEMIA

AUTORES: ANDRÉIA CARNIB B LIMA; IVONE F O C NUNES; CECÍLIA MARIA RESENDE G DE CARVALHO; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; LÍDIA RIBEIRO DE CARVALHO; FRANCISCO ERASMO OLIVEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 35 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A hipercolesterolemia resulta de uma alteração do metabolismo das lipoproteínas, que provoca uma elevação do colesterol total, da fração LDL ou dos triglicerídeos e/ou uma redução do HDL. Nesse sentido, estudos apontam relação inversa entre vitamina D e hipercolesterolemia, ou seja, quanto maior a quantidade de vitamina D, menores são os níveis de colesterol total e triglicerídeos.

OBJETIVOS

Analisar os níveis séricos de 25(OH)D, PTH e cálcio iônico em idosos com hipercolesterolemia e sem hipercolesterolemia.

METODOLOGIA

Estudo transversal, caso-controle, envolvendo 84 idosos de ambos os sexos, com idade entre 60 e 86 anos, distribuída em dois grupos, o caso (com hipercolesterolemia-G1, n=36) e controle (sem hipercolesterolemia-G2, n=48). As dosagens de 25(OH)D deram-se por quimioluminescência (LIAISON e kit da Diasorin®), PTH pela quimioluminescência (Immulite 2000 e kit da Diasorin®) e cálcio iônico pelo método potenciométrico (AVL 1980). A hipercolesterolemia foi averiguada a partir de exame recente (Lipidograma Completo) fornecido pelo idoso no ato da visita domiciliar. No software aplicativo Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) 14.0 os dados foram digitados e calculados.

RESULTADOS

Observou-se que concentrações séricas de 25(OH)D, em G1 e G2, estavam abaixo da normalidade (> 30 ng/mL). Os indivíduos com hipercolesterolemia tinham valor médio menor (21,13±8,27 ng/mL) que os sem hipercolesterolemia (23,29±8,13 ng/mL). O paratormônio e cálcio iônico, tanto no G1 quanto no G2, estavam adequados, ou seja, em todos os idosos os valores de paratormônio estavam entre 12,0 e 72,0 pg/mL e de cálcio iônico entre 1,0 e 1,3 mmol/L. Nesse contexto, os valores de paratormônio no G1 foi de 38,94±20,92pg/mL e no G2, 42,00±20,62 pg/mL; Em paralelo, o cálcio iônico no G1 foi de 1,08±0,07 mmol/L e no G2, 1,10±0,09 mmol/L.

CONCLUSÃO

Averiguou-se que os idosos em ambos os grupos (G1 e G2), tinham insuficiência de vitamina D. Além disso, o contingente longo com hipercolesterolemia, ganha destaque, pois o micronutriente obteve menor valor ainda. Portanto, sendo a vitamina D, importante no controle de doenças degenerativas crônicas, é fundamental que grupos vulneráveis, em especial, idosos, tenham restabelecimento dos níveis para atingir a normalidade, e assim, avariar a possibilidade de melhor qualidade de vida.

PO-25-036 - PAPEL DA GLUTAMINA NA MODULAÇÃO DA MIGRAÇÃO E NA EXPRESSÃO DE CD11B/CD18 DE CÉLULAS POLIMORFONUCLEARES DE CAMUNDONGOS SUBMETIDOS A DESNUTRIÇÃO PROTEICA

AUTORES: ANDRESSA CRISTINA ANTUNES SANTOS; EDSON NAOTO MAKIYAMA; PRIMAVERA BORELLI; RICARDO AMBRÓSIO FOCK

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: PRAIA GRANDE/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 830631/1999-2 -

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 36 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos clínicos e epidemiológicos mostram a associação entre desnutrição e inflamação, porém os mecanismos exatos que levam a este quadro ainda não estão totalmente esclarecidos. A glutamina é um aminoácido condicionalmente essencial e importante para a funcionalidade de diversas células do sistema imune, visto que sua utilização está aumentada durante processos infecciosos/inflamatório.

OBJETIVOS

Sabendo-se que a desnutrição altera a resposta inflamatória e que a glutamina possui ação sobre diversos mecanismos desta resposta, nesse trabalho avaliamos os efeitos da suplementação de L-glutamina in vitro sobre a migração celular e expressão de CD11b/CD18 de células polimorfonucleares (PMN), funções essas importantes para o mecanismo de defesa do indivíduo.

METODOLOGIA

Camundongos BALB/C, machos, de 2 a 3 meses de idade, foram divididos em 2 grupos, os quais receberam dietas com 12% de proteína para o grupo Controle e 2% de proteína para o grupo Desnutrido. Após o período de aproximadamente 35 dias, os animais foram anestesiados e eutanasiados para coleta das células sanguíneas, bem como para coleta das células da cavidade femoral. O isolamento de PMN foi realizado através do gradiente de Percoll. PMN do sangue periférico, bem como da medula óssea foram plaqueados na concentração de 2×10^5 em inserts com poros de $8 \mu\text{m}$ e mantidos em cultura por 24 h em 4 diferentes concentrações de glutamina (0; 0,6; 2 e 10 mmol/L). A avaliação da expressão de CD11b e CD18 foi feita através da técnica de citometria de fluxo, após o período de cultura de 24h nas diferentes concentrações de glutamina.

RESULTADOS

Animais desnutridos apresentaram anemia, leucopenia e hipoplasia medular. No sangue periférico, observamos que a presença de glutamina diminui a capacidade migratória dos PMN no grupo Controle. Na medula este efeito só está presente quando comparamos o grupo 0mmol/L com 10mmol/L, tanto no Controle quanto no Desnutrido. Na avaliação de CD11b+/CD18+ não foram encontradas diferenças significativas entre os grupos.

CONCLUSÃO

A glutamina em concentrações supra-fisiológicas possui capacidade de modular a migração de PMN do sangue periférico e da medula óssea, porém sem alterar a expressão de CD11b+/CD18+.

PO-25-037 - BONE MARROW ENDOTHELIAL-LIKE CELLS PRODUCE G-CSF IN ORDER TO MAINTAIN HEMATOPOIESIS DURING PROTEIN-ENERGY MALNUTRITION STATES

AUTORES: ARACELI APARECIDA HASTREITER; GUILHERME GALVÃO DOS SANTOS; ED WILSON SANTOS; EDSON NAOTO MAKIYAMA; RICARDO AMBRÓSIO FOCK

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 37 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Protein-energy malnutrition (PEM) modifies resistance to infection as it alters a wide range of physiological processes, such as hematopoiesis and immune responses. Previous studies from our group have shown that hematopoietic cells decrease their proliferation and differentiation capacities as a result of PEM, which in turn induce bone marrow (BM) hypoplasia and reduce the production of granulocytic leukocytes. In the BM microenvironment mesenchymal stem cells (MSCs) and endothelial cells play a key role in the regulation of hematopoietic progenitor/stem cells (HPSCs) and, consequently, in the generation of granulocytes. Therefore, we hypothesized that PEM could affect the production of proliferative cytokines as granulocyte monocyte - colony stimulating factor (GM-CSF) and granulocyte - colony stimulating factor (G-CSF).

OBJETIVOS

In order to test this assumption, we evaluated the effect of PEM on both BM-MSCs and BM endothelial-like cells (BM-ELs) through the production of G-CSF and GM-CSF.

METODOLOGIA

C57BL/6 mice were induced to PEM by a 2% protein diet. BM-MSCs were isolated and differentiated into BM-ELs and mRNA expression of proliferative cytokines (GM-CSF and G-CSF) was quantified by qPCR.

RESULTADOS

The expression of G-CSF by BM-ELs from malnourished animals was increased in comparison to control BM-ELs. However, there was no difference in the expression of G-CSF by BM-MSCs between the groups evaluated. Besides that, PEM did not alter the expression of GM-CSF by BM-MSCs and BM-ELs as it was similar to control group.

CONCLUSÃO

Our results indicate that PEM does not alter the production of GM-CSF by both cell types. On the other hand, PEM directly affects BM-ELs in perivascular niche where granulopoiesis is sustained. As HPSCs pool is reduced in PEM, the increased G-CSF expression by BM-ELs is probably an important attempt to maintain the survival of neutrophil precursors in malnourished mice.

PO-25-038 - IMUNONUTRIÇÃO NO TRATAMENTO DE PACIENTES CRÍTICOS: UMA REVISÃO

AUTORES: AUCILENE FAUSTINO SILVA; MICAELY DIAS COELHO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - FSA - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 38 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O sistema imune precisa de energia para realizar suas funções, que são obtidas através de componentes básicos e vitaminas essenciais, para a produção de moléculas sinalizadoras, a proliferação celular e a síntese de moléculas efetoras, como os anticorpos. Todos esses processos são muito sensíveis a deficiências de macro e micronutrientes o que explicam a conhecida associação entre subnutrição, mau funcionamento do sistema imune e maior susceptibilidade a infecções. Os nutrientes imunomoduladores são aqueles que têm ação de modular o sistema imunológico, melhorando assim o nosso mecanismo de defesa. Esses nutrientes também são chamados de imunonutrientes.

OBJETIVOS

O estudo teve como objetivo analisar a produção científica existente sobre como a imunonutrição pode contribuir para o tratamento e recuperação do paciente crítico. Através de uma revisão bibliográfica determinar quais nutrientes que melhoram a resposta imunológica, onde tais nutrientes são encontrados e analisar seus mecanismos de ação no combate de enfermidades.

METODOLOGIA

A natureza do estudo dessa pesquisa foi uma revisão integrativa, na estratégia de busca foram identificados 56 artigos, não duplicados, dos quais 32 não atendiam aos critérios de elegibilidade, resultando em 23 artigos para análise. Na busca inicial em base de dados, a seleção de artigos atenderá aos seguintes critérios de inclusão: artigos completos e publicados em periódicos nacionais e internacionais, que abordem a temática escolhida, independente do método de pesquisa, que estejam compreendidos no período de 2004 a 2014, estudos em humanos, publicados em português, inglês ou espanhol. Serão considerados como critérios de exclusão os artigos que não estejam categorizados segundo o ano de publicação, estudo em animais e os que não tratem da temática em estudo.

RESULTADOS

Os artigos analisados nesta revisão evidenciam que o uso de nutrientes imunomoduladores numa terapia nutricional no tratamento do paciente crítico, vem mostrando efeitos benéficos modulando seus processos imunológicos, metabólicos e inflamatórios. Estes efeitos também se mostraram bastante determinantes na melhora no prognóstico e a diminuição do tempo de internação.

CONCLUSÃO

A imunonutrição como terapia nutricional no tratamento do paciente crítico, apesar das inúmeras vantagens, merece ser alvo de mais estudos, para um melhor esclarecimento acerca desses nutrientes imunomoduladores quanto ao paciente em estado grave, no intuito de que a prática da imunonutrição possa ser executada com eficácia.

PO-25-039 - ASSOCIAÇÃO ENTRE INGESTÃO DE MAGNÉSIO E DENSIDADE MINERAL ÓSSEA EM MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA

AUTORES: BARBARA S. E. PETERS; MARÍLIA B. R. CAMARGO; MARISE LAZARETTI-CASTR; NATASHA A. G. DE FRANÇA; LÍGIA A. MARTINI

INSTITUIÇÃO: FSP-USP / NAPAN /EPM-UNIFESP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2013/06842-3

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 39 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Associações significantes têm sido encontradas entre a densidade mineral óssea e a ingestão de magnésio. Sua deficiência pode contribuir tanto diretamente quanto indiretamente para o desenvolvimento da osteoporose.

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo investigar a associação entre ingestão de magnésio e a densidade mineral óssea em mulheres na pós-menopausa.

METODOLOGIA

A população deste estudo transversal, foi formada por 150 mulheres, na pós-menopausa, com média de idade de 68,7 (9,1) anos, todas acompanhadas em um ambulatório de doenças ósseas. A densidade mineral óssea (DMO) foi avaliada utilizando o DXA (Dual-energy X-ray Absorptiometry), e a ingestão de magnésio por Registro Alimentar de 3 dias, cujos dados foram analisados pelo software Nutrition Data System for Research. A prevalência de inadequação de ingestão de magnésio foi estimada utilizando como ponto de corte a EAR (Estimated Average Requirements), e o excesso de ingestão pela UL (Upper Intake Levels). Os dados foram apresentados como média (DP).

RESULTADOS

26,7% da amostra apresentou densidade mineral óssea dentro da normalidade para faixa etária e gênero, 40,7% osteopenia, e 32,7% osteoporose. A ingestão média de magnésio foi de 254,6 (91,9) mg/dia. Apenas 28,0% das mulheres ingeriam quantidades adequadas de magnésio [305,5 (28,3) mg/dia], 62,3% apresentaram ingestão abaixo da EAR [200,9 (38,8) mg/dia], e 9,3% ingestão acima da UL [461,7 (91,0) mg/dia]. A DMO da coluna lombar (L1-L4) foi significativamente maior entre as mulheres que ingeriam quantidades de magnésio acima da UL quando comparadas com aquelas que ingeriam quantidades adequadas do nutriente. (0,7950 g/m² vs. 0,7098 g/m²; p= 0,016). Foi observada correlação positiva e significativa entre a ingestão de magnésio e a DMO de corpo total (r= 0,326; p= 0,040) apenas entre as mulheres com DMO normal.

CONCLUSÃO

Apesar da maioria da amostra ingerir quantidades inadequadas de magnésio, a média da ingestão foi considerada adequada. Ingestão de magnésio acima da UL, apresentou efeito positivo na DMO da coluna lombar na amostra em geral e na DMO de corpo total em mulheres com DMO normal. Assim sendo, concluímos que a ingestão de magnésio, em quantidades superiores a UL, pode ser benéfica tanto no tratamento quanto na prevenção de osteoporose em mulheres na pós-menopausa.

PO-25-040 - ESTADO NUTRICIONAL DE ZINCO EM PACIENTES NEFROPATAS EM TRATAMENTO DE HEMODIÁLISE

AUTORES: CHRISTIELLE FÉLIX BARROSO; ÁDILA DA SILVA CASTRO; FERNANDA TEIXEIRA RODRIGUES; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES; LIA CORRÊA COELHO; ORLAN BERTRAND FRANÇA HANSEN; MORGANA PINHEIRO SOUSA; MARIANA MAGALHÃES CARRAPEIRO; CARLA SORAYA COSTA MAIA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 40 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A insuficiência renal crônica (IRC) é caracterizada pela perda da capacidade renal de manter a homeostase do meio interno do paciente. As principais opções terapêuticas são os métodos de depuração artificial do sangue, como a hemodiálise (HD) ou o transplante renal. Baixas concentrações plasmáticas de zinco são encontradas comumente em pacientes com IRC e isso pode ocorrer como resultado da uremia, redução da função renal, dieta, medicação, perdas no tratamento de hemodiálise, pelo aumento da sua excreção fecal ou por diminuição da absorção intestinal.

OBJETIVOS

Avaliar estado nutricional de Zn em pacientes com IRC em tratamento de hemodiálise.

METODOLOGIA

Estudo analítico e transversal, realizado com pacientes com IRC em hemodiálise (grupo 1) e pacientes saudáveis (grupo 2). Foram coletados dados socioeconômicos e as amostras de sangue foram coletadas após jejum de 12 horas, em tubos de citrato de sódio. Toda a vidraria e material foram desmineralizados a fim de evitar contaminação. O zinco foi mensurado no plasma e eritrócito, através de ICP OES - Espectrometria de Emissão Ótica com Plasma Indutivamente Acoplado. As amostras de plasma foram diluídas em 1:10, v/v a 3,0% (m/v) 1-butanol, 0,1% (v/v) TAMA (surfactante de alta pureza), 0,05% (v/v) HNO₃. Já as amostras de eritrócitos foram diluídas 1:30 v/v da seguinte forma: 3,0% (m/v) 1-butanol, 0,2% (v/v) TAMA (surfactante de alta pureza), 0,1% (v/v) HNO₃.

RESULTADOS

O grupo de pacientes foi composto por 43 indivíduos com idade média de 50±18,53 anos, sendo 53,5 % (n=23) do sexo masculino, tendo o nível de escolaridade predominante o ensino fundamental (42,6%) e com prevalência da etnia parda, representada com 59,6% dos pacientes. No que se refere aos resultados de zinco, as médias plasmáticas observadas foram de 68,40µg/dL para o grupo de pacientes em hemodiálise e de 85,53µg/dL para o grupo controle, verificando-se que o nível desse mineral nos pacientes com o diagnóstico de insuficiência renal encontra-se abaixo dos parâmetros de referência e significativamente menor (p=000) em relação aos níveis dos indivíduos saudáveis, constatando-se que esses pacientes possuem um déficit importante desse mineral.

CONCLUSÃO

Pacientes com insuficiência renal crônica em tratamento de hemodiálise, apresentam estado nutricional deficiente de zinco plasmático, quando comparados aos indivíduos saudáveis. Com isso, ressalta-se a importância do monitoramento deste mineral nessa população suscetível a carências nutricionais relacionadas ao nutriente

PO-25-041 - CONSUMO INSUFICIENTE DE NUTRIENTES ASSOCIADOS COM A CIRROSE EM PACIENTES COM ENCEFALOPATIA HEPÁTICA

AUTORES: GABRIELA RIBEIRO BATISTA; LAÍS AUGUSTI; LETÍCIA DE CAMPOS FRANZONI; LÍVIA ALVES AMARAL SANTOS; MARIANA DE SOUZA DORNA; CARLOS ANTONIO CARAMORI; FERNANDO GOMES ROMEIRO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA - UNESP - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2013/11761-2 E 2013/15121-8

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 41 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O estado nutricional possui extrema importância para o prognóstico de pacientes cirróticos, em especial para aqueles com encefalopatia hepática (EH). A EH, distúrbio consequente a falência hepática, possui limitadas opções de tratamento, sendo a nutrição um dos principais focos da terapêutica. Por conta disso, a avaliação do estado nutricional deve incluir a detalhada anamnese alimentar para que o consumo insuficiente de alguns nutrientes possa ser prevenido. Além das proteínas, bastante discutidas no tratamento da EH, outros nutrientes como zinco, cálcio e fibras também são importantes para a fisiopatologia da doença. O zinco está associado à EH por sua relação com a enzima ornitina transcarbamilase, envolvida na detoxificação da amônia. As fibras por conta do papel da microbiota intestinal na geração da amônia. Já o cálcio, também é importante para esses pacientes pela grande prevalência de doenças ósseas na cirrose.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo alimentar de alguns nutrientes importantes para pacientes cirróticos com EH.

METODOLOGIA

60 pacientes cirróticos com EH foram submetidos a avaliação do consumo alimentar através de um recordatório de 24 horas, posteriormente calculado pelo software Nutrition Data System for Research. A ingestão de macronutrientes e fibras foi avaliada de acordo com as recomendações da International Society for Hepatic Encephalopathy and Nitrogen Metabolism e a de micronutrientes de acordo as recomendações do Institute of Medicine e para os nutrientes com Estimated Average Requirements (EAR) estabelecida foi realizado o cálculo de inadequação. A análise estatística foi descrita em média±desvio padrão para dados paramétricos e mediana e intervalos interquartílicos para não paramétricos.

RESULTADOS

Nossa amostra foi composta por 31 homens e 29 mulheres com média de idade de 56,1±12,9 anos. O consumo de proteínas obteve média de 0,88±0,41g/kg/dia, valor bastante abaixo da recomendação de 1,2-1,5g/kg/dia, assim como o de fibras que foi de 13,7 (10,5-20,2) g/d, sendo a recomendação 25-45 g/d. Houve também consumo insuficiente de zinco e magnésio em 60% e 90% da amostra, respectivamente. Além disso, a ingestão de cálcio ficou abaixo das recomendações: 582,2 mg/d (395,8-803,8), sendo a recomendação de 1000-1200 mg/d.

CONCLUSÃO

O consumo insuficiente desses nutrientes relacionados com a cirrose e a EH ressalta a importância da avaliação nutricional e da correta orientação dietoterápica para que possam ser evitadas deficiências e possíveis consequências à saúde desses pacientes.

PO-25-042 - CEGUEIRA NOTURNA E CONSUMO DE VITAMINA A ENTRE GESTANTES ADOLESCENTES

AUTORES: GEÂNIA DE SOUSA PAZ LIMA; SILVIA BARROS MAZON; ELIANA COTTA DE FARIAS; ADRIANA AZEVEDO PAIVA; TATIANE LEOCADIO TIMÓTEO; JOSÉ ALGACÍ LOPES DA SILVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 42 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A deficiência de vitamina A é um problema de saúde pública importante em diversos países em desenvolvimento, inclusive no Brasil, mas de fácil prevenção.

OBJETIVOS

Neste estudo, se avaliou a prevalência de Cegueira Noturna (XN) e a adequação de consumo de vitamina A, como métodos direto e indireto de detecção de deficiência de vitamina A (DVA) em gestantes adolescentes.

METODOLOGIA

A amostra foi constituída por 126 gestantes adolescentes assistidas pelo SUS, não fumantes, de feto único, sem enfermidades clinicamente comprovadas no período pré-gestacional, que iniciaram a assistência pré-natal com 20 semanas ou menos de gestação e não faziam uso de suplementos vitamínico-minerais contendo vitamina A até 05 meses antes da concepção e durante a gestação. Para a coleta de dados, utilizou-se a entrevista padronizada pela OMS (1996) para o diagnóstico de XN e a aplicação de 03 recordatórios de 24 horas, um em cada trimestre da gestação, um deles correspondendo ao final de semana ou feriado. As análises de associação entre as variáveis foram realizadas pelo teste qui-quadrado, com nível de significância $< 0,05$

RESULTADOS

Os resultados demonstraram uma prevalência de cegueira noturna em 12,7% tanto no início como no final da gravidez, sendo que, com a evolução da gestação, em 62,5% o sintoma desapareceu, surgindo mais 10 casos. Cerca de 64% das jovens encontravam-se com probabilidade de consumo inadequado de vitamina A. Foi encontrada associação significativa entre consumo alimentar e intercorrências maternas ($p= 0,025$), XN no início e final da gestação ($p= 0,001$).

CONCLUSÃO

O grupo estudado apresentou alta frequência de XN e consumo inadequado de vitamina A, estando exposto a várias intercorrências obstétricas e neonatais relacionadas a DVA e que podem ser minimizadas com a implementação de medidas que visem mudanças das práticas alimentares inadequadas e da qualidade da alimentação. Essas mudanças devem ser embasadas no estímulo à diversificação alimentar, aumento do consumo de alimentos ricos em vitamina A, uso controlado dos suplementos nutricionais e diagnóstico precoce da XN, como importantes estratégias no combate e prevenção as deficiências nutricionais durante a gravidez..

PO-25-043 - PERFIL NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE CRIANÇAS COM HIV/AIDS

AUTORES: DÉBORA CHRISTINA SOUZA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE UNIÃO DAS AMÉRICAS - CIDADE/UF: FOZ DO IGUAÇU/PR

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 43 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O número de crianças infectadas pelo vírus do HIV é crescente e, tem a consequência desnutrição, que é atribuída à redução do consumo alimentar devido os sintomas gerados pela terapia anti-retroviral.

OBJETIVOS

Verificar o perfil nutricional por meio de dados antropométricos, identificar os medicamentos bem como os agravos nutricionais sob a relação droga/nutriente, apontar patologias oportunistas existentes e analisar o perfil alimentar.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo com coorte transversal com coleta de dados prospectivo, com duração de 14 meses, envolvendo crianças com diagnóstico de HIV/AIDS. As variáveis observadas para identificar o perfil nutricional foram: sexo, idade, dados antropométricos (peso atual, estatura, prega cutânea tricipital e circunferência muscular do braço). Os medicamentos utilizados no tratamento e as patologias oportunistas diagnosticadas foram coletados dos prontuários dos pacientes. Para avaliar e identificar o perfil alimentar, foi aplicado a frequência alimentar. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética (CEPEH/UNIPAR).

RESULTADOS

O perfil nutricional encontrado foi de desnutrição leve 62,5 %, seguindo por baixo peso 12,5 %, obtendo maior porcentagem em todas as variáveis antropométricas. As patologias oportunistas encontrados são de caráter respiratório, sendo 12,5 % com asma, 37,5 % com bronquite, 12,5 % com pneumonia e 37,5 % ausentes de qualquer patologia oportunista. Na terapia medicamentosa observou-se que existe uma combinação de 3 ou mais drogas, sendo que o ARV- Lamivudina ocupa 87,5 % do consumo das mesmas. Quanto ao perfil alimentar, observou-se prevalência no consumo de carboidratos, ingestão inadequada de proteínas, frutas, hortaliças e um consumo adequado de lipídios.

CONCLUSÃO

Crianças com HIV/AIDS carecem de suporte nutricional, devido à agressão da patologia. Com o diagnóstico precoce consegue-se reverter complicações, como a redução de peso e agravos nutricionais. O consumo de proteínas, frutas e hortaliças são inferiores ao recomendado o que contribui para o quadro de desnutrição. Há um aumento do gasto energético e do consumo de micronutrientes pelas inúmeras infecções, o que colabora para depleção nutricional. A terapia nutricional previne infecções decorrentes da patologia e tende ser competente quanto a melhora da resposta imune dos indivíduos.

PO-25-044 - PROPOSTA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES SOROPOSITIVOS

AUTORES: DENÚSIA MARIA DE MORAES ALVES

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR SUL DO MARANHÃO - CIDADE/UF: IMPERATRIZ/MA

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 44 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Todas as pessoas infectadas pelo HIV devem receber orientação/educação nutricional especializada, uma vez que a falta de conhecimento sobre nutrição e o uso de “dietas ou suplementos”, sem orientação ou com orientação inadequada, pode levar ao desequilíbrio ou a diminuição de nutrientes essenciais, a interação medicamentosa, à disfunção orgânica, a desnutrição e ao excesso de vitaminas e minerais. A intervenção nutricional tem como objetivo a prevenção de doenças, a proteção e a promoção de uma vida mais saudável, conduzindo ao bem estar geral de um indivíduo. Assim, este trabalho partiu da premissa de que a relação entre imunidade e nutrição tem sido intrínseca e que é necessária uma nutrição adequada para manter o sistema imunológico, gerir infecções oportunistas, otimizar a resposta ao tratamento médico, manter níveis saudáveis de atividade física e apoiar uma qualidade de vida ótima para pessoas que vivam com HIV.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi apresentar propostas de terapias nutricionais que tivessem como finalidade minimizar os efeitos decorrentes da terapia antirretroviral e listar as necessidades nutricionais de macro e micronutrientes de pacientes portadores de HIV/SIDA.

METODOLOGIA

A pesquisa é do tipo coorte, quali-quantitativa e de natureza descritiva, cujo método utilizado foi o indutivo.

RESULTADOS

A pesquisa mostrou evidências importantes das ligações entre a obtenção de melhores resultados no combate ao HIV e SIDA e a nutrição, pois se constatou que, uma boa nutrição pode contribuir para abrandar a progressão da doença, havendo, pois, significativa melhora do quadro bioquímico dos pacientes, além de reversões fundamentais de quadro de desnutrição e obesidade.

CONCLUSÃO

As intervenções ajudam a otimizar os benefícios de medicamentos antirretroviral, além de aumentar o cumprimento de regimes de tratamento, que são essenciais para prolongar a vida desses pacientes.

PO-25-045 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO USUAL DE CAFÉ NO BRASIL

AUTORES: ALESSANDRA GASPAR SOUSA; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 302520/2008-2

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 45 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O café é uma das bebidas mais populares consumidas em todo o mundo, e tem sido por séculos parte integrante do hábito alimentar de um grande número de brasileiros. O fato de ser uma bebida tão popular, aliado a sua importância econômica, explica o interesse por estudos sobre o café, desde sua composição até seus efeitos na saúde humana. Apesar do amplo consumo de café, existem poucos dados disponíveis que mostram o consumo usual desta bebida.

OBJETIVOS

O estudo teve como objetivo caracterizar o consumo usual diário de café na população brasileira.

METODOLOGIA

O estudo utilizou os dados obtidos no Inquérito Nacional de Alimentação (INA) baseando-se em informações de dois dias não consecutivos de registro alimentar de 34.003 brasileiros com 10 anos ou mais de idade. O método do National Cancer Institute (NCI) foi aplicado para obter o consumo usual e estatísticas descritivas (médias, erros padrão e percentis) foram realizadas por sexo e idade para o Brasil e suas regiões. A análise das frequências e as macros para o consumo usual de café foram realizadas com o programa Statistical Analysis System (SAS) versão 9.3.

RESULTADOS

A média diária de consumo usual de café da população brasileira foi de 163 mL [Erro Padrão (EP) 2,8], correspondendo a 1,5 xícaras/dia. Uma xícara corresponde a 120mL da bebida. Os homens mais velhos apresentaram maior consumo usual de café (12%) comparado às mulheres mais velhas, mas não foram identificadas diferenças entre homens e mulheres dentro de outras faixas etárias. Entre as cinco regiões pesquisadas, a região Nordeste teve o maior consumo usual de café (175 ml) e o maior consumo usual obtido para o Brasil foi entre os homens nordestinos mais velhos correspondendo a 521 mL (EP 13,6) por dia. O método mais comum de preparar o café foi filtrado/instantâneo (71%), bem como o método mais frequente de adoçar as bebidas foi com açúcar (87%).

CONCLUSÃO

Conclui-se que o consumo médio usual de café no Brasil corresponde a 1,5 xícaras por dia. Homens brasileiros mais velhos consomem maiores quantidades de café que as mulheres mais velhas. A quantidade de café consumida variou entre as regiões do Brasil. Os resultados desse estudo são os primeiros a caracterizar o consumo usual de café em uma amostra representativa da população brasileira. O consumo usual é um recurso importante e útil para a comunidade científica, as agências reguladoras, indústrias e profissionais de saúde pública.

PO-25-046 - ANÁLISE DE VITAMINA D, CÁLCIO E MACRONUTRIENTES DA DIETA DE PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA UTILIZANDO TRÊS PROGRAMAS COMPUTACIONAIS

AUTORES: ALINE TUANE OLIVEIRA CUNHA; HERMILLA TORRES PEREIRA; SÉPHORA LOUYSE SILVA AQUINO; CÍNTIA REGINA MENDES FERINO; ANA PAULA TRUSSARDI FAYH; SEVERINA CARLA VIEIRA C LIMA; LUCIA FÁTIMA CAMPOS PEDROSA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 46 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A Síndrome Metabólica (SM) é um transtorno complexo representado por um conjunto de fatores de risco cardiovasculares usualmente relacionados à deposição central de gordura e à resistência à insulina. Dentre os fatores dietéticos discutidos na relação com mecanismos fisiopatológicos da SM, a vitamina D tem se destacado com abordagens inerentes ao controle metabólico. Os variados programas computacionais podem auxiliar na análise do consumo alimentar, contudo, apresentam diferenças nas bases de dados de nutrientes, tornando necessário avaliá-los.

OBJETIVOS

Comparar três programas computacionais quanto aos valores dietéticos de vitamina D, cálcio e macronutrientes de pacientes com SM.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado em 30 pacientes com SM, de ambos os sexos atendidos no Ambulatório de Endocrinologia de um hospital universitário. O consumo de alimentos foi obtido pelo Recordatório-24h (R24h). A análise de energia, carboidrato, proteína, lipídeo, fibra dietética, cálcio e vitamina D foi realizada por três programas computacionais. Preconizou-se uma ordem de prioridade para o uso das tabelas de composição de alimentos presentes nos programas a fim de minimizar os erros após a comparação dos resultados. A ordem sequencial adotada no Virtual Nutri®Plus foi (1) Tabela de Composição de Alimentos - Philippi, ST, e (2) Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). Com relação ao Dietpro® 5.5i e Nutribase®, foi adotada a Tabela da United States Department of Agriculture(USDA). O teste de Friedman foi utilizado para as comparações com significância de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Observou-se diferença significativa para vitamina D ($p = 0,000$), energia ($p = 0,007$), carboidrato ($p = 0,008$), lipídeo ($p = 0,018$) e cálcio ($p = 0,000$) entre os três programas. As medianas de consumo de vitamina D foram 38,09 UI, 111,40 UI e 174,00 UI de acordo com o Dietpro®, Virtual® e Nutribase®, respectivamente. O Dietpro® apresentou menores valores de vitamina D, energia, lipídeo e fibra dietética, enquanto o Nutribase® apresentou maiores valores para todos os nutrientes, com exceção de lipídeo.

CONCLUSÃO

As diferenças observadas entre os programas podem influenciar na avaliação dietética de indivíduos e grupos populacionais. Todavia, os resultados obtidos não asseguram um programa recomendável para análise de vitamina D.

PO-25-047 - UTILIZAÇÃO DA INTERNET NA AVALIAÇÃO DO PADRÃO ALIMENTAR DE ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO

AUTORES: AMANDA C.A.S. BRANDÃO; ANA MARIA BARRADAS; ÁGATHA C.S. CARVALHO; MARIA DA CRUZ MOURA; ARETHA M ARAÚJO; REGILDA S.R. MOREIRA-ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 47 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O padrão de consumo alimentar representa o perfil usual de consumo de alimentos e nutrientes, podendo ser preditor de carências e excessos nutricionais, bem como de diversas patologias e desfechos em saúde. Assim, vislumbra-se na internet uma possibilidade de interação no sentido de criar a conexão com indivíduos e aumentar a adesão às pesquisas de inquérito alimentar.

OBJETIVOS

O objetivo desse estudo foi verificar a viabilidade do uso da internet na coleta de dados de frequência de consumo alimentar de universitários do curso de Nutrição, a fim de delinear o padrão alimentar dos mesmos.

METODOLOGIA

Para a avaliação do consumo alimentar, foi aplicado um Questionário de Frequência validado em estudo anterior, que foi enviado aos 358 alunos com matrícula ativa no ano de 2014, por meio de correio eletrônico. Foi estipulado um prazo de 72 horas para que os mesmos respondessem ao questionário e reenviassem. Os dados foram apresentados em forma de tabela de frequência simples e a análise dos dados foi realizada por meio do programa Microsoft Excel.

RESULTADOS

De um total de 358 e-mails enviados, foram obtidos 34 retornos, correspondendo a 9,5%. A baixa adesão à avaliação pode ser explicada pelo risco da entrada de vírus em redes de computadores, onde os e-mails de remetentes desconhecidos podem ser automaticamente deletados ou não encaminhados para a caixa de entrada (principal). O tempo estipulado para retorno também pode ter contribuído. Destacou-se a elevada frequência de consumo diário de arroz, feijão, óleo, açúcar e hortaliças (relatada por mais de 70% dos estudantes). 64,7% e 73,5% dos estudantes afirmaram consumir carne vermelha e carne branca apenas duas vezes por semana, respectivamente, referindo o consumo de alimentos como ovos, embutidos e enlatados.

CONCLUSÃO

A partir do exposto, concluiu-se que o método de avaliação de padrão alimentar via internet deve ser otimizado, viabilizando maior adesão por parte do grupo populacional ao qual se pretende estudar.

PO-25-048 - APLICATIVO DE RECORDATÓRIO 24 HORAS PARA TABLET: GESTÃO DO DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO RELATIVA DO MÉTODO

AUTORES: BABIANA TORRES SOUZA; MARINA KIYOMI ITO; MARCUS SILVA FERREIRA; MARISTELA TERTO HOLANDA; LÉCIO PERY JÚNIOR; ANDRÉ LUIZ FERNANDES CANÇADO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 48 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Atualmente, novas tecnologias são utilizadas na automatização de inquéritos alimentares. Os principais objetivos dessas inovações são aumentar a qualidade, consistência e integralidade dos dados, reduzir custos, tempo de codificação dos dados e tempo de aplicação dos questionários.

OBJETIVOS

Gerir o desenvolvimento de aplicativo (app) para tablet de recordatório 24 horas (R24) e validar o consumo de 24 horas com o uso do dispositivo móvel.

METODOLOGIA

O app R24 móvel (R24m) foi desenvolvido em linguagem java e compatível a partir da versão 3.0 do sistema operacional Android. A base de dados da composição nutricional utilizada foi do IBGE. A validação relativa foi realizada com 80 voluntários que responderam a três R24 em formulário de papel e a três R24 no app. A análise estatística dos dados consistiu no teste de Análise de Variância Multivariada (MANOVA), teste não paramétrico de Wilcoxon, coeficiente de correlação de Spearman, classificação em quartil, estatística kappa e gráficos de Bland-Altman.

RESULTADOS

De acordo com o teste de MANOVA, não houve diferença entre as médias dos nutrientes obtidos com os dois instrumentos ($p=0,270$ a $0,947$), exceto para ácido graxo monoinsaturado ($p=0,045$). A média do tempo gasto na aplicação e cálculo do R24 foi significativamente maior quando utilizou-se o formulário de papel ($17,8 \pm 4,4$ minutos) comparado com o app R24m ($12,6 \pm 3,2$ minutos) ($p < 0,001$). Os coeficientes de correlação encontrados entre os resultados do app e do formulário de papel variaram de $0,140$ a $0,511$ ($p=0,570$ a $<0,000$). Na classificação por quartis, todos os nutrientes, calculados nos dois instrumentos, apresentaram percentual maior que 65% de permanência no mesmo quartil ou adjacente. Os valores da estatística kappa ficaram entre $-0,340$ a $0,670$. Nos gráficos de Bland-Altman não observou-se tendência do aplicativo de superestimar ou subestimar os dados de consumo de energia e macronutrientes.

CONCLUSÃO

O presente estudo desenvolveu a primeira versão completa do R24m e os resultados da validação relativa sugerem que o R24 calculado no app foi equivalente ao calculado no método tradicional e que o uso do dispositivo móvel tornou o processo de aplicar e calcular o R24 mais rápido. Agradecimentos ao CNPq e a CAPES pelo auxílio financeiro.

PO-25-049 - O ÍNDICE INFLAMATÓRIO DIETÉTICO ESTÁ ASSOCIADO AO EXCESSO DE PESO EM IDOSOS?

AUTORES: BIANCA OLIVEIRA FARIAS; EVELYNE BARBOSA SILVA; HELENA CARVALHO SAMPAIO; KEITHYANNE MARINHO SABÓIA; CLARISSE VASCONCELOS AZEVEDO; MARIANA DANTAS CORDEIRO; SORAIA MACHADO ARRUDA; DAIANNE CRISTINA ROCHA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 49 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento populacional tem se tornado um dos principais desafios, trazendo grandes demandas sociais, econômicas e, sobretudo, na saúde. Mudanças fisiológicas inerentes do processo de envelhecimento juntamente com hábitos alimentares inadequados podem interferir negativamente na pressão arterial, nas complicações cardiovasculares, além do excesso de peso. Na obesidade, o nível circulante de muitas citocinas e proteínas da fase aguda apresentam-se elevadas, caracterizando um estado inflamatório. Nesse contexto, é relevante a utilização de um sistema capaz de marcar e avaliar a capacidade inflamatória dos alimentos, tornando-se uma medida de investigação de risco de inflamação.

OBJETIVOS

O objetivo desse estudo foi investigar se existe associação entre o índice inflamatório dietético (IID) e o excesso de peso em idosos hipertensos.

METODOLOGIA

Realizou-se estudo transversal com 229 idosos hipertensos atendidos em um hospital público de referência em Fortaleza, Ceará. Os idosos responderam um formulário contendo dados de identificação, dados antropométricos e dados dietéticos. O excesso de peso foi avaliado pelo Índice de Massa Corpórea (IMC), adotando-se os critérios do Ministério da Saúde. Os dados dietéticos foram avaliados por três recordatórios 24h(R24h) aplicados em dias não consecutivos incluindo um final de semana. Para determinação do IID utilizou-se o software IF Rating System. Realizou-se a média de IID dos três dias de R24h. Foram utilizados os testes de Shapiro-wilk, Mann Whitney e correlação de Spearman, adotando-se 5% como nível de significância. As variáveis contínuas foram apresentadas em média (desvio-padrão) ou mediana (intervalo interquartil).

RESULTADOS

O grupo era predominantemente feminino(74,7%) e apresentou idade média de 70(6.4) anos, variando de 60 a 90 anos. O excesso de peso foi encontrado em 53,7% dos idosos, e o IMC médio foi 28.1(4.7) kg/m². O valor mediano do IID no grupo foi de -453(-663; -222.9) que classifica a dieta como fortemente inflamatória. O IID em idosos sem excesso de peso pareceu maior (dieta menos inflamatória)(-945.7) que naqueles com excesso de peso (-1909), embora sem diferença estatisticamente significativa (p = 0.991).

CONCLUSÃO

Embora não tenha sido encontrada associação entre o IID e o excesso de peso nos idosos hipertensos estudados, chama atenção a elevada frequência de excesso de peso e de baixos valores de IID(dieta pró- inflamatória) no grupo, reforçando a importância de ações de promoção de práticas alimentares saudáveis.

PO-25-050 - AVALIAÇÃO DO ÍNDICE INFLAMATORIO DIETETICO EM IDOSOS HIPERTENSOS DO CEARÁ

AUTORES: BIANCA OLIVEIRA FARIAS; CLARISSE VASCONCELOS AZEVEDO; EVELYNE BARBOSA SILVA; VALÉRIA CRISTINA NOGUEIRA; MARINA PAULA MENDONÇA; HELENA CARVALHO SAMPAIO; SORAIA MACHADO ARRUDA; DAIANNE CRISTINA ROCHA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 50 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial é mais prevalente entre os idosos, agravando ainda mais o risco de morbimortalidade nessa faixa etária, que devido ao envelhecimento natural, apresentam mudanças estruturais e funcionais do sistema cardiovascular. Estudos apontam que uma boa qualidade da dieta se relaciona ao controle dos níveis pressóricos e redução do risco de hipertensão. Uma dieta com potencial anti-inflamatório pode exercer um efeito protetor contra uma resposta inflamatória exacerbada e proteger indiretamente o organismo do desenvolvimento de doenças crônicas relacionadas com a inflamação. O Índice Inflamatório Dietético (IID) é considerado um importante parâmetro para se estabelecer o potencial do alimento na resposta inflamatória.

OBJETIVOS

Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o IID em idosos hipertensos. Realizou-se estudo transversal com 229 idosos hipertensos de 60 a 90 anos, em um hospital público de referência em Fortaleza, Ceará.

METODOLOGIA

Os idosos responderam a um questionário contendo dados de identificação, antropométricos e dietéticos. Os dados dietéticos foram obtidos por três recordatórios 24 horas aplicados em dias não consecutivos incluindo um final de semana. O IID de cada dia foi calculado por meio do software IF Rating Systeme obtida a média dos três dias para classificação segundo os pontos de corte propostos por Reinagel. O estado nutricional foi classificado com base no Índice de Massa Corporal (IMC) adotando-se os critérios da Organização Mundial da Saúde. As variáveis contínuas foram apresentadas em médias (desvio-padrão) ou medianas (intervalo interquartil). Testou-se a normalidade pelo teste de Shapiro-wilk, adotando-se 5% como nível de significância.

RESULTADOS

O grupo era predominantemente feminino (74,7%) e apresentou idade média de 70 (6,4) anos. O excesso de peso apareceu em 53,7% dos idosos, e o IMC médio foi de 28,1(4,7) kg/m². O IID mediano do grupo foi de -453(-663; -222,9), sendo que 76,8% dos idosos apresentaram IID menor que -200 (dieta fortemente inflamatória) e 9,2% apresentaram IID entre 0 e -200 (dieta inflamatória). Apenas 14,0% apresentaram valores de IID maior ou igual a 0, compatíveis com dieta antiinflamatória.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que os idosos hipertensos estudados apresentaram valores muito baixos de IID e que foi elevada a frequência de indivíduos com dieta com potencial inflamatório. Assim, recomenda-se a promoção de práticas alimentares saudáveis no grupo com vistas a reduzir o potencial inflamatório das dietas consumidas.

PO-25-051 - AVALIAÇÃO DA ACURÁCIA DE MÉTODOS PARA PREDIÇÃO DE GORDURA CORPORAL EM UMA AMOSTRA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

AUTORES: BRUNA RAMOS SILVA; MIRELE SAVEGNAGO MIALICH; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR; FRANCISCO JOSE ALBUQUERQUE DE PAULA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO FMRP- USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 51 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Atualmente alguns índices de adiposidade foram propostos como o BAI, BAIFels, BMIfat e CUNBAE para superar as limitações do IMC. Porém é fundamental que estes tenham sua capacidade diagnóstica avaliada.

OBJETIVOS

Medir a acurácia, o uso e aplicabilidade de diferentes índices de adiposidade, além da impedância bioelétrica e utilizando o DXA como método de referência para classificação do excesso de peso.

METODOLOGIA

Estudo transversal, com 200 indivíduos de ambos os sexos. Os voluntários foram submetidos à aferição de peso e estatura, a medida de circunferência do braço, da cintura e do quadril e impedância bioelétrica (BIA) e absorptometria radiológica de dupla energia (DXA), que possibilitaram o cálculo dos índices (IMC, BMIfat, BAI, BAIFels, e CUNBAE). Para as análises quanto as diferenças entre os métodos e a concordância e acurácia da obtenção de massa gorda de forma indireta com o método de referência (DXA) será utilizado o teste t Student e o método de Bland-Altman.

RESULTADOS

Até o presente momento a amostra foi composta por 63 voluntários, sendo estes 33 mulheres e 30 homens, a média de idade (anos) dos homens foi de $50,83 \pm 13,96$ já as mulheres foram $54,87 \pm 9,92$, para o peso a média de homens e mulheres foram $71,37 \pm 14,67$ Kg e $68,58 \pm 16,46$ Kg. Com relação aos valores obtidos pela BIA, a porcentagem de gordura total foi de $20,97 \pm 8,05$ no sexo masculino e $35,95 \pm 8,07$ no feminino, já a gordura total pelo DXA para homens e mulheres foi de $28,7 \pm 8,33$ e $42,3 \pm 7,5$. Analisando o coeficiente de correlação dos novos índices com o IMC, os resultados para as mulheres e homens foram: BMIfat = 0.9772; BAI = 0.9186 e BMIfat 0.9417; BAI 0.8254 respectivamente. Para a massa gorda pela BIA para as mulheres foram: IMC = 0.8904; BMIfat = 0.9603; BAI = 0.9603 Para os homens foram: IMC = 0.7547; BMIfat = 0.9124; BAI = 0.5996. Por fim os resultados do DXA para mulheres foram: IMC = 0.7486; BMIfat = 0.8254; BAI = 0.7075.

CONCLUSÃO

De um modo geral para as mulheres o BMIfat foi o que melhor e correlacionou com o IMC e tanto o BMI Fat como o BAI tem a mesma correlação com a gordura total pela BIA, já a medida pelo DXA o BMIfat apresentou maior correlação. Para os homens o BMIfat ainda assim foi mais preciso que o IMC e ao BAI. Os próximos passos visam completar a coleta e finalizar as análises estatísticas para verificar qual(is) índices de adiposidade possuem melhor capacidade diagnóstica, possibilitando, assim, a adoção precoce de medidas de saúde.

PO-25-052 - ANÁLISE DO RISCO NUTRICIONAL DE PACIENTES QUEIMADOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE BELO HORIZONTE, MG

AUTORES: ADRIANA MÁRCIA SILVEIRA; GABRIELA FERREIRA BOHRER; ROSSI-MAIRE DE FREITAS RIBEIRO; JULIANA COSTA LIBOREDO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MINAS (FAMINAS-BH) - CIDADE/UF: BELO HORIZONTE/MG

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 52 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O ambiente hospitalar é fator predisposto para desnutrição, pode causar aumento da morbimortalidade, do tempo de internação e do custo financeiro. A triagem nutricional é importante para rastrear pacientes que apresentam alguma desordem nutricional ou que estejam em risco de desenvolvê-la. O paciente queimado após admissão hospitalar deve ser imediatamente submetido à triagem. Devido ao trauma, ocorre um estresse metabólico grande, podendo ocasionar desnutrição.

OBJETIVOS

Analisar o risco nutricional de pacientes internados no setor de queimados em um hospital público de Belo Horizonte, MG.

METODOLOGIA

Estudo transversal, sendo realizada triagem nutricional NRS-2002, composta por questões sobre o Índice de Massa Corporal (IMC), percentual de perda de peso, apetite, habilidade de ingestão e absorção de alimentos e gravidade da doença, no caso o percentual de superfície corporal queimada (%SCQ). Para a classificação foram atribuídos escores para as respostas do paciente, sendo considerado em risco nutricional resultados iguais ou superiores a 3 pontos. Como se trata de um setor de queimados médios foi possível mensuração do peso, que foi realizada conforme a literatura, em balança calibrada e da estatura, que foi aferida no estadiômetro de metal com altura máxima de 220cm. Foram excluídos dessa pesquisa pacientes acamados, além de crianças e adolescentes. O IMC foi calculado e classificado como proposto pela Organização Mundial de Saúde (2006) para adultos e Lipschitz (1994) para idosos.

RESULTADOS

Foram realizadas 62 triagens, sendo observado predomínio do sexo masculino (66,1%). A média e mediana de idade para ambos os sexos foi de 39,8 anos e 36,6 anos, respectivamente. Em relação à extensão média de queimaduras foi constatado % SCQ de 21,25%. A média do IMC foi de 22,5KG/m inferindo que os pacientes em geral não possuíam desnutrição até o momento da triagem nutricional. Com relação aos resultados da triagem nutricional, foi constatado que 66,1% (n =41) não apresentaram risco nutricional e 33,9% (n = 21) apresentaram risco nutricional, sendo estes encaminhados para acompanhamento nutricional. Os pacientes que não apresentaram risco nutricional eram reavaliados em uma semana.

CONCLUSÃO

Embora a maioria dos pacientes avaliados estivesse eutróficos no momento da avaliação inicial, há grande risco de desnutrição devido ao catabolismo intenso e internação prolongada desses pacientes, sendo por isso a triagem nutricional de pacientes queimados de extrema importância.

PO-25-053 - RELAÇÃO ENTRE O PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL ESTIMADO POR MEIO DO ÍNDICE DE ADIPOSIDADE CORPORAL E VARIÁVEIS METABÓLICAS EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO CONSERVADOR

AUTORES: ALISSON DIEGO MACHADO; FERNANDA SILVA DOS ANJOS; MARIA ALICE DOMINGOS; LIGIA MARIA FEDELI; ALESSANDRA CARVALHO GOULART; PAULO ANDRADE LOTUFO; ISABELA JUDITH BENSEÑOR; SILVIA MARIA TITAN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: BARUERI/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 11/17341-0

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 53 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O excesso de gordura corporal constitui-se em um distúrbio nutricional comum em pacientes com doença renal crônica (DRC), estando associado à alterações metabólicas. Recentemente, o índice de adiposidade corporal (IAC) foi proposto como estimativa do percentual de gordura corporal. Contudo, em pacientes com DRC ainda não foi avaliado se esse índice está relacionado à alterações metabólicas e se deve ser utilizado na prática clínica.

OBJETIVOS

Verificar a relação entre o percentual de gordura corporal estimado por meio do IAC e variáveis metabólicas em pacientes com DRC em tratamento conservador.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal com os dados da linha de base de uma coorte em andamento composta por 454 pacientes com DRC em tratamento conservador, compreendida por pacientes oriundos de um hospital público localizado no município de São Paulo-SP. O percentual de gordura corporal foi estimado pelo IAC, que consiste na divisão da circunferência do quadril (cm) pelo produto entre a estatura (m) e a raiz quadrada da estatura (m), com subtração de 18 do valor obtido. A relação entre o percentual de gordura corporal e as variáveis metabólicas foi avaliada por meio do coeficiente de correlação de Spearman. Foram estimados modelos de regressão linear. Considerou-se como significativo $p < 0,05$. As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS versão 17.0.

RESULTADOS

A mediana de idade da amostra em estudo correspondeu a 68,0 anos, sendo 63,2% do gênero masculino e 36,8% do gênero feminino. O percentual de gordura corporal relacionou-se aos os níveis séricos de colesterol total ($r=0,209$, $j=0,027$, IC95% 0,013-0,041, $p < 0,001$), o índice HOMA-IR ($r=0,195$, $j=0,103$, IC95% 0,031-0,175, $p < 0,01$) e o fósforo sérico ($r=0,113$, $j=0,966$, IC95% 0,097-1,835, $p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Em pacientes com DRC em tratamento conservador, o percentual de gordura corporal estimado pelo IAC está relacionado com os níveis séricos de colesterol total, a resistência à insulina e o fósforo sérico.

PO-25-054 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO DEPENDENTES DE NUTRIÇÃO PARENTERAL

AUTORES: AMANDA MARCELA BONO NISHIDA; CARLA BARBOSA NONINO; NATTHALIA ARAUJO ALVES; JOSIANI ELISA EVANGELISTA; MAYARA ASSONI

INSTITUIÇÃO: HCFMRP - USP - CIDADE/UF: BARRETOS/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 54 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Síndrome do intestino curto é uma doença disabsortiva que prejudica a capacidade funcional do intestino delgado. Nos primeiros 3 meses da enterectomia há desequilíbrio hidroeletrólítico e o paciente evolui com dieta parenteral exclusiva. Após estabilização, introduz a dieta via oral, atingindo-se a adaptação máxima, o que possibilita a realização, somente, da dieta oral para manter o estado nutricional adequado. Porém, devido a má absorção dos nutrientes pelo intestino remanescente, percebe-se que alguns pacientes não conseguem manter um estado nutricional adequado, sendo a terapia nutricional parenteral realizada periodicamente.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional de pacientes enterectomizados seguidos em um hospital universitário.

METODOLOGIA

Estudo retrospectivo com análise de prontuário, no período de abril 2014 a março de 2015, de pacientes com síndrome do intestino curto que são acompanhados em serviço especializado em um hospital universitário. Os pacientes são orientados a seguir uma dieta individualizada, fracionada em 9 refeições/dia e sem sacarose e fibras insolúveis. Além disso, internam, periodicamente, para receber nutrição parenteral. Foram levantados dados da avaliação nutricional (peso, estatura, IMC, circunferência do braço e da panturrilha, prega cutânea tricriental, massa magra, massa gorda e água corporal) e bioquímicos (proteína total e albumina).

RESULTADOS

Foram avaliados 4 pacientes do gênero masculino, com idade média de $46,5 \pm 14,91$ anos, com média de $3,5 \pm 1,73$ anos de enterectomia. Em relação a terapia nutricional recebem $2950 \pm 412,3$ calorias via oral e 2000 calorias via parenteral. O estado nutricional foi avaliado por parâmetros antropométricos, sendo a média do índice de massa corporal de $19,03 \pm 0,53$ kg/m², em relação a circunferência do braço a média foi de $27,32 \pm 1,44$ cm e média da circunferência da panturrilha foi de $31,18 \pm 1,15$ cm, a média da prega cutânea tricriental foi de $9,98 \pm 0,81$ mm. Pela bioimpedância, a média da massa magra foi de $45,56 \pm 0,38$ kg, da massa gorda de $12,49 \pm 0,5$ kg e água corporal foi de $33,92 \pm 0,36$ l. Os exames bioquímicos tiveram como média a albumina de $3,36 \pm 0,23$ g/dl e proteínas totais: $6,5 \pm 0,2$ g/dl.

CONCLUSÃO

Pacientes grandes enterectomizados em acompanhamento nutricional durante um ano mantiveram-se eutróficos, seguindo dieta oral individualizada associada ao suporte nutricional parenteral periódico. Esse tratamento nutricional corrige as consequências do déficit absorptivo e da velocidade do transito intestinal extremamente rápida.

PO-25-055 - RELAÇÃO DA TAXA DE GORDURA CORPORAL E Kt/V ENTRE PACIENTES RENAIIS CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE

AUTORES: ANDREZA DE PAULA SANTOS; KARLA PEREIRA BALBINO; MÔNICA DE PAULA JORGE; PRISCILA VAZ MELO RIBEIRO; RITA DE CÁSSIA STAMPINI O LOPES; PATRÍCIA AMARO ANDRADE; JAQUELINE MACIEL V THEODORO; HÉRCIA STAMPINI D MARTINO; HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; SÔNIA M ROCHA RIBEIRO; MÁRCIA GARCIA GOUVEA; LUCIANE DOMINGOS MAROTA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: CARATINGA/MG

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 55 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Pacientes em tratamento hemodialítico (HD) estão sujeitos a maior morbimortalidade quando recebem doses inadequadas de diálise. Tal situação tem sido evitada a partir do controle do volume de distribuição de ureia (VDU), feito pelo cálculo da depuração fracional de ureia (Kt/V). No entanto, fatores como ganho de peso intradialítico, calibre de capilares e composição corporal do paciente podem influenciar negativamente na eficácia desse controle.

OBJETIVOS

Diante disso, o presente estudo teve como objetivo analisar influência da taxa de gordura corporal (TGC) em relação ao Kt/V de pacientes em tratamento hemodialítico.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado com 86 pacientes em HD atendidos em serviço de Nefrologia. Foi realizada avaliação da composição corporal por bioimpedância elétrica (BIA) da qual se obteve a TGC, enquanto os resultados do Kt/V, foram obtidos por meio da fórmula Watson (V_{watson}), para estimar o volume de distribuição de ureia. Dado este disponível no software NefroData utilizado pelo serviço de nefrologia. Quanto à estatística, fez-se análise descritiva, teste t de Student e Qui-quadrado. Os dados foram analisados no software SPSS versão 20.0, adotando nível de significância <5%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos na UFV

RESULTADOS

Os pacientes eram 65,5% (n=56) do sexo masculino, com idade média de 62 anos. As médias+DP entre homens e mulheres para Kt/V foram de 1,43+0,32 e 1,71+0,48, ao passo que a TGC variou entre 19,00+8,75% e 30,03+6,33% respectivamente. Apenas 25,6% (n=22) dos pacientes apresentaram inadequação para o Kt/V. Dessa forma, em média, o Kt/V apresentou-se dentro da faixa de adequação assim como a TGC entre os homens, considerando a média de idade. Além disso, os testes estatísticos mostraram que a TGC não afetou negativamente o Kt/V (p= 0,11), e ainda que não houve associação entre ambos.

CONCLUSÃO

Por fim, os resultados sugerem que apesar de, na maioria das vezes, a composição corporal influenciar negativamente na qualidade da diálise, nos pacientes analisados a eficácia da diálise avaliada pelo Kt/V é satisfatória, refletindo, portanto, a adequação do tratamento e a qualidade do serviço.

PO-25-056 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DA ACEITAÇÃO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS ORAIS DE PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

AUTORES: BRUNA MORAIS FALEIROS DE PAULA; JULIANA LEMOS MARCHESI; ROSANA QUEIROZ; GABRIELA MARQUES; PRISCILA VELLOSO; MARIA ROSÁRIO UNAMUNO; JULIO SÉRGIO MARCHINI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 56 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Um dos tratamentos normalmente utilizados para pacientes subnutridos internados em hospitais é a prescrição de suplementos nutricionais orais, tipicamente líquidos e prontos para consumo, assim como aqueles que se apresentam na forma de pó para reconstituição. Ambas as formas de apresentação contém energia, proteína e uma variedade de vitaminas, minerais e oligoelementos. No entanto, a baixa aceitação destes suplementos pode gerar aumento do custo da internação, assim como desperdício.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional e a aceitação de suplementos nutricionais oferecidos a pacientes internados em um hospital universitário.

METODOLOGIA

Participaram desta pesquisa 25 pacientes, com idade > 17 anos, de ambos os gêneros, sendo que todos foram submetidos à avaliação antropométrica, possibilitando a obtenção dos dados de peso atual, estatura e índice de massa corporal. Para a verificação da aceitação do suplemento prescrito e oferecido, foi aplicado um questionário semi-estruturado pelo serviço responsável pelo controle da oferta dos suplementos. Os suplementos foram oferecidos em copos e/ou em embalagens do tipo tetra pak, conforme a prescrição para cada paciente.

RESULTADOS

Dos 25 indivíduos avaliados, 68% (n = 17) eram do gênero feminino. Em relação ao estado nutricional, 47% das mulheres e 50% dos homens apresentaram subnutrição. No tocante à aceitação dos suplementos, 56% dos indivíduos, de ambos os gêneros, relataram o consumo diário dos suplementos oferecidos e 22%, relataram que não consumiram diariamente os suplementos oferecidos. Dos indivíduos que não conseguiram fazer o consumo diário do suplemento ofertado (n = 13), 23% relataram como principal razão para recusa, a falta de apetite e 15% relataram enjoo e queixas relacionadas à doença de base. Também foi possível observar que do total de entrevistados, 20% (n = 5) apresentaram evolução com ganho de peso variando de 0,850 a 3,300 kg após 15 e 70 dias de suplementação, respectivamente.

CONCLUSÃO

Assim, conclui-se que mesmo havendo rejeição do suplemento oferecido por parte dos indivíduos avaliados, o uso intra-hospitalar de suplementos nutricionais, pode contribuir para a evolução do estado nutricional, proporcionando ganho de peso aos pacientes que permanecem por mais 15 dias de internação.

PO-25-057 - AVALIAÇÃO DA LIPODISTROFIA EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV EM TERAPIA ANTIRRETROVIRAL

AUTORES: BRUNA RAMOS SILVA; GABRIELA CRISTINA MELISCKI; REBECA ANTUNES BERALDO; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; MARIA CRISTINA FOSS FREITAS

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO FMRP- USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 57 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A síndrome da lipodistrofia do HIV está associada a desordens metabólicas. Assim, é essencial o diagnóstico precoce das alterações de distribuição de gordura corporal. Beraldo et al., 2014, desenvolveu algumas equações preditivas de lipodistrofia, assim o presente trabalho irá testar as equações.

OBJETIVOS

Avaliar a lipodistrofia e aplicar equações preditivas próprias para indivíduos soropositivos para HIV em TARV.

METODOLOGIA

Estudo transversal, com adultos sem doenças oportunistas. Foram realizadas medidas de peso, estatura, circunferência da cintura, quadril, e coxa, prega cutânea bicipital, tricipital, subscapular e supriliaca, exame clínico para classificação da lipodistrofia e cálculos do IMC e as equações para lipodistrofia.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 120 pacientes, 62.4% sexo masculino, 37.6% sexo feminino, a média de peso foi $73,19 \pm 16,53$ kg, e estatura a média $1,65 \pm 0,08$ m. Com relação à classificação do estado nutricional, pelo IMC observou-se que a maior parte da amostra 45% eram eutrofos, já pelas pregas foram classificados com excesso de peso 66% e 55% dos homens e mulheres respectivamente. Na avaliação de lipodistrofia, houve um predomínio do sexo masculino (58%) que foram diagnosticado conforme a razão cintura coxa, já o sexo feminino foi de 32%. Para a razão tronco braço, a inclusão foi menor, sendo 9,5% e 4,5% para homens e mulheres respectivamente. Com relação à avaliação clínica de lipodistrofia os resultados apontam que 39 indivíduos (33%) apresentavam lipohipertrofia, 29 (24,79%) lipoatrofia e 19 (16,24%) lipodistrofia mista.

CONCLUSÃO

Os resultados indicam que os achados antropométricos (principalmente pela razão cintura coxa) combinados à presença do exame clínico sinalizam para a presença da lipodistrofia em uma parcela considerável da amostra. Desta forma, a correta identificação das alterações corporais torna possível a adoção de medidas de saúde mais precoces frente a redistribuição de gordura corporal, visando a diminuição da mortalidade por doenças cardiovasculares nesta população.

PO-25-058 - DETERMINAÇÃO DA CONTRIBUIÇÃO DA MASSA CORPORAL MAGRA NA TAXA METABÓLICA DE REPOUSO EM PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA

AUTORES: BRUNO A P DE OLIVEIRA; CAROLINA NICOLETTI FERREIRA; MARCELA A S PINHEL; CRISTIANA CORTES DE OLIVEIRA; DRIELE C G QUINHONEIRO; PRISCILA GIACOMO FASSINI; WILSON SALGADO JUNIOR; CARLA BARBOSA NONINO
INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2013/06563-7

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 58 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Os efeitos da cirurgia bariátrica (CB) no peso corporal já estão bem esclarecidos na literatura científica, porém são escassas as pesquisas sobre as alterações na massa corporal magra (MCM) associada à taxa metabólica de repouso (TMR) após o procedimento cirúrgico. Além disso, não há consenso sobre a influência das variáveis de composição corporal no aumento ou diminuição do gasto energético dos indivíduos submetidos a CB.

OBJETIVOS

Verificar a influência da massa corporal magra sobre a taxa metabólica de repouso em pacientes submetidos a cirurgia bariátrica.

METODOLOGIA

Estudo longitudinal no qual foram incluídas 13 mulheres com obesidade grau III submetidas a derivação gástrica em Y de Roux nos períodos pré e 6 meses pós operatório. Foram coletadas medidas de peso (kg), MCM (kg) pela bioimpedância elétrica e para mensurar a TMR foi utilizada a calorimetria indireta, realizada pelo aparelho QUARK RMR (COSMED, Roma, Itália) que mediu os gases respiratórios, oxigênio consumido (O₂) e dióxido de carbono produzido (CO₂), durante 30 minutos. A equação utilizada para calcular a demanda energética foi proposta por Weir (1949) $TMR (kcal/dia) = 3,941 \times VO_2 + 1,106 \times VCO_2 \times 1440$. Os dados apresentaram distribuição normal, o teste t de Student foi utilizado para comparar o grupo antes e após 6 meses de CB, em seguida, para verificar a influência e associação entre as variáveis foi utilizado regressão linear e coeficiente de correlação de Pearson. Todas as análises foram efetuadas pelo software estatístico SPSS, versão 17.0, $p < 0,05$.

RESULTADOS

Houve redução significativa entre as variáveis antes e após a CB: peso ($119,3 \pm 15,0$ para $92,5 \pm 14,1$ kg), MCM ($54,7 \pm 4,3$ para $50,0 \pm 4,7$ kg), TMR (2094 ± 275 para 1863 ± 210 kcal/dia), porém quando a TMR foi ajustada por peso ($17,7 \pm 2,1$ para $20,4 \pm 2,1$ kcal/kg/dia $p < 0,01$) constatou-se aumento, o que não foi observado quando ajustada por MCM ($38,3 \pm 4,1$ para $37,3 \pm 3,2$ kcal/kg $p < 0,36$). Houve correlação positiva entre TMR e MCM no momento pré ($r = 0,552$; $p = 0,05$) e pós CB ($r = 0,632$; $p = 0,02$). A análise de regressão linear para variável TMR/kg mostrou no momento pós operatório que a MCM explica uma variação 29% da TMR, exercendo influência significativa ($p = 0,03$).

CONCLUSÃO

Este estudo mostrou que a MCM apresenta uma importante contribuição na TMR antes e após seis meses de CB.

PO-25-059 - ANTROPOMETRIA, COMPOSIÇÃO CORPORAL E TAXA METABÓLICA DE REPOUSO DE MULHERES ANTES E APÓS 6 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA E EUTRÓFICAS

AUTORES: BRUNO A P DE OLIVEIRA; MARCELA A S PINHEL; CAROLINA NICOLETTI FERREIRA; CRISTIANA CORTES DE OLIVEIRA; DRIELE CG QUINHONEIRO; JÚLIO SERGIO MARCHINI; WILSON SALGADO JUNIOR; CARLA BARBOSA NONINO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2013/06563-7

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 59 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença epidêmica e de acordo com o Ministério da Saúde, o excesso de peso atinge cerca de 51% da população brasileira. No seu tratamento, a taxa metabólica de repouso (TMR), as variáveis antropométricas e de composição corporal são de extrema importância para a redução da massa corporal.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo comparar medidas antropométricas, de composição corporal e taxa metabólica de repouso de mulheres antes e após 6 meses de cirurgia bariátrica e eutróficas.

METODOLOGIA

Estudo longitudinal no qual foram incluídas 13 mulheres com obesidade grau III submetidas a derivação gástrica em Y de Roux nos períodos pré (G1) e 6 meses pós operatório (G2) e 10 mulheres eutróficas (G3)-IMC 18,5 a 24,9 kg/m². Foram coletadas medidas de peso (kg), estatura (cm), circunferência abdominal-CA(cm), massa gorda (MG) e massa corporal magra (MCM) (kg) pela bioimpedância elétrica. Para mensurar a TMR foi utilizada a calorimetria indireta, realizada pelo aparelho QUARK RMR (COSMED, Roma, Itália), o qual mediu os gases respiratórios, oxigênio consumido (O₂) e dióxido de carbono produzido (CO₂), durante 30 minutos. Os dados apresentaram distribuição normal e foi utilizado a análise de variância com post hoc de tukey para identificar diferenças entre os grupos. Todas as análises foram efetuadas pelo software estatístico SPSS, versão 17.0, p<0,05

RESULTADOS

Houve diferença significativa nas variáveis: peso (G1:119,3±15,0; G2:92,5±14,1; G3:56,7±7,4 kg), CA (G1: 125,5±14,3; G2:109,0±14,4; G3:78,6±8,7 cm), MG (G1:64,6±11,4; G2: 42,5±10,3; G3:17,4±2,5 kg), MCM (G1:54,7±4,3; G2:50,0±4,7; G3:39,5±6,3 kg), VO₂ (G1:0,31±0,04; G2:0,27±0,03; G3:0,20±0,04 l/min), VCO₂ (G1:0,21±0,02; G2:0,18±0,02; G3:0,16±0,02 l/min) e TMR (G1:2094±275; G2:1863±210; G3:1427±257 kcal/dia) entre os grupos.

CONCLUSÃO

O tratamento cirúrgico proporcionou redução do peso, CA, TMR e modificações na composição corporal, porém após 6 meses os valores ainda diferem de mulheres eutróficas.

PO-25-060 - AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E DO RISCO CARDIOVASCULAR EM MULHERES MENOPAUSADAS E OSTEOPÊNICAS

AUTORES: CLARA KORUKIAN FREIBERG; JULIA DE LIMA PEREIRA DA SILVA; MARCELA NEVES

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 60 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento é um fenômeno universal com aumento progressivo em todas as populações. As mulheres vivem mais, e estão sujeitas a desenvolverem doenças características do envelhecimento. A menopausa faz parte deste processo e, devido à redução de estrogênio, aumenta o risco de desenvolver doenças cardiovasculares e osteoporose, podendo ser agravadas pelo hábito alimentar e estilo de vida, inadequados. Por ser este um período de mudanças que determinam a qualidade de vida das mulheres, identificar os riscos é essencial para desenvolver medidas preventivas que reduzam a incidência e mortalidade causadas pelas DCNT.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil nutricional e risco cardiovascular em mulheres menopausadas e osteopênicas.

METODOLOGIA

Foram avaliadas 62 mulheres com idade média 57 anos, na pré-menopausa e com baixa massa magra. As variáveis de estudo foram: Medidas antropométricas: peso, altura, dobras e circunferências corporais; exames bioquímicos: perfil lipídico; glicemia; PCR; Biomarcadores de Albuminúria; de concentração sérica de cálcio; concentração sérica de vitamina D; Densitometria óssea; Consumo alimentar e Hábitos de vida. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética sob o nº 0184/09.

RESULTADOS

De acordo com a classificação do IMC 46% apresentou sobrepeso e 27% obesidade. 82% apresentou alta % de gordura corporal com riscos de doenças associadas à obesidade. Verificou-se grande concentração de gordura na região abdominal determinando risco cardiovascular (81% pela circunferência da cintura e 71% pelo Índice C). Altos índices de LDL (34%) e colesterol (37%). Baixo nível de vitamina D sérico. Todas as mulheres apresentaram risco cardiovascular em pelo menos um dos parâmetros analisados, sendo os resultados mais relevantes os obtidos através das medidas antropométricas e análise da composição corporal. 56% relata não praticar atividade física. Os resultados da análise do consumo alimentar, confirma os dados da POF (2011): baixo consumo de frutas, verduras e legumes e alto consumo de alimentos industrializados, ricos em gordura, açúcar e sódio.

CONCLUSÃO

As mulheres menopausadas e osteopênicas, também apresentam riscos para desenvolvimento de doenças cardiovasculares. A maioria apresentou excesso de peso/obesidade e inadequado consumo alimentar. É necessário, cada vez mais, incentivar mudanças de hábitos alimentares e de vida, pois a alimentação saudável e a prática de atividade física são eficazes tanto no tratamento quanto na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

PO-25-061 - AVALIAÇÃO DE RISCO CARDIOVASCULAR RELACIONADO AO ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM NEFROLITÍASE SOB ATENDIMENTO AMBULATORIAL

AUTORES: CLARA KORUKIAN FREIBERG; FERNANDA GUEDES RODRIGUES; NAGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMACENO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 61 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A litíase renal é a terceira causa mais comum de doença no trato urinário. A formação de cálculo envolve diversos fatores de risco dentre eles a dieta e o estado nutricional. Considerando o aumento da prevalência da obesidade, estudos tem relacionado o excesso de peso não só com a incidência e prevalência de doenças cardiovasculares, hipertensão, Diabetes Mellitus tipo 2, dislipidemias e alguns tipos de cânceres, mas também com o aumento de risco de desenvolvimento de litíase renal.

OBJETIVOS

Avaliar o risco cardiovascular associado ao estado nutricional em pacientes com nefrolitíase atendidos em nível ambulatorial e investigar a possível associação entre esses fatores.

METODOLOGIA

Foram avaliados 57 indivíduos de ambos os gêneros (49,1% homens e 50,9% mulheres) com diagnóstico de nefrolitíase recorrente ou com múltiplos cálculos, mediante medidas antropométricas: de peso, altura e circunferência da cintura. Com esses dados, calculou o índice de massa corporal (IMC) e avaliação do risco cardiovascular, utilizando o Índice de Conicidade e o Índice de Obesidade Central. Exames bioquímicos: perfil lipídico e biomarcadores: uréia (creatinina, sódio, potássio, cálcio, fósforo, glicemia, HbA1c, ácido úrico, PTH). Utilizou-se recordatório de 24 horas para avaliação do consumo alimentar.

RESULTADOS

Pela avaliação do IMC, verificou: 39,3% com sobrepeso e 25% obesos. Na avaliação da circunferência abdominal, 66,7% das mulheres apresentaram risco para desenvolvimento de doença cardiovascular (DCV), contra 47,8% dos homens. Pelo Índice C e pelo ICO, 72,7% e 47,7%, respectivamente apresentaram risco de DCV (maior para o gênero feminino). 40% da amostra apresentou um ou mais parâmetros associados ao perfil lipídico acima das recomendações (colesterol total e LDL). Constatou-se que 22,8% da população apresenta risco médio e alto para risco cardiovascular pelo Escore de Frahmingshan. Na avaliação do consumo alimentar verificou alto consumo de proteínas e sódio.

CONCLUSÃO

O excesso de peso associado a adiposidade abdominal está relacionado com o aumento do risco de desenvolvimento de litíase renal, estabelecendo desta forma uma associação positiva entre o risco de DCV e o desenvolvimento de cálculos renais. Constatou-se também correlação positiva entre o consumo de cálcio e o aumento da circunferência da cintura. Além disso, o baixo consumo de cálcio, potássio, citrato e líquidos, juntamente com o alto consumo de sódio e proteínas, demonstram aumentar o risco de nefrolitíase.

PO-25-062 - RELAÇÃO ENTRE IMC, CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E BODY ROUNDNESS INDEX EM PACIENTES COM CÂNCER DE PRÓSTATA

AUTORES: CLARICE M. A. C. VERGARA; DAIANNE CRISTINA ROCHA; HELENA A. C. SAMPAIO; SORAIA P. M. ARRUDA; MARIA LUISA PEREIRA MELO; WALTER CÉSAR PESSOA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 62 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O Índice de Massa Corporal (IMC) e a circunferência da cintura (CC) são preditores antropométricos bastante utilizados para doenças crônicas, mas a sua validade é regularmente questionada. Recentemente, o Body Roundness Index (BRI) foi introduzido como índice antropométrico alternativo que pode refletir melhor o estado de saúde.

OBJETIVOS

Investigar se os indicadores antropométricos IMC, a CC e o BRI estão relacionados em pacientes com câncer de próstata.

METODOLOGIA

Estudo transversal com 57 pacientes com câncer de próstata atendidos no Instituto do Câncer do Ceará-ICC. Faz parte de um estudo maior, financiado pela Fundação Cearense de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP). Foram aferidos peso, altura e CC dos pacientes para determinar os indicadores antropométricos IMC, (peso e altura), CC e BRI (altura e CC). Os pacientes foram classificados quanto aos valores de IMC e CC, segundo a Organização Mundial de Saúde. Calculou-se a média do BRI de cada categoria de IMC. Foram utilizados os testes qui-quadrado e ANOVA, com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Os pacientes apresentaram idade média de $71,0 \pm 7,7$ anos. A maioria deles apresentou sobrepeso (26 - 45,6%) ou obesidade (13 - 22,8%) e apenas 18 (31,6%) eram eutróficos. A frequência de inadequação da CC foi maior ($p = 0,001$) nos pacientes obesos (12 - 21,0%) do que naqueles com sobrepeso (7 - 12,3%) e eutrofia (2 - 3,5%). Também os obesos apresentaram maior média (5,29) do indicador BRI, seguido dos pacientes eutróficos (5,16) e eutróficos (5,15) ($p = 0,001$).

CONCLUSÃO

Tanto a circunferência da cintura quanto o BRI mostraram-se relacionados com o IMC. O BRI, por levar em consideração o arredondamento do corpo, pode ser aplicado como uma ferramenta complementar para as avaliações do estado de saúde.

PO-25-063 - ANÁLISE DO BODY ROUNDNESS INDEX (BRI) E SUA CORRELAÇÃO COM OS NÍVEIS DE TRIGLICERIDEMIA EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS

AUTORES: CLARICE M. A. C. VERGARA; EHRIKA V. A. MENEZES; ELAINY PEIXOTO MARIANO; TATIANA UCHOA PASSOS; HELENA A. C. SAMPAIO; SORAIA P. M. ARRUDA; ANA JÉSSICA NACIMENTO OLIVEIRA; LAIS MARINHO AGUIAR; DAIANNE CRISTINA ROCHA; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 63 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus (DM) caracteriza-se por distúrbios no metabolismo, resultando em maior probabilidade de doença cardiovascular. Novos índices corporais foram desenvolvidos utilizando medidas corporais tradicionais, como o Body Roundness Index (BRI), que mede o índice de circularidade do corpo através da circunferência da cintura e estatura, auxiliando numa melhor predição da gordura visceral.

OBJETIVOS

Identificar as correlações entre os valores do BRI com os níveis de trigliceridemia em pacientes diabéticos.

METODOLOGIA

A amostra foi composta de 54 diabéticos acompanhados em uma instituição de referência e que atende pacientes do SUS. Para o cálculo do BRI foi aferido a circunferência da cintura (CC) e a estatura e, através de exame laboratorial, foi verificado os níveis de triglicérides. Para análise do BRI, ressalta-se que valores mais elevados estão relacionados com indivíduos com formas mais arredondadas do corpo. O ponto de corte para classificação dos triglicérides foi: níveis desejáveis inferiores a 150 mg/dL; limítrofes acima de 150 mg/dL; e alto aqueles maiores de 200mg/dL. Para análise estatística, utilizou-se o teste ANOVA e correlação Pearson, considerando $p < 0,05$ como significativo.

RESULTADOS

O resultado de triglicérides mais prevalente foi o desejável (68,5% da amostra). Os valores limítrofes e altos encontrados foram de 11,1% e 20,4%, respectivamente. De acordo com o BRI, foram verificados valores entre 4,04 e 7,43BRI. A correlação entre as duas variáveis ressaltou uma maior média dos valores da BRI entre os diabéticos com triglicérides alto, apresentando valor médio de 6,03BRI. A média verificada entre os diabéticos com triglicérides dentro do nível desejável e limítrofe foi de 5,95BRI e 5,01BRI, respectivamente. A classificação da adequação do triglicérides foi associado com a média do BRI ($p=0,041$), sendo a média do limítrofe maior do que o do grupo adequado ($p=0,039$).

CONCLUSÃO

Este estudo apresentou prevalência significativa dos níveis de triglicérides elevados entre pacientes diabéticos, confirmando a desordem metabólica provocada pela Diabetes Mellitus. Também foi verificada correlação positiva entre os valores de BRI e trigliceridemia, evidenciando a proporcionalidade entre os indivíduos com hipertrigliceridemia e sua circularidade do corpo

PO-25-064 - COMPOSIÇÃO CORPORAL ENTRE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO E ATLETAS DE JUDÔ DE ACADEMIAS DE CAMPO GRANDE, MS

AUTORES: FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES; PRISCILA REIS SANTOS; LAÍS MALUF HOKAMA; BRUNA SAMAWAYS; STEPHANNIE TORRES; RAFAELA HENRIQUES ROSA; PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL - CIDADE/UF: CAMPO GRANDE/MS

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 64 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Haja vista que o número de praticantes de musculação e atletas de judô cresce cada vez mais no Brasil, assim como em outros países, torna-se importante o conhecimento do perfil corporal dos mesmos, uma vez que permite a estimativa dos diferentes componentes corporais, facilitando a avaliação das modificações provocadas pela dieta e pelo exercício físico e melhorando seu desempenho.

OBJETIVOS

Avaliar a composição corporal entre praticantes de musculação e atletas de judô.

METODOLOGIA

Estudo transversal descritivo com 50 participantes, de ambos os gêneros, com idade entre 18 e 35 anos, apresentando prática de pelo menos três vezes na semana com duração de 60minutas/dia há no mínimo 6 meses. As medidas antropométricas aferidas foram peso, estatura, pregas cutâneas, circunferência da cintura (CC) e circunferência do quadril (CQ). Para o cálculo da densidade corporal foi utilizado o somatório de três pregas cutâneas, segundo equações preditivas que consideram para homens as medidas das pregas peitoral, abdominal e coxa média e para mulheres as pregas triptal, suprailíaca e coxa média. O percentual de gordura corporal (GC) foi determinado pela equação proposta por Siri (1961). Análise estatística foi realizada no software SPSS (Statistical Package for the Social Sciences), considerando um nível de 5% de significância ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Do total de participantes avaliados, 30 eram do sexo feminino e 20 do masculino. Na musculação foi encontrada a média de peso de 63,77kg, estatura de 1,66m, CC de 73,4cm e Relação Cintura Quadril (RCQ) de 0,76cm, predominando o sexo feminino nesta categoria. No judô foi observada média de peso de 74,50kg, estatura de 1,70m, CC de 81,6cm e RCQ de 0,83cm, com predominância masculina. Houve uma diferença estatística significativa ($p < 0,0001$) entre as duas categorias analisadas, apresentando predominância de massa magra nos atletas de judô (57,95%) em detrimento dos praticantes de musculação (50,27%). Ao se avaliar a massa gorda a predominância foi nos praticantes de musculação com 28,4% em relação aos atletas de judô que foi de 18,8%.

CONCLUSÃO

As duas modalidades promovem influência positivamente na composição corporal, mantendo o percentual de massa magra maior do que o percentual de gordura corporal e a relação cintura-quadril adequado, o que tem repercussão direta na saúde e desempenho desses indivíduos.

PO-25-065 - RELAÇÃO DA ADIPOSIDADE DO RECÉM-NASCIDO COM A CONCENTRAÇÃO DE VITAMINA D

AUTORES: FERNANDA F AGAPITO SIMÕES; NATALIA PINHEIRO DE CASTRO; VERÔNICA L EUCLYDES COLOVATI; PATRÍCIA H CARVALHO RONDÓ

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 65 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A vitamina D desempenha funções na regulação da homeostase do cálcio e fósforo, diferenciação celular, metabolismo de hormônios e regulação do sistema imune. Sua deficiência em crianças pode ocasionar raquitismo, convulsões e insuficiência respiratória. Estima-se que cerca de um bilhão de pessoas no mundo apresentem deficiência ou insuficiência de vitamina D. Há uma relação inversa entre a obesidade e/ou aumento de adiposidade e a concentração de vitamina D, provavelmente devido ao mecanismo de sequestro da vitamina D pelo tecido adiposo. Visto que a vitamina D é lipossolúvel e facilmente armazenada no tecido adiposo, é possível que a gordura subcutânea sequestre mais essa vitamina nos indivíduos obesos do que nos indivíduos não obesos, considerando-se a maior extensão desse tecido entre os indivíduos obesos. Contudo essa relação foi pouco investigada no período neonatal e não há estudos entre essa população no Brasil.

OBJETIVOS

Determinar a relação entre adiposidade do recém-nascido com a concentração de vitamina D do cordão umbilical.

METODOLOGIA

Foram envolvidos 101 recém-nascidos selecionados no Hospital Maternidade Vila Nova Cachoeirinha, São Paulo. Os recém-nascidos eram saudáveis e a termo, sendo excluídos aqueles de baixo peso ao nascimento. A composição corporal foi determinada por pletismografia por deslocamento de ar (PEA POD®, USA), método validado e de fácil utilização na população infantil. A concentração de vitamina D foi determinada por cromatografia líquida de alta eficiência (Shimadzu®, Japão). Para análise estatística utilizou-se análise de regressão linear múltipla. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo sob o número 23236214.1.0000.5421.

RESULTADOS

A média da concentração de vitamina D do cordão umbilical foi de 9,56 (DP=7,25) ng/mL. A média da porcentagem de massa gorda foi de 8,55 (DP=4,37)%. Foi observada associação positiva entre adiposidade e concentração de vitamina D entre os recém-nascidos (R2 ajustado=0,122; p<0,05).

CONCLUSÃO

A associação positiva entre adiposidade e concentração de vitamina D observada entre os recém-nascidos ocorreu provavelmente devido à imaturidade do mecanismo de sequestro de vitamina D pelo tecido adiposo no período neonatal. Essa imaturidade pode possivelmente ser explicada pela imaturidade do mecanismo de interação da proteína de ligação da vitamina D com seus receptores ou pela redução da endocitose mediada por receptores.

PO-25-066 - AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE FÓRMULAS INFANTIS E COMPOSTOS LÁCTEOS COMERCIALIZADAS NO VAREJO DA CIDADE DE SÃO PAULO

AUTORES: ANDREA C GUERRA MATIAS; DANIELE LIMA CRUZ; ISABELA ROSIER O PEREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: PIBIC

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 66 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O leite materno possui em sua composição todos os itens necessários ao bebê nos seis primeiros meses de vida. Mesmo com tantas vantagens, o desmame precoce ainda acontece por inúmeras causas o que pode levar a criança a receber um substituto ao leite materno, seja ele o leite de vaca, uma fórmula infantil ou um composto lácteo. A Lei Federal n 11.265 regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira. As RDCs n 43, 44 e 45 estabelecem os requisitos mínimos de identidade, composição, qualidade e segurança a que devem obedecer às fórmulas infantis para lactentes, de segmento e hipoalergênicas, assim como a IN n 28 regulamenta os compostos lácteos.

OBJETIVOS

Avaliar os rótulos e composição química de fórmulas infantis (lactentes, de segmento e hipoalergênicas) e compostos lácteos.

METODOLOGIA

Avaliar os rótulos e composição química de fórmulas infantis (lactentes, de segmento e hipoalergênicas) e compostos lácteos.

RESULTADOS

Foram analisados 33 rótulos, sendo 27 de fórmulas infantis e seis de compostos lácteos. No geral, todos os rótulos das fórmulas infantis estão de acordo com a legislação. Quanto à composição química todos os produtos estão de acordo com o recomendado, com exceções pontuais para ácido linoleico e linolênico, vitaminas e minerais (ácido pantotênico, vitamina c e manganês), assim como no que se refere aos ingredientes não obrigatórios. Sobre aos compostos lácteos, todas as marcas atendem à legislação quanto à rotulagem. Sobre os aspectos técnicos, todas as marcas são constituídas de leite em pó desnatado ou parcialmente desnatado, ou por ambos, com adição de algum tipo de óleo vegetal. A maioria declara lactose. Como substância alimentícia não-láctea permitida, observou-se a presença de maltodextrina e fibras alimentares. Três produtos continham xarope de milho, dois FOS e inulina. Um composto possuía GOS. Uma marca apresentou sacarose, DHA e taurina. Outra marca continha fitoesteróis. Como ingredientes opcionais todas as marcas adicionam vitaminas e minerais (A, D, C, E e ácido fólico).

CONCLUSÃO

Os rótulos das formulas infantis e compostos lácteos atendem as legislações vigentes. Sendo que para os compostos lácteos destacam-se a presença de ingredientes não obrigatórios voltados para benefícios adicionais à saúde e nutrição infantil.

PO-25-067 - CIRCUNFERÊNCIA BRAQUIAL DE CRIANÇAS ATÉ CINCO ANOS DE IDADE DE UMA ESCOLA PARTICULAR DA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ

AUTORES: AYANA FLORENCIO MENESES; LISANDRA SOARES RESSURREIÇÃO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 67 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A avaliação nutricional em crianças é um importante determinante para análise da condição da saúde, que determina o crescimento e desenvolvimento adequado e influencia na saúde nas posteriores fases da vida. A antropometria é o método de avaliação do estado nutricional muito utilizado devido ao baixo custo e facilidade de manuseio, podendo ser facilmente aplicada em pesquisas. Com a relação das medidas antropométricas é possível obter um diagnóstico do estado nutricional do indivíduo. Quando associadas a outras medidas complementares, como a circunferência braquial (CB), podem dar um diagnóstico mais preciso ou confirmar o mesmo, já que as medidas de circunferência indicam crescimento, estabelecem padrão muscular e/ou distribuição de gordura sendo assim um importante instrumento para o diagnóstico nutricional.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional a partir da circunferência braquial em crianças menores de cinco anos de uma escola particular de Fortaleza, Ceará.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado em maio de 2015 com 110 crianças, com idade inferior e/ou igual a cinco anos. O número representa a amostra de crianças matriculadas que tiveram todas as medidas aferidas. A variável utilizada para avaliar o estado nutricional foi a circunferência do braço (CB) que representa a soma das áreas constituídas pelos tecidos ósseos, muscular e gorduroso do braço. Para sua obtenção, foi localizado e marcado o ponto médio entre o acrômio e olecrano com o braço medido flexionado em ângulo de 90 graus, a medida foi aferida através de fita métrica inelástica, com o braço estendido ao longo do corpo e a palma da mão voltada para coxa. O resultado obtido foi comparado aos valores de referência do NHANES/WHO (1995).

RESULTADOS

Foram avaliados 110 crianças, faixa etária de oito meses a cinco anos de idade. A média e desvio padrão da CB encontrada foi $15,2 \pm 1,4$ cm. De acordo com NHANES/WHO, 84,5% das crianças apresentaram classificação de eutrofia, valores entre o limite inferior e superior; 14,5% apresentaram desnutrição, valores abaixo do limite inferior; e 0,9% apresentaram obesidade, valores acima do limite superior. Somente um aluno apresentou obesidade pela classificação estabelecida.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maioria das crianças apresenta estado nutricional adequado de acordo com a CB. A CB é uma medida rápida e fácil de ser aferida que pode auxiliar no diagnóstico do estado nutricional como medida complementar.

PO-25-068 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR ENTRE PRÉ-ESCOLARES DE UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL PÚBLICO, DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO- SC

AUTORES: BÁRBARA AMANDA DA SILVA; SALETE CRISTINA DOS REIS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: CAPIVARI DE BAIXO/SC

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 68 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

São considerados pré-escolares indivíduos com idade de 1 a 6 anos, período no qual aprendem a explorar e brincar.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional e consumo alimentar de pré-escolares matriculados em um Centro de Educação Infantil (CEI) público localizado em Tubarão.

METODOLOGIA

Estudo transversal com 55 alunos, de idade entre 1 a 6 anos, devidamente matriculadas na instituição de ensino. As variáveis antropométricas foram peso e altura obtidos através de uma balança digital científica com capacidade de 150 kg e um estadiômetro de madeira. Os resultados foram analisados segundo o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) 2008. Os hábitos alimentares em casa, foram obtidos através de um questionário enviado aos responsáveis pelos pré-escolares. Também foi avaliado o cardápio do CEI frente o preconizado pelo PNAE.

RESULTADOS

De acordo com os resultados encontrados constata-se que por E/I 94% (n=47) das crianças da instituição encontravam-se com estatura adequada para a idade. Para o índice P/I, a maior prevalência observada foi adequado para a idade com 86% (n=43). Em relação ao parâmetro P/E, constatou-se que, do total de crianças, 44% (n=17) apresentaram-se em eutrofia, porém 36% (n=14) estavam com sobrepeso. De acordo com IMC/I foi apresentado prevalência em eutrofia entre 50% (n=25) dos alunos avaliados, entretanto, não podemos desconsiderar as prevalências de risco de sobrepeso 12% (n=6) e sobrepeso 32% (n=16), e obesidade 25 (n= 1) totalizando 46% (n=23) alunos com IMC acima do recomendado para idade. Segundo a avaliação do cardápio foi observado uma oferta maior de doces ou preparações doces, além de relato de alimentos com baixa aceitabilidade entre as crianças.

CONCLUSÃO

Mesmo com a prevalência de eutrofia, ainda há crianças em excesso de peso. Para isso o incentivo do tema alimentação saudável com está faixa etária na instituição de ensino e a promoção de orientações nutricionais e modificações dos hábitos alimentares incorretos seria de grande importância.

PO-25-069 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES MATRICULADOS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE TUBARÃO-SC, 2014

AUTORES: BÁRBARA AMANDA DA SILVA; CLARICE MARIANO FERNANDES; MARIA HELENA MARIN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: CAPIVARI DE BAIXO/SC

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 69 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A adolescência é um período marcado por um crescimento e desenvolvimento acelerado, mudanças na vida psíquica, e mudanças na relação com o próprio corpo. O padrão alimentar dos adolescentes vem se modificando acarretando cada vez mais danos à saúde desse grupo. Para prevenção de distúrbios nutricionais, faz-se necessário o acompanhamento nutricional realizada a partir do uso de indicadores antropométricos.

OBJETIVOS

Identificar o estado nutricional dos adolescentes regularmente matriculados em uma escola da rede pública municipal de Tubarão - SC.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal com 113 adolescentes de 10 a 15 anos no ano de 2014. Foram coletados dados de peso e altura para avaliação nutricional através dos indicadores de índice de massa corporal para a idade (IMC/I) e estatura para a idade (E/I), propostos pela Organização Mundial da Saúde (2007). O peso foi obtido através da balança portátil eletrônica da marca Plenna® com capacidade mínima de 20 Kg e máxima de 150 Kg, com o indivíduo posicionado de pé, no centro da balança, com roupas leves e sem calçados. A altura, realizada com estadiômetro portátil da marca Cardiomed®, estando o indivíduo posicionado de pé, em uma plataforma plana, sem calçados e com roupas leves. Os dados foram classificados no software Who Anthro Plus versão 10.4, armazenados no Microsoft Office Excel® e analisados no software Epi Info, versão 7.1.4.0.

RESULTADOS

Com relação a variável de E/I 95,58% (n=108) dos adolescentes pesquisados apresentaram estatura adequada para a idade, 3,54% (n=4) baixa estatura para idade e 0,88% (n=1) estatura muito baixa para a idade. Segundo o indicador de IMC/I, 57,52% (n=65) da população é eutrófica, 2,65% (n=3) com magreza, 30,09% (n=34) com sobrepeso, 7,96% (n=9) com obesidade e 1,77% (n=2) obesidade grave.

CONCLUSÃO

A grande maioria dos pesquisados mostrou-se estar em normalidade em relação ao estado nutricional, contudo ainda verificou-se uma parcela considerável de sobrepeso e obesidade entre os adolescentes da escola pesquisada. Tais resultados comprovam a necessidade de novos estudos para o controle do estado nutricional dos adolescentes, tendo em vista a importância da inserção de ações de educação nutricional nas escolas.

PO-25-070 - REPERCUSSÃO DO USO PARENTERAL PRÉVIO DE ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 PEIXE SOB A RESPOSTA INFLAMATÓRIA SISTÊMICA DA PANCREATITE AGUDA EXPERIMENTAL

AUTORES: PRISCILA GARLA; ALWEYD TESSER; RICARDO GARIB; FELIPE APROBATO; RONALDO OLIVEIRA-FILHO; DAN WAITZBERG

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 70 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A infusão parenteral de emulsão lipídica (EL) de óleo de peixe (OP), rica em ácidos graxos ômega-3 (AG n-3), está associada a diminuição do perfil de mediadores pró-inflamatórios em estudos experimentais e clínicos. AG n-3 se incorporam em poucas horas em membranas celulares e geralmente são administrados após a agressão inflamatória. A pancreatite aguda (PA) experimental é modelo de inflamação, local e sistêmico, bem estabelecido.

OBJETIVOS

O presente estudo avaliou o efeito da infusão parenteral de EL de OP por curto período, antes da indução de PA, sobre a modulação de marcadores da resposta inflamatória sistêmica.

METODOLOGIA

Após cateterização do sistema venoso central, ratos isogênicos Lewis receberam infusão parenteral de EL de óleo de peixe ou solução salina durante 48 horas, quando então foram submetidos à pancreatite aguda, pela injeção retrógrada de 0,5 mL de solução de taurocolato de sódio a 3% no duto pancreático. Após indução de PA, nos períodos de duas, 12 e 24 horas, os animais foram sacrificados para coleta de amostras de sangue e de tecidos para dosagem de citocinas séricas e proteínas de choque térmico (HSP 70 e 90) nos tecidos pulmonar e hepático.

RESULTADOS

O tratamento com EL de OP foi associado com diminuição de citocinas pró-inflamatórias IL-1j (p=0,0006), IL-4 (p= 0,0019), IL-6 (p=0,05) e tendência no aumento de anti-inflamatória IL-10 (p= 0,06), após 24 horas de PA; e com aumento da expressão pulmonar e hepática de proteínas de choque térmico HSP 90, duas e 12 horas após PA, respectivamente.

CONCLUSÃO

Nossos resultados sugerem que a infusão parenteral de EL de OP 48 horas antes da indução de pancreatite aguda experimental parece influenciar favoravelmente a produção de citocinas inflamatórias e HSP90 hepática e pulmonar.

PO-25-071 - FATORES COMPORTAMENTAIS E SOCIODEMOGRÁFICOS ASSOCIADOS A NÃO DIMINUIÇÃO DO IMC APÓS INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

AUTORES: AMANDA SOARES; LUCIANA RAMOS NOGUEIRA; RENATA DORATIOTO ALBANO; ELAINE CRISTINA MARQUEZE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS - CIDADE/UF: SANTOS/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: BOLSA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO CNPQ - PIBIC - Nº DO PROCESSO: 96/2014

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 71 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O excesso de peso é um problema de saúde pública cada vez mais frequente na população adulta. Uma das formas de tratamento é a intervenção nutricional, que está relacionada a uma série de fatores, tais como, comportamentais e sociodemográficos.

OBJETIVOS

Avaliar os fatores sociodemográficos, de saúde e estilo de vida associados à modificação do índice de massa corporal (IMC) após uma intervenção nutricional em adultas.

METODOLOGIA

O presente estudo caracteriza-se como sendo quase-experimental realizado com mulheres adultas que participaram individualmente do programa de um ambulatório de nutrição de uma instituição de nível superior, no período de 2001 a 2013. Nesse período foram atendidas 4.678 pessoas, no entanto foram selecionadas apenas as mulheres com idade entre 18 a 59 anos que retornaram ao menos uma vez ao programa (n= 2.129). Os dados foram obtidos dos prontuários e com estes foi realizada uma análise de regressão logística bivariada e múltipla. O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UniSantos (protocolo nº 924.826).

RESULTADOS

A idade média das participantes foi de 39,7 anos (DP=11,4 anos), sendo que 29,6% completaram o ensino médio, 52,7% possuíam companheiro e 48% trabalhavam. A maioria possuía plano de saúde privado (64,95%) e a renda familiar predominante foi entre 3 a 5 salários mínimos (43,36%). Quase todas procuraram o ambulatório pelo excesso de peso (95,9%) e 29,2% estavam na menopausa. A maioria das pacientes afirmou ter feito algum tipo de dieta recentemente (68,2%), sendo que 42,6% foram sem a indicação de um profissional, e 67,4% declararam modificar a dieta aos finais de semana. Grande parte se declarou sedentária (57,6%), 22,7% relataram ingerir bebidas alcoólicas e 7,4% eram tabagistas. No modelo múltiplo pôde-se verificar que participar do programa por até 30 dias (OR=2,64; IC 95% 1,98-3,49), possuir assistência médica privada (OR=1,27; IC 95% 1,03-1,57) e realizar de 1 a 3 refeições/dia fora de casa (OR=1,21; IC 95% 1,00-1,48) são fatores de risco para a não diminuição do IMC.

CONCLUSÃO

Permanecer por pouco tempo no programa de intervenção nutricional, se alimentar fora de casa e ter assistência médica privada estão associados a não diminuição do IMC. Possuir assistência médica privada pode criar certa comodidade e pouca mobilização individual na aderência à intervenção nutricional, assim como alimentar-se fora de casa, pode ser um hábito alimentar não saudável, e com isso contribuir para uma menor efetividade do programa.

PO-25-072 - SUPLEMENTAÇÃO COM GLUTAMINA EQUILIBRA O BALANÇO TH1/TH2 DEPOIS 6 DIAS DE SUPLEMENTAÇÃO COM GLUTAMINA APÓS EXERCÍCIO EM ELEVADA ALTITUDE

AUTORES: ALINE V. CARIS; FÁBIO S. LIRA; LILA M. OYAMA; RONALDO V.T. DOS SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 72 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos ao nível do mar demonstram que suplementação de glutamina exerce efeito imunomodulador. Em condições inóspitas, característica de ambientes de montanha pouco se sabe. Uma forma de minimizar os episódios estressores do exercício extenuante sobre o sistema imune em ambientes de elevada altitude pode ser através da suplementação de glutamina.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi avaliar o efeito da suplementação com glutamina sobre a concentração sérica de glutamina e a determinação da produção de citocinas por linfócitos e do balance TH1/TH2 após exercício extenuante em hipóxia simulando altitude de 4.500m.

METODOLOGIA

Nove homens fisicamente ativos foram submetidos a 2 sessões de exercício até a exaustão com intensidade de 70% do VO₂pico em uma câmara normobárica (Colorado Altitude Training/12 CAT-Air Unit) simulando 4.500m de altitude, como segue: (1) Exercício em hipóxia com placebo (10g amido de milho + 10g lactose); (2) Exercício em hipóxia após 6 dias de suplementação com glutamina (20g/dia). Todos os procedimentos foram duplos cegos e randomizados. A concentração sérica de glutamina e produção de citocinas por linfócitos foram avaliadas antes da entrada na câmara (basal), após 2h de repouso (pré-exercício), depois do exercício (pós-exercício) e após 2h de recuperação permanecendo na câmara. Para determinação da produção de citocinas e do balance TH1/TH2 os linfócitos (1x10⁵cel) foram incubados em placas de 96 Wells contendo meio RPMI 1640 enriquecido com glutamina 2mM, soro homólogo 10% e LPS 5µg/mL. Após 48h de incubação a concentração das citocinas IL-2 e IL-4 no sobrenadante foi avaliada por kits da R & D System. Após teste de normalidade, foi realizada uma ANOVA para medidas repetidas seguida de post-teste de Tukey. Os resultados estão expressos em média ± erro padrão com nível de significância de p<0,05.

RESULTADOS

Houve significativo aumento da concentração sérica de glutamina no post-exercício em relação ao basal (p=0.01) na condição de Hipóxia+glutamina. Já com relação à produção de IL-4 houve redução na condição de Hipóxia+glutamina em relação a condição de hipóxia (p=0.05). Essa modificação foi observada nos momentos pré-exercício, pós-exercício e depois de 2h de recuperação. Não houve diferença na produção de IL-2.

CONCLUSÃO

Concluimos que a suplementação com glutamina proporcionou um aumento na glutaminemia contribuindo para a redução de IL-4 direcionando a resposta à Th1 após exercício em altitude simulada de 4.500m.

PO-25-073 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CARBOIDRATO E GLUTAMINA SOBRE A PERCEPÇÃO DE ESFORÇO (PSE) E LACTATO DURANTE EXERCÍCIO ALTITUDE ELEVADA

AUTORES: ALINE V. CARIS; FÁBIO S. LIRA; LILA M. OYAMA; RONALDO V. T. DOS SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 73 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Ao nível do mar 1 forma de atenuar os efeitos do exercício sobre as variáveis fisiológicas é através da suplementação com carboidratos e glutamina, pois ambas atenuam os efeitos estressores do exercício. Assim, torna-se de grande importância elucidar os efeitos de ambas as suplementações em elevadas altitudes, pois a partir de tais informações novas intervenções poderão ser propostas e elaboradas para minimizar os efeitos da hipóxia para atletas, viajantes e pessoas cronicamente expostas às elevadas altitudes.

OBJETIVOS

Avaliar os efeitos da suplementação com carboidrato e glutamina sobre a percepção subjetiva de esforço (PSE) e lactato sanguíneo durante exercício na altitude elevada.

METODOLOGIA

Nove homens fisicamente ativos foram submetidos a 3 sessões de exercício até a exaustão com intensidade de 70% do VO₂pico em uma câmara normobárica (Colorado Altitude Training/12 CAT -Air Unit) simulando 4.500m de altitude, como segue: (1) Exercício em altitude+placebo (Crystal Light®Kraft Foods, Inc. strawberry); (2) Exercício em altitude+carboidrato (8% maltodextrina - 200mL/20min) e (3) Exercício em altitude após 6 dias de suplementação com glutamina (20g/dia) e carboidrato (8% maltodextrina-200mL/20min) durante o exercício e por 2h na recuperação. A PSE foi avaliada através da escala proposta por BORG (1982). O lactato foi avaliado a partir do sangue colhido do lóbulo da orelha, avaliadas antes do início e a cada 15min de exercício. Após teste de normalidade, foi realizada uma ANOVA para medidas repetidas seguida de post-teste de Tukey. Os resultados estão expressos em média±erro padrão com nível de significância de p<0,05.

RESULTADOS

Quanto a PSE durante os momentos foi observada diferença significativa (p=0.000). Dentre estas houve aumento 45` em relação a 15` (p=0.0001) para as condições altitude e altitude+carboidrato; assim como 60` em relação 15` (p=0.0001) para todas as condições; houve aumento 45` em relação à 30` (p=0.002) na condição altitude+carboidrato, assim como 60` vs 30` (p=0.0001) para as condições altitude e altitude +carboidrato. Já o momento 60` foi maior que 45` (p=0.0002) apenas na condição altitude. Para o lactato houve aumento nos momentos 15` (p=0.0001), 30` (p=0.0001) e 60` (p=0.0001) em relação ao basal na condição altitude.

CONCLUSÃO

As suplementações com carboidrato e glutamina melhoraram a PSE especialmente no grupo suplementado com glutamina e ambas suplementações reverteram o aumento do lactato no grupo altitude.

PO-25-074 - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E CONHECIMENTO NUTRICIONAL DE PRATICANTES DE BOXE DE UM CLUBE DA CIDADE DE SANTO ANDRÉ

AUTORES: BEATRIZ TEREZA ROMANO BISPO; NÁDIA BARONE VELHO; DANIELE RAMOS CAPARROS; RENATA FURLAN VIEBIG
INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO CAETANO DO SUL/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 74 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Os praticantes de esportes de luta são divididos por categorias de faixas de peso e, por esse fator, o peso corporal passa a ser uma preocupação entre lutadores e equipe técnica. Estar fora do peso previsto para a categoria resulta em desclassificação do lutador, sendo obrigado a mudar seu peso em pouco tempo, às vezes em questões de horas. Em muitos casos, os boxeadores manipulam suas composições corporais por si próprios, ou por orientação dos técnicos, sem o conhecimento nutricional adequado, causando situações de risco.

OBJETIVOS

Avaliar a composição corporal e o conhecimento nutricional de praticantes de boxe de um clube da cidade de Santo André (SP).

METODOLOGIA

Foram avaliados 10 lutadores, todos homens e adultos. Foi aplicado um questionário para avaliar características gerais como idade, escolaridade, tempo de treinamento e uso de suplementos nutricionais. Para mensurar o conhecimento nutricional dos lutadores, os mesmos responderam um questionário com 10 perguntas básicas sobre nutrição no esporte. Foram mensurados o peso corporal, a estatura, a circunferência abdominal dos lutadores, sendo calculado o índice de massa corporal. Utilizaram-se os parâmetros da Sociedade Brasileira de Cardiologia (2013) para a classificação dos indicadores. Todos os lutadores assinaram Termos de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto foi aprovado pelo COEP do Centro Universitário São Camilo (047/06).

RESULTADOS

A idade média dos lutadores foi de 28 anos. A maioria dos indivíduos relataram treinar há mais de 1 ano (90%) (n=9) e frequentavam os treinos 3 vezes por semana (80%) (n=8). Em média, os atletas apresentavam IMC indicativo de sobrepeso (26,57Kg/m²), sendo que 60% apresentaram excesso de peso. Com relação a avaliação da circunferência abdominal, 30% (n=3) dos indivíduos apresentaram riscos de complicações metabólicas aumentado. Metade da amostra (50%) apresentou conhecimento nutricional moderado, 40% mostraram conhecimento fraco e apenas um lutador apresentou alto conhecimento em nutrição. Apenas 30% (n=3) dos entrevistados relataram usar suplementos nutricionais.

CONCLUSÃO

O estudo mostra a importância que um terço dos praticantes de boxe avaliados apresentaram risco aumentado para doenças crônicas não transmissíveis, mesmo mantendo regularidade aos treinos. Este fato, aliado ao conhecimento nutricional insuficiente pode estar levando os lutadores a erros alimentares que impliquem no excesso de peso.

PO-25-075 - IL6, IL10, SOD E TBARS DURANTE EXERCÍCIO FÍSICO MÁXIMO EM SUJEITOS RECEBENDO SUPLEMENTO ERGOGÊNICO (COMPOSTO DE: CHÁ VERDE, LARANJA AMARGA, MANGA SELVAGEM E GUARANÁ)

AUTORES: CAMILA FERNANDA C. C. M. BRANDÃO; RAULIN L. SILVA; WALÉRIA C. R. FETT; CARLOS A. FETT; JULIO S. MARCHINI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO/USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ E CAPES - Nº DO PROCESSO: CNPQ (477348/2009-2) E CAPES (PROCAD362/2010)

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 75 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Os recursos ergogênicos têm sido utilizados por promessas de melhora do desempenho, e, função antioxidante. Sabe-se que o exercício físico agudo eleva o estresse oxidativo (peróxido desmutase - SOD; substância reativa ao ácido tiobarbitúrico - Tbars) e marcadores inflamatórios (interleucina 6 - IL6; interleucina 10 - IL10), secundário à lesão muscular, portanto o consumo de recursos ergogênicos podem proporcionar efeitos benéficos.

OBJETIVOS

Quantificar os valores de IL6, IL10, SOD e Tbars durante um exercício físico máximo utilizando de atletas que receberam dose aguda de suplemento ergogênico.

METODOLOGIA

Estudo do tipo duplo cego randomizado, foram avaliados 5 atletas profissionais de futebol americano em dois dias diferentes. Primeira avaliação (F1): os atletas foram sorteados quanto à ingestão de um único suplemento ergogênico, composto de extratos de chá verde, laranja-amarga, manga-selvagem e guaraná, ou placebo. Uma semana após, segunda avaliação (F2): inverteu-se a substância a ser ingerida. Resumidamente a avaliação realizada constitui-se da coleta de 7 amostras sanguíneas: M0 (basal), M1 (30 min após a ingestão, e início do teste de exaustão resistido), M2 (após o teste de exaustão resistido), M3 (20 min após o teste de exaustão e início do teste ergométrico), M4 (após o teste ergométrico), M5 (1 hora após o teste ergométrico), M6 (após 24 horas). Foram analisados: IL-6, IL-10, SOD e Tbars. Os dados foram analisados pelo teste de Wilcoxon (pareados e não paramétricos) observando o efeito do suplemento (ergogênico x placebo) e o efeito do treinamento (F1 e F2).

RESULTADOS

A idade dos atletas foi 26 ± 3 anos e IMC 49 ± 4 kg/m. Aparentemente o uso do ergogênico levou ao aumento da IL-6 e Tbars; enquanto o efeito do treinamento reduziu a IL-6 e Tbars, e aumentou IL-10. Porém, não houve diferença significativa ($p < 0,05$) para nenhuma das variáveis analisadas (IL-6, IL-10, SOD e Tbars) nos diversos momentos.

CONCLUSÃO

Observamos que o uso do ergogênico não foi suficiente para proteger o organismo quanto à marcadores inflamatórios e ao estresse que o próprio exercício físico causou. Enquanto o efeito de adaptação ao exercício pode ter sido suficiente para reduzir os marcadores de estresse oxidativo e os marcadores inflamatórios.

PO-25-076 - AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ CÂMPUS LONDRINA

AUTORES: ANA FLÁVIA OLIVEIRA; JAQUELINE MILÃO RODRIGUES; JULIANY PIAZZON GOMES; LUCIANA FURLANETO-MAIA
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ - CIDADE/UF: LONDRINA/PR

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 76 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As condições higiênico-sanitárias de um restaurante são de fundamental importância no preparo de alimentos e, em consonância com as boas práticas de fabricação, podem garantir a qualidade microbiológica dos alimentos servidos. Em se tratando de um restaurante universitário (RU), é extremamente indesejável que ocorram surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), pois afetará a segurança alimentar dos acadêmicos usuários desse tipo de serviço.

OBJETIVOS

Avaliar as condições microbiológicas de alimentos, superfícies e utensílios do RU de uma Universidade pública.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa descritiva e experimental, realizada de outubro a dezembro de 2014. Verificou-se a presença de coliformes totais, termotolerantes e Staphylococcus coagulase positivo dos alimentos prontos para o consumo. As amostras foram coletadas quinzenalmente, totalizando 37 tipos de preparações quentes e frias. Para as análises das superfícies, bancadas e equipamentos utilizou-se do “método do suabe” e verificou-se a presença de Staphylococcus sp e E. coli. Todas as análises foram feitas em triplicata. Os resultados foram comparados com a RDC 12/ 2001, que estabelece os padrões microbiológicos sanitários e determina critérios para a conclusão e interpretação dos resultados das análises microbiológicas de alimentos destinados ao consumo humano.

RESULTADOS

Coliformes totais, termotolerantes e Staphylococcus coagulase positivo estavam ausentes no arroz, no feijão, em todas as guarnições, nas sobremesas e no suco. Já nos pratos principais, encontrou-se a presença de $8,0 \times 10^2$ NPM/g de Staphylococcus na carne cozida com mandioca e $2,3 \times 10^1$ de coliformes totais no frango ao molho branco, no entanto, ambos se encontram dentro dos limites estabelecido pela legislação vigente. Já as saladas apresentaram alto índice de contaminação, tanto as cruas, quanto as cozidas. Com exceção das preparações analisadas em dois dias, as demais apresentaram-se contaminadas com os três microrganismos pesquisados, sendo que 63,3% estavam impróprias para o consumo.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a alimentação servida no RU não é segura do ponto de vista microbiológico, colocando em risco a segurança alimentar da população acadêmica, evidenciando a necessidade de maior investimento no treinamento de funcionários, bem como, a aplicação de programas de qualidade, a fim de reduzir a níveis aceitáveis a contaminação das refeições servidas,

PO-25-077 - CAPACITAÇÃO DE EMPREENDEDORES POPULARES DO RAMO DE ALIMENTAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS

AUTORES: ANA PAULA FIORETI P. LIMA; PAULO GILBERTO COSTA; UILSON FERREIRA MALHEIROS; CILENE APARECIDA DE OLIVEIRA MAN; ELIANA CALDERARO GEREMIAS

INSTITUIÇÃO: PREFEITURA MUNICIPAL DE HORTOLÂNDIA - CIDADE/UF: AMERICANA/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 77 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Os pequenos empreendedores de produtos alimentícios geram relevante desenvolvimento econômico para os municípios. Entretanto, é grande o risco de ocorrência de Doenças Transmitidas pelos Alimentos, já que o processamento dos alimentos é realizado, muitas vezes, sem os conhecimentos necessários sobre manipulação segura e, muitas vezes, em locais impróprios para tal atividade; além das condições gerais dos pontos de venda ser ruins e não atenderem totalmente à legislação sanitária. Desta forma, são necessárias ações para o controle de qualidade dos alimentos, como por exemplo, a capacitação realizada neste trabalho.

OBJETIVOS

Capacitar os empreendedores populares do ramo de alimentação na adoção de boas práticas operacionais na manipulação, preparo e comércio de alimentos mais seguros.

METODOLOGIA

A capacitação ocorreu no mês de fevereiro de 2015, com a participação de 31 empreendedores e duração de três horas. Os participantes foram organizados em círculo e apresentaram-se para o grupo. Em seguida, foi solicitado que ficassem em pé, escolhendo uma figura sobre: lavagem das mãos, utensílios ou alimentos; segurança do trabalhador; qualidade das matérias-primas; tempo e temperatura, etc. A partir disso, cada um relatava porque escolheu aquela figura e após a explanação, lia no verso da figura o trecho da legislação referente à figura. Com isso, os participantes dialogavam sobre as suas práticas e sobre os problemas enfrentados e propunham estratégias para lidar com as dificuldades.

RESULTADOS

Dos 31 participantes 74,2% eram do sexo feminino; a média de idade era de 47,8 anos (de 19 anos a 80 anos) e a maioria (74,2%), já havia participado de outras atividades de capacitação sobre o tema. Os principais produtos alimentícios comercializados eram caldo de cana, pastel, derivados do milho, cachorro quente, espetinho, doces caseiros, entre outros.

A estratégia utilizada possibilitou a valorização das experiências dos participantes e o uso pleno de suas potencialidades e capacidades. Os processos intragrupo de identificação levaram ao autoconhecimento e à busca da autonomia, pois os participantes puderam olhar para sua própria realidade e para si nesta realidade; compartilhar essa leitura do mundo, por meio do diálogo, e produzir/reconstruir o saber na sua realidade, propondo soluções para os problemas enfrentados.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os participantes foram sensibilizados a adotar as boas práticas na sua rotina diária, visto que os relatos dos próprios participantes foram positivos.

PO-25-078 - SEGURANÇA ALIMENTAR: CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS POR AMBULANTES EM UMA PRAIA DE UMA CIDADE LITORÂNEA

AUTORES: BEATRIZ MELO DE CARVALHO; THAINÁ DE FÁTIMA MOURA COSTA; SUELLEN LIMA SILVA; CAROLINNE REINALDO PONTES; LIA CORRÊA COELHO; ANDRESSA ALVES DE LIMA; MARÍLIA SILVA HERCULANO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 78 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos de rua é prático e de baixo custo para a população. Todavia, pode oferecer riscos, pois os manipuladores geralmente não possuem Boas Práticas no preparo e na comercialização, aumentando as ocorrências de Doenças Transmitidas por Alimentos. As praias são grandes alvos desse comércio, sendo ambientes com temperaturas elevadas e ausentes de infraestrutura para manipulação de alimentos, podendo ameaçar a segurança alimentar do consumidor.

OBJETIVOS

Analisar as condições higiênico-sanitárias de alimentos produzidos e comercializados por ambulantes em uma praia.

METODOLOGIA

A pesquisa é do tipo transversal e quantitativa. Foi realizada com vendedores ambulantes de camarão, lagosta e queijo coalho, sendo 5 de cada, em uma praia, ponto turístico de uma cidade litorânea. A coleta de dados ocorreu em fevereiro de 2015. Foi aplicado um questionário com perguntas sobre o manipulador e o alimento, além de uma lista de verificação formulada com base na RDC n 216/2004 da ANVISA. Os ambulantes foram classificados em 3 grupos, de acordo com as porcentagens de conformidades dos itens: 1, com 76 a 100%; 2, com 51 a 75% e 3, com 0 a 50%.

RESULTADOS

Dos vendedores de camarão, 80% encontraram-se no grupo 2, bem como 20% dos de queijo. No grupo 3, classificaram-se 80% dos vendedores de queijo, todos os de lagosta e 20% dos de camarão. Nenhum ambulante se enquadrou no grupo 1.

Todos afirmaram preparar os alimentos em seus domicílios. Os recipientes não eram feitos de materiais apropriados em 60% dos casos, já que todos os vendedores de lagosta e 80% dos de camarão utilizavam cestas de palha. Durante o preparo e a comercialização, 20% dos manipuladores de camarão, 60% de queijo e 40% de lagosta não retiravam os adornos.

Nenhum vendedor de camarão usava protetor capilar apropriado, no entanto 60% utilizavam chapéu e 20% boné. Dos de queijo, 20% usavam touca, 60% boné e o restante não tinham os cabelos protegidos. Já dos de lagosta, 20% usavam touca, 20% chapéu e 60% não utilizava nada. Além disso, todos manipulavam dinheiro e alimento de forma concomitante. Apenas um vendedor de cada produto analisado havia recebido algum treinamento para manipulação de alimentos.

CONCLUSÃO

As condições higiênico-sanitárias dos alimentos comercializados por ambulantes na praia analisada foram insatisfatórias. A falta de capacitação foi o principal determinante para o resultado encontrado. Para garantir a segurança do alimento, ressalta-se a importância da capacitação gratuita em Boas Práticas para os ambulantes.

PO-25-079 - TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES SERVIDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

AUTORES: CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS; LARISSA ELVAS SOARES; ANNA FLÁVIA BATISTA SOUSA; SUELY C S BARRETO; MARTHA TERESA S M MELO; MARIA DO SOCORRO S ALENCAR

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 79 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Alimentos prontos para o consumo, mantidos em temperaturas inadequadas, tem os processos de deterioração e contaminação acelerados

OBJETIVOS

Avaliar as temperaturas das preparações servidas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) de um hospital universitário

METODOLOGIA

Pesquisa transversal analítica descritiva realizada em uma UAN hospitalar universitária com coleta de dados realizada no período de junho à julho de 2014, com aferição das temperaturas dos pratos quentes (prato base – arroz e feijão; prato principal – carnes; guarnição) e frios (saladas cruas) servidos no almoço e jantar. As referidas temperaturas foram verificadas no centro geométrico das preparações: logo após as preparações serem colocadas nas cubas, na metade (uma hora após o início) e no término (duas horas após o início) do tempo da distribuição. Utilizou-se um termômetro digital de perfuração, tipo espeto, em aço inoxidável com faixa de temperatura de - 50 C ate 200 C, o qual foi desinfetado, utilizando-se álcool a 70% e papel toalha não reciclável, antes e após cada medição. Os resultados obtidos foram analisados segundo a Portaria CVS-18 de 09 de setembro de 2008.

RESULTADOS

Foram aferidas 228 temperaturas, sendo que a maioria (79%) era de preparação quente. No almoço, verificou-se, que as temperaturas iniciais do feijão e arroz foram de 69 C e 64 C, respectivamente e, nas aferições seguintes <60 C. A carne e a guarnição tiveram temperaturas <60 C em todas as aferições. No jantar, o estudo evidenciou que as preparações quentes apresentaram as temperaturas iniciais ≥ 65 C. Durante a distribuição, as temperaturas do arroz, feijão e carne corresponderam, respectivamente, a 58, 64 e 60 C. No término, os valores desses pratos eram ≤ 55 C. As temperaturas das guarnições foram inferiores a 60 C em todas as aferições. Em relação aos pratos frios, as saladas servidas no almoço e no jantar tinham temperaturas elevadas (?19 C), estando muito acima do recomendado (10 C).

CONCLUSÃO

Apesar do tempo de distribuição das preparações não ultrapassar o tempo máximo permitido, a maioria de suas temperaturas estavam em desacordo com a portaria de base para o estudo. Fato preocupante, pois a temperatura afeta o crescimento de microorganismos. Sendo importante que os alimentos preparados sejam mantidos em condições adequadas, como de tempo e de temperatura, que não favoreçam essa multiplicação microbiana na qual pode ser responsável pelas Doenças Transmitidas por Alimentos.

PO-25-080 - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS ADQUIRIDAS DE ÁGUA MINERAL E DE ÁGUA POTÁVEL, FILTRADA, PURIFICADA POR OSMOSE REVERSA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

AUTORES: DÉBORA MARCOS RUBIM; NANCYYUKIE YAMAMOTO TANAKA; RAYANA EDUARDA CARDOSO FOGLIETTI; CAMILA SCAFFIDE MARTINS; LUIZ MAÇAO SAKAMOTO; CARLA BARBOSA NONINO

INSTITUIÇÃO: HCFMRP- USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 80 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O consumo de água contaminada por agentes patogênicos está associado aos maiores riscos à saúde, constituindo um problema de saúde pública comum no Brasil. Torna-se importante o controle microbiológico da água devido sua característica de veículo de transmissão de microrganismos responsáveis pela ocorrência de diarreias, disenterias, hepatites, cólera, entre outras enfermidades. A presença de microrganismos na água nem sempre é perceptível à visão ou olfato, sendo necessária uma análise laboratorial para detectá-los.

OBJETIVOS

Realizar análise microbiológica em amostras de água mineral natural comercial, água potável, água purificada por osmose reversa e água filtrada de um Hospital Universitário

METODOLOGIA

Foram selecionadas 15 amostras de água, sendo três de água purificada por osmose reversa, coletadas uma na Seção de Lactário, uma no Serviço de Atividades Industriais e uma na Unidade de Diálise; uma amostra de água filtrada e uma amostra de água potável foram coletadas na Seção de Lactário, na copa do 7ª andar e na copa do 6ª andar das Unidades de Internação; a análise da água mineral foi realizada com três marcas diferentes, sendo testadas duas garrafas do mesmo lote de cada marca, com validades remanescentes menores de seis meses, totalizando seis amostras. O método de semeadura em superfície, descrito na Farmacopéia Brasileira 5ª Edição, foi utilizado para a contagem de microrganismos das amostras semeadas, em duplicata, em meios de cultura sólidos (Agar Caseína Soja e Sabouraud Dextrose).

RESULTADOS

Em cinco amostras das seis de água mineral natural encaminhadas para análise em duplicata, foram encontrados mais de 100 colônias/mL de Bacilos Gram Positivo, uma placa de Agar Caseína Soja de uma das marcas foi colonizada por Bacilo Gram Negativo não fermentador e uma placa de Agar Sabouraud Dextrose de outra marca foi colonizada por 32 colônias/mL de fungos de cor escura com bordas brancas, identificados como Cladosporium sp. Além disso, houve crescimento de 07 colônias/mL de Bacilos Gram Positivo em uma placa de Agar Caseína Soja da água purificada por osmose reversa. As demais amostras coletadas não apresentaram crescimento de microrganismos.

CONCLUSÃO

Esse trabalho evidenciou a importância do controle microbiológico da água, especialmente quando se tratar de pacientes neutropênicos, pois foi verificada a presença de número elevado de colônias em amostras de água mineral comercializada em garrafas e a ausência de crescimento na água potável.

PO-25-081 - POTENCIAL DA BATATA DOCE BIOFORTIFICADA EM RELAÇÃO A BATATA DOCE COMUM EM NÍVEL DE BETA-CAROTENO

AUTORES: DIANDRA CARVALHO DE SÁ NOLÊTO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 81 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, tendo como base, práticas alimentares promotoras de saúde. A estratégia atual para combater a desnutrição nos países em desenvolvimento tem como enfoque o fornecimento de suplementos vitamínicos e minerais, além da fortificação de alimentos. A utilização de batata-doce de polpa alaranjada surge como alternativa viável para a suplementação alimentar, visando suprir a carência de vitamina A devido à presença abundante de β -caroteno presente nesse alimento.

OBJETIVOS

Comparar os teores de betacaroteno e macronutrientes presentes na batata doce de polpa alaranjada e na batata doce comum.

METODOLOGIA

O trabalho realizado é de caráter comparativo qualitativo quantitativo. Para análise qualitativa de betacaroteno foram pesadas 10 g de batata doce comum triturada e transferidos para erlenmeyer de 125 mL, em seguida, acrescentou-se 100 mL de hexano sobre a amostra e deixado em contato por 3 horas, o procedimento foi realizado em triplicata e reproduzido para as amostras de batata doce biofortificada. Os extratos hexânicos filtrados foram analisados por espectroscopia de absorção molecular no UV-Visível. Foi realizada uma varredura espectral para cada uma das amostras utilizando cubetas de quartzo de 1 cm de caminho óptico, as leituras foram realizadas entre 190 – 800 nm e os espectros de absorção resultantes foram então registrados. Para determinação do pH foram pesadas 10g da amostra condicionadas em erlenmeyers de 250 mL, e misturadas em 10 ml de água destilada, homogeneizadas e deixadas em repouso por alguns minutos. A leitura foi feita em fita medidora de pH.

RESULTADOS

Os espectros da batata biofortificada apresentaram a absorção característica da presença de β -caroteno entre 400 – 500 nm enquanto nos espectros da batata doce comum nenhuma absorção nesta faixa pode ser percebida. A absorção relevante de luz revela a presença desses pigmentos em maior quantidade na batata doce de polpa alaranjada. Ambas batatas apresentaram faixa de pH entre 5 e 6.

CONCLUSÃO

A avaliação qualitativa de β -caroteno apresentou diferenças significativas entre a batata doce comum e a batata doce de polpa alaranjada, sendo esta última superior no aspecto abordado. No entanto, no parâmetro pH não houve discordâncias entre os valores encontrados para as duas espécies analisadas.

PO-25-082 - FERRAMENTA DA QUALIDADE NA GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR

AUTORES: ELISABETH CARDOSO; MITSUE ISOSAKI; RENATA SAYURI HABIRO

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DO CORAÇÃO DO HCFMUSP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 82 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Num Serviço de Nutrição Hospitalar (SNH), a gestão da qualidade abrange diversos aspectos relativos ao gerenciamento da unidade, compreendendo uma complexa gama de atividades. Um ponto fundamental é a segurança alimentar, com adoção de boas práticas (BP) que englobam procedimentos que asseguram que o produto final tenha um padrão de qualidade, devendo ser continuamente avaliadas e monitoradas quanto à eficácia e efetividade por meio de inspeção periódica. A partir da verificação das não conformidades, estabelecem-se os planos de ações corretivas visando a melhoria contínua do processo de gestão da segurança alimentar

Em um SNH de um hospital público de São Paulo, foi elaborada uma ferramenta, baseada nas Portarias CVS 5 de 05/04/2013 do Centro de Vigilância Sanitária da SES-SP e 2619 de 06/12/2011, da SMS-SP.

OBJETIVOS

Verificar os pontos de não conformidade por meio da aplicação de um Checklist higiênico sanitário em um SNH.

METODOLOGIA

O Checklist utilizado continha 186 itens divididos em 5 categorias:

1. Edificação e instalações (69 itens);
2. Equipamentos, móveis e utensílios (26 itens);
3. Manipuladores (28 itens);
4. Produção de alimentos (44 itens) e
5. Documentação (19 itens).

Foi preenchido pelo nutricionista responsável pelo controle de qualidade do SNH. Os itens foram classificados em “Conforme” e “Não conforme” tendo como ponto de corte o estabelecido pela RDC 275 de 21/10/2002, ou seja, \geq a 76% de conformidade.

RESULTADOS

Todas as categorias foram avaliadas como “Conforme”. A categoria 1 obteve pontuação de 80%; a categoria 2, 86%; a categoria 3, 91%; a categoria 4, 90%; e a categoria 5, 93%, demonstrando que o SNH avaliado pratica e tem preocupação com a adoção das BP.

CONCLUSÃO

Verificar as não conformidades é importante para nortear as tomadas de decisão. É fundamental que o checklist não seja mais uma atividade burocrática, mas sim uma ferramenta que deve ser utilizada sistematicamente como parte da gestão da qualidade dos Serviços de Nutrição Hospitalares.

PO-25-083 - AVALIAÇÃO DO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE POLPAS DE FRUTAS PRODUZIDAS EM UMA INDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE

AUTORES: FABIANA DE ARRUDA LUCCHESI; ANA RAFAELA DE OLIVEIRA RODRIGUES; VIVIANE LANSKY XAVIER; JULYANNE MARIA DE LIMA BARBOSA; MARINA NASCIMENTO ARAGÃO; LARA LAÍZE DO NASCIMENTO RIBEIRO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CIDADE/UF: RECIFE/PE

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 83 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A indústria processadora de polpas destaca-se pela simplicidade do processo produtivo e pela praticidade de seu preparo no consumo, representando um negócio com alta rentabilidade. Oferecer produtos seguros e de qualidade ao consumidor é essencial para a permanência da empresa no mercado, tornando-se imprescindível a padronização dos produtos de acordo com a legislação vigente, embora isso seja dificultado pela falta de informação, de preparo e até mesmo ausência do responsável técnico em micro e pequenas empresas produtoras de alimentos.

OBJETIVOS

Avaliar o padrão de identidade e qualidade de polpas de frutas produzidas em uma indústria de pequeno porte.

METODOLOGIA

Foram avaliadas polpas congeladas de graviola, cajá, acerola, maracujá, goiaba e caju, que representam maior demanda no mercado. Para as análises, realizadas em triplicata, as polpas foram descongeladas sob refrigeração, homogeneizadas e mantidas em temperatura ambiente (26 C). Foram realizadas análises físico-químicas de pH, acidez titulável (AT), sólidos solúveis em Brix (SS), sólidos totais (ST), açúcares totais (AçT), açúcares redutores (AçR) e presença de amido. Os resultados obtidos foram comparados com a Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura para polpa de frutas, com exceção dos AçR e presença de amido, para os quais não há parâmetros. Foram realizadas, em triplicata, contagens de bolores e leveduras, coliformes a 45°C e pesquisa de Salmonella spp. e os resultados obtidos foram comparados com a RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001 da Anvisa.

RESULTADOS

Os valores de pH, AT e AçT encontraram-se dentro dos padrões exigidos pela legislação. Os teores de ST encontraram-se abaixo dos padrões exigidos para todas as amostras, e os teores de SS encontraram-se abaixo nas polpas de graviola, cajá, maracujá e goiaba, o que demonstra diluição do produto durante o processamento. Foi identificada a presença de amido nas polpas de graviola, cajá e maracujá, o que pode indicar a utilização de frutos ainda verdes na elaboração das polpas, ou ainda a adição intencional de amido, caracterizando uma fraude. Todas as polpas apresentaram ausência de bolores, leveduras, coliformes e Salmonella, estando de acordo com a legislação.

CONCLUSÃO

Os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs) auxiliam na proteção do consumidor, prevenção de doenças e na restrição da venda de produtos fraudulentos. Evidencia-se a necessidade de se estabelecerem PIQs na indústria para que os produtos atendam as exigências da legislação.

PO-25-084 - ANÁLISE DO IMPACTO DAS CESTAS DE ALIMENTOS NA DIETA DE INDÍGENAS DA CIDADE DE DOURADOS - MS

AUTORES: FERNANDA CASAGRANDA; ANGÉLICA MARGARETE MAGALHÃES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 84 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O direito à alimentação, parte dos direitos civis básicos da população, é um meio de alcançar a cidadania plena. Segurança Alimentar, por sua vez corresponde à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. No Brasil Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), tem como objetivo geral promover a segurança alimentar e nutricional, bem como assegurar o Direito Humano a Alimentação Adequada em todo território nacional. Dentre os programas que esta política engloba podemos citar aqui a Ação de Distribuição de Alimentos a Grupos Populacionais Específicos, que tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios básicos e a distribuição gratuita desses gêneros em forma de “cestas” de alimentos, com intuito de atender, em caráter emergencial e complementar, famílias que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional.

Dentre os beneficiários destas ação encontram-se os povos indígenas, os quais compõem uma parcela da população brasileira ainda caracterizada pela escassez de informações epidemiológicas e demográficas, e que de um modo geral os dados alimentares e nutricionais delinham um quadro desfavorável.

OBJETIVOS

O objetivo do presente trabalho foi avaliar o impacto das Cestas de Alimentos na dieta de indígenas da cidade de Dourados - MS.

METODOLOGIA

Foi verificada a frequência, composição, logística de distribuição das Cestas além do perfil das famílias beneficiárias. Foi feita uma análise da composição nutricional dos alimentos que compõem as cestas e, por último foi comparada essa composição com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, DRI e OMS.

RESULTADOS

Os resultados mostraram que, mensalmente são distribuídas 6.017 cestas a 5.550 famílias indígenas. O levantamento realizado na base de dados da FUNAI permitiu verificar 367 famílias, da Aldeia Jaguapirú. As famílias tem em media 5 pessoas, a distribuição por faixa etária mostrou que 50,54% são crianças, 45,28% são adultos e 4,16% são idosos. O valor energético total dessa Cesta é de 57.869 calorias. Uma Cesta seria suficiente para fornecer energia a uma família por apenas 6 dias. O programa de distribuição de Cestas de Alimentos a famílias indígenas pode ser considerado de caráter complementar uma vez que os alimentos não são suficientes para a subsistência de uma família.

CONCLUSÃO

O programa de distribuição de Cestas de Alimentos a famílias indígenas pode ser considerado de caráter complementar uma vez que os alimentos não são suficientes para a subsistência de uma família.

PO-25-085 - AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DO CHECKLIST EM DIFERENTES TIPOS DE ESTABELECIMENTOS

AUTORES: FERNANDA COLOSIO CALIL; KARINA BRITO SOARES

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO MUNICIPAL DE ENS. SUPERIOR DE CATANDUVA - CIDADE/UF: CATANDUVA/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 85 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, uma das importantes mudanças observadas nos hábitos alimentares da população de diversos países é o consumo de alimentos fora do domicílio. Com o crescimento do mercado de alimentação, torna-se imprescindível criar um diferencial competitivo nas empresas por meio da melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos, para que esse diferencial determine quais permanecerão no mercado. A qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido amplamente estudada e discutida, uma vez que as doenças veiculadas por alimentos tem sido um dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade nos países da América Latina. Para evitar ou reduzir os riscos dessas doenças, medidas preventivas e de controle de higiene, incluído as Boas Práticas, devem ser adotadas na cadeia produtiva, visando a melhoria das condições sanitárias dos alimentos.

OBJETIVOS

Aplicar o checklist nos estabelecimentos afim de verificar atendimento às exigências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), seguindo as normas de boas práticas de manipulação e, através dos resultados obtidos, estabelecer os pontos em que os estabelecimentos tem mais dificuldade de seguir as boas práticas e, os pontos em que os estabelecimentos mais acertaram.

METODOLOGIA

Foi aplicado um checklist com 145 questões divididas em cinco grupos: higiene dos funcionários, higiene dos utensílios, higiene da cozinha, higiene dos alimentos e planejamento físico e funcional da cozinha, que foram respondidas durante o período de produção.

RESULTADOS

Dos 8 estabelecimentos verificados, a maioria está em boas condições de higiene e atendem às normas de Boas Práticas de Fabricação, porém 1 estabelecimento precisa de certas intervenções para se adaptar corretamente às normas e, em outros 2, já estão sendo feitas as devidas mudanças para a melhoria das instalações. Os estabelecimentos que obtiveram as melhores pontuações, recebem a visita de um nutricionista regularmente. Com isso, frisamos a importância do profissional estar inserido na área para que haja melhoria da qualidade dos serviços oferecidos neste tipo de estabelecimento comercial.

CONCLUSÃO

Concluimos que faz-se necessário o acompanhamento de um profissional nutricionista para exigir as condições de higiene e que a aplicação das Boas Práticas de Fabricação sejam atendidas pelo estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios de acordo com os resultados obtidos neste trabalho.

PO-25-086 - PÃES SEM GLÚTEN ELABORADOS COM MISTURAS DE 75% DE FARINHA DE GRÃO DE BICO E 25% DE FÉCULA DE BATATA OU DE MANDIOCA APRESENTAM ACEITABILIDADE SIMILAR À DOS PÃES CONVENCIONAIS

AUTORES: FERNANDA GARCIA SANTOS; CAMILLY FRATELLI PEREIRA; DENISE GARCIA MUNIZ; VANESSA DIAS CAPRILES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: GUARUJÁ/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2012/17838-4

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 86 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O desenvolvimento de produtos alimentícios sem glúten com adequada qualidade sensorial e nutricional, ainda representa um importante desafio na área de Alimentos e Nutrição. A utilização de matérias primas alternativas é uma das abordagens que vem sendo utilizadas para o desenvolvimento e melhoria da qualidade de produtos isentos de glúten. resultados obtidos por meio de modelagem de misturas e metodologia de superfície de respostas mostraram que é possível substituir as matérias primas convencionais por 75% e 100% de farinha de grão de bico (FGB), resultando em pães sem glúten (PSG) com boas propriedades físicas. No entanto é necessário verificar a viabilidade dos novos produtos por meio da avaliação de sua aceitabilidade.

OBJETIVOS

Avaliar a aceitabilidade de formulações de pães sem glúten contendo 75% FGB em mistura com outras matérias-primas, e compará-los a formulações controle de pães com e sem glúten.

METODOLOGIA

Foram avaliadas a aceitabilidade das formulações de PSG elaboradas com 75% FGB em combinação com 25% de farinha de arroz (FA), amido de milho (AM), fécula de batata (FB), fécula de mandioca (FM) que foram comparadas a aceitabilidade de PSG elaborado com 100% FGB. Estes produtos também foram comparados a formulações controle de PSG (50% FA + 50% FB), de pão de forma padrão elaborado com farinha de trigo (FT), e uma formulação com FT desenvolvida pelos autores. Para tanto, cinquenta e três provadores não treinados avaliaram a aceitabilidade dos atributos aparência, cor, aroma, textura, sabor e aspecto global utilizando a escala hedônica híbrida de 10 cm.

RESULTADOS

O pão elaborado com 100% FGB foi aceito, com escore de aceitação global de 7,1. No entanto a combinação de 75% FGB com 25% FB e 25% FM resultaram em PSG de maior aceitabilidade (8,2 para ambas), com escore de aceitabilidade maior ao do PSG controle e do pão padrão (7,9 para ambas), e similar ao pão de forma padrão desenvolvido pelos autores (8,9). As demais formulações também foram aceitas, com escore variando entre 7,7 e 7,9, com grau de aceitabilidade similar ao da formulação elaborada com 100% FGB.

CONCLUSÃO

É possível utilizar 75% de FGB em combinação com 25% de FB ou de FM na elaboração de PSG, resultando em produtos nutricionalmente melhorados, e com atributos de qualidade tecnológica e sensorial comparáveis aos dos produtos convencionais; podendo ser uma alternativa para os indivíduos que necessitam de dieta isenta de glúten.

PO-25-087 - AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE ÁGUAS PARA CONSUMO HUMANO

AUTORES: ISABELLA PAIVA TAUMATURGO; FLÁVIA ALMEIDA AMORRIM; KAROLINE M G FROTA; NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS; JORGIANA ARAUJO LIBANO; KALENE RESENDE FRAZÃO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 87 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A água é necessidade primordial para a vida, recurso natural indispensável ao ser humano e aos demais seres vivos, além de ser suporte essencial aos ecossistemas. É utilizada para o consumo humano e para as atividades socioeconômicas, sendo retirada de rios, lagos, represas e aquíferos, tendo influência direta sobre a saúde, a qualidade de vida e o desenvolvimento das populações. A melhoria no saneamento e no abastecimento de água potável pode reduzir as doenças diarreicas no mundo em até 90%, evitando assim, anualmente, cerca de 2,2 milhões de mortes de crianças. Portanto, é necessário que seja segura sob o ponto de vista microbiológico, com vistas a não causar danos à saúde da população consumidora.

OBJETIVOS

Avaliar a qualidade microbiológica de águas para consumo humano de microrregiões da região Nordeste.

METODOLOGIA

Estudo transversal, cuja coleta de dados ocorreu entre os meses de maio à julho de 2014. Foram analisadas 1581 amostras de água para consumo humano de oito microrregiões, obtidas de 12 diferentes pontos de coletas, incluindo açude, bebedouros, caminhão pipa, chafariz, cisterna, hidrômetro, poço raso, poço tubular, reservatório, torneira, torneira antes e após a reservação. Realizaram-se as análises microbiológicas que incluíram a pesquisa de coliformes totais e *Escherichia coli*, baseadas no que é estabelecido nas normas da Portaria Nº 518/2004. Para a leitura das referidas amostras, foi utilizado o método de coloração de acordo com recomendações oficiais. Para análise dos dados utilizou-se o programa Statistical Package for the Social Science versão 16.0.

RESULTADOS

Os resultados das análises referentes às porcentagens do local de coleta e às porcentagens de contaminação segundo o tipo de microrganismo foram que das 1581 amostras analisadas, 660 (41,7%) foram de poços tubulares e 281 (17,8%) de torneiras, podendo de verificada um número expressivo de amostras de água contaminadas por coliformes totais, em torno de 64,1%. Entretanto, destas amostras confirmou-se a presença de *Escherichia coli* em 27,4%, tornando-as impróprias para o consumo humano.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que a qualidade microbiológica das águas estava imprópria para o consumo humano. Os resultados obtidos neste estudo apontam a necessidade de um controle mais rígido no sistema de tratamento e distribuição, a fim de reduzir a contaminação de águas para o consumo humano.

PO-25-088 - ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DO EXTRATO DE TOMATE (LYCOPERSICON ESCULENTUM MILL) ORGÂNICO, CONVENCIONAL E INDUSTRIALIZADO

AUTORES: PATRICIA REGINA NUNES LUZ LIMA; IZADORA CRISTINA SOARES OLIVEIRA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 88 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O tomate, originário da América do Sul, é cultivado em quase todo o mundo, e sua produção global duplicou nos últimos 20 anos. Um dos principais fatores para a expansão da cultura é o crescimento do consumo. O fruto pode ser utilizado tanto para o consumo direto como legume de mesa, ou então aproveitado na indústria para o preparo de sucos ou conservas. O qual se destaca pelo ótimo sabor, pela polpa espessa e alta produtividade, característica importante para a indústria. As perspectivas para a evolução da cultura são promissoras, tendo em vista o potencial de mercado do tomate orgânico e convencional tanto da forma in natura como industrializada.

OBJETIVOS

Analisar propriedades físico-químicas de extratos, produzir artesanalmente extrato de tomate de cultivo orgânico e convencional e comparar com o extrato de tomate industrializado.

METODOLOGIA

Para o desenvolvimento da pesquisa foram produzidos extratos de tomate de cultivo orgânico, convencional e o extrato de tomate industrializado (caixinha). O processamento do produto consistiu na seleção, lavagem, sanitização, descasque, retirada das sementes, despulpamento, concentração, envase, resfriamento e armazenamento. As análises foram realizadas, a partir de uma amostragem aleatória, as amostras foram preparadas em triplicatas, analisando a determinação da acidez titulável, pH, sólidos solúveis e açúcares redutores.

RESULTADOS

O Brix dos extratos de tomate convencional e orgânico foi ajustado de acordo com o Brix do extrato de tomate industrial, no valor 9 Brix. De acordo com os valores observados o pH de 4,2, das amostras de extratos de cultivo orgânico e convencional, não apresentou diferenças significativas. O extrato industrializado de pH 4,1, está conforme, RODRIGUES, et. al., 2012. Os valores encontrados da acidez titulável foi maior no extrato industrializado no valor de 2,04%, quanto o convencional e orgânico apresentaram 0,56% e 0,31%, respectivamente. No extrato industrializado (caixinha), o valor de açúcar redutor foi 7,53%, demonstrando superior quanto comparado aos extratos de cultivo orgânico com 6,09% e cultivo convencional com 5,61%.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a elaboração artesanal de extrato de cultivo orgânico e convencional é uma alternativa viável. Porém, o extrato orgânico se torna um produto de custo elevado para indústria. Os resultados das análises físico-químicas apresentaram parâmetros adequados ao que a legislação preconiza, tornando o produto dentro dos padrões de identidade e qualidade desejada.

PO-25-089 - SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DOS ALIMENTOS PRODUZIDOS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO-PE: ANÁLISE DAS MÃOS DE MANIPULADORES E BANCADA DE PRÉ-PREPARO DE ALIMENTOS

AUTORES: JEFFERSON D SANTANA SILVA; NAILMA LOUISE MENDONÇA ARAÚJO; MARIA C LYRA SILVA; LÍDIA MIRELLA SANTOS SEDICIAS; IALLY FABIANE SILVA; KEYLLA PATRÍCIA RODRIGUES; ROBERTA A BENTO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CIDADE/UF: VITÓRIA DE SANTO ANT/PE

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 89 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A alimentação é essencial para promoção e manutenção da saúde, entretanto, a falta de controle na produção e manipulação dos alimentos é responsável isoladamente, ou associada a outros fatores, por surtos de doenças de origem alimentar que podem levar o indivíduo a óbito.

OBJETIVOS

Avaliar as condições microbiológicas das mãos de manipuladores e bancada de pré-preparo de alimentos da Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital público, situado em Vitória de Santo Antão - PE, através da contagem de *Staphylococcus aureus*, coliformes totais, coliformes fecais e *Escherichia coli*.

METODOLOGIA

Foram coletadas amostras das mãos do auxiliar de serviços gerais, copeira, auxiliar de cozinha e bancada de pré-preparo de alimentos. Utilizou-se a técnica de esfregaço (Silva et. al, 2007) para investigação da contagem de *Staphylococcus aureus*, coliformes totais, coliformes termotolerantes e de *Escherichia coli*. Após coleta, os swabs foram inseridos em tubos de ensaio contendo solução salina (10-1) e transportados ao laboratório em caixa de isopor, contendo bateria térmica para manutenção da temperatura. Todos os equipamentos, utensílios e manipuladores, foram escolhidos de forma aleatória, valendo ressaltar que nenhuma coleta foi previamente marcada, para que os colaboradores não tomassem medidas de higienização que não fizesse parte de sua rotina diária.

RESULTADOS

O auxiliar de serviços gerais apresentou *S. aureus* ($1,6 \times 10^2$ UFC/mão), coliformes totais ($2,0 \times 10^2$ UFC/ mão), coliformes fecais ($2,0 \times 10^3$ UFC/ mão) e *E. coli* ($1,6 \times 10^3$ UFC/ mão). Nas mãos da copeira foi observado *S. aureus* ($1,1 \times 10^2$ UFC/ mão), coliformes totais (4×10^1 / mão), com ausência de coliformes fecais e *E. coli*. Nas amostras da auxiliar de cozinha houve detecção de *S. Aureus* ($2,2 \times 10^3$ UFC/ mão), coliformes totais ($2,5 \times 10^3$ UFC/ mão), coliformes fecais ($1,5 \times 10^3$ UFC/ mão), e ausência de *E.coli*. Na bancada de pré-preparo de alimentos foi detectada a presença de *S. aureus*, coliformes totais e fecais com as respectivas contagens: $6,8 \times 10^3$ UFC/mL, 9×10^3 UFC/mL e $1,8 \times 10^4$ UFC/mL, não sendo observada a presença de *E. coli* na amostra estudada.

CONCLUSÃO

A contaminação observada nos manipuladores e bancada de pré-preparo, alerta para o fato de que condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, podem ocasionar uma contaminação alimentar, podendo agravar quadros clínicos e risco de morte em pacientes que já se encontram com saúde e funções imunológicas comprometidas.

PO-25-090 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE FROZEN YOGURT À BASE DE CAJUI

AUTORES: AGLAINE DE OLIVEIRA AGUIAR; LUNNA PAULA DE ALENCAR CARNIB; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 90 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Com o nome científico *Anacardium humile*, o fruto é conhecido popularmente como cajuzinho-do-cerrado ou cajuí. A polpa deste fruto é consumida in natura ou em forma de sucos, licores, sorvetes e doces. O sorvete de iogurte (frozen yogurt) é um produto diferente dos demais sorvetes, associa o valor nutritivo do iogurte com o sabor refrescante do sorvete. A qualidade microbiológica dos alimentos processados está relacionada principalmente à segurança alimentar do produto oferecido.

OBJETIVOS

Analisar a composição química e microbiológica de um frozen yogurt à base de cajuí. O produto frozen yogurt foi elaborado em estudo anterior.

METODOLOGIA

Na composição centesimal foram analisadas cinzas, utilizando-se incineração em mufla à 550°C. A umidade por secagem em estufa, à 105°C. Os teores de proteínas pelo método de Kjeldahl, utilizou-se o fator de conversão de 6,38. Os lipídios foram obtidos pelo método de Soxhlet, tendo como solvente éter de petróleo. Os carboidratos foram obtidos por diferença. O Valor Energético Total conforme os valores de conversão de Atwater: 4, 9 e 4 (em kcal.g⁻¹) para proteínas, lipídios e carboidratos, respectivamente. Os minerais foram analisados pelo método de Espectrometria de Emissão Óptica em Plasma de Argônio Indutivamente Acoplado. Na análise microbiológica foi avaliada a contagem padrão em placas de Coliformes a 45°C, *Staphylococcus coagulase* - positiva e *Salmonella* sp.

RESULTADOS

Os resultados para a composição centesimal foram: umidade 62,09 g.100g⁻¹, cinzas 2,72 g.100g⁻¹, lipídeos 6,9 g.100g⁻¹, proteínas 15,57 g.100g⁻¹ e carboidratos 12,72 g.100g⁻¹. Portanto, foi possível destacar o teor elevado de proteínas no produto e o reduzido teor de açúcares e gorduras. Para o conteúdo de minerais observou-se teores para Ca de 163,0 mg.100g⁻¹, Cu de 0,51 mg.100g⁻¹, Fe de 0,10 mg.100g⁻¹, P de 129,0 mg.100g⁻¹, K de 201,0 mg.100g⁻¹, Na de 55,0 mg.100g⁻¹, Mg de 0,496 mg.100g⁻¹, e Zn de 10,9 mg.100g⁻¹. A partir destes resultados destaca-se o conteúdo Ca, Cu e P, por atenderem a mais de 15% da IDR. Na contagem de microrganismos no produto verificou-se para Coliformes a 45°C presença de <3,0 x 10² NMP/g, *Staphylococcus coagulase*-positiva de < 1,0 x 10² UFC/g e *Salmonella* sp de ausência/25g, todos abaixo do mínimo permitido pela legislação consultada.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos, concluiu-se que o produto demonstrou possuir características químicas que agregam valor a matéria-prima, permitindo utilizá-lo como complemento alimentar, além de seguro microbiologicamente.

PO-25-091 - CULTIVAR BRS XIQUEXIQUE DE FEIJÃO-CAUPI: COMPOSIÇÃO QUÍMICA

AUTORES: AMANDA C.A.S. BRANDÃO; MARCELO R. MARQUES; NARA VANESSA A. BARROS; REGILDA S.R. MOREIRA-ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 91 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O feijão-caupi é uma dicotiledônea que pertence à ordem Fabales, família Fabaceae, subfamília Faboideae, tribo Phaseoleae, subtribo Phaseolina e ao gênero Vigna. Constitui-se na principal cultura de subsistência das regiões Norte e Nordeste brasileiro, exercendo a função social de ser alimento frequente no hábito alimentar de famílias de baixa renda. Este fator tem motivado pesquisas para o desenvolvimento de cultivares melhoradas geneticamente desta leguminosa, na tentativa de melhorar sua composição química e nutricional.

OBJETIVOS

O presente estudo visou avaliar a composição química da cultivar de feijão-caupi BRS Xiquexique, melhorada geneticamente.

METODOLOGIA

Determinou-se a composição química do feijão, que incluiu a composição centesimal, com determinação da umidade, cinzas, lipídeos, proteínas e carboidratos, além das análises do teor de minerais e fibras. Todas as análises foram realizadas em triplicata e os resultados expressos como média \pm desvio-padrão.

RESULTADOS

Em relação à composição centesimal, a maior fração encontrada nos grãos de feijão foi de carboidratos ($60,85 \pm 0,10$), com destaque para o alto teor de fibra alimentar, de 34,9 % ($33,77 \pm 0,89$ g/100g, de fibra insolúvel e $1,13 \pm 0,26$ g/100g, de fibra solúvel). O conteúdo de proteínas foi de $23,22 \pm 0,1$, seguido de umidade, cinzas e lipídeos, com $10,21 \pm 0,1$; $3,57 \pm 0,00$ e $2,16 \pm 0,25$; respectivamente. O valor energético total (Kcal/100g) foi de $355,69 \pm 1,89$. Os resultados quanto ao conteúdo de minerais (mg/100g) para o feijão foram: cálcio - $88,0 \pm 3,00$; cobre - $0,34 \pm 0,00$; ferro - $7,60 \pm 0,2$; fósforo - $505,0 \pm 8,00$; potássio - $1034,0 \pm 28,0$; sódio - $7,4 \pm 0,6$; magnésio - $115,0 \pm 1,00$ e zinco - $3,24 \pm 0,06$.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que a cultivar de feijão-caupi analisada (BRS Xiquexique) apresentou elevados valores de carboidratos, proteínas e minerais e reduzido valor de lipídeos, de acordo com o esperado para feijão-caupi, com destaque para o alto teor de fibras, superior ao feijão comum e a outras cultivares de feijão-caupi. Assim, esta cultivar apresenta-se como uma boa opção para aumentar a ingestão diária de fibras e com potencial para estudos de intervenção em doenças crônicas degenerativas, como doenças cardiovasculares e câncer gastrointestinal.

PO-25-092 - ESTUDO BROMATOLÓGICO DE CACHORROS-QUENTES (HOT DOGS) COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SÃO PAULO

AUTORES: FABIANA POLTRONIERI; EDNILSON HILÁRIO LOPES JUNIOR

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO-SP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 92 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Dados sobre gastos com alimentação no Brasil, indicam que 31% dessas despesas foram destinadas à alimentação fora dos domicílios entre 2008-2009, e neste sentido, os denominados “alimentos de rua” ocupam lugar destaque. Dentre os mais habitualmente consumidos, merece destaque o hot dog. A importância de se conhecer a composição dos alimentos decorre também da escassez de dados de composição, especialmente relativa aos denominados “de rua”.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi determinar a composição centesimal de hot dogs, comercializados na cidade de São Paulo.

METODOLOGIA

Para tanto, foram coletadas aproximadamente 500g de amostras de hot dogs, opção completo, de quatro diferentes fornecedores, localizados em ruas da região Sul de São Paulo, no ano de 2014. As amostras foram homogeneizadas e secas completamente para a determinação, em triplicata, de: umidade (perda por secagem), cinzas (calcinação em mufla), proteínas (Kjeldahl), lipídios (extrato etéreo), e carboidratos (por diferença de 100); de acordo com os métodos preconizados pelo Instituto Adolfo Lutz e pela AOAC. O valor calórico total foi obtido pela equação de Atwater, e também foi calculada a % de adequação em relação às recomendações nutricionais adaptadas à população brasileira, de acordo com a SBAN.

RESULTADOS

Os resultados obtidos foram expressos em g ou Kcal/100g, por média e (dp), em base úmida, sendo que os hot dogs analisados apresentaram: 51,78% ($\pm 1,53$) de umidade, 2,12% ($\pm 0,39$) de cinzas, 6,26% ($\pm 0,38$) de proteínas, 8,49% ($\pm 1,67$) de lipídios, 31,35% ($\pm 0,55$) de carboidratos e 227 Kcal ($\pm 14,91$) de energia total. Quanto à porcentagem de adequação em relação a nutrientes/total de energia, as amostras analisadas forneceram 33% de lipídios (20-25%), 56% de carboidratos (60-70%), e 11% de proteínas (10-12).

CONCLUSÃO

Diante do exposto, os dados de composição centesimal das amostras analisadas caracterizam uma preparação com elevada oferta de lipídios em detrimento aos carboidratos.

PO-25-093 - VALOR NUTRICIONAL DE PASTÉIS DE CARNE COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES DA CIDADE DE SÃO PAULO

AUTORES: FABIANA POLTRONIERI; JULIANA COSTA PAIVA

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 93 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos vendidos nas ruas é um hábito cultural disseminado no mundo todo. No Brasil as feiras livres são exemplos tradicionais de street food no qual há oferta de alimentos prontos para o consumo, como o consagrado pastel de feira. Mas, apesar da popularidade deste tipo de comércio, ainda são escassos os dados referentes à composição dos alimentos em questão.

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo determinar a composição centesimal de pastéis de carne comercializados em feiras livres da cidade de São Paulo e calcular a adequação dos nutrientes de acordo com o estabelecido pela SBAN.

METODOLOGIA

Amostras de pastéis de carne de quatro diferentes feiras livres do bairro do Ipiranga, em São Paulo, foram adquiridas, homogeneizadas e secas completamente para a determinação, em triplicata, de: umidade (perda por secagem), cinzas (calcinação em mufla), proteínas (Kjeldahl), lipídios (extrato etéreo), e carboidratos (por diferença de 100); de acordo com os métodos preconizados pelo Instituto Adolfo Lutz e pela AOAC. O valor calórico total foi obtido pela equação de Atwater, e a porcentagem de adequação em relação às recomendações nutricionais adaptadas à população brasileira, de acordo com a SBAN, foi calculada.

RESULTADOS

Os valores obtidos para a composição centesimal das amostras de pastel de carne, expressos em g ou kcal/100g, por média e desvio padrão, em base úmida, foram de: 14,96±1,3% para proteínas, 35,94±2,65% para carboidratos, 17,02±1,53% para lipídios, 2,42±0,12% de cinzas e valor calórico total de 407,29±17,09 Kcal. Quanto à porcentagem de adequação das amostras analisadas, os lipídios contribuíram com valores entre 40 e 45% das calorias totais, os carboidratos entre 37 e 42%, e as proteínas entre 15 e 21%, sendo que a SBAN recomenda entre (20-25%), (60-70%), e (10-12%), respectivamente.

CONCLUSÃO

Diante destes resultados é possível verificar que todas as amostras apresentaram valores elevados para lipídios e proteínas, em detrimento aos carboidratos, no que diz respeito ao fornecimento calórico

PO-25-094 - INTERAÇÃO DA MARGARINA INTERESTERIFICADA NO TEOR DE COLESTEROL E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO PEIXE REFOGADO

AUTORES: GISELDA MACENA LIRA; SUELI REGINA BAGGIO; ISABELA LUNA AMARAL; CLÁUDIA MARIA ALEXANDRE SILVA SANTANA; THAYS BRENDA LOPES DE OLIVEIRA; BRUNA MERGULHÃO DE BRITO; ARIANE GLEYSE AZEVEDO DOS SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 94 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A pescada branca (*Cynoscion leiarchus*) é bastante comercializada e consumida em Alagoas e sua carne é considerada excelente. A literatura não apresenta informações sobre as possíveis alterações que pode sofrer quando submetida ao processo de cocção refogado em margarina interesterificada. Um produto isento de colesterol, com percentual mais elevado de ácidos graxos poliinsaturados e baixo teor de gorduras trans, 0,33% (TACO-NEPA/UNICAMP, 2011).

OBJETIVOS

Como o modo de preparo pode ocasionar modificações na composição do alimento, o objetivo desse estudo foi avaliar a interação da margarina interesterificada no teor de colesterol e composição centesimal do peixe refogado

METODOLOGIA

Analisaram-se 10 lotes de pescada, cada lote constituído de 500 g e dividido em duas partes de 250g: uma parte foi analisada in natura e a outra refogada em 12,5g de margarina interesterificada por 14 minutos a 81,5°C. As determinações de umidade, proteínas e cinzas foram realizadas segundo AOAC (1990); lipídeos totais segundo Folch et al. (1957); carboidratos calculado por diferença e o colesterol determinado por cromatografia gasosa segundo (SCHMARR, et al., 1996).

RESULTADOS

A pescada branca, em base úmida, sofreu redução nos teores de umidade (78,29% in natura e 62,6% refogada), resultando em uma concentração dos nutrientes no produto, com aumento nos teores de proteínas (20,33% in natura e 29,2 % refogado), cinzas (1,26 % in natura e 2,09 % refogado) e lipídeos (1,83 % in natura e 6,25 % refogado). O aumento no teor lipídico também está relacionado com a absorção da margarina interesterificada durante a cocção. O teor médio de colesterol da pescada in natura (64,58 mg/100g) e refogada (99,95 mg/100g) foi inferior ao limite diário recomendado pelo National Cholesterol Education Program (NCEP) (2002), <300mg/dia e IV Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemia (2007), <200mg/dia; em base seca, foi detectado 296,98 mg/100g para o colesterol in natura e 265,62 mg/100g no refogado, verificando-se uma perda de 10,56% no teor de colesterol da pescada refogada, em relação à in natura. Esta redução pode estar associada à degradação deste esterol a outros produtos, através de oxidação.

CONCLUSÃO

Os resultados indicam que esta forma de preparo é adequada ao consumo, mas, é importante a realização de estudos sobre os efeitos do consumo de margarina elaborada com óleos interesterificados.

PO-25-095 - MODIFICAÇÕES DO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS EM PEIXE REFOGADO COM MARGARINA INTERESTERIFICADA

AUTORES: GISELDA MACENA LIRA; SUELI REGINA BAGGIO; ISABELA LUNA AMARAL; CLÁUDIA MARIA ALEXANDRE DA SILVA SANTAN; THAYS BRENDA LOPES DE OLIVEIRA; BRUNA MERGULHÃO DE BRITO; ARIANE GLEYSE AZEVEDO DOS SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 95 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A pescada branca (*Cynoscion leiarchus*) é o segundo peixe que gera maior receita no estado de Alagoas, sendo o refogado uma de suas formas de preparo, um processo rápido, utiliza a gordura adicionada e a água interna do alimento como meio de cozimento. Por serem inexistentes, são necessárias pesquisas sobre este processamento utilizando a margarina interesterificada. Uma alternativa para as gorduras hidrogenadas, porém existe a preocupação em relação ao aumento no consumo de ácidos graxos saturados.

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo avaliar as modificações do perfil de ácidos graxos em peixe refogado com margarina interesterificada.

METODOLOGIA

Analisaram-se 10 amostras de pescada branca, cada amostra constituída de 500g e dividida em duas partes de 250g: uma analisada in natura e a outra refogada em 12,5g de margarina interesterificada, por 14 minutos a 81,5°C. Também foi analisada a margarina interesterificada. A extração lipídica foi realizada pelo método de Folch et al. (1957) e os ácidos graxos segundo Hartman e Lago (1973), por cromatografia gasosa.

RESULTADOS

Os ácidos graxos (mg/100g) predominantes na pescada in natura, foram: Palmítico 457,98; Oléico 316,97; Palmitoléico 202,88; Docosaheptaenóico 152,57; Esteárico 120,82; Eicosapentaenóico 61,36; Araquidônico 56,16; Mirístico 44,44; Docosapentaenóico 43,36. Após refogada, houve modificações no perfil de ácidos graxos em relação a pescada in natura, sendo encontrados em maior quantidade (mg/100g): Linoléico 1707,40; Oléico 1274,44; Palmítico 937,39; Esteárico 469,43; Palmitoléico 262,27; Docosaheptaenóico 192,37; Linolênico 169,99; Láurico 156,74; Mirístico 105,10 e Eicosapentaenóico 78,25. Essas alterações são devidas a incorporação de ácidos graxos presentes em elevadas concentrações na margarina interesterificada, cujos ácidos graxos (mg/100g) de maior predominância, foram: Linoléico 33381,5; Oléico 18302,62; Palmítico 10051,96; Esteárico 7050,88; Linolênico 2789,34 e Láurico 2702,17. Acarretando elevação de 6 vezes nos ácidos graxos poliinsaturados (2281,92 mg/100g) em relação a amostra in natura (350,19mg/100g).

CONCLUSÃO

A pescada in natura pode ser considerada fonte de Oléico, Docosaheptaenóico e Eicosapentaenóico, Araquidônico e Esteárico. Os resultados obtidos no presente estudo indicam que esta forma de preparo torna-se adequada ao consumo.

PO-25-096 - CALORIAS TOTAIS E DE MACRONUTRIENTES DE UM PRATO FEITO (PF) COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

AUTORES: IRENE COUTINHO MACEDO; BEATRIZ SANTOS SILVA; TATIANE VANESSA OLIVEIRA

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 96 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O Prato Feito (PF) é uma refeição comercializada por estabelecimentos frequentados em sua maioria por pessoas das classes sociais média e baixa. Assim como refeições self-service, fast-food, à la carte, o PF constitui um dos serviços do setor de alimentação fora do lar que se caracteriza por apresentar alimentos com alta densidade energética e grandes porções, o que pode contribuir para o aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis. Assim, torna-se relevante realizar estudos que verifiquem a composição nutricional da alimentação comercializada fora do lar.

OBJETIVOS

O estudo teve como objetivo comparar os valores de calorias totais e macronutrientes de um PF comercializado do município de São Paulo com as recomendações para um indivíduo saudável.

METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa para identificar quais são os PFs mais comercializados em restaurantes das regiões sul, norte, central, oeste e leste do município. Dentre os pratos mais comercializados está o picadinho de carne, normalmente servidos às sextas-feiras. Foram comprados cinco PFs de picadinho, em cinco diferentes restaurantes de cada uma das regiões geográficas descritas. As preparações que compunham o PF foram pesadas e medidas em gramas e, com utilização de tabela de composição de alimentos, realizados cálculos para determinar calorias totais e de macronutrientes e posterior comparação com a recomendação para um indivíduo saudável com uma dieta de 2000kcal/dia. Considerou-se a recomendação de 700 quilocalorias (35% da necessidade energética) para o almoço sendo 105 kcal de proteínas (15%), 420 kcal dos carboidratos (60%) e 175 Kcal dos lipídeos (25%).

RESULTADOS

Observou-se que o PF de picadinho apresenta em sua composição: arroz cozido, feijão com caldo, carne bovina cozida, batata cozida, cenoura cozida, alface e tomate. O valor calórico médio do picadinho foi de 1598 Kcal, aproximadamente 2,5 vezes do valor recomendado para o almoço (700kcal) e 80% da oferta calórica para uma dieta de 2000 kcal/dia. Em relação aos macronutrientes, o PF apresentou uma distribuição de 415 kcal de proteínas (3,9 vezes superior ao recomendado), 927 kcal de carboidratos (2,2 vezes superior ao recomendado) e 256 kcal de lipídeos (1,5 vezes do recomendado).

CONCLUSÃO

Assim, o PF estudado possui um alto valor energético e proteico, o que sugere a necessidade de novos estudos que possam orientar uma revisão no porcionamento dos PFs comercializados no município de São Paulo, especialmente o de picadinho de carne.

PO-25-097 - AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS DIET E LIGHT COMERCIALIZADOS EM UMA REDE DE SUPERMERCADOS DE TERESINA - PI

AUTORES: ANDRÉIA CARNIB B LIMA; ANDRESSA CARNEIRO S BARBOSA; ANDREZZA ABRANTES MOREIRA; THAIS DA CUNHA CARVALHO; RAYSSA GABRIELA COSTA L PORTO; NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 97 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As informações presentes nos rótulos de produtos alimentícios destinam-se a identificar a origem, a composição e as características nutricionais dos alimentos. Os produtos alimentícios diet e light há algum tempo, avolumam-se nas prateleiras dos supermercados, chamando atenção de pessoas preocupadas com a saúde e estética. O discurso publicitário influencia fortemente as escolhas do consumidor fortalecendo a tendência de priorizar alimentos diet e light esses alimentos em detrimento dos convencionais, sendo essencial que as informações contidas nos rótulos desses produtos sejam expressas de maneira clara e objetiva, a fim de reduzir as dúvidas e escolhas errôneas por parte dos consumidores.

OBJETIVOS

Avaliar os rótulos dos alimentos diet e light comercializados em uma rede supermercados de Teresina-PI.

METODOLOGIA

Foram avaliados 42 alimentos industrializados, sendo estes divididos em alimentos tradicionais, light ou diet, por meio de questionário elaborado de acordo as Resoluções da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº259/2002, nº359/2003 e nº 360/2003e com a Portaria do Ministério da Saúde nº 29/1998

RESULTADOS

Foram constatadas irregularidades em cerca de 45% dos rótulos, considerando as duas categorias de produtos analisadas, dos quais a presença na rotulagem de alguma chamada ou representação gráfica de forma errônea apresentou maior percentual de irregularidade (52,4%).

CONCLUSÃO

Parte dos rótulos analisados estava em desacordo com a legislação, que podem induzir o consumidor ao uso incorreto dos alimentos com alegação diet e light, havendo a necessidade de uma maior fiscalização na produção e comercialização desses alimentos.

PO-25-098 - COMPARAÇÃO DA COMPOSIÇÃO ENERGÉTICA E NUTRICIONAL ENTRE IOGURTES COM E SEM AÇÚCAR ADICIONADO

AUTORES: CAMILA CREMONEZI JAPUR; RAÍSSA AP. BORGES BATISTA; DYESSA CARDOSO B. ASSUNÇÃO; FERNANDA R. OLIVEIRA PENAFORTE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 98 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Os iogurtes naturais são alimentos recomendáveis para o consumo. No entanto, com a expansão da industrialização e com o lançamento de uma grande variedade de iogurtes industrializados, o Novo Guia Alimentar para a população brasileira advertiu para o controle em seu consumo, por serem alimentos ultraprocessados, adoçados e adicionados de corantes e saborizantes.

OBJETIVOS

Comparar a composição energética e de macronutrientes de iogurtes com e sem açúcar adicionado e avaliar a presença da informação nutricional para açúcares nos rótulos dos iogurtes adoçados.

METODOLOGIA

A avaliação foi realizada pela análise de rótulos de iogurtes industrializados com ou sem adição de açúcar, comercializados em um hipermercado. Foram incluídos todos os iogurtes disponíveis, excluindo os para fins especiais, à base de soja e àqueles com mesma composição, porém com tamanhos de embalagens diferentes. Foram coletados: Nome técnico, tamanho da porção (g) e informações nutricionais por porção (energia, carboidratos, açúcares, proteínas e gorduras totais). Para os iogurtes adoçados, analisou-se a presença e a posição da palavra açúcar/sacarose na lista de ingredientes. Calculou-se a densidade energética (kcal/g) e a porcentagem de energia proveniente de cada macronutriente. Realizou-se análise estatística descritiva e comparação de médias pelo teste Mann Whitney, com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Foram analisados 92 iogurtes e 71,7% (n=66) continham açúcar adicionado. As porções variaram de 50 a 200g (média=151g). Nos iogurtes adoçados, o açúcar aparece na lista de ingredientes predominantemente na 2ª posição (67%), seguido pela 3ª (30%) e 4ª posições (3%). No entanto, apenas 1 rótulo (1,5%) declara a quantidade de açúcares totais, e nenhum declara a quantidade de sacarose. Iogurtes adoçados apresentam maior densidade energética ($1,0 \pm 0,3$ kcal/g x $0,9 \pm 0,2$ kcal/g; $p=0,01$); maior porcentagem de carboidratos ($63 \pm 10\%$ x $57 \pm 12\%$; $p=0,008$); e menor porcentagem de proteínas ($13 \pm 5\%$ x $16 \pm 6\%$; $p=0,004$) e de gorduras ($23 \pm 7\%$ x $28 \pm 9\%$; $p=0,003$) do que iogurtes sem açúcar adicionado.

CONCLUSÃO

Grande parte dos iogurtes industrializados são adoçados. Estes possuem, em média, maior densidade energética e porcentagem de carboidratos, e menor porcentagem de proteínas e gorduras dos que os não adoçados. Na maioria dos iogurtes avaliados a informação sobre a quantidade de açúcares não é declarada na tabela nutricional, o que prejudica o cálculo da ingestão diária de açúcares e dificulta a escolha consciente pelo consumidor.

PO-25-099 - REDUÇÃO DO TEOR DE LIPÍDIOS NOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS: TEORIA VERSUS PRÁTICA

AUTORES: CELMA MUNIZ MARITNS; ELIANA NUNES PROENÇA; PAMELA JANES DA SILVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SANTO ANDRÉ/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 99 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

No Brasil assim como em outros países o sobrepeso e a obesidade tem aumenta cada vez mais. Como consequência, a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis vem aumentando e entre as principais causas dessas doenças está alimentação inadequada. Devido a uma grande demanda de alimentos industrializados, a população busca cada vez mais informações e dados dos produtos consumidos, e os rótulos de alimentos são cada vez mais consultados e procurados.

OBJETIVOS

Comparar o teor de lipídios de alimentos industrializados e verificar possíveis alterações de valores, nos últimos 4 anos.

METODOLOGIA

Estudo descritivo observacional, a pesquisa foi realizada por meio da observação das informações nutricionais contidas nos rótulos dos alimentos industrializados. Foram selecionados 187 produtos, para a análise dos teores de gorduras totais, saturadas e trans. A análise e seleção foi realizada em supermercados e hipermercados, os alimentos selecionados foram a batata frita, batata palha, salgadinhos de milho, biscoito de água e sal, biscoito de polvilho, biscoito recheado, biscoito cream cracker e biscoito salgado. O critério para seleção dos alimentos foi os alimentos utilizados pelo o informe técnico do Perfil Nutricional dos Alimentos processados realizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em 2010.

RESULTADOS

Pode-se observar que a média de valores para a quantidade de gordura saturada teve um aumento de 41% nos últimos 4 anos, porém alguns alimentos tiveram destaque quanto ao aumento de gordura saturada entre eles o salgadinho de milho que apresentou um aumento de 135% (n=25), seguido pelo biscoito tipo cream cracker com um aumento de 44% (n=15), o biscoito recheado (n=65) e o biscoito água e sal (n=14) apresentaram um aumento de 39%. Os valores referentes a gordura trans perceberam-se um aumento de 53% para o biscoito água e sal, 48,7% para o biscoito tipo cream cracker e 55,4% para o biscoito de polvilho.

CONCLUSÃO

Tendo em vista os resultados apresentados, observa-se que os teores de gorduras trans e gorduras saturadas apresentaram um aumento significativo nos últimos 4 anos. É possível observar que se faz necessário alterações na legislação para se obter reduções destes componentes nos alimentos.

PO-25-100 - ANÁLISE DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE BARRAS DE CEREAIS LIGHT

AUTORES: LIANA OLIVEIRA BARROS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 100 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Com o advento da industrialização, mudanças significativas ocorreram no estilo de vida e nos hábitos alimentares da população. Tais mudanças alimentares, aliadas à rotina de trabalho sedentário e à falta de tempo para as refeições, levaram a um aumento do consumo de produtos industrializados, dentre eles, as barras de cereais light. Diante desta realidade, destaca-se a importância de um adequado conhecimento da rotulagem nutricional a fim de auxiliar o consumidor na escolha dos alimentos.

OBJETIVOS

Identificar a adequação das informações contidas nos rótulos das barras de cereais light segundo à legislação brasileira vigente.

METODOLOGIA

Foram selecionados produtos, utilizando os dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e Para Fins Especiais (ABIAD). A coleta de dados foi realizada por meio de uma ficha de avaliação de rotulagem padronizada contendo itens exigidos na legislação brasileira. Para obtenção dos resultados, os produtos foram analisados quanto aos princípios gerais de rotulagem, apresentação da informação nutricional e informações básicas que devem estar contidas no rótulo de acordo com as legislações específicas.

RESULTADOS

Todos os rótulos analisados apresentaram mais de uma irregularidade. Os itens de informação nutricional complementar da Portaria 27/98 e as informações sobre rotulagem de alimentos para fins especiais da Portaria 29/98 foram as principais não-conformidades encontradas entre as características gerais. O maior percentual de não conformidade foi encontrado nos itens instrução dos cuidados de conservação e armazenamento, antes e depois de abrir a embalagem e ausência da orientação: “diabéticos: contém mono e ou dissacarídeos.

CONCLUSÃO

É possível afirmar que tais inadequações podem implicar risco à saúde dos indivíduos e desrespeitam o direito do consumidor. Sugere-se que o acesso à educação nutricional seja ampliado, possibilitando aos consumidores, realizar suas escolhas de forma mais embasada.

PO-25-101 - AVALIAÇÃO DO CUSTO DE SOBRA DE ARROZ E FEIJÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE GRUPO HOTELEIRO NA CIDADE DE SÃO PAULO

AUTORES: ANDREA C GUERRA MATIAS; SILVIA PRISCILA MORAES; SILVIA S FERRAZ AYROSA; MÔNICA G NEUMAN SPINELLI
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PAULISTA- UNIP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 101 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A não adequação das práticas sustentáveis nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) traz reflexos negativos ao ambiente, considerando-se os vários desperdícios no processo produtivo. Se faz necessário manter um controle rigoroso do processo a fim de garantir o padrão de qualidade das refeições produzidas. Uma das informações mais importantes para que este controle seja realmente efetivo é a quantificação das perdas, que possibilitam propor mudanças que levem a redução do desperdício. A palavra desperdício significa prejuízo, que é uma frequente preocupação de gestores, e este está intimamente ligado ao mau planejamento da produção. O controle do desperdício proveniente das sobras de alimentos visa avaliar o planejamento e a administração adequada de uma UAN. São consideradas sobras os alimentos produzidos e não distribuídos, o seu valor está associado ao número de comensais, capacitação dos colaboradores, preferências alimentares, clima, apresentação dos pratos e porcionamento. Esta perda é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitada por meio de um planejamento adequado.

OBJETIVOS

O propósito deste estudo foi quantificar e avaliar o custo das sobras de arroz e feijão no período do almoço de uma UAN.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado em uma UAN inserida no centro administrativo de uma rede internacional de hotéis, localizada na zona sul do município de São Paulo. Foi realizada a quantificação das sobras da produção de arroz e feijão por pesagem direta no período de nove dias. Como sobra considerou-se a diferença entre o total produzido e distribuído. O índice de sobra representa a porcentagem da razão entre o peso da sobra e total produzido. O preço médio do quilo de sobras foi calculado pelo valor dos alimentos utilizados nas preparações arroz e feijão, não considerados outros gastos como mão de obra, energia, água, entre outros.

RESULTADOS

Os percentuais médios de sobras de arroz e feijão no período foram respectivamente 20,6% e 23,1%, e o peso acumulado de sobras de arroz e feijão foram, respectivamente, 33,1 Kg e 14,7 Kg. Estes dados mostram o alto índice de desperdício que ocorre na unidade. Em média, o custo diário do quilo das sobras de arroz foi R\$2,78 e do feijão R\$1,65, o que corresponderia a um valor total de R\$258,52 para 20 dias trabalhados, apenas referente às duas preparações, no total anual acumulado de R\$3102,24 apenas para arroz e feijão.

CONCLUSÃO

Conclui-se que uma UAN necessita um planejamento bem elaborado, a fim de reduzir o desperdício. Diante do exposto, ressalta-se o papel do nutricionista como gestor. A avaliação das sobras evidencia a relevância da capacitação dos colaboradores, do uso do receituário técnico padrão e das estimativas mais precisas do per capita, que levam ao adequado planejamento da produção e consequente redução dos gastos com desperdício.

PO-25-102 - REDUÇÃO NO CONSUMO DE ÁGUA EM COZINHAS INDUSTRIAIS, UM DESAFIO POSSÍVEL?

AUTORES: CELMA MUNIZ MARTINS; EDILAINE MOURA PEREIRA; KARINA OTELAC; ROSANA GOMES T. ROSSI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SANTO ANDRÉ/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 102 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é caracterizada por um conjunto de áreas para um serviço organizado que fornece refeições balanceadas, dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando atender às necessidades nutricionais de seus clientes, de modo que se ajuste aos limites financeiros da instituição. A busca por este tipo de serviço cresceu significativamente nos últimos anos, segundo a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, o que transforma esse segmento em um potencial consumidor de água. Segundo dados da Companhia de Saneamento Básico de Estado de São Paulo o consumo de água em uma cozinha industrial em média é de 25 litros/refeição/dia. Atualmente a escassez de água no Estado de São Paulo atinge o maior índice de todos os tempos, pois a água sempre foi tratada como recurso inesgotável, sem preocupações com seu consumo sustentável, devido a atual situação, atitudes imediatas devem ser adotadas para redução do consumo de água.

OBJETIVOS

Avaliar a viabilidade de redução do consumo de água em Unidades de Alimentação e Nutrição

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional em uma UAN que produz cerca de 1200 refeições por dia. Para avaliar a viabilidade de redução no consumo de água, o mesmo foi identificado por meio dos registros do hidrômetro específico do restaurante. Foi observado o consumo de água, quantificado de acordo com a utilização pelas áreas de preparo e proposto os procedimentos para redução. Para isso foi feito um acompanhamento diário e personalizado de cada setor que se utiliza água na unidade.

RESULTADOS

Considerando o consumo médio inicial de 22 litros/refeição/dia, após a aplicação do projeto de redução o consumo médio final foi de 11 a 13 litros/refeição/dia, constatou-se que as alterações nos procedimentos resultaram em redução média de 54,55% e em uma economia de R\$ 4723,20 mensal.

CONCLUSÃO

A redução do consumo de água em UANs é possível visto que pode-se observar neste estudo uma redução significativa do consumo de água, mesmo se tratando de uma unidade que já apresentava um consumo inferior a média esperada por uma UAN. A presença de diferentes procedimentos com utilização de água, permite a aplicação de várias soluções para este problema.

PO-25-103 - SABERES E SABORES PARA A CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE PRODUTIVA E A SUSTENTABILIDADE SOCIAL NO SEMIÁRIDO BAIANO: O CASO DO PROGRAMA COLHEDORES DE LICURI

AUTORES: DJANE SANTIAGO DE JESUS; CARLA RENATA SANTOS DOS SANTOS; GENICE DE JESUS SANTANA; EDÍZIA SIMÕES GUIMARÃES; ENEDINA ALVES DA SILVA

INSTITUIÇÃO: IFBA - CIDADE/UF: LAURO DE FREITAS/BA

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 103 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O semiárido apresenta um aspecto relevante que é a permanência de culturas tradicionais adequadas às condições da região, onde destaca-se o licuri, cultura que coopera para a sobrevivência das populações e se constitui em um fator preponderante para a manutenção da biodiversidade na região. Conhecido popularmente como nicuri, ouricuri e aricuri, e com nome científico *Syagrus Coronata*, o licuri, é nativo do semiárido e possui diversas alternativas de beneficiamento. Pesquisas iniciadas em 2003 por uma Instituição de Ciência e Tecnologia - ICT revelaram que no licuri são encontrados cálcio, magnésio, cobre, zinco, ferro, manganês e selênio, substâncias necessárias à saúde equilibrada do corpo humano. Objetivando criar condições estruturais adequadas para o fortalecimento da cadeia produtiva do licuri, contribuindo para a agregação de valor, a interação entre essa ICT e uma comunidade identificou demandas por Tecnologias Sociais (TS), entre elas destaca-se a TS Colhedores de Licuri.

OBJETIVOS

Colhedores de Licuri, uma metodologia participativa, objetiva contribuir na conservação e uso sustentável da biodiversidade, de forma a garantir alternativas de geração de renda para comunidades do semiárido.

METODOLOGIA

Colhedores de licuri é constituída por 5 etapas: sensibilização, diagnóstico vivencial, coconstrução do conhecimento, compartilhamento e certificação, a metodologia integra temas voltados para o manejo sustentável e garantia da biodiversidade do licuri: solos, nutrição e sustentabilidade ambiental; colheita e práticas culturais dos licurizeiros (tempo de maturação, técnicas sustentáveis, segurança alimentar); avaliação de pós-colheita.

RESULTADOS

A metodologia mostra resultados significativos, além do aproveitamento integral do fruto, alguns resultados acabam por influenciar diretamente na qualidade dos produtos desenvolvidos, como, por exemplo, a mudança no índice de acidez do óleo de licuri, com redução de 14% para até 0,2%.

CONCLUSÃO

Colhedores de Licuri constitui em um importante elemento para a agregação de valor do fruto, onde, a partir do manejo sustentável bem como a sucessão de processos de educação, pesquisa, beneficiamento e consumo foi possível fortalecer a cadeia produtiva do licuri, incorporando valores e saberes locais, buscando além da segurança alimentar, uma distribuição justa das benfeitorias do fruto, garantindo a biodiversidade e sustentabilidade local.

PO-25-104 - COMPARAÇÃO DO TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS DE COUVE (BRASSICA OLERACEA) ORGÂNICA PRODUZIDA EM SISTEMA MANDALA E CONVENCIONAL

AUTORES: FLORENÇA MARIA BORGES; DÉBORA SANTANA ALVES; RICADO FERREIRA SILVA; DEBORAH BITTAR MARTINS; CASSIANO OLIVEIRA SILVA; ERIKA MARIA MARCONDES TASSI; GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL; CRISTIANE BETANHO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA - UFU - CIDADE/UF: UBERLÂNDIA/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: MCTI/MAPA/MDA/MEC/MPA/CNPQ - Nº DO PROCESSO: 487633/2013-0

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 104 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos recentes mostram que o uso de agrotóxicos é alto no Brasil. Diante do uso descontrolado desses produtos na agricultura convencional, consumidores preocupados com a saúde optam por produtos considerados “mais seguros” como os orgânicos. A agricultura orgânica é um sistema de produção livre de agrotóxicos, que tem como objetivo produzir alimentos ecologicamente sustentáveis, viáveis e socialmente justos. Esse método de produção está vinculado à agricultura familiar, que utiliza variadas formas de plantio, dentre elas, o sistema de Mandala, no qual o plantio é feito de forma circular seguindo um padrão de distribuição entre as plantas. Estudos mostram que os alimentos produzidos no sistema orgânico de cultivo, apresentam maiores teores de compostos bioativos, como os fenólicos, que são metabolitos secundários produzidos pelas plantas, sendo fundamentais para o seu crescimento e reprodução.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo é comparar o teor de fenólicos totais de couve (*Brassica oleracea*, grupo *Acephala*) orgânica cultivada em sistema mandala e couve convencional.

METODOLOGIA

A determinação do teor de fenóis totais presentes nas amostras foi feita por meio de espectroscopia na região do visível utilizando o método de Folin-Ciocalteu.

RESULTADOS

Os valores de fenólicos totais encontrados na análise da couve orgânica e couve convencional foram respectivamente: 390,2 mg/100g., 173,71 mg/100g.

CONCLUSÃO

A couve produzida em sistema mandala contém maior quantidade de compostos fenólicos.

PO-25-105 - TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS NA RÚCULA (ERUCA SATIVA) PRODUZIDA EM SISTEMA MANDALA

AUTORES: FLORENÇA MARIA BORGES; DÉBORA SANTANA ALVES; RICADO FERREIRA SILVA; DEBORAH BITTAR MARTINS; CASSIANO OLIVEIRA SILVA; ERIKA MARIA MARCONDES TASSI; GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL; CRISTIANE BETANHO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA - UFU - CIDADE/UF: UBERLÂNDIA/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: MCTI/MAPA/MDA/MEC/MPA/CNPQ - Nº DO PROCESSO: 487633/2013-0

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 105 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A preocupação com o uso de insumos químicos na produção de alimentos é um assunto discutido há muito tempo, com isso, surgiu a agricultura orgânica na década de 60, para tentar diminuir os danos à saúde da população e ao meio ambiente. A agricultura orgânica é um sistema de produção de alimentos ecologicamente sustentável, pois não faz o uso de agroquímicos, pratica o sistema de rotação de culturas e reciclagem de resíduos orgânicos. Também há um maior teor de antioxidantes e compostos fenólicos e de macronutrientes, quando comparados com os convencionais, acarretando uma alimentação mais nutritiva e sem o uso de agrotóxicos. Baseado nesse modelo de produção, surgiu o Sistema de Mandala, criado na década de 70 para otimizar a produção de alimentos. Esse método é uma forma de cultivo de alimentos, em que o plantio é realizado de forma circular com a presença de nove círculos concêntricos, que possibilita maior interação com a natureza, favorecendo seu crescimento, e melhorando a proteção contra pragas e plantas daninhas.

OBJETIVOS

Analisar e quantificar o teor de compostos fenólicos presente na rúcula cultivada em Sistema de Mandala.

METODOLOGIA

A determinação do teor de fenóis totais presentes nas amostras foi feita por meio de espectroscopia na região do visível utilizando o método de Folin-Ciocalteu.

RESULTADOS

O resultado obtido na análise de teor de compostos fenólicos na rúcula foi de 2465,3(mg/100g).

CONCLUSÃO

A rúcula cultivada em Sistema Mandala contém alto teor de compostos fenólicos totais.

PO-25-106 - ALIMENTOS ORGÂNICOS E A CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA SOBRE O TEMA EM PERÍODOS BRASILEIROS

AUTORES: ÍTALO DE PAULA CASEMIRO; PAULA RAMOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CIDADE/UF: RIO DE JANEIRO/RJ

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 106 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A agricultura orgânica é o sistema de produção que exclui o uso de fertilizantes sintéticos, agrotóxicos, etc... e preconiza o uso de esterco de animais, rotação de culturas, adubação verde e controle biológico de pragas e doenças (PENTEADO, 2009). No Brasil, 90% da produção orgânica são provenientes da agricultura familiar (IBGE, 2006) o que demonstra a importância desta para a sustentabilidade econômica e social desta agricultura. Os alimentos orgânicos vêm despertando o interesse de muitos pesquisadores, o que os leva a estudarem esta temática de modo contínuo e sistemático. Este estudo busca contribuir para a pesquisa sobre alimentos orgânicos, analisando uma parte relevante da produção científica brasileira.

OBJETIVOS

O propósito deste estudo consiste em levantar informações sobre a produção científica sobre alimentos orgânicos.

METODOLOGIA

Utilizou-se para a pesquisa de um levantamento, por meio de técnicas bibliométricas (ARAÚJO, 2006) de artigos publicados sobre o tema no período entre 2003 a 2013 e disponibilizada no Portal de Periódicos da Capes. Dos 67 artigos encontrados, 15 foram selecionados para a presente pesquisa. A inclusão dos artigos foi definida a partir da análise dos títulos, resumos e palavras-chave através da expressão “alimentos orgânicos” em periódicos nacionais. A pesquisa foi exploratória, por meio de análise documental e descritiva com método quantitativo.

RESULTADOS

No estudo encontrados artigos de 12 periódicos, sendo que, dois deles concentravam 33,33% dos artigos encontrados. Os temas mais abordados foram referentes à certificação em alimentos orgânicos, perfil do consumidor de alimentos orgânicos, atitude do consumidor em relação à compra de alimentos orgânicos. O levantamento demonstrou que os estudos quantitativos é o mais utilizado com 46,68% de participação e que o instrumento de pesquisa mais empregado foi o questionário (40,00%). A maioria dos autores possui formação em Nutrição e estão vinculados às instituições federais de ensino.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos evidenciam um número pequeno de pesquisas, assim como, uma baixa diversidade temática e metodológica da produção científica sobre alimentos orgânicos bem como a preocupação dos autores em abordar temas como o perfil e atitudes dos consumidores em relação aos orgânicos. Destacamos a necessidade de estudos mais diversificados sobre alimentos orgânicos que contemplem tendências e mudanças temáticas, além de pesquisas sobre atributos físico-químicos, microbiológicos e nutricionais destes alimentos.

PO-25-107 - COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM LINHAGENS DE FEIJÃO CAUPI

AUTORES: ÁGATHA CRYSTIAN SILVA DE CARVAL; REGILDA S DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO; NARA VANESSA DOS ANJOS BARRO; LARISSA MONTELES NASCIMENTO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 107 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Além da importância protéica na dieta, o feijão contém compostos fenólicos, que possuem capacidade antioxidante e podem auxiliar na diminuição do risco de doenças cardiovasculares, alguns tipos de câncer, Mal de Alzheimer e Mal de Parkinson, por exemplo. Os antioxidantes são moléculas presentes nos alimentos, em pequenas quantidades, que possuem a capacidade de interromper a formação de radicais livres.

OBJETIVOS

Com isso, o objetivo do presente trabalho foi determinar o teor de compostos fenólicos totais e a atividade antioxidante das linhagens MNCO1-649F-1-3, MNCO1-649F-2-1 e MNCO1-649F-2-11 do feijão caupi (*Vigna unguiculata* L. Walp).

METODOLOGIA

Foram preparados dois extratos para as análises de compostos fenólicos totais e atividade antioxidante, um utilizando-se acetona 80% e outro metanol-acetona, como solventes. Os compostos fenólicos totais foram determinados por meio do extrato diluído com o reagente de Folin-Ciocalteu, e a atividade antioxidante pelos métodos DPPH e ABTS, por meio de espectrofotometria, realizando-se leitura sob comprimento de onda de 765nm, 515nm e 734nm, respectivamente. Todas as análises foram feitas em triplicata.

RESULTADOS

Com relação aos compostos fenólicos totais, os resultados obtidos foram $128,68 \pm 6,41$; $62,48 \pm 4,73$ e $113,05 \pm 6,26$ mg de EAG/100g, para as linhagens MNCO1-649F-1-3, MNCO1-649F-2-1 e MNCO1-649F-2-11, respectivamente. No tocante a atividade antioxidante, obteve-se $187,97 \pm 5,02$; $524,27 \pm 0,0$ e $492,39 \pm 5,02$ mg de Trolox/100g, pelo método DPPH e $408,41 \pm 4,81$; $462,38 \pm 4,77$ e $304,60 \pm 4,80$ mg de Trolox/100g, pelo método ABTS, para as linhagens MNCO1-649F-1-3, MNCO1-649F-2-1 e MNCO1-649F-2-11, respectivamente.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que as três linhagens de feijão-caupi analisadas, apresentaram consideráveis valores de compostos fenólicos totais, destacando-se a linhagem MNCO1-649F-1-3, como também elevada atividade antioxidante, destacando-se a linhagem MNCO1-649F-2-1, em ambos os métodos.

PO-25-108 - CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA POLPA DE BURITI (MAURITIA VINIFERA MART.)

AUTORES: ÁGATHA CRYSTIAN SILVA DE CARVAL; LIA RAFAELA BARBOSA RÊGO; LARISSA MONTELES NASCIMENTO; REGILDA S DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 108 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O buriti é um fruto encontrado na região do Cerrado e possui sabor característico, elevados teores de açúcares, proteínas, vitaminas e sais minerais. O fruto constitui uma das principais fontes de pró-vitamina A encontradas na biodiversidade brasileira (6.490 µg de retinol equivalente por 100g de polpa) e seu elevado potencial pró-vitâmico é resultado dos altos teores de betacaroteno, principal fonte de pró-vitamina A disponível na natureza.

OBJETIVOS

Deste modo, objetivou-se com este estudo determinar a composição química, o teor de compostos bioativos e a atividade antioxidante da polpa do fruto buriti.

METODOLOGIA

A determinação da umidade foi realizada por meio do método de secagem em estufa à 105°C; as cinzas, por meio de incineração em mufla à 550°C; os lipídios foram determinados em extrator intermitente de Soxhlet; as proteínas, pelo método de macro Kjeldahl; o teor de carboidratos foi quantificado por diferença entre os demais constituintes. Os compostos fenólicos totais foram determinados por meio de extrato diluído com Folin-Ciocalteu; os carotenóides totais e o beta-caroteno foram obtidos pela diluição nos reagentes acetona:hexano, diretamente na polpa e a atividade antioxidante pelos métodos DPPH e ABTS. Todas as determinações foram realizadas em triplicata.

RESULTADOS

No que diz respeito à composição centesimal, obteve-se uma média de 57,7% ± 1,15 para umidade, 0,45% ± 0,1 para cinzas, 20,56% ± 0,8 para lipídios, 18,26% ± 0,31 para proteínas e 10,38% ± 0,19 para carboidratos. Já para os compostos fenólicos totais, obteve-se 1027,84 ± 9,48 mg de EAG/100g e para a atividade antioxidante 1025,72 ± 0,72 e 918,98 ± 19,66 mg de Trolox/100g pelos métodos DPPH e ABTS, respectivamente, no extrato acetona 80%, enquanto no extrato metanol-acetona, os resultados para os compostos fenólicos totais foram 913,63 ± 9,71 mg de EAG/100g e para a atividade antioxidante foram 303,72 ± 37,96 e 260,58 ± 39,32 mg de Trolox/100g, respectivamente. Para carotenóides totais e β -caroteno, obtiveram-se 7,51 ± 0,32 e 4,27 ± 0,66 mg/100g.

CONCLUSÃO

A polpa de buriti avaliada encontrava-se de acordo com os resultados reportados na literatura consultada, destacando-se o teor lipídico, conforme o esperado. Além disso, possui elevado teor de compostos bioativos e relevante atividade antioxidante, recomendando-se, portanto, que o buriti seja incorporado à dieta assim como outros alimentos que contenham as mesmas características nutricionais.

PO-25-109 - BIOACESSIBILIDADE E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DOS POLIFENÓIS NATURALMENTE PRESENTES NO JUÁ (ZIZIPHUS JOAZEIRO M.)

AUTORES: ALESSANDRO LIMA; THAÍS SILVA DA ROCHA; ELIZABETH A F DA SILVA TORRES

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

AGÊNCIA FINANCIADORA: PROAGRUPAR IFPI

Nº DO PROCESSO: 000033/2014

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 109 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Frutos são tradicionalmente conhecidos como fontes de compostos bioativos, especialmente os polifenóis que atuam como antioxidantes. Atualmente além da quantificação desses compostos nos alimentos, sua bioacessibilidade tem sido bastante investigada.

OBJETIVOS

O objetivo dessa pesquisa foi estudar o juá (*Ziziphus joazeiro* M.), fruto típico da caatinga nordestina, por meio da identificação dos compostos fenólicos, sua atividade antioxidante e bioacessibilidade.

METODOLOGIA

Para determinação dos polifenóis totais se utilizou o reagente Folin Ciocauteau, a atividade antioxidante in vitro foi realizada utilizando os ensaios ABTS e ORAC. A bioacessibilidade dos compostos fenólicos por meio de uma digestão in vitro e a identificação dos polifenóis utilizando-se cromatografia líquida de alta eficiência.

RESULTADOS

Os resultados indicam que os extratos aquoso, etanólico e acetônico apresentaram 405,8; 394,9 e 275,1 mg/100g de polifenóis totais, respectivamente. A maior atividade antioxidante pelo método ABTS foi obtido pelo extrato aquoso com TEAC = 17,1 mM/g ($p < 0,05$). Para o método ORAC o potencial antioxidante foi maior no extrato etanólico ($35,2 \pm 1,08$ mM/g). Os compostos fenólicos do juá se mostraram bioacessíveis, apresentando uma liberação desses compostos da matriz alimentar pela ação das enzimas digestivas e da microbiota intestinal, resultando num aumento significativo no teor de polifenóis nos extratos digeridos da fase 1 ($446,5 \pm 7,20$ mg/100g no extrato aquoso). Houve também um aumento na atividade antioxidante após a fase 1 da digestão nos métodos ABTS e ORAC, $19,39 \pm 1,71$ mM trolox/g e $103,64 \pm 6,34$ mM trolox/g, respectivamente. Foram identificados o ácido gálico, catequina, quercetina, epicatequina, ácido p-cumárico, ácido sináptico e ácido elágico. A digestão in vitro mostrou diferentes efeitos sobre a liberação dos polifenóis, da matriz alimentar, pois para alguns polifenóis houve um aumento da sua liberação com a digestão, como no caso da quercetina e epicatequina, enquanto para outros polifenóis a digestão levou a sua degradação, como no caso do ácido sináptico.

CONCLUSÃO

A polpa do juá possui elevado teor de polifenóis com propriedades antioxidantes, destacando-se o ácido elágico, ácido gálico, catequina e epicatequina. E esses polifenóis se mostraram bioacessíveis.

PO-25-110 - DESENVOLVIMENTO DE REQUEIJÃO CREMOSO FABRICADO COM LEITE DE BÚFALA, PREBIÓTICO E TEOR REDUZIDO DE SÓDIO

AUTORES: ALINE COSMO; MÁRCIA RAPACCI

INSTITUIÇÃO: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ - CIDADE/UF: CAMPO LARGO/PR

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 110 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O mercado para os derivados do leite de búfala está em franca expansão no Brasil e também o interesse da população em consumir alimentos mais saudáveis. A utilização de prebióticos é uma opção empregada pelas indústrias em produtos lácteos. A redução do teor de sódio nos alimentos é outra tendência atual. O requeijão é um produto tipicamente brasileiro e possui grande aceitação, a massa pode ser obtida por fermentação láctica ou por acidificação direta a quente.

OBJETIVOS

O objetivo deste projeto foi desenvolver um requeijão cremoso feito com leite de búfala, prebiótico e teor reduzido de sódio, visando o aproveitamento desta matéria-prima por pequenos produtores do Estado do Paraná.

METODOLOGIA

A elaboração do requeijão cremoso seguiu a tecnologia tradicional citada por RAPACCI (1997). A fusão da massa foi feita em homogeneizadora Termomix, com água, creme de leite, sal fundente, Cloreto de Sódio, prebiótico (Inulina) e aromatizante. Empregou-se um delineamento experimental, utilizando um esquema fatorial 22 com três repetições no ponto central, ou seja, sete tratamentos (T1, T2, T3, T4, T5, T6 e T7), variando as quantidades Cloreto de Sódio (0,527 a 0,727%) e prebiótico (Inulina) (3 a 3,5g). Avaliou-se a composição centesimal e a aceitabilidade global dos requeijões. A estabilidade dos requeijões foi acompanhada com determinações de pH, acidez e atividade de água. A firmeza e a coesividade foram avaliadas empregando-se um texturômetro TA-XT2.

RESULTADOS

Verificou-se que os tratamentos T1, T6 e T7 estavam de acordo com a legislação em relação ao teor de umidade, ou seja, teor máximo de 65% e T3 e T4, em relação ao teor de gordura, mínimo de 55%. Obteve-se o rendimento de 2,13 litros de leite para um quilo de requeijão, sendo uma matéria-prima vantajosa para a indústria. Em relação à estabilidade, os requeijões apresentaram pouca variação durante o armazenamento, tanto em relação ao pH, quanto às suas características sensoriais. Obteve-se aceitação sensorial, com notas superiores a 7 (gostei regularmente) nos tratamentos, sendo o tratamento T1 com melhor aceitabilidade, obtendo médias entre 7,36 a 8,04 para os atributos aroma, sabor, aparência e cremosidade.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que é possível processar requeijão cremoso, feito com leite de búfala, prebiótico e teor reduzido de sódio.

PO-25-111 - CONTEÚDO DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA BANANA (MUSA SP.) CULTIVADA NO SISTEMA CONVENCIONAL E ORGÂNICO

AUTORES: ANA MARIA BARRADAS; REGILDA SARAIVA MOREIRA- ARAÚJO; KAROLINE MACEDO FROTA; JANNYCE OLIVEIRA CARDOSO; LETÍCIA SANTOS GOMES; THAMARA MARTINS SILVA; MARCOS ANTÔNIO MOTA ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 111 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A banana (*Musa ssp*) é uma boa fonte de vitaminas, minerais e energia. Tem-se observado que, como os vegetais cultivados sem agrotóxicos, e com uso de fertilizantes naturais, desenvolvem mais defesas naturais. Entretanto, o sistema de cultivo adotado não se apresenta como o único fator responsável pelas diferenças observadas na atividade antioxidante, fatores como condições climáticas, solo e manejo influenciam na quantidade de fitoquímicos presentes.

OBJETIVOS

O estudo tem como objetivo determinar os teores de compostos bioativos e a atividade antioxidante em bananas cultivadas sob o sistema orgânico e convencional.

METODOLOGIA

Foram analisados os teores de antocianinas totais pelo método de diferença de pH, compostos fenólicos totais e taninos por espectrofotometria. A atividade antioxidante foi determinada pelo método do DPPH.

RESULTADOS

Os teores de taninos obtidos na banana orgânica foram inferiores aos da banana convencional (0,03 e 0,67 mg/100g, respectivamente). Os taninos apesar de serem antinutrientes, apresentam uma forte ação antioxidante. A concentração de antocianinas na banana orgânica foi de 0,00107 mg/100g, quantidade superior à banana convencional (0,00005 mg/100g). As antocianinas pertencem à classe dos flavonoides e possuem elevada capacidade antioxidante. O teor de compostos fenólicos verificados na banana orgânica (45,47 mg EAG/100g) foi superior à banana convencional (38,55 mg EAG/100g). Essa diferença pode estar relacionada à possível incidência de pragas e patógenos no método de cultivo orgânico, provocando um aumento da produção de compostos fenólicos pelas plantas, com o objetivo de aumentar suas defesas naturais. Verificou-se que atividade antioxidante segundo o método DPPH foi superior para a banana orgânica (313,66 umol TEAC/100g para o fruto orgânico e 265,48 umol TEAC/100g para o fruto convencional).

CONCLUSÃO

Assim, a banana cultivada no sistema orgânico apresentou-se superior em relação aos teores de fenólicos totais, antocianinas e às suas propriedades antioxidantes.

PO-25-112 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA E TEOR DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM BANANA PRATA (MUSA SAPIENTUM) PRODUZIDAS EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE CULTIVO

AUTORES: ANA MARIA BARRADAS; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO; KAROLINE MACEDO FROTA; JANNYCE OLIVEIRA CARDOSO; LETÍCIA SANTOS GOMES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 112 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A banana é uma fruta de elevado valor nutritivo e energético, com destacado teor de compostos fenólicos, flavonoides e taninos. No entanto, a maior parte da produção de banana é feita sob cultivo convencional com utilização intensa de agrotóxicos. Com isso há uma crescente preocupação da população quanto à segurança alimentar e as desvantagens do cultivo convencional.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito da utilização de métodos convencionais e orgânicos na produção de banana prata (*Musa sapientum*) sob a composição centesimal e teores de compostos bioativos.

METODOLOGIA

Foram determinados os teores de umidades, cinzas, proteínas e lipídios, de acordo com métodos oficiais, e os carboidratos foram determinados por diferença. Foram quantificados os fenólicos totais por método espectrofotométrico. A atividade antioxidante *in vitro* foi determinada pelo método de DPPH (2,2-difenil-1-picrildrazil). Os valores de composição centesimal, compostos bioativos e atividade antioxidante foram expressos como médias e desvios-padrão e os dados foram analisados por meio de teste *t* de student, adotando nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Os valores de composição centesimal obtidos na banana convencional foram de 75,5 g/100g de umidade, 1,12 g/100g de cinzas, 1,1 g/100g de proteínas, 0,14 g/100g de lipídios, e 23,1 g/100g de carboidratos. Na banana orgânica os valores foram de 68,9 g/100g (umidade); 1,04 g/100g (cinzas); 1,0 g/100g (proteína); 0,15 g/100g (lipídeos); e 28,9 g/100g (carboidratos), não havendo diferença estatisticamente significativa ($p > 0,05$) entre as formas de cultivo. Na análise dos compostos bioativos os valores de fenólicos e atividade antioxidantes para banana convencional foram de 33,9 mgEAG/100g e 3762,5 μ molTEAC.100g, respectivamente, enquanto na banana orgânica foram de (44,8 mgEAG/100g e 4342,3 μ molTEAC.100g), respectivamente. A banana orgânica apresentou maiores teores de fenólicos e atividade antioxidante ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Nenhuma das formas de cultivo apresentou diferença quanto a composição centesimal, no entanto a forma de cultivo orgânico se mostra benéfica, visto que a quantidade de compostos fenólicos e atividade antioxidantes foram maiores, devendo-se estimulada pesquisas *in vivo* para avaliar o efeito antioxidante da banana nas diversas formas de cultivo.

PO-25-113 - VALOR NUTRITIVO E FUNCIONAL DA FARINHA DE AMÊNDOA DE BARU DESENGORDURADA

AUTORES: ANA PAULA SILVA SIQUEIRA; MARIA MARGARETH VELOSO NAVES; MARIA TERESA BERTOLDO PACHECO; MARCOS FELIPE DE CASTRO LOURENÇO

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS MORRINHOS - CIDADE/UF: MORRINHOS/GO

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 113 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Além de boa fonte lipídica, a semente ou amêndoa de baru possui alto conteúdo de proteína de boa qualidade e de minerais, sendo comercializada regionalmente e até mesmo exportada. O óleo da amêndoa de baru, assim como a amêndoa, tem sido inserido na alimentação humana. No Brasil, este óleo é extraído em cooperativas e o coproduto desta extração, farinha da amêndoa de baru desengordurada, é usado na fabricação de ração animal. O provável alto valor nutritivo da farinha de amêndoa de baru desengordurada justifica a caracterização deste coproduto, visando aproveitá-lo na alimentação humana.

OBJETIVOS

Avaliar o valor nutritivo e funcional da farinha da amêndoa de baru desengordurada (FBD), e comparar com a amêndoa de baru integral (ABI).

METODOLOGIA

A composição centesimal foi realizada segundo métodos atuais e padronizados internacionalmente. Os teores de fenólicos totais, atividade antioxidante (DPPH), e inibidor de tripsina foram determinados por espectrofotometria, e o teor de minerais, por HPLC. A autoclavagem da farinha da amêndoa de baru desengordurada foi realizada a 121 C por 30 minutos.

RESULTADOS

Em relação à composição centesimal, em g.100g⁻¹, a FBD apresentou teores de umidade, proteína, cinzas e fibras, (9,95±0,16; 28,15±0,15; 3,72±0,05; 16,82±0,07, respectivamente) superiores a ABI (7,38±0,19; 19,72±0,11; 2,35±0,43; 12,60±0,30) devida à concentração dos macronutrientes no coproduto pela remoção do óleo. O teor de óleo residual da FBD e o teor de lipídeos na ABI foram 12,60±0,1 e 38,41±0,07, respectivamente. O teor de fenólicos totais para FBD (588,11±101,20 mg.100g⁻¹) foi maior que o da ABI (388,04±47,61 mg.100g⁻¹) e o mesmo ocorreu para a atividade antioxidante em µmol TE/100g (FBD=46.200±17,48 e ABI=26.700±6,31). Os resultados mais expressivos de minerais, em mg.100g⁻¹, foram: cálcio (FBD=122,00±7,00; ABI=88,00±3,00), ferro (FBD=5,00±0,30; ABI= 3,30±0,02) e zinco (FBD=3,9±0,2; ABI=2,5±0,1). O inibidor de tripsina foi encontrado em teores semelhantes no baru integral (12,84±0,10 UTI/mg) e na farinha desengordurada de baru (12,67±0,15 UTI/mg). Este alto teor de antinutriente justificou a autoclavagem realizada no coproduto, que inativou o inibidor de tripsina (0,46±0,44 UTI/mg) sem comprometer as características nutritivas da farinha.

CONCLUSÃO

A farinha da amêndoa de baru desengordurada e autoclavada apresentou alto valor nutritivo e funcional, e pode ser utilizada como ingrediente na alimentação humana para contribuir com uma alimentação saudável.

PO-25-114 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CITOTOXICIDADE, ATIVIDADE ANTIMICROBIANA E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE CONSTITUINTES DO EXTRATO DE PIMENTA CAPSICUM BACCATUM VARIEDADE BACCATUM

AUTORES: ANA PAULA SILVA SIQUEIRA; JUCIMAR FERREIRA DE OLIVEIRA; JOSÉ HENRIQUE FALEIRO; RANDYS CALDEIRA GONÇALVES

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS MORRINHOS - CIDADE/UF: MORRINHOS/GO

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 114 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As pimentas de forma geral apresentam expressiva importância econômica e social para o agronegócio mundial, associadas, em grande parte, ao seu alto aproveitamento na culinária principalmente, para temperos. A pimenta *Capsicum baccatum* variedade *baccatum* ou pimenta Cumari, é encontrada apenas no Brasil, e popular na região sudeste, onde seu consumo vem crescendo ano a ano. É bastante empregada em molhos, cozidos e marinados, tem 8 na escala de temperatura e picância entre 30 mil e 50 mil unidades Scoville.

OBJETIVOS

Objetivou-se com este trabalho estudar a composição química e o potencial citotóxico e antimicrobiano do extrato de pimenta cumari.

METODOLOGIA

Foi realizada a preparação do extrato etanólico via imersão. As análises do extrato foram: citotoxicidade por *Artemia salina*, atividade antimicrobiana por difusão em disco, composição em ácidos graxos por cromatografia gasosa, capacidade antioxidante pelo método de DPPH.

RESULTADOS

O extrato tem em sua composição média de 60% de ácidos graxos poliinsaturados. Um rendimento aceitável de 8% e foi considerado fortemente tóxico contra *Artemia salina* o que indica boa capacidade bioativa do produto reafirmada pelos 22% de capacidade antioxidante e boa inibição de microrganismos ainda que em baixas concentrações.

CONCLUSÃO

Este produto possui potencial de utilização na indústria alimentícia, para incrementar os produtos in natura ou processados, em sua composição química, bioativa e sensorial. A boa atividade antimicrobiana do extrato reafirma seu potencial de utilização na indústria de alimentos, neste caso, para contribuir com um aumento na vida de prateleira desses produtos.

PO-25-115 - "EXTRATOS DE VEGETAIS": PROPOSTA DE BEBIDAS BIOATIVAS PARA INTOLERANTES AO GLÚTEN E A LACTOSE

AUTORES: ANDREZA DE PAULA SANTOS; PRISCILA VAZ DE MEL RIBEIRO; KARLA PEREIRA BALBINO; MONICA DE PAULA JORGE; PATRÍCIA AMARO ANDRADE; SÔNIA MACHADO RIBEIRO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: CARATINGA/MG

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 115 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O diagnóstico da doença celíaca (DC) depende da presença de uma mucosa intestinal estruturalmente anormal, seguida por uma remissão clínica com uma dieta isenta de glúten. As duas principais razões que podem ser suspeitadas quando os sintomas persistem, apesar de uma dieta livre de glúten são: (1) que ainda há vestígios de glúten na dieta e (2) que, além de sensibilidade ao glúten os pacientes também têm uma intolerância alimentar associada. Dentre essas intolerâncias, a lactose pode ocorrer de forma secundária à DC, provocando um comprometimento ainda maior na mucosa intestinal, com consequente falta da enzima lactase. Diante do exposto, justifica-se a realização desse trabalho para propor alternativas ao leite de vaca com base nos extratos vegetais, a fim de atender a demanda de pacientes celíacos e intolerantes à lactose

OBJETIVOS

O estudo propôs avaliar a qualidade nutricional dos extratos de arroz, amêndoas e quinoa quanto aos antioxidantes e fenólicos totais.

METODOLOGIA

Foram analisados também os conteúdos de umidade, cinzas, proteína e lipídios totais, seguindo o protocolo da AOAC (1997). Os extratos foram obtidos por meio de calor úmido, com quantidades padronizadas e posteriormente foram secos em estufa ventilada (60 C), até obtenção do extrato seco. A capacidade antioxidante de Fc e Ft foi determinada pelo método espectofotométrico de sequestro do radical DPPH. Para fenólicos totais usamos reagente de Folin-Ciocalteu a 20%. Foi realizado ANOVA, para verificar as diferenças entre as amostras e o nível de significância adotado foi $< 5\%$.

RESULTADOS

Sobre a composição nutricional, o arroz apresentou o maior conteúdo de carboidratos (81,89g/100g-1) e a amêndoa o maior teor de proteínas e lipídeos (22,36g/100g-1 e 53,54g/100-1, respectivamente). O conteúdo de fenólicos totais (mg de GAE) foram: 0,2210 na quinoa, 0,0960 na amêndoa e 0,08576 no arroz. A quinoa apresentou a maior capacidade antioxidante.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, é possível inferir que os resultados apontam dados significativos para caracterização de novas bebidas e possível implementação na nutrição clínica, especialmente para que possam ser um bom substituto do leite convencional com qualidade química, nutricional e possivelmente, funcional.

PO-25-116 - CONSUMO DE ALGAS MARINHAS INFLUENCIA NO PERFIL LIPÍDICO DE TECIDOS DE RATOS WISTAR E PRODUÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS VOLÁTEIS

AUTORES: CAMILA G OLIVEIRA CHAGAS; LUMA OLIVEIRA COMINI; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 116 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Embora o consumo de macroalgas no Brasil seja crescente, poucos estudos avaliam os efeitos desta como alimento na saúde humana, visto que são fonte de fibras e perfil lipídico relevante.

OBJETIVOS

Avaliamos a influência do consumo da alga vermelha *Gracilaria birdiae* no perfil lipídico e produção de ácidos graxos voláteis em ratos recém desmamados.

METODOLOGIA

Conduzimos o experimento com 24 ratos Wistar, divididos em 3 grupos que se diferiam pela fonte de fibra da dieta. Para o grupo controle utilizamos celulose e para os grupos testes realizamos substituição parcial (grupo AP50) e total (grupo AP100) da fibra da dieta por algas. As dietas foram baseadas na AIN- 93G. Analisamos o perfil lipídico do tecido adiposo e hepático por cromatografia gasosa, posteriormente à extração lipídica (FOLCH,1957) e esterificação (HARTMAN & LAGO,1973). Os ácidos graxos voláteis foram quantificados por HPLC com extração em ácido metafosfórico 25%. Mensuramos a umidade fecal por gravimetria. Testes em triplicata.

RESULTADOS

Ao avaliar o tecido adiposo, observamos que o grupo AP100 apresentou um perfil lipídico com maior concentração de ácidos poli-insaturados (32,8% \pm 2,34) e menor concentração de saturados (22,5% \pm 2,37) ($p < 0,05$), em relação aos grupos AP50 (24,9% \pm 2,78; 25,5% \pm 2,72) e controle (27,8% \pm 1,67; 28,3% \pm 1,74) respectivamente. A substituição parcial da fibra já foi suficiente para aumentar a concentração de ácidos graxos monoinsaturados, obtendo o ácido oleico, como majoritário. No fígado, notamos um comportamento inverso, visto que o grupo teste AP100, apresentou maior concentração de ácidos graxos saturados (principalmente esteárico) e menor concentração de monoinsaturados ($p < 0,05$). Não houve diferença entre poli-insaturados nos grupos. A quantidade de acetato foi menor nos grupos testes (AP50 14,3 \pm 2,68; AP100 15,0 \pm 3,43 μ mol/g de fezes) em relação ao controle (21,8 \pm 3,47 μ mol/g de fezes), sendo o butirato detectado apenas no controle (2,66 \pm 1,68 μ mol/g de fezes). A produção de propionato não diferiu entre os grupos ($p > 0,05$). A ingestão de alga contribuiu para fezes mais volumosas e úmidas, sendo esse benefício proporcional a quantidade consumida.

CONCLUSÃO

Assim, podemos inferir que o consumo de algas, além dos benefícios já proporcionados pelas fibras alimentares, parece favorecer a produção e utilização de ácidos graxos voláteis, sendo observado seus efeitos indiretos no tecido adiposo e hepático, provavelmente devido à regulação de enzimas relacionadas à biossíntese de ácidos graxos no organismo.

PO-25-117 - ÓLEO ESSENCIAL EM FOLHAS E SEMENTES DE JAMBOLÃO (SYZYGIUM CUMINI)

AUTORES: CARLA DAIANE LUBKE UCKER; NATÁLIA RODRIGUES CARVALHO; ROBERTA CARVALHO BUCHWEITZ; ELIEZER AVILA GANDRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - CIDADE/UF: PELOTAS/RS

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 117 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O jambolão é também conhecido no Brasil como ameixa-roxa, azeitona-do-nordeste, guapê, jalão, jambuí e jamelão (BRASIL, 2015), pertence a família Myrtaceae e é originário da Índia (MORTON, 1987). É associado a diversas aplicações terapêuticas, usando diferentes partes da planta, como anti-inflamatória, antidiarreica, anticonvulsivante, no tratamento de diabetes, atividade antibiótica, antiemético, bactericida, entre outras (MIGLIATO, 2006). Os óleos essenciais podem ser obtidos através de folhas, flores e frutos, podendo ter várias aplicações, dentre elas em medicamentos e alimentos (SILVA-SANTOS, 2006). São compostos naturais, complexos e voláteis, sendo sua principal característica o odor intenso que possuem, sendo a hidrodestilação a principal forma de obtenção (BAKKALI et al., 2008).

OBJETIVOS

O presente estudo tem o objetivo de avaliar se as sementes e folhas de jambolão possuem óleo essencial em sua composição.

METODOLOGIA

As folhas foram maceradas com a ajuda de grau e pistilo, utilizando nitrogênio líquido, já as sementes foram maceradas utilizando moinho de bolas e nitrogênio líquido, após estarem trituradas ambas passaram por hidrodestilação em aparelho tipo clewenger.

RESULTADOS

Através da hidrodestilação pode-se obter óleo essencial tanto das folhas como das sementes.

CONCLUSÃO

Pode-se obter óleo essencial das folhas e sementes do jambolão, o que é de suma importância, já que assim aumenta-se a gama de utilização dessa fruta, a qual traz diversos benefícios para quem a consome.

PO-25-118 - INFLUÊNCIA DA INGESTÃO DA FARINHA DE LINHAÇA (*LINUM USITATISSIMUM*) SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL E FISIOLÓGIA ÓSSEA DE RATAS WISTAR LACTANTES NO PERÍODO PÓS-DESMAME

AUTORES: DANIELLE CAVALCANTE RIBEIRO; ALINE D'ÁVILA PEREIRA; PAULA CRISTINA ALVES DA SILVA; ALINE DE SOUZA DOS SANTOS; FERNANDA CARVALHO DE SANTANA; BIANCA FEROLLA BOUERI; CAROLINA RIBEIRO PESSANHA; MAIRA DUQUE DE ABREU; JORGE MANCINI-FILHO; EDUARDO MORERIA DA SILVA; CELLY CRISTINA ALVES NASCIMENTO-SABA; CARLOS ALBERTO SOARES DA COSTA; GILSON TELES BOAVENTURA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE - CIDADE/UF: NITERÓI/RJ

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 118 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O pós-parto é um período no qual podem ocorrer mudanças da composição corporal, com riscos para o excesso de peso, e modificações ósseas. No entanto, existem poucos estudos sobre a composição corporal e os efeitos da dieta no pós-parto das ratas lactantes. Nesse contexto, a linhaça possui grandes quantidades de ômega-3 na sua composição que auxiliam no controle de ganho de peso e promovem qualidade óssea.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi avaliar a composição corporal e parâmetros ósseos em ratas lactantes tratadas com dieta contendo farinha de linhaça durante o período de pós-desmame.

METODOLOGIA

Após o desmame, as ratas lactantes foram divididas em grupo controle (GC, n = 6) e grupo experimental (GF, n = 6). A dieta do grupo controle continha 14g de caseína, 4 ml de óleo de soja e 5g de fibra/100g, enquanto a dieta experimental continha 8g de caseína e 25g de farinha de linhaça. Aos 30 dias pós-desmame, foram determinados a composição corporal por absormetria de raio-X de dupla energia, análises sorológicas, cromatografia gasosa, histomorfometria da área dos adipócitos, teste biomecânico e tomografia computadorizada de fêmur. As diferenças foram consideradas significativas com $P < 0,05$.

RESULTADOS

Os grupos apresentaram ingestão alimentar, massa e comprimento corporal semelhantes. Os animais tratados com a dieta contendo farinha de linhaça apresentaram diminuição dos níveis de ácido araquidônico (-60%, $P < 0,001$) e do total de ácidos graxos poliinsaturados (-30%, $P < 0,0001$) no soro, assim como os valores de colesterol (-21%, $P < 0,05$) e de triglicerídeos (-37%, $P < 0,05$). A área dos adipócitos da gordura retroperitoneal foi menor (-36%, $P < 0,0005$) no grupo experimental em comparação ao grupo controle. A tomografia computadorizada de fêmur direito apresentou maior radiodensidade da região da cabeça femoral (+ 29%, $P < 0,05$) no grupo experimental em relação ao grupo controle. De acordo com as análises biomecânicas, grupo experimental mostrou força máxima mais elevada (+ 18%, $P < 0,05$), assim como resistência à ruptura (+ 18%, $P < 0,05$) e rigidez (+ 31%, $P < 0,05$).

CONCLUSÃO

Para o nosso conhecimento, este é o primeiro estudo a avaliar os efeitos da dieta contendo farinha de linhaça sobre a fisiologia materna após a lactação em ratos. A composição de ácidos graxos de farinha de linhaça foi capaz de diminuir a área de adipócitos, contribuindo para o controle de ganho de peso, e melhorar a qualidade do osso, além de manter um perfil bioquímico saudável durante o período pós-parto.

PO-25-119 - IDENTIFICAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE BACTÉRIA LÁCTICAS EM LEITES FERMENTADOS

AUTORES: DIANA SALGADO DOS SANTOS; RAQUEL ADJAFRE; PATRÍCIA RODRIGUES NEVES; CAROLINA AMÂNCIO SASAKI; JANINI SELVA GINANI; ALINE MARTINS MARIN

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 119 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

No mercado de produtos alimentícios encontram-se diversos gêneros que trazem em seus rótulos a alegação de propriedade funcional ou de saúde, dentre eles destacam-se os leites fermentados.

OBJETIVOS

Verificar se os leites fermentados no fim de vida de prateleira possuem o número de cepas de bactérias lácteas necessárias para trazerem benefícios a microbiota, conforme pesquisas científicas vêm demonstrando, e se encontram-se dentro dos parâmetros determinados pela legislação brasileira (Resolução N 5, de 13 de novembro, 2000, MAPA) para serem denominados leites fermentados.

METODOLOGIA

Os produtos foram adquiridos nos hiper-mercados do Plano Piloto D, sendo critério para compra a observação de embalagens original e o armazenamento nos refrigeradores comerciais. A análise foi realizada por meio da leitura de placas dos Meios de cultura HDD e LA que foram semeadas numa diluição de 10 mantidas na estufa a 37 C pelo período de 72 horas, acondicionadas no refrigerador a 4 C pelo período de 4 dias.

RESULTADOS

Nenhuma das amostras analisadas poderiam apresentar a denominação de leites fermentados uma vez que não atingiram o estabelecido pela legislação brasileira (106 UFC/g do produto).

CONCLUSÃO

Por meio da leitura de placas foi possível verificar que as bactérias presentes nos leites fermentados não respeitam os padrões estabelecidos pela legislação brasileira o que faz com que estes produtos percam a característica de leites fermentados como são comercializados e que não possuem as características necessárias segundo a literatura existente para serem considerados probióticos.

PO-25-120 - TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS E FLAVONÓIDES TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM LINHAGENS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA L. WALP.)

AUTORES: EDJANE MAYARA FERREIRA CUNHA; REGILDA SARAIVA REIS MOREIRA-ARAÚJO; MARCOS ANTÔNIO MOTA ARAÚJO; KAESEL JACKSON DAMASCENO E SILVA; MAURISRAEL MOURA ROCHA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 482292/2011-2013

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 120 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O feijão-caupi é um alimento que possui excelentes características nutritivas, além de apresentar teores significativos de compostos bioativos.

OBJETIVOS

Determinar o conteúdo de compostos fenólicos totais, flavonoides totais e a atividade antioxidante de duas linhagens de feijão-caupi, antes e após o cozimento.

METODOLOGIA

Os teores de compostos fenólicos totais foram determinados pelo método espectrofotométrico utilizando-se o reagente de Folin-Ciocalteu. Os flavonóides totais foram determinados pelo método espectrofotométrico utilizando-se nitrato de sódio, cloreto de alumínio e hidróxido de sódio. A determinação da atividade antioxidante foi realizada pelo método de captura do radical DPPH. Para a análise estatística, realizou-se análise de variância por meio do método de One Way ANOVA: Post Hoc e as médias comparadas pelos testes t de Student e de Tukey ao nível de 5%.

RESULTADOS

Com relação aos teores de compostos fenólicos totais, a linhagem MNC-774F-78 continha teores médios de fenólicos totais iguais a 371,37 mg GAE/100g, 108,35 mg GAE/100g e 303,98 mg GAE/100g, respectivamente para os grãos crus, cozidos e caldo de cocção. Com valores inferiores, a linhagem MNC04-795F-159 possuía teores de fenólicos totais equivalentes a 289,29 mg GAE/100g no feijão cru, 75,53% mg/100g no feijão cozido e 183,62 mg GAE/100g no caldo de cocção. Os grãos crus das linhagens MNC-774F-78 e MNC04-795F-159 possuíam teores de flavonóides equivalentes a 708,16mg/100g e 421,07 mg/100g, respectivamente. Nos grãos cozidos foi observado teores de flavonoides iguais a 198,41 mg catequina/100g para a linhagem MNC-774F-78 e 156,92 mg catequina/100g para a linhagem MNC04-795F-159.No caldo de cocção as linhagens MNC-774F-78 e MNC04-795F-159 apresentaram teores de flavonóides de 510,79 e 361,72 mg catequina/100g, respectivamente. Quanto a atividade antioxidante a linhagem MNC04-774F-78 apresentou 3763,51; 1009,88 e 2148,03 µmol TEAC/100g para os extratos dos grãos crus, cozidos e caldo de cocção, respectivamente. Já a linhagem MNC04-795F-159 apresentou atividade antioxidante de 1866,56; 679,08 e 1788,54 µmol TEAC/100g para os extratos dos grãos crus, cozidos e caldo de cocção, respectivamente.

CONCLUSÃO

Pode-se inferir que as linhagens estudadas, antes e após o cozimento, apresentaram expressivos teores de compostos fenólicos e flavonóides totais, o que provavelmente resultou na elevada atividade antioxidante.

PO-25-121 - AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MASSA ALIMENTÍCIA ISENTA DE GLÚTEN A BASE DE FARINHA DE INHAME E PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA

AUTORES: FERNANDA BARBOSA BORGES JARDIM; KARINA APARECIDA DAMASCENO; LUCIENE LACERDA COSTA; PATRICIA LEAL DE ALMEIDA

INSTITUIÇÃO: IFTM - INSTITUTO FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO - CIDADE/UF: UBERABA/MG

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 121 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Um distúrbio de difícil diagnóstico e pouco conhecido é a intolerância ao glúten, denominada doença celíaca. O tratamento e controle é a manutenção de uma dieta isenta de glúten. Os alimentos isentos de glúten disponíveis no mercado possuem, em geral, características sensoriais desagradáveis. A substituição da farinha de trigo em formulações de massas alimentícias é um grande desafio, pela importância tecnológica do glúten nas propriedades de elasticidade e viscosidade da massa. A farinha de inhame e a proteína isolada de soja em preparações sem glúten constituem em uma opção interessante, em termos tecnológicos, funcionais e nutricionais.

OBJETIVOS

A presente pesquisa teve como objetivo desenvolver formulações de massa alimentícia sem glúten a base de farinha de inhame e proteína isolada de soja e avaliar as suas características sensoriais.

METODOLOGIA

Foram preparadas quatro formulações de massas alimentícias, sendo a Formulação 1 controle (60% de farinha de trigo), Formulação 2 (50 % de farinha de inhame e 10% de Proteína Isolada de Soja), Formulação 3 (45% de farinha de inhame e 15% de Proteína Isolada de Soja) e Formulação 4 (40% de farinha de inhame e 20% de Proteína Isolada de Soja). As massas alimentícias foram obtidas em extrusora de massa (Mallory - Buena Pasta). Foi realizado o teste sensorial de aceitação através da aplicação de ficha contendo escala hedônica estruturada variando de 1 (desgostei muitíssimo) a 9 (gostei muitíssimo) em 50 julgadores não treinados e não portadores de doença celíaca. Os resultados do teste de aceitação foram analisados pela análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey, a 5% de significância.

RESULTADOS

Em relação à cor, a amostra controle apresentou resultado superior e significativo (6,74) em relação às demais amostras, provavelmente pelo fato das formulações isentas de glúten apresentarem uma tonalidade mais escura. Em relação ao aroma, sabor e textura, não houve diferenças significativas entre as amostras, com médias variando de 5,70 a 6,88 para todas as formulações. Considerando a aceitação global, não houve diferenças entre a amostra controle (6,48) e as Formulações 2 (5,84) e 4 (5,74).

CONCLUSÃO

Em termos gerais, as massas alimentícias isentas de glúten a base de farinha de inhame e proteína isolada de soja apresentaram bons resultados sensoriais de aceitação, com sugestão de adição de corante natural em novas formulações para aproximação da cor em relação às massas alimentícias padrões.

PO-25-122 - EFEITOS DA SUBSTITUIÇÃO DA FARINHA DE TRIGO POR RESÍDUO DE SOJA (OKARA) NAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E SENSORIAIS DE BISCOITO DO TIPO COOKIE

AUTORES: FERNANDA BARBOSA BORGES JARDIM; JULIANA MARQUES DE OLIVEIRA; CAROLINA RODRIGUES DA FONSECA
INSTITUIÇÃO: IFTM - INSTITUTO FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO - CIDADE/UF: UBERABA/MG

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 122 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A farinha de resíduo de soja (okara) é um subproduto do processamento do extrato hidrossolúvel de soja de valor nutricional e funcional consideráveis por apresentar proteínas e fibras em quantidades significativas, além de compostos bioativos, como as isoflavonas. Seu uso tem sido limitado para a alimentação de animais, porém tal condição tem sido modificada, por meio de estudos que comprovam a sua viabilidade na alimentação humana.

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivos a utilização de farinha de okara em formulações de biscoitos do tipo cookie e avaliação das suas propriedades nutricionais e sensoriais.

METODOLOGIA

Biscoitos do tipo cookie com 0, 25, 50 e 75% de farinha de okara em substituição à farinha de trigo foram processados manualmente, assados em forno industrial a 180°C por 11 minutos, resfriados, embalados e analisados quanto à composição nutricional e à aceitação sensorial por 50 julgadores não treinados.

RESULTADOS

A análise da farinha de okara apresentou ótima composição nutricional, com valores de proteína e fibras elevados, respectivamente, 34,8% e 9,1%. A substituição de farinha de trigo pela de okara aumentou significativamente ($p < 0,05$) a quantidade de proteínas e de fibras totais dos biscoitos. Os níveis de 25 e 50% foram as formulações mais ricas em fibras (59,43% e 52,75%, respectivamente) e o nível de 75% melhor em termos de teor de proteínas (4,76%). O nível de 25% de substituição foi o que apresentou melhores resultados de aceitação sensorial, com notas superiores a 7,40, não diferindo significativamente ($p > 0,05$) do biscoito convencional (sem substituição) em relação à aparência, textura, odor e sabor. Os atributos dos biscoitos com até 50% de substituição apresentaram notas superiores a 6,5, sendo este considerado o limite de aceitação, enquanto os biscoitos com 75% de substituição apresentaram notas bem inferiores em comparação aos demais níveis. No teste de intenção de compra, os biscoitos com maior probabilidade de compra foram o sem substituição (70% de intenção positiva) e o com 25% de substituição (65% de intenção positiva) e o com menor probabilidade de aquisição foi o biscoito com 75% de substituição (20% de intenção positiva).

CONCLUSÃO

A formulação com 25% de substituição foi considerada o limite ótimo para o reaproveitamento do okara em biscoito tipo cookie, aumentado o conteúdo de fibras totais, sem afetar a aceitação sensorial do produto.

PO-25-123 - COMPOSTOS FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO BARU

AUTORES: GABRIELA DE LIMA SANTIAGO; INGRYD GARCIA OLIVEIRA; MARA REIS SILVA; MARIA ADERUZA HORST
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS - CIDADE/UF: GOIÂNIA/GO
ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE
PAINEL: 123 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O bioma Cerrado é a savana mais rica do mundo com elevada diversidade de espécies frutíferas. Dentre os frutos do Cerrado pode ser citado o baru (*Dipteryx alata* Vog.), cuja polpa ainda é pouco explorada na elaboração de alimentos e a semente ou amêndoa, consumida torrada ou como ingrediente de inúmeras receitas. A amêndoa possui nutrientes e compostos bioativos, que contribuem para a promoção da saúde. Tais achados justificam a realização de pesquisa sobre a composição química e capacidade antioxidante de todos os componentes do baru.

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo avaliar as características químicas, fenólicos totais e a capacidade antioxidante da casca, polpa e amêndoa de baru in natura e torrada.

METODOLOGIA

Casca, polpa e amêndoas in natura e torradas foram submetidas às análises de umidade, cinzas, proteína, lipídeos, fibra alimentar total, fenólicos totais e capacidade antioxidante. Os carboidratos foram estimados por diferença e o valor energético total conforme os fatores de Atwater. A composição centesimal de casca e polpa e das amêndoas foi submetida a teste t student e o teor de fenólicos totais e capacidade antioxidante à análise de variância e teste de Tukey. A influência dos fenólicos na capacidade antioxidante foi analisada por correlação de Pearson. Todos os resultados foram analisados a 5% de probabilidade.

RESULTADOS

Dentre as amêndoas, a torrada apresentou o maior conteúdo de proteínas e lipídeos. A casca do baru teve maiores teores de proteínas, lipídeos, cinzas e fibras em comparação à polpa do baru, contudo, a polpa teve maior densidade energética e conteúdo de carboidratos. A amêndoa torrada exibiu o maior teor de fenólicos totais ($475,22 \pm 7,70$ mg AGE.100 g⁻¹) e a polpa o menor teor ($154,68 \pm 4,58$ mg AGE.100 g⁻¹). A análise de antioxidante indicou maior capacidade antirradicalar nas amêndoas do fruto, sendo superior nas amêndoas torradas, e em seguida na casca do fruto. A correlação entre compostos fenólicos totais e capacidade antioxidante foi elevada e positiva.

CONCLUSÃO

A amêndoa torrada teve o melhor desempenho para composição de nutrientes, polifenóis e capacidade antioxidante. Entretanto, quando consideradas em conjunto, a concentração elevada de fibras e polifenóis da polpa e casca do baru podem potencializar o valor nutricional de preparações alimentícias. Os resultados indicam a importância do uso integral do baru, devido aos seus atributos nutritivos e funcionais.

PO-25-124 - INTERAÇÃO ENTRE CONSUMO CARNE, AMINAS HETEROCICLICAS E POLIMORFISMO DAS ENZIMAS DE DETOXIFICAÇÃO AUMENTA ESTRESSE OXIDATIVO EM UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

AUTORES: ALINE CARVALHO; JOSIANE STELUTI; ANTONIO CARIOCA; GILKA GATTAS; ANA PAULA LOUREIRO; REGINA FISBERG; LU QI; DIRCE MARCHIONI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 124 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O consumo de carne e compostos carcinogênicos formados na cocção das carnes, como as aminas heterocíclicas (AH) tem sido associado ao aumento do risco de doenças crônicas, especialmente, devido à formação de radicais livres no organismo. Polimorfismos genéticos nos genes que codificam enzimas de detoxificação podem alterar a associação entre consumo de carne, AH e risco de doenças. Estudos com interações entre polimorfismos genéticos, consumo de carne, AH e estresse oxidativo são escassos.

OBJETIVOS

Avaliar a associação e interação entre consumo de carne, consumo de AH, polimorfismo no gene SULT1A1 (que codifica a enzima sulfotransferase, que atua na detoxificação de AH) e estresse oxidativo em um estudo de base populacional em São Paulo.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados do estudo transversal de base populacional (ISA-Capital - 2008) com adultos e idosos no município de São Paulo (n=257). O consumo de carnes e AH foi estimado por um recordatório alimentar de 24 horas e um questionário com informações sobre métodos de cocção e grau de cozimento das carnes. Foi usado PCR para detectar o polimorfismo 638G>A no gene SULT1A1 (rs9282861), e malonaldeído (MDA) em plasma por cromatografia líquida para estimar o estresse oxidativo. Modelos lineares generalizadas foram usados para verificar as associações de interesse.

RESULTADOS

A frequência do alelo de risco (A) do polimorfismo do gene SULT1A1 foi de 59% e a distribuição do genótipo seguiu o equilíbrio de Hardy-Weinberg (P=0.06). O nível médio de MDA entre pessoas com genótipo TT foi de 0.62 µmol/L (SD:0.31 µmol/L) e entre pessoas com genótipo AA foi de 0.76 µmol/L (SD: 0.33µmol/L) (P=0.04). A ingestão de AH, mas não de carnes, foi significativamente associada ao MDA ($\beta=0.03$ P=0.04) depois do ajuste por idade, sexo, IMC, atividade física, genótipo do SULT1A1, fumo, e ingestão de energia, proteína, gordura, frutas e verduras. Também verificou-se uma interação significativa entre AH e SULT1A1, e entre carne e SULT1A1 nos níveis de MDA. Pessoas que consumiram mais carne ou mais AH, e carregavam o alelo de risco apresentaram maior estresse oxidativo do que as outras (0.79 µmol/L vs 0.69 µmol/L para AH; 0.82 µmol/L vs 0.68 µmol/L para carne).

CONCLUSÃO

Os achados sugerem que o polimorfismo no gene SULT1A1 pode interagir com o consumo de AH, aumentando o estresse oxidativo e consequentemente o risco de doenças crônicas.

PO-25-125 - GANHO DE PESO NA GESTAÇÃO, ESCORE DE RISCO GENÉTICO E DIABETES TIPO 2 NA VIDA FUTURA - ASSOCIAÇÕES E INTERAÇÕES

AUTORES: ALINE CARVALHO; TIANGE WANG; TAO HUANG; YAN ZHENG; LU QI
INSTITUIÇÃO: HARVARD SCHOOL OF PUBLIC HEALTH - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP
ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL
PAINEL: 125 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O elevado ganho de peso na gestação (GPG) tem sido relacionado com aumento de risco de retenção de peso, obesidade e diabetes tipo 2 na vida futura. Mulheres com história de diabetes gestacional já tem um risco aumentado de um metabolismo anormal de glicose. Muitas variantes genéticas relacionadas a obesidade tem sido associadas a diabetes tipo 2, entretanto, nenhum estudo reportou interações significantes entre estas variantes genéticas e GPG no risco de diabetes tipo 2 no pós parto.

OBJETIVOS

Avaliar a associação e interação entre um escore de risco genético para obesidade e GPG em biomarcadores do metabolismo de glicose no pós parto entre mulheres com história de diabetes gestacional.

METODOLOGIA

10 single nucleotides polymorphisms (SNPs) relacionados com obesidade em Asiáticos foram genotipados em 899 Chinesas com história de diabetes gestacional em uma coorte retrospectiva em Tianjin, China. Foi criado um escore de risco genético com os 10 SNPs por método ponderado e foram feitas associações entre o escore genético e biomarcadores de risco de diabetes (HOMA-IR, HOMA-B e insulina de jejum) dosados de 1 a 5 anos pós-parto por modelos de regressão linear. A medida de GPG foi auto-referrida.

RESULTADOS

O escore genético foi significativamente relacionado com peso, circunferência de cintura e HOMA-j ($P < 0.05$) e marginalmente associado com insulina de jejum ($P = 0.051$) e HOMA-IR ($P = 0.054$). GPG foi associado com níveis elevados de HOMA-j ($\beta = 8.12$; $P = 0.047$), depois do ajuste por idade, peso pré-gravidez, anos de seguimento na coorte, status de fumo, ingestão de álcool e energia, atividade física, e biomarcadores de glicose medidos durante a gravidez (26-30 semanas). Foram observadas interações significativas entre o escore genético e GPG nos níveis de HOMA-IR (P para interação = 0.018) e nos níveis de insulina de jejum (P para interação = 0.017), isto é, o GPG foi relacionado com aumento nos níveis de HOMA-IR e insulina de jejum entre mulheres que estavam no maior tercil do escore genético.

CONCLUSÃO

Nossos resultados indicam que o escore genético para obesidade foi significativamente associado com biomarcadores do metabolismo de glicose e medidas antropométrica na vida futura, e interagiu com o ganho de peso durante a gestação, podendo aumentar o risco para diabetes na vida futura entre mulheres chinesas com história de diabetes gestacional.

PO-25-126 - ANÁLISE DA PERCEPÇÃO DO GOSTO AMARGO AO INGERIR ALIMENTOS RICOS EM FENILTIOCARBAMIDA

AUTORES: BRUNA EMANUELE P CARDOSO; JULIANA CARVALHO PASSOS; GUIDA GRAZIELA S CARDOSO; DANIEL BARBOSA LIARTE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 126 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A feniltiocarbamida (PTC) é uma proteína encontrada em algumas famílias de vegetais como Cruciferae ou Brassicaceae (couve, brócolis, repolho etc.) e em bebidas como o chá verde, cerveja, vinho tinto e café. A sensibilidade à PTC está associada a mutações genéticas em um único gene, TAS2R38, que determinam uma maior percepção do gosto amargo. Assim, a ingestão de alimentos que contém essa proteína pode ser influenciada tanto por questões socioculturais quanto pelo perfil genético do indivíduo.

OBJETIVOS

Neste trabalho foi analisada a percepção do gosto amargo em relação a diferentes tipos de alimentos que contém PTC e possíveis fatores não genéticos associados ao seu consumo.

METODOLOGIA

Para isso, foi realizado um levantamento dos principais alimentos que contém a PTC e em seguida foi elaborado um questionário com 30 perguntas acerca dos hábitos alimentares e percepção do gosto amargo desses alimentos. O questionário foi aplicado a 90 estudantes de graduação, incluindo homens e mulheres de diversos cursos, entrevistados pelo método de fácil acesso. Os resultados foram compilados em planilhas e analisados utilizando métodos de estatística básica.

RESULTADOS

Foram entrevistados 41 homens e 48 mulheres, sendo que 40% destes fazem cursos de áreas da saúde. Os alimentos questionados foram agrupados em duas categorias: hortaliças (couve, brócolis e repolho) e bebidas (café, cerveja, chá verde e vinho tinto). Em média 91,1% dos entrevistados afirmam consumir pelo menos uma das hortaliças apresentadas, sendo que entre 2,4% a 6,7% dos entrevistados classificou esse grupo como muito amargo. Por outro lado, apesar de 92% dos entrevistados afirmarem consumir café, apenas 51,7% em média afirmam consumir alguma das demais bebidas. Entre 8,4% e 28% dos entrevistados classificou pelo menos uma das bebidas como muito amargas, sendo a cerveja a mais citada (28%). O motivo mais frequente de rejeição dos entrevistados aos alimentos que contém PTC foi a falta de hábito (45% a 67,8%). Já a rejeição em função da percepção de gosto variou entre 14,5% (brócolis) e 63% (cerveja), dependendo do alimento.

CONCLUSÃO

Os dados obtidos permitiram analisar a percepção do gosto amargo em relação a diferentes tipos de alimentos que contém PTC e fatores socioculturais relacionados ao consumo dos mesmos. A rejeição a alimentos que contém PTC restringe nutrientes importantes na dieta do indivíduo, havendo necessidade de um planejamento dietético adequado a essas pessoas, substituindo alimentos sem alterar a qualidade nutricional.

PO-25-127 - VARIAÇÕES NO GENE UCP2 ESTÃO ASSOCIADAS COM A INGESTÃO ALIMENTAR EM INDIVÍDUOS OBESOS APÓS A CIRURGIA BARIÁTRICA

AUTORES: CAROLINA NICOLETTI FERREIRA; BEATRIZ MIDORI KIMURA; MARCELA AUGUSTA DE SOUZA PINHEL; BRUNO A PARENTI DE OLIVEIRA; JULIO SERGIO MARCHINI; WILSON SALGADO JUNIOR; WILSON ARAUJO SILVA JUNIOR; CARLA BARBOSA NONINO

INSTITUIÇÃO: FMRP-USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 127 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O aconselhamento nutricional e adequação do padrão de consumo de alimentos é necessário no pré e pós-operatório da cirurgia bariátrica. Entretanto, a ingestão alimentar sofre influência de fatores emocionais e psicossociais, ambientais, hormonais e genéticos. As proteínas desacopladoras (UCP2) desempenham papel importante no metabolismo energético e controle do peso corporal, e alguns polimorfismos no gene da UCP2 podem estar relacionados com o controle da ingestão alimentar.

OBJETIVOS

Avaliar a contribuição de variantes no gene da UCP2 na ingestão energética e de macronutrientes, um ano após a derivação gástrica em Y de Roux (DGYR).

METODOLOGIA

Estudo longitudinal com 150 pacientes com obesidade grau III (47,2±10,5 anos, 80% sexo feminino). Dados antropométricos (peso, índice de massa corporal - IMC) e do consumo alimentar (por meio de recordatórios de 24 horas) de antes e após 12 meses da cirurgia foram coletados dos prontuários médicos. A genotipagem dos polimorfismos Ala55Val e 866G>A foi realizada pelo método de discriminação alelica em RT-qPCR real time (Polymerase Chain Reaction) utilizando sondas TaqMan pre-desenhadas - SNP Genotyping Assays kits (Applied Biosystems, Foster City, CA). O equilíbrio de Hardy-Weinberg foi calculado pelo teste qui-quadrado. O desequilíbrio de ligação foi estimado entre loci e contruído o haplótipo. Para análise estatística utilizou-se o teste t e modelos de regressão linear ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Observou-se redução da ingestão energética (1599,6±733,4 para 1132,2±380,2 kcal), de proteínas (91,4±52,1 para 55,0±20,9 g), lipídios (46,6±28,2 para 36,9±16,1 g) e carboidratos (205,7±95,4 para 149,7±57,8 g), com consequente perda de peso (137,7±23,3 para 92,4±20,7 kg). A frequência dos alelos mutados Val e A foi de 0,44 e 0,41, respectivamente. Notou-se que indivíduos portadores de pelo menos um alelo mutado no haplótipo (_T/_A) apresentaram maior ingestão energética (1200,3±401,4 versus 1027,7±321,2 kcal), proteica (57,8±21,2 versus 50,7±19,8 g) e de carboidratos (159,0±64,0 versus 135,3±43,4 g) após um ano da DGYR quando comparado aos indivíduos CC/CG. Após ajuste por idade, sexo e peso, confirmou-se a influência do haplótipo no consumo energético ($r^2=0,05$; $p=0,024$) e de carboidratos ($r^2=0,043$; $p=0,028$).

CONCLUSÃO

O haplótipo (_T/_A) no gene UCP2 influencia a ingestão energética e de carboidratos de indivíduos obesos após 12 meses cirurgia bariátrica.

PO-25-128 - EFEITOS IMUNOLÓGICOS DA INCLUSÃO DE ÓLEO DE GIRASSOL, SELÊNIO E VITAMINA E NA DIETA DE VACAS EM LACTAÇÃO SOBRE A COMPOSIÇÃO DO LEITE E SUA INFLUÊNCIA NA SAÚDE DE IDOSOS

AUTORES: KARINA PFRIMER; EDUARDO FERRIOLLI; PAULA LUMY TAKEUCHI; MARCIA MSV SALLES; ARLINDO SARANETTO; MARCUS A ZANETTI; LUIZ ROMA-JUNIOR; CAMILA BITU; FERNANDA DOMENICI; YARA ML SALIM; ADRIANA BP PASCHOALATO; ANA AZZOLINI; LARISSA MARCHI; EDUARDO DONADI; EDSON MARTINEZ; HELIO VANNUCCHI
INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO- FMRP/USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP
AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2011/03421-2

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 128 - DATA: 25/08/2015

OBJETIVOS

Avaliar a imunidade de idosos após consumo de leite proveniente de vacas cuja ração teve inclusão de óleo de girassol(O), selênio(Se) e vitaminaE.

METODOLOGIA

Foram realizados 2 experimentos duplo-cego (12 semanas cada). Um de Zootecnia, utilizando 32 vacas em lactação que receberam os tratamentos: dieta controle(DC); dieta controle+vitaminaE+Se; dieta controle+O(DO); dieta controle+O+vitaminaE+Se. Concomitantemente, foi realizado 2º experimento de Nutrição Humana, no qual o leite produzido no experimento da Zootecnia foi oferecido diariamente para 60 idosos seguindo os mesmos tratamentos e período. Dosagens imunológica: foram realizadas antes e depois da suplementação para avaliar células mononucleares pela expressão gênica do COX-1 e-2, MCP-1, PPAR (-Δ, e-j/Δ). Referente aos neutrófilos: produção de espécies reativas de oxigênio(ERO), atividade lítica do complemento e processo fagocítico; dos linfócitos, foram analisadas citocinas.

RESULTADOS

Foi observada diminuição significativa da inflamação no grupo suplementado e aumento no grupo DC, principalmente nas células neutrófilas pela via alternativa, ERO e atividade fagocítica. Houve diminuição significativa da expressão do COX1 e PPAR- no grupo que consumiu leite DO. Citocinas (MIP/CCL20, IL10,-22,-4,-27, TNF-) apresentaram aumento significativo com o tempo, com exceção do grupo que consumiu leite DO.

CONCLUSÃO

Suplementação teve efeito positivo no perfil imunológico dos idosos, principalmente o grupo DO. Este trabalho tem caráter prático e visionário para população, toda cadeia produtiva do leite e profissionais de saúde.

PO-25-129 - BIODISPONIBILIDADE DO FERRO NA DIETA DE UNIVERSITÁRIAS: CONCORDÂNCIA ENTRE DIFERENTES MÉTODOS DE ESTIMATIVA

AUTORES: EDUARDO DE CARLI; PRYSCILA DS TEIXEIRA; GISELE C DIAS; ANDREA POLO GALANTE; CÉLIA COLLI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 129 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Para derivar as referências dietéticas de ingestão (DRI), o Instituto de Medicina dos Estados Unidos (IOM) assume uma biodisponibilidade dietética de ferro de 18%. Entretanto, é recomendável que esses valores sejam ajustados para fatores específicos de biodisponibilidade do ferro da dieta de populações com padrões alimentares diferentes daqueles dos norte-americanos.

OBJETIVOS

Avaliar a biodisponibilidade do ferro na dieta de universitárias brasileiras utilizando 1) algoritmo de predição de sua absorção em refeições e 2) estratégia probabilística baseada em dados de consumo dietético e do status corporal de ferro.

METODOLOGIA

Foram selecionadas estudantes de graduação e pós-graduação com idades entre 19 e 45 anos, aparentemente saudáveis e não expostas a fatores não dietéticos associados com a deficiência de ferro (sem histórico de gravidez, lactação ou doação de sangue recentes). O status de ferro foi avaliado pelas concentrações séricas de ferritina. A partir de três registros alimentares, estimaram-se os valores de consumo habitual de ferro total e de sua fração biodisponível, utilizando algoritmo descrito por Hallberg e Hulthén (2000). Além disso, distribuições das necessidades fisiológicas de ferro foram comparadas a uma série de valores teóricos de ferro biodisponível nas dietas avaliadas (1 a 35%) a fim de identificar a biodisponibilidade do mineral que seria suficiente para garantir a adequação do seu status corporal no grupo (ferritina >15 ng/mL), dado o consumo de ferro total observado.

RESULTADOS

Do total de 38 mulheres avaliadas, 4 (10,5%) apresentaram inadequação do status de ferro (ferritina \leq 15 ng/mL). O consumo habitual de ferro total foi de 12,2 mg/dia, sendo 7% como ferro heme e 30% proveniente de fortificantes em farinhas de trigo e milho. A biodisponibilidade do ferro total, calculada por algoritmo, foi de 14,5% (IC 95%: 13,2; 15,7) e esteve em concordância com a estimativa obtida por estratégia probabilística (15,5%).

CONCLUSÃO

A biodisponibilidade do ferro na dieta das mulheres avaliadas é menor que aquela assumida para a dieta norte-americana. Esses resultados sugerem que ajustes dos valores de DRIs de ferro podem ser necessários para sua utilização em nossa população.

PO-25-130 - NÍVEIS DE RETINOL SÉRICO E SUA RELAÇÃO COM O CONSUMO DE VITAMINA A E A PRESENÇA DE INFECÇÃO SUBCLÍNICA EM CRIANÇAS DE ASSENTAMENTOS RURAIS DE UMA CAPITAL NO NORDESTE DO BRASIL

AUTORES: LAÍSLA F SILVA TELES; ADRIANA DE AZEVEDO PAIVA; MARIA DA CRUZ M SILVA; LÍVIA P R BATISTA; LIANIA ALVES LUZIA; FLÁVIA E LEITE LIMA-FERREIRA; MARIZE MELO SANTOS; PATRÍCIA H CARVALHO RONDÓ

INSTITUIÇÃO: UFPI - FSP/USP - UFPB - CIDADE/UF: TERESINA/PI

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: CASADINHO/PROCAD - 552239/2

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 130 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A deficiência de vitamina A (DVA), importante problema de saúde pública em crianças, apresenta aspectos de interesse epidemiológico a serem investigados, como prevalência e fatores relacionados à sua distribuição em áreas rurais do Brasil.

OBJETIVOS

Analisar a relação entre níveis séricos de retinol, consumo alimentar de vitamina A e presença de infecção sub-clínica em crianças < 5 anos em assentamentos rurais de uma capital no nordeste brasileiro.

METODOLOGIA

Estudo transversal com 118 crianças de 6-59 meses de idade, domiciliadas em assentamentos rurais vinculados ao Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. Dados sobre características socioeconômicas, demográficas, e condições de saúde foram coletados mediante aplicação de formulário. Foram aferidos peso e estatura para avaliação antropométrica pelos índices P/I, E/I, P/E e IMC/I. Os níveis de retinol sérico foram determinados por HPLC. A ingestão de vitamina A foi investigada através de R24h, replicado em 40% da amostra, sendo a análise realizada utilizando-se o software Nutwin v.1,5. A presença de infecção sub-clínica foi avaliada através da dosagem sanguínea de proteína C-reativa, cujos valores ≥ 6 mg/L foram considerados como positivos. Modelos de Regressão Linear Múltipla (RLM) foram adotados para analisar a relação entre as variáveis independentes e os níveis de retinol sérico, com nível de significância de 5%. Os dados foram analisados no programa SPSS v.20. A pesquisa foi aprovada pelo CEP da Universidade Federal do Piauí, protocolo no 753.149.

RESULTADOS

As crianças apresentaram média (DP) de idade de 30,37 (16,68) meses, sendo a maioria do sexo feminino (59,3%). A concentração média de retinol foi 1,33 $\mu\text{mol/L}$ e a DVA (retinol < 0,70 $\mu\text{mol/L}$) foi observada em 9,3% das crianças. Inicialmente, na análise de RLM, a ingestão de vitamina A ($p = 0,049$) e a presença de infecção sub-clínica ($p = 0,008$) apresentaram-se significativamente relacionadas ao retinol sérico. Contudo, após ajuste do modelo, apenas a variável presença de infecção subclínica manteve relação significativa, contribuindo com a redução de 0,728 $\mu\text{mol/L}$ nos valores de retinol sérico ($p = 0,008$), e explicando 51,1% da variabilidade dos níveis de retinol das crianças estudadas.

CONCLUSÃO

A DVA constitui problema de saúde pública entre as crianças assentadas desse estudo, sendo determinada principalmente pela presença de processos infecciosos sub-clínicos. Medidas de controle de infecções são importantes para prevenir e combater a carência de vitamina A nessa população.

PO-25-131 - VALIDADE DE PESO E ESTATURA RELATADOS POR ESCOLARES DO 2º AO 5º ANO DO ENSINO PÚBLICO FUNDAMENTAL COM O USO DE UM QUESTIONÁRIO BASEADO NA INTERNET: O WEB-CAAFE

AUTORES: ADRIANA SOARES LOBO; RAQUEL ENGEL; DANIELLE BIAZZI LEAL; GILMAR MERCÊS DE JESUS; JHONNI PINTO; SANLINA BARRETO HULSE; FRANCILENE KUNRADI VIEIRA; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; MARIA ALICE ALTENBURG ASSIS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: FLORIANÓPOLIS/SC

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 131 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O monitoramento de comportamentos de saúde em crianças justifica-se pela sua possível associação com o estabelecimento de desfechos como a obesidade. O Web-CAAFE (Consumo Alimentar e Atividade Física de Escolares) é um questionário baseado na internet desenvolvido para monitorar o estado nutricional, o consumo alimentar e a atividade física de escolares em um estudo de base escolar desenvolvido nos anos de 2013 e 2014 em um município do sul do Brasil. Apesar das vantagens do uso de ferramentas que utilizam a internet em estudos epidemiológicos (incluindo eliminação do viés do entrevistador e redução de tempo e custos), preocupações surgem acerca da validade dos dados autorrelatados, especialmente em crianças.

OBJETIVOS

Avaliar a validade de medidas de peso, de altura e de índice de massa corporal (IMC) calculado, autorrelatadas por escolares no Web-CAAFE.

METODOLOGIA

Estudo descritivo de base escolar em que 2.230 escolares do 2ª ao 5ª ano do ensino fundamental da rede pública de um município do sul do Brasil foram pesados e medidos usando procedimentos padronizados e preencheram, no mesmo dia, o Web-CAAFE, em 2013. Vários indicadores foram usados para comparar dados medidos e autorrelatados: coeficiente de correlação intraclasse (CCI) e limites de concordância de Bland-Altman para variáveis contínuas; estatísticas kappa, sensibilidade e especificidade para categorias de IMC (normal, sobrepeso e obesidade), classificadas segundo WHO (2007).

RESULTADOS

Foram encontrados elevados valores de CCI, variando de 0,97 (para peso) a 0,99 (para altura). Os valores de concordância obtidos variaram de moderado (peso=93,8%; IC95%:93,3-94,4%) a substancial (IMC=97,7%, IC95%:97,5-97,9%), mas os limites de concordância de $\pm 2DP$ para peso oscilaram entre -4,9 e +5,2kg. A classificação do IMC foi correta em 94,3% (IC95%:93,2-95,3%) dos casos. Os valores de kappa variaram de 0,85 (para sobrepeso) a 0,93 (para obesidade). Dentre os avaliados, 22,9% foram classificados com sobrepeso (excluindo obesidade) a partir dos dados medidos e 22,2% com dados relatados (sensibilidade de 87,0% e especificidade de 97,0%). Com dados medidos e relatados no Web-CAAFE, 14,3% e 14,6% foram classificados obesos, respectivamente (sensibilidade de 95,4% e especificidade de 98,9%).

CONCLUSÃO

Embora o autorrelato esteja propenso a viés, dados antropométricos autorrelatados no Web-CAAFE podem ser considerados válidos para serem usados no monitoramento do estado nutricional de escolares.

PO-25-132 - CARACTERIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

AUTORES: MAIRE NATHALIA DUTRA DE MACENO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO-FSA - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 132 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A Alimentação adequada é essencial para o crescimento e do desenvolvimento da criança na fase escolar, pois fornece energia e nutrientes fundamentais para o bom desempenho de suas funções e para a preservação da saúde. A alimentação escolar é assegurada pelo Governo Federal, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar, e busca atender 15% das necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na sala de aula.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo caracterizar quantitativamente e qualitativamente a alimentação escolar a partir da análise da literatura científica disponível na Biblioteca Virtual em Saúde (BIREME-BVS).

METODOLOGIA

O estudo foi constituído por 23 artigos científicos publicados nos últimos sete anos, em revistas indexadas, referente ao tema alimentação escolar. A análise foi feita a partir dos formulários que foram subdivididos de acordo com os objetivos da pesquisa. Logo após os dados foram tabulados no Microsoft Excel 2010.

RESULTADOS

Os resultados demonstraram inadequações nos cardápios em relação aos nutrientes, pois são insuficientes para suprir as necessidades dos alunos. Na análise dos tipos de preparação verificou-se que grande parte dos cardápios não apresentou frutas, hortaliças e leguminosas. Além da necessidade de diminuir a quantidade de açúcares nas preparações. Quanto à aceitabilidade dos cardápios, verificou-se que há necessidade de alimentos diversificados nos cardápios para facilitar a aceitação por parte dos alunos.

CONCLUSÃO

Conclui-se que ajustes são necessários para garantir o aporte nutricional das faixas etárias atendidas, e diferenciação no per capita ofertado para atender as recomendações do PNAE.

PO-25-133 - NUTRIÇÃO E MERENDA ESCOLAR: UMA REVISÃO DA LITERATURA

AUTORES: ALINE GABRIELLE BATISTA MACIEL

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 133 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A qualidade da merenda escolar é um tema de grande respaldo socialmente à medida que traz à tona a permissividade e a vulnerabilidade da composição dos hábitos alimentares numa sociedade tão adepta do novo e susceptível do inadequado. Mudar os hábitos, adequar, ampliar ou minimizar são alguns dos desfechos comuns da alimentação de escolares por todo o Brasil, isso porque há notoriamente a influência de alternativas vigentes e inovadoras.

OBJETIVOS

O trabalho objetiva delinear a alimentação ofertada na Merenda Escolar da perspectiva nutricional, levando em consideração os fatores que influenciam na alimentação, o estado nutricional destes indivíduos e a repercussão de todo esse processo sobre a vida de cada um.

METODOLOGIA

Por se tratar de uma Revisão Integrativa de Literatura a metodologia aplicada leva em sua composição a exposição do Tipo de pesquisa utilizada, a fonte dos dados- Scientific Electronic Library Online, os critérios avaliados para inclusão e exclusão de obras, os instrumentos e o tipo de análise realizada.

RESULTADOS

Adquire-se como resultado a designação do estado nutricional dos escolares assistidos bem como de que forma essa alimentação resvala na vida destes e ainda a determinação dos fatores do meio que influenciam sobre a qualidade/ quantidade da alimentação ofertada.

CONCLUSÃO

Conclui-se dessa forma que o estado nutricional dos escolares é bastante variante, logo porque se distingue por fatores variados, desde localização, cultura, adoção de medidas educativas, dentre outros, além de ter relação direta com qualidade de vida em casos patológicos e em todo o processo de aprendizagem.

PO-25-134 - COBERTURA DO PROGRAMA NACIONAL DE SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA A EM CRIANÇAS DE UM ESTADO BRASILEIRO

AUTORES: ALINE ROBERTA S. LIVRAMENTO; RIQUELANE B. M. LIMA; REGINA COELI DA S VIEIRA; HAROLDO DA SILVA FERREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 134 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A suplementação de vitamina A em crianças reduz o risco de morbimortalidade. Nessa perspectiva, funciona no Norte e Nordeste do Brasil um programa destinado a prevenir a hipovitaminose A.

OBJETIVOS

Investigar a cobertura e adequação do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A em crianças de um estado do Nordeste brasileiro.

METODOLOGIA

Estudo baseado em inquérito estadual domiciliar, realizado em 2015, com amostra aleatória de crianças de 12 a 60 meses. A cobertura do programa foi investigada por meio da observação do registro de suplementação de vitamina A na “Caderneta da Criança”. Nessa faixa etária, todas as crianças deveriam ter recebido no mínimo uma dose profilática de retinol. Para determinar a adequação do Programa, considerou-se a proporção de crianças com registro de suplementação dentro da meta de semestralidade estabelecida para a faixa etária. Para isso, verificou-se o tempo decorrido desde a última dose registrada na “Caderneta da Criança”, classificando a adequação conforme as seguintes categorias: ideal (de 0 a 6 meses), regular (de 6 a 12 meses) e inadequado (=12 meses).

RESULTADOS

Foram analisadas 722 crianças. A cobertura do Programa foi estimada em 65,6% visto que foi esse o percentual de crianças que tinham registro de suplementação em suas “Cadernetas”. Para as demais crianças não constava qualquer registro de suplementação ou a “Caderneta” não estava disponível para verificação no momento da entrevista ou, ainda, a criança não tinha o referido documento. Dentre as crianças suplementadas (n=474), verificou-se que apenas 38,5% apresentaram adequação “ideal”, 32,8% estavam na categoria “regular”, enquanto 28,7% se classificaram na condição de “inadequado” (a suplementação ocorreu há mais de 12 meses).

CONCLUSÃO

O Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A apresenta falhas de cobertura e de adequação na população estudada, o que possivelmente interfere negativamente em sua efetividade.

PO-25-135 - EXCESSO DE PESO E HIPERTENSÃO ARTERIAL: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL EM MULHERES DE UM ESTADO DO NORDESTE BRASILEIRO

AUTORES: ALINE ROBERTA S. LIVRAMENTO; ARTUR BELO AZEVEDO; CARLA MARIANA X. FERREIRA; HAROLDO DA SILVA FERREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 135 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade vem aumentando sua prevalência em todo o mundo, fato que é preocupante em virtude de sua associação com diversas condições mórbidas, sobretudo com as doenças cardiovasculares.

OBJETIVOS

Investigar a prevalência e a associação do excesso de peso com a hipertensão arterial (HAS) em mulheres de um estado do Nordeste do Brasil.

METODOLOGIA

Realizou-se inquérito domiciliar com amostra probabilística de 864 mulheres (18 a 50 anos). A aferição da pressão arterial (PA) foi realizada com aparelhos digitais da marca Omron®. O diagnóstico de HAS foi realizado segundo os seguintes critérios: PA sistólica = 140 mmHg e/ou de PA diastólica = 90 mmHg. Considerou-se com excesso de peso as mulheres cujo Índice de Massa Corporal (IMC) eram iguais ou superiores a 25 kg/m². A análise estatística foi procedida utilizando-se o pacote estatístico Stata 12.0. A medida de associação foi a razão de prevalência (RP) e respectivo IC95% calculados por regressão de Poisson com ajuste robusto da variância. A significância estatística foi assumida quando $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Foram estudadas 864 mulheres. A prevalência de HAS foi de 21,4% (n=185) enquanto que a de excesso de peso foi de 66,9% (n=578). A HAS acometeu significativamente mais mulheres com excesso de peso do que aquelas sem essa condição (25,4% vs. 12,9%; RP=1,96; IC95%: 1,41-2,74). O ajuste da RP pela idade reduziu a magnitude da associação, mas não eliminou a significância estatística (RP=1,62; IC95%: 1,17-2,26; $p=0,004$). Estudo anterior com metodologia e representatividade semelhantes à presente investigação revelou que, em 2005, as prevalências de excesso de peso e de HAS eram de 44,2% e 11,4%, respectivamente. Portanto, os resultados ora apresentados evidenciam um crescimento da ordem de 33,9% na prevalência do excesso de peso e de 45,3% na de HAS, o que é preocupante, não só pela intensidade da ascensão verificada, mas pelos sérios danos que essas condições podem causar à saúde e qualidade de vida da população.

CONCLUSÃO

O excesso de peso acomete a maioria das mulheres da população estudada e constitui-se num importante fator de risco para a HAS. A comparação com valores obtidos há 10 anos revela tendência ascendente tanto da prevalência do excesso de peso, como da ocorrência da HAS. Esses dados evidenciam a prioridade que o problema deve receber por parte de gestores e profissionais de saúde pública, quando do planejamento e implementação de medidas de prevenção e controle.

PO-25-136 - CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES ADULTAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA: UMA ANÁLISE DOS DADOS DA PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2008-2009

AUTORES: ALINE SOARES DE SOUZA; ROSANA SALLES-COSTA; ROSELY SICHIERI; ILANA NOGUEIRA BEZERR

INSTITUIÇÃO: PPGN/UFRJ - CIDADE/UF: MARICÁ/RJ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 136 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Com a ampliação das estratégias do Programa Bolsa Família (PBF), surge a necessidade de avaliar a repercussão do aumento da renda pelo programa no consumo alimentar. E, considerando o aumento na prevalência de obesidade entre mulheres em situação de pobreza é essencial conhecer os diferenciais da alimentação daquelas que recebem o benefício.

OBJETIVOS

O objetivo do trabalho foi avaliar o consumo alimentar individual de mulheres adultas beneficiárias do PBF (c/BF) comparado às não beneficiárias (s/BF) do programa com base no consumo de energia e grupos de alimentos.

METODOLOGIA

Esta pesquisa utilizou dados de 55.970 domicílios avaliados na Pesquisa de Orçamos Familiares (POF) de 2008/2009, dos quais 16 mil domicílios recebiam o valor do benefício do PBF. A amostra foi composta por 9.708 mulheres (20-59 anos) de todas as regiões do país. O consumo alimentar individual foi avaliado por meio de dois dias de registro alimentar, cujos alimentos relatados foram agrupados em 20 grupos (gramas). Avaliou-se o consumo total de energia (Kcal) e a média (gramas/dia) do consumo dos grupos de alimentos (correção da distribuição do consumo via “The Multiple Source Method”), estratificando os valores por quartis de renda per capita de acordo com a inserção no PBF (s/BF vs c/BF).

RESULTADOS

Mulheres s/BF consumiram mais energia (1666 kcal vs 1591 kcal), batatas (30g vs 23 g), leite e derivados (197g vs 134g), doces (26g vs 20g), pizza (27g vs 10g), sucos e refrigerantes (94g vs 51g), frutas (92g vs 68g) e vegetais (16g vs 11g). Mulheres c/BF relataram maior consumo de arroz (135g vs 155g), de café (143g vs 192g), das farinhas (5g vs 14g), do feijão (147g vs 188g), do milho (15g vs 32g) e de ovos (9g vs 13g) (p-valor <0,05). Quanto maior o quartil de renda maior o consumo de refrigerantes, doces e lanches independente do BF, sendo as maiores diferenças significativas no 4ª quartil, cujas médias foram maiores entre as mulheres s/BF (s/BF=158g vs c/BF=115g).

CONCLUSÃO

As mulheres inseridas no PBF referiram escolhas alimentares cujos alimentos fazem parte da base da alimentação brasileira (arroz, farinhas, feijão, macarrão, milho e ovos). Por sua vez, as mulheres sem o benefício do BF, apesar do relato do maior consumo de alimentos saudáveis (frutas e vegetais), consumiram também mais refrigerantes, doces e lanches. Os resultados revelam padrões distintos nas escolhas alimentares que, além de fatores como renda e escolaridade, podem estar relacionados à disponibilidade destes alimentos nos locais de moradia.

PO-25-137 - ADAPTAÇÃO DO MÉTODO INFORMATIZADO DE RECORDATÓRIO ALIMENTAR DE 24 HORAS (GLOBODIET) PARA MONITORAMENTO DA DIETA NO BRASIL

AUTORES: DIRCE M.L. MARCHIONI; JOSIANE STELUTI; ALINE M. PERALTA; MARINA C. ARAUJO; FABRICIA F. SILVA; CAMILA F.C. FREITAS; MAYARA OLIVEIRA; JÉSSICA LEVY; REGINA M. FISBERG; ROSANGELA A. PEREIRA; ROSELY SICHIERI; EDNA M. YOKOO; SANDRA P. CRISPIM; SILVIA BEL-SERRAT; VIKTORIA KNAZE; GENEVIEVE NICOLAS; NADIA SLIMANI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 137 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O Brasil, atualmente, participa do projeto Latin America-DIETetary Assessment (LA-DIETA) que faz parte de uma iniciativa global de vigilância nutricional que visa adaptar e validar os métodos internacionais existentes de coleta de dados de dieta em nível individual utilizando uma plataforma web (GloboDiet) desenvolvido pelo IARC (Agência Internacional para Pesquisa em Câncer/Organização Mundial de Saúde), ou seja, à aplicação padronizada de recordatório alimentar de 24 horas (R24h), neste caso, uma versão brasileira do R24h do GloboDiet que permitirá comparações de consumo alimentar dentro e entre os países.

OBJETIVOS

Descrever os procedimentos e abordagens necessários para adaptar e harmonizar os métodos do GloboDiet para uso no Brasil.

METODOLOGIA

Para a versão brasileira da plataforma, aproximadamente 70 bases de dados, comuns e específicas para o País, de alimentos, receitas, suplementos alimentares e métodos de quantificação estão sendo traduzidas e personalizadas segundo procedimentos operacionais padrões estabelecidos internacionalmente e considerando bases de dados nacionais existentes como a “Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009” e “Inquérito de Saúde de base populacional no Município de São Paulo – ISA-Capital 2008/2009”.

RESULTADOS

Até o momento, são 1746 alimentos, classificados em 18 grupos e 97 subgrupos de alimentos, e 380 receitas, que melhor identificam os alimentos e receitas consumidos pela população brasileira. Os métodos de quantificação estão sendo avaliados criticamente e adaptados tendo em vista as quantidades de alimentos em medidas caseiras, estimativas de porções, dimensões dos alimentos e embalagens de alimentos disponíveis no País, entre outros métodos. Paralelamente, um livro de fotografias está sendo desenvolvido com as principais imagens a serem utilizadas para fins de quantificação dos alimentos e receitas.

CONCLUSÃO

Os resultados preliminares deste trabalho já evidenciaram que as adaptações dos bancos de dados para a versão brasileira do GloboDiet era um passo fundamental. A próxima etapa consistirá na validação e teste da viabilidade da versão brasileira do GloboDiet. Esta versão proporcionará uma avaliação mais acurada do consumo alimentar para fins de vigilância e de investigação da relação dieta com desfechos em saúde.

PO-25-138 - INGESTÃO DE CÁLCIO E CONSUMO DE LATICÍNIOS RELACIONADOS AO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E AO PERÍMETRO DA CINTURA EM ESTUDO LONGITUDINAL COM ADOLESCENTES - PROJETO ELANA, BRASIL

AUTORES: ANELISE B.V MORAES; GLORIA VALERIA DA VEIGA; ROSELY SICHIERI; ROSÂNGELA ALVES PEREIRA

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO- UFRJ - CIDADE/UF: NITERÓI/RJ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 138 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A associação entre a baixa ingestão de cálcio e o risco de obesidade vem sendo descrita pela literatura científica nos últimos anos indicando que a baixa ingestão de cálcio parece influenciar o processo de lipogênese/lipólise no tecido adiposo. Contudo, os resultados de estudos abordando o tema são controversos e não está claro se esse efeito é da baixa ingestão de cálcio ou pode ser atribuído aos compostos bioativos presentes nos laticínios, os quais podem ter efeitos benéficos no controle da obesidade.

OBJETIVOS

Estimar a associação entre ingestão de cálcio reduzida e o consumo insuficiente de laticínios estão associados com mudanças nos indicadores de obesidade, em coorte de adolescentes, seguidos durante três anos.

METODOLOGIA

O estudo incluiu 962 adolescentes (13 a 19 anos) matriculados no ensino médio de seis escolas selecionadas (2 públicas e 4 particulares) da região metropolitana do Rio de Janeiro. O estudo de seguimento ocorreu entre 2010 e 2012. Avaliou-se o peso e a estatura e estimou-se o Índice de Massa Corporal ($IMC = \text{peso} / \text{estatura}^2$) e o perímetro da cintura (PC). A ingestão de cálcio (mg por dia) e o consumo de laticínios (gramas por dia) foram avaliados com base em questionário de frequência de consumo alimentar, validado para adolescentes do Rio de Janeiro. Modelos lineares de efeitos mistos foram desenvolvidos para estimar as mudanças temporais nos indicadores antropométricos, em relação ao consumo de cálcio e de laticínios.

RESULTADOS

Observou-se aumento temporal no perímetro da cintura para uma ingestão de cálcio inferior a 700mg/dia ($\beta = 0,49$ $p=0,01$) e de 700 a < 1300mg/dia ($\beta = 0,38$ $p=0,03$). A análise estratificada, por sexo, demonstrou que esse ganho no perímetro da cintura foi restrito às meninas. Não foram observadas variações no IMC, mesmo após ajuste pela variação da estatura. Não foram observadas mudanças significativas nos indicadores antropométricos em relação ao consumo de laticínios.

CONCLUSÃO

Na coorte de adolescentes avaliada, o aumento no perímetro da cintura se associou ao baixo consumo de cálcio. Esses resultados dão suporte com a hipótese de que o cálcio possa estar relacionado com mudanças desfavoráveis no acúmulo de gordura abdominal, especialmente entre as meninas.

PO-25-139 - PADRÕES ALIMENTARES E SÍNDROME METABÓLICA EM INDIVÍDUOS COM DOENÇA CARDIOVASCULAR

AUTORES: CAMILA RAGNE TORREGLOSA; BERNARDETE WEBER; ANDREA POLO GALANTE; CÉLIA COLLI

INSTITUIÇÃO: PRONUT-USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 139 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O padrão alimentar (PA) está associado aos principais fatores de risco para doença cardiovascular (DCV), entre eles diabetes, hipertensão, obesidade e hipertrigliceridemia, todos componentes da síndrome metabólica.

OBJETIVOS

Identificar os PA de indivíduos com DCV, considerando densidade de energia, gordura saturada, fibra alimentar, sódio e potássio consumidos e investigar sua associação com síndrome metabólica e seus componentes.

METODOLOGIA

Foram estudados 1.047 indivíduos participantes do estudo DICA Br, projeto coordenado pelo Instituto de Pesquisa do Hospital do Coração e o Programa de Apoio ao Desenvolvimento Institucional do SUS (PROADI-SUS) do Ministério da Saúde. O estudo dos PA foi realizado em uma subamostra do DICABr com 1.047 participantes. A amostra foi selecionada segundo características clínicas, bioquímicas, antropométricas e socioeconômicas. O consumo alimentar foi obtido por R24h e os PA obtidos pela técnica reduced rank regression (RRR). Para a RRR, utilizaram-se 28 grupos alimentares como preditores e como variáveis-resposta os componentes dietéticos: densidade de energia, % de gordura saturada, fibra alimentar, sódio e o potássio. O teste de Mann Whitney foi utilizado para testar as diferenças entre as médias dos escores fatoriais dos PA, fatores de risco e síndrome metabólica.

RESULTADOS

A amostra foi composta em sua maioria por idosos (62%), classe econômica C1 e C2 (57%) e metade com ensino fundamental 1. A prevalência de síndrome metabólica foi de 58%. Os dois primeiros PA extraídos explicaram 43% da variância das respostas. O primeiro padrão, composto por arroz e feijão, frutas e sucos naturais, legumes, carne bovina, verduras e raízes destacou-se pelo maior consumo de fibra alimentar e potássio. O segundo padrão, representado por panificados salgados, gorduras, carne bovina, doces e alimentos salgados pronto para consumo, caracterizou-se pelo consumo de gordura saturada e maior densidade energética. Houve associações significativas ($p < 0,05$) entre o PA 1 com medida da circunferência da cintura e nível de HDL adequados; e com o padrão 2 e HDL adequado.

CONCLUSÃO

A adoção do primeiro PA pode estar associada à proteção contra alguns dos componentes da síndrome metabólica em indivíduos com DCV idosos com baixa escolaridade e classe C1 e C2. O HDL se associou aos dois padrões propondo que outras variáveis interferiram na adequação da HDL conforme demonstrado pela literatura até o momento.

PO-25-140 - CONHECIMENTO ADQUIRIDO EM NUTRIÇÃO REVERTE EM HÁBITOS DE VIDA MAIS SAUDÁVEIS?

AUTORES: BIANCA WALTRICK; RENATA VIDONSKY LUTHO; LUCIANA G D FOLCHETTI; BRIANA DUARTE; BIANCA DE ALMEIDA PITI; ISIS TANDE DA SILVA; SANDRA RG FERREIRA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 140 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O Nutritionist Health Study (NutriHS) é uma coorte iniciada em 2014 com objetivo de avaliar estudantes de cursos de Nutrição de faculdades da cidade de São Paulo. É desejável estudo com este delineamento, capaz de investigar prospectivamente potenciais fatores de risco para doenças cardiometabólicas em nosso meio.

OBJETIVOS

Descrever os dados sociodemográficos, dietéticos e clínicos dos primeiros participantes incluídos no NutriHS, estratificados segundo seu tempo de exposição ao aprendizado em Nutrição.

METODOLOGIA

Empregou-se software especificamente desenvolvido para coleta eletrônica (e-NutriHS) de dados sociodemográficos, hábitos de vida (incluindo QFA validado) e antecedentes e para agendamento on-line de exames clínicos. Na comparação dos participantes da primeira com a segunda metade do curso usou-se t de Student.

RESULTADOS

Em um ano, o NutriHS incluiu 516 participantes com média de idade de 24,7 ($\pm 7,1$) anos, sendo 93,9% mulheres e 64,7% brancos. 91,3% não fumam e 67,1% consomem esporadicamente bebidas alcólicas (<1 vez/mês). Segundo dados antropométricos autorreferidos, 27,2% apresentam sobrepeso ou obesidade. Doze participantes referem dislipidemia, 6 diabetes e 3 hipertensão. Estudantes da primeira metade do curso (n=324) apresentam maior IMC (23,2 \pm 4,2 vs 22,7 \pm 3,1 kg/m²; p=0,02) que aqueles da segunda metade (n=192), mas não diferiram quanto ao valor energético total e a proporção de macronutrientes. Estudantes da última metade consomem diariamente menos colesterol (335,3 \pm 16,5 vs 297,4 \pm 14,1 mg; p<0,05) e mais vitamina D (7,2 \pm 1,8 vs 8,3 \pm 1,7 mcg) e cálcio (1138 \pm 525 vs 1267 \pm 525 mg). Não houve diferença quanto a medidas da circunferência abdominal, pressão arterial e tempo de atividade física. Avaliando os 109 estudantes que participaram da coleta presencial, foram verificados maiores concentrações HDL-c (48,1 \pm 12,7 vs 54,5 \pm 12,6 mg/dL; p<0,05) na metade final.

CONCLUSÃO

Achados coletados eletronicamente numa amostra selecionada apoiam que o conhecimento em Nutrição pode impactar favoravelmente na adoção de hábito alimentar mais saudável e redução de peso corporal, o que pode reverter em benefício metabólico.

PO-25-141 - TENDÊNCIA TEMPORAL DA PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM GESTANTES DE UM ESTADO BRASILEIRO

AUTORES: BRUNA L L F S DOURADO; HAROLDO DA SILVA FERREIRA; REGINA C. S. VIEIRA

INSTITUIÇÃO: UFAL - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 141 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O Brasil instituiu um programa destinado à prevenção da anemia. Estudos que investigam a tendência temporal da prevalência desse agravo auxiliam na avaliação da efetividade desse programa.

OBJETIVOS

Investigar a tendência temporal da prevalência de anemia em gestantes de um estado brasileiro.

METODOLOGIA

Estudo realizado com base em 2 inquéritos domiciliares envolvendo amostras probabilísticas de gestantes. O primeiro foi conduzido em 2007 na região semiárida e o segundo aconteceu em 2015 e abrangeu gestantes de todo o Estado. Todos os demais procedimentos metodológicos foram semelhantes. Para análise de tendência, os dados obtidos em 2015 foram comparados aos encontrados em 2007. A anemia foi definida por um nível de hemoglobina (Hb) < 11 g/dL, aferida em uma gota de sangue obtida por punção da polpa digital. O equipamento utilizado para esse fim foi o HemoCue. Para definição dos graus de anemia consideraram-se as seguintes categorias: anemia leve (Hb >9,0 a <11,0 g/dL); anemia moderada (Hb >7,0 a ≤9,0 g/dL) e anemia grave (Hb <7,0 g/dL). As alterações observadas nas prevalências obtidas nos dois inquéritos foram descritas como porcentagem: [(prevalência atual - prevalência anterior) / prevalência anterior] x 100. Análise dos dados: teste qui-quadrado para comparar frequências e teste t para comparar médias. Para esses procedimentos utilizou-se o software Stata 12.0. Diferenças foram estatisticamente significantes quando p<0,05.

RESULTADOS

Em 2015 foram analisadas 117 gestantes (24,8 anos ± 6,2). A prevalência de anemia foi de 23,1%, dos quais 22,2% na forma leve, 0,85% moderada e nenhum caso de anemia grave. Em 2007 foram analisadas 150 gestantes (24,3 anos ± 6,7). A prevalência de anemia encontrada foi de 50%, dos quais 44,7% na forma leve, 5,3% moderada e nenhum caso de anemia grave. Portanto, houve uma redução de 54,1% na prevalência de anemia entre 2007 e 2015. Essa alteração também foi evidenciada por um aumento na concentração média de Hb: (11,0 ± 1,2 g/dL vs. 12,5 ± 5,8 g/dL; p<0,01). Os resultados revelam que a anemia em gestantes deixou de ser uma questão grave de saúde pública no Estado para se constituir num problema de magnitude moderada.

CONCLUSÃO

A prevalência de anemia em gestantes vem declinando de forma importante, possivelmente, como consequência das ações do Programa Nacional de Suplementação de Ferro. Portanto, deve-se continuar investindo nessas ações de modo que a prevalência desse agravo em gestantes atinja patamares aceitáveis.

PO-25-142 - ASSOCIAÇÃO ENTRE A PREFERÊNCIA PELOS SABORES DOCE E SALGADO E O ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS

AUTORES: MARIZE MELO DO SANTOS; CAMILA SANTOS MARREIROS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 142 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Um fator provavelmente envolvido na epidemia da obesidade é a resposta ao sabor dos alimentos, um determinante importante da palatabilidade e ingestão. Tem sido sugerido que pessoas com IMC elevado podem ter maior motivação para comer e menor motivação para deixar de comer quando estão prestando atenção ao gosto. Isto implica que uma mudança na percepção do paladar, que pode alterar a atenção para um gosto particular, pode afetar o comportamento de comer em grupos com IMC diferentes.

OBJETIVOS

Muitos estudos têm sugerido relações entre gosto e massa corporal, embora os dados sejam contraditórios. Nesse sentido, o presente estudo teve como objetivo associar a preferência pelos sabores doce e salgado com o estado nutricional.

METODOLOGIA

Participaram do estudo 250 adolescentes, na faixa etária de 10 a 19 anos, de ambos os sexos. Assinaram o “Termo de Assentimento”. O peso foi medido por meio de uma balança digital portátil e a altura aferida com o auxílio de uma fita métrica. Para o cálculo do Índice de Massa Corporal foi adotado o valor médio das duas medidas (peso e altura) definido como a relação entre o peso (kg) e a altura (m) elevada ao quadrado (kg/m^2). A classificação foi realizada pelo percentil de IMC para idade e sexo, segundo a distribuição de referência da Organização Mundial de Saúde. Foi aplicado um questionário de preferências alimentares para verificar a preferência por alimentos doces e salgados.

RESULTADOS

Não houve associação entre a preferência alimentar e o estado nutricional, porém observou-se entre os adolescentes com sobrepeso e obesidade uma maior preferência pelo sabor doce. Estudo de Macdiarmid et al. (1998) demonstrou correlação positiva entre IMC e consumo de alimentos ricos em açúcar por mulheres. Salbe et al. (2004) observaram que a preferência por alimentos altamente palatáveis (açúcares e gorduras) está associada com o desenvolvimento da obesidade. Além do açúcar, estudo de Karpanen e Mervaala (2006) relacionou o consumo de sal com a obesidade, sugerindo que uma redução generalizada deste, pode constituir uma poderosa arma no combate ao excesso de peso nas sociedades industrializadas.

CONCLUSÃO

A preferência por alimentos mais doces pode estar relacionada ao ganho de peso. Desta forma, alimentos com alto teor de açúcar devem ser consumidos com cautela por crianças e adolescentes, pois estes já tem uma preferência natural por esse sabor. Além disso é importante a prática da educação sensorial para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

PO-25-143 - PERCEPÇÃO DOS GOSTOS DOCE E SALGADO E SUA RELAÇÃO COM AS PREFERÊNCIAS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS

AUTORES: MARIZE MELO DOS SANTOS; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; LUANA MOTA MARTINS; CAMILA SANTOS MARREIROS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 143 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As preferências e aversões alimentares, desenvolvidas durante a infância e adolescência, são determinadas pelas características sensoriais dos alimentos e estão relacionadas às escolhas alimentares durante toda a vida. A análise sensorial tem sido muito utilizada em estudos sobre percepção e comportamento como instrumento de medição da sensibilidade gustativa para avaliar o comportamento alimentar em diversos estados fisiológicos e patológicos.

Estudos direcionados ao padrão alimentar dos adolescentes são de suma importância considerando que nesta faixa etária são adotados padrões de dieta que constituem a base do hábito alimentar no futuro. A percepção do gosto e de como ele pode influenciar nas preferências alimentares de adolescentes vem sendo estudada na tentativa de entender fatores que possam influenciar ou levar a obesidade e hipertensão arterial sistêmica.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi investigar a percepção dos gostos básicos doce e salgado e sua relação com preferências alimentares de adolescentes de escolas públicas

METODOLOGIA

Foi aplicado um questionário sobre características pessoais e preferências alimentares. Além da administração de soluções preparadas com água mineral, a 2% e 4% de açúcar refinado para o gosto doce e 0,2% e 0,4% de sal de cozinha para o gosto salgado, para realização do teste de reconhecimento gosto-intensidade. Os dados foram inseridos no software R, versão 2.15. Para análise foram utilizadas frequências absolutas e relativas, intervalo de confiança de 95%.

RESULTADOS

A maioria dos adolescentes não conseguiu identificar os gostos; dentre os aprovados, a maioria foi do sexo feminino. Na relação entre preferência pelo sabor doce ou salgado e percepção desses gostos não houve significância estatística ($p > 0,05$).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a sensibilidade gustativa aos sabores doce e salgado não apresenta relação com as preferências alimentares dos adolescentes.

PO-25-144 - CARACTERIZAÇÃO DE INDIVÍDUOS CONSUMIDORES E NÃO CONSUMIDORES DE CARNES VERMELHAS E PROCESSADAS

AUTORES: CAMILLA FABIANA CATTO DE FREITA; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOC; ALINE MENDES PERALTA; ALINE MARTINS DE CARVALHO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 144 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas tem etiologia complexa com influência de fatores ambientais, como a dieta. Para tal, existem ferramentas capazes de classificar a qualidade da dieta de populações, como o Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) adaptado à população brasileira.

Sabe-se que o consumo excessivo de carnes vermelhas e processadas é um dos possíveis contribuintes para o aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis. Porém, não se sabe se indivíduos que consomem carnes vermelhas e processadas também possuem pior qualidade global da dieta.

OBJETIVOS

Comparar características alimentares e socioeconômicas de indivíduos consumidores e não consumidores de carnes vermelhas e processadas.

METODOLOGIA

Foram analisados dados de 11 não consumidores e 715 consumidores, sendo no geral 195 adolescentes, 272 adultos e 259 idosos do estudo ISA-Capital (2008). A determinação de consumo das carnes foi realizada por aplicação do Questionário de Frequência Alimentar (QFA). A ingestão alimentar habitual foi determinada na plataforma MSM. O Índice da Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) foi calculado a partir da ingestão habitual e as recomendações da FAO/OMS(2002) foram utilizadas para determinar a adequação da ingestão dos macronutrientes. Foram utilizadas medidas de média e tendência central para a análise descritiva, teste t-student para diferença de médias e teste exato de Fisher para diferença da adequação da ingestão dos macronutrientes. Utilizou-se o Stata versão 12 e os valores de p abaixo de 5% foram considerados significativos.

RESULTADOS

Na caracterização alimentar, a média das pontuações do IQD-R dos não-consumidores foi de 68.7, desvio padrão[DP] = 7.9; intervalo de confiança [IC(95%)] =63.4-74.0, enquanto os consumidores apresentaram pontuação média do IQD-R de 62.67, [DP]=7.14 e [IC(95%)] = 62.12-63.19, com p= 0,006. Na adequação da ingestão dos macronutrientes, para ambos os grupos a ingestão de carboidratos e proteínas obteve percentual de indivíduos com inadequação maior de 90%. Já na ingestão de lipídios, 93% de indivíduos consumidores apresentaram ingestão inadequada, contra 73% dos indivíduos não consumidores, mostrando uma maior inadequação (p=0,042) de ingestão de lipídios entre o grupo consumidor de carnes vermelhas e processadas.

CONCLUSÃO

Foi encontrada melhor qualidade da dieta e adequação da ingestão de lipídios dos não consumidores, apesar do baixo número de indivíduos deste grupo. Não houve diferenças socioeconômicas significativas entre os indivíduos analisados.

PO-25-145 - ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 0 A 7 ANOS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA

AUTORES: CAROLINE S SEVERINO TEIXEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE PADRE ANTÔNIO MENDES - CIDADE/UF: PAULA CÂNDIDO/MG

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 145 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

No Brasil, as discussões envolvendo a segurança alimentar e a nutricional e o direito humano à alimentação adequada vem ocupando crescentemente a agenda pública nacional nos últimos anos, tanto pela atuação do Estado como pela participação da sociedade civil organizada. Como forma de combater a fome e a miséria do país, o governo federal criou, em 2003, o Programa Bolsa Família e programas complementares, que objetivam o desenvolvimento das famílias, de modo que os beneficiários consigam superar a situação de vulnerabilidade. A avaliação do estado nutricional é um parâmetro essencial para aferição das condições de saúde infantil. A antropometria tem sido largamente utilizada para avaliar a composição corporal a nível populacional por ser um método econômico, prático e não invasivo.

OBJETIVOS

Conhecer e analisar o perfil antropométrico de crianças entre zero e sete anos beneficiárias do programa Bolsa Família.

METODOLOGIA

Foram realizadas medidas antropométricas (peso e altura) em 120 crianças entre 0 a 7 anos, beneficiárias do programa Bolsa Família. A avaliação do estado nutricional das crianças foi realizada por meio dos índices estatura para idade (E/I), peso para idade (P/I) e índice de massa corporal para idade (IMC/I). O peso e a estatura foram aferidos de acordo com os procedimentos técnicos recomendados pela Organização Mundial da Saúde. Os dados recolhidos foram tratados usando o programa Microsoft Excel.

RESULTADOS

Foram avaliadas 120 crianças entre 0 e 7 anos beneficiárias do programa Bolsa Família. P/I: a prevalência de muito baixo peso 0,83%; Baixo Peso 1,67%; eutrofia 91,67%; peso elevado 5,83%; equidade na prevalência de baixo peso na zona urbana e rural, e mais prevalente no sexo masculino. Para sobrepeso houve maior prevalência na zona urbana no sexo feminino.

IMC/I: 0,83% de magreza acentuada; 1,67% de magreza; 78,33% de eutrofia; 12,5% de risco de sobrepeso (para crianças de 0-5a) e sobrepeso (5-7a); 2,5% de sobrepeso (0-5a) e obesidade (5-7a); 4,17% para obesidade (0-5a) e obesidade grave (5-7a). Maior prevalência de baixo peso na zona urbana no sexo masculino. Para sobrepeso, valores equivalentes para áreas urbanas e rural e entre os sexos.

CONCLUSÃO

A associação do programa bolsa família versus adequação nutricional apresentou influência positiva sobre o estado nutricional das crianças. Ainda assim, é necessário complementar o programa com projetos de educação nutricional, para favorecer a melhora da qualidade da alimentação, promoção da saúde e prevenção de doenças.

PO-25-146 - CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS DE ESTUDANTES DE MEDICINA DE UMA UNIVERSIDADE PARTICULAR DA CIDADE DE SÃO PAULO, SP

AUTORES: CAROLINE SIMPLÍCIO MARTINELLI; PATRÍCIA R. NUNES ITO; BIANCA BARBATO SALLUM; CAROLINA MENEZES OLIVEIRA; ROBERTA MEDEIROS; CLARA KORUKIAN FREIBERG

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 146 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudantes universitários tendem a adotar condutas de saúde pouco saudáveis, principalmente hábitos alimentares inadequados que podem ser influenciados pelo ingresso na faculdade, falta de tempo para realizar refeições completas, estabelecimento de novos comportamentos e relações sociais. Estudantes de Medicina podem apresentar maior incidência de condutas inadequadas à saúde, pois vivenciam pressões sociais para aprender grande quantidade de novas informações, falta de tempo para atividades sociais e contato com doenças graves. Estudos apontam que uma minoria da população mundial consome a quantidade mínima recomendada pela Organização Mundial de Saúde (OMS) - cinco porções/dia (400g/dia) e pelo Guia Alimentar para a população Brasileira de três porções de frutas/dia e três porções de hortaliças/dia. Este comportamento é comprovado pela Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), em 2008-2009, concluindo que mais de 90% da população, tem ingestão abaixo dos níveis recomendados.

OBJETIVOS

Analisar o consumo de frutas, legumes e verduras de estudantes de Medicina do município de São Paulo segundo a OMS e Guia alimentar para a população Brasileira.

METODOLOGIA

Estudo qualitativo com 42 estudantes do curso de Medicina de uma Universidade Particular na cidade de São Paulo aprovado pelo Comitê de ética e Pesquisa pelo Parecer nº. 670.399 . Para a avaliação do consumo de FLV foi aplicado questionário de frequência alimentar. As respostas foram transformadas em consumo diário e comparadas às recomendações da OMS e do Guia Alimentar para a população Brasileira.

RESULTADOS

Dos participantes, 31% eram homens e 69% eram mulheres. De acordo com o preconizado pela OMS, apenas 28,6% dos entrevistados exibiram o consumo adequado de FLV. Segundo o Guia Alimentar para a população Brasileira, 28,6% apresentam o consumo adequado de legumes e verduras e 16,7% o de frutas com maior prevalência no gênero feminino. Dentre os hábitos alimentares inadequados, destacou-se o baixo consumo de frutas, legumes e verduras (FLV).

CONCLUSÃO

Os hábitos alimentares de estudantes universitários tendem para uma baixa prevalência de alimentação saudável, sendo frequentemente caracterizado pela baixa ingestão de FLV. O consumo de FLV da população estudada mostrou-se insuficiente em relação às recomendações da OMS e do Guia Alimentar para a população Brasileira, podendo gerar deficiências de vitaminas e minerais. Assim, questiona-se o papel da universidade e das implicações das condutas de saúde dos estudantes em sua prática futura.

PO-25-147 - DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DO CONSUMO RECOMENDADO DE HORTALIÇAS E FRUTAS NO BRASIL, 2013

AUTORES: DIÓGO VALE; ANGELO G R C OLIVEIRA; CLELIA OLIVEIRA LYRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: PARNAMIRIM/RN

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 147 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O consumo regular de frutas, legumes e verduras (FLV) é considerado um marcador de padrão alimentar saudável. A Organização Mundial da Saúde recomenda a ingestão diária de pelo menos 400 gramas, equivalente ao consumo de cinco porções diárias desses alimentos. O consumo destes alimentos é necessário por possuírem baixa densidade calórica e alta densidade nutricional (micronutrientes e fibra), sendo apontados como importantes na prevenção das DCNT e estratégias de promoção da saúde.

OBJETIVOS

Conhecer a distribuição espacial do consumo recomendado de frutas, legumes e verduras por maiores de 18 anos no Brasil.

METODOLOGIA

Estudo ecológico, cujas unidades de análise foram as 27 Unidades da Federação (UF) brasileiras. As informações são originárias da Pesquisa Nacional de Saúde de 2013. Os dados foram coletados do Banco de Dados Agregados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, com auxílio do Sistema IBGE de Recuperação Automática - SIDRA. Considerou-se a proporção de indivíduos maiores de 18 anos que referiam uma frequência de ingestão de FLV de pelo menos cinco vezes ao dia, sendo no mínimo uma porção de frutas ou suco de frutas e duas porções de legumes e verduras. Utilizou-se o software EstatGeo 2015 para construção do cartograma temático.

RESULTADOS

Verificou-se que apenas 37,3% dos brasileiros nessa faixa-etária possuíam consumo recomendado de FLV no Brasil. A UF com maior proporção de consumo foi o Distrito Federal (52,2%), e a com menor, a Paraíba (18,0%). Destaca-se a distribuição espacial, na qual sete estados da região Nordeste compuseram o tercil inferior (18,0-31,0%) e as UF da região Sudeste, o tercil superior (38,2-58,5%).

CONCLUSÃO

A desigualdade geográfica observada pode estar relacionada a diferenças nos hábitos alimentares regionais, disponibilidade de alimentos e prioridades na aquisição alimentar. O mapeamento de marcadores de consumo alimentar como esse, representa importante estratégia para identificação de regiões de maior risco e planejamento de ações de alimentação e nutrição no âmbito da saúde coletiva.

PO-25-148 - (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR E CONSUMO ALIMENTAR PER CAPITA DE FAMÍLIAS RURAIS

AUTORES: DAYANE DE CASTRO MORAIS; LUIZA VELOSO DUTRA; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; JULIANA FARIAS NOVAES; RICARDO HENRIQU SILVA SANTOS; SILVIA ELOIZA PRIORE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPEMIG

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 148 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A insegurança alimentar (IA) é caracterizada pelo acesso irregular a alimentos de qualidade, em quantidade insuficiente e está mais presente em famílias rurais devido menor escolaridade e renda neste meio (BRASIL, 2006; IBGE, 2010, LANG et al., 2011).

OBJETIVOS

Objetivou-se relacionar consumo alimentar per capita de famílias rurais e situação de (in) segurança alimentar.

METODOLOGIA

Avaliou-se (in) segurança alimentar (SA) de famílias rurais utilizando Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Para avaliação do consumo alimentar aplicou-se recordatório de ingestão habitual, exceto em menores de dois anos em função da monotonia muitas vezes presente durante a alimentação complementar. Os alimentos consumidos por cada integrante da família foram transformados em porções, segundo guias alimentares, de acordo com a idade (PHILIPPI et al., 2003; BRASIL, 2006; SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2012). Em seguida somou-se número de porções e dividiu-se pelo número de integrantes obtendo assim consumo per capita da família. Para análise estatística realizou-se teste de Mann Whitney para comparar diferenças de consumo na família conforme situação de (in) SA e teste de correlação de Spearman entre consumo e condições socioeconômicas e de SA. Calculou-se amostra utilizando prevalência de IA de 25,5% em Minas Gerais (IBGE, 2010), 10% para possíveis perdas e 20% para controle de fatores de confusão, resultando em 79 famílias. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa e participantes assinaram Termo de Consentimento Livre Esclarecido.

RESULTADOS

A IA esteve presente em 49,4% das famílias (n=39). O consumo alimentar per capita de frutas na família foi maior entre famílias em SA (p=0,034) e o de cereais (arroz, macarrão, produtos a base de milho e panificados) foi maior entre as em IA (p=0,013). Não observou-se diferença no consumo per capita na família para os outros grupos alimentares (vegetais, cereal integral, leite, óleo, carne e leguminosas). Consumo per capita de frutas relacionou-se negativamente com a pontuação da EBIA (r=-0,285, p=0,011); e consumo per capita de cereais ao número de moradores na família (r=0,264, p=0,019), renda per capita (r=-0,474, p<0,001) e pontuação da EBIA (r=0,287, p=0,01).

CONCLUSÃO

Estes resultados indicam que famílias em insegurança alimentar, com maior número de moradores e menor renda apresentam menor consumo de frutas e maior de cereais sugerindo que estas famílias tem maior acesso a alimentos que mais calóricos e com menos nutrientes. Apoio FAPEMIG.

PO-25-149 - (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE DA DIETA DE CHEFES DE FAMÍLIAS RURAIS

AUTORES: DAYANE DE CASTRO MORAIS; LUIZA VELOSO DUTRA; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; JULIANA FARIAS NOVAES; RICARDO HENRIQU SILVA SANTOS; SILVIA ELOIZA PRIORE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPEMIG

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 149 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A insegurança alimentar e nutricional está relacionada à alimentação não saudável, com qualidade nutricional inferior (CANESQUI; GARCIA, 2005). A dificuldade em avaliar consumo alimentar das famílias faz com que muitos pesquisadores avaliem um único membro da família e extrapolem os resultados para demais integrantes, gerando proxy de consumo (WEBB et al., 2006).

OBJETIVOS

Objetivou relacionar (in) segurança alimentar e qualidade da dieta de chefes de famílias rurais.

METODOLOGIA

Para avaliação da (in) segurança alimentar (SA) utilizou-se Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). A qualidade da dieta dos chefes de família foi analisada pelo Índice de Alimentação Saudável (IAS), desenvolvido por Kennedy et al (1995) e revisado por Guenther et al (2007) que apresenta 12 itens. Para cálculo do IAS utilizou-se dados obtidos pelo recordatório de ingestão habitual. As preparações foram desmembradas e padronizadas e alimentos consumidos foram transformados em porções segundo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2006). Na análise estatística realizou-se teste de Mann Whitney para comparar diferenças de pontuação dos componentes do IAS conforme situação de (in) SA e teste de correlação de Spearman entre pontuação dos componentes do IAS e características do chefe da família. Cálculo da amostra considerou prevalência de insegurança alimentar (IA) de 25,5% em Minas Gerais (IBGE, 2010), 10% de perdas e 20% para controle de fatores de confusão, resultando em 79 domicílios. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa e participantes assinaram Termo de Consentimento Livre Esclarecido.

RESULTADOS

IA esteve presente em 49,4% das famílias (n=39). Observou-se entre os chefes maiores pontuações dos grupos de “frutas totais” em famílias em SA (p=0,04) e de “cereais totais” em famílias em IA (p=0,042). As pontuações dos outros dez componentes e a final do IAS não diferiram entre as famílias conforme situação de (in) SA. A pontuação do grupo alimentar “cereal total” relacionou-se com idade (r=-0,304, p=0,006) e escolaridade (r=0,249, p=0,027) do chefe da família, e pontuação da EBIA (r=0,231, p=0,040); pontuação de “frutas totais” relacionou-se com pontuação da EBIA (r=-0,241, p=0,033); e pontuação de “gordura saturada” relacionou-se com idade do chefe (r=-0,0226, p=0,044).

CONCLUSÃO

Conclui-se que chefes de famílias em IA, mais jovens e com menor escolaridade, apresentam menor consumo de frutas e maior de cereais e gordura saturada indicando qualidade da dieta inferior. Apoio FAPEMIG.

PO-25-150 - BAIXA ESTATURA E FATORES DE RISCO PARA SÍNDROME METABÓLICA: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL EM MULHERES DE UM ESTADO BRASILEIRO

AUTORES: ERMINIA LUZIA DA S MARINHO; REGINA COELI DA S VIEIRA; LUITGARD CLAYRE GABRIEL C LIMA; HAROLDO DA SILVA FERREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: RIO LARGO/AL

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 150 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A desnutrição no início da vida parece aumentar a susceptibilidade à síndrome metabólica na idade adulta. Em nível populacional, a baixa estatura constitui-se num indicador de agravos nutricionais nas fases iniciais de crescimento e desenvolvimento.

OBJETIVOS

Investigar a associação entre a baixa estatura com os fatores de risco da síndrome metabólica (SM) em mulheres de um estado brasileiro.

METODOLOGIA

Inquérito transversal com amostra aleatória de 864 mulheres (20 a 49 anos). Aquelas com altura <150,1 cm foram consideradas de baixa estatura. Foram investigados os seguintes fatores de risco para SM: hiperglicemia, hipertrigliceridemia, hipercolesterolemia, obesidade abdominal (circunferência da cintura > 80 cm), sobrepeso (IMC ≥ 25 kg/m²) e pressão arterial elevada. As aferições dos parâmetros bioquímicos foram feitas em gota de sangue obtido na condição de jejum e processado em equipamento Alere Cholestech LDX® System. A aferição da pressão arterial foi realizada em duplicata utilizando-se aparelhos digitais da marca Omron®. Os pontos de corte adotados foram aqueles definidos pela International Diabetes Federation para diagnóstico da SM. Na análise dos dados usou-se teste “t” para comparar médias e qui-quadrado para frequências. Para controle para fatores de confundimento usou-se regressão de Poisson com ajuste robusto da variância. Para esses procedimentos utilizou-se o software Stata 12.0.

RESULTADOS

Foram verificadas as seguintes prevalências: baixa estatura: 11,8%; hiperglicemia: 16,3%; hipertrigliceridemia: 30,3%; hipercolesterolemia: 37,0%; excesso de peso: 67,1%; obesidade abdominal: 63,5%; e pressão arterial elevada: 36,1%. Comparando-se as prevalências entre mulheres baixas e não-baixas, observou-se diferença apenas para a hipertrigliceridemia (44,1% vs. 28,3%; $p < 0,01$). Embora a diferença nas prevalências de pressão arterial elevada não tenha atingido significância estatística ($p = 0,051$), verificou-se que as mulheres baixas tinham maiores níveis de pressão arterial sistólica (126,7 mmHg vs. 121,8 mmHg) e diastólica (80,8 mmHg vs. 77,2 mmHg); $p < 0,05$. O mesmo observou-se em relação aos triglicérides (163,4 mg/dL vs. 126,4 mg/dL; $p < 0,01$). O ajuste pela idade não alterou esses resultados.

CONCLUSÃO

A baixa estatura na população estudada se associa a um maior risco de síndrome metabólica. Gestores e profissionais de saúde devem estar atentos a essa situação a fim de melhor planejarem a atenção à saúde dessas mulheres.

PO-25-151 - PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO EM MENORES DE CINCO ANOS DE UM ESTADO BRASILEIRO

AUTORES: ERMINIA LUZIA DA S MARINHO; TATHYANA E. DO NASC BARROS; HAROLDO SILVA FERREIRA; NARITHANIA DE SOUZA COSTA; STHEFFANNY FÁTI DE ANDRADE VIEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: RIO LARGO/AL

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 151 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade é um problema de saúde pública mundial, de etiologia multifatorial e associada a efeitos deletérios à saúde em curto e longo prazo. Crianças que desenvolvem excesso de peso corporal estão mais susceptíveis a se tornarem adultos obesos e a desenvolverem as comorbidades associadas a essa condição, sobretudo as doenças cardiovasculares. A identificação dos fatores associados à ocorrência de agravos à saúde é importante por permitir aos pesquisadores, profissionais e gestores de saúde pública, estabelecer possíveis determinantes daquela condição, possibilitando intervir sobre esses fatores de modo a reduzir o risco de ocorrência dos respectivos desfechos na população.

OBJETIVOS

Identificar a prevalência e os fatores associados ao excesso de peso em crianças de um estado brasileiro.

METODOLOGIA

Estudo transversal com amostra probabilística de 951 indivíduos. A variável dependente foi o excesso de peso (IMC-idade $>2,0$ desvios padrão). As variáveis sexo, idade, peso e altura foram processadas no aplicativo Anthro para obtenção dos escores z do IMC/idade. A associação com as variáveis independentes (demográficas, socioeconômicas e relativas à saúde da mãe e da criança) foi investigada por meio da razão de prevalência (RP) e respectivo IC95%, calculados por regressão de Poisson, tanto na análise bruta quanto na ajustada. Nesta, foram consideradas as variáveis que na análise bruta atingiram $p < 0,2$. Associações significantes foram consideradas quando $p < 0,05$.

RESULTADOS

A prevalência de excesso de peso foi de 16,0 %. Após análise ajustada, os fatores que se mantiveram significativamente associados ao excesso de peso foram a obesidade materna (RP=2,12; IC95%: 1,06-4,25), o excesso de peso ao nascer (RP=3,26; IC95%: 1,70-6,27) e o escore de consumo alimentar de risco > 12 (RP=2,38; IC95%: 1,45-3,91).

CONCLUSÃO

A prevalência de excesso de peso observada ultrapassou a frequência aceitável para uma população saudável. Os fatores associados sugerem que as medidas de intervenção podem ser mais efetivas se tiverem como foco a alimentação da família.

PO-25-152 - SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES MATRICULADOS NA REDE PÚBLICA DE ENSINO: MODELO PARA SUPORTE À TOMADA DE DECISÃO

AUTORES: FLÁVIA EMÍLIA LEITE DE LIMA; JAIRO DOMINGOS DE MORAIS; RONEI MARCOS DE MORAES; JOSÉ CAZUZA DE FARIAS JÚNIOR

INSTITUIÇÃO: UFPB - CIDADE/UF: JOÃO PESSOA/PB

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 152 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A Síndrome Metabólica (SM) corresponde a um grupo de componentes que apresenta de três ou mais fatores de risco cardiovascular de distúrbios que inclui obesidade, resistência à insulina, elevados níveis de triglicerídeos e pressão arterial bem como baixos níveis de lipoproteínas de alta densidade (HDL) além de outras anormalidades. Cada componente da síndrome metabólica, por si só, aumenta o risco de doença cardiovascular, porém vários são os critérios e fatores possivelmente associados à sua constituição para diagnóstico da SM.

OBJETIVOS

O Objetivo deste estudo é obter um modelo para suporte ao auxílio à tomada de decisão relacionada à necessidade de intervenção dos escolares com Síndrome Metabólica matriculados na rede pública de ensino.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo epidemiológico de corte transversal realizado com uma amostra de 779 adolescentes (ambos os sexos) do sexto ano de escolas públicas do ensino fundamental II, fazendo parte do estudo LONCAAFS.

RESULTADOS

O método estatístico de regressão logística foi utilizado para subsidiar a tomada de decisão frente o diagnóstico de SM. A amostra apresentou em sua grande maioria adolescentes do sexo feminino (55,7%), pardos/morenos (70,9%), entre onze (31,6%) e doze (39,2%) anos de idade, na classe econômica C (70,86%) cujo pais completaram o ensino médio (38,55%). Na construção do modelo de regressão logística as variáveis que apresentaram significância estatística (p-valor < 0,05) foram: Triglicerídeos (OR=1,003), Circunferência abdominal (OR=1,280), pressão sistólica (OR=1,404), Glicose (OR=1,002), Colesterol (OR=1,0007) e HDL (OR=0,995).

CONCLUSÃO

O modelo de regressão logística desenvolvido no presente estudo mostrou-se adequado para calcular a probabilidade de diagnóstico para síndrome metabólica. A estimativa desta probabilidade representa uma estratégia útil para auxiliar o direcionamento e a implementação de hábitos saudáveis de vida em crianças com síndrome metabólica. Portanto os achados deste estudo apresentam um modelo logístico válido, satisfatório para diagnóstico da síndrome metabólica em escolares, visando facilitar a seleção de indivíduos com maior risco de apresentarem ou desenvolverem a síndrome metabólica, assim sendo orientando, a tomada de decisão neste contexto.

PO-25-153 - IMPACTO DA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NA ESTIMATIVA DO PESO SECO PARA PACIENTE EM HEMODIÁLISE

AUTORES: FLÁVIA ROZENDO GARCIA; RENATA FURLAN VIEBIG; SORAYA PEREIRA FARAH; ÉRICA RONDELLO ABRAHÃO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SOROCABA/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 153 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A doença renal crônica (DRC) constitui, atualmente, um problema de saúde pública. Trata-se da perda lenta, progressiva e irreversível das funções renais. O tratamento dialítico apesar dos benefícios que permitem prolongar a vida dos pacientes com Doença Renal Crônica, pode com o passar dos anos desencadear uma série de alterações orgânicas, com complicações agudas, crônicas e nutricionais. Uma das alterações mais decorrentes pode se relacionar ao estado volêmico de pacientes com Doença Renal Crônica. Para o manejo da volemia determina-se o chamado peso seco, que é o corporal onde o paciente não apresenta inchaço, a pressão arterial se apresenta dentro dos parâmetros de normalidade, sem indicativos de congestão pulmonar, entre outros parâmetros. Este peso deve ser atingido ao término de cada sessão de hemodiálise, tornando se um constante desafio para controle da volemia.

OBJETIVOS

Identificar o peso seco seguro para pacientes na realização do tratamento dialítico do Centro de Nefrologia e Diálise, através da Avaliação Nutricional com Análise de Bioimpedância.

METODOLOGIA

Uma das ferramentas para estimar o peso seco é análise da bioimpedância elétrica, que constitui em um método rápido e não-invasivo para estimar os compartimentos corporais, inclusive a distribuição dos fluidos corporais nos espaços intra e extracelulares. A bioimpedância elétrica baseia-se no princípio de que os componentes corporais oferecem uma resistência diferenciada à passagem da corrente elétrica. Sabe-se que o estado nutricional está diretamente relacionado ao sucesso do tratamento dialítico, sendo evidenciado maior índice de complicações em pacientes desnutridos. A avaliação nutricional com a bioimpedância fornece os dados de água e composição corporal que são utilizados na fórmula da Sociedade Brasileira de Nefrologia para estimativa do peso seco. Com base nos benefícios da bioimpedância apresentados pela literatura, o Centro de Nefrologia de Diálise realizou um estudo comparativo entre o peso seco prescrito e o peso da bioimpedância no período de outubro de 2012 a fevereiro de 2013.

RESULTADOS

O comparativo entre os pesos secos prescritos demonstrou a correlação 0,98 - $P < 0,0001$ entre os valores referidos pela equipe médica e da avaliação nutricional com bioimpedância.

CONCLUSÃO

Desde março de 2013 o peso seco é definido pela bioimpedância, utilizado pela equipe médica para programação da terapia dialítica com segurança, reduzindo complicações durante as sessões de diálise como hipotensão, náuseas e vômitos.

PO-25-154 - ÍNDICE DE QUALIDADE DA REFEIÇÃO DE CARDÁPIOS OFERECIDOS NA REDE MUNICIPAL DE ESCOLAS DE UMA CIDADE DO ESTADO DE SÃO PAULO

AUTORES: ADRIANA G PELOGGIA CASTRO; MÁIRA MAGESTE; ALINE DE PIANO GANEN

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 154 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Frente ao papel que a escola exerce como ambiente promotor de saúde é importante se conhecer a qualidade das refeições oferecidas na alimentação escolar.

OBJETIVOS

Determinar o Índice de Qualidade da Refeição (IQR) de refeições ofertadas na alimentação escolar de um município do estado de São Paulo.

METODOLOGIA

Este estudo transversal teve como amostra cardápios oferecidos a escolares da rede municipal de ensino de uma cidade de São Paulo, produzidos por uma empresa de alimentação terceirizada, destinados a alunos de 6 a 10 anos. Esses cardápios atendem os estudantes que ficam um período na escola e recebem duas refeições, e alunos de período integral, aos quais é servido mais um lanche. Optou-se pelo mês outubro de 2013 e foi sorteada uma das semanas que tinham cinco dias úteis, com duas refeições diárias. Na avaliação do IQR foram consideradas as quantidades per capita oferecidas dos diferentes alimentos e preparações presentes no cardápio, atribuindo-se uma pontuação para cada refeição servida. Neste Índice cinco variáveis são selecionadas e cada uma delas recebe pontuação proporcional que varia entre 0 e 10, sendo que quanto mais próximo do adequado, maior será a pontuação da variável em questão. Considerou-se adequadas as refeições que apresentaram porcentagem do IQR maior que 80%; refeições que necessitavam de melhoras, entre 51% e 80% e refeições inadequadas com porcentagem menor ou igual a 50%. Os dados dos cardápios referentes a cada dia alimentar foram analisados pelo software Nutriquantí®, um sistema computadorizado para avaliação de consumo alimentar, de acesso gratuito.

RESULTADOS

De acordo com a classificação do IQR, a maioria das refeições oferecidas apresentaram-se adequadas, com uma média percentual de 83%, sendo que a maior adequação foi 91,2% e a menor 76,58%. O componente das frutas e hortaliças foi o que teve pior desempenho entre os indicadores, com a menor média do IQR e maior proporção de refeições com zero pontos. Em contrapartida, os indicadores de carboidratos e gorduras totais apresentaram 10 pontos nos cinco dias analisados, sendo que a gordura saturada apresentou-se adequada em quatro dias na semana.

CONCLUSÃO

Observou-se por meio do IQR que as refeições ofertadas apresentaram-se de modo geral, adequadas, embora seja importante acompanhamento e aplicação de outros instrumentos de avaliação da qualidade da dieta para garantir alimentação saudável aos escolares.

PO-25-155 - AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM IDOSOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

AUTORES: ALDRINA LAURA DA S C HONORATO; LARISSA G N SERAFIM DE MELO; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; CRISTIANE JORDÂNIA PINTO; BRUNA CONCEIÇÃO DANTAS SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 155 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A saúde e a qualidade de vida dos idosos, mais que em outros grupos etários, sofrem influência de múltiplos fatores: físicos, psicológicos, sociais e culturais, de tal forma que avaliar e promover a saúde do idoso significa considerar variáveis de distintos campos do saber, numa atuação interdisciplinar e multidimensional.

Sabendo-se que a assistência ao idoso deve prezar pela manutenção da qualidade de vida, considerando os processos de perdas próprias do envelhecimento e as possibilidades de prevenção, manutenção e reabilitação do seu estado de saúde, existem medidas importantes que auxiliam na prática de um envelhecimento ativo, tais como uma alimentação saudável e a prática regular de atividades físicas.

OBJETIVOS

Com base nesses pressupostos, o objetivo deste trabalho foi relatar a experiência de uma atividade de educação alimentar e nutricional realizada com um grupo de idosos em uma Unidade Básica de Saúde.

METODOLOGIA

A amostra foi de composta de 18 idosos. Trata-se de um relato de experiência vivenciada no segundo semestre de 2014 durante o estágio supervisionado em saúde coletiva no curso de graduação em nutrição. O tema da atividade educativa foi “Alimentação saudável”, sendo utilizada a técnica de dinâmica de grupo para integração dos participantes e a apresentação dos dez passos para uma alimentação saudável, preconizados pelo Ministério da Saúde (Brasil) foi realizada através da roda de conversa e uso de cartolina com imagens ilustrativas.

RESULTADOS

A ação com o grupo de idosos proporcionou aos discentes participantes uma reflexão crítica sobre a importância na educação alimentar e nutricional como prática em saúde coletiva. A partir da realização desta atividade foram desmistificados mitos atrelados à alimentação e relatados pelo público alvo.

CONCLUSÃO

A intervenção contribuiu, sobretudo, com a formação de um espaço de interação entre alunas do curso de nutrição, profissional nutricionista da secretaria de saúde e usuários, onde os idosos do grupo puderam se expressar, refletir e buscar informações voltadas a saúde e alimentação, também proporcionou aprendizagem para as alunas que se envolveram de forma a realizar uma atuação eficiente e transformadora para ações de promoção da saúde.

PO-25-156 - CONSUMO ALIMENTAR E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS (DCNT) EM DOCENTES

AUTORES: ALEXSANDRA HERMELINA CARVALHO; LUGELLI OLIVEIRA BARBOSA; CELMA OLIVEIRA BARBOSA; ROCILDA CLEIDE BONFIN SABÓIA; TÁCITA MARIANA ARAÚJO PEDROSA; LINDINALVA VIEIRA DOS SANTOS

INSTITUIÇÃO: FACULDADE ESTÁCIO CEUT - CIDADE/UF: TIMON/MA

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 156 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

No Brasil, as doenças crônicas não transmissíveis constituem o problema de saúde de maior magnitude, sendo responsáveis por 72% das causas de óbitos.

OBJETIVOS

O objetivo foi avaliar o consumo alimentar e a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) em docentes.

METODOLOGIA

A pesquisa transversal foi realizada com 47 docentes da área de saúde, com faixa etária entre 27 e 57 anos, de ambos os sexos, de uma Instituição de Ensino Superior de Teresina - Piauí. Os dados foram coletados através de um formulário e analisados pelo Programa Epi-Info.

RESULTADOS

Os resultados mostraram prevalência de hipertensão (21,3%), dislipidemia (19,1%) e infarto agudo do miocárdio (4,2%). a dieta consumida pelos docentes continha: ovos e carnes (100%), Vegetal A e frutas (97,9%), vegetal C e leguminosas (95,7%), vegetal B (93,6%) e cereais (91,5%). Quanto a renda familiar 95,7% apresentavam uma renda maior que 4 salários mínimos. 2,1% relataram a utilização de tabaco, enquanto 42,6% afirmaram ingerir bebida alcoólica.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os docentes apresentaram um baixo risco para o desenvolvimento futuro de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), devido a baixa prevalência de doenças crônicas, um bom estilo de vida e um consumo alimentar satisfatório. Assim, sugere-se que as instituições de ensino superior, em especial as privadas, implantem estratégias que visem à prevenção de doenças e promoção de qualidade de vida, seja na implantação de restaurantes universitários ou mesmo mudanças dos lanches servidos em lanchonetes.

PO-25-157 - AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA CIDADE TERESINA - PI

AUTORES: ALEXSANDRA HERMELINA CARVALHO; TÁCITA MARIANA DE ARAÚJO PEDROSA; ROCILDA CLEIDE BONFIN SABÓIA; LINDINALVA VIEIRA DOS SANTOS; LUCELLI OLIVEIRA BARBOSA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE ESTÁCIO CEUT - CIDADE/UF: TIMON/MA

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 157 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Os estabelecimentos que trabalham com produção e distribuição de alimentação para coletividade recebem a denominação de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e seu objetivo é fornecer uma refeição balanceada do ponto de vista nutricional, visando bons níveis de sanidade e que sejam adequadas à sua clientela, no sentido de promover bons hábitos alimentares como também educação alimentar (VIDAL et al, 2011; SOMAVILLA, LOPES, 2013).

OBJETIVOS

O objetivo desse estudo foi avaliar as condições das estruturas físicas e instalações das Unidades de Alimentação e Nutrição de restaurantes de Teresina -PI.

METODOLOGIA

Estudo analítico, transversal, observacional, quantitativo. A escolha das UANs foi feita por conveniência. Para a coleta de dados, foi empregado "Check List" adaptado do manual ABERC (Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas), estruturado em 05 itens, a saber: Identificação/Instalações, Manipuladores, Condições ambientais, Equipamentos/Utensílios e Recepção/Armazenamento. O sistema de pontuação foi classificado como: S → Sim (Item Conforme); N→ Não (Item Não Conforme); NA → Item Não Aplicável; NE → Item Não Evidenciado. As UANs foram denominadas de A, B e C com a finalidade de preservar a identidade do local pesquisado.

RESULTADOS

Os resultados foram analisados através de gráficos na planilha Excel. O resultado do estudo mostrou que o restaurante A apresentou o menor índice de conformidade com 55,55%. Os restaurantes B e C apresentaram 94,44% e 100% de conformidade, respectivamente.

CONCLUSÃO

Conclui-se que mais da metade das UANs observadas, apresentaram bons índices de conformidade em todos os quesitos observados, estando de acordo com a legislação vigente, porém foram identificadas deficiências relevantes que com certeza comprometem as boas práticas de fabricação no Restaurante A.

Cursos contínuos de boas práticas de fabricação de alimentos e uma maior fiscalização dos órgãos competentes, do profissional nutricionista, que deve estar presente no serviço, como a aplicação sistemática de CHECK LIST poderão diagnosticar inconformidades precocemente. Esta ação poderá servir de subsídio para a criação de protocolos de ajustes a curto, médio e longo prazo, visando assim uma produção de alimentos seguros em todos os aspectos.

PO-25-158 - AVALIAÇÃO DA EFETIVIDADE DO PROGRAMA “MEU PRATINHO SAUDÁVEL” SOBRE O HÁBITO ALIMENTAR DE CRIANÇAS

AUTORES: ANA PAULA ALVES DA SILVA; LARISSA BALDINI MATTAR; GLAUCE HIROMI YONAMINE; LENYCIA LOPES NERI; CRISTINA YURI TAKAKURA; DANIELA KAWAMOTO MURAKAMI

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DA CRIANÇA HCFMUSP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 158 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A promoção de hábitos alimentares saudáveis é importante para prevenção da obesidade, um problema de saúde pública crescente. Diante disso, foi criado o programa “Meu pratinho Saudável”, para se tornar um modelo nutricional referência para os pais e promover uma alimentação saudável em todas as refeições. Diante disso, avaliamos se este programa alimentar é eficaz na promoção de hábitos alimentares saudáveis em crianças.

OBJETIVOS

Avaliar a efetividade do programa do “Meu pratinho saudável” sobre o hábito alimentar de crianças.

METODOLOGIA

Amostra de 70 crianças entre 1 a 10 anos do Ambulatório de um hospital Pediátrico. A criança e/ou o responsável foi orientado pelo nutricionista quanto à alimentação saudável por meio da cartilha do programa “Meu pratinho saudável” que explica a importância do consumo de todos os grupos alimentares, de realizar as 6 refeições diárias, de praticar atividade física, fornece sugestão de receitas saudáveis e orienta como deve ser a montagem do prato, sendo, 1/2 do prato composta por hortaliças, por proteína vegetal e animal e outro 1/4 por carboidrato. Após 30 dias, o nutricionista realizou contato telefônico e aplicou um questionário. Os dados coletados foram tabulados em planilha do Excel e foi realizada análise descritiva.

RESULTADOS

Da amostra, 98,5% leram a cartilha. Antes de receber as orientações 2,85% realizavam de 1 a 2 refeições; 48,5% de 3 a 4 refeições; 30% de 5 a 6 refeições e 18,5% mais que 6 refeições; sendo o lanche da manhã e noite as refeições mais omitidas. Após a orientação 62,8% alteraram o número e/ou tipo de refeições, sendo que 100% dessas crianças estão realizando o café da manhã. Seguindo as orientações da cartilha, 70% montam o prato de acordo com as orientações e 30% não montam. Quanto ao consumo de hortaliças e frutas 41,4% estão consumindo; 25,7% não estão consumindo; e 32,8% já consumiam. Dos que não estão consumindo 12% não têm estes alimentos disponíveis e 88% não comem porque não gostam. Após orientação, 88% aumentaram a prática de exercício e 89% dos pais acreditam que após as orientações os filhos mudaram os hábitos alimentares.

CONCLUSÃO

Por meio da metodologia do “Meu pratinho saudável” foi observado mudanças positivas no hábito alimentar e na prática do exercício físico em crianças.

PO-25-159 - ADESÃO A ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

AUTORES: BRUNA NEITZEL; LARYSSA M. MENDES GEUS; ANABELLE RETONDARIO

INSTITUIÇÃO: FACULDADES PONTA GROSSA - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 159 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são doenças multifatoriais que se desenvolvem no decorrer da vida e têm longa duração. As DCNT, como doenças cardiovasculares, câncer, doenças respiratórias crônicas e diabetes, são as principais causas de morte em muitos países. O aparecimento destas está associado a fatores como sedentarismo, tabagismo, obesidade, álcool e má alimentação. A prevenção visa que futuras gerações não corram risco de falecer em decorrência dessas doenças. Tendo em vista que a alimentação é fator determinante para prevenção e tratamento de DCNT, é importante desenvolver atividades de educação nutricional para melhorar a qualidade da alimentação e prevenir o aparecimento dessas doenças.

OBJETIVOS

Estabelecer o perfil nutricional em usuários do SUS e verificar o efeito da educação nutricional no estado nutricional.

METODOLOGIA

Foi realizada avaliação nutricional com registro de dados de saúde e hábitos pessoais. O consumo foi avaliado por questionário de frequência alimentar. Foram aferidos peso e altura para cálculo de Índice de Massa Corporal. O risco de desenvolver doença cardiovascular foi avaliado por circunferência de cintura e circunferência do quadril. Posteriormente, foram desenvolvidas 4 aulas de educação nutricional. Após o ciclo de palestras, realizou-se nova avaliação nutricional dos pacientes que participaram da intervenção.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 75 indivíduos de 19 a 74 anos. Dentre os sujeitos avaliados, 71,8% estavam com excesso de peso. Parte dos avaliados (n=30) possui algum tipo de DCNT e 14,6% apresentam mais de um tipo. 24 mulheres e 6 homens apresentaram riscos de desenvolver doenças cardiovasculares. Para 19 obesos ocorre o risco iminente de desenvolver doenças cardiovasculares. Na avaliação de hábitos alimentares se observou que 77% das mulheres consumiam frequentemente pão branco e 81% dos homens, carne de porco. Apesar da forte relação entre obesidade e surgimento de doenças cardiovasculares, apenas 6 dos indivíduos avaliados participaram da educação nutricional (8%). Destes, somente 5 voltaram para a segunda avaliação nutricional.

CONCLUSÃO

As pessoas acometidas por DCNT, apesar de serem aquelas que mais precisam de orientações e reeducação alimentar e de comparecerem à primeira consulta nutricional, não se interessam pelas oportunidades de educação para melhoria da sua saúde, mesmo que oferecidas próximo a seus domicílios. É necessário desenvolver estratégias de motivação para aumentar a participação do público-alvo nessas atividades.

PO-25-160 - ATIVIDADE FÍSICA E GASTO ENERGÉTICO DE IDOSOS PARTICIPANTES DE PROGRAMAS PÚBLICOS DE INCENTIVO À PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA EM NITERÓI, RJ

AUTORES: BRUNA ANDRADE MESSIAS SILVA; LUIZ ANTONIO DOS ANJOS; VIVIAN WAHRLICH

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE - CIDADE/UF: MARICÁ/RJ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 160 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Desde a segunda metade do século XX, a população brasileira vem se caracterizando por uma estrutura cada vez mais envelhecida. A mudança de alguns indicadores de saúde culminaram no processo de transição demográfica com o aumento do número de idosos.

OBJETIVOS

O presente estudo visou avaliar as características físicas, fisiológicas e de atividade física de idosos (≥ 60 anos) não diabéticos, sem alterações de função tireoidiana e usuáries de anti-hipertensivos betabloqueadores recrutados entre programas de incentivo à prática de atividade física em Niterói, RJ.

METODOLOGIA

As avaliações consistiram das medidas de massa corporal, estatura, medição da taxa metabólica basal (TMB), % de gordura corporal (%GC por DXA) e o padrão de atividade física, avaliado por acelerometria (Actigraph GT3X) em 7 dias consecutivos em 97 idosos (79 mulheres). O gasto energético (GE) total diário (GETD) foi calculado pelo somatório do GE durante o tempo acordado dado pelo acelerômetro e o dormindo pelo valor da TMB estimada pela equação de Schofield. O GETD foi calculado para 2 dias da semana (DS) e 1 de final de semana (FS) nos quais realizou-se recordatório de atividade física de 24h totalizando 276 dias monitorados.

RESULTADOS

O GE total diário (GETD) foi de 1623,4 (270,4) para as mulheres sendo levemente superior nos DS (1637,4; 269,2 kcal/dia) do que nos FS (1594,9; 272,3 kcal/dia) o que representou nível de atividade física (GETD/TMB) de 1,29 (0,12). Esses valores para os homens foram, respectivamente: 1878,1 (409,0); 1875,5 (393,1); 1884,4 (459,5) e 1,29 (0,13). As mulheres chegaram a uma média diária de 6667 (3674) passos; DS=7305 (3738) e FS=5365 (3186). Os homens tiveram maior número de passos/dia: 7296 (3556); DS=7914 (3615) e FS=6052 (3182). Os idosos tiveram ≥ 10000 passos diários em 18 e 16% (mulheres e homens) dos dias, sendo a maioria nos dias de semana (82 e 75%). As atividades cotidianas que mais contribuíram para o tempo acordado e o GETD, quando ocorreram, foram, para as mulheres, assistir TV (26,4% do tempo acordado e 25% do GETD) e as atividades domésticas (21% do tempo e do GETD). Nos homens, o uso de computador e assistir TV, quando ocorreram, significaram 25% do tempo acordado e do GETD.

CONCLUSÃO

Apesar de participarem em grupos de incentivo de atividade física, os idosos não realizam atividades suficientes para obterem os benefícios de tal prática. É fundamental que programas de incentivo à prática de atividade física monitorem objetivamente o padrão de atividade física de seus praticantes.

PO-25-161 - AVALIAÇÃO DO ALCANCE NA PÁGINA DO FACEBOOK DO PROJETO DIA SEM CARNE APÓS MAIOR INSERÇÃO DE INFOGRÁFICOS

AUTORES: CAMILLA FABIANA CATTO DE FREITA; JÉSSICA LEVY; ALINE MARTINS DE CARVALHO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 161 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O projeto de extensão “Dia Sem Carne” (DSC) tem como objetivo disseminar informações sobre consumo excessivo de carnes e seus impactos na saúde e meio ambiente, através de publicações de matérias, receitas e infográficos em uma página do Facebook.

OBJETIVOS

Avaliar o acesso à página do Facebook identificando quais tipos de infográficos obtiveram maior alcance, além de caracterizar o perfil da população que acessa tais publicações.

METODOLOGIA

Foram observados na página do Facebook a evolução das publicações, iniciadas em 2012, onde o projeto era denominado “Segunda Sem Carne na FSP” e eram realizadas intervenções no restaurante universitário da Faculdade de Saúde Pública (FSP). A partir de 2013 o projeto tornou-se o “Dia Sem Carne”, encerrando as intervenções no restaurante, dando espaço a outras atividades e tendo o Facebook como ferramenta principal de divulgação de conteúdo, aumentando os infográficos e receitas nas publicações. As informações de alcance e caracterização do público do DSC foram obtidas na área do administrador do Facebook.

RESULTADOS

Em 2012, nenhuma publicação em geral ultrapassou o alcance de 160 pessoas. A partir de 2013 começaram a crescer as publicações de receitas e infográficos, sendo o infográfico sobre “carnes processadas e seus malefícios” o de maior alcance deste ano, atingindo 718 pessoas. Em 2014, os infográficos continuaram sendo a ferramenta que mais atraiu o público, com o tema “como devo comer carne?” com maior alcance, de 782 pessoas. Já em 2015, a publicação de maior alcance, por enquanto, é um infográfico sobre o “Dia Mundial sem Carne”, com 768 pessoas alcançadas. A população que acessa as publicações do DSC em geral é 83% feminina, com faixa etária entre 18 e 24 anos.

CONCLUSÃO

Os dados mostram que a mudança do projeto em 2013, com a conseqüente mudança no perfil das publicações gerais na página do Facebook, impulsionaram um maior alcance de pessoas, sendo os infográficos as publicações mais disseminadas entre os usuários do Facebook.

PO-25-162 - CLASSIFICAÇÃO DO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL EM FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO DE JUNDIAÍ/SP

AUTORES: CAROLINA HERRERIAS VULCA; GABRIELA MAYUMI HATANO; LUCIANA SAVOY FORNARI; BRUNO CARAMELLI; WANDERLEY CARVALHO; TACIANA DAVANÇO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ANCHIETA - CIDADE/UF: JUNDIAÍ/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 162 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O percentual de gordura corporal (%GC) é um dos indicadores antropométricos associados a riscos metabólicos e cardiovasculares (GROSSI et al., 2010). O excesso de peso da população mostra necessidade urgente de implementação de mudanças comportamentais, alimentares e sociais. O %GC é expresso pela quantidade de gordura corporal relativa, em porcentagem, da massa corporal.

OBJETIVOS

O objetivo geral foi avaliar o percentual de gordura corporal de 74 adultos, funcionários de uma instituição de ensino de Jundiaí/SP.

METODOLOGIA

A definição do percentual de gordura corporal se deu através das equações de 7 dobras (POLLOCK; WILMORE 1993) para homens e mulheres classificados nas faixas de IMC até sobrepeso. Para os indivíduos nas faixas de obesidade I, II e III foram utilizadas as fórmulas para cálculo de percentual de gordura corporal a partir de circunferências (WELTMAN et al., 1987).

RESULTADOS

Os resultados demonstram que 75,67% dos indivíduos apresentam riscos e apenas 24,33% não apresentam riscos cardiovasculares e se encontram dentro do esperado. A amostra do estudo apresenta maioria de mulheres, sendo 78% e 22% de homens. A classificação dos funcionários quanto ao %GC foi muito ruim para 40,54% (n=30), ruim para 20,27% (n=15), abaixo da média para 14,86% (n=11), média para 9,46% (n=7), acima da média para 8,11% (n=6), bom para 4,05% (n=3), excelente para 2,7% (n=2).

CONCLUSÃO

Com base nos resultados, conclui-se que a composição corporal dos indivíduos apresenta riscos associados ao percentual de gordura corporal; desta forma ressalta-se a necessidade de uma avaliação associada a outros parâmetros antropométricos, bioquímicos e de comportamento alimentar e ainda a adoção de intervenções específicas, como mudança de estilo de vida, relacionada aos hábitos alimentares e à prática de atividade física, que contribui para uma vida saudável.

PO-25-163 - AVALIAÇÃO DE RISCO DE COMPLICAÇÕES METABÓLICAS ASSOCIADAS À CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA EM FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO DE JUNDIAÍ/SP

AUTORES: CAROLINA HERRERIAS VULÇA; GABRIELA MAYUMI HATANO; LUCIANA SAVOY FORNARI; BRUNO CARAVELLI; WANDERLEY CARVALHO; TACIANA DAVANÇO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE - CIDADE/UF: JUNDIAÍ/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 163 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A circunferência da cintura (CC) é um dos indicadores antropométricos utilizados para predizer riscos de complicações metabólicas e doenças crônicas não transmissíveis associados à obesidade. Essa medida avalia a adiposidade abdominal e é aferida na parte mais estreita do tronco. Dessa forma, indicadores antropométricos têm se mostrado ferramenta importante na aferição da adiposidade abdominal, por serem métodos não invasivos, de aferição simples e baixo custo (MENEZES et al., 2014).

OBJETIVOS

O objetivo geral foi avaliar o risco de complicações metabólicas associadas à CC, de acordo com os valores de referência estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS), em 74 adultos funcionários de uma instituição de ensino de Jundiaí/SP.

METODOLOGIA

O risco elevado é definido para circunferências de cintura maiores ou iguais que 94 cm para homens e 80 cm para mulheres e o risco muito elevado é de 102 cm para homens e 88 cm para mulheres (OMS, 1988).

RESULTADOS

Os resultados demonstram que 44,59% (n=33) dos indivíduos não apresentam riscos; 24,32% (n=18) apresentam risco elevado e 31,08% (n=23) apresentam risco muito elevado. A amostra do estudo é composta por 78% (n=58) de mulheres e 22% (n=16) de homens.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados, conclui-se que a composição corporal dos indivíduos apresenta riscos associados à circunferência da cintura, sendo necessárias novas investigações que complementem os resultados e medidas que contribuam para a diminuição da obesidade e fatores associados, minimizando os riscos de complicações metabólicas, e a inclusão de práticas saudáveis no estilo de vida, através de programas de educação nutricional.

PO-25-164 - PERCEPÇÃO DOS CONSELHEIROS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SOBRE SUAS ATRIBUIÇÕES E DIFICULDADES DE ATUAÇÃO

AUTORES: CAROLINA MS CHAGAS; NATACHA TORAL

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - CIDADE/UF: VALPARAÍSO DE GOIÁS/GO

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 164 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública destinada a promover a Segurança Alimentar e Nutricional a 42,2 milhões de alunos da educação básica. A descentralização administrativa do PNAE, em 1994, permitiu a aproximação da sociedade com a criação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE). O CAE é uma instância colegiada e deliberativa composta por membros do executivo, pais de alunos, docentes, discentes e a sociedade civil organizada, com mandato de 4 anos e várias atribuições, como a fiscalização do uso dos recursos.

OBJETIVOS

Avaliar a percepção dos conselheiros sobre suas atribuições e dificuldades de atuação.

METODOLOGIA

Estudo qualitativo com a realização de três grupos focais com 16 conselheiros do Distrito Federal, Valparaíso de Goiás/GO e Luziânia/GO. O roteiro semi-estruturado apresentou questões sobre o entendimento sobre o papel, atribuições e dificuldades dos conselheiros. Realizou-se análise lexical pelo software Alceste.

RESULTADOS

A idade variou entre 28-66 anos, 81% eram mulheres, 62,4% exerciam a função há menos de 2 anos e houve maior quantidade de representantes da sociedade civil e da educação. Mais de 98% do corpus pesquisado foi útil para a análise, observando-se dois eixos principais e cinco classes. Houve predomínio e reconhecimento do caráter fiscalizador e de acompanhamento do CAE e, também, dos processos administrativos necessários, como a conferência dos documentos de prestação de contas. Os discursos reforçaram uma preocupação na descontinuidade do Programa, com a ausência da alimentação de qualidade na escola, caso os conselheiros não fiscalizem ou prestem contas da execução do PNAE. Ainda houve reconhecimento quanto a importância das diversas atribuições que lhes competem. Entre as dificuldades elencaram-se a desorganização dos documentos de prestação de contas, falta de tempo, conselheiros não atuantes, pouco conhecimento contábil e o descumprimento do cardápio.

CONCLUSÃO

Os conselheiros possuem a percepção de participação social, identificam o caráter representativo do CAE, reconhecem suas atribuições e identificam várias dificuldades para sua atuação. Os achados reforçam o compromisso dos conselheiros no exercício do controle social, nas diferentes dimensões do Programa, e sinalizam dificuldades operacionais que podem ser revistas pelos gestores do PNAE, em prol de seu aperfeiçoamento.

PO-25-165 - A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: UMA BUSCA PELA GARANTIA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA DE ESCOLARES COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

AUTORES: CILENE DA SILVA G RIBEIRO; FLAVIA AULER; FERNANDA CAETANO MORO; JESSICA FOCHT BARBOSA; JESSICA FOCHT BARBOSA; JULIANA SILVEIRA; CARLA CORRADI-PERINI

INSTITUIÇÃO: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 165 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) é uma das estratégias da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) articulada através dos Direitos Humanos à Alimentação Adequada (DHAA) de maior longevidade, abrangência e duração no país. A Resolução/CD/FNDE nº26, de 17 de junho de 2013, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE e prevê o emprego da alimentação saudável e adequadas aos escolares durante o ano letivo, garantindo que a ofertada se dê de acordo com a faixa etária de cada escolar e seja elaborada de forma adequada para atender alunos com Necessidade Alimentar Especial (NAE).

OBJETIVOS

Portanto, o objetivo deste estudo foi analisar o cenário de produção e de distribuição da alimentação escolar na perspectiva da bioética e do direito humano à alimentação adequada (DHAA). Especificamente, pretendeu-se investigar as condições higiênico-sanitárias das áreas de produção e distribuição dos alimentos em escolas de um município da Região Metropolitana de Curitiba.

METODOLOGIA

As escolas foram escolhidas através do cadastro dos alunos com NAE no Sistema Estadual de Registro Escolar de 2013. Para análise higiênico-sanitária foi aplicado na íntegra o check list da RDC 275 nas áreas de produção e distribuição das refeições ofertadas aos escolares. Os dados foram analisados a partir da distribuição por frequência das conformidades.

RESULTADOS

Os resultados das vinte e duas escolas avaliadas (100% das escolas com alunos com NAE deste município) caracterizaram uma situação de não conformidade, para a maioria, em relação às suas áreas de produção e distribuição, cumprindo insatisfatoriamente às exigências legais quanto às condições higiênico-sanitárias. Portanto, considerando-se que a escolas investigadas apresentam alunos com necessidades alimentares especiais (diabetes, intolerância ao glúten ou intolerância à lactose), a segurança dos alimentos durante o preparo, o armazenamento e a distribuição da refeição é um dos eixos para a garantia do DHAA.

CONCLUSÃO

Neste sentido, é necessário e conveniente que os princípios da Declaração Universal sobre Bioética e Direitos Humanos, mais especificamente, dignidade humana, respeito à vulnerabilidade humana, responsabilidade social e saúde, sirvam de fundamento para o planejamento de ações e estratégias no cenário da alimentação escolar.

PO-25-166 - COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA ALIMENTAÇÃO OFERTADA A ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS EM MUNICÍPIO DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA-PR*

AUTORES: CILENE DA SILVA G RIBEIRO; JESSICA FOCHT BRABOSA; FERNANDA CAETANO MORO; JULIANA SILVEIRA; FLAVIA AULER; CARLA CORRADI-PERINI; MARIA TERESA GOMES DE O RIBAS; FERNANDA BRZEZINSKI DA CUNHA; ANDREA BRUGINSKI DORIGO

INSTITUIÇÃO: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 166 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), durante a permanência dos estudantes na escola, deve suprir as necessidades nutricionais, formar hábitos alimentares saudáveis, garantir do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) além de ofertar alimentações seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e ainda atender os alunos com Necessidades Alimentares Especiais (NAE). Os alunos com NAE são vulneráveis, e são portadores de patologias que tem como forma de tratamento a dieta. Portanto, o fornecimento de dietas adequadas aos mesmos é condição fundamental para o acessibilidade alimentar e garantia da saúde destes indivíduos.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi avaliar a composição nutricional de cardápios ofertados a estudantes com NAE de um município da Região Metropolitana de Curitiba/PR, a fim de verificar se os mesmos cumprem com os valores de nutrientes definidos pelo PNAE.

METODOLOGIA

Foram analisados cardápios ofertados por 10 escolas (50% do total de escola do município) no período de um mês. Os cálculos da composição nutricional foram feitos no software Ava Nutri. Foi realizada a média dos resultados da oferta de energia, macronutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios e lipídios saturados), micronutrientes (vitamina A e C, cálcio, ferro, sódio, magnésio e zinco), fibras e calculado a porcentagem de adequação dos mesmos com base nos valores definidos pelo PNAE e classificados pelo cálculo da Razão de Adequação de Nutrientes (RAN). Todos os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel 2010.

RESULTADOS

Foi verificado que nenhuma das escolas atinge os objetivos do PNAE, em relação às recomendações de energia, fibras, macro e micronutrientes. Verificou-se que nutrientes, como energia (81,49%), fibras (44,43%), vitamina A (52%), cálcio (35,70%), magnésio (29,86%) e zinco (57,22%) encontram-se com a oferta insuficiente. Ainda, a adequação de lipídios saturados (325,69%), ferro (280,48%) e vitamina C (129,08%) encontram-se elevadas. Os macronutrientes, proteínas (93,09%), carboidratos (92,53%), lipídios totais (108,53%) encontram-se adequados, assim como o sódio (90,33%).

CONCLUSÃO

Conclui-se então que a porcentagem de determinados micronutrientes, das fibras e da energia, fornecidos na alimentação para os escolares, não cumprem o que preconiza o PNAE, estando acima ou abaixo dos valores recomendados.

PO-25-167 - PROMOÇÃO DA AUTONOMIA PARA A ESCOLHA DE ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NA PREVENÇÃO DE ANEMIA FERROPRIVA, COM FAMÍLIAS DE CRIANÇAS DESNUTRIDAS ASSISTIDAS NUM CENTRO DE RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL

AUTORES: CLÁUDIA EMANOELA S PEREIRA; TELMA MARIA MENEZES T FLORÊNCIO; ANA PAULA GROTTI CLEMENTE; ALLAN VICTOR SILVEIRA GOUVEIA; RENATA TENÓRIO ANTUNES; KARLLA ALMEIDA VIEIRA; MYRIA GLAÚCIA V SILVA; MARCELA JARDIM CABRAL

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 167 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A escolha do alimento envolve diferentes significados, sendo influenciado por fatores culturais, econômicos e sociais. As crianças precisam de um suporte equilibrado de nutrientes, para possibilitar seu apropriado desenvolvimento cognitivo, psicomotor e antropométrico. A anemia é um dos agravos nutricionais mais prevalente na população mundial, sendo a deficiência de ferro a causa mais frequente dessa anemia.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo a promoção da autonomia na escolha do alimento, visando à prevenção de anemia ferropriva, através de palestras de educação alimentar e nutricional, sobre a importância de uma alimentação saudável com as famílias das crianças assistidas num Centro de recuperação e Educação Nutricional - CREN.

METODOLOGIA

As palestras foram desenvolvidas entre os meses de fevereiro a março de 2015, tendo como público alvo os responsáveis das crianças assistidas no centro. O tema selecionado para as palestras foi em decorrência da alta prevalência de anemia ferropriva nesta população. Foi aplicado um questionário próprio com o intuito de avaliar o nível de compreensão dos responsáveis sobre o tema abordado antes e após a oficina. Os resultados foram tabulados no software Excel e analisados as porcentagens. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa E Ensino do Centro Universitário Cesmac (COEPE), protocolo nº 1588/12.

RESULTADOS

Participaram das oficinas 24 responsáveis. A sintomatologia da deficiência de ferro foi avaliada através do questionamento de sintomas verdadeiros: anemia e fraqueza, observamos um ganho de conhecimento de 4,17% e 12,5%, respectivamente. A abordagem sobre os alimentos que são fontes de ferro, no item carne foi observado mudança positiva de 4,16%. Referente aos alimentos que não são fontes de ferro, foi notado, também, o ganho de conhecimento, como no item laranja foi de 83,33%. Entre os alimentos relatados que contribuem para absorção do ferro, o ganho de conhecimento foi constatado com o alimento: maracujá de 37,5%. E nos alimentos que dificultam a absorção do ferro o ganho de conhecimento foi observado com mudança de 87,5% em relação ao leite.

CONCLUSÃO

O uso de metodologia dialógica para avaliação do grau de conhecimento da população alvo e construção de ações específicas de educação alimentar e nutricional, a partir do conhecimento da população alvo, foi essencial para viabilizar ações de prevenção de doenças oriundas da deficiência deste micronutriente.

PO-25-168 - PERFIL SOCIOECONÔMICO E DO ESTADO NUTRICIONAL DAS FAMÍLIAS ATENDIDAS NUM CENTRO DE RECUPERAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL - CREN

AUTORES: CLÁUDIA EMANOELA S PEREIRA; TEMA MARIA MENEZES T FLORÊNCIO; ALLAN VICTOR SILVEIRA GOUVEIA; MARCELA JARDIM CABRAL; KARLLA ALMEIDA VIEIRA; RENATA TENÓRIO ANTUNES; MYRIA GLAÚCIA VIEIRA SILVA; ANA PAULA GROTTI CLEMENTE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 168 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Apesar da melhora recente do estado nutricional brasileiro, a má nutrição ainda persiste especialmente nas regiões norte e nordeste, nos bolsões de pobreza. A etiologia da desnutrição é multifatorial, envolvendo fatores econômicos, sociais, ambientais, familiares e culturais, não se tratando apenas de uma carência de alimentos.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo avaliar os fatores associados ao quadro de desnutrição de famílias de crianças de dois a cinco anos de idade, assistidas num Centro de Recuperação e Educação Nutricional.

METODOLOGIA

Estudo tipo transversal. A amostra foi composta por 93 crianças de 2 a 5 anos diagnosticadas com desnutrição (<-1,75 E/I escoreZ). Foi aplicado um questionário próprio visando identificar as características de vulnerabilidade social. Para a avaliação antropométrica das crianças utilizou-se as curvas de crescimento propostas pela Organização Mundial de Saúde (2006) e mães foram avaliadas pelo índice de massa corporal e pelo índice cintura/estatura. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa E Ensino do Centro Universitário Cesmac (COEPE), protocolo nº 1588/12.

RESULTADOS

O número médio de membros da família era de cinco pessoas (+1,62). A maioria das famílias morava em casa de alvenaria com coleta pública de lixo (69%) e com fossa séptica (57%). Metade das casas possuíam água encanada e não realizavam tratamento da água de beber (50,3%). A renda familiar média foi de R\$ 774,16(+534,73), com participação média das mães de R\$ 101,80 (+259,28) geralmente ligados ao benefício do Programa Bolsa Família. A renda per capita média foi de 173,53 reais (+144,07). Das 93 crianças avaliadas, 46,2% eram meninos e 53,8%, meninas. Quanto as mães, verificou-se que 48,3% apresentavam quadro de sobrepeso e obesidade. Do índice cintura/estatura apenas 30,1% apresentavam medidas adequadas. E 86% das mães relataram ter amamentado as crianças, porém, 69% não realizaram amamentação exclusiva até os seis meses.

CONCLUSÃO

Observa-se nas famílias avaliadas a coexistência dos agravos nutricionais de excesso de peso e desnutrição, podendo ser explicado pelo desenvolvimento de um processo de programação metabólica, ou seja o excesso de peso pode ser explicado em parte como seqüela do processo de desnutrição sofrido no início da vida. Este quadro metabólico quando associado ao alto custo de uma alimentação saudável são fatores determinantes no desenvolvimento do excesso de peso nesta população na vida adulta.

PO-25-169 - ADESÃO ÀS ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS PELOS PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE UMA UNIVERSIDADE DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

AUTORES: DANIELA SOARES OLIVEIRA; RAFAEL RESENDE MALDONADO; ANA LUCIA ALVES CARAM; ANA PAULA SILVA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE MUNICIPAL PROFESSOR FRANCO MONTORO - CIDADE/UF: MOGI GUAÇU/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 169 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Pacientes com restrições dietéticas e padrões alimentares inadequados possuem maior pré-disposição para desenvolverem determinadas doenças, por isso necessitam de orientações nutricionais e acompanhamento dietoterápico individualizado. É de extrema importância o acompanhamento da evolução do estado nutricional do paciente, entretanto é pouco estudada a adesão ao tratamento nutricional.

OBJETIVOS

Avaliar a adesão às orientações nutricionais de pacientes em tratamento dietoterápico ambulatorial e identificar a presença de doenças crônicas não transmissíveis, além de outras relatadas pelo paciente.

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada no ambulatório de nutrição de uma universidade particular do interior de São Paulo, após a aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa, com 166 adultos, sendo 74% do gênero feminino e 26% masculino. Os dados foram obtidos dos prontuários de pacientes atendidos por estagiárias de nutrição, sob supervisão de uma nutricionista clínica e uma docente, por um período de um ano (1.a consulta, 1.o retorno, após 3, 6, 9 e 12 meses).

RESULTADOS

Na primeira consulta, observou-se que 79% dos indivíduos apresentavam sobrepeso ou obesidade e 42% possuíam uma ou mais doenças crônicas. Após um ano observou-se que apenas 1,8% dos pacientes continuavam em acompanhamento nutricional, ou seja, a taxa de desistência foi de aproximadamente de 98%. Embora o excesso de peso e o controle de doenças crônicas sejam os principais motivos que levam os pacientes a buscarem atendimento nutricional, essa não se torna uma condição capaz o suficiente para a adesão e continuidade ao tratamento.

CONCLUSÃO

Existe uma dificuldade grande por parte do paciente em aderir às condutas e orientações nutricionais, pois exige mudanças comportamentais, persistência e dedicação, assim é importante conhecer e aplicar estratégias para diminuir a dificuldade que os pacientes têm para se adaptar às mudanças de comportamento em benefício de sua saúde.

PO-25-170 - PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E A INADEQUAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ADULTOS NORTERIOGRANDENSES

AUTORES: ERIKA A MELO COSTA; MICHELLI CONCEIÇÃO NASCIMENTO; TEREZA N C O FREITAS; ERICK M A SANTOS; EUDEZIA M TOSCANO ROCHA; NATALIA A N BATISTA; MYCHELLE K R N DUARTE

INSTITUIÇÃO: SESAP - RN - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 170 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A evolução do estado nutricional da população brasileira tendência para um importante aumento do excesso de peso. O excesso de peso em adultos, diagnosticado quando o Índice de Massa Corporal (IMC) é maior ou igual a 25kg/m², demonstra um desbalanço energético positivo que leva a um acúmulo de gordura corporal. O sobrepeso e a obesidade estão associados a mudanças sociais, ambientais, econômicas e culturais que afetam principalmente o modo de comer dos indivíduos. Na sociedade moderna o consumo de alimentos ultraprocessados energeticamente densos e ricos em açúcares, gorduras e sal tem sido a escolha de vários adultos, enquanto o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados vem diminuindo.

OBJETIVOS

Avaliar a evolução do perfil nutricional dos northeriograndenses entre os anos de 2010 a 2014

METODOLOGIA

Estudo transversal retrospectivo utilizando o banco de dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). A população de estudo foi composta de 1106973 adultos atendidos em todas as Unidades Básicas de Saúde do Rio Grande do Norte, nos anos de 2010 a 2014. Para avaliação do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC) adotando os pontos de corte proposto pela OMS de 2006. Foi considerado excesso de peso quando IMC ≥ 25 kg/m². A variável de desfecho foi a frequência do consumo diário de frutas, legumes e verduras cozidas, bolachas/biscoitos salgados/doces ou salgadinhos de pacote, balas e chocolates.

RESULTADOS

No ano de 2010 foi identificado 68,8% de adultos com o excesso de peso. No decorrer de 05 anos (em 2014) diagnosticou-se um total de 83,28% de adultos com excesso de peso. Avaliando o consumo alimentar, observou-se que o consumo diário de frutas frescas e salada de fruta durante esse período manteve um consumo médio de 38,4%; salada crua, legumes e verduras cozidas estiveram presentes na rotina diária para apenas 16,6% dos entrevistados. Enquanto que o consumo de bolachas/biscoitos salgados ou salgadinhos de pacote estiveram presentes na rotina alimentar diária para 34,2%; e de bolachas/ biscoitos doces ou recheados, balas e chocolates para 10,8%.

CONCLUSÃO

O aumento do peso corpóreo pode estar associado ao maior consumo de alimentos ultra processados ao invés do consumo de frutas frescas, além do baixo consumo de legumes e verduras na alimentação cotidiana. Ressalta a importância de estimular o aumento do consumo de frutas, legumes e verduras para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

PO-25-171 - ALIMENTOS TRANSGÊNICOS: A QUESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

AUTORES: FABIANE A BEE DE SOUZA; MARIANGELA ALMEIDA; ELAINE GOMES FIORE

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ANCHIETA - CIDADE/UF: JUNDIAÍ/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 171 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O conceito de Segurança alimentar e nutricional contempla a garantia do acesso ao alimento de qualidade, produzido de forma sustentável.

OBJETIVOS

Avaliar os pontos positivos e os pontos negativos do uso dos alimentos transgênicos para a população humana, tendo como base o conceito de SAN.

METODOLOGIA

Revisão bibliográfica. Acervo e em bases de dados como: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde, Medical Literature Analysis and Retrieval System Online Período de pesquisa - 2003 até a atualidade. Termos de busca: alimentos geneticamente modificados, organismos transgênicos, segurança alimentar e nutricional, biotecnologia

RESULTADOS

Há falta de consenso: Parte dos pesquisadores ligados ao desenvolvimento de novas tecnologias coloca-se a favor dos transgênicos, inclusive no tocante aos avanços realizados na área da saúde, com a criação dos antibióticos, vacinas e de insulina humana, por meio dos organismos geneticamente modificados. Por outro lado, os ambientalistas descrevem vários aspectos nos quais os transgênicos colocariam o meio ambiente e o organismo humano em risco: A transgenia pode gerar monopólio de tecnologia genética com conseqüente prática abusiva de venda e imposição de preços; pode colocar em risco a biodiversidade em função da hibridação das plantas modificadas, gerando pragas mais resistentes, com eliminação de espécies benéficas ao equilíbrio ecológico do solo; pode gerar reações adversas ao organismo humano, com vulnerabilidade dos órgãos internos e sistema imunológico; pode colocar em risco as plantas silvestres e as variedades nativas, causando o empobrecimento da biodiversidade; pode causar dependência das empresas produtoras, desconsiderando as necessidades de comunidades locais e da biodiversidade agrícola.

CONCLUSÃO

Foram encontrados pontos positivos e pontos negativos no uso da transgenia. Considerando que o conceito de SAN engloba “alimento seguro” e “segurança alimentar”, o alimento transgênico, por ser um produto relativamente novo e inserido em nosso cotidiano, merece estudos mais aprofundados mediante seus possíveis riscos à saúde humana e ao meio ambiente. Estes riscos precisam ser analisados conforme está previsto no princípio da precaução adotado pela legislação brasileira, porém está pouco claro se é aplicado com o rigor necessário.

PO-25-172 - CONSUMO ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIOS

AUTORES: GABRIELLE APARECIDA CARDOSO; MARINA VIEIRA DA SILVA; FRANCINI XAVIER ROSSETTI
INSTITUIÇÃO: ESALQ USP - CIDADE/UF: REGISTRO/SP
ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA
PAINEL: 172 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos epidemiológicos apontam para o fato do consumo de alimentos processados estar associado ao aumento das doenças crônicas não transmissíveis. O processamento pode ser definido como qualquer método ou técnica usado pela indústria para transformar alimentos integrais e frescos, em produtos alimentícios.

OBJETIVOS

Descrever o consumo alimentar de universitários, segundo o propósito e o grau de processamento dos alimentos.

METODOLOGIA

Estudo transversal, tendo por base amostra de 96 estudantes (graduação) de uma universidade pública localizada no interior do estado de São Paulo. A dieta foi avaliada a partir de dois recordatórios de 24 horas (R24). Os alimentos foram classificados em três categorias: in natura ou minimamente processados (categoria 1), ingredientes culinários e alimentos processados, adicionados de aditivos, exceto aromatizantes e corantes (categoria 2), e ultraprocessados, adicionados de aromatizantes e corantes (categoria 3). Os dados foram analisados por meio do programa Nutriquant e categorizados por meio da construção de bancos específicos de dados e dos recursos do software Microsoft Excel® (versão 2007).

RESULTADOS

Dentre 96 estudantes, 36 responderam a dois R24 e para estes foram obtidas as médias de consumo. Os alimentos ultraprocessados apresentaram participação relevante no Valor Energético Total - VET (33,6% e 36,1%, entre o sexo masculino e feminino, respectivamente). Entre os estudantes, os alimentos ultraprocessados foram a principal fonte de ácidos graxos (AG) saturados (, ferro e vitamina B1; o aporte de proteínas, lipídios, AG monoinsaturados, colesterol, sódio, cálcio e iodo foi proveniente principalmente de alimentos da categoria 2. A proporção de energia advinda de alimentos da categoria 1 foi maior para carboidratos, fibras, vitamina A, B2, C e B5. Para as universitárias, os alimentos da categoria 1 forneceram fibras, cálcio, iodo, vitamina A, C, B5 e B6; os alimentos da categoria 2 forneceram o aporte de proteínas, lipídios, colesterol, AG monoinsaturados e sódio; os alimentos ultraprocessados foram fonte de carboidratos, AG saturados e ferro.

CONCLUSÃO

Alimentos ultraprocessados representam fonte importante de energia e gordura saturada na dieta de universitários, ao passo que alimentos da categoria 1 são fontes de vitaminas e fibras. Análises do consumo alimentar segundo o processamento são recentes, porém parecem estar em consonância com novas tendências em pesquisas e ações de saúde pública no Brasil.

PO-25-173 - AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE CÁLCIO E VITAMINA D DE FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DA REGIÃO DE JUNDIAÍ/SP

AUTORES: GABRIELA MAYUMI HATANO; CAROLINA HERRERIAS VULCANI; LUCIANA SAVOY FORNARI; BRUNO CARAMELLI; WANDERLEY CARVALHO; TACIANA DAVANÇO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ANCHIETA - CIDADE/UF: JUNDIAÍ/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ E UNIANCHIETA

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 173 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O cálcio é um importante micronutriente presente principalmente nos alimentos lácteos e por vezes em alimentos de origem vegetal. É um mineral utilizado em diversos processos dentro do corpo humano, como contração muscular e estruturação óssea. O consumo adequado está relacionado à prevenção de doenças ósseas, obesidade e câncer de cólon. Diretamente ligada à absorção do cálcio, a vitamina D pode ser obtida através da ingestão alimentar ou através da exposição solar. A baixa concentração da vitamina D pode propiciar uma absorção deficiente de cálcio, o que faz com que seja necessária a absorção destes dois micronutrientes para que os benefícios do cálcio sejam adquiridos. **OBJETIVO:** Avaliar a ingestão alimentar dos funcionários e uma instituição de ensino superior da região de Jundiaí através do Recordatório 24 horas (R24h) e realizar posterior quantificação do consumo diário de cálcio e de vitamina D.

OBJETIVOS

Avaliar a ingestão alimentar dos funcionários e uma instituição de ensino superior da região de Jundiaí através do Recordatório 24 horas (R24h) e realizar posterior quantificação do consumo diário de cálcio e de vitamina D.

METODOLOGIA

O R24h foi aplicado pessoal e individualmente na população estudada. Foi utilizado o software DietSmart para realização dos cálculos e para avaliação de adequação. O parâmetro de comparação utilizado foi a DRI (2002).

RESULTADOS

Foram avaliados 71 voluntários funcionários de uma instituição de ensino da região de Jundiaí, e observou-se que houve consumo inadequado de 83% em relação ao cálcio e 89% em relação a vitamina D. Apenas 17% apresentaram consumo adequado de cálcio e 11% de vitamina D.

CONCLUSÃO

O baixo consumo de cálcio e sua baixa disponibilidade devido à ausência de quantidades adequadas de vitamina D pode propiciar o aparecimento de patologias relacionadas aos ossos e a musculatura. Visto que o consumo da maior parte da população estudada foi inferior ao recomendado, é importante que haja conscientização da importância dos micronutrientes em questão, sendo de grande importância a participação dos sujeitos nos programas de educação nutricional.

PO-25-174 - AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE FIBRAS ALIMENTARES DE FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DA REGIÃO DE JUNDIAÍ/SP

AUTORES: GABRIELA MAYUMI HATANO; CAROLINA HERRERIAS VULCANI; LUCIANA SAVOY FORNARI; BRUNO CARAMELLI; WANDERLEY CARVALHO; TACIANA DAVANÇO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ANCHIETA - CIDADE/UF: JUNDIAÍ/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: UNIANCHIETA E CNPQ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 174 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As fibras alimentares são componentes vegetais resistentes à ação das enzimas digestivas humanas. São classificadas como Fibras Solúveis e como Fibras Insolúveis de acordo com seu grau de solubilidade na água. Diversos benefícios à saúde são atribuídos ao consumo adequado de fibras, como a redução do colesterol plasmático, o aumento do volume do bolo fecal e o aumento da viscosidade do conteúdo intestinal, além de regularizar o trânsito intestinal, fator que proporciona maior bem-estar às pessoas. Atualmente, a recomendação diária de fibras da Dietary Reference Intakes (DRI) é de 25g/dia para mulheres adultas e de 38g/dia para homens adultos.

OBJETIVOS

Avaliar a ingestão alimentar dos funcionários e uma instituição de ensino superior da região de Jundiaí através do Recordatório 24 horas (R24h) e realizar posterior quantificação do consumo diário de fibra alimentar.

METODOLOGIA

O R24h foi aplicado pessoal e individualmente na população estudada. Foi utilizado o software DietSmart para realização dos cálculos e para avaliação de adequação. O parâmetro de comparação utilizado foi a DRI (2002).

RESULTADOS

O estudo foi realizado com 71 funcionários de uma instituição de ensino superior da região de Jundiaí, e observou-se que 69% apresentaram o consumo de fibras abaixo do recomendado, enquanto que 31% estavam com o consumo quantitativamente adequado.

CONCLUSÃO

Necessita-se de maior incentivo ao consumo de alimentos de origem vegetal para que haja consequente adequação no consumo de fibras alimentares por parte da população. O consumo adequado de fibras tem papel fundamental na prevenção e tratamento de diversas patologias e deve ser adotado como um hábito alimentar.

PO-25-175 - CURSO DE CAPACITAÇÃO DE COPEIRO HOSPITALAR: UMA ESTRATÉGIA PARA RETER TALENTOS

AUTORES: ADRIANA YAMAGUTI; ANA LUCIA CHALHOUB C RODRIGUES; ARIANE NADÓLSKIS SEVERINE; CASSIA MARIA GELLERTH; ÉRIKA SUITER; EMANUELA NEVES MENDES; KATLEY SCARPARO MORINI; SERGIO FERNANDESR ZANETTA; SILVIA REGINA M. A. ARAUJO; FABIO PATRUS M PENA

INSTITUIÇÃO: HOSPITAL SÍRIO LIBANÊS - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 175 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As modernas organizações concentram significativa parcela de recursos na capacitação de seus profissionais, pois reconhecem que desta depende o aprimoramento da qualidade de produtos e serviço.

Desta forma o Serviço de Alimentação identificou a oportunidade de desenvolver juntamente com as áreas de recrutamento e seleção e Abrace Seu Bairro(Filantropia) um curso para Capacitar o Copeiro Hospitalar visando a expansão do hospital e atrair novos talentos.

OBJETIVOS

Desenvolver e aplicar um programa para capacitação de alunos para exercer a função de copeiro hospitalar.

METODOLOGIA

O programa do curso de capacitação de copeiro hospitalar foi elaborado pela coordenação e nutricionistas do Desenvolvimento do Serviço de Alimentação, disponibilizando 30 vagas por turma. O curso é composto por atividades teóricas e práticas que abrangem: Apresentação pessoal, Nutrição e Corpo Humano, Dietoterapia, Gastronomia Hospitalar, Higiene e Segurança Alimentar, Controle de Infecção Hospitalar, Saúde e Segurança do Colaborador, Processos de copa, Processos do setor de Lactário e Dietas Enterais, Dicas para elaborar currículo e participar de entrevistas, Avaliação de retenção e relatos de experiências, Orientações gerais sobre o cenário de prática e visita ao SDEL, oncologia e cenário de prática nas unidades. Os alunos são avaliados de acordo com seu desempenho teórico e no cenário prático.

RESULTADOS

Dos cinco cursos já realizados 122 alunos concluíram o curso , sendo que 40 foram contratados , totalizando 33% de aproveitamento para as vagas de expansão.

CONCLUSÃO

A preocupação dos hospitais, atualmente, pela busca da qualidade dos serviços vem exigindo dos seus colaboradores uma nova postura. Desta forma, a importância da procura pela capacitação profissional e aprimoramento das habilidades dos colaboradores é condição para garantia da sobrevivência e manutenção das organizações.

PO-25-176 - HÁBITOS ALIMENTARES DE PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA

AUTORES: ALINE MARGARIDA DA SILVA; TÂMARA DIAS SOUZA DA SILVA; NATÁLIA DE MORAES SANTANA; ANA FLÁVIA MUNIZ DE ANDRADE; TARCIANA MARIA DE LIMA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SÃO MIGUEL - CIDADE/UF: JABOATÃO DOS GUARARA/PE

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 176 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A importância de uma alimentação equilibrada é evidenciada no guia alimentar para a população brasileira e assim diversos fatores devem ser considerados, (BRASIL, 2014) através de uma alimentação balanceada e constituída de todos os nutrientes necessários ao organismo.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi avaliar a prática alimentar de grupos de praticantes de atividade física.

METODOLOGIA

Estudo transversal, descritivo, realizado com praticantes de atividade física. A amostra foi composta por adultos que aceitassem participar da pesquisa, mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram excluídos os profissionais da área. Para obtenção dos dados foi utilizado um questionário contendo informações como idade, sexo, escolaridade, práticas alimentares - consumo qualitativo dos grupos alimentares-energéticos, construtores e reguladores (BRASIL, 2014), e se faziam uso de algum suplemento alimentar. Os dados obtidos foram tabulados no programa Excel 2010 e analisados através de frequência das variáveis no Programa estatístico SPSS, versão 13.0.

RESULTADOS

Foram entrevistados 136 desportistas, 69 do sexo masculino e 67 do sexo feminino. Avaliou-se o hábito de realizar o desjejum que indicou que 74% dos entrevistados ingeriram algum tipo de alimento antes do exercício. Quanto a percepção da alimentação correta, apenas 59% das mulheres acham que se alimentam bem e os homens 72% deles; quanto ao número de refeições dia, 52% das mulheres e 62% dos homens realizavam mais de 4 refeições ao longo do dia. Do grupo estudado, 73% sabe o que é um alimento rico em carboidrato, já apenas 53% sabiam o que é um alimento rico em proteína. Sobre o tipo de alimento consumido antes e pós o treino, uma média de 80% responderam carboidrato antes do treino e 53% do grupo consumia proteína pós -treino. Em relação as gorduras, 81% dos homens e 45% das mulheres acham ser esta mais calórica que o carboidrato. Nas vitaminas, 58% acham que as vitaminas são fontes de calorias e 53% dos entrevistados utilizam suplemento alimentar, sendo apenas 21 % com orientação de um nutricionista.

CONCLUSÃO

Verifica-se que este grupo, na sua maioria sabe escolher alimentos ricos em carboidratos e o consomem antes do treino; no entanto, pouco mais da metade do grupo sinalizam alimentos ricos em proteínas, mas não consomem pós-treino; atribuem calorias as vitaminas e consomem suplementos sem orientação nutricional, dificultando o objetivo da atividade física e a qualidade de vida.

PO-25-177 - QUALIDADE DO ALMOÇO DOS BRASILEIROS: UMA ABORDAGEM MULTINÍVEL

AUTORES: BARTIRA BARTIRA.GO GORGULHO; ROBERTA DE OLIVEIR SANTOS; VALÉRIA TRONCOSO BALTAR; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 177 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Observar as combinações de alimentos em cada evento permite compreender a complexidade e imprevisibilidade da dieta, superando limitações do estudo isolado de nutrientes e alimentos.

OBJETIVOS

Avaliar a qualidade do almoço consumido por adultos brasileiros, considerando variáveis demográficas e socioeconômicas, consumo alimentar e diferenças contextuais.

METODOLOGIA

O presente estudo utilizou dados de consumo alimentar individual da Pesquisa de Orçamentos Familiares realizada nos anos de 2008 e 2009 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Para avaliar a qualidade do almoço aplicou-se o Índice de Qualidade da Principal Refeição, indicador composto por 10 itens, de igual peso que resultam em um escore de 100 pontos. A associação entre a qualidade do almoço e as características demográficas e socioeconômicas, características de consumo alimentar e diferenças contextuais, foi medida através de modelos de regressão logística múltipla não-condicional.

RESULTADOS

O consumo energético no almoço foi de 704 kcal (dp 324kcal), e o escore médio da qualidade da refeição foi 57 pontos (± 17) com mediana de 60 pontos. Apesar do moderado consumo de alimentos ricos em açúcares e gorduras, houve consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Todas as variáveis analisadas associaram-se a qualidade do almoço, tanto nos modelos não ajustados como no modelo completo. Ser do sexo masculino ($p < 0,001$), acima dos 40 anos ($p = 0,007$), com até 8 anos de estudo ($p = 0,010$), renda per capita de até 2 salários mínimos ($p = 0,024$), e consumir refeições em casa ($p < 0,001$), com valor energético entre 640 e 880kcal ($p < 0,001$), associou-se significativamente com almoço de melhor qualidade nutricional. O modelo multinível completo indicou que unidades da federação com maior índice de desenvolvimento humano tendem a almoços de melhor qualidade ($p = 0,023$).

CONCLUSÃO

Apesar do moderado consumo de alimentos ricos em açúcares e gorduras e da existência de políticas nacionais de educação nutricional, o consumo de frutas, verduras e legumes ainda é baixo no Brasil. Dessa forma, políticas públicas que não só incentivem mas também viabilizem o acesso e o consumo de frutas, verduras e legumes faz-se necessário.

PO-25-178 - CONTRIBUIÇÃO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL INFORMATIZADA NA PRÁTICA CLÍNICA

AUTORES: CAMILA SCAFFIDE MARTINS; NANCY YAMAMOTO TANAKA; DÉBORA MARCOS RUBIM; RAYANA EDUARDA FOGLIETTI; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI

INSTITUIÇÃO: HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FMRP-USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 178 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Hospitalar deve se empenhar em modernizar o seu modelo de gestão, tendo como meta adequar os recursos humanos disponíveis, criar registros capazes de gerar indicadores de produtividade e implementar mecanismos que possibilitem o controle eficaz dos processos executados. A dinâmica das atividades desenvolvidas em hospitais de grande porte envolve diversos procedimentos realizados em outras dependências que não as unidades de internação, o que dificulta a comunicação entre os nutricionistas e a equipe médica. Considerando que a decisão de muitas condutas nutricionais depende de uma ação conjunta, e que os acordos verbais não eram registrados, houve a necessidade de criar mecanismos que facilitassem a comunicação e possibilitassem o registro de todas as ações, permitindo o rastreamento das condutas quando necessário e gerando indicadores de produção.

OBJETIVOS

Otimizar, agilizar e registrar o processo de comunicação entre os profissionais da área da saúde, melhorando a assistência nutricional prestada aos pacientes internados em um hospital universitário.

METODOLOGIA

Um módulo foi criado como parte do sistema de prescrição eletrônica, permitindo a realização de alterações dietéticas e sugestões nutricionais, efetuadas pelos nutricionistas na forma de uma nova prescrição de terapia nutricional. Ao acessar o sistema de prescrição, o médico é notificado de que uma intervenção nutricional foi realizada, verificando em seguida as duas opções (a anterior do médico e a sugerida pelo nutricionista), assim como a justificativa da ação, o que possibilita a análise comparativa e a efetivação da prescrição da terapia nutricional.

RESULTADOS

Foi realizado no primeiro trimestre de 2015 um total de 1224 intervenções nutricionais: 264 em janeiro, 340 em fevereiro e 620 em março. Destas, 1036 (85%) das sugestões apresentadas pelos nutricionistas foram efetivadas pela equipe médica, 66 (5%) não foram aceitas e 122 (10%) não foram analisadas. Esse módulo permitiu que a comunicação se realizasse de forma ágil, precisa e segura, ficando todos esses dados arquivados no próprio sistema.

CONCLUSÃO

A utilização da tecnologia como ferramenta para agilizar e registrar as ações dos nutricionistas representa uma melhoria no processo de assistência nutricional ao paciente internado e facilita a comunicação entre os profissionais envolvidos gerando indicadores de produtividade na assistência prestada.

PO-25-179 - IMAGEM CORPORAL EM MENINOS: COMO ME VEJO E COMO MINHA MÃE ME PERCEBE

AUTORES: DIANA CÂNDIDA LACERDA MOTA; MARCELA GOMES; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA; LUCIANA LORENZATO; RITA DE CÁSSIA MARGARIDO MOREIRA; MARIA FERNANDA LAUS; TELMA MARIA BRAGA COSTA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO - UNAERP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 179 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A imagem corporal é construída de forma gradual a partir da infância e é definida como uma experiência subjetiva de como o indivíduo interpreta a si mesmo. Os pais podem contribuir para a insatisfação corporal de seus filhos por meio de restrição e monitorização de alimentos e manifestando claramente a insatisfação com o peso por meio de críticas ou comparações com outras crianças.

OBJETIVOS

Avaliar a acurácia da estimativa e satisfação do tamanho corporal de meninos e suas respectivas mães, bem como, a percepção destas em relação ao peso corporal e a alimentação de seus filhos.

METODOLOGIA

A amostra deste estudo foi constituída por 156 participantes, sendo 78 meninos de sete a 12 anos de idade, de escolas Municipais de Dumont-SP e suas mães (n=78). Em uma sala cedida pela própria escola, a pesquisadora aplicou aos meninos a Escala de Figuras de Silhuetas infantil masculina, sendo solicitado a eles, individualmente, que respondessem perguntas relacionadas à sua própria imagem corporal. Em seguida, foram aferidas as medidas de peso e altura das crianças. Para as mães, também foi aplicada a Escala de Figuras de Silhuetas para meninos e outra para mulheres, sendo solicitado a elas, individualmente, que respondessem as perguntas relacionadas à sua própria imagem corporal e de seu filho. Em seguida, as mães responderam o Questionário de Alimentação da Criança e finalmente foram aferidas suas medidas de peso e altura.

RESULTADOS

Houve uma prevalência de eutrofia nas crianças representado por 56,41% da amostra, enquanto 48,72% das mães encontravam-se com sobrepeso. Os dados obtidos através da Escala de Figura de Silhuetas para crianças e adultos apontou que 42,31% dos meninos e 85,90% das mães superestimaram seu tamanho corporal real, onde 52,57% dos meninos e 78,20% das mães relataram um desejo por uma silhueta menor. A maioria das mães apresentou percepção acurada do tamanho de seus filhos, diferente dos filhos que achavam que suas mães os viam maiores do que eram. Porém, as mães gostariam que seus filhos fossem mais magros, semelhante ao que os filhos acreditavam. Os dados do Questionário de Alimentação da Criança mostraram que a maioria das mães se considerava responsável e monitorava a alimentação de seus filhos na maior parte do tempo e demonstrava preocupação com o peso deles.

CONCLUSÃO

Conclui-se que houve predomínio da insatisfação do próprio tamanho corporal de ambos, e das mães em relação aos seus filhos, o que pode estar relacionado à preocupação em relação ao peso e monitoração na alimentação.

PO-25-180 - PROGRAMA DE PRECEPTORIA DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO: UMA ESTRATÉGIA PARA RETENÇÃO E CAPACITAÇÃO DE NOVOS COLABORADORES

AUTORES: ÉRIKA SUITER; ANA LUIÇA CHALHOUB C RODRIGUES; ARIANE NADÓLSKIS SEVERINE; ADRIANA YAMAGUTI; KATLEY SCARPARO MORINI; JACQUELINE MEDEIROS GARCIA

INSTITUIÇÃO: HOSPITAL SÍRIO LIBANÊS - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 180 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O Serviço de Alimentação identificou a oportunidade de desenvolver um programa de preceptoría para facilitar o processo ensino-aprendizagem, através da figura do preceptor que tem importante papel na inserção e socialização do novo colaborador no ambiente de trabalho. O preceptor auxilia a entrada bem-sucedida na instituição, reduz o tempo necessário à autonomia, além de contribuir no desenvolvimento de habilidades do novo colaborador de forma a beneficiar aquele que está ingressando, e despertar satisfação em quem treina. O preceptor deve extrair de situações complexas de seu exercício profissional diário a possibilidade de superar obstáculos e construir alternativas de soluções.

Para desenvolver um ensino-aprendizagem eficaz, é essencial o preparo da instituição e do preceptor, de forma que este tenha competência pedagógica e técnica.

OBJETIVOS

Desenvolver um programa de preceptoría para facilitar o processo de ensino aprendizagem e reter novos talentos.

Aprimorar o processo de integração.

METODOLOGIA

Após escolha dos preceptores a proposta lhes foi apresentada, e mediante interesse os mesmos foram direcionados ao programa. O material de apoio para implementação do programa de preceptoría foi desenvolvido para nortear o preceptor durante o período de treinamento de acordo com sua área de atuação, constando de um manual com todas as rotinas e procedimentos pertinentes a sua função, instrumentos de avaliação do preceptor para o novo colaborador e um check list com os itens a serem transmitidos ao longo do treinamento. Paralelamente foi elaborado um material para avaliação do preceptor pelo novo colaborador.

RESULTADOS

Observou-se que a retenção total de novos colaboradores no Serviço de Alimentação após o programa de preceptoría (95%) foi proporcionalmente superior aos números encontrados antes da aplicação do programa (87%).

CONCLUSÃO

Após a aplicação do programa de preceptoría observou-se um aumento significativo na retenção de novos colaboradores e uma capacitação mais qualificada para os novos colaboradores.

PO-25-181 - APLICAÇÃO DE METODOLOGIA ATIVA NO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DE HABILIDADES DOS NUTRICIONISTAS CLÍNICOS

AUTORES: ÉRIKA SUITER; ADRIANA YAMAGUTI; ADRIANA BERGAMINIQ ESPIRITO SANTO; ARIANE NADÓLSKIS SEVERINE; ANA LUCIA CHALHOUB C RODRIGUES; DANIELLA DOS SANTOS GALEGO; FABIANA RUOTOLO; SIMONE TAMAE KIKUCHI

INSTITUIÇÃO: Hospital Sírio Libanês - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 181 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A Avaliação de habilidades permite avaliar o profissional sob a perspectiva teórico-prática, observando sua capacidade de reformular o conhecimento de forma criativa e apropriada, e de produzir e gerar informação, em vez de simplesmente compreendê-la.

O conceito da metodologia ativa foi proposto pelo Desenvolvimento do Serviço de Alimentação com a finalidade de padronizar o modelo de avaliação de habilidades entre a equipe multidisciplinar, esta é uma estratégia para alcançar o currículo integrado voltado para o desenvolvimento de competências e resolução de problemas, desenvolvido em múltiplos cenários.

OBJETIVOS

Avaliar os nutricionistas da área clínica de um Hospital privado da cidade de São Paulo, através da metodologia ativa, com a técnica de simulação realística.

Avaliar a aplicação do conhecimento técnico específico frente às atividades cotidianas, bem como agilidade, atitude, decisão e pro atividade dos profissionais.

METODOLOGIA

Para a aplicação da metodologia ativa, foram criados ambientes simulados para cada caso clínico. O desenvolvimento dos casos clínicos específicos para cada área de atuação foi elaborado, atendendo as particularidades do atendimento assistencial das áreas de Oncologia, Unidades Críticas, Núcleo de Especialidades, Check Up e Pediatria.

Para cada caso clínico foram desenvolvidas planilhas de avaliação em Excel e os itens avaliados foram: Atitude, Agilidade, Decisão e Pro atividade, com os critérios de satisfatório para notas > 7 e insatisfatória para notas < 7.

Os colaboradores que não obtiveram a média > 7 foi realizado um feedback individualizado enaltecendo as fragilidades e aplicado uma nova avaliação de habilidades.

RESULTADOS

Os resultados das avaliações aplicadas em 2014 com a metodologia ativa foram consideradas satisfatórias para 94,2% dos nutricionistas. As fortalezas e os pontos a serem desenvolvidos foram apresentados no término de cada avaliação, permitindo assim a possibilidade de esclarecimento de dúvidas e melhorias imediatas para todos os avaliadores.

CONCLUSÃO

A utilização da metodologia ativa para avaliação de habilidades demonstrou-se eficaz, pois a aprendizagem implica em uma modificação não só da estrutura cognitiva, dos aspectos racionais e intelectuais, mas também de aspectos atitudinais. Neste contexto os profissionais adquirem melhores habilidades clínicas e na solução dos problemas.

PO-25-182 - CAFÉ DA MANHÃ: DIFERENÇA NO CONSUMO ENTRE OS GÊNEROS

AUTORES: FELIZARDO MAURÍCIO BALTAZAR; YASMIN DO COUTO SOUZA; ARIANDENY SILVA DE SOUZA FURTADO; MARIA CLARET COSTA MONTEIRO HADLER

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS - CIDADE/UF: GOIÂNIA/GO

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 182 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos demonstram que indivíduos que não realizam o desjejum terão dificuldade em atingir as recomendações nutricionais em quantidade e qualidade e a próxima refeição será mais calórica.

OBJETIVOS

Avaliar a prevalência de omissão do café da manhã por alunos e servidores de acordo com o sexo.

METODOLOGIA

Pesquisa observacional, analítica realizada em Ambiente Virtual. A população de estudo foram os estudantes e servidores com e-mails cadastrados entre fevereiro a novembro de 2014. Foi enviado um questionário elaborado no Google Docs, contendo a pergunta “quais refeições você faz ao dia?” cujo preenchimento gera automaticamente planilha no Excel, que posteriormente foi convertida para o SPSS 18.0. Aplicou-se teste qui-quadrado, adotando-se o nível de significância de 5%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, parecer 430981, em 21/10/2013.

RESULTADOS

Entre os participantes, totalizando 1.211 sendo 791 do sexo feminino (65,3%) e 420 do sexo masculino (34,7%), a prevalência de omissão do café da manhã foi de 15,7% (n=190), sendo 19,5% (n=82) nos homens e 13,7% (n=108) nas mulheres. O percentual de homens que consomem café da manhã foi significativamente menor (p= 0,0075) do que no sexo feminino. E a chance dos homens não consumirem o café da manhã é 53% maior do que nas mulheres (Odds Ratio - OR =1,53 (1,11 < OR < 2,13).

CONCLUSÃO

Conclui-se que o percentual de alunos e servidores que não consomem café da manhã é alto e que o percentual de homens que omitem essa refeição é significativamente maior quando comparados com as mulheres. Sendo assim, intervenções de Educação Alimentar e Nutricional são importantes na tentativa de estimular o consumo do café da manhã, permitindo assim uma melhoria do estado nutricional e hábitos alimentares saudáveis.

PO-25-183 - ESTIMANDO PORÇÕES DE ALIMENTO: INFLUÊNCIA DO TAMANHO DO PRATO E DA QUANTIDADE DE ALIMENTO PORCIONADO

AUTORES: FERNANDA R PENAFORTE; CAMILA C JAPUR; MARIA RITA MESQUITA; CÍNTIA NG TINOCO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO - CIDADE/UF: UBERABA/MG

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 183 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A decisão sobre a quantidade de comida a ser servida, e consequentemente consumida, é fortemente influenciada por estímulos ambientais ou contextuais, como o tamanho do utensílio. Evidências sugerem que o aumento do tamanho dos utensílios pode provocar ilusões de contraste de tamanho, influenciando o volume percebido. Por consequência, utensílios maiores podem favorecer o maior porcionamento e maior consumo energético subsequente

OBJETIVOS

Avaliar a influência do tamanho do prato na percepção da quantidade de alimento.

METODOLOGIA

Para o estudo experimental foram utilizados 6 pratos de louça branca, sendo 2 pratos com diâmetro de 31cm, 2 de 27cm e 2 de 20cm (pratos grande, médio e pequeno, respectivamente). Três porções de 400g de macarrão com molho de tomate foram organizadas nos três diferentes tamanhos de prato, sendo o mesmo feito para três porções de 200g da mesma preparação. Os seis pratos foram dispostos em bancadas distintas, de forma a não permitir a visualização simultânea dos mesmos. Cada participante (n= 92) realizou individualmente as estimativas visuais (em g) por observação direta e em um único momento. A classificação dos erros e acertos nas estimativas foi feita pelo cálculo da razão entre a quantidade estimada (QE) e a quantidade real (QR) (QE/QR). Foram consideradas sub e superestimativa razões $QE/QR < 0,9$ e $> 1,1$, respectivamente.

RESULTADOS

Para a porção de 400g, as quantidades médias de macarrão estimadas para os pratos pequeno, médio e grande foram de $310,7 \pm 143,5g$, $315,6 \pm 135,5g$ e $378,5 \pm 149,4g$, respectivamente. A quantidade média de macarrão estimada para o prato grande foi maior quando comparada ao prato médio ($p=0,01$) e ao pequeno ($p=0,01$). Para a porção de 200g não foi observada diferença nas estimativas entre os pratos. De acordo com a razão QE/QR , a maioria das estimativas para os três diferentes tamanhos de prato foi subestimada, tanto para a porção de 200g quanto de 400g. Para a porção de 400g foi visto que a frequência de superestimativas foi maior para prato grande em relação ao prato médio ($27,2\% \times 9,8\%$, respectivamente, $p=0,0008$) e ao prato pequeno ($27,2\% \times 10,9\%$, respectivamente, $p= 0,0008$).

CONCLUSÃO

Nossos resultados indicam haver uma influência associada do tamanho do prato e do tamanho da porção na percepção de quantidade. A porção grande disposta no prato grande favoreceu a superestimativa das quantidades, indicando um efeito cumulativo destes dois fatores.

PO-25-184 - BARREIRAS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UNIVERSITÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR DE CURITIBA

AUTORES: GISELE PONTAROLI RAYMUNDO; FABIANE ANDREA GREIDANUS; STEPHANIE ALQUIERI SILVA

INSTITUIÇÃO: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATOLICA DO PARANÁ - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 184 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Uma alimentação saudável é fundamental para a promoção da saúde ao longo da vida, especialmente para evitar doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) precocemente, como a obesidade. De acordo com Toral existem algumas barreiras para a prática de uma alimentação saudável, entre elas: situação financeira, o sabor, a praticidade, a falta de oferta de alimentação saudável nos ambientes que frequentam, a falta de costume e de tempo

OBJETIVOS

Analisar quais são as barreiras para uma alimentação saudável em jovens de uma instituição de ensino superior situada na cidade de Curitiba-PR.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de abordagem quantitativa, transversal e exploratória realizado a partir de coleta de dados online, realizado com 78 universitários com idade entre 18 e 25 anos. As perguntas abordaram o perfil do avaliado, as barreiras para a realização de práticas alimentares saudáveis, o comportamento alimentar e auto avaliação do estado de saúde e dados antropométricos.

RESULTADOS

Dos 78 entrevistados, a idade encontrada com maior frequência foi de 19 anos (26,92%) e pertencia ao sexo feminino (89,74%). Quando observada a relação entre o IMC e o hábito de se alimentar em frente à TV, foi encontrado que a maior parte das pessoas que comem nesta situação possuem IMC maior do que aqueles que não tem esse hábito. Pode-se observar que para os universitários analisados, as principais barreiras encontradas para a realização de uma alimentação equilibrada foram a falta da oferta de alimentos saudáveis, o sabor e o preço. A falta de costume, a falta de tempo, além de realizar as refeições sozinhos, foram consideradas como pouco relevantes no momento de escolher o alimento.

CONCLUSÃO

É importante que os nutricionistas realizem educação nutricional nas escolas desde o ensino básico até o superior, promovendo e incentivando uma alimentação equilibrada visto que as Doenças Crônicas não Transmissíveis estão aparecendo cada vez mais precocemente na população.

PO-25-185 - SEJA VOCÊ A EXPERIÊNCIA DO PACIENTE: PROGRAMA DE CICLOS DE TREINAMENTOS COMPORTAMENTAIS PARA OS COPEIROS HOSPITALARES DO PERÍODO NOTURNO

AUTORES: GLAUCIA GAETANO SANTOS; PAULA CARVALHO OLIVEIRA; SILVIA FRAGA PIOVACARI; CLAUDIA REGINA LASELVA
INSTITUIÇÃO: HOSPITAL ISRAELITA ALBERT EINSTEIN - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 185 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O superar expectativa, atender bem e ser cordial estavam na lista de prioridades no atendimento ao cliente internado. A sensibilidade de perceber os momentos e atentar-se na linguagem corporal, para que possa ter melhor controle sobre as situações, principalmente naqueles pacientes oncológico que necessitam de um atendimento rápido, contribuindo para melhora da aceitação alimentar.

OBJETIVOS

Visando a proposta do hospital no lançamento do Escritório de Experiência do Paciente, no início de 2014 o setor de nutrição elaborou um projeto de treinamentos comportamentais para a equipe de copa do noturno, a fim de sensibilizá-los frente às necessidades dos clientes, superando suas expectativas e trazendo satisfação e bem estar durante o período de internação.

METODOLOGIA

Participaram do projeto 13 copeiros de um grande hospital, localizado na cidade de SP. Foi avaliado o perfil dos profissionais e a necessidade de intervenção como: O que é ser fanático pelo paciente? Os copeiros precisavam entender o que era o escritório de experiência do paciente e o novo modelo de atendimento; A postura frente ao cliente, gestos e ações. Após traçada a problemática, foi elaborado material de treinamento em 3 ciclos, e em 3 meses. No 1ª ciclo: “Fanáticos pelo paciente. Seja você a experiência do paciente”. Abordamos todo o perfil da clínica Cleveland e toda a sua trajetória. No 2ª: “O corpo fala – Treinamento comportamental”. Mostramos que através de gestos e ações com o corpo demonstramos ao paciente o que gostaríamos de falar. Por último, “O paciente oncológico sensibilização e contribuição do copeiro hospitalar no processo de melhora da aceitação alimentar”

RESULTADOS

Pode-se mostrar aos copeiros através dos treinamentos qual a importância de cada um no processo de melhora do paciente durante a internação, e que de acordo com a clínica Cleveland, devemos compreender as necessidade dos pacientes, tornando todos cuidadores, incorporando as mudanças de atendimento, e tornar a experiência do paciente mágica, superando expectativa. Diante dessas ações, os copeiros foram avaliados através de questionários descrevendo de que forma podem agir para uma melhor experiência do paciente.

CONCLUSÃO

Cuidar é ter como meta a recuperação, prevenção, manutenção e a promoção da saúde do indivíduo e sua integralidade e singularidade. Assim, nosso papel na instituição é oferecer apoio, se colocar no lugar do outro e perceber mesmo na linguagem não-verbal, as necessidades fisiológicas e emocionais, proporcionando a assistência mais humanizada

PO-25-186 - RISCO ANOREXIA NERVOSA E DISTORÇÃO DE IMAGEM CORPORAL EM UNIVERSITÁRIAS

AUTORES: GRACE RAQUEL PRATES GOMES; ADRIANA SILVA MIRANDA; RENATA FERREIRA SANTAN; JULIANA SOUZA CASTRO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE INDEPENDENTE NORDESTE - CIDADE/UF: VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 186 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Anorexia Nervosa é um transtorno de comportamento alimentar caracterizado pela renúncia do indivíduo em permanecer com um peso adequado, considerado ideal. Este possui medo imenso de ganho ponderal, uma visão da imagem corporal distorcida, e por fim negação da própria condição patológica. A distorção da imagem corporal associada a baixa autoestima levam a procura incessante por emagrecer como práticas de jejuns prolongados, uso de laxantes e a realização excessiva de exercícios físicos.

OBJETIVOS

Investigar o risco de desenvolvimento de transtornos alimentares e distorção de imagem corporal em universitárias.

METODOLOGIA

Estudo seccional, elegendo-se como população-alvo um segmento de risco para o surgimento de transtornos alimentares. Foram aplicados os questionários Eating Attitudes Test (EAT-26) e a avaliação da satisfação corporal realizada por meio da Escala de Silhuetas de Stunkard. Os resultados apresentados são parciais de pesquisa em andamento de Iniciação Científica, Comitê de Ética em Pesquisa da FAINOR, parecer substanciado nº 510.614.

RESULTADOS

A amostra foi composta de 230 alunas que apresentavam média de: idade 22,61 anos (DP = 5,65); EAT 15,8 (DP= 8,86 pontos), sendo 30,9% de risco de desenvolvimento de Anorexia Nervosa; IMC, 22,08 kg/m² (DP = 5,43), demonstrando que a maioria das alunas (68,7%) apresenta um IMC normal, sendo consideradas eutróficas em relação ao seu peso corporal (3,0% em desnutrição e 16,9% com excesso de peso). Observou-se que 53,4% se sentiam com peso mediano, 12,6% abaixo do peso, e 23,0% gorda. Em relação satisfação corporal, 23,6% encontravam insatisfeitas pela magreza, 20,2% satisfeitas e 56,2% gostariam de ser menores do que sua figura atual, e mesmo as estudantes eutróficas escolheram figuras saudável e ideal menores.

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo indicam que se deve atentar para comportamentos alimentares de risco nesse grupo, justificando-se um olhar diferenciado em relação a esses futuros profissional e seu papel na sociedade.

PO-25-187 - CONHECIMENTOS E ATITUDES SOBRE O CONSUMO DE CANJA DE GALINHA EM UMA POPULAÇÃO DE IDOSOS

AUTORES: IRENE COUTINHO MACEDO; CARMEN SOARES

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 187 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A história da canja de galinha indica ser um prato de fusão das cozinhas medicinais indo-portuguesa, de origem quinhentista, sujeita a evoluções decorrentes do passar dos séculos e dos contextos sócio-culturais em que se implantou. Atualmente a canja de galinha é preparada, basicamente, a partir do cozimento da mistura de frango, o arroz, a batata e a cenoura e por vezes entendida como um alimento com propriedades terapêuticas que favorecem bem estar a quem consome.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi identificar conhecimentos e atitudes sobre o consumo de canja de galinha em uma população de idosos.

METODOLOGIA

Foi realizada a técnica do grupo focal com um grupo de idosos com a condução de um facilitador que seguiu a um roteiro de questões sobre as situações para as quais o consumo de canja de galinha seria indicado. Formou-se de um ambiente apropriado para um debate informal, sendo garantidos o sigilo e o anonimato aos participantes, com adesão voluntária e aprovação em comitê de ética.

RESULTADOS

Participaram 10 idosos do gênero feminino e 1 do masculino, com média de idade de 69,09 (\pm 8,09) anos. A partir dos relatos foi possível distinguir quatro situações para o consumo de canja de galinha: no tratamento de doenças e na convalescença; situações que requerem cuidar do indivíduo; para puérperas e na prevenção contra doenças associadas ao frio. A canja foi relatada como uma preparação que deve ser indicada para o tratamento de diversas doenças, independentemente do grau de convalescência ou da origem, com reconhecimento de um importante papel terapêutico tanto em domicílios quanto em ambientes hospitalares. Nas situações de necessidade de cuidado a canja foi referida como um alimento a ser oferecido em ambientes de velório e tristeza pela perda de entes queridos visto que teria efeito de recuperar também o estado da alma abatida. Para as puérperas, os relatos apontam que a canja favorece o aumento da produção de leite materno e a recuperação da mulher. Enquanto alimento com propriedades preventivas, o consumo de canja é indicado para aquecer dias frios e para evitar doenças gripais.

CONCLUSÃO

A canja de galinha é considerada pelos idosos como um elemento agregador da comunidade além de recurso terapêutico em diversas situações requerentes de cuidados razão pela qual torna-se necessário estudar o impacto que essas questões culturais e sociais exercem sobre a decisão de consumir alimentos aos quais se atribuem propriedades terapêuticas, especialmente a canja de galinha.

PO-25-188 - AVALIAÇÃO DO LANCHE DE ESCOLARES EM INSTITUIÇÕES PRIVADAS

AUTORES: DENNISY KELLE GONÇALVES DE MELO BEZERRA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 188 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A alimentação e a nutrição contribuem para a promoção e proteção da saúde, melhorando a qualidade de vida e prevenindo os distúrbios nutricionais. Entretanto, diversas pesquisas mostram que é preocupante o aumento progressivo da obesidade em crianças e adolescentes. Esse fato agrava-se ainda mais, por intermédio da alimentação inadequada oferecida pelas cantinas nas escolas e pela pouca atividade física, fazendo com que a obesidade torne-se uma doença. A alimentação no ambiente escolar é de grande importância para garantir-lhe bem-estar, ânimo, atenção e facilidade para aprender, além de contribuir para a manutenção de sua saúde e nutrição. Levando em conta toda a discussão em torno do tema e a relevância que ele ocupa no contexto da saúde pública nacional e internacional, este estudo propõe uma reflexão sobre hábitos e preferências alimentares de crianças, a partir de uma investigação sobre consumo de lanches escolares de alunos do 2 ao 5 no ambiente escolar.

OBJETIVOS

Objetivo geral

Avaliar os lanches quantitativamente de escolares de instituições privadas de Teresina, PI.

objetivos específicos

Identificar o perfil socioeconômico dos escolares;

Identificar os alimentos que são levados com maior frequência para os lanches;

Verificar a preferência por determinados alimentos

METODOLOGIA

Para a realização da coleta de dados foram entrevistados 40 escolares, sendo 20 da escola, onde tinham entre 7 anos e 10 anos de idade. Os dados foram obtidos através de questionários. O Questionário Socioeconômico foi enviado para os pais junto com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, quando estes voltaram preenchidos e assinados, foi aplicado com os escolares um Questionário de Frequência Alimentar, na própria escola. Participaram apenas os alunos que trouxeram o termo de assentimento assinado pela criança.

RESULTADOS

Em relação ao questionário socioeconômico também aplicado ficou claro que o perfil dos respondentes na categoria pais/responsáveis esteve em sua maioria com ensino médio concluído. Os escolares pesquisados tinham a idade estabelecida pelo estudo, sendo mais escolares do sexo feminino. Em relação aos alimentos que eles levam de lanche, compram na cantina e mais gostam, foram mais citados os ricos em gordura, açúcar, corantes, ou seja, alimentos industrializados.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que os escolares têm uma alimentação, em ambas as escolas, iguais. O consumo excessivo de alimentos industrializados está bem presente nas dietas.

PO-25-189 - CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS ENTRE PRÉ-ESCOLARES

AUTORES: EDIANA V NEITZKE KARNOPP; MARIA CECÍLIA FORMOSO ASSUNÇÃO; LUDMILA MUNIZ

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - CIDADE/UF: PELOTAS/RS

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 189 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, as modificações sociais, econômicas e culturais acarretaram mudanças nos padrões alimentares dos brasileiros, evidenciando um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados. Esses são obtidos a partir de formulações industriais, resultando em um produto alimentício com alto teor de sódio, gorduras, açúcares, além de vários outros tipos de aditivos usados com propósito de estender a sua duração. Evidências científicas apontam, que o elevado consumo desses produtos, associado ao sedentarismo, pode ser um dos fatores responsáveis pelo alarmante número de crianças com sobrepeso e obesidade.

OBJETIVOS

Avaliar a frequência de consumo de alimentos ultraprocessados entre pré-escolares de uma cidade do sul do Brasil.

METODOLOGIA

Estudo transversal conduzido com 771 crianças de zero a 60 meses. O consumo alimentar foi avaliado por recordatório de 24 horas. Os alimentos ultraprocessados foram identificados seguindo Monteiro et al. (2010), sendo o consumo estratificado por faixa etária (menos de 24 meses; 24 meses ou mais). Os alimentos analisados neste estudo foram biscoitos, embutidos, refrigerantes, sucos industrializados, doces e chips. Foram realizadas testes para verificar associações com escolaridade materna e renda familiar.

RESULTADOS

Crianças com 24 meses de idade ou mais, consumiram diariamente alimentos ultraprocessados como biscoitos e doces. Os embutidos, refrigerantes, sucos industrializados e chips foram consumidos de uma a três vezes na semana. Já as crianças menores, apresentaram uma ingestão diária apenas de biscoitos, sendo os demais alimentos ultraprocessados, consumidos uma vez por semana. De acordo com a renda e a escolaridade materna, na faixa etária de 24 meses ou mais, observou-se maior consumo de biscoito conforme o aumento da renda e da escolaridade materna e, a ingestão de doces foi maior entre as crianças cujas mães tinham de nove a 11 anos de estudo. Entre as crianças menores de 24 meses, o consumo diário de suco artificial diminuiu conforme o aumento da escolaridade materna.

CONCLUSÃO

Foi observada alta frequência na ingestão de alimentos ultraprocessados, principalmente biscoitos e doces, o que é preocupante. A escolaridade materna foi a variável que mais influenciou no consumo desses alimentos.

PO-25-190 - CARACTERÍSTICAS COMPORTAMENTAIS DE ORTOREXIA NERVOSA EM ESTUDANTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO

AUTORES: RAQUEL ADJAFRE; PRISCILA MORAES NASCIMENTO; ROSÂNGELA DE ASSIS RODRIGUES; ELAINE CORREA SOUZA

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 190 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A ortorexia nervosa é uma patológica obsessão pelo consumo de alimentos saudáveis. Por ser um termo novo, a DSM-IV ainda não considera ortorexia nervosa um transtorno alimentar. Os profissionais e os graduandos ligados à área de saúde são mais suscetíveis a desenvolvê-la.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi verificar possíveis características comportamentais de ortorexia nervosa em estudantes do curso de Nutrição de um centro universitário de Brasília.

METODOLOGIA

A pesquisa teve participação de 82 alunos, que foram avaliados por meio de um instrumento de autoperenchimento contendo 18 perguntas abertas e fechadas sobre dados pessoais, estado nutricional e o teste de Bratman para identificar características comportamentais de ortorexia nervosa.

RESULTADOS

Os resultados indicaram que houve indícios fortes de ortorexia nervosa em 3,6% dos estudantes, indícios significativos em 69,9%, leves indícios em 18,1% e que não houve indícios em 8,4% da amostra avaliada. Em relação ao semestre cursado, houve diferença significativa nos indícios de ortorexia nervosa e observou-se que alunos em semestres mais avançados teriam menor indicativo de ortorexia nervosa, mesmo que o valor tenha sido muito baixo para essa conclusão.

CONCLUSÃO

Houve indícios de ortorexia nervosa nos estudantes de Nutrição avaliados.

PO-25-191 - O SIGNIFICADO DA PARTICIPAÇÃO EM GRUPOS EDUCATIVOS DE NUTRIÇÃO POR USUÁRIOS ACOMPANHADOS NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE

AUTORES: ELAINE GOMES FIORE; ANGÉLICA STHEFANNY P. ZUCARELI DE; PAULA BUTTARO FARIAS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE GUARULHOS - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 191 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Em consonância com a Promoção da saúde, a Educação Nutricional é um instrumento fundamental para promover o empoderamento da população, isto é, proporcionar ao educando autonomia para participar e decidir, tornando-o protagonista do seu processo de mudança.

OBJETIVOS

Analisar o significado da participação em grupos educativos de nutrição por usuários acompanhados em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) localizada em Guarulhos.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo transversal, descritivo, realizado mediante dados primários, coletados por entrevista individual e secundários, obtidos diretamente do prontuário dos usuários da UBS. O estudo foi aprovado por Comitê de Ética. Os sujeitos da pesquisa eram participantes de grupos educativos de nutrição. Constaram do formulário as variáveis sexo, data de nascimento, dados antropométricos, presença de patologias e número de participações no grupo. Questionou-se a representação da participação dos entrevistados nos grupos educativos, mediante seis perguntas abertas. Foi feita a distribuição de frequências dos dados quantitativos e utilizou-se o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC) para análise qualitativa.

RESULTADOS

Participaram do estudo 11 usuários, com diferente número de participações nos grupos, de ambos os sexos, com idade entre 38 e 73 anos. Desde o início no grupo educativo até a data da entrevista, aproximadamente dois terços reduziram o peso corpóreo, sendo que dois participantes se tornaram eutróficos. Alguns dos participantes apresentavam uma ou mais doenças crônicas não transmissíveis. Alguns participantes entenderam que os encontros foram motivadores e trouxeram satisfação, levando a aprendizado, melhorias para a saúde e mudanças para a vida, inclusive com a modificação do hábito e do comportamento alimentar, pessoal e familiar. Apesar disto, alguns discursos apontaram para a dificuldade na organização do compartilhamento das ideias e para a falta de mais profissionais.

CONCLUSÃO

Determinados discursos discorreram sobre aprendizado, motivação, melhora na saúde, conscientização e mudanças na alimentação e na vida, com sugestões para futuros grupos. Outros discursos apontaram pontos negativos. É fundamental saber diferenciar a simples transmissão de informação de comunicação, para determinar a estratégia educacional mais adequada. São necessários mais estudos voltados a esse tema, visto que se constitui em importante estratégia de promoção de saúde.

PO-25-192 - REFEIÇÕES EM FAMÍLIA COM ADOLESCENTES DE ESCOLAS TÉCNICAS EM SÃO PAULO - PROJETO “HÁBITOS SAUDÁVEIS, MENINAS SAUDÁVEIS BRASIL”

AUTORES: ERIKA CHRISTIANE TOASSA; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; ANA CAROLINA BARCO LEME

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA / USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 192 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Refeições em família (RF) podem ser entendidas como “refeições em que a família se senta junto e concentra sua atenção na experiência comum de aproveitar a refeição, preferencialmente, tendo uma conversação ao mesmo tempo”. A alimentação em família promove um forte componente emocional de conexão familiar, além de desempenhar importante papel para aquisição de bons hábitos alimentares e adequado consumo alimentar dos adolescentes. Identificar a importância da RF regulares para a disponibilidade de alimentos e o consumo alimentar.

OBJETIVOS

Identificar a importância da RF regulares para a disponibilidade de alimentos e o consumo alimentar.

METODOLOGIA

O projeto “Hábitos Saudáveis, Meninas Saudáveis Brasil” é um ensaio comunitário randomizado controlado, com 253 adolescentes do sexo feminino. Os dados são do momento pré-intervenção. O número de porções de alimentos, a disponibilidade dos alimentos em casa e a realização das RF foram avaliados por meio de questões validadas para adolescentes. São consideradas RF regulares aquelas que ocorrem pelo menos 7 vezes na semana. Utilizou-se modelo de regressão múltipla ajustada para escolaridade dos responsáveis, etnia e idade das adolescentes, com nível de significância de $p \leq 0.05$.

RESULTADOS

Realizavam RF regulares 32,02% (n=81) das adolescentes. Fazer RF regulares aumenta em 1,09 vezes (IC95% 1,01-1,18) a oferta de legumes e verduras na refeição ($p=0,25$), bem como, em 16% a probabilidade de se ter frutas servidas nas refeições ($p=0,054$). Também propiciou uma menor prevalência de 49% (IC95% 0,37-0,71) na escolha de alimentos com teor mais reduzido de gordura ($p < 0,001$) e não se associou com a disponibilidade de bebidas saudáveis.

CONCLUSÃO

A prática de refeições em família regulares favorece um melhor ambiente alimentar, com maior disponibilidade de grupos alimentares importantes, como frutas, legumes e verduras, e conseqüentemente consumo alimentar mais satisfatório.

PO-25-193 - PROGRAMA DE ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA PARA O TRABALHADOR NOTURNO

AUTORES: GLAUCIA GAETANO SANTOS; PAULA CARVALHO OLIVEIRA; SILVIA FRAGA PIOVACARI; CLAUDIA REGINA LASELVA
INSTITUIÇÃO: HOSPITAL ISRAELITA ALBERT EINSTEIN - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 193 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Quem trabalha durante a noite corre maior risco de ganhar peso e desenvolver doenças cardiovasculares. Isso em função de mudanças na quantidade e na qualidade das refeições e o incorreto fracionamento das refeições. Para complicar, a privação do sono ainda está associada a baixos índices de atividade física.

OBJETIVOS

Detectar o estado nutricional e consumo alimentar habitual dos colaboradores de um grande hospital do período noturno. Realizar intervenção nutricional de acordo com a casuística obtida e incorporar hábitos alimentares saudáveis e fracionamento adequado da dieta para melhorar a qualidade de vida.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal realizado com 52 funcionários de ambos os sexos de um grande hospital, localizado na cidade SP. A coleta de dados foi realizada por meio de questionário de frequência alimentar, para a avaliação nutricional utilizou-se peso e estatura para o cálculo do IMC e a circunferência da cintura para a verificação do risco de doenças cardiovasculares. Após foi elaborado material de intervenção nutricional com apresentação de ciclos de palestras para elucidar as dúvidas sobre alimentação.

RESULTADOS

A idade média foi de 36 anos (± 7) e o IMC 28,5 Kg/m² ($\pm 5,9$). Em relação ao sexo 78,8% eram do sexo feminino e 21,2% do sexo masculino. O risco de doenças cardiovasculares está presente em mais de 46% dos colaboradores. Quanto à alimentação a grande maioria dos participantes faz 01 ou 02 refeições/dia, a principal o desjejum, sem o fracionamento ideal e mais de 60% consomem diariamente alimentos fontes de proteínas, leite e derivados e de legumes e verduras, o que caracteriza uma dieta hiperproteica, mais termogênica. A privação do sono é comum entre os trabalhadores noturnos, está associado a vários comportamentos que são deletérios para a saúde, tais como a diminuição de atividade física, sendo que 90,4% dos colaboradores estudados são sedentários e as práticas alimentares inadequadas levam ao aumento da gordura corporal e ganho de peso. Após a aplicação do termômetro do bem estar observamos que mais de 29% dos participantes mudaram os hábitos alimentares, ingerindo mais frutas, legumes e verduras por dia e mais de 23% iniciaram alguma atividade física.

CONCLUSÃO

Sono reparador, alimentação equilibrada e exercício físico são segredos para um estilo de vida saudável. Medidas simples de serem incorporadas, como alimentação saudável e fracionamento da dieta é uma estratégia de demonstrar que trabalhar a noite não pode ser desculpa para negligenciar a própria saúde.

PO-25-194 - (DES)CUMPRIMENTO DE NORMAS ÉTICAS EM PROPAGANDAS DE ALIMENTOS NO BRASIL

AUTORES: ALINE KASSAHARA; FLÁVIA MORI SARTI

INSTITUIÇÃO: USP / PRONUT - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 194 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Vários estudos apontam influência das propagandas de alimentos no processo de escolhas do consumidor, gerando impactos na evolução dos padrões alimentares populacionais. Verifica-se, no contexto da publicidade, maior incentivo ao consumo de alimentos processados de baixo valor nutricional. Dados da Associação Brasileira de Indústrias de Alimentos (ABIA) indicam aumento da participação de alimentos processados no consumo entre 1980 (56%) e 2010 (85%). A vulnerabilidade dos consumidores, decorrente de falta de conhecimento técnico das informações veiculadas em propagandas de alimentos, gera necessidade de regulamentação ética. No Brasil, propagandas são monitoradas pelo Conselho Nacional de Auto-Regulamentação Publicitária (CONAR) para impedir veiculação de publicidade enganosa ou abusiva potencialmente causadora de constrangimento ou prejuízo. Dados das denúncias feitas ao CONAR são disponibilizados publicamente para maior transparência das atividades. Assim, uma análise das denúncias de descumprimento das normas éticas preconizadas pela instituição representa uma oportunidade de contribuição ao campo de conhecimento da saúde pública.

OBJETIVOS

Analisar o descumprimento de normas éticas nas propagandas do setor de alimentos brasileiro no período de 2010 a 2014.

METODOLOGIA

O estudo consiste em análise das denúncias ao CONAR por descumprimento de normas éticas em propaganda de alimentos entre 2010 e 2014, categorizadas por setores alimentícios. Foram analisadas frequências dos tipos de transgressão, veículos de mídia e resultado do julgamento das denúncias.

RESULTADOS

Foram identificadas 337 denúncias de propagandas de alimentos entre 2010 e 2014. Os setores com maior número de denúncias foram bebidas alcoólicas (39,5%), refrigerantes e sucos adoçados (11,6%) e suplementos nutricionais (11%). Os principais tipos de transgressão referiam-se a responsabilidade social (38%), veracidade (24%) e crianças e jovens (20%). Os veículos de mídia mais utilizados foram televisão (53%), internet (23%) e merchandising (6%). A maioria das denúncias resultou em arquivamento (58%), alteração da propaganda (39%), suspensão da propaganda (39%) e advertência ao anunciante (4%).

CONCLUSÃO

Verificou-se expressivo número de denúncias de propagandas dos setores da indústria de alimentos associados com graves problemas de saúde pública, como alcoolismo, obesidade e automedicação. A baixa frequência de punições possivelmente reduz efeitos restritivos do monitoramento realizado pelo CONAR.

PO-25-195 - ANÁLISE DA QUALIDADE DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ENRIQUECIDOS DE VITAMINAS E MINERAIS

AUTORES: ANA FLÁVIA OLIVEIRA; NICÁCIA RODRIGUES MATIAS; TATIANE MARTINS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ - CIDADE/UF: LONDRINA/PR

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 195 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O mercado dispõe de grande variedade de alimentos fortificados que são identificados pelos rótulos que tornam o alimento atrativo ao consumidor que busca uma alimentação saudável. Essas informações geram dúvidas e, conseqüentemente, aumentam a demanda dos Serviços de Atendimento ao Consumidor (SAC), que têm como intuito resolver os questionamentos dos clientes que buscam informações ou procuram fazer reclamações.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi analisar o funcionamento do serviço de atendimento ao cliente de produtos alimentícios enriquecidos de vitaminas e/ou minerais.

METODOLOGIA

Este trabalho consiste em uma pesquisa descritiva, com características quantitativas e qualitativas, que analisou os rótulos e o SAC de produtos enriquecidos de vitaminas e/ou minerais. Após o levantamento do número de produtos alimentícios disponíveis em três redes de supermercados de Londrina, selecionou-se 44 alimentos, de empresas regionais, nacionais e multinacionais. Os rótulos foram avaliados por meio da aplicação de um checklist de embalagens baseado na legislação vigente elaborado pela Associação Brasileira de Embalagens e a avaliação do SAC foi realizada com base na metodologia proposta pelo INMETRO que avalia a acessibilidade ao SAC, relacionamento durante o atendimento e resolução de demanda do consumidor, dividida em três etapas: a primeira avalia a disponibilidade de ao menos um canal de relacionamento para o cliente, a segunda analisa o retorno de e-mails enviados e, por fim, a terceira analisa o atendimento telefônico. A somatória dos pontos obtidos nestas três etapas classifica o serviço como satisfatório ou insatisfatório.

RESULTADOS

A maioria (81,8%) das informações disponíveis nas embalagens atendiam a legislação vigente. Na avaliação do SAC apenas 33,8% das empresas apresentaram-se em conformidade com a metodologia, sendo que os pontos críticos deste serviço foram a análise do retorno via e-mail e a resolução da demanda do questionamento no atendimento via telefone, pois as respostas eram incompletas e insatisfatórias. Dentre os grupos de alimentos avaliados os mais insatisfatórios foram os sucos (30%), produtos lácteos (27%) e biscoitos (13%).

CONCLUSÃO

A rotulagem atendeu, em sua maioria, as especificações da legislação, fornecendo informação coerente ao consumidor. Já o SAC apresentou vários pontos que necessitam de melhorias, pois não atenderam a demanda do consumidor de forma correta. A falta de melhores esclarecimentos dessas duas ferramentas pode induzir o consumidor ao erro.

PO-25-196 - NUTRIÇÃO E SEUS SENTIDOS EM UMA REVISTA DE CIRCULAÇÃO NACIONAL

AUTORES: CAROLINA MENEZES FERREIRA; VALDIR DE CASTRO OLIVEIRA

INSTITUIÇÃO: FIOCRUZ/PPGICS - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 196 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O alimento passou a ser muito mais que uma fonte de nutrição - ele é fonte de informação. Reportagens sobre alimentação e nutrição, relatos de pesquisas e recomendações nutricionais cada vez mais se fazem presente em jornais, rádio, televisão, internet, e outros meios de comunicação. Grande parte das matérias produzidas relacionam-se à questões sobre emagrecimento, alimentos e benefícios à saúde, orientações nutricionais e redução do risco de doenças. Conteúdos estes que, atendem padrões de consumo e estilo de vida e que podem ser atrativos como produto mercadológico e cultural.

OBJETIVOS

analisar os sentidos produzidos pela Revista Veja® referentes à temática nutrição por meio de suas capas e reportagens

METODOLOGIA

Foram selecionadas todas as revistas Veja® que apresentavam na capa a temática nutrição, durante o período de dez meses. Após a seleção avaliou-se as características semânticas das capas, bem como o conteúdo informacional por meio de análises das narrativas, classificando-as de acordo com a proposta de Castiel (2006): saúde como mercadoria; saúde como cura e saúde como tecnologia.

RESULTADOS

Das 40 revistas avaliadas, somente, 12,5% (5 capas) referiram-se à temática proposta, sendo os temas divididos em estética e beleza (40%), saúde e alimentação (40%) e produção e consumo de carne (20%). Em relação ao título das capas, observa-se que as revistas analisadas utilizam-se de frases que mostram com clareza uma voz enunciativa e prevalente da saúde. Observa-se, também, uma padronização em relação à cor dos títulos (preto e bordô) das capas. Pode-se perceber ainda que, a Revista recorre a títulos que remetem à palavras que fazem parte do cotidiano do leitor (regras, fast food, lipo, QI, entre outras). Entre as revistas estudadas, 60% remetem à imagens que expressam a relação entre saúde e estética. O corpo feminino está presente em três diferentes situações. Porém, em todas elas transparece, pelo contrato da capa, uma imagem de mulher que deve estar atenta aos padrões de beleza impostos pela mídia, bem como atualizada com os novos procedimentos cirúrgicos, atitudes e cuidados que visem seu bem estar e a promoção da saúde. De acordo com a proposta de Castiel (2006) verificou-se que as revistas analisadas classificavam-se, em sua maioria, como mercadoria (ou seja, as reportagens são produto mercadológico e cultural).

CONCLUSÃO

Observa-se que as capas são chamariz e reforçam a natureza do seu contrato de leitura, já que faz uso de imagens e textos que podem estimular o leitor.

PO-25-197 - OCORRÊNCIA DE FISSURAS MAMÁRIAS EM MATERNIDADE DE REFERÊNCIA DE TERESINA - PI

AUTORES: AGLAINE DE OLIVEIRA AGUIAR; LUNNA PAULA DE ALENCAR CARNIB; CAMILA MARIA ALVES FEITOSA; BÁRBARA BRUNA RODRIGUES OLIVEIRA; JANICE LIMA ROCHA; MARIA ROSÁLIA RIBEIRO BRANDIM

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 197 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O ciclo gravídico puerperal é um momento único na vida de cada mulher. Neste momento inicia-se o processo de aleitamento materno, este proporciona inúmeros benefícios ao binômio mãe-bebê. Entre as dificuldades enfrentadas pela mulher nutriz situam-se as intercorrências mamárias, as quais podem influenciar e ser determinantes na decisão de continuar, ou não, a amamentação. A fissura mamilar é um dos grandes problemas para a manutenção do aleitamento materno, visto que gera medo e angústia, devido à dor intensa e ao imenso desconforto para amamentar, o que pode repercutir no desmame precoce.

OBJETIVOS

Avaliar a ocorrência de fissuras mamárias em uma maternidade de referência em Teresina - PI.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal descritivo, realizado no período de Dez/2013 a Jan/2014.

Os dados obtidos a partir do mapa de intercorrências e das declarações de nascidos vivos de 960 puérperas foram: idade das puérperas, número de consultas de pré-natal, paridade, tipo de parto, escolaridade e localidade, assim como a ocorrência de fissura mamilar e a conduta adotada em cada caso.

Em uma planilha no programa Excel (versão 2010) específica para os fins desta pesquisa organizou-se os dados e estes foram analisados pela estatística descritiva

RESULTADOS

Das 960 puérperas, 22,18% apresentaram fissura.

Em relação a idade < 15 anos a incidência foi 1,5%, 15- 24 anos foi 50,7%, 25-34 anos foi de 41,20% e > 34 anos 6,53%.

Para localização geográfica a ocorrência na capital foi de 46,23% e interior 45,23%.

As fissuras mamárias prevaleceram em mães com o ensino médio completo 43,72%.

Segundo o indicador paridade, mães com nenhum filho tem maior ocorrência de fissuras, 45,22%.

O tipo de parto vaginal apresentou incidência de 34,17% o cesáreo 65,83%.

A maior prevalência de fissuras ocorreu com mães que realizaram de seis a dez consultas de pré-natal 67,33%.

Observou-se ainda cicatrização antes da alta hospitalar e depois apresentando 51,25% e 48,75% respectivamente. E tipo de fissura unilateral e bilateral 42,21% e 57,79% respectivamente.

CONCLUSÃO

A partir da realização do estudo em questão foi possível observar que a incidência de trauma mamilar apresentou relação direta com a idade, prevalecendo em mães de 15 a 24 anos; com o número de gestações anteriores, sendo mais comum em primíparas; e com o tipo de parto, com maior incidência em parto cesáreo. Não foi identificada relação entre a ocorrência de fissura mamilar, escolaridade da mãe, localização geográfica da mãe e número de consultas pré-natal.

PO-25-198 - ANÁLISE DO TEOR DE ÁCIDOS GRAXOS E DA RAZÃO N6/N3 EM RÓTULOS DE FÓRMULAS INFANTIS DE PARTIDA E DESTINADAS AOS PREMATUROS E/OU DE BAIXO PESO: ÊNFASE NA SUA INFLUÊNCIA EM VIAS INFLAMATÓRIAS

AUTORES: ALINE DE PIANO GANEN; LUCIANA ROSSI; FABIANA POLTRONIERI; ANDREA POLO GALANTE; ADRIANA GARCIA PELOGGIA DE CAS

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 198 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Os ácidos graxos (AG) poliinsaturados exercem função primordial no desenvolvimento neuromotor e cognitivo do recém-nascido (RN), principalmente em prematuros. O leite materno é a melhor forma de assegurar a oferta destes nutrientes, porém na sua impossibilidade, recomenda-se o uso de Fórmula Infantil (FI). Apesar do avanço tecnológico das indústrias alimentícias, essas fórmulas podem apresentar diferenças na sua composição e ausência de padronização da quantidade e recomendação ideal razão n6:n3.

OBJETIVOS

Comparar nos rótulos de FI de partida e para prematuros e/ou baixo peso o teor de AG, a razão n6/n3 e sua influência nas vias inflamatórias.

METODOLOGIA

Foram selecionadas 15 FI mais comumente comercializadas no município de São Paulo, para avaliação dos rótulos nutricionais quanto ao teor dos AG, sendo 7 fórmulas de partida e 8 fórmulas para prematuros e/ou baixo peso. Calculou-se a razão n6/n3 em 100 kcal do produto. A composição nutricional das fórmulas de partida foi comparada às quantidades exigidas pelo Codex Alimentarius e as fórmulas destinadas aos prematuros e/ou baixo peso com o recomendado em 1993 pela European Society for Pediatric Gastroenterology and Nutrition (ESPGAN).

RESULTADOS

Todos os rótulos das fórmulas de partida apresentaram quantidades compatíveis com o requerido pelo Codex Alimentarius de lipídeos, n6, n3 e razão n6/n3. A razão n6/n3 variou de 5,8:1 a 11,3:1. As fórmulas destinadas aos prematuros e/ou de baixo peso apresentaram quantidade mínima de lipídeos, n6, n3 e a razão n6/n3 exigida pela ESPGAN. A razão n6/n3 variou de 5,3:1 a 10,1:1. Embora a necessidade diária de n6 e n3 seja maior em prematuros, não houve diferença estatística entre os valores destes nutrientes das fórmulas de partida e das destinadas aos prematuros e/ou baixo peso. Evidencia-se na literatura que razão n6/n3 superior a 10:1 promove maior produção de lipoxinas, adipocinas, prostaglandinas e tromboxanos das séries 2, substâncias envolvidas em processos inflamatórios e imunológicos, enquanto que a relação 4:1 tem se revelado protetora. A ingestão elevada de n3 tem sido relacionada com benefícios ao neurodesenvolvimento, acuidade visual e sistema imune, principalmente em prematuros.

CONCLUSÃO

Todos os rótulos avaliados cumpriram as exigências do Codex Alimentarius e ESPGAN. Apesar disto, considerando seu papel protetor contra diversas doenças inflamatórias, comuns em prematuros, é indicado que se investigue a proporção com que são apresentados.

PO-25-199 - ESTADO NUTRICIONAL E PREVALENCIA DE DEFICIENCIA DE VITAMINA A EM POPULAÇÃO MATERNO-INFANTIL DO NORDESTE BRASILEIRO

AUTORES: ALINE FERNANDES DE SOUZA; LARISSA QUEIROZ DE LIRA; AMANDA GABRIELA ARAUJO DA SILVA; AMANDA DE MEDEIROS AMANCIO; CAROLINE GUEDES BEZERRA; JÉSSICA BASTOS PIMENTEL; JÉSSICA JULIANA NOGUEIRA DE QUEIROZ; MAYARA CRISTINA ALVES DA SILVA; MELISSA NUNES MOIA; WENDJILLA FORTUNATO DE MEDEIROS; EVELLYN CÂMARA GRILO; ROBERTO DIMENSTEIN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 199 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A vitamina A é essencial em muitos processos biológicos, principalmente durante a gravidez e lactação por contribuir para o desenvolvimento do feto e do recém-nascido. Lactantes e crianças até 5 anos fazem parte do grupo de risco para deficiência de vitamina A (DVA). A lactação tem papel fundamental na recuperação dos baixos níveis de vitamina A apresentados ao nascimento. O colostro, leite secretado nos primeiros dias pós-parto, fornece cerca de 6 vezes mais retinol e betacaroteno que o leite do decorrer da lactação. Uma das principais causas da DVA infantil é a DVA materna.

OBJETIVOS

Definir o estado nutricional de vitamina A de lactantes e seus recém-nascidos e estabelecer a prevalência da DVA nesta população.

METODOLOGIA

O estudo foi do tipo transversal e a amostragem obtida por conveniência em maternidade pública de Natal-RN, totalizando 32 lactantes saudáveis. No momento do parto foi coletado sangue de cordão umbilical (5 ml) e no 1ª dia pós-parto, após jejum noturno, foram coletados sangue (5 ml) e leite maternos (2 ml). A quantificação do retinol e do betacaroteno foi feita por HPLC. Foram adotados pontos de corte para retinol no cordão ($<0.35 \mu\text{mol/L}$), soro ($<1.05 \mu\text{mol/L}$) e leite materno ($<1.2 \mu\text{mol/L}$) indicativos de DVA. resultados são dados em média \pm DP ($\mu\text{mol/L}$) e prevalência (%).

RESULTADOS

Os níveis de retinol e betacaroteno no cordão foram, respectivamente, 0.7 ± 0.4 e 0.0022 ± 0.0015 , 1.6 ± 0.6 e 0.20 ± 0.13 no soro e 5.3 ± 3.0 e 0.24 ± 0.17 no colostro. A prevalência de DVA foi de 16% no cordão, 9% no soro e 8% no colostro.

CONCLUSÃO

Apesar dos valores médios de vitamina A indicarem estado nutricional materno-infantil satisfatório, constatou-se número importante de recém-nascidos em risco nutricional visto que os baixos níveis de vitamina A apresentados ao nascer podem não ser recuperados ao longo da lactação.

PO-25-200 - AVALIAÇÃO DA SUPLEMENTAÇÃO MATERNA COM VITAMINA A SOBRE A CONCENTRAÇÃO DE RETINOL NO LEITE HUMANO

AUTORES: ALINE FERNANDES DE SOUZA; EVELLYN CÂMARA GRILO; AMANDA GABRIELA ARAÚJO DA SILVA; AMANDA DE MEDEIROS AMANCIO; CAROLINE GUEDES BEZERRA; JÉSSICA BASTOS PIMENTEL; JÉSSICA JULIANA NOGUEIRA DE QUEIROZ; MAYARA CRISTINA ALVES DA SILVA; MELISSA NUNES MOIA; WENDJILLA FORTUNATO DE MEDEIROS; LARISSA QUEIROZ DE LIRA; ROBERTO DIMENSTEIN; LUIZ DIZ DE ABREU

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 200 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A vitamina A desempenha um papel importante na diferenciação epitelial, visão, função imunológica, crescimento e reprodução. A hipovitaminose A é um problema de saúde pública em países em desenvolvimento e os principais grupos de risco são as gestantes, lactantes e crianças de 0 a 5 anos. Essa deficiência está associada com manifestações oculares, além de acarretar elevação da morbimortalidade no grupo materno-infantil. A suplementação materna com vitamina A é uma das estratégias de controle de sua deficiência no grupo materno-infantil.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência da suplementação materna com vitamina A sobre a concentração de retinol nos leites colostro e maduro de lactantes.

METODOLOGIA

Este estudo foi do tipo longitudinal e a amostragem foi obtida por conveniência. Lactantes de parto a termo e saudáveis foram aleatoriamente distribuídas nos grupos controle (n = 44) e suplementado (n = 44). No pós-parto imediato, foram realizadas as coletas de uma amostra de sangue e duas de leite colostro (leite 0 h e 24 h pós-parto). Após 30 dias, foi realizada a coleta de leite maduro. O grupo suplementado recebeu uma suplementação com palmitato de retinil (200.000 UI), sob a forma líquida, imediatamente após a primeira coleta de colostro. O retinol das amostras biológicas foi analisado por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência. Este estudo adotou o ponto de corte para o retinol sérico de 20 µg/dL (0,70 µmol/L) a fim de identificar a deficiência de vitamina A.

RESULTADOS

A concentração média de retinol no soro das lactantes foi $46,4 \pm 15,9$ µg/dL, indicando adequado estado bioquímico em vitamina A. No grupo controle, os níveis de retinol nos leites colostro 0h, 24h pós-parto e no leite maduro foram $101,3 \pm 63,3$ µg/dL, $101,4 \pm 48,0$ µg/dL e $47,8 \pm 11,7$ µg/dL, respectivamente. Já no grupo suplementado, esses valores foram $102,1 \pm 47,7$ µg/dL, $236,0 \pm 113,4$ µg/dL e $52,5 \pm 19,8$ µg/dL, respectivamente. No grupo suplementado, houve um aumento de 131,1% dos níveis de retinol no leite colostro, 24 horas após intervenção ($p < 0,05$). Entretanto, não foi observada diferença estatística entre a concentração de retinol no leite maduro dos grupos avaliados ($p > 0,05$).

CONCLUSÃO

A suplementação materna com vitamina A aumentou a concentração de retinol no leite colostro. Entretanto, essa intervenção não teve influência sobre os níveis de retinol no leite maduro.

PO-25-201 - CONSUMO ALIMENTAR DE ZINCO EM PUÉRPERAS COM SÍNDROMES HIPERTENSIVAS GESTACIONAIS E SUA RELAÇÃO COM O PESO AO NASCER

AUTORES: CAMILLA ARAÚJO OLIVEIRA; DENISE OLIVEIRA; YASMIN TEIXEIRA PAZ; LISANDRA SOARES; PRISCILA PESSOA PEREIRA; RAYSSA ALMEIDA CAROLINE; CARLA SORAYA MAIA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 201 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

As síndromes hipertensivas são complicações gestacionais graves, e representam as principais causas de mortalidade materna. Entre outras consequências estão o maior risco materno para hipertensão crônica, edema pulmonar, insuficiência renal aguda, restrição do crescimento intrauterino, parto prematuro e baixo peso ao nascer. As alterações fisiológicas ocasionadas por estas complicações estão relacionadas ao desequilíbrio oxidativo, o que torna importante a investigação do status de nutrientes como o zinco, que apresenta ingestão insuficiente em 82% de mulheres gestantes.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo de zinco em puérperas com síndromes hipertensivas, e associá-lo ao peso ao nascer de recém-nascidos.

METODOLOGIA

Estudo descritivo e transversal realizado em unidade hospitalar de referência. A amostra foi composta por 68 mulheres, com idade maior que 18 anos, sem quadro de doenças crônicas, as quais foram classificadas em dois grupos: mulheres com síndromes hipertensivas (SHG, n=38) e controle (C) formado por gestação normal (n=30). Os dados foram obtidos através de entrevista e registros de prontuários e para estimativa do consumo alimentar foi aplicado questionário de frequência alimentar quantitativo. Os dados foram analisados no software SPSS (Statistical Package for Social Sciences) versão 15.0, considerando-se $p \leq 0,05$ como diferença significativa. Para as análises foram utilizados os testes T (comparação de médias) e Anova (comparação entre mais de 3 médias). A inadequação do consumo de zinco baseou-se na EAR (Estimated average requirement, cujo valor para gestante é 9,5mg). Por fim, foi realizado ajuste por energia através do cálculo do nutriente residual (Y residual).

RESULTADOS

Após ajuste por energia as médias de consumo alimentar de zinco nos grupos SHG e C foram respectivamente: 8,3mg/dia (DP =3,63) e 10,3 mg/dia (DP= 10,6) sem diferença significativa ($p=0,29$). O percentual de inadequação, por outro lado, foi maior no grupo SHG (62,55%) que no grupo C (46,81%). A média de peso ao nascer foi menor no grupo SHG (2658,20g) quando comparado ao grupo C (3238,31g), $p=0,001$. Não foi observado associação entre o consumo de zinco e peso ao nascer em ambos os grupos ($p= 0,99$ no grupo SHG e $p= 0,68$ no grupo C).

CONCLUSÃO

O consumo de zinco em puérperas com síndromes hipertensivas apresentou maior inadequação que em puérperas saudáveis embora não tenha sido evidenciado diferença entre as médias brutas de consumo. Não houve relação significativa entre o consumo de zinco e o peso ao nascer.

PO-25-202 - PADRÕES ALIMENTARES DE GESTANTES ATENDIDAS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA

AUTORES: CARLA SORAYA COSTA MAIA; NATÁLIA SALES DE CARVALHO; DANIELA VASCONCELO DE AZEVEDO; SORAIA MACHADO PI ARRUDA; LETÍCIA MARIA RODRIGUES RAMOS; JOSÉ MAURO DA SILVA ALVES; CLARISSE VASCONCELO DE AZEVEDO; RENATA CRISTINA MACHADO MENDES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: CHAMADA UNIVERSAL 14/2013/CNPQ.

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 202 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A ingestão alimentar habitual é uma das determinantes do ganho de peso na gestação, o que leva a vários estudos que investigam o consumo alimentar de gestantes. Dentre os métodos utilizados para analisar a alimentação por meio de inquéritos alimentares, tem-se o padrão alimentar. Este realiza análise por meio de grupos e não por alimentos isoladamente, uma vez que indivíduos não consomem alimentos ou nutrientes separadamente, e sim o conjunto destes em cada refeição

OBJETIVOS

Investigar a alimentação de gestantes na atenção primária, mediante análise do consumo por meio dos padrões alimentares.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado em oito unidades de saúde da atenção primária, entre abril e novembro de 2014, com 201 gestantes. Como critério de exclusão utilizou-se idade menor que 19 anos. Aplicou-se questionário socioeconômico e de saúde além do Questionário Quantitativo de Frequência Alimentar para Gestantes. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA, versão 10.0. Foram formados 26 agrupamentos de alimentos, de acordo com as semelhanças de composição nutricional. Os padrões alimentares foram identificados pelo método de Análise Fatorial por Componentes Principais. O estudo foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (388.016) e contou com apoio da Chamada Universal 14/2013/CNPq.

RESULTADOS

A maioria das gestantes tinha menos de 35 anos, renda familiar menor que dois salários mínimos e mais de nove anos de estudos. 43,5% iniciaram a gestação com IMC > 25 kg/m². Da interpretação dos fatores, foram retidos três padrões alimentares principais, que explicaram 26% da variância total. Os padrões alimentares identificados foram padrão brasileiro atual (feijão, arroz, carne processada, gorduras, pães refinados, risotos e massas, refrigerante, açúcares e doces, biscoitos), padrão saudável (frutas e sucos, vegetais folhosos, outros vegetais, cereais integrais, frutos do mar, laticínios) e padrão denso em energia (salgados, pipoca, salgadinho tipo chips, macarrão instantâneo, tubérculos e frango). Os padrões “brasileiro atual” e “denso em energia” explicaram a maior proporção da variância total (9,2 e 8,9, respectivamente).

CONCLUSÃO

Três padrões alimentares com grande variedade de alimentos foram identificados entre as gestantes atendidas na atenção primária: brasileiro atual, saudável e denso em energia.

PO-25-203 - DIFERENTES PADRÕES ALIMENTARES DE GESTANTES DE ALTO RISCO

AUTORES: CARLA SORAYA COSTA MAIA; ISABELLE FURTADO SI CRUZ; SORAIA PINHEIRO M ARRUDA; DANIELA VASCONCELO DEAZEVEDO; MARYANNE SILVA MACIEL; LEONTINA FERNANDES BRITO; ISADORA NOGUEIRA VASCONCELOS; LARISSA LUNA QUEIROZ

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: CHAMADA UNIVERSAL 14/2013/CNPQ

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 203 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Padrões alimentares são quantidades, proporções, variedades, ou combinações de alimentos, bebidas e nutrientes em dietas e a frequência com que são habitualmente consumidos por uma dada população. Descrever os padrões alimentares durante o período gestacional permite não só conhecer os grupos de alimentos consumidos, mas também identificar o estilo de vida, e as características antropométricas e sociodemográficas associadas a esses padrões, possibilitando investigar a influência desses fatores sobre a saúde da mãe e da criança.

OBJETIVOS

Identificar e explorar os principais padrões alimentares de gestantes de alto risco.

METODOLOGIA

Estudo transversal com 200 gestantes de alto-risco de Fortaleza, Ceará. Aplicou-se um questionário de frequência alimentar validado, com 85 itens alimentares, que foram agrupados em 29 grupos. Para a identificação dos principais padrões alimentares utilizou-se a análise de componentes principais acompanhada de rotação ortogonal do tipo Varimax. Os dados foram analisados no programa STATA, versão 10.0. O estudo foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (388.016) e contou com apoio da Chamada Universal 14/2013/CNPq.

RESULTADOS

Foram identificados três principais padrões alimentares que explicaram 30,5% da variância total. Os padrões alimentares principais foram definidos: 'comum brasileiro' (pipoca e salgadinhos tipo chips, frango, feijão, arroz, peixes, carnes vermelhas, refrigerante, sopas industrializadas, biscoitos); 'saúdável' (frutas e sucos de frutas, outros vegetais, preparações lácteas, vegetais folhosos, laticínios desnatados, cereais integrais, oleaginosas, frutos do mar); 'denso em energia' (carne processada, gorduras, pães refinados, açúcares e doces, risotos e massas, laticínios integrais, salgados, tubérculos não fritos, ovos, café). O padrão comum brasileiro explica a maior parte da variância (11,1%), seguido dos padrões saúdável (10,2%) e denso em energia (9,2%).

CONCLUSÃO

Foram identificados três padrões alimentares principais entre as gestantes de alto risco. O padrão comum brasileiro foi composto de alimentos típicos da dieta brasileira e alguns alimentos que não se enquadram nesta dieta tradicional. O padrão saúdável apresenta em sua composição alimentos saudáveis e menos processados, como frutas, verduras e cereais integrais. O padrão denso em energia foi assim denominado porque possui diversos alimentos calóricos, ricos em carboidratos simples, açúcar e gordura em sua composição.

PO-25-204 - PRÁTICAS ALIMENTARES DE GESTANTES E MULHERES NÃO GRÁVIDAS: HÁ DIFERENÇAS?

AUTORES: CAROLINE DE BARROS GOMES; MÁIRA BARRETO MALTA; ANA CAROLINA DE ALMEIDA MARTINIANO; LUIZA PEREIRA DI BONIFÁCIO; MARIA ANTONIETA BARROS LEI CARVALHAES

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 09/51470-1

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 204 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A gestação é uma fase na qual se espera a adoção de práticas alimentares mais saudáveis devido ao aumento das necessidades nutricionais e ao impacto da nutrição materna nos desfechos materno-fetais. Porém a literatura ainda é bastante escassa e controversa no que diz respeito às diferenças de consumo alimentar entre gestantes e não grávidas.

OBJETIVOS

Conhecer o comportamento alimentar de gestantes assistidas pela atenção primária à saúde e compará-lo ao reportado para mulheres em idade fértil das capitais brasileiras no mesmo ano.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com 256 gestantes no segundo trimestre gestacional, sorteadas dentre as assistidas por todas as unidades de atenção primária à saúde do município do estudo em 2009/2010. As práticas alimentares foram investigadas utilizando o questionário adotado pelo sistema Vigitel, permitindo a comparação com os indicadores reportados pelo mesmo sistema para mulheres em idade fértil das capitais brasileiras no ano de 2010. Foi realizada análise descritiva (distribuição de frequências ou médias e respectivos intervalos de confiança) dos comportamentos e práticas das gestantes; as comparações entre gestantes e não grávidas foram realizadas de acordo com faixas etárias. Como referencial para a interpretação dos resultados foram adotados os guias atuais do Ministério da Saúde brasileiro.

RESULTADOS

A maioria das gestantes realizava café da manhã todos os dias (86,7%) e trocar refeição principal por lanche uma ou duas vezes por semana era o hábito de 45,7%. Pelo menos uma vez por semana, 69,9% delas relataram consumo de refrigerante e 86,4% de bolacha/biscoito. Comparando as gestantes e mulheres em idade fértil das capitais brasileiras, a prevalência de excesso de peso foi bastante parecida e não houve diferenças entre o consumo regular de frutas e hortaliças. Carne com excesso de gordura e leite integral foram mais consumidos pelas gestantes, com diferenças em todas as faixas etárias analisadas. Por outro lado, gestantes apresentaram menor ingestão regular de refrigerantes.

CONCLUSÃO

Gestantes apresentaram melhores hábitos do consumo regular de refrigerantes e de leite integral (recomendado nesta população) e piores de carne com excesso de gordura quando comparadas às mulheres não grávidas. Avaliadas individualmente, também foram encontradas altas prevalências de hábitos ditos não saudáveis, como trocar a refeição principal por lanches. Esses resultados podem subsidiar ações mais direcionadas de promoção da alimentação saudável na atenção pré-natal.

PO-25-205 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE GESTANTES SOB ACOMPANHAMENTO EM SERVIÇOS DE PRÉ NATAL DISTINTOS: A GRANDE METRÓPOLE E O AMBIENTE RURAL

AUTORES: CAROLINE S SEVERINO TEIXEIRA; ANTÔNIO CARLOS VIEIRA CABRAL

INSTITUIÇÃO: UFMG - CIDADE/UF: PAULA CÂNDIDO/MG

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 205 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A gestação é um período que impõe necessidades nutricionais aumentadas, e a adequada nutrição é primordial para a saúde da mãe e do bebê. Deve-se consumir alimentos em variedade e quantidade específicas, considerando as recomendações dos guias alimentares para atingir as necessidades energéticas e nutricionais, assim como ganho de peso. As mesmas são suscetíveis à inadequação nutricional, pelo aumento da demanda de energia, macro e micronutrientes. A qualidade da alimentação e o estado nutricional da mulher, antes e durante a gravidez, afetam o crescimento e o desenvolvimento fetal, bem como a evolução da gestação.

OBJETIVOS

Verificar diferenças em alguns aspectos nutricionais de gestantes acompanhadas em serviço de atenção pré natal em uma cidade do interior e na metrópole.

METODOLOGIA

Foram avaliadas gestantes em atendimento pré natal em uma metrópole (MT) e em uma cidade do interior (IN). Aplicou-se um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) contendo informações socioeconômicas e sobre o hábito alimentar, além disso, foram aferidos peso e altura no momento do atendimento e questionado o peso pré gestacional, para posterior cálculo do IMC. A análise dos dados foi dividida por região e trimestre gestacional, utilizando o software SPSS versão 15.0, teste t para comparação de médias e qui quadrado de independência, com 5% de significância.

RESULTADOS

O estudo contou com a participação de 240 gestantes, sendo 90 do interior e 150 da metrópole. Destas, a maioria são casadas (MT= 56,67%; IN= 46,67%), não trabalham fora de casa (MT= 54,67%; IN= 84,44%), predominantemente se alimentam 3-4vezes/dia no 1ª e 2ª trimestre (MT= 54% e 46%; IN= 66,7% e 63,33%, respectivamente) e fazem 5-6 refeições/dia no 3ª trimestre em MT (44%). Houve ganho de peso significativo somente no 1ª trimestre (MT: 58%; IN: 53,33%). Ganho de peso versus hábito alimentar foi significativo para as variáveis “almoça ou janta fora de casa”, no 1ª trimestre MT(p=0,006); “quantas vezes consome leite”, no 1ª trimestre interior (p= 0,03); “quantas vezes consome fastfood”, no 3ª trimestre MT (p= 0,009).

CONCLUSÃO

De modo geral, as gestantes em ambas regiões se alimentam de forma adequada, apesar da prevalência de sobrepeso pré gestacional em MT e baixo nível de escolaridade e renda, principalmente no interior, indicador que pode ser pouco favorável à nutrição das gestantes neste período. Estudos de associação entre hábito alimentar e saúde do recém nascido irão contribuir para maiores informações sobre a nutrição no período gestacional.

PO-25-206 - ASSOCIAÇÃO INVERSA ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS E EXCESSO DE PESO NA GESTAÇÃO

AUTORES: DANIELA SAES SARTORELLI; DANIELA C CANDELAS ZUCCOLOTTO; LÍVIA CASTRO CRIVELLENTI; PATRÍCIA BARBIERI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO, USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ, FAEPA - Nº DO PROCESSO: CNPQ 472221/2010-8

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 206 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Evidências recentes sugerem que o consumo de alimentos ultraprocessados esteja relacionado com a ocorrência de excesso de peso em adultos. Entretanto, desconhecemos a existência de estudos que exploraram a relação entre o grau de processamento de alimentos e a adequação de peso na gestação.

OBJETIVOS

Investigar a associação entre o consumo de alimentos minimamente processados, processados e ultraprocessados e excesso de peso (sobrepeso e obesidade) na gestação.

METODOLOGIA

Estudo transversal conduzido entre 785 gestantes adultas no segundo trimestre gestacional, em pré-natal pelo Sistema Único de Saúde. O consumo alimentar foi avaliado por meio de dois inquéritos recordatórios de 24 horas em dias não consecutivos, e a dieta usual foi estimada empregando-se o Multiple Source Method. Peso e altura foram obtidos no momento da entrevista e a classificação de excesso de peso (sobrepeso e obesidade) empregou o IMC segundo semana gestacional (Atalah, 1997). Modelos de regressão logística foram utilizados para investigar a relação entre o consumo dos alimentos (em terços) e o excesso de peso e obesidade, ajustado por idade, escolaridade, prática de atividade física, tabagismo, semana gestacional no momento da entrevista e energia.

RESULTADOS

No total, 448 mulheres (57%) apresentaram excesso de peso, das quais 187 (24%) foram classificadas como portadoras de obesidade. A média (DP) de consumo de alimentos minimamente processados, processados e ultraprocessados foi de 538 (335), 116 (69), e 1035 (350) g/dia, respectivamente. Em modelos de regressão logística ajustados, o maior terço de consumo de alimentos minimamente processados foi inversamente associado ao excesso de peso [OR 0,66 (95% CI 0,46; 0,96), $p < 0,05$], e obesidade [0,47 (0,29; 0,75) $p < 0,05$]. Não houve associação entre o consumo de alimentos processados e ultraprocessados e excesso de peso entre as gestantes avaliadas.

CONCLUSÃO

Os dados suportam a hipótese de uma associação inversa entre o consumo de alimentos minimamente processados e o excesso de peso e obesidade entre gestantes.

Financiamento: CNPq (472221/2010-8), FAEPA, Pró-reitora de Pesquisa da USP.

PO-25-207 - COMPARAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS FÓRMULAS INFANTIS COMERCIALIZADAS EM BRASÍLIA/DF COM AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES DE IDADE

AUTORES: RAQUEL ADJAFRE; FIAMA CATELLANI; VANESSA LÍDICE; CAROLINA AMÂNCIO SASAKI; ALINNE MARTINS MARIN; FERNANDA ARAUJO NETTO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 207 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O leite materno constitui a fonte mais adequada de alimentação no início da vida. É capaz de proporcionar adequado padrão de crescimento e o desenvolvimento saudável dos lactentes por oferecer a composição perfeita de nutrientes para recém-nascidos. As fórmulas infantis são utilizadas como alternativas ao leite materno, em casos onde a mãe não pode amamentar.

OBJETIVOS

O objetivo do presente trabalho foi comparar composição nutricional das fórmulas infantis comercializadas em Brasília/DF com as necessidades nutricionais de crianças de 0 a 6 meses de idade.

METODOLOGIA

Foi feita pesquisa da composição nutricional por meio da análise dos rótulos de 13 fórmulas infantis, indicadas para lactentes de zero a seis meses de idade, encontradas em 12 farmácias de duas grandes redes de drogarias populares na cidade de Brasília - DF. Comparou-se a composição das fórmulas infantis com o 1) do padrão de fórmulas infantis do Codex Alimentarius - FAO/OMS; e com as recomendações de consumo diário para crianças de 0 a 6 meses indicadas pelas DRIs (Dietary Reference Intakes).

RESULTADOS

Mostrou-se que as fórmulas infantis conseguem se aproximar em composição nutricional ao leite materno. Porém, estas não apresentam, ou apresentam de forma pouco eficiente, diversas propriedades vantajosas encontradas no leite materno, principalmente, fatores imunológicos e antimicrobianos, elementos de auxílio ao metabolismo e fatores construtivos dos tecidos cerebrais e retiniais. Embora as fórmulas infantis consigam se aproximar da composição nutricional do leite materno, foram identificadas diversas inadequações nutricionais às necessidades do neonato. A quantidade observada em alguns nutrientes chega a ser 650% acima do limite de toxicidade (UL). Outros nutrientes apresentaram quantidade abaixo de 60% do nível mínimo, gerando deficiência destes. Além disso, as fórmulas infantis mostraram-se como uma onerosa opção de alimentação para o neonato, com uma estimativa de custo mensal mínimo do uso exclusivo de fórmulas infantis de cerca de um quarto do salário mínimo. Na hipótese da criança apresentar reações alérgicas às proteínas do leite de vaca contidas nas fórmulas, a estimativa de gasto mensal chega a cerca de cinco vezes o salário mínimo.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o presente estudo ratifica a orientação de que as fórmulas infantis devem ser usadas apenas em casos de real não possibilidade de uso do leite materno devido ao auto custo e inadequações nutricionais

PO-25-208 - FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS E COMPORTAMENTAIS ASSOCIADOS AO ESCORE Z DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) EM ESCOLARES MONITORADOS PELO WEB-CAAFE

AUTORES: ADRIANA SOARES LOBO; DANIELLE BIAZZI LEAL; JHONNI PINTO; MARIA ALICE ALTENBURG ASSIS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: FLORIANÓPOLIS/SC

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 208 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O Web-CAAFE (Consumo Alimentar e Atividade Física de Escolares) é uma ferramenta para monitorar estado nutricional, consumo alimentar e atividade física de escolares. Apesar da reconhecida associação de comportamentos de saúde com desfechos como obesidade, é importante conhecer quais comportamentos exercem maior influência sobre o Índice de Massa Corporal (IMC).

OBJETIVOS

Estimar a prevalência de sobrepeso e obesidade e identificar associações do escore z do IMC com variáveis sociodemográficas, de alimentação e de atividade física de escolares monitorados pelo Web-CAAFE.

METODOLOGIA

Estudo transversal de base escolar, conduzido em 2013, com 2.155 escolares do 2ª ao 5ª ano do ensino fundamental da rede pública de um município do sul do Brasil. Os dados de consumo alimentar e atividade física do dia anterior foram obtidos com Web-CAAFE, aplicado nas salas informatizadas das escolas. Foram coletados dados de peso e altura para o cálculo do escore z de IMC (Organização Mundial da Saúde). Foram estimadas as prevalências de sobrepeso e obesidade. Modelos de regressão linear univariada foram utilizados para verificar associações entre o escore z do IMC e sexo, idade, consumo de frutas, legumes e verduras, doces, alimentos de alta densidade energética e baixo valor nutricional, realização do café da manhã, deslocamento para escola (ativo/passivo) e tercis de renda. As variáveis selecionadas na análise univariada foram usadas em modelos de regressão linear multivariada para verificar a independência das associações identificadas.

RESULTADOS

A prevalência de sobrepeso foi de 19,4% (IC95%: 17,7-21,0%) (meninos: 19,2%, IC95%:16,9-21,5%; meninas: 19,5%, IC95%: 17,1-21,9%), e a de obesidade foi de 13,0%, sendo maior entre meninos (meninos:15,7%, IC95%:13,6-17,8%; meninas:10,2%, IC95%:8,3-12,0%). Os meninos apresentaram escores-z do IMC significativamente maiores do que o das meninas. Realizar o café da manhã, deslocar-se ativamente para escola e ter maior consumo de doces foram associados negativamente ao escore z do IMC. O deslocamento para escola perdeu significância estatística na análise multivariada.

CONCLUSÃO

Foram encontradas elevadas prevalências de excesso de peso, especialmente entre meninos. A realização do café da manhã e o deslocamento ativo resultaram em menores valores de escores-z do IMC, indicando que estratégias de combate à obesidade devam promover tais comportamentos.

PO-25-209 - AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DOS VALORES DE MACRONUTRIENTES E TEOR DE SÓDIO DE CARDÁPIOS OFERTADOS NA MERENDA ESCOLAR DE UM MUNICÍPIO DO ESTADO DE SÃO PAULO

AUTORES: ALINE DE PIANO GANEN; MAÍRA MAGESTE ROMUALDO; ADRIANA CASTRO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILLO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 209 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Destaca-se o papel primordial da escola na promoção de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, principalmente pela oferta de refeições na merenda escolar que cubram as necessidades nutricionais.

OBJETIVOS

Avaliar a oferta dos macronutrientes e sódio, de cardápios preconizados para escolares matriculados na rede municipal de ensino de um município de São Paulo

METODOLOGIA

A merenda escolar foi fornecida por uma empresa de alimentação terceirizada. Como critério de seleção, o cardápio adotado foi o do mês de outubro de 2013 e, após sorteio realizado, a segunda semana do mês foi contemplada. Para o cálculo nutricional, utilizou-se o software Nutriquant[®], sistema computadorizado para avaliação de consumo alimentar, de acesso gratuito para pesquisadores, contendo base de dados de alimentos provenientes das principais tabelas de composição de alimentos. Os valores encontrados foram comparados às recomendações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que estabelece que sejam oferecidos às crianças 20% das necessidades nutricionais diárias, em meio período escolar. Todos os dados foram analisados pelo software STATISTICA versão 6.0 for Windows.

RESULTADOS

Observou-se que a oferta de carboidrato e sódio nas refeições analisadas excedeu de forma significativa às recomendações do FNDE. Em contrapartida, os valores de gorduras monoinsaturadas e poliinsaturadas, foram menores que o indicado, evidenciando uma predominância de gorduras saturadas nos cardápios. Ressalta-se que o desequilíbrio destes macronutrientes e do teor de sódio presentes nas refeições, pode contribuir para maior risco de excesso de peso, obesidade e suas comorbidades nas crianças.

CONCLUSÃO

A inadequação desses nutrientes reforça a importância de se instituir um contínuo monitoramento e o aperfeiçoamento dos serviços relacionados à merenda escolar no município, visando à melhoria da qualidade das refeições, contribuindo desta forma para formação de hábitos alimentares saudáveis na infância.

PO-25-210 - CARACTERIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DA REGIONAL SUL NA CIDADE DE TERESINA-PI

AUTORES: MILANE DE SOUSA DAMASCENO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 210 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Melhorar a qualidade da alimentação complementar (AC) é uma das estratégias mais efetivas para a manutenção da saúde e redução da morbimortalidade de crianças pequenas, diante das estimativas recentes sobre as principais causas de morte de crianças em todo o mundo, que mostram que muitas delas poderiam ser prevenidas com a combinação de aleitamento materno exclusivo até os seis meses e práticas adequadas de AC. O presente estudo justifica-se pela importância da inserção correta da AC para o desenvolvimento das crianças. Pois é notório que muitas mães ainda não se encontram conscientes da importância do aleitamento materno, e da AC a partir dos 6 meses de idade para o desenvolvimento de seus filhos.

OBJETIVOS

O trabalho tem como objetivos caracterizar a AC de crianças menores de 24 meses em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) da Regional Sul na cidade de Teresina-PI; analisar as características socioeconômicas dos pais ou responsáveis; analisar as mães quanto às informações recebidas nas UBS sobre AC; identificar o período de introdução dos alimentos complementares e caracterizá-los quanto à frequência de exposição; relacionar a AC ao perfil socioeconômico dos pais; elaborar de um folder educativo.

METODOLOGIA

Quanto aos procedimentos metodológicos utilizados, diz-se que a pesquisa consistiu inicialmente numa revisão de literatura, seguida de uma pesquisa de campo realizada com 50 mães de crianças entre 6 e 24 meses de uma UBS da cidade de Teresina-PI. Os dados da pesquisa de campo foram coletados por meio da aplicação de questionários à amostra.

RESULTADOS

Os resultados desse estudo apontam que 98% das crianças foram amamentadas, enquanto 2% não receberam amamentação. Das crianças 92% receberam AC, enquanto 8% não recebeu nenhum tipo de AC. Das crianças 8% recebeu AC no primeiro mês de vida, 2% no segundo mês, 6% no terceiro mês, 12% no quarto mês, 14% no quinto mês, 40% no sexto mês, e 18% após o sexto mês. Os alimentos oferecidos diariamente às crianças pertenciam ao grupo dos leites e derivados (76%), farinhas (60%), sucos (44%) e feijão (38%). Os alimentos oferecidos raramente pertenciam ao grupo dos chás, farinhas, hortaliças, carnes vermelhas e ovos.

CONCLUSÃO

O presente estudo possibilitou a compreensão acerca da importância do leite materno para a vida da criança, do papel dos pais na hora de inserir outros alimentos na rotina da criança e sobretudo, para a necessidade de observar atentamente quais alimentos deverão fazer parte do cardápio da criança em cada faixa etária.

PO-25-211 - ALIMENTAÇÃO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA: RECOMENDAÇÕES VERSUS REALIDADE

AUTORES: AMANDA FORSTER LOPES; ÉLIDA MARA BRAGA ROCHA; CLAUDIO LEONE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 211 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos mostram que as recomendações sobre práticas alimentares saudáveis no primeiro ano de vida ainda não foram plenamente incorporadas, em nível mundial, não mais que 35% das crianças recebem leite materno (LM) de forma exclusiva durante os primeiros quatro meses de vida, sendo a alimentação complementar (AC) iniciada de forma precoce e com alimentos nem sempre nutricionalmente adequados.

OBJETIVOS

Descrever as práticas alimentares no primeiro ano de vida de lactentes e crianças no início da idade pré escolar.

METODOLOGIA

Estudo de coorte histórica de crianças nascidas nos anos de 2011/12, frequentadores de creches municipais de Taubaté - SP. Os dados, coletados por meio de questionário preenchido pelos responsáveis, foram idade da criança, duração do aleitamento materno exclusivo (AME) e do aleitamento materno total (AM) e idade de introdução de leite não materno, água e/ou chá, papa de vegetais, papa de fruta e guloseimas. A análise dos dados ocorreu por meio do pacote estatístico Stata, versão 9.2. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Faculdade de Saúde Pública/Universidade de São Paulo (FSP/USP).

RESULTADOS

A média de idade das 463 crianças incluídas no estudo foi de 28,4 meses (dp: 4,01). Dessas, 14,3% (n=66) não receberam o LM como alimento por algum período. Apenas 16,2% receberam AME nos primeiros seis meses de vida e o tempo médio de duração observado foi de 3,4 meses (dp: 1,2) com mediana de 4 meses. Em relação ao tempo de AM, a duração média foi de 9,9 meses (dp: 8,6) e a mediana foi de 6 meses, 4,1% (n=19) tiveram o AM cessado aos 12 meses de idade e 10,6% das crianças receberam leite materno até os 24 meses ou mais. A média de idade de introdução de água e chá foi de 6,4 meses (dp: 6,1), mediana de 5,0, enquanto o leite não materno foi introduzido em média aos 4 meses (dp:1,8), mediana 4 meses. A introdução de papa de fruta, de legumes e guloseimas se deu, em média, aos 5,3 meses (dp: 1,7), mediana de 5,0; 6,3 meses (dp: 2,6), mediana de 6,0 e 10,4 meses (dp: 4,9), mediana de 10,0, respectivamente.

CONCLUSÃO

Parte das crianças recebeu LM no início da vida, no entanto, a prevalência de AME está aquém do recomendado e a introdução da AC está ocorrendo precocemente. Tais resultados sugerem existir certo distanciamento entre o que é defendido pelas políticas públicas e o que é posto em prática pela população. Mais estudos e ações precisam ser realizados a fim de gradativamente reduzir essa distância entre a teoria e a prática, beneficiando a saúde da criança.

PO-25-212 - INFLUÊNCIA DO PROGRAMA MEU PRATINHO SAUDÁVEL NA ESCOLA NO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES

AUTORES: ANA PAULA DE QUEIROZ MELLO; LORAINÉ SCARDELATO GONZALES; MARCELLA OMENA GEHRINGER; ELISABETE FERNANDES ALMEIDA

INSTITUIÇÃO: EDITORA MÉDICA LATINMED - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: INSTITUTO GIVAUDAN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 212 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Tendo em vista a elevada incidência de casos de obesidade na infância e adolescência e seu impacto na saúde na vida adulta, programas de reeducação nutricional tornam-se de grande importância como medida para formação de hábitos alimentares saudáveis e prevenção de excesso de peso e suas complicações no futuro. Para tanto, o Programa Meu Pratinho Saudável na Escola tem como proposta ensinar crianças e adolescentes a fazerem escolhas alimentares saudáveis ao longo das refeições no dia. Este Programa oferece avaliação nutricional e atividades dinâmicas sobre alimentação saudável, regularmente durante o ano letivo. Além das ações presenciais, o Programa também contribui com informações nos meios eletrônicos (www.meupratinhosaudavel.com.br; www.facebook.com/meupratinhosaudavel).

OBJETIVOS

Verificar a evolução do estado nutricional de adolescentes que participaram do Programa Meu Pratinho Saudável na Escola, na cidade de São Paulo.

METODOLOGIA

Foi proposto um estudo de intervenção com a metodologia do Meu Pratinho Saudável, com duração de 2 anos (fev/2013 até fev/2015) e 18 encontros presenciais. Foram avaliados 340 alunos de uma escola estadual, de ambos os sexos, com idade entre 10 e 13 anos. Índice de massa corporal (IMC) e circunferência abdominal (CA) foram coletados nos tempos t0 até t4, a cada 5 meses. A análise de colesterol total capilar (CTc) foi feita no tempo t4. A análise estatística foi realizada pelo Programa SPSS®, versão 16.

RESULTADOS

Dos indivíduos avaliados, 44,4% eram do sexo masculino e 55,6% do sexo feminino. A idade-t0 média dos meninos foi $11,2 \pm 0,9$ e das meninas $11,1 \pm 0,9$ anos ($p = 0,408$). O valor médio do IMC-t0 foi de $18,9 \pm 3,4$ kg/m² (1,7% desnutridos, 60,6% eutróficos, 22,1% sobrepeso e 15,6% obesidade) e do IMC-t4 foi de $20,3 \pm 4,0$ kg/m² (6,0% desnutridos, 67,0% eutróficos, 17,0% sobrepeso e 10,0% obesidade) ($p \leq 0,001$). A CA-t0 média foi $70,3 \pm 9,3$ cm para os meninos e $75,0 \pm 10,5$ cm para as meninas e CA-t4 média foi $70,2 \pm 9,2$ cm para os meninos e $74,4 \pm 10,4$ cm para as meninas ($p \leq 0,001$). A concentração média do CT-t4 foi de $135,8 \pm 24,7$ mg/dl. Não foi verificada correlação significativa entre os parâmetros antropométricos e o CT-t4.

CONCLUSÃO

O Programa possibilitou a melhoria do estado nutricional dos adolescentes, visto que houve uma diminuição em 10% no excesso de peso da população (no t0 37,7% tinham excesso de peso e no t4 foi para 27%) e discreta diminuição da medida da CA.

Recursos financeiros: Instituto Givaudan

PO-25-213 - PRINCIPAIS CAUSAS DO DESENVOLVIMENTO DE ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA EM LACTENTES ATENDIDOS EM UMA POLICLÍNICA

AUTORES: ANAMARIA ARAUJO DA SILVA; BRUNA SOARES FERNANDES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU-FURB - CIDADE/UF: BLUMENAU/SC

AGÊNCIA FINANCIADORA: FINANCIAMENTO PRÓPRIO

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 213 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A Alergia Proteína do Leite de Vaca costuma ocorrer nos primeiros 3 anos de vida da criança, visto que o leite de vaca costuma ser utilizado em substituição ao leite materno, logo seus antígenos são os primeiros que a criança entra em contato. A terapia mais indicada para o tratamento, apesar da possibilidade de causar deficiências nutricionais pelas quantidades de nutrientes ficarem, muitas vezes, abaixo do recomendado, é a dieta de exclusão do leite de vaca e derivados.

OBJETIVOS

Diagnosticar as principais causas da alergia a proteína do leite de vaca, verificar o período de aleitamento materno exclusivo e alergia alimentar familiar.

METODOLOGIA

Pesquisa quantitativa, de corte transversal, realizada com 17 lactentes diagnosticados com a alergia a proteína do leite de vaca, atendidos em uma policlínica, com nível de atendimento secundário. Para a coleta de dados foi utilizado um questionário, elaborado pelas pesquisadoras, com perguntas referentes ao aleitamento materno, alimentação complementar e diagnóstico da alergia. A análise estatística foi realizada através da frequência de cada variável respondida.

RESULTADOS

A maioria dos pais receberam orientações sobre aleitamento materno e alimentação das crianças. O aleitamento materno exclusivo durou menos de 4 meses, o motivo do abandono foi, predominantemente, pela falta de leite materno. Observou-se que antes dos 4 meses, grande parte das crianças já havia entrado em contato com o leite de vaca e recebido outros alimentos complementares. No diagnóstico da alergia, 64% das crianças não estavam mais em aleitamento materno exclusivo e não há prevalência de distúrbios gastrintestinais nos familiares.

CONCLUSÃO

Neste estudo, o desmame e a introdução de alimentos precoce, foram considerados os principais fatores relacionados com a Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV).

PO-25-214 - EXCESSO DE PESO E OBESIDADE EM PRÉ-ESCOLARES E SUA RELAÇÃO COM O CONSUMO ALIMENTAR

AUTORES: ARETHA MATOS ARAUJO; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO; KAROLINE M. G. FROTA; MARCOS A. M. ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 214 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A fase pré-escolar é um período crítico para formação de hábitos e comportamentos alimentares, que irão influenciar diretamente no estado nutricional e na suscetibilidade a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis.

OBJETIVOS

Determinar a prevalência de excesso de peso e obesidade em pré-escolares de instituições públicas de ensino e sua relação com o consumo alimentar.

METODOLOGIA

Estudo transversal com crianças de 2 a 5 anos de idade, de ambos os sexos, atendidas em creches municipais de 4 zonas da cidade. Realizou-se coleta de dados socioeconômicos, demográficos e antropométricos (peso e estatura), para cálculo do IMC por idade (IMC/I). Adotou-se como pontos de corte para estado nutricional: $+1 < \text{Escore-z} < +2$ (risco de excesso de peso); $+2 < \text{Escore-z} < +3$ (excesso de peso) e $\text{Escore-z} > +3$ (obesidade). Os dados sobre consumo alimentar foram avaliados através de um Questionário de Frequência de Consumo Alimentar, validado em estudo anterior. Utilizou-se a correlação Pearson e teste do χ^2 , adotando-se nível de significância de 5%. Os dados foram analisados no programa estatístico SPSS, versão 17.0.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 548 crianças, sendo 52% do sexo masculino, com média de idade de 4,2 anos para ambos os sexos. Para os parâmetros peso e altura, não observou-se diferença significativa ($p < 0,05$) entre os sexos. A maioria das famílias (59,7%) apresentou renda entre 1 e 2 salários mínimos, com escolaridade média de 10 anos para as mães e 9 anos para os pais. Segundo o IMC/I, verificou-se que a maioria das crianças estava eutróficas (85,2%), 8,2% com risco de excesso de peso, 4,2% com excesso de peso e nenhuma apresentou obesidade. Os alimentos com maior frequência de consumo diário foram: arroz (94,0%), feijão (59,9%), leite e derivados (50,05%) e pães (54,2%). Observou-se forte correlação entre risco de excesso de peso/excesso de peso com o consumo de pães ($r=0,72$), bolos/bolacha/torta doce ($r=0,83$), leite e derivados ($r=0,85$), chocolates ($r=0,72$), refrigerantes ($r=0,70$) e com os embutidos ($r=0,75$).

CONCLUSÃO

A população estudada não apresentou obesidade e apresentou baixa prevalência de excesso de peso, no entanto, o consumo alimentar mostrou uma forte correlação entre risco de excesso de peso/excesso de peso com o consumo de pães, bolachas, bolos e tortas doces, leite e derivados, chocolates, refrigerantes e embutidos, o que alerta a sociedade para implantação de hábitos mais saudáveis desde a pré-escola.

PO-25-215 - IMPACTO CLÍNICO E FARMACOLÓGICO DA DIETA CETOGÊNICA NA EPILEPSIA REFROTÁRIA

AUTORES: CAMILA C. W. S. MORGADO; PATRICIA AZEVEDO LIMA; MARIANA BALDINI PRUDÊNCIO; LETICIA P. B. SAMPAIO; NÁGILA R. T. DAMASCENO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - FSP - USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 215 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A dieta cetogênica (DC) tem sido utilizada como tratamento não farmacológico bem estabelecido para pacientes com epilepsia refratária, reduzindo em até 50% a frequência das crises convulsivas. O tratamento da epilepsia visa reduzir o número de crises, diminuir os danos cerebrais e prevenir sequelas neurocognitivas. Embora a literatura descreva diversas drogas antiepilépticas (DAEs), 20-30% dos pacientes são resistentes a politerapia, o que permite a classificação de refratariedade. Apesar dos benefícios da DC, poucos estudos nacionais descrevem o impacto da DC no prognóstico clínico e farmacológico de pacientes.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito clínico da dieta cetogênica na redução de crises e uso de drogas antiepilépticas em crianças e adolescentes com epilepsia refratária.

METODOLOGIA

Ensaio clínico não controlado de séries temporais com recrutamento de crianças e adolescentes com epilepsia refratária de 1 a 19 anos, de ambos os sexos, atendidas no hospital de neurologia clínica pediátrica de referência na cidade de São Paulo. Etiologia da epilepsia, tipos e frequência de crises, posologia farmacológica foram monitorados nos momentos basal e após 3 e 6 meses de intervenção com DC clássica (4:1, lipídeos: carboidratos + proteínas). Foram avaliados parâmetros antropométricos, composição corporal, dietéticos e aderência à intervenção. Todas as informações foram obtidas pela neuropediatra ou nutricionista vinculada ao estudo e registradas em questionários estruturados. Os resultados foram analisados por meio do programa SPSS versão 20.0, adotando-se o nível de significância de $p < 0,05$.

RESULTADOS

A média de idade dos pacientes ($n=26$) inclusos no estudo foi de 6,5 anos (1,3 a 18 anos). A maioria dos pacientes era do sexo masculino (76,9%), predominante da raça branca (65,4%) e peso de nascimento adequado (53,8%). A mãe foi a principal responsável pelo preparo da dieta, após receber orientações médicas e nutricionais (92,3%). O uso de DAEs apresentou redução significativa para vigabatrina (81,8%) e nitrazepam (50%), além da redução da quantidade total das DAEs (25,9%). Quanto a redução do número de crises, observou-se diminuição $>50\%$ das crises após 3 meses de DC (T1) em 64% das crianças e adolescentes, sendo esse efeito semelhante após 6 meses de tratamento (68,2%). Destaca-se que 7 pacientes não apresentaram mais nenhuma crise após 6 meses de DC.

CONCLUSÃO

A DC reduziu o número de crises epiléticas e o uso das DAEs.

PO-25-216 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE SÓDIO EM CRIANÇAS DE UMA ÁREA URBANA

AUTORES: CARLA OTRANTO PAPAIS POSTATNI; CAROLINE VALVERDE PEREIRA; MATHEUS THEODÓSIO MELZER; PAULA ANDREA MARTINS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SUZANO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 09/01361-1

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 216 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O consumo excessivo de sódio tem sido observado na população brasileira, com uma média de ingestão que ultrapassa o limite máximo recomendado pela Organização Mundial da Saúde. O público infantil é uma população de risco ao considerar que está vulnerável às propagandas desses produtos ultraprocessados e consequentemente o risco de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis, como a hipertensão arterial sistêmica.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo de sódio e diferenças no consumo do nutriente em relação ao sexo e tempo de exposição a televisão de crianças.

METODOLOGIA

Estudo transversal de base domiciliar, com amostra representativa, composta por 528 crianças de 0 a 10 anos. Dois recordatórios 24h foram coletados para avaliação do consumo alimentar, analisados no software Avanutri com base na tabela do United States Department of Agriculture e a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. A adequação do consumo de sódio foi avaliada pelas recomendações da Dietary Reference Intake, de ingestão adequada (AI) e ingestão máxima (UL). O tempo diário de exposição das crianças à televisão foi coletado por meio de questionário e categorizado em dois grupos pelo ponto de duas horas. As diferenças no consumo de sódio entre crianças nas diferentes categorias foram investigadas com o teste Mann-Whitney.

RESULTADOS

65,2% das crianças apresentaram consumo de sódio acima da ingestão adequada e 27,3% acima da ingestão máxima. Foi observado maior consumo de sódio em crianças do sexo masculino (média: 1,52 g e DP: 0,92) ao comparar com o sexo feminino; (média: 1,29 g e DP: 0,74) ($p < 0,01$) e em crianças com tempo de exposição excessivo à televisão (média: 1,59 g, DP: 0,81) ao comparar com crianças com tempo de exposição adequado (média: 1,25 g, DP: 0,85) ($p < 0,01$).

CONCLUSÃO

Foi possível observar uma possível influencia da mídia na quantidade de sódio consumida pelas crianças, que foi excessiva em relação às recomendações dietéticas. Avaliar o consumo de sódio pode ser uma forma de colaborar na prevenção de doenças crônicas, contribuindo também para o desenvolvimento de políticas públicas para uma alimentação saudável.

PO-25-217 - DIFERENÇAS NO CONSUMO DE NUTRIENTES DE CRIANÇAS DE ACORDO COM CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS

AUTORES: CAROLINE VALVERDE PEREIRA; CARLA OTRANTO P. POSTATNI; MATHEUS R. T. F. MELZER; PAULA ANDREA MARTINS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: MOGI DAS CRUZES/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 217 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A infância é um período de desenvolvimento e aquisição de hábitos que podem ser permanentes, o que ressalta a importância do monitoramento dietético de crianças, a fim de identificar e entender suas escolhas. Sabe-se que o nível socioeconômico da família influencia no consumo alimentar e nutricional da criança.

OBJETIVOS

Avaliar a diferença no consumo de nutrientes em crianças de níveis socioeconômicos distintos.

METODOLOGIA

Estudo transversal de base domiciliar, com amostra representativa da cidade composta por 524 crianças até 10 anos e suas mães. Foram coletados dados socioeconômicos referentes à posse de bens materiais, para estratificação social pelas classes da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa, (agrupada em classes A ou B e C, D ou E), e escolaridade materna (agrupada pelo ensino médio materno). Dois recordatórios 24h foram coletados para avaliação do consumo de nutrientes, analisados no software Avanutri, com base de dados estendida. As diferenças no consumo de nutrientes entre crianças de condições socioeconômicas distintas foram investigadas pelo teste Mann-Whitney, após verificação da distribuição das variáveis pelo teste de Kolmogorov-Smirnov.

RESULTADOS

Foi identificado menor consumo de cálcio, vitamina C e ácido fólico e maior consumo de carboidratos em crianças cujas mães eram menos escolarizadas ($p < 0,05$). As crianças classificadas nas classes C, D e E apresentaram menor consumo de proteína, fósforo, ácido fólico e vitamina C e maior consumo de vitaminas do complexo B, quando comparadas às crianças das classes A e B ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

A maior ingestão de carboidratos pelas crianças cujas mães eram menos escolarizadas poderia estar relacionada ao consumo de cereais e açúcar refinados por esse grupo. Crianças de maior nível socioeconômico apresentaram maior ingestão de micronutrientes (exceto do complexo B), os quais poderiam ser advindos do maior consumo de frutas, legumes e verduras. O maior consumo de vitaminas do complexo B pelas crianças de classes socioeconômicas mais baixas pode ser proveniente de alimentos fortificados pela indústria alimentícia com a política de fortificação. Apesar de um aporte maior dessas vitaminas, este consumo também estaria associado ao consumo de alimentos ultraprocessados e malefícios associados a estes. Políticas públicas que preconizem o aumento ao acesso de alimentos in natura de qualidade para toda população e intervenções de educação nutricional com crianças que englobem o contexto familiar em suas ações são recomendadas.

PO-25-218 - COMPORTAMENTO ALIMENTAR E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA EM ESCOLARES COM EXCESSO DE PESO

AUTORES: LUSYANNY PEREIRA ALBUQUERQUE; ANA CAROLINA MONTENEGRO CAVALCANTE; CHRISTIELLE FÉLIX BARROSO; MARIANA MAGALHÃES CARRAPEIRO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 218 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade caracteriza-se como uma epidemia de caráter mundial, ocorrendo também um significativo crescimento de sua incidência na população infantil, tornando-se um problema de Saúde Pública de acordo com a Organização Mundial de Saúde. Acredita-se que os fatores que determinam o excesso de peso formam um complexo conjunto de fatores biológicos, comportamentais e ambientais que estão relacionados entre si e se potencializam mutuamente. Os fatores ambientais relacionados à obesidade infantil são: distúrbios de comportamento alimentar, problemas familiares, exposição excessiva a televisão, consumo de alimentos industrializados, consumo excessivo de fast-food, ingestão de grandes porções e consumo excessivo de bebidas açucaradas. investigar o comportamento alimentar e o nível de atividade física de escolares com excesso de peso. investigar o comportamento alimentar e o nível de atividade física de escolares com excesso de peso.

OBJETIVOS

Investigar o comportamento alimentar e o nível de atividade física de escolares com excesso de peso.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal com 68 escolares de 7-9 anos de idade, matriculados em uma escola pública. Aplicou-se formulário semiestruturado com dados pessoais, dados antropométricos, comportamento alimentar e prática de atividade física. Os escolares foram classificados em sobrepeso, obesidade e obesidade grave, segundo o índice antropométrico IMC/I, de acordo com os padrões da Organização Mundial de Saúde. O comportamento alimentar foi classificado em insuficiente, adequado e excessivo conforme porções recomendadas pela pirâmide alimentar da criança. E a prática de atividade física pela realização diária de alguma atividade desportiva por pelo menos 60 minutos.

RESULTADOS

De acordo com o índice IMC/I, os escolares apresentaram elevada frequência de obesidade (55,88%) e inatividade física (69,1%); além do consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes (100%), leite e derivados (91,2%); consumo excessivo de óleos (30,9%), açúcares (44,1%), carboidratos (19,1%) e bebidas açucaradas (75%).

CONCLUSÃO

Os escolares apresentaram maior prevalência de obesidade do que de sobrepeso e, significativa inadequação do consumo alimentar, além de grande incidência de inatividade física. Tal achado é preocupante visto que tais crianças apresentam-se com excesso de peso que associado ao inadequado consumo alimentar e inatividade física resultam em consequências nocivas para a saúde, tanto em curto quanto a longo prazo.

PO-25-219 - ESTADO NUTRICIONAL AUTORREFERIDO E PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE ADOLESCENTES ESCOLARES

AUTORES: ALICINEZ GUERRA ALBUQUERQUE; FABIANA NOGUEIRA B SILVA; CAMILLA MACEDO LIMA; NATÁLIA D BATISTA BARROS; THÁSSIA C BELTRÃO MOURA; JAILMA SANTOS MONTEIRO; MÔNICA MARIA OSÓRIO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CIDADE/UF: RECIFE/PE

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 219 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A adolescência é um tempo de intenso e rápido crescimento e desenvolvimento físico, psíquico e social, demandando um aumento das necessidades nutricionais, assim como a habilidade do indivíduo em satisfazer estas necessidades. Os desequilíbrios no balanço entre o conteúdo alimentar e o gasto de energia, durante esta fase, causam um impacto sobre a saúde dos adolescentes e em consequência os principais problemas: a obesidade, a anorexia nervosa, a bulimia, a aterosclerose, a hipertensão e o aumento de recém-nascidos de baixo peso. O autoconhecimento do estado nutricional e de sua imagem corporal, adquirido enquanto o adolescente pode contribuir para alcançar progressivamente sua independência quanto ao cuidado com a saúde, assim protegê-lo quanto ao desenvolvimento de doenças e potencializar os estilos de vida saudáveis para o resto da vida adulta.

OBJETIVOS

Descrever o estado nutricional autorreferido e percepção da imagem corporal de adolescentes de uma escola de Referência do Ensino Médio de Pernambuco.

METODOLOGIA

Estudo descritivo de corte transversal, período de março de 2015. A população formada de 202 adolescentes na faixa etária de 14 a 19 anos. Os dados foram coletados a partir de um questionário autoaplicado a cada adolescente. O estado nutricional foi descrito com a utilização do Índice antropométrico (Índice de Massa Corpórea por idade).

RESULTADOS

Foi verificado apenas 50,9% (103) adolescentes informaram ter conhecimento sobre o Peso e Estatura. Dentre esses 1,9% (02) apresentavam magreza acentuada; 02 (1,9%) magreza; 81,5% (84) eutrofia; 11,7% (12) sobrepeso; 2,9% (03) obesidade. A percepção da imagem corporal mostrou diferenças entre adolescentes do sexo feminino e masculino, respectivamente, entre 125 meninas e 75 meninos: perceberam-se Muito abaixo do peso 6,4% e 8,0%; Ligeiramente abaixo do peso 17,6% e 16,0%; Peso certo 38,4% e 42,6%; Um pouco acima 36,0% e 29,3%; Muito acima 1,6% e 4,0%.

CONCLUSÃO

Conhecer o estado nutricional e a percepção corporal sinaliza a importância do desenvolvimento de ações na escola voltadas para a avaliação nutricional, a fim de proteger e promover a saúde dos adolescentes.

PO-25-220 - CONSUMO DE FRUTAS E VERDURAS DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA ATENDIDA PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

AUTORES: ALICINEZ GUERRA ALBUQUERQUE; CAMILLA MACEDO LIMA; FABIANA NOGUEIRA B SILVA; NATÁLIA D BATISTA BARROS; THÁSSIA C BELTRÃO MOURA; JAILMA SANTOS MONTEIRO; MÔNICA MARIA OSÓRIO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CIDADE/UF: RECIFE/PE

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 220 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A adolescência compreende um período no qual ocorrem alterações biológicas, psicológicas e sociais, sendo complexa e difícil para a maioria das crianças que chegam a esta fase. As inúmeras transformações que o corpo sofre neste período da vida, geram atitudes de risco à saúde, como exemplo, a redução da ingestão de alimentos destacando a preocupação obsessiva com os alimentos. Neste âmbito destacam-se as frutas e verduras, alimentos considerados, pelos adolescentes, como alvo de uma alimentação saudável, importantes para manter a saúde e bem estar.

OBJETIVOS

Descrever o consumo de frutas e verduras por adolescentes de uma escola de Referência do Ensino Médio de Pernambuco, atendida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

METODOLOGIA

Estudo descritivo de corte transversal e observação participante, período de março de 2015. A população formada de 170 adolescentes na faixa etária de 14 a 19 anos. Os dados foram coletados a partir de um questionário autoaplicado a cada adolescente e registro em diário de campo. Foi verificada a frequência de oferecimento de frutas na alimentação escolar para os escolares durante o período de quatro semanas. O consumo de frutas e verduras autorreferido correspondeu os últimos 30 dias.

RESULTADOS

Foi verificado entre os adolescentes, respectivamente, o consumo de frutas e verduras: não comeram nos últimos 30 dias 8,2% e 15,8%; algumas vezes no mês 44,7% e 33,5%; uma vez por dia 21,7% e 25,8%; duas e três vezes por dia 20,5% e 19,4%; quatro a cinco vezes por dia 4,7% e 5,2%. O oferecimento de frutas (melancia, banana, laranja) na alimentação escolar possui a frequência média de três a quatro dias por semana. O oferecimento de verduras é baixo, aparecendo apenas quando há preparações como canja e sopa.

CONCLUSÃO

Os resultados indicam a necessidade de ações de incentivo ao consumo de frutas e verduras, pois são alimentos ofertados na alimentação escolar, a fim de proteger e promover a saúde dos adolescentes.

PO-25-221 - MARCADORES DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E NÃO SAUDÁVEL EM ADOLESCENTES

AUTORES: ANABELLE RETONDARIO

INSTITUIÇÃO: FACULDADES PONTA GROSSA - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 221 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Desde o final do século XX, os hábitos alimentares e de consumo da população brasileira vêm sofrendo modificações caracterizadas pela redução do consumo de alimentos in natura e aumento de alimentos processados. Conseqüentemente, vem aumentando a prevalência de excesso de peso (20,5% dos adolescentes e 4,9% já são obesos). Na adolescência, o aumento da velocidade de crescimento dos indivíduos leva a maiores necessidades energéticas. No entanto, com a redução do gasto energético (em virtude do sedentarismo), o aumento exagerado do consumo alimentar leva ao ganho e acúmulo de peso associado ao crescimento linear.

OBJETIVOS

Investigar o consumo alimentar dos adolescentes.

METODOLOGIA

Estudo transversal desenvolvido em Ponta Grossa/PR e região, com 15 adolescentes. Os hábitos de consumo alimentar foram avaliados a partir de questionário qualitativo de marcadores de alimentação saudável e não saudável. Foi investigado o modo de consumo por meio de questionário estruturado. Peso e altura foram referidos pelos participantes. Estado nutricional foi classificado de acordo com IMC/idade.

RESULTADOS

Observou-se uma prevalência de excesso de peso de 13,3% (n=2). Sobre os marcadores de alimentação saudável, 27 e 73% dos adolescentes não consumiram salada crua (n=4) e legumes/verduras cozidos (n=11), respectivamente, nos últimos 7 dias ou consumiram em apenas 1 dia. Apenas 33% dos entrevistados (n=5) fizeram consumo diário de feijão e 53% (n=8), de leite/iogurte. Em contrapartida, quanto aos marcadores de alimentação não saudável, 47% dos adolescentes (n=7) consumiram biscoito doce/recheado 4 dias ou mais nos últimos 7 dias. Em relação ao consumo de doces/balas/chocolates, a mesma frequência foi observada em 60% dos participantes (n=9). Quanto ao modo de consumo, 60% dos adolescentes (n=9) consomem o almoço com a mãe/responsável e 33% deles (n=5) também consomem o jantar. 100% dos entrevistados (n=15) consomem no mínimo 3 refeições ao dia, apesar de 20% deles (n=3) não consumirem alimentos no café da manhã. 67% dos adolescentes participantes da pesquisa (n=10) relataram ingerir alimentos enquanto assistem televisão e/ou estudam, prática que aumenta a ingestão de alimentos usualmente calóricos e com baixo teor nutricional.

CONCLUSÃO

A baixa frequência de marcadores de alimentação saudável, associada à presença de marcadores de alimentação não saudável e a práticas alimentares inadequadas é prejudicial à saúde. Esses achados configuram fatores de risco para o desenvolvimento de obesidade e outras doenças relacionadas.

PO-25-222 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE MACRO E MICRONUTRIENTES EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA

AUTORES: CARLA CRISTINA MORAIS; MAIRA CHIQUITO ALVES; ANNA FLÁVIA FERREIRA PASSOS; THAYNARA LINO DIAS; MARIA ADERUZA HORST; CRISTIANE COMINETTI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UFG - CIDADE/UF: GOIÂNIA/GO

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPEG E CAPES

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 222 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A adolescência é uma fase do desenvolvimento humano em que há mudanças na composição corporal e nos hábitos alimentares. Neste sentido, a avaliação do consumo alimentar deste grupo é relevante para auxiliar na instituição de medidas de educação alimentar e nutricional, bem como no acompanhamento da alimentação escolar.

OBJETIVOS

Verificar os percentuais de inadequação no consumo de energia e de macronutrientes, bem como determinar a prevalência de inadequação da ingestão de micronutrientes entre adolescentes.

METODOLOGIA

Estudo observacional, transversal, realizado em escola pública de uma capital brasileira. Aplicou-se questionário socioeconômico e de recordatório habitual em 454 alunos (10 a 19 anos de idade). Os registros foram avaliados no Software Avanutri?, com dupla checagem das estimativas. A adequação do consumo de energia, carboidratos, proteínas, gorduras (totais, saturadas, monoinsaturadas e poli-insaturadas), colesterol, fibra total, vitaminas e minerais foi avaliada de acordo com as recomendações da Dietary References Intakes (DRI) e da Food and Agriculture Organization (FAO). A prevalência de ingestão inadequada de micronutrientes foi calculada segundo o método do ponto de corte da EAR. Determinou-se a porcentagem de sub-relato por meio da relação entre os valores da ingestão estimada (IE) e da necessidade estimada de energia (EER), de acordo com o IOM (2005). Quando a relação foi $<1,0$ considerou-se sub-relato.

RESULTADOS

Do total de 454 adolescentes, 237 (52,2%) eram do sexo feminino, com média e desvio padrão de idade de $13,8 \pm 2,5$ anos. O consumo energético médio foi de $2334,1 \pm 870,3$ kcal, com distribuição de $53,5 \pm 8,2\%$ para carboidratos, $18,2 \pm 5,2\%$ de proteína, e $28,3 \pm 6,8\%$ para lipídios, adequados quanto à recomendação da FAO/WHO (2003) e do IOM (2005), e $19,2 \pm 9,5$ g de fibra alimentar. Do total, 45,1% não apresentaram sub-relato; 20% sub-relato importante ($<0,7$); 11,9% sub-relato moderado (0,79 a 0,7) e aceitável (0,9 a 1,0) e 11,1% sub-relato leve (0,89 a 0,8). Quanto à prevalência de inadequações relativas ao consumo de vitaminas encontrou-se: 61,8% para vitamina B1; 57,9% para B2 e B6; 70,9% para vitamina B12; 60,0% para vitamina C, e 63,7% para vitamina E. Já para os minerais registrou-se 95,4% para cálcio; 58,8% para fósforo; 56,0% para ferro; 69,2% para zinco, 52,0% para cobre e 67,4% para selênio.

CONCLUSÃO

Encontrou-se inadequação considerável da ingestão de micronutrientes, o que sugere a necessidade de ações de educação nutricional no âmbito escolar.

PO-25-223 - HÁBITOS ALIMENTARES, PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA E COMPORTAMENTOS PREVENTIVOS COMO FATORES DETERMINANTES DA QUALIDADE DE VIDA DE ADOLESCENTES RESIDENTES EM UMA CIDADE DO ESTADO DE SÃO PAULO

AUTORES: CINTHIA ROMAN MONTEIRO; MARIA APARECIDA DA CRUZ CONSTANTINO; JEMIMA GIRON; DENISE CAVALLINI CYRILLO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FEA - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 223 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

É importante pesquisar e conhecer como os adolescentes estão “levando a vida”, especialmente em relação à qualidade da alimentação, prática de exercícios físicos e comportamentos preventivos. Hábitos saudáveis adquiridos nessa fase reduzem a predisposição a serem adultos sedentários, consumirem alimentos não nutritivos e adotarem estilos de vida não saudáveis.

OBJETIVOS

Identificar os hábitos alimentares, prática de exercícios físicos e comportamentos preventivos e conhecer os fatores determinantes da qualidade de vida de adolescentes.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo longitudinal, sendo entrevistados 784 adolescentes com idade entre 12 e 17 anos de ambos os gêneros regularmente matriculados no projeto que incentiva a prática de exercícios físicos coordenado pela prefeitura da região. Eles preencheram o questionário de Qualidade de Vida em fase de validação para este público, após o pai e/ou responsável ter assinado o termo de consentimento. Foram coletadas também informações acerca do estado nutricional e dados socioeconômicos.

RESULTADOS

A média de idade foi 13,4(±1,29) anos, sendo a maioria meninos (68,2%), com renda de até R\$ 724,00 (48,2%) e 67,5% eutróficos. Em relação à alimentação, 50,6% disseram que às vezes consomem frutas, legumes e verduras; 80,4% realizam atividade física na escola, 48,3% não dormem por 8 horas; 72,4% estão satisfeitos com o jeito de ser; 62,9% sempre reservam horas para lazer e diversão; 75,5% evitam cigarros e 69,5% bebidas alcoólicas. De maneira geral, 44% e 40,6% classificam sua qualidade de vida como muito boa ou boa, respectivamente. Verificou-se ainda que, os adolescentes acreditam que, consumir frutas, verduras e legumes melhoram sua qualidade de vida ($p<0,05$) e que fazer exercícios físicos na escola, estar satisfeito com o jeito de ser e reservar horas para lazer e diversão são fundamentais para a boa qualidade de vida ($p<0,001$). Ao contrário da teoria, os jovens acreditam que ter menos horas de sono é bom para o estilo de vida ($p<0,001$) e, que, o consumo de cigarros e de bebidas alcoólicas não têm participação importante.

CONCLUSÃO

Hábitos alimentares, prática de atividade física, sentir-se bem consigo mesmo e ter um tempo para lazer e diversão, foram os domínios mais importantes para os adolescentes. É necessário que os adolescentes conscientizem-se dos benefícios que cada item toma lugar na sua vida para que tenham melhor desempenho e longevidade na fase adulta.

PO-25-224 - FREQUÊNCIA DE REALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES POR ADOLESCENTES - PROJETO “HÁBITOS SAUDÁVEIS, MENINAS SAUDÁVEIS BRASIL”

AUTORES: ERIKA CHRISTIANE TOASSA; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; ANA CAROLINA BARCO LEME

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA / USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 224 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Hábitos alimentares inadequados são comuns entre os adolescentes, o que exerce influência negativa no crescimento e na saúde, tornando-os um grupo nutricionalmente vulnerável. Dentre esses hábitos está a omissão de refeições, principalmente, o café da manhã, a redução da frequência das refeições em família e um consumo maior de fast-food, o que contribui para o aumento do consumo de açúcares e gorduras saturadas, bem como, baixo consumo de micronutrientes.

OBJETIVOS

Identificar a frequência, o local e a companhia durante as refeições.

METODOLOGIA

O projeto “Hábitos Saudáveis, Meninas Saudáveis Brasil” é um ensaio comunitário randomizado controlado, com 253 adolescentes do sexo feminino. Os dados são do momento pré-intervenção. A frequência das refeições e os locais foram avaliados por meio de um questionário adaptado e pré-testado para adolescentes de escolas técnicas do município de São Paulo. Considerou-se quatro refeições: i) café da manhã, ii) almoço, iii) jantar e iv) lanches intermediários. Foi utilizada análise descritiva: frequência e percentual.

RESULTADOS

O almoço foi a refeição menos omitida (85,8% faziam o almoço pelo menos 5 vezes por semana), mas como as adolescentes estudavam em período integral era a refeição que menos ocorria em casa, mais de 78% das adolescentes almoçava na escola, sendo que, apenas 9,9% das alunas faziam esta refeição em família. A segunda refeição com menos omissão (10,7%) foi o jantar, que por sua vez era a refeição que mais ocorria em família (81,0%). E foi a refeição mais realizada em casa, por quase 100% das adolescentes. A refeição mais omitida foi o café da manhã (17,8% nunca realizavam ou faziam até no máximo 2x/semana). Que ocorria em geral, em casa (77,1%), mas sem a companhia dos familiares. Os lanches intermediários eram realizados todos os dias por apenas 22,1%, e, na maioria das vezes acontecia na escola (65,6%).

CONCLUSÃO

A omissão de refeições é prática comum das adolescentes, principalmente do café da manhã e dos lanches intermediários. As grandes refeições (almoço e jantar) parecem participar mais da rotina das adolescentes seja na presença dos amigos na escola ou em casa com familiares.

PO-25-225 - EXCESSO DE PESO E CONSUMO REGULAR DE DOCES POR MENINAS PRÉ E PÓS PÚBERES

AUTORES: FÁBIA ALBERNAZ MASSARANI; MARTA CITELLI; CAROLYNE PIMENTEL ROSADO; ERICA PEREIRA; BRUNA TARANTO SINFOROSO; JOSELY CORREA KOURY

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO DE JANEIRO - CIDADE/UF: NITERÓI/RJ

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 225 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A menarca representa o início da puberdade feminina e é utilizada como um marcador da maturação sexual e de alterações hormonais, com influência no comportamento alimentar, principalmente quanto à ingestão de alimentos açucarados, e no estado nutricional. Há uma escassez de estudos que verifiquem as peculiaridades dessa fase da vida, como diferenças no consumo alimentar regular e no Índice de Massa Corporal (IMC), sendo estes fatores de extrema relevância e com implicações à saúde.

OBJETIVOS

Dessa forma o objetivo do presente estudo foi relacionar a puberdade, o excesso de peso e o consumo regular de doces por adolescentes do sexo feminino de uma escola municipal do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA

Participaram 158 meninas, do 6^a ao 9^a ano do ensino fundamental (13,1 ± 1,1 anos). A ocorrência da menarca foi obtida através de pergunta aberta. As adolescentes foram classificadas como pré-púberes, quando não houve relato da menarca, e como púberes quando houve relato da menarca. O estado nutricional foi determinado através de IMC/Idade (kg/m²) segundo as curvas da OMS (2006). O consumo de doces foi investigado através de questões do questionário da Pesquisa Nacional da Saúde do Escolar (2009) referentes ao consumo de guloseimas e biscoitos doces nos últimos 7 dias, sendo considerado regular quando ocorrido em pelo menos 5 dias. As variáveis foram relacionadas através de testes qui-quadrado utilizando o programa SPSS v.17.

RESULTADOS

Separando o grupo em “pré-púberes” (n=42; 27%; 12,2±0,9anos) e “pós-púberes” (n=116; 73,5%; 13,5 ± 1,2 anos), foi observado que as adolescentes pós-púberes apresentavam maior consumo regular de guloseimas (47,3%) e biscoitos doces (22,2%) (p=0,04). Porém, não houve diferença quanto à prevalência de excesso de peso (pré= 23,8% e pós =37,4%; p=0,24)

CONCLUSÃO

Estes resultados sugerem que as adolescentes púberes, apesar de consumirem mais alimentos açucarados, não foram afetadas significativamente quanto ao estado nutricional.

PO-25-226 - AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E PERFIL NUTRICIONAL DE ESTUDANTES MATRICULADOS EM ESCOLA PÚBLICA

AUTORES: RAFAELLY R S SILVA; JÉSSICA HOLANDA LAURINDO; ISABELLA PAIVA TAUMATURGO; LAÍSLA F S TELES; MARIA CRUZ M SILVA; MARIZE MELO SANTOS; ADRIANA AZEVEDO PAIVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 226 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O ambiente escolar é um cenário oportuno para a formação de hábitos alimentares saudáveis de crianças e adolescentes, e a alimentação oferecida deve fornecer aporte energético e nutricional suficientes para prevenir e reduzir a desnutrição e a obesidade, bem como combateras carências nutricionais específicas.

OBJETIVOS

Avaliar a alimentação escolar oferecida e determinar o perfil nutricional de estudantes em escola pública.

METODOLOGIA

Estudo transversal com amostra não probabilística de 108 escolares de 9-12 anos em escola escolhida por conveniência, em uma cidade nordestina. Foram analisados cardápios oferecidos em uma semana, sendo a alimentação quantificada pelo método de pesagem direta, utilizando-se balança digital, para uma sub-amostra de 10 alunos, selecionados aleatoriamente por técnica de seleção sistemática. Para conversão das medidas caseiras em gramas foi adotada a tabela TACO, e para análise da composição da dieta foi utilizado o Software Nutwin v.1,5. Os valores obtidos foram comparados com as DRI's e com a porcentagem de cobertura estabelecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Foram aferidos peso e estatura dos estudantes em triplicata, utilizando-se, respectivamente, balança digital e fita métrica inextensível, para a avaliação dos indicadores P/I, E/I e IMC/I, baseados nas novas curvas de crescimento da OMS e segundo a classificação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (percentis). A pesquisa foi realizada conforme a legislação de ética e pesquisa em seres humanos.

RESULTADOS

Dos 108 alunos, 51% eram do sexo masculino. A média de idade foi de 10,19 anos. Verificou-se que apenas carboidratos e vitamina K atingiram 20% das necessidades diárias, conforme preconizado pelo PNAE. Somente em um dia da semana o cardápio avaliado mostrou-se adequado em energia, macronutrientes e micronutrientes. A frequência de excesso de peso foi de 10,0% de acordo com o P/I, e de sobrepeso/obesidade de 19,4%, considerando-se o IMC/I. Houve predomínio de sobrepeso em crianças e de obesidade em adolescentes ($p = 0,084$).

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciaram inadequações da alimentação escolar frente às DRI's e recomendações do PNAE, e frequência elevada de excesso de peso nos estudantes, revelando necessidade de ajustes aos cardápios e intensificação das medidas para prevenção e combate da obesidade.

PO-25-227 - PERFIL DO CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS RESIDENTES EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA, NATAL-RN

AUTORES: LAURA CAMILA PEREIRA LIBERALINO; NATÁLIA LOUISE DE ARAÚJO CABRAL; LARISSA PRAÇA DE OLIVEIRA; MARCOS FELIPE SILVA DE LIMA; LUCIA DE FÁTIMA CAMPOS PEDROSA; KARINE C M S EVANGELISTA; CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS MORAIS; SEVERINA CARLA V C LIMA; CLELIA OLIVEIRA LYRA; KENIO COSTA LIMA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: PARNAMIRIM/RN

AGÊNCIA FINANCIADORA: FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA DO RN - FAPERN - Nº DO PROCESSO: PRONEM/FAPERN 003/2011

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 227 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento populacional associado à mudança na estrutura familiar brasileira tem conduzido os idosos, muitas vezes, a residirem em Instituições de Longa Permanência (ILPI). Esse processo provoca modificações na rotina deles, especialmente no comportamento alimentar, o que pode levar a alterações dos hábitos alimentares e comprometer a saúde. A escassez de informações sobre a situação alimentar e nutricional, assim como a vulnerabilidade em desenvolver desnutrição, tem sugerido o conhecimento do padrão alimentar desse grupo para que se possam elaborar estratégias que melhorem o quadro de saúde dessa população.

OBJETIVOS

Identificar o perfil de consumo alimentar dos idosos que residem em Instituições de Longa Permanência.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa de delineamento transversal, envolvendo todos os idosos (≥ 60 anos) residentes em ILPI com e sem fins lucrativos, e que aceitaram participar da pesquisa (CEP/UFRN, protocolo 308/2012). Foram incluídos àqueles que realizaram todas as grandes refeições nas ILPI (desjejum, almoço e jantar) e excluídos os que faziam uso exclusivo de dieta enteral (sonda), perfazendo 301 idosos. O consumo alimentar foi obtido em 2013 a partir do método do registro alimentar, por pesagem direta dos alimentos e registro do rejeito alimentar, durante dois dias alternados, com intervalo de 30 a 45 dias entre as coletas. Foi acompanhada a rotina de produção e distribuição de todas as refeições, elaboradas 450 fichas técnicas de preparação e padronizadas 625 porções de alimentos servidos (média de 3 porções). Uma lista de 597 alimentos/preparações foi identificada e organizadas em 50 grupos, considerando-se a similaridade nutricional e matéria prima empregada para o preparo. Os alimentos não consumidos por 99% dos idosos foram excluídos ($n=12$).

RESULTADOS

Os alimentos mais consumidos e suas respectivas porções médias foram: 1o arroz (91g), 2o feijão (116g), 3o suco de frutas (177mL), 4o mingaus e papas (224g), 5o frutas (100g). Todos os idosos das ILPI com fins lucrativos consomem feijão ($p=0,01$) e suco de frutas diariamente ($p=0,002$), bem como, possuem maior frequência de consumo para frutas ($p=0,001$). Os homens consomem mais frutas in natura do que as mulheres ($p=0,001$).

CONCLUSÃO

Os resultados sinalizam monotonia no comportamento alimentar, uma vez que há um número reduzido de itens alimentares que compõe a dieta habitual, no entanto, a maioria dos alimentos pode ser classificada como saudáveis.

PO-25-228 - AVALIAÇÃO DO RISCO NUTRICIONAL DE IDOSOS NO MUNICÍPIO DE SANTOS - SP

AUTORES: DANIELA POUSADA AZEVEDO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS - CIDADE/UF: SANTOS/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 228 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento populacional é um fenômeno mundial e a estimativa para 2020 é que o Brasil seja sexto país do mundo em número de idosos. Especificamente em Santos, há grande prevalência desse grupo etário, cerca de 19% da população local. Entretanto, junto ao envelhecimento crescem os custos com a previdência social e programa de saúde pública. A promoção da saúde pode minimizar o impacto que o envelhecimento causa ao sistema de saúde haja vista que muitos idosos apresentam uma ou mais condições crônicas que poderiam ser melhoradas com uma nutrição adequada.

OBJETIVOS

Avaliar o risco nutricional de idosos no município de Santos.

METODOLOGIA

Foi aplicado o instrumento DETERMINE no modo formulário elaborado pelo NSI (Nutrition Screening Initiative) em idosos de ambos os sexos em Unidades Básicas de Saúde de Santos. Fundamentado em uma lista de sinais de alerta para a má nutrição, eram questionados 10 perguntas fechadas associadas ao risco nutricional. A situação do avaliado foi baseada na somatória dos pontos obtidos em cada questão: 0 a 2 pontos (bom), 3 a 5 pontos (risco nutricional moderado), 6 ou mais pontos (alto risco nutricional) e também na classificação do índice de massa corporal [IMC = peso (kg)/altura² (m)] com uso dos critérios da Organização Pan-americana de Saúde (OPAS, 2002) de acordo com os valores de peso e a altura referidos. Os dados foram tabulados em planilha do software Excel®; versão 2007 e dispostos em tabelas por meio de números absolutos e proporções.

RESULTADOS

Participaram do estudo 88 idosos sendo 65 (73,9%) mulheres e 23 (26,1%) homens. Entre os participantes, 11,4% foram classificados como alto risco nutricional, 50% risco nutricional moderado e 38,6% encontravam-se com score inferior a 2. Dos indivíduos com alto risco nutricional, 80% eram idosos jovens entre 60-69 anos do sexo feminino e 60% estavam com excesso de peso. As questões com maior número de respostas positivas entre os idosos com risco nutricional moderado e alto foram: ter alguma doença de saúde que fez mudar o tipo ou a quantidade de comida ingerida e usar mais de 3 remédios diferentes por dia.

CONCLUSÃO

O risco nutricional moderado dos idosos analisados em Santos é algo presente, devido principalmente a doenças e uso de múltiplos medicamentos. Dessa forma, é fundamental aumentar a consciência pública sobre a importância da boa nutrição e seu potencial na prevenção da desnutrição além de traçar ações de saúde com a finalidade de melhorar a qualidade de vida dessa população.

PO-25-229 - AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE VITAMINA D EM UM GRUPO DE IDOSOS DE BRASÍLIA

AUTORES: RAQUEL ADAJFRE; CAROLINA AMÂNCIO SASAKI; CAROLINA FARIA ANDRADE; MATHEUS VARGAS MOREIRA; ALINNE MARTINS MARIN; ELAINE CORREA SOUZA

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 229 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A deficiência de vitamina D em idosos pode acarretar diversos problemas como redução da força muscular, redução do equilíbrio, diminuição da função neuromuscular, dificuldade na mineralização da matriz óssea, menor eficiência da síntese proteica e redução da absorção intestinal.

OBJETIVOS

Tendo em vista a relação existente entre a deficiência de vitamina D e o desenvolvimento de determinadas patologias em idosos, o objetivo deste trabalho foi analisar a ingestão de vitamina D em um grupo de idosos de uma instituição de serviço social de Brasília.

METODOLOGIA

Foi utilizado um questionário com registro de recordatório alimentar habitual, classificação do tipo de pele, exposição solar, tempo de exposição, uso de protetor, uso de algum suplemento polivitamínico ou mineral. Em um universo de 250 idosos, participaram da pesquisa 56. O DietWin versão profissional/2008 foi utilizado para análise da dosagem de vitamina D em forma de colecalciferol na unidade de microgramas (mcg). Os valores de referência foram 1 UI = 0,025mcg de vitamina D3; 1 micrograma(µg) de colecalciferol = 40 UI de vitamina D, utilizados para a classificação da ingestão dos idosos em níveis suficientes ou insuficientes de vitamina D. Os dados analisados foram divididos em dois grupos: idosos até 70 anos de idade composto por 41 pessoas, e idosos acima de 70 anos composto por 15 pessoas.

RESULTADOS

Entre o grupo de idosos com menos de 70 anos de idade (n=41), foi verificado que 85,4% (n=35) estavam com insuficiência na ingestão de vitamina D e 14,6% (n=6) com ingestão adequada. Neste grupo também foi observado que 26,8% (n=11) utilizam algum tipo de suplemento vitamínico e/ou mineral. A média de ingestão de vitamina D observada neste grupo foi de 220 UI/dia. No grupo dos idosos com mais de 70 anos (n=15), foi observado que 86,7% (n=13) estavam com insuficiência na ingestão de vitamina D e 13,3% (n= 2) com ingestão adequada. Também foi verificado que neste grupo 26,6% (n= 4) faziam uso de algum tipo de suplemento vitamínico e/ou mineral. A média de ingestão de vitamina D neste grupo foi de 286 UI/dia. Também se verificou que a maioria (n= 80,3%) dos idosos faziam exposição ao sol com uso de protetor solar.

CONCLUSÃO

Segundo os dados analisados pela pesquisa, concluiu-se que a grande maioria dos idosos entrevistados estão com deficiência na ingestão de vitamina D.

PO-25-230 - PREVALÊNCIA DE OSTEOPOROSE EM IDOSOS LONGEVOS E SUA CORRELAÇÃO COM FORÇA MUSCULAR, NÍVEIS DE PARATORMÔNIO E VITAMINA D SÉRICOS

AUTORES: FLÁVIA KUREBAYASH FONTE; EVELYN DEARO SPINOZA; PATRÍCIA FERREIRA P MOREIRA; FÂNIA CRISTINA SANTOS; MAYSÁ SEABRA CENDOROGLIO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 230 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A expectativa de vida está aumentando e também a prevalência de algumas doenças, como a osteoporose que ameaça a segurança e independência funcional na população idosa. Estudos sobre osteoporose são extremamente importantes em idosos longevos.

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo identificar a prevalência de osteoporose (OP) em idosos longevos, e investigar a correlação com força muscular, níveis de paratormônio (PTH) e vitamina D.

METODOLOGIA

Os participantes fazem parte de um estudo prospectivo de coorte composto por idosos residentes em São Paulo, com idade de 80 anos ou mais. Para serem elegíveis, os participantes tiveram de ser completamente independentes nas atividades da vida diária sem doença grave ou incapacitante. De 139 participantes, 75 indivíduos foram submetidos ao exame de densitometria óssea (DO) via absorciometria de raios-x de dupla energia (DXA - Hologic) e classificados em normal, osteopenia e osteoporose. A força foi medida por dinamômetro (ponto de corte: 20kg para mulheres e 30kg para homens) e níveis séricos de 25-hidroxivitamina D3, classificados em insuficientes (<20ng/mL), deficientes (de 20 a 30ng/mL) e repleto (≥30ng/mL), e PTH foram colhidos.

RESULTADOS

A idade média foi de 87,5±4,8anos, e 65,3% eram mulheres. A prevalência de OP foi de 37,3%, 49,3% osteopenia e 13,3% normal. A prevalência mais elevada para mulheres foi de osteoporose (49%) e para homens foi de osteopenia (65,4%). A força medida foi inferior ao esperado em ambos os sexos (19,7±7,7kg), sendo 53,8% em homens (26,7±7,2kg) e 79,6% em mulheres (16±4,8kg). Em relação à força e qualidade óssea, 93% de OP tiveram menor força, bem como de 56,8% de osteopenia e 60% de normais. A mediana de vitamina D foi 17,1ng/ml (3,9 a 68,7ng/ml), insuficientes para homens e mulheres (61,5% e 65,3%), independente da qualidade óssea. Uma correlação inversa entre idade e força foi encontrada ($r=-0,33$, $p<0,003$) e ao dividir força em categorias (adequado e inadequado), houve diferença estatística em relação à idade, sendo 84,8 e 88,6 anos ($p<0,001$), respectivamente.

CONCLUSÃO

Não houve correlação entre a vitamina D, PTH e força, talvez por causa do tamanho da amostra ou porque a maioria apresentou níveis de vitamina D insuficientes, além de força inadequada para o sexo (48%). Descobrimos que 86,7% dos idosos tinham algum grau de depleção óssea, sendo a maioria mulheres (67,6%) e um total de 37,3% de osteoporose em ambos os sexos (85,7% mulheres). Nós também encontramos uma correlação inversa entre força de prensão palmar e idade.

PO-25-231 - ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR E DO PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS DE UMA CASA DE REPOUSO DO DF

AUTORES: RAQUEL ADJAFRE; GLAUCA MELO WERNIK; FLÁVIA RIBEIRO MANTOVANI; LUCAS LOUREIRO LIMA; CAROLINE ROMEIRO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 231 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

Surtem para as famílias de baixa renda ou para idosos que perderam seus vínculos familiares, a busca por instituições de longa permanência. Sobretudo a mudança para tais instituições estabelece alterações não só na rotina, mas também nos hábitos alimentares que pode vir a fragilizar a saúde destes indivíduos.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil nutricional de idosos de uma casa de repouso do Distrito Federal.

METODOLOGIA

Este trabalho é um estudo transversal descritivo, que foi realizado em uma instituição asilar particular na cidade de Brasília-DF, com trinta idosos, escolhidos aleatoriamente, de ambos os sexos, que frequentassem a instituição por mais de seis meses. Foram coletados dois cardápios de uma semana, um com consistência normal e um com pastoso, para avaliação qualitativa e para avaliação do consumo alimentar foi escolhido um dia do cardápio para elaboração de fichas técnicas das preparações servidas. Dados antropométricos foram coletados para avaliação física.

RESULTADOS

Da população de 56 idosos, a amostra constituiu-se de 30 participantes, residentes em uma instituição privada. A idade média dos idosos foi de 81,4 anos, com prevalência do sexo feminino (76%). 14 idosos se encontram com excesso de peso (46,7%), 12 idosos em eutrofia (40%), e 4 com desnutrição (13,3%). A eutrofia (40%) foi preponderante na avaliação dos idosos segundo a CMB, destaca-se ainda o risco nutricional com 30% e desnutrição com 20%. Para a Circunferência da Cintura mais da metade (78,6%) dos idosos apresentaram risco muito alto para doenças cardiovasculares. Para Prega Cutânea Tricipital mais de 40% dos idosos apresentaram eutrofia, em risco nutricional 16,7%, e 20% dos idosos apresentam quadro de obesidade. Em relação à Circunferência da Panturrilha (CP), mais da metade 56,7% dos idosos apresentaram eutrofia, e 43,3 % apresentaram perda de massa muscular. Dos idosos avaliados, 63,3% apresentaram a demência como doença mais frequente. A avaliação nutricional qualitativa dos cardápios registrados mostrou que os grupos alimentares com maior inadequação na oferta, foram as frutas e hortaliças. Dos macronutrientes avaliados, somente os carboidratos ficaram dentro dos parâmetros propostos e os teores de fibra encontram-se inadequados.

CONCLUSÃO

Observou-se inadequação tanto nos resultados antropométricos quanto nos de consumo alimentar, o que confirma o atual quadro de risco nutricional encontrado na maior parte das casas de repouso para idosos no país.

PO-25-232 - ESTADO NUTRICIONAL E CAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSOS FREQUENTADORES DE UM CENTRO DIA PARA IDOSOS FRAGILIZADOS

AUTORES: LARA LOPES; ESTHER TANIKAWA; LUCY AINTABLIAN TCHAKMAKIAN
INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SANTO ANDRÉ/SP
ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA
PAINEL: 232 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento envolve alterações corporais e fisiológicas que, associadas a outros fatores, aumentam o risco para desnutrição, incapacidade funcional e vulnerabilidade. A implementação de Centros Dia de assistência ao idoso favorecem assistência multiprofissional, convívio social, familiar e comunitário. O nutricionista neste contexto exerce importante papel na assistência ao idoso, identificando precocemente seu risco nutricional que subsidiará o adequado planejamento dietético.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional e a funcionalidade de idosos frequentadores do Centro Dia de Idosos Fragilizados do município de São Paulo

METODOLOGIA

Estudo transversal, quantitativo e descritivo sob parecer do CoEP n 437.914. Amostra caracterizada segundo gênero, idade, etnia, doenças, medicamentos em uso, tempo e frequência de acompanhamento no local. O risco nutricional foi verificado pela Mini Avaliação Nutricional Short Form (MAN-SF) e o estado nutricional por: Índice de Massa Corporal, circunferências corporais, dobra cutânea tricipital, área muscular do braço, Índice de Massa Magra, Espessura do Músculo Adutor do Polegar (EMAP) e Força de Preensão Palmar (FPP); capacidade funcional classificada pela Medida de Independência Funcional. Resultados analisados com estatística descritiva.

RESULTADOS

Participaram 20 idosos, com média de idade de 82,3±8,47 anos, maioria mulheres (75%) de origem asiática, com frequência mediana no Centro Dia de quatro dias e média de medicamentos em uso por idoso de 5,85±3,88. Alzheimer (85%) e hipertensão (65%) foram as doenças relatadas por mais da metade da amostra. Quase a totalidade dos idosos apresentaram risco nutricional ou desnutrição segundo a MAN-SF, e FPP baixa; e todos apresentaram Índice de Massa Muscular e EMAP normais. Quanto ao diagnóstico nutricional, 53,32% das mulheres encontravam-se em baixo peso. Em relação aos homens, 60% eutróficos; 40% baixo peso. Os idosos revelaram-se semi-independentes, sendo as mulheres mais independentes que os homens, com funcionalidade menor após 90 anos.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os idosos frequentadores do Centro Dia possuem diferentes graus de independência que, associados às doenças, resultam em um estado nutricional comprometido tornando-os frágeis. A definição do diagnóstico nutricional final tem sua grande importância por direcionar as tomadas de decisão da assistência e cuidado de toda a equipe multiprofissional, promovendo adequada assistência à saúde destes idosos, manutenção ou melhora de sua qualidade de vida.

PO-25-233 - PADRÃO ALIMENTAR SAUDÁVEL ESTÁ INVERSAMENTE ASSOCIADO COM DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCÓOLICA EM IDOSOS

AUTORES: LIA SILVEIRA ADRIANO; HELENA ALVES DE C SAMPAIO; SORAIA PINHEIRO M ARRUDA; CLARISSA LIMA DE ME PORTELA; MARIA LUISA PEREIRA MELO; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; NADIA TAVARES SOARES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 233 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

A prevalência de doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) está aumentando e este incremento pode estar associado a mudanças no estilo de vida, tais como padrões alimentares inadequados. Embora a idade avançada seja fator de risco para DHGNA, não encontramos estudos mostrando essa associação na população idosa.

OBJETIVOS

Neste estudo avaliamos a associação entre padrões alimentares e DHGNA em idosos.

METODOLOGIA

Estudo realizado com 229 idosos. Investigamos as variáveis tabagismo, consumo de álcool, atividade física, uso de medicamentos, peso, altura, recordatório alimentar de 24 horas e ecografia hepática. Categorizamos como portador de DHGNA o indivíduo cuja avaliação ultrassonográfica apontou esteatose hepática em qualquer estágio, na ausência de excesso de ingestão de bebida alcoólica. Os padrões alimentares foram obtidos por análise de componentes principais. Calculamos o escore médio e erro padrão de cada padrão alimentar para o grupo portador e não portador de DHGNA e comparamos os escores médios dos dois grupos pelo teste de Mann Whitney. Estimamos o odds ratio e os intervalos de confiança (95%), para cada tercil dos escores de aderência ao padrão alimentar, utilizando modelos de regressão logística múltipla.

RESULTADOS

Encontramos 103 (45%) portadores de DHGNA e quatro padrões alimentares: tradicional, lanches regionais (Nordeste do Brasil), denso em energia e saudável. As médias dos escores de aderência ao padrão saudável foram diferentes nos grupos com e sem DHGNA. A adesão ao padrão alimentar saudável apresentou associação inversa com DHGNA, após ajuste por variáveis de confusão e os outros padrões não apresentaram associação com DHGNA.

CONCLUSÃO

O padrão alimentar saudável está inversamente associado com DHGNA em idosos.

PO-25-234 - ESTUDO DO POLIMORFISMO RS2802292 DO GENE FOXO3A E PERFIL NUTRICIONAL DE LONGEVOS NA GRANDE VITÓRIA, ES

AUTORES: LUDMILA SOUZA TRASPADINI; HULLY CANTÃO DOS SANTOS; ALINE SESANA DA SILVA; DANIELA CAMPOREZ; GERALDA GILLIAN SILVA-SENA; MARIA DO CARMO PIMENTEL BATITUCCI; RENATO LÍRIO MORELATO; FLÁVIA DE PAULA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - CIDADE/UF: VITÓRIA/ES

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPES - Nº DO PROCESSO: 65849124

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 234 - DATA: 25/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento é um processo multifatorial e complexo, que compromete a vitalidade e funções dos indivíduos e pode ser afetado por fatores ambientais e genéticos. Estudos de associação caso-controle demonstram influência do rs2802292 do gene FOXO3A na longevidade humana (LH). Entretanto, pesquisas nacionais que abordem a associação da LH com polimorfismos genéticos são escassas.

OBJETIVOS

Esse trabalho teve como objetivo estudar a frequência desse polimorfismo, da via insulina/IGF-1(IIS), e a sua possível associação com a LH de idosos na Grande Vitória, ES.

METODOLOGIA

Admitiu-se como casos 100 indivíduos com idade ≥ 85 anos e controles, 53 idosos com 70-75 anos, de ambos os sexos, considerando-se critérios de inclusão/exclusão e preceitos éticos. Os participantes ou seus responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e responderam a um Questionário de Saúde Pessoal adaptado. Realizou-se também avaliação antropométrica: medidas de circunferências abdominal e quadril, massa corpórea e estatura (Índice de Massa Corpórea - indicador do estado nutricional (EN)). A extração de DNA de sangue periférico foi seguida de genotipagem, por meio de PCR-RFLP. As amostras foram analisadas em gel de poliacrilamida (enzima de restrição, corado com nitrato de prata). Obteve-se as frequências genotípica e alélica por meio do GraphPad Instat.

RESULTADOS

Nosso estudo mostrou que mais da metade da população apresentava idade maior ou igual a 85 anos e ganhava 1 a 1,9 salários mínimos. 24,20% tinha menos de um ano ou nenhum de escolaridade e 47,70% viviam com parentes. A maioria era eutrófica (57%) e 64%, com risco aumentado para doenças metabólicas (homens e mulheres) e 80% dos longevos não era portador de Diabetes mellitus. Quanto aos genótipos, 49% foi heterozigoto TG, 21,60% homozigoto GG e 29,40%, homozigoto TT. Dos indivíduos com genótipos GG e TG, 65,74% eram longevos (≥ 85 anos), e mais saudáveis, por apresentarem, pelo menos, uma cópia do alelo G, um efeito protetor do polimorfismo rs2802292. As frequências dos alelos G e T não apresentaram diferença significativa ($p>0,05$). Porém, outros fatores podem interferir nesses achados como hábito alimentar e prática de exercício físico, que ainda serão avaliados pelo nosso grupo.

CONCLUSÃO

Espera-se gerar dados para avaliações parentais e pré-disposição para LH ou para tempo de vida mais curto na família, e, quando for o caso, escolha por aconselhamento genético precoce no intuito de reduzir possíveis prejuízos à saúde ao longo da vida.

PO-26-001 - ATIVIDADE DA ENZIMA SUPERÓXIDO DISMUTASE E CONSUMO ALIMENTAR DE ZINCO E COBRE EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

AUTORES: NINA ROSA MELLO SOARES; CINTHYA V DE SOUZA ROCHA; SUSY ERIKA DE LIMA BARROS; MAYARA STOREL BESERRA MOURA; THALINE M DA SILVA DIAS; THIAGO LEAL BARBOSA HIPÓLITO; BENEDITO BORGES SILVA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 1 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O câncer de mama é a neoplasia de maior incidência nas regiões Sudeste, Sul, Centro-Oeste e Nordeste do Brasil, e o segundo mais frequente na região Norte, por isso, é cada vez mais frequente pesquisas que aprimoram o seu diagnóstico e tratamento. O estresse oxidativo (EO) exerce forte influência sobre o desenvolvimento, progressão e metástase do câncer. Nesse sentido, a enzima superóxido dismutase (SOD) e os nutrientes antioxidantes atuam na defesa celular contra os radicais superóxidos.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre atividade da enzima superóxido dismutase e o consumo de zinco e cobre em mulheres com câncer de mama.

METODOLOGIA

Estudo transversal, do tipo caso controle, com 28 mulheres diagnosticadas com câncer de mama e 30 constituindo o grupo controle. O consumo de zinco e cobre foi analisado por meio de Questionário de Frequência Alimentar, com uso do software DietSys versão 4.01, de acordo com a necessidade média estimada (EAR), segundo as DRIs, e a atividade da SOD, pelo método proposto por Das, Samanta e Chainy (2000), baseado na formação de nitrito

RESULTADOS

O consumo de cobre dietético foi superior ao recomendado nos grupos caso e controle. Da mesma forma, a ingestão de zinco também foi superior à recomendada nos dois grupos, contudo, foi significativamente mais elevada no grupo caso. A atividade da SOD foi maior no grupo caso, comparada ao grupo controle, com diferença significativa ($p = 0,047$), e com médias de $8924,32 \pm 3829,35$ e $7170,14 \pm 3132,32$, respectivamente. Não houve correlação entre consumo de zinco e cobre e atividade da SOD.

CONCLUSÃO

As mulheres com câncer de mama tinham o consumo dietético de zinco e cobre acima do valor recomendado e a ação antioxidante da SOD foi mais exacerbada nessas mulheres.

PO-26-002 - CONSTRUÇÃO DE UMA LISTA DE ALIMENTOS PARA AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES EM PACIENTES COM CÂNCER

AUTORES: RUTE MATTOS DOURADO ESTEVES; LETICIA GOMES LIRA; LIVIA ARRARIPE ARRUDA; ADILA CASTRO SILVA; EDRIANE PINTO; LIVIA RÊGO STUDART; KAREM NAYANNE SANTOS; SARA MARIA LIMA VERDE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - UNIFOR - CIDADE/UF: EUSÉBIO/CE

AGÊNCIA FINANCIADORA: FINANCIAMENTO PRÓPRIO

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 2 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O câncer apresenta elevada incidência no mundo e no Brasil, sendo responsável por 33% de todas as mortes e a alimentação tem mostrado relação direta com o desenvolvimento ou proteção da doença. Em função disso, investigar o consumo alimentar, em especial de nutrientes específicos como os antioxidantes, é fundamental, o que torna relevante a qualidade da avaliação dessa medida para prover veracidade aos resultados encontrados

OBJETIVOS

O objetivo foi construir uma lista de alimentos fonte de nutrientes antioxidantes

METODOLOGIA

Trata-se de estudo observacional com corte transversal, realizado entre Fevereiro e Maio de 2014, em duas etapas. Na primeira, a partir de consulta às tabelas de composição química de alimentos selecionou-se os alimentos fonte dos nutrientes antioxidantes (vitamina A, C e E e minerais Zinco e Selênio), sendo incluídos aqueles com teor maior do que 7,5% em 100mg da sua Dietary Reference Intake (DRI) para vitaminas e 15% em 100mg da sua DRI para minerais. Na segunda etapa, aplicou-se 3 recordatórios 24h (R24h), dois na semana e no feriado ou final de semana, em 20 pacientes com câncer, com idade entre 19 e 60 anos, selecionados de forma consecutiva e não-probabilista de um centro de referência em oncologia em Fortaleza-Ce. A partir dos R24h selecionou-se os alimentos fonte dos nutrientes antioxidantes, seguindo os critérios descritos acima. Para a seleção, considerou-se somente se o alimento foi consumido pelos pacientes, sem destaque para a frequência do consumo. A partir disso, foram estruturadas duas listas de alimentos fonte de nutrientes antioxidantes e em seguida observadas as interseções entre elas, sendo definidos os alimentos comuns. A partir dessa similaridade obteve-se a lista de alimentos fonte de nutrientes antioxidantes

RESULTADOS

A avaliação das tabelas de composição química dos alimentos ofereceu um total de 664 alimentos fontes de vitaminas A, C e E e minerais como Zinco e Selênio. A partir da análise dos R24h obteve-se 84 alimentos. A interseção entre as duas listas resultou em 57 alimentos fonte de nutrientes antioxidantes, entre os quais 52,6% eram fonte de vitamina C. Construiu-se uma lista de alimentos fonte de nutrientes antioxidantes consumidos por pacientes com câncer do Nordeste brasileiro

CONCLUSÃO

Sugere-se a continuidade dos R24h em outros períodos do ano em função da sazonalidade da região em questão e com o objetivo de ampliar a lista de alimentos para a validade de um questionário de frequência alimentar

PO-26-003 - NEOPLASIA PULMONAR: A INFLUÊNCIA DA DOR NA INGESTÃO

AUTORES: RUTE MATTOS DOURADO ESTEVES; LETICIA GOMES LIRA; CÁSSIA BRENA BARROSO SOUSA; MARIA JOICIANE GOMES; ARMÊNIA MESQUITA UCHOA; LARISSA DA SILVA ALBUQUERQUE; SARA MARIA MORREIRA LIMA V

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - UNIFOR - CIDADE/UF: EUSÉBIO/CE

AGÊNCIA FINANCIADORA: FINANCIAMENTO PRÓPRIO

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 3 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A neoplasia pulmonar apresenta elevada incidência no Brasil, representando 6,92% de todos os tipos de câncer. Com a evolução da doença os pacientes podem apresentar redução no consumo alimentar, piora do estado nutricional e do quadro de caquexia, muitas vezes agravados pela presença dor

OBJETIVOS

Assim o objetivo foi avaliar a associação entre presença de dor e o estado nutricional e aceitação da dieta em pacientes com câncer de pulmão hospitalizados

METODOLOGIA

Estudo observacional, transversal e analítico, realizado entre fevereiro a dezembro de 2014, com 30 pacientes oncológicos, entre 18 a 80 anos de idade, internados em um hospital de referência no tratamento de doenças pulmonares em Fortaleza (Ceará). Utilizou-se a escala visual numérica (EVN) graduada de zero a dez, onde zero significa ausência de dor e dez, a pior dor imaginável. Para a presente avaliação adotou-se marcações de 0-3: sem dor; \geq 3-7: dor leve à moderada; \geq 7-10: dor intensa. Para avaliação do estado nutricional adotou-se as medidas do índice de massa corporal (IMC), parâmetros da OMS e Lipschitz (para adultos e idosos, respectivamente), circunferência do braço (CB), circunferência muscular do braço (CMB) e dobra cutânea tricipital (DCT). Foi observada a aceitação dos pacientes em percentuais, onde 0% significava não aceitação e 100% aceitação total do que era oferecido. Avaliou-se a correlação entre as variáveis pelo coeficiente de Pearson, com auxílio do programa SPSS, versão 20.0. sendo significativo $p < 0,05$

RESULTADOS

A idade variou de 55 a 77 anos e 53,3% (n=16) eram do sexo masculino. Segundo o IMC, 33,3% (n= 10) estavam desnutridos; pela CB e DCT esse percentual subiu para 70% (n= 21) e de acordo com a CMB, 63,3% (n= 19) possuíam comprometimento na massa muscular de leve a grave. A aceitação alimentar foi inferior a 50% em,40% (n=12) dos avaliados. A escala de dor indicou que 60% (=18) dos pacientes tinham dor leve a moderada e 40% (n= 12) dor intensa. Houve correlação negativa entre a intensidade da dor e a DCT ($p=0,001$). Para os demais parâmetros antropométricos e aceitação da dieta não foi verificada associação

CONCLUSÃO

A dor apresentou associação com um importante parâmetro de avaliação nutricional, o que pode indicar necessidade de maior atenção nutricional aos pacientes com maior intensidade de dor, a fim de minimizar prejuízos nutricionais.

PO-26-004 - AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE PREVENTIVA DO EXTRATO SECO DA FLOR DE HIBISCUS CANNABINUS EM MODELO IN VIVO DE CARCINOGENESE DE CÓLON

AUTORES: SANDRA SOARES MELO; ADRIANA BRAMORSKI; ANDREZA DA SILVA GOMES; CINTHIA LAIS MELO; ALINE FERREIRA CRISTOFOLINI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - CIDADE/UF: SÃO JOSÉ/SC

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESC E ARTIGO 170 - GOVERNO DO ESTADO DE SC - Nº DO PROCESSO: EDITAL 2/2014

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 4 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A planta *Hibiscus cannabinus* tem sido utilizada no tratamento de processos inflamatórios e antitumorais. Porém, poucas são as pesquisas que caracterizam os seus efeitos in vivo.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi avaliar a atividade preventiva do extrato seco da flor de *Hibiscus cannabinus* em ratos submetidos ao modelo de carcinogênese de cólon.

METODOLOGIA

Foram estudados 18 ratos machos Wistar, divididos em três grupos: Controle (C) - dieta padrão (AIN-93M); Câncer (CA) - submetidos ao modelo de carcinogênese de cólon com dieta padrão e Câncer tratado com *Hibiscus cannabinus* (CAH) - submetidos ao modelo de carcinogênese de cólon, com dieta padrão acrescida de *Hibiscus cannabinus*. O período experimental foi de nove semanas. Após duas semanas os Grupos CA e CAH foram submetidos ao modelo de carcinogênese de cólon. Foram coletados semanalmente dados de consumo alimentar, peso corporal, ingestão hídrica, excreção urinária e fecal. Ao final do estudo foi realizada a eutanásia por punção cardíaca e o colón dos animais foi removido e mantido em ambiente controlado para análise da presença de criptas. Os cólons foram corados com azul de metileno a 0,02% por 10 minutos e em seguida analisados ao microscópio (Olympus; Japão) no aumento de 40X quanto à incidência de focos de criptas aberrantes, número de criptas por foco (multiplicidade = 1, 2, 3 ou ≥ 4 criptas) e sua localização no cólon (região proximal, média e distal). Foram realizados exames bioquímicos de glicose, aspartato aminotransferase (AST), alanina aminotransferase (ALT), fosfatase alcalina (FAL) e creatinina.

RESULTADOS

Os Grupos CA e CAH exibiram menores médias de consumo alimentar, entretanto, somente o Grupo CA exibiu menor ganho de peso corporal em relação ao Grupo C. Verificou-se diferença significativa somente do Grupo CA com menor média de peso do fígado e tendência a menores valores de AST em relação ao Grupo C, sugerindo que o *Hibiscus cannabinus* (Grupo CAH) reduziu o dano hepático. Identificou-se menor número de criptas no Grupo CAH comparado ao Grupo CA.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o *Hibiscus cannabinus* apresentou efeito preventivo, reduzindo o número de criptas aberrantes e melhorando o perfil nutricional dos animais induzidos à carcinogênese de cólon. Sugere-se a realização de novas pesquisas utilizando outras formas de administração do *Hibiscus*, como por exemplo, o extrato aquoso da flor de *Hibiscus cannabinus* devido à escassez de trabalhos e seus efeitos em modelos de carcinogênese.

PO-26-005 - OBESIDADE ABDOMINAL COMO MARCADOR PARA O RISCO DO CÂNCER DE MAMA

AUTORES: SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; CAMILLA OLIVEIRA D ARAÚJO; ÁDILA DA SILVA CASTRO; PAULA MARIA CALS T MACIEL; NÁGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMASCENO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2010/19207-6

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 5 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

No Brasil, o câncer de mama é responsável por 26,3% dos cânceres no sexo feminino e 14% dos óbitos. A etiologia da carcinogênese mamária tem sido amplamente discutida e fatores de risco associados à alimentação e estado nutricional estão envolvidos na fisiopatologia do câncer. A obesidade parece ser promotora do câncer de mama por meio da ativação da resposta inflamatória e oxidativa. Estudos mostram que o tecido adiposo abdominal é metabolicamente mais ativo que o subcutâneo e está envolvido com redução da apoptose e aumento da proliferação celular.

OBJETIVOS

Avaliar o impacto da circunferência da cintura na estimativa do risco para o câncer de mama.

METODOLOGIA

Estudo observacional do tipo caso-controle, com 101 mulheres com tumor de mama (Caso) e 100 mulheres sem câncer (Controle), atendidas em serviço especializado de mastologia e ginecologia. Realizou-se avaliações sociodemográficas, clínicas (estado de menopausa, uso de terapia de reposição hormonal-TRH, história reprodutiva, amamentação, tabagismo, sedentarismo e história familiar de câncer; estadiamento clínico (EC), tamanho do tumor e presença de linfonodos comprometidos), antropométrica (peso, índice de massa corporal -IMC, circunferência da cintura - CC). Comparação entre os grupos foi realizada por testes t-Student e Man-Whitney. Modelos de regressão linear simples e múltipla, assim como análises logísticas foram testadas entre variáveis brutas e ajustadas visando identificar associações entre circunferência da cintura e o risco de câncer de mama. Todos os testes estatísticos foram realizados no programa estatístico SPSS versão 20.0, onde considerou-se $p < 0,05$, como nível de significância.

RESULTADOS

As pacientes avaliadas apresentaram idade média de 50,3 (11,3) anos (grupo Caso) e 48,2 (12,9) anos (grupo Controle). Os grupos se mostraram semelhantes em relação aos aspectos sociodemográfico e clínicos. Entre as pacientes com diagnóstico de neoplasia maligna da mama (n=101), 74 % delas tinham tumores localizados nos ductos, 32,7 % estavam em estadiamento clínico II (ECII), 33,7 % dos tumores tinham < 2 cm (T1) e 53 % das mulheres não apresentavam linfonodos comprometidos. Entre as variáveis antropométricas apenas a CC ($96,1 \pm 10,7$ cm) foi maior nas mulheres com neoplasia mamária ($p=0,002$). A chance de desenvolver câncer de mama foi maior nos maiores tercís de CC, (OR=2,69; IC=1,33-5,47).

CONCLUSÃO

A obesidade abdominal aumentou a chance de câncer de mama, sugerindo essa medida na avaliação clínica das pacientes.

PO-26-006 - ADESÃO ÀS RECOMENDAÇÕES DO WCRF/AICR DE MULHERES COM CÂNCER DE MAMA SUBMETIDAS A INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EDUCATIVA DURANTE O TRATAMENTO ANTINEOPLÁSICO

AUTORES: SHEYLA DE LIZ; ALYNE LIZANE CARDOSO; CLARICE PERUCCH LOPES; PATRICIA FARIA DI PIETRO; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; FRANCILENE GRACIELI K VIEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: SÃO JOSÉ/SC

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 6 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O tratamento para o câncer de mama pode provocar alterações no consumo alimentar e estado nutricional das pacientes, podendo influenciar na recidiva da doença. Importante guia que traz recomendações para prevenção do câncer é o guia “Alimentos, nutrição, atividade física e prevenção de câncer: uma perspectiva global” (WCRF/AICR, 2007).

OBJETIVOS

Avaliar as características nutricionais de mulheres com câncer de mama submetidas a intervenção nutricional educativa (INE) durante o tratamento antineoplásico conforme as recomendações do guia WCRF/AICR.

METODOLOGIA

Realizou-se um ensaio clínico não randomizado com Grupo Intervenção (GI; n=18) e Grupo Comparação (GC; n=78), avaliados no momento do diagnóstico e após o término do tratamento e/ou INE. O GI foi submetido a INE durante 12 meses com orientações para consumo ≥ 400 g/dia de frutas e vegetais e ≤ 500 g/semana de carnes vermelhas ou processadas, através de ligações quinzenais, encontros presenciais e materiais informativos. As características nutricionais foram avaliadas conforme as recomendações do WCRF/AICR (2007). Teste t pareado ou Wilcoxon ou teste de McNemar foram usados.

RESULTADOS

Ambos os grupos aumentaram o percentual de excesso de peso, porém apenas no GC foi significativo no IMC (1,1Kg) e na circunferência da cintura (CC) (2,0cm). Observou-se também diferença significante na mudança mediana da CC, sendo que o GC apresentou aumento (1,0; (-1,0; 6,5)) e o GI diminuição (-2,0 (-5,0; 0,5)). O GC apresentou aumento significativo na prevalência de densidade energética da dieta >125 Kcal/100g/dia (15,4%) e o GI redução (-16,6%), porém não significativa. Ambos os grupos apresentaram consumo de alimentos de origem vegetal >400 g/dia, e a mudança mediana no consumo foi significativa (GI: 220,8 (-43,6; 563,6) vs. GC: 28,2 (-177,8; 245,1)). O consumo de carnes vermelhas e processadas >500 g/semana diminuiu em ambos os grupos (GC: -9%; GI: -44,4%), porém significativo apenas no GI. Houve diminuição do consumo de álcool em ambos os grupos, sendo significativo apenas no GI. Ambos os grupos diminuíram o consumo de sódio e a utilização de suplementos alimentares diminuiu no GC e aumentou no GI, porém sem diferenças significativas.

CONCLUSÃO

Após o tratamento antineoplásico e/ou INE a maioria das mulheres não adere às recomendações do WCRF/AICR quanto ao excesso de peso, CC e densidade energética da dieta, porém a INE durante o tratamento mostrou-se importante para manutenção do peso corporal e incentivo a hábitos alimentares saudáveis.

PO-26-007 - EFEITO DE UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EDUCATIVA SOBRE A QUALIDADE DA DIETA DE MULHERES EM TRATAMENTO ADJUVANTE PARA O CÂNCER DE MAMA

AUTORES: SHEYLA DE LIZ; ALYNE LIZANE CARDOSO; CLARICE PERUCCHI LOPES; CECÍLIA CESA SCHIAVON; VANESSA CECCATTO; PATRICIA FARIA DI PIETRO; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; FRANCILENE G KUNRADI VIEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: SÃO JOSÉ/SC

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 7 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O tratamento antineoplásico adjuvante pode desencadear alterações no consumo alimentar e qualidade da dieta das pacientes com câncer de mama, o que pode influenciar na recidiva da doença. Diante disso, ações de assistência e melhoria da qualidade da dieta de pacientes com câncer de mama, como intervenções nutricionais educativas, tornam-se importantes. Para avaliação de intervenções nutricionais e da qualidade da dieta têm sido recomendadas ferramentas abrangentes, como os índices dietéticos.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito de um programa de intervenção nutricional educativa sobre a qualidade da dieta de mulheres em tratamento adjuvante para o câncer de mama.

METODOLOGIA

Realizou-se um ensaio clínico não randomizado, no qual 18 mulheres em tratamento adjuvante para o câncer de mama foram submetidas a uma intervenção nutricional educativa durante 12 meses com orientações, através de ligações quinzenais, encontros presenciais e materiais informativos, preconizando o consumo de, no mínimo, 400g diárias de frutas, legumes e verduras e a ingestão de, no máximo, 500g semanais de carnes vermelhas ou processadas. A qualidade da dieta foi avaliada antes e após a intervenção nutricional educativa por meio do Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R), validado para a população brasileira. Os dados foram analisados por teste t pareado ou Wilcoxon.

RESULTADOS

Após a intervenção observou-se diminuição significativa na pontuação mediana do componente carnes (-3,3) e aumento significativo dos componentes gordura saturada (+2,5), quilocalorias provenientes das gorduras sólidas, bebidas alcoólicas e açúcar de adição - Gord_AA (+5,0), frutas totais (+1,9), frutas integrais (+1,3), e na pontuação total, a qual passou de 69,9 para 77,8 pontos (p=0,02). Além disso, observou-se o aumento significativo do número de porções por 1000 kcal dos componentes cereais total (+0,4), frutas totais (+0,5) e frutas integrais (+0,4) e diminuição significativa do número de porções por 1000 kcal do componente carnes (-0,4) e do percentual de gordura saturada (-2,5) e do Gord_AA (-6,2) em relação ao valor energético total (VET).

CONCLUSÃO

A intervenção nutricional educativa contribuiu para melhorar a qualidade global da dieta das pacientes com câncer de mama em tratamento antineoplásico adjuvante, tanto nos componentes que refletem as orientações dadas durante a intervenção nutricional educativa, quanto nos demais componentes refletindo na pontuação total do índice.

PO-26-008 - CONTRIBUIÇÕES DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL DENTRO DA EQUIPE INTERDISCIPLINAR NA MODIFICAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DE PACIENTES EM ATENDIMENTO EM GRUPO

AUTORES: JULIANNA SHIBAO; BEATRIZ PRADO CARVALHO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: JUNDIAÍ/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - Nº DO PROCESSO: 001592-IC

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 8 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A visão multidisciplinar entre profissionais como nutricionistas, educadores, físicos, fisioterapeutas, psicólogos e enfermeiros podem melhorar a adesão ao tratamento nutricional, pode colaborar para a contextualização do paciente neste cenário e a manter sua motivação ao tratamento. Além disso, estudos indicam que o tratamento da obesidade em grupo é importante, pois motiva as pessoas a aderirem ao tratamento juntamente com os colegas que estão nas mesmas condições

OBJETIVOS

Avaliar como o trabalho interdisciplinar pode colaborar na melhoria da qualidade de saúde e na modificação do: hábito alimentar, na melhoria dos padrões fisiológicos, na melhoria das alterações musculoesqueléticas e do comportamento alimentar

METODOLOGIA

Os participantes foram convidados a comparecer na clínica de nutrição e psicologia, onde os pesquisadores explicaram a pesquisa e os participantes assinaram o TCLE. Foi realizada uma triagem para o grupo de tratamento final. Foram selecionados nove participantes para a o estudo. Realizou-se uma avaliação nutricional inicial composta de anamnese, QFA, recordatório de 24horas, antropometria completa. Foram realizadas reuniões quinzenalmente entre os participantes e pesquisadores e a cada encontro discutiam-se temas relacionados a saúde. Os participantes tinha acompanhamento de psicólogo, enfermeiro e fisioterapeuta. Semanalmente os pacientes eram reavaliados para verificação de peso e questionamentos sobre o seguimento do plano alimentar.

RESULTADOS

Dentre os participantes apenas 1 (11%) estava em sobrepeso e todos os outros foram classificados como obeso. Os pacientes acompanhados por um período maior perderam mais peso. Os 4 pacientes que foram acompanhados por 140 dias (período total do estudo) perderam em média $5 \pm 0,9$ kg. A adesão ao programa foi a maior dificuldade encontrada no estudo. Apenas 44% (4) dos participantes foram acompanhados do início ao término do tratamento em grupo. Cerca de 22,5% (2) não aderiram ao programa. Dentre os outros participantes que representam 34% (3) tiveram em média 94 ± 4 dias de acompanhamento e perderam em média $2 \pm 0,6$ kg.

CONCLUSÃO

O emprego de uma abordagem interdisciplinar para o tratamento da obesidade é uma medida eficaz para a redução do peso. A grande dificuldade é a adesão ao programa de atendimento em grupo. Uma modificação do desenho dos encontros em grupo como a redução do número de encontros deve ser realizada a fim de verificar o aumento da adesão dos pacientes em um próximo ciclo de atividades.

PO-26-009 - INDUÇÃO DA SÍNDROME METABÓLICA EM ANIMAIS TRATADOS COM DIFERENTES DIETAS

AUTORES: KARINE DE CÁSSIA FREITAS; WANDER FERNANDO OLIVEIRA FILIÚ; KÁTIA WOLFF CORDEIRO; LIDIANI FIGUEIREDO SANTANA; BRUNA LARISSA SPONTONI DO ESPÍRITO SAN; LÍDIA VIEGAS T. DA SILVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL - CIDADE/UF: CAMPO GRANDE/MS

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 9 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Dietas de cafeteria e hipercalóricas são citadas pela literatura como indutoras da Síndrome Metabólica (SM) em modelos animais, no entanto, não há um protocolo padronizado que apresente 100% de reprodutibilidade. Dessa forma, é necessária a padronização de modelos experimentais indutores de SM em animais com enfoque em alternativas terapêuticas para o controle deste distúrbio metabólico.

OBJETIVOS

Induzir a SM em ratos a partir de alterações na dieta.

METODOLOGIA

Foram utilizados ratos da espécie *Rattus norvegicus* com 21 dias que foram distribuídos em três grupos (n =10): Controle (C) (ração padrão), Dieta de cafeteria 1 (DC1) (ração padrão, leite condensado e sacarose), Dieta de Cafeteria 2 (DC2) (ração padrão, amendoim, bolacha de maisena e chocolate granulado). A pesagem dos animais e a ingestão alimentar foram realizadas duas vezes por semana. Após doze semanas de tratamento, os animais foram submetidos a eutanásia por exsanguinação. Foram realizadas análises bioquímicas de triglicérides, colesterol total CT, colesterol HDL, creatinina, ureia, Aspartato aminotransferase-AST, Alanina transaminase-ALT e ácido úrico. Os resultados foram expressos em média±desvio-padrão, fixando-se em 5% o nível de rejeição da hipótese de nulidade.

RESULTADOS

Houve diferença significativa no ganho de peso especialmente a partir do 3ª mês de tratamento ($p \leq 0,001$), sendo que o grupo DC1 apresentou maior ganho de peso. Mas, ao se analisar o ganho de peso total, observou-se maior peso no grupo C, comparado aos demais ($p=0,036$). Com relação ao consumo alimentar, verificou-se diferença estatística na comparação entre os grupos no mês 2. O grupo C apresentou maior consumo de dieta comparado aos demais grupos ($p \leq 0,001$). Em relação aos lipídeos plasmáticos, os maiores valores de CT e HDL foram do grupo C, com diferença significativa em relação aos grupos DC 1 e 2 ($p < 0,001$). O grupo C apresentou valores maiores para os resultados da ureia, com diferença significativa em relação aos grupos DC 1 e 2 ($p < 0,001$). Não houve diferença significativa em relação aos valores de AST, ALT e ácido úrico na comparação entre os grupos.

CONCLUSÃO

Observou-se que mesmo dietas citadas na literatura como eficientes em induzir a síndrome metabólica, não gerou o estabelecimento da doença nos animais testados de forma completa, tornando-se necessário investigações de novas dietas e/ou outras espécies animais.

PO-26-010 - FATORES ASSOCIADOS À OBESIDADE MÓRBIDA EM PACIENTES CANDIDATOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

AUTORES: LARA CAMARGO SANTOS; SÔNIA LOPES PINTO; KELLEN CRISTINE SILVA; MARCELA CASTILHO RODRIGUES CUNHA; ANA JÚLIA ROSA BARCELOS COSTA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS - CIDADE/UF: PALMAS/TO

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 10 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma patologia de etiologia complexa e multifatorial que pode resultar de causas genéticas, ambientais e/ou emocionais e que está diretamente ligada ao aumento da morbimortalidade mundial.

OBJETIVOS

Avaliar a influência de características socioeconômicas, hábitos de vida e causas auto relatadas para o excesso de peso, no grau de obesidade de pacientes pré-operatórios de Cirurgia Bariátrica (CB).

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com uma população de pacientes candidatos à CB acompanhados por um Ambulatório de Nutrição Especializado em Cirurgia Bariátrica entre 2013 e 2015. Foram coletadas dos prontuários dos pacientes as informações referentes aos dados socioeconômicos, antropométricos e de estilo de vida. Foi aplicado teste de Qui-quadrado para avaliar a associação entre as variáveis e a classificação de obesidade dos indivíduos segundo o Índice de Massa Corporal (IMC). Foi adotado valor de $p \leq 0,05$. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o estudo teve aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 114 indivíduos, sendo 78,1% do sexo feminino, com idade média de $37,4 \pm 9,9$ anos. Destes, 65,8% eram casados, 77,2% apresentavam renda familiar mensal de até 4 salários mínimos e 91,2% relataram já ter feito pelo menos um tratamento para perda peso. As causas mais apontadas para o ganho ponderal foram gestação (35,8%) e patologias (20,1%), seguidas por casamento (11%) e pré-disposição genética (10%) sendo que 27,5% dos indivíduos apontaram associação de múltiplos fatores resultando no aumento de peso e 10% da amostra não souberam apontar o que causou o mesmo. Pouco mais da metade dos indivíduos (50,9%) relataram tempo de excesso de peso de 4 anos ou mais, e 44,7% declararam apresentar excesso de peso a vida toda. Do total de pacientes, 72,8% não realizavam nenhum tipo de atividade física e 50,9% faziam suas refeições na frente da TV. A maioria dos indivíduos (68,5%) considerou sua mastigação insuficiente e referiram-se com compulsão alimentar (53,5%). A média do IMC da amostra foi de $47,43 \pm 8$ kg/m e 90,3% apresentavam obesidade mórbida. Não houve associação entre as variáveis analisadas e o grau de obesidade apresentado pelos indivíduos.

CONCLUSÃO

A origem da obesidade, assim como as razões que levam o indivíduo ao excesso de peso devem ser investigadas, devido a importância de uma intervenção precoce e individual, e que seja direcionada aos fatores relacionados à obesidade presentes em cada um.

PO-26-011 - ESTADO NUTRICIONAL E PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES OBESOS CANDIDATOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

AUTORES: LARA CAMARGO SANTOS; SÔNIA LOPES PINTO; KELLEN CRISTINE SILVA; MARCELA CASTILHO RODRIGUES CUNHA; ANA JÚLIA ROSA BARCELOS COSTA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS - CIDADE/UF: PALMAS/TO

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 11 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

As dislipidemias são patologias relacionadas ao metabolismo lipídico, que estão ligadas ao excesso de peso e representam um forte fator de risco cardiovascular.

OBJETIVOS

Caracterizar o estado nutricional, perfil lipídico e verificar se há associação entre o grau de obesidade e a presença de dislipidemias em uma população de pacientes obesos candidatos à Cirurgia Bariátrica (CB).

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com uma população de pacientes candidatos à CB, acompanhados por um Ambulatório de Nutrição Especializado em Cirurgia Bariátrica, entre novembro de 2013 e abril de 2015. Foi realizada análise das informações de prontuários armazenadas em banco de dados, referentes aos dados antropométricos, estado nutricional e lipidograma dos pacientes. Foi utilizada a V Diretriz Brasileira de Dislipidemias como referência para classificação da dislipidemia, e aplicado o teste de Qui-quadrado e Exato de Fisher para verificar a associação entre as variáveis. Todos os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o estudo teve aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa.

RESULTADOS

Compuseram a amostra 114 indivíduos, sendo 78,1% mulheres, com idade média de $37,4 \pm 9,9$ anos. O peso médio da amostra foi de 124,1 kg, sendo valor mínimo de 79,5 kg e máximo 209,5 kg. A média de Índice de Massa Corporal (IMC) observada foi de $47,4 \pm 8$ kg/m², com máximo de 94,4 kg/m², 7% dos indivíduos apresentavam obesidade grau II (IMC ≥ 35 e < 40 kg/m²) e 90,3% apresentavam obesidade mórbida (IMC ≥ 40 kg/m²). A média de Colesterol Total encontrada foi de $194 \pm 34,4$ mg/dL e 36,2% dos pacientes apresentaram este parâmetro acima do valor desejável. O colesterol HDL apresentou média de $46,9 \pm 10,5$ mg/dL, sendo que, 38,5% dos homens e 59,6% das mulheres apresentaram HDL baixo. O colesterol LDL apresentou média de $115,9 \pm 28,1$ mg/dL entre os indivíduos e 7% apresentaram hipercolesterolemia, porém, 28% dos pacientes apresentaram valor deste acima do desejável. Quanto aos Triglicérides, a média da amostra foi de 155,19 mg/dL, apresentando hipertrigliceridemia 44,3% dos pacientes. Um indivíduo apresentou hiperlipidemia mista, ou seja, associação de hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia. Não foi encontrada associação estatisticamente significativa entre o grau de obesidade e presença de dislipidemia.

CONCLUSÃO

Dados os riscos inerentes à obesidade e às doenças associadas como as dislipidemias, destaca-se a importância de intervenção precoce e eficaz para conseguir minimizar os danos à saúde dos indivíduos.

PO-26-012 - STATUS DO MAGNÉSIO EM MULHERES OBESAS

AUTORES: LARISSA CRISTINA FONTENELLE; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS; JULIANA SOARES SEVERO; TAYNÁH EMANUELLE COELHO FREITAS; MAYARA MONTE FEITOSA; AMANDA BATISTA ROCHA ROMERO; FABIANA DA SILVA LIMA; PRYSCILA DRYELE SOUZA TEIXEIRA; FRANCISCO LEONARDO TORRES-LEAL; CÉLIA COLLI; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 12 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O magnésio é um nutriente com atuação importante na regulação do metabolismo da glicose, modulação da secreção e ação da insulina, síntese de ácidos nucleicos e na manutenção da estabilidade da membrana celular. Assim, a deficiência desse mineral parece contribuir para alterações metabólicas importantes na patogênese da obesidade.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional relativo ao magnésio em mulheres obesas.

METODOLOGIA

Estudo transversal, envolvendo 131 mulheres, com idade entre 20 e 50 anos, sendo distribuídas em dois grupos: grupo caso (obesas, n=65) e grupo controle (mulheres eutróficas, n=66). Foram analisadas a ingestão de magnésio, concentrações plasmáticas, eritrocitárias e urinárias desse mineral. A análise da ingestão de magnésio foi realizada por meio do registro alimentar de três dias, utilizando o programa Nutwin versão 1.5. As concentrações do magnésio plasmático, eritrocitário e urinário foram determinadas segundo o método de espectrofotometria de absorção atômica de chama ($\lambda = 285,2$). Os dados foram analisados no programa estatístico SPSS for Windows 20.0.

RESULTADOS

A ingestão dietética de magnésio em ambos os grupos foi inferior a recomendação, sem diferença estatística significativa entre os grupos ($p > 0,05$). Os valores médios de magnésio plasmático foram $0,78 \pm 0,08$ mmol/L e $0,77 \pm 0,07$ mmol/L; de magnésio eritrocitário foram $2,44 \pm 0,49$ mmol/L e $2,43 \pm 0,38$ mmol/L e do magnésio urinário foram $2,04 \pm 1,49$ mmol/L e $1,86 \pm 1,01$ mmol/L para as mulheres obesas e grupo controle, respectivamente, sem diferença estatística entre os grupos estudados.

CONCLUSÃO

As mulheres obesas avaliadas neste estudo apresentam alterações no status de magnésio, caracterizadas pelo teor dietético reduzido, concentrações adequadas do mineral no plasma e eritrócitos e valores urinários inferiores à normalidade.

PO-26-013 - PERFIL NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS EM MERENDEIRAS DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA (PR)

AUTORES: LAYLLA MARQUES COELHO; GISELA CARINA CARACCILO

INSTITUIÇÃO: FIES - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 13 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

As merendeiras de escolas têm um papel fundamental na qualidade da merenda que é oferecida aos alunos. Além de ser responsável por oferecer refeições bem preparadas e sem riscos para a saúde, a merendeira pode ser capacitada para se tornar uma excelente educadora alimentar, junto com os professores da escola. Ao preparar e servir a merenda, essa grande profissional pode ajudar a orientar os alunos na formação de bons hábitos alimentares (BARROS; SILVA, 2012).

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi identificar o perfil nutricional e prevalência de doenças em merendeiras da região metropolitana de Curitiba (PR) por se tratar de um grupo de risco para obesidade e comorbidades associadas.

METODOLOGIA

Se trata de um estudo transversal quantitativo com merendeiras da região metropolitana de Curitiba (PR) com atuação em escolas da rede pública estadual. A população de estudo foi de 32 indivíduos adultos, selecionados ao acaso, com idade entre 30 e 63 anos do sexo feminino, merendeiras. Após realizar processo de obtenção de aval do Comitê de Ética em Pesquisa, a coleta de dados foi realizada por meio de avaliação antropométrica e aplicação de questionários de consumo alimentar, recordatório de doenças familiares e da merendeira.

RESULTADOS

O presente estudo possui os seguintes resultados, 34,4% do grupo estudado são diagnosticadas como hipertensas, 28,1% se classificaram como obesas, 18,7% tem hipercolesterolemia, 15,6% tem depressão, 12,5% tem diabetes mellitus, 12,5% tem hipotensão, 9,4% tem hipotireoidismo, 6,2% das merendeiras tem hipertireoidismo, 6,2% merendeiras tem doenças cardiovasculares. Pela avaliação do Índice de Massa Corporal (IMC) que 37,5% do grupo estudado são classificados como sobre peso, 31,2% podem ser classificadas como obesidade grau I, 21,8% classificadas como eutróficas e 9,4% das merendeiras são classificadas como obesidade grau II. O IMC médio encontrado neste estudo foi de $29,35 \pm 4,54$ kg/m².

CONCLUSÃO

Neste estudo o IMC médio foi de $29,35 \pm 4,54$ kg/m², a maioria das merendeiras foram classificadas acima do peso, neste estudo nenhuma merendeira foi classificada com baixo peso e tampouco com obesidade grau III. As doenças que prevalecem entre as participantes do estudo são: Hipertensão, Hipercolesterolemia, Diabetes mellitus e Hipotireoidismo, doenças que são decorrentes de obesidade.

PO-26-014 - TEOR DIETÉTICO DE VITAMINA D E SUA RELAÇÃO COM AS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS E URINÁRIAS DE CORTISOL EM MULHERES OBESAS MÓRBIDAS

AUTORES: LOANNE ROCHA DOS SANTOS; JÉSSICA BATISTA BESERRA; PRISCILLA C R SILVA; LARISSA SPÍNDOLA RODRIGUES; JULIANA SOARES SEVERO; MAYARA MONTE FEITOSA; KYRIA JAYANNE C CRUZ; ANA RAQUEL SOARES OLIVEIRA; JENNIFER BEATRIZ S MORAIS; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; LUANA MOTA MARTINS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 14 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos têm evidenciado ingestão reduzida de cálcio em indivíduos obesos, o que influencia o metabolismo da vitamina D nesses pacientes. Assim, o aumento de calcitriol nos adipócitos ativa a enzima 11 β -hidroxiesteroide dehidrogenase tipo 1, responsável pela formação do cortisol, alterando as concentrações desse hormônio.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre o teor dietético de vitamina D e as concentrações do cortisol em mulheres obesas mórbidas.

METODOLOGIA

Estudo transversal, caso-controle, envolvendo 58 mulheres, com idade entre 20 e 59 anos, sendo distribuídas em dois grupos: grupo caso (obesas mórbidas, n=29) e grupo controle (mulheres saudáveis, n=29). Foram realizadas medidas do índice de massa corporal e da circunferência da cintura, bem como analisados a ingestão de vitamina D e cálcio por meio do registro alimentar de três dias utilizando o software Dietpro 5i, além da determinação do cortisol sérico e urinário segundo método de quimioluminescência. Os dados foram tratados no programa estatístico SPSS for Windows 15.0.

RESULTADOS

Os valores médios da ingestão de vitamina D e cálcio pelas mulheres obesas mórbidas foi de 761,5 \pm 353,21mg/dia e 8,07 \pm 9,86 μ g/dia respectivamente, sendo inferior ao recomendado pela EAR, enquanto que o grupo controle teve ingestão superior a essa recomendação, 1004,02 \pm 543,27mg/dia e 42,92 \pm 56,18 μ g/dia, com diferença significativa. Não houve correlação significativa entre a ingestão de cálcio e as concentrações de cortisol sérico e urinário (r= 0,116; p=0,387; r=0,005; p=0,978, respectivamente) e de vitamina D (r= -0,171; p=0,199; r= -0,181; p=0,347).

CONCLUSÃO

As mulheres obesas avaliadas nesse estudo apresentam ingestão dietética de vitamina D e cálcio reduzida. Além disso, a ingestão de cálcio e de vitamina D parece não influenciar as concentrações séricas e urinárias de cortisol nesse grupo populacional.

PO-26-015 - PERFIL NUTRICIONAL DE ADULTOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO NOS ANOS DE 2009 E 2010 EM UM CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA/DF

AUTORES: RAQUEL ADJAFRE; CAROLINE ROMEIRO; MISLENE BATISTA DE AMORIM; MÔNICA GOMES MAXIMINO; CAROLINA AMÂNCIO SASAKI; ALINNE MARTINS MARIN; LORENA CRISTINA

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 15 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Com o aumento da prevalência das doenças crônicas não transmissíveis houve um crescimento na procura por atendimento nutricional em serviços de saúde. Como no Brasil, os serviços de Nutrição na rede pública ainda são escassos, uma boa alternativa para aqueles que procuram esse tipo de atendimento são os atendimentos ambulatoriais oferecidos em instituições de ensino superior.

OBJETIVOS

Esse estudo teve como objetivo identificar o perfil nutricional dos adultos atendidos no ambulatório de Nutrição de um Centro Universitário de Brasília/DF.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal descritivo, realizado a partir da amostra composta por prontuários de indivíduos adultos, atendidos nos anos de 2009 e 2010, no ambulatório de Nutrição de um Centro Universitário.

RESULTADOS

Foram analisados 102 prontuários, sendo 69% referentes à pacientes do sexo feminino. A média de idade encontrada foi de 33,9 anos e 88% dos pacientes possuíam 12 ou mais anos de estudo. Em relação ao estado nutricional, mais da metade dos indivíduos (58,8%) apresentavam excesso de peso, segundo o índice de massa corporal. Referente aos dados de consumo alimentar, foi verificado baixo consumo de hortaliças e frutas em 90,2% dos pacientes. Foi verificado o consumo inadequado em cinco dos sete grupos alimentares analisados. 54% dos pacientes apresentaram consumo elevado de óleos e gorduras, bem como de açúcares e doces (52%). Foi verificada a correlação entre o elevado consumo desses grupos por pacientes que apresentavam excesso de peso.

CONCLUSÃO

Este trabalho serve como incentivo para a realização de estudos futuros mais completos sobre o perfil nutricional daqueles que procuram atendimento nutricional em ambulatórios de Nutrição em instituições de ensino superior. Desta forma, é possível melhorar o serviço prestado à comunidade com o intuito de prevenir o aparecimento de doenças crônicas não-transmissíveis e promover saúde e qualidade de vida.

PO-26-016 - CONSEQUÊNCIAS DA OBESIDADE EM ADULTOS FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR

AUTORES: JESSICA GONSALVES BATISTA; LAYNARA TEIXEIRA D SOUSA; DEBORA DE SOUSZA LIMA; EDLEUDE SOUSA BARROS; JURACIARA A DE O ABREU

INSTITUIÇÃO: UNISULMA/IESMA - CIDADE/UF: IMPERATRIZ/MA

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 16 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade é um distúrbio complexo e sua etiopatogenia engloba processos neurológicos, endócrinos, metabólicos, psicológicos, genéticos, sociais, culturais e ambientais, que incluem sedentarismo, hábitos alimentares inadequados e abandono do tabagismo. A obesidade tem sido considerada a mais importante desordem nutricional nos países desenvolvidos e em desenvolvimento, devido ao aumento da sua incidência.

OBJETIVOS

Identificar a prevalência de obesidade e risco de doenças cardiovasculares em funcionários adultos do setor administrativo de uma IES através da avaliação antropométrica

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, com pesquisa de campo com características quantitativas, através da aferição de medidas antropométricas e aferição de pressão arterial. Foram avaliados dezenove funcionários adultos – dez homens e nove mulheres - que fazem parte do programa de capacitação administrativa de uma IES privada. A pesquisa seguiu os critérios éticos estabelecidos pela Resolução 466/2012

RESULTADOS

Os resultados mostram que 58% dos funcionários estão eutróficos considerando o Índice de Massa Corporal (IMC); 42% dos funcionários avaliados apresentaram diferentes graus de excesso de peso, variando de sobrepeso a obesidade grau II em funcionários de ambos os sexos. Porém, os funcionários do sexo masculino (60%) apresentam prevalência de sobrepeso e obesidade maior que os funcionários do sexo feminino (22%). De acordo com o indicador circunferência de cintura, os homens apresentam medidas maiores que as mulheres: 10% possuem risco elevado e 20% risco muito elevado de complicações metabólicas associadas á obesidade, contra 11 % do público feminino que apresenta risco muito elevado de complicações metabólicas associadas á obesidade. Em relação a Pressão Arterial, nota-se que da amostra total, 26% se encontram com Hipertensão Estágio 1 (leve - 140 a 159mmHg por 90 a 99mmHg), sendo mais significativa no sexo masculino (30%) que no sexo feminino (22%), considerando a média da faixa etária de 94,7% da amostra ser de 28 anos de idade.

CONCLUSÃO

Sobrepeso e obesidade iniciam em qualquer fase da vida e acometem pessoas, de ambos os sexos. Porém percebe-se neste estudo, o risco de obesidade é maior entre os homens, devido ao estilo de vida e sedentarismo. O sobrepeso e a obesidade, aliada a circunferencia de cibtura aumentados trazem risco de hipertensão arterial.prejuizos á saúde quadro este que pode ser modificado com base em atividades físicas juntamente com uma mudança no comportamento alimentar.

PO-26-017 - AVALIAÇÃO DA PERDA DE PESO EM MULHERES EM ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL

AUTORES: BEATRIZ OLIVEIRA SILVA; LUCÍOLA SANT ANNA CASTRO; JULIANA ALEXANDRE PINTO; SANDRA CRISTINA RIBEIRO; ANA CAROLINA LAVIO ROCHA; DANIELE DIAS GOMES; NAYARA COSTA MARQUES; ANITA SACHA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 17 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) vêm mostrando aumento crescente nas taxas de sobrepeso e obesidade, o que caracteriza como um problema de saúde pública tanto nos países em desenvolvimento, quanto nos desenvolvidos, evidenciando a necessidade de intervenção nutricional de forma contínua e adequada.

OBJETIVOS

Avaliar a prevalência de perda de peso em mulheres com excesso de peso acompanhadas em um ambulatório público de nutrição.

METODOLOGIA

trata-se de um estudo transversal, que avaliou 84 mulheres com idade entre 20 e 59 anos, atendidas no período de 2004 a 2014. Utilizaram-se dados secundários, obtidos por nutricionistas treinados, tais como: variáveis sociodemográficas (idade, estado civil e escolaridade) e dados antropométricos (peso, estatura e circunferência da cintura (CC)), coletados na primeira e terceira consulta nutricional. A classificação do estado nutricional pelo Índice de Massa Corporal (IMC) seguiu os critérios da Organização Mundial da Saúde. A tabulação dos dados foi realizada no programa Microsoft Excel 2010® e os resultados foram obtidos por meio de média e desvio padrão.

RESULTADOS

Das mulheres avaliadas, a média de idade foi de 47 anos (± 14), 50,6% viviam com companheiro e 55% tinham até o ensino fundamental completo. Quanto ao estado nutricional, na primeira consulta, todas as mulheres apresentaram-se com excesso de peso (sobrepeso ou obesidade), enquanto que, na terceira consulta, observou-se que 3,6% das mesmas passaram a ser eutróficas. Foi observado que, do total da amostra, 66,7% mulheres apresentaram perda de peso e 65,5% redução na circunferência de cintura. O tempo entre a primeira e terceira avaliação foi de 9,5 meses ($\pm 12,2$).

CONCLUSÃO

Concluiu-se que, apesar do longo intervalo entre as consultas, mais de 50% da amostra estudada apresentou perda de peso e CC, indicando efetividade no tratamento e melhora do estado nutricional.

PO-26-018 - ANÁLISE DOS EFEITOS DA INGESTÃO DA POLPA DA JUÇARA (EUTERPE EDULIS MART.) SOBRE A HOMEOSTASE ENERGÉTICA E GLICÊMICA DE CAMUNDONGOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA

AUTORES: MARCELA BARTHICHOTO; IZABELLE DIAS BENFATO; FRANCINE PEREIRA CARVALHO; THAIS LUDMILLA MORETTO; CARINA ALMEIDA MORAIS; LUCIANA PELLEGRINI PISANI; CAMILA APARECIDA DE OLIVEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CAPES

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 18 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade ocorre em função de aumento da ingestão e/ou redução do gasto energético. A inflamação de baixo grau normalmente está presente e está relacionada ao desenvolvimento da resistência à insulina e ao Diabetes Mellitus. O fruto da palmeira Juçara é rico em flavonoides, especificamente antocianinas, compostos promissores na modulação da inflamação e estresse oxidativo, demonstrando potencial no tratamento da obesidade e suas complicações.

OBJETIVOS

Caracterizar a homeostase energética e glicêmica de camundongos alimentados com dieta hiperlipídica (34% de lipídios) associada a 0,5% de polpa de juçara liofilizada durante 16 semanas (120 dias).

METODOLOGIA

Camundongos C57bl/6 machos adultos foram distribuídos nos grupos: dieta controle (C), dieta C suplementada com 0,5% de juçara (CJ), dieta hiperlipídica (H), dieta H suplementada com 0,5% de juçara (HJ). O peso corporal foi registrado semanalmente. A ingestão calórica e locomoção (actímetro à base de raios infravermelhos) foram registradas mensalmente. O gasto energético (GE, calorimetria indireta), a tolerância à glicose (teste de tolerância à glicose, ipGTT) e a sensibilidade à insulina (teste de tolerância à insulina, ipITT) foram avaliados ao final do experimento. Os resultados foram analisados pela ANOVA de duas vias e teste pos hoc de Newman-Keuls, adotando nível de significância de 5% ($p < 0,05$).

RESULTADOS

O ganho de peso foi maior nos grupos alimentados com dieta hiperlipídica (H e HJ > C e CJ). A suplementação com juçara aumentou o ganho de peso no grupo controle (CJ>C), mas diminuiu no grupo hiperlipídico (HJ

CONCLUSÃO

Em camundongos alimentados com dieta hiperlipídica, à suplementação com juçara teve efeitos benéficos importantes: reduziu o ganho de peso, aumentou o GE, melhorou a sensibilidade à insulina e a glicemia em jejum, demonstrando grande potencial em combater os efeitos deletérios desse tipo de dieta.

PO-26-019 - EXCESSO DE PESO EM PACIENTES HEPATOPATAS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO E HEPATOLOGIA: UMA MUDANÇA DE PARADIGMA?

AUTORES: MARIANNA BATISTA FREIRE; LYDIA VANESSA ARAÚJO; FABIANA ANDREA MOURA; JOÃO ARAÚJO NETO; MARÍLIA SERAFIM; JULIANA CÉLIA SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 19 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

As hepatopatias são um grupo de doenças que podem afetar a funcionalidade e o metabolismo hepático de forma aguda ou crônica. Dentre as principais doenças hepáticas crônicas, destaca-se a hepatite viral, alcoólica, autoimune, doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) que podem evoluir para cirrose hepática e carcinoma hepatocelular (HCC). O excesso de peso ou a obesidade está sendo um achado comum em portadores das hepatites crônicas B (HBV) ou C (HCV) elevando o risco da progressão da DHGNA -esteatose hepática- EH; esteato hepatite alcoólica- EHA as quais estão associadas com o risco de complicações metabólicas, tais como a resistência à insulina (RI), diabetes mellitus do tipo 2, hipertensão, síndrome metabólica e dislipidemia. Portanto, intervenções dietéticas adequadas podem melhorar o estado nutricional, reduzir complicações clínicas, hospitalizações e permitir melhora na qualidade de vida.

OBJETIVOS

Identificar o perfil clínico-nutricional de pacientes hepatopatas atendidos no ambulatório de nutrição e hepatologia de um Hospital Universitário de Maceió/AL.

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada no período de setembro de 2014 a abril de 2015 na cidade de Maceió/AL. A coleta de dados consistiu na avaliação de dados de identificação do paciente, sociodemográficos, história clínica, sinais e sintomas, exame físico, dados antropométricos e dietéticos.

RESULTADOS

Foram incluídos no estudo 17 pacientes com diagnóstico de hepatopatia, sendo 35,2% (n=6) de etiologia VHC e 11,76% (n=2) referente à DHGNA. Houve predominância do sexo masculino 76,47% (n=13) e de pacientes com menos de 60 anos 70,59% (n=12). A maioria dos pacientes estava em união estável 76,47% (n=13). Chama a atenção o histórico de internação e o n de ex-etilistas e ex-tabagistas, 47,05% (n=8), 52,94% (n=9), respectivamente. Segundo avaliação dietética a maioria restringia sal 70,58% (n=12) e 82,35% (n=14) não faziam uso de suplementação. Em relação ao estado nutricional, o IMC revelou que o sobrepeso/obesidade atingia 23,52% (n=4), dos adultos e o excesso de peso estava presente em 17,64% (n=3) dos idosos, contudo este índice ficou impossibilitado de ser realizado em 29,41% (n=5) dos pacientes devido a presença de edema e/ou ascite e 5,88% (n=1) devido a inconsistência de informações.

CONCLUSÃO

A frequência do excesso de peso entre os pacientes atendidos confirma a mudança no perfil epidemiológico da população e se relaciona diretamente com os diagnósticos clínicos de hepatite C e de DHGNA e suas formas evolutivas.

PO-26-020 - PACIENTES PORTADORES DE DRC EM HEMODIÁLISE: ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR E SUA INFLUÊNCIA NA ADERÊNCIA À DIETA PARA HIPERFOSFATEMIA

AUTORES: RUTH YAMADA; MIKAELLY CARVALHO BARBOSA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE MOGI DAS CRUZES - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 20 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A baixa adesão às recomendações nutricionais pelos pacientes portadores de doença renal crônica (DRC) em hemodiálise pode levar a hiperfosfatemia e esta complicação pode estar associada com a morbidade e mortalidade por eventos cardiovasculares. A avaliação da ingestão alimentar é uma das etapas do acompanhamento nutricional destes pacientes e o reconhecimento da ingestão de calorias, das proteínas e dos minerais é necessário para a realização de uma prescrição dietética adequada, a prevenção, o tratamento e o monitoramento desse distúrbio, como a hiperfosfatemia.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo alimentar de pacientes com DRC em tratamento hemodialítico. Identificar as dificuldades encontradas na adesão às orientações para o controle da hiperfosfatemia.

METODOLOGIA

Estudo de caráter transversal, com a participação de 15 pacientes atendidos em uma unidade de hemodiálise no estado de São Paulo, no período de junho a outubro de 2014. Critérios de inclusão dos pacientes: possuir fósforo sérico acima de 5,5 mg/dL e não apresentar deficiência cognitiva. R 24h, QFA, cujos resultados foram calculados com auxílio do software DietPro 5.0. Todos os valores obtidos de macronutrientes e fósforo, sódio, potássio e cálcio consumidos, assim como os valores séricos de fósforo e cálcio, foram comparados com os valores de referência segundo NKF/DOQI (2000).

RESULTADOS

Os valores obtidos: 73% e 87% da população alvo consumiam calorias e proteínas abaixo de suas necessidades individuais respectivamente; apenas 20%, 13% e 27% dos pacientes apresentaram valores inferiores aos recomendados para o consumo de fósforo, potássio e sódio respectivamente. 60% dos pacientes relataram consumir leite, 46% feijão, 40% carne bovina, 33% suco em pó e salgadinhos. 80% dos pacientes apresentaram hiperfosfatemia ($6,6 \pm 1,1$ mg/dl) e 100% calcemia de $9,1 \pm 0,8$ mg/dl.

CONCLUSÃO

Os valores no consumo de fósforo relatados pelos pacientes apresentaram-se abaixo dos valores de referência, indicando possível sub relato das quantidades, pois os valores séricos indicavam hiperfosfatemia. Os motivos relatados podem estar relacionados às dificuldades sociais, econômicas, psicológicas e/ou culturais e são necessários mais estudos para reforçar e ampliar os conhecimentos sobre o comportamento alimentar dos pacientes em tratamento dialítico

PO-26-021 - BARREIRAS RELACIONADAS À INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES DIABÉTICOS EM UMA CLÍNICA DE BRASÍLIA

AUTORES: RAQUEL ADJAFRE; ROSÂNGELA GUIMARÃES ÁVILA; FABIANA NALON QUEIROZ; CAROLINE ROMEIRO; ALINE MARTINS MARIN; CAROLINA AMÂNCIO SASAKI; SUELEN LOPES TEIXEIRA

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 21 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O diabetes Mellitus se destaca como uma importante causa de morbidade e mortalidade, especialmente na população idosa, podendo causar cegueira, amputações, nefropatias, complicações cardiovasculares e encefálicas, entre outras enfermidades, que acarretam prejuízos à capacidade funcional, autonomia e qualidade de vida do indivíduo. As dificuldades encontradas na adesão ao tratamento nutricional são determinantes, pois as recomendações dietéticas para indivíduos diabéticos incluem uma restrição ao consumo de sacarose e alimentos que a contém, bem como restrição do consumo de gordura.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi identificar as principais barreiras relacionadas à intervenção nutricional em pacientes diabéticos de uma clínica particular de Brasília.

METODOLOGIA

Foi aplicado um questionário em uma amostra de conveniência de diabéticos de uma clínica de endocrinologia de Brasília composto por 18 questões relacionadas às dificuldades do paciente quanto à aplicação das recomendações nutricionais para controle do DM.

RESULTADOS

Dentre os 50 pacientes, 60% eram adultos, sendo 55% homens. O excesso de peso foi observado em 52% da amostra. Apenas 28% eram eutróficos e 20%, obesos. Quanto ao preparo dos alimentos em casa, a maioria (64%) prepara o seu próprio alimento. A maioria dos entrevistados, 84%, já havia tentado algum acompanhamento nutricional. 78% deles afirmaram tomar refrigerante light. Quando questionados sobre a conduta tomada quando não existe a opção da bebida sem açúcar, 56% afirmaram deixar de beber, enquanto que 44% disseram fazem uso da bebida convencional. Quando abordados em relação às opções de alimentos para diabéticos em estabelecimentos comerciais, 76% dos entrevistados afirmaram ter opção. Em relação ao entendimento sobre a doença e quanto à necessidade de não poder consumir açúcar, 94% afirmaram que entendem o motivo. 86% afirmaram ter havido mudança no cardápio. Dentre as mudanças, 60% passaram a comprar mais hortaliças, agregaram o uso de produtos diet e light nas compras de supermercado e reduziram a compra de doces. Os demais disseram adotar pelo menos um destes três hábitos. Quando questionados quanto às maiores barreiras em a seguir uma dieta, 18% relataram a dificuldade no fracionamento, e 66% reduzir as quantidades de pão, massas e bebidas alcoólicas. Apenas 16% da afirmou não ter dificuldade.

CONCLUSÃO

Conclui-se que ainda se encontram muitas barreiras que dificultam o sucesso da intervenção nutricional em diabéticos.

PO-26-022 - DETECÇÃO DE AGRAVOS À SAÚDE DE IDOSOS DIABÉTICOS EM CENTRO DE SAÚDE

AUTORES: VANESSA GERMANA CAMPELO FARIAS; LAYSE LOPES DUARTE; MARIA DO SOCORRO S ALENCAR; NATANE SILVA SOUSA; JOZANA ARAÚJO RIOS; MARTHA TERESA S M MELO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 22 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

As alterações no perfil demográfico da população brasileira tem ocasionado modificações no perfil epidemiológico, que por sua vez tem destacado prevalências nas doenças crônicas, como o diabetes mellitus, responsável por comorbidades e mortalidade nesse contingente de pessoas.

OBJETIVOS

Detectar possíveis agravos à saúde de pessoas idosas diabéticas atendidas em Centro de Saúde.

METODOLOGIA

Estudo descritivo, analítico e transversal em mostra de trinta e seis pessoas (≥ 60 anos). A coleta de dados se deu por meio de instrumento pré-confeccionado e testado em piloto, cuja composição abrangeu caracteres socioeconômicos, informações do prontuário, particularidades do estilo de vida, levantamento de medidas corporais (peso, estatura e circunferência da cintura), para elaboração dos parâmetros avaliativos do estado nutricional (Índice de Massa Corporal e Circunferência da Cintura). Tabularam-se os dados em planilhas do programa Microsoft Office Excel 2010, para apreciação no SPSS v.14, e geração de gráficos de frequência simples com seus percentuais.

RESULTADOS

Os parâmetros das medidas corporais revelaram em 83,3% dos sujeitos, a circunferência da cintura muito elevada, em 61,1%, o Índice de Massa Corporal normal. No tocante ao estilo de vida 91,7%; 86,1%; 72,2% do total de idosos não faziam uso de bebidas alcoólicas; cigarro, e não praticavam atividade física, sucessivamente. Na busca em prontuários foi encontrado que 66,6% desses idosos apresentavam dislipidemias. As indicações socioeconômicas mostraram que 33,3% não sabiam ler e escrever 61,1% estavam em união estável e 92,6% tinham renda mensal de 1 a 3 salários mínimos. Denota-se que os agravos tipo obesidade central; sedentarismo e dislipidemias mais ressaltados nesse grupo etário poderão, de certo modo, aguçar complicações cardiovasculares.

CONCLUSÃO

Embora haja acompanhamento continuado a essa população, por parte da equipe de saúde, a realização de práticas de promoção de educação em saúde, com evidência a esses aspectos detectados, pode possibilitar uma melhoria nas condições de saúde e o controle metabólico, com conseqüente aumento da qualidade de vida e longevidade.

PO-26-023 - PERFIL LIPÍDICO DE RATAS COM DISTINTOS NÍVEIS DE ESTROGÊNIO NUM MODELO DE RESTRIÇÃO CALÓRICA

AUTORES: CAROLINE RODRIGUES BITENCOURT; PAULO CAVALHEIRO SCHENKEL; SANDRA COSTA VALLE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - CIDADE/UF: PELOTAS/RS

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 23 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A redução nos níveis de estrogênio tem sido classicamente associada a dislipidemia. No mesmo sentido, a restrição calórica (RC), associada a um adequado estado nutricional, tem se mostrado promissora por atenuar/retardar a evolução de diversas doenças relacionadas a dislipidemia.

OBJETIVOS

Analisar a influência da restrição calórica moderada no perfil lipídico de ratas com distintos níveis de estrogênio.

METODOLOGIA

Foram utilizadas 20 ratas Wistar (60 dias), divididas em 2 grupos (10 animais cada): Controle (C) e Restrição calórica (RC). As ratas pertencentes aos grupos RC foram submetidas a restrição calórica de 30% do ad libitum por 8 semanas. Para isso, passaram por um período de adaptação com restrição calórica progressiva de 10% por semana. Os grupos controle permaneceram recebendo ração comercial e água ad libitum. Após quatro semanas em restrição calórica de 30%, as ratas foram submetidas a cirurgia de ovariectomia bilateral (O) ou simulação da mesma (S). Feito isso, os grupos foram subdivididos (n=5 animais/grupo): CS, CO, RCS e RCO e permaneceram com a dieta pré estabelecida pelo resto do protocolo. Ao término do período, as ratas foram sacrificadas por decapitação e o soro foi coletado para análise do colesterol total (CT), dos triglicerídeos (TG), do colesterol ligado a lipoproteína de alta densidade (HDL) e da albumina por kits enzimáticos comerciais. O teor de lipoproteína de baixa densidade (LDL) foi determinado pela equação de Friedwald. Para análise estatística foi utilizado ANOVA de duas vias, seguida do teste t para identificação das diferenças entre os grupos. O nível de significância adotado foi de 5%.

RESULTADOS

A concentração de albumina sérica mostrou-se dentro dos limites adequados a roedores e foi similar entre os grupos C e RC. O CT, HDL e LDL foram superiores no grupo CO comparados ao CS. Já os TG mostraram-se reduzidos nas ratas RC em relação as C.

CONCLUSÃO

A restrição calórica de 30% do ad libitum por 8 semanas não modificou significativamente o estado nutricional proteico e o perfil lipídico determinado pelos níveis de estrogênio em ratas Wistar.

PO-26-024 - ASSOCIAÇÃO ENTRE FATORES DIETÉTICOS E OS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA

AUTORES: ERIKA PAULA SILVA FREITAS; MIRIAM FARIAS SILVA; HANNI EVELY REGIS PEREIRA; MARIA LUIZA RAMOS BRITO; SEVERINA CARLA VIEIRA C LIMA; KARINE C MAURÍCIO SENA-EVANGELIST

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 24 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os fatores dietéticos podem exercer papel fundamental tanto na prevenção como no controle da síndrome metabólica (SM). Dietas equilibradas apresentam impacto positivo na redução da circunferência da cintura (CC), pressão arterial e triglicérides (TGL), melhoram da sensibilidade à insulina, além de aumentar do HDL-c.

OBJETIVOS

Avaliar a ingestão de energia, macronutrientes, colesterol e fibra em pacientes com e sem SM, bem como identificar associações com os componentes da SM.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com 78 adultos e idosos de ambos os sexos, distribuídos em 44 pacientes com SM e 34 sem SM, atendidos no Ambulatório Escola de Nutrição de uma Universidade. A SM foi diagnosticada segundo os critérios do National Cholesterol Education Program – Adult Treatment Panel III. A ingestão de energia e nutrientes foi obtida por meio de dois recordatórios de 24 horas, cuja adequação foi avaliada conforme recomendações da I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da Síndrome Metabólica. Aplicou-se o teste T-Student e correlação de Pearson, considerando o nível de significância $p < 0,05$.

RESULTADOS

A média de idade foi de 52 ± 13 anos, com predominância do sexo feminino. No grupo com SM, observaram-se valores significativamente maiores de CC, pressão arterial sistólica (PAS), glicemia de jejum (GJ) e TGL e, menores de HDL-c (todos $p < 0,01$). As dietas de ambos os grupos foram caracterizadas como hipocalóricas, hiperprotéicas, normolipídicas e normoglicídicas, com menor ingestão de carboidratos no grupo com SM ($651,1 \pm 236,0$ kcal vs $812,6 \pm 262,0$ kcal; $p = 0,006$). A ingestão média de fibra foi baixa no grupo com SM (16 ± 8 g) e sem SM (19 ± 7 g). Constatou-se um consumo significativamente maior de ácidos graxos monoinsaturados (AGMI) no grupo com SM ($7,5 \pm 3,3\%$ vs $5,8 \pm 2,8\%$; $p = 0,02$). Não houve diferenças para os ácidos graxos poliinsaturados (AGPI), saturados (AGS), gordura trans e colesterol. No grupo com SM, a GJ foi associada positivamente com AGS e carboidratos ($r > 0,326$; $p < 0,03$), e os TGL com a gordura trans ($r = 0,412$; $p < 0,01$). No grupo sem SM, observaram-se associações negativas entre TGL e AGMI e AGPI ($r > -0,450$; $p < 0,02$), e positiva entre CC e gordura trans ($r = 0,420$; $p < 0,01$).

CONCLUSÃO

Os pacientes com e sem SM apresentaram um consumo dietético hipocalórico, hiperprotéico, pobre em fibra e AGM e AGPI, porém o consumo de carboidrato foi menor no grupo SM. Associações importantes foram registradas entre as gorduras e carboidratos com os componentes da SM.

PO-26-025 - EFEITOS DO CONSUMO DE NONI (MORINDA CITRIFOLIA) SOBRE FATORES DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR, HEPÁTICA E RENAL EM RATOS HIPERCOLESTEROLÊMICOS

AUTORES: ALISSON DIEGO MACHADO; LUANA JORGE DE SOUSA; MARCELA ROSSINI MONTENEGRO; LARISSA AGUIAR SILVA; EDER CARVALHO PINCINATO; ISABELA ROSIER OLI PEREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: PIBIC-MACKPESQUISA

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 25 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O noni (*Morinda citrifolia*) é uma fruta que tem sido utilizada pela medicina popular para o tratamento de diversas enfermidades, incluindo doenças cardiovasculares. A fruta tem sido consumida in natura, na forma de suco ou chá. Porém, há relatos de caso de toxicidade hepática e renal com o uso do suco da fruta.

OBJETIVOS

Avaliar os efeitos do consumo de noni sobre fatores de risco para doença cardiovascular (medidas antropométricas, adiposidade e concentrações séricas de colesterol total, LDL-C, HDL-C, VLDL-C e triglicérides) e sobre a função hepática (AST, ALT) e renal (ureia e creatinina) de ratos hipercolesterolêmicos.

METODOLOGIA

Foram utilizados ratos Wistar machos e recém-desmamados divididos em 3 grupos de igual número (n=6). O grupo controle (C) foi alimentado com ração hipercolesterolêmica e água à vontade. O grupo suco de noni (SN) e o grupo infusão de noni (IN) receberam a mesma ração e suco ou infusão de noni, respectivamente, em substituição a água de beber. A ração foi composta por 10% de gema de ovo em pó, 7,5% de gordura de porco, 1% de colesterol, 0,25% de colato e 81,25% de ração comercial para ratos. Após 4 semanas foram aferidas as medidas antropométricas e a glicemia de jejum. Foram retiradas amostra de sangue para medidas bioquímicas, rins, fígado e as gorduras retroperitoneal e epididimal para pesagem. Foi considerado significativo $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética para uso de animais (processo 094/02/2013).

RESULTADOS

Os animais dos grupos SN e IN apresentaram maior circunferência de cintura em relação aos do grupo C (cm, C=11,0; SN=12,8 e IN=14,0; $p < 0,05$), porém não foram encontradas diferenças na adiposidade (gorduras visceral e epididimal), nem no peso dos rins e fígado. O consumo de infusão de noni promoveu maiores níveis séricos de colesterol total (mg/dl, C=59,7; SN=60,1 e IN=99,8; $p < 0,05$) e LDL-C (mg/dl, C=48,5; SN=42,0 e IN=78,7; $p < 0,05$). SN e IN apresentaram menores níveis séricos de creatinina (mg/dl, C=0,8; SN=0,2 e IN=0,3; $p < 0,05$). Não houve diferença significativa nos parâmetros avaliados para função hepática.

CONCLUSÃO

O consumo de noni (tanto na forma de suco ou infusão) promoveu maior circunferência da cintura. A infusão de noni promoveu aumento dos níveis séricos de colesterol total e LDL-C, indicando aumento de risco de doença cardiovascular e portanto, efeitos contrários aos do uso popular. Não foram encontrados indícios de prejuízo à função renal e hepática.

PO-26-026 - DESMAME DE SONDA NASOGÁSTRICA NA TERAPIA NUTRICIONAL DO PORTADOR DE ACIDENTE VASCULAR CEREBRAL

AUTORES: ISIS BASTOS SANTOS MARQUES; ANNA CLARA MOTA DUQUE; ERLÂNIA DO CARMO FREITAS; ADRIANA DA SILVA MIRANDA; RENATA FERREIRA SANTANA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS - CIDADE/UF: VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 26 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

São multifatoriais as causas que levam um indivíduo a ter um Acidente Vascular Cerebral - AVC. Porém quando ocorre o AVC o paciente pode vir a óbito ou sobreviver com ou sem sequelas, sendo estas mais comuns: incapacidade neurológica grave, alterações de linguagem, disfagia, hemiparesia, depressão e labilidade emocional.

OBJETIVOS

Objetivou-se demonstrar importância da atuação conjunta dos profissionais de Nutrição e de Fonoaudiologia perante estudo do caso de (D.M.), gênero masculino, 63 anos, portador de hipertensão, ex-tabagista crônico, no qual evoluiu com AVC Isquêmico.

METODOLOGIA

RESULTADOS

Devido a grande extensão da lesão de D.M., foi necessário o uso da Sonda Nasogástrica para alimentação (durante 6 meses), e Traqueostomia (durante 9 meses). Foi realizada terapia para estímulos da via oral através de empregado de manobras de postura de cabeça para trás para auxiliar na ejeção de alimentos para a faringe, além do uso de alimentos gelados que contribuíssem na propriocepção e estimulação gustativa. Foi realizado a terapia nutricional via sonda com dieta artesanal hiperprotéica, hipercalórica e hipossódica, tanto pela via alternativa (consistência semi-líquida) quanto por via oral (pastosa) em menor quantidade, em tentativa de “desmame da sonda”.

CONCLUSÃO

Mesmo o paciente D.M. tendo apresentado uma lesão muito extensa, conseguiu estimular a sua estrutura orofaríngea para a deglutição apenas por via oral através dos exercícios fonoaudiológicos. Assim, o presente relato de caso evidencia a importância da equipe multidisciplinar na reabilitação motora e nutricional dos pacientes portadores de AVC e a importância do estímulo do uso da via oral como principal via de alimentação e recuperação do estado nutricional do paciente enfermo.

PO-26-027 - CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA POR ALTURA COMO PREDITOR DE RISCO CARDIOVASCULAR

AUTORES: JACQUELINE TEREZA DA SILVA; BERNARDETE WEBER; ÂNGELA C BERSCH FERREIRA; CAMILA RAGNE TORREGLOSA; ENILDA LARA; MARIA BEATRIZ ROSS FERNANDES; RAFAEL MARQUES SOARES; RAIRA PAGANO; ROSA BOSQUETTI; ROSANA PERIM COSTA; ANDREA POLO GALANTE; OTAVIO BERWANGER

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE PESQUISA HCOR - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 27 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos epidemiológicos geralmente utilizam o peso e o índice de massa corporal (IMC) para avaliar a adiposidade de adultos. Porém, índices de adiposidade abdominal mostram-se mais efetivos na avaliação do risco cardiometabólico. A circunferência da cintura (CC) é a mais comumente usada, contudo a estratificação do risco cardiovascular (CV) a partir dessa medida pode estar enviesada pela altura, uma vez que um indivíduo com um determinado valor de CC provavelmente terá maior concentração de gordura abdominal que outro indivíduo mais alto com o mesmo valor de CC. Para contornar essa limitação, é sugerida a utilização da circunferência da cintura por altura (CC/A), a qual parece ser mais efetiva para avaliar a adiposidade abdominal, assim como os riscos associados a ela. Embora revisões sistemáticas e metanálises evidenciem a importância da utilização dessa medida como preditora do risco CV, esta ainda foi pouco estudada na população brasileira, especialmente entre adultos em prevenção secundária.

OBJETIVOS

Comparar a classificação de risco CV segundo a CC/A e CC.

Avaliar a correlação entre a CC/A e as características clínicas de indivíduos em prevenção secundária de doença CV.

METODOLOGIA

Foram estudados 2308 indivíduos participantes do estudo DICA Br, projeto coordenado pelo Instituto de Pesquisa do Hospital do Coração e o Programa de Apoio ao Desenvolvimento Institucional do SUS (PROADI-SUS) do Ministério da Saúde. Valores de CC \geq 80cm e \geq 94 foram considerados como risco CV para mulheres e homens, respectivamente. A CC/A foi calculada dividindo-se a CC pela altura em centímetros e resultados maiores ou iguais a 0,5 indicaram risco CV independente do sexo. O coeficiente de correlação de Person foi calculado para avaliar a correlação entre a CC/A e as características clínicas (IMC, triglicérides, colesterol total, LDL, HDL, glicemia).

RESULTADOS

De acordo com a CC, 82,2% (IC95% 80,6; 83,8) foram considerados em risco CV, enquanto segundo a CC/A 95,5% (IC95% 94,7; 96,4) apresentavam risco. A diferença entre essas duas proporções é estatisticamente significativa ($p < 0,001$). O r de Pearson para a correlação entre a CC/A e as características clínicas foi: IMC=0,86, triglicérides=0,17, colesterol total=0,07, LDL=0,02, HDL=0,01 e glicemia=0,12.

CONCLUSÃO

A CC/A identificou um número maior de indivíduos em risco CV e esteve positivamente correlacionada com todas as características clínicas, porém essa correlação foi forte apenas para o IMC.

PO-26-028 - CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COMO INDICADOR DE RISCO CARDIOVASCULAR DE PACIENTES RENAI CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE

AUTORES: JEFFERSON D SANTANA SILVA; LAÍS SOUSA BARBOSA; EMERSON ROGÉRIO COSTA SANTIAGO; NAILMA LOUISE MENDONÇA ARAÚJO; KEILA FERNANDES DOURADO; CLÁUDIA MOTA SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CIDADE/UF: VITÓRIA DE SANTO ANT/PE

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 28 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A circunferência do pescoço (CP) é um marcador antropométrico de baixo custo, fácil aferição e capaz de estimar o risco cardiovascular, sendo assim relevante a inclusão desse método em estudos com diferentes populações de risco, como nos pacientes renais crônicos em hemodiálise.

OBJETIVOS

Determinar o risco cardiovascular através da CP de pacientes portadores de doença renal crônica em hemodiálise.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo do tipo transversal prospectivo, realizado no setor de hemodiálise de um hospital público em Recife-PE, no período de abril a maio de 2015. Participaram 31 pacientes de ambos os sexos submetidos ao tratamento de hemodiálise, os quais tiveram o risco cardiovascular avaliado através da CP. Para aferição deste dado antropométrico foi utilizado uma fita métrica inelástica, posicionada na altura da cartilagem cricótireoidea do pescoço do paciente. Quanto à classificação da CP, utilizaram-se os valores >37 cm para homens e >34 cm para mulheres, como indicadores de possível risco cardiovascular. Em homens com proeminência, a CP foi aferida abaixo da mesma. Foram excluídos do estudo pacientes impossibilitados de realizar a avaliação antropométrica e que apresentavam cateter provisório na região no pescoço.

RESULTADOS

A amostra foi constituída predominantemente por indivíduos do sexo masculino (74,19%), com idade média igual a 41,3 anos (DP= 4,10 anos). Quanto à avaliação do risco cardiovascular através da CP, foram encontrados os seguintes valores médios: CP = 39,7 cm (DP=4,13 cm) para indivíduos do sexo masculino e CP=33,25 cm (DP=4,78 cm) para indivíduos do sexo feminino. Percebeu-se a prevalência de possível risco cardiovascular em 73,9% (n=17) pacientes do sexo masculino e de 25% (n=2) em pacientes do sexo feminino.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos a partir da CP, confirma-se o alto risco cardiovascular presente nos pacientes portadores de doença renal crônica em tratamento hemodialítico principalmente no sexo masculino. Ressalta-se a importância de mais estudos com esse indicador antropométrico em pacientes renais e com diferentes populações sadias e enfermas, uma vez que se trata de um indicador de risco cardiovascular de fácil aplicabilidade e reduzido custo podendo ser incorporado na rotina dos serviços de saúde.

PO-26-029 - PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES AMBULATORIAIS COM DISLIPIDEMIA

AUTORES: KELLY CRISTINA ARAUJO ESTRELA; REGINA CÉLIA SILVA; JULIANA ALEXANDRE PINTO; LAÍS FILETI FRAGA; ANITA SACHS; MARIA BERNARDA C CORDEIRO; LUCÍOLA CASTRO COELHO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 29 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A avaliação nutricional é um instrumento capaz de identificar distúrbios nutricionais e auxiliar no tratamento dietoterápico de diversas doenças. Sua utilização é essencial na identificação do perfil nutricional, norteando a conduta dietética.

OBJETIVOS

Determinar o perfil nutricional de pacientes ambulatoriais dislipidêmicos.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado com indivíduos atendidos em ambulatórios de nutrição de uma universidade pública de São Paulo, no período de janeiro de 2011 a janeiro de 2014, a partir de dados secundários. Avaliaram-se variáveis antropométricas e nutricionais. O Índice de Massa Corporal e a medida de Circunferência de Cintura (CC) foram avaliados de acordo com as classificações da Organização Mundial de Saúde (2000). Os dados de consumo alimentar foram obtidos através de Recordatório Alimentar de 24h. Foram utilizadas medidas de tendência central e dispersão na descrição dos dados, a partir do software STATISTICA. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição.

RESULTADOS

Estudaram-se 91 pacientes, com média de idade de 57 anos, sendo a maioria (69,2%) do sexo feminino. Do total, 67,0% possuíam escolaridade igual ou inferior ao nível fundamental e 33,0% ensino médio completo ou mais. Em relação ao estado nutricional 6,6% apresentaram baixo peso, 22,0% eutrofia e 71,4% excesso de peso. A média de CC foi de 99,6 cm e 104,4 cm, entre mulheres e homens, respectivamente. Em relação ao consumo alimentar, a média do valor energético total (VET) foi de 1389,3 kcal e 1565,0 kcal entre mulheres e homens, respectivamente. A ingestão média de carboidratos foi de 48,7% e 47,2% do VET; 16,7% e 19,8% de proteínas; 34,9% e 34,3% de lipídeos; entre mulheres e homens, respectivamente. O consumo médio de gordura saturada foi de 9,5% pelo sexo feminino e 9,1% pelo sexo masculino. A média de ingestão de colesterol foi menor entre as mulheres (172,4mg) do que entre os homens (252,3mg), assim como o consumo de fibras (16,5g e 23,8g). Em relação ao fracionamento da dieta ambos os sexos realizavam, em média, quatro refeições diárias.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que a maioria dos indivíduos tinha excesso de peso, com ingestão média de macronutrientes dentro do recomendado pela Dietary Reference Intakes. Porém, por apresentarem consumo com valores limítrofes de lipídeos e baixo de fibras, fica evidente a importância da intervenção nutricional para melhora na qualidade da dieta e, conseqüentemente, no perfil nutricional e lipídico dos pacientes dislipidêmicos.

PO-26-030 - ÁCIDOS GRAXOS PLASMÁTICOS E DIETÉTICOS: EXISTE CORRELAÇÃO?

AUTORES: MAYARA FREITAS OLIVEIRA; ANDREIA MACHADO MIRANDA; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; ALINE MARTINS CARVALHO; ERICA OKI; MARINA MAINTINGUE NORDE; MARCELO MACEDO ROGERO; NÁGILA DAMASCENO; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP - CIDADE/UF: EMBU DAS ARTES/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 30 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Alguns ácidos graxos, principalmente os poli-insaturados, têm sido descritos como benéficos na redução da mortalidade por doença cardiovascular. Por outro lado, tais análises são pautadas, na sua maioria, por inquéritos alimentares que estão sujeitos a erros de coleta e análises. Entretanto, ainda não há consenso na literatura da correspondência dos ácidos graxos dietéticos com os circulantes no organismo.

OBJETIVOS

Correlacionar os ácidos graxos dietéticos com os circulantes plasmáticos.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo com 300 indivíduos do Inquérito de Saúde de base populacional no Município de São Paulo (ISA-Capital 2008). Deste estudo, foram utilizados dados demográficos, socioeconômicos, de estilo de vida, medidas antropométricas e bioquímicas. Foram realizados dois recordatórios de 24 horas (R24h) em dias não consecutivos. A primeira medida de R24h foi coletada em domicílio em 2008 e a segunda medida foi coletada por telefone em 2009. Foram calculadas a média aritmética entre as duas medidas e a média ajustada pela variância intrapessoal, utilizando-se o programa Multiple Source Method. O percentual de ácidos graxos foi analisado por cromatografia gasosa (CG). Para correlacionar os valores de ácidos graxos dietéticos com os plasmáticos foi utilizado o coeficiente de correlação de Spearman.

RESULTADOS

A maioria dos ácidos graxos não apresentou correlação significativa. Os ácidos graxos plasmáticos que apresentaram correlações com a dieta foram o ácido docosaenoico - DHA ($r=0,176$; $p=0,004$) na média aritmética e linoleico ($r=0,117$; $p=0,043$) e DHA ($r=0,117$; $p=0,042$) na média ajustada.

CONCLUSÃO

Os ácidos graxos plasmáticos e dietéticos poli-insaturados apresentam baixa correlação, entretanto saturados e monoinsaturados não estão correlacionados.

PO-26-031 - INVESTIGAÇÃO SOBRE O CONHECIMENTO NUTRICIONAL E OS HÁBITOS ALIMENTARES EM PORTADORES DE NEFROLITÍASE

AUTORES: GIOVANA E SILVA BERRINGER; LILIAN FATIMA L NOGUEIRA; FABIANA SANCHES M RIBEIRO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PAULISTA - CIDADE/UF: SANTOS/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 31 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Nefrolitíase é uma das doenças mais comuns do sistema urológico. É uma condição multifatorial que envolve fatores ambientais, genéticos e nutricionais. Vários componentes nutricionais apresentam relação com a composição urinária, portanto a dieta é um dos fatores de risco mais importantes para a formação do cálculo renal (CR).

OBJETIVOS

Analisar os hábitos alimentares e avaliar o conhecimento nutricional sobre a associação entre a alimentação e a formação de CR em portadores de nefrolitíase.

METODOLOGIA

Estudo transversal que contou com 50 indivíduos adultos de ambos os sexos (48% homens) com diagnóstico médico de nefrolitíase. Foi aplicado um questionário contendo questões sobre dados pessoais, prática de atividade física, peso habitual, acompanhamento nutricional e hábitos alimentares. Uma lista de frequência alimentar contendo alimentos protetores e nocivos à formação de CR também foi aplicada. O teste de correlação de Pearson foi utilizado para avaliar a associação entre as variáveis numéricas e o teste qui-quadrado para as categóricas. Teste t de student foi utilizado para comparar os grupos. O $p < 0,05$ foi considerado com significante.

RESULTADOS

A população estudada apresentou: idade $45,5 \pm 12,6$ anos; IMC $28 \pm 5,0$ kg/m²; sedentários 69%; tempo de CR 137 (1-420) meses. 41% foram submetidos a litotripsia e 71% com formação recorrente de CR. 24% relataram ter recebido orientação nutricional, sendo apenas 2 indivíduos acompanhados por nutricionista. 71% apresentaram consumo inadequado de água; 64% de leite e derivados e 8% de frutas verduras e legumes. Já o consumo dos alimentos nocivos, foi encontrado que 66% consomem esses alimentos diariamente. O grupo com ingestão de líquido inadequada (< 8 copos/dia) apresentou baixo consumo de leite e derivados ($p < 0,05$), maior IMC ($29,2 \pm 4,0$ vs $24,3 \pm 2,0$ kg/m²; $p < 0,05$), maior número de crises ($p < 0,01$) e consumo elevado dos alimentos promotores de CR ($p < 0,01$). Associação positiva foi encontrada entre o número de crises e o IMC ($r = 0,56$; $p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Estes achados indicam que o consumo alimentar inadequado ou restrições alimentares erroneamente concedidas, como a retirada de alimentos fonte de cálcio, constituem fatores de risco para o reaparecimento do CR em portadores de nefrolitíase. O papel do nutricionista é fundamental tanto na prevenção quanto no tratamento desse grupo.

PO-26-032 - PROTEIN MALNUTRITION MODIFIES FIBRONECTIN REMODELING CAPABILITY IN LONG-TERM BONE MARROW CULTURE

AUTORES: GRAZIELA BATISTA SILVA; ARACELI APARECIDA HASTREITER; RENATO RAMOS MASSARO; MARISTELA TSUJITA; SILVYA STUCHI MARIA-ENGLER; PRIMAVERA BORELLI

INSTITUIÇÃO: FACULTY OF PHARMACEUTICAL SCIENCES, USP, BRAZIL - CIDADE/UF: SÃO BERNARDO DO CAMP/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 12/19913-3

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 32 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Protein malnutrition (PM) leads to alterations in the extracellular matrix (ECM) in different organs, which can have its functions compromised. We have previously described that PM causes quantitative changes in the bone marrow (BM) ECM in vitro, mainly of fibronectin (FN). It has been observed both increased as well as decrease in FN protein expression in BM in vitro, when cultivated in different periods of time. Our purpose was to evaluate the effects of PM on MMPs activity, TIMPs levels and FN gene expression on long-term bone marrow culture (LTBMC). These findings will help the better understand whether these factors contribute to modifications on FN expression observed in this model.

METODOLOGIA

C57BL/6J mice were, distributed into two groups: control (C) and malnourished (M) which received a diet with 12% and 2% protein, respectively. After 5 weeks of malnutrition induction, the BM cells were harvested and grown in the LTBMC for 28 and 35 days. Zymography and/or ELISA were used to measure MMP-2, MMP-9, TIMP-1 and TIMP-2 levels and activity. Gene expression of MMP-2, MMP-9, TIMP-1, TIMP-2 and FN were analyzed by real-time PCR.

RESULTADOS

No significant differences were found in FN gene expression in both periods. In 28 days we detected an increase in MMP-9 gene expression. Quantification of the zymogen/active enzyme status of pro-MMP-9, pro-MMP-2, MMP-9 active and MMP-2 intermediate with no significant differences in both periods. We also detected no significant differences in MMP-9 and MMP-2 activity by ELISA. Furthermore, TIMP-1 levels and gene expression were significantly decreased at day 35, but these alterations were not found in TIMP-2.

CONCLUSÃO

This study demonstrated that PM not modifies FN gene expression, but changes its protein levels besides alterations in MMP-9 gene expression in spite of its activity remained unchanged. Furthermore, demonstrated changes in gene expression and level of TIMP-1 considering that it inhibits the action of MMP-9. Altogether, MMP and TIMP results can play a role into the modifications of FN in BM observed in vitro. On the other hand, PM may modify post-transcriptional processes of FN being a possible mechanisms to elucidate these alterations.

PO-26-033 - EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO PROTEICA NO METABOLISMO ÓSSEO

AUTORES: JESSICA LUANA DE OLIVEIRA; MARISTELA TSUJITA; SÉRGIO JÚNIOR ALLEGRINI; VICTOR E ARANA-CHAVES; PRIMAVERA BORELLI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS/ USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2014/06020-6

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 33 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A desnutrição proteica (DP) é uma desordem nutricional que afeta o desenvolvimento do organismo. Os processos de formação e reabsorção óssea são regulados por osteoblastos e osteoclastos. A reabsorção óssea é favorecida quando a calcemia está diminuída; o que induz a secreção de paratormônio (PTH). O PTH se liga a seu receptor e induz a expressão de RANK ligante (RANKL) em osteoblasto. RANKL interage com RANK, receptor presente na superfície dos osteoclastos. A sinalização RANK/ RANKL regula a formação e ativação de osteoclastos na remodelação óssea. De forma oposta, a osteoprotegerina (OPG) produzida pelo osteoblasto liga-se a RANKL e evita a ligação ao receptor RANK. Estudos anteriores deste grupo mostram que camundongos desnutridos apresentaram diminuição da densidade mineral óssea e alterações na microarquitetura óssea femoral nas regiões cortical e trabecular.

OBJETIVOS

Quantificar osteoclastos nas regiões cortical e trabecular femoral. Avaliar os parâmetros bioquímicos calcemia, fosfatemia e concentração plasmática de PTH e a expressão proteica de RANKL e OPG nos osteoblastos isolados dos fêmures de camundongos submetidos à DP.

METODOLOGIA

Camundongos machos, C57BL/6J, foram induzidos à DP recebendo, por 5 semanas, ração com 2% de proteínas (contra 12% do grupo controle). Após este período, os animais foram eutanasiados. O soro foi usado para dosagem de proteínas totais, albumina, cálcio e fósforo. E o plasma para determinação dos níveis de PTH (ELISA). Os fêmures foram utilizados para obtenção de osteoblastos e para confecção de cortes histológicos para avaliação citoquímica da fosfatase ácida resistente ao tartarato. A OPG e o RANKL foram analisados por Western Blot a partir das proteínas extraídas dos osteoblastos.

RESULTADOS

Os animais desnutridos tiveram diminuição significativa de proteínas totais e albumina em relação aos animais controle. Não foram observadas diferenças significativas nas dosagens de cálcio, fósforo e PTH entre os grupos. Os animais desnutridos apresentaram aumento significativo do número de osteoclastos nas regiões corticais e trabeculares e significativa da expressão de OPG em relação aos controles. Não houve diferença significativa na expressão de RANKL. Entretanto, a relação OPG/RANKL foi significativamente menor nos animais desnutridos em comparação aos controles.

CONCLUSÃO

Há evidências de que a DP possa ativar os osteoclastos pela inibição da expressão de OPG nos osteoblastos embora não tenha havido alteração na calcemia, fosfatemia e na concentração de PTH.

PO-26-034 - PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO EM PACIENTES PORTADORES DE CIRROSE HEPÁTICA

AUTORES: JUZE CAMILO TEIXEIRA; RAQUEL ADJAFRE; CAROLINE ROMEIRO; CAROLINA AMÂNCIO SASAKI; ALINE MARIN MARTINS; HELOISE BOLGUE; ISABELLA ADJUTO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 34 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A prevalência de desnutrição nas doenças hepáticas crônicas chega a 100% dos pacientes, dependendo da etiologia e do estágio da doença. A doença hepática crônica tem grande impacto nutricional, independente da sua etiologia, pelo fato do fígado ser o órgão responsável por inúmeras vias bioquímicas na produção, modificação e utilização de substâncias e nutrientes metabolicamente essenciais.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo verificar a prevalência de desnutrição em indivíduos portadores de cirrose hepática, encaminhados por hepatologista, após atendimento ambulatorial em um hospital da rede pública de saúde do DF.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal e descritivo. Para a avaliação do estado nutricional dos pacientes foram utilizados prega cutânea tricípital (PCT), circunferência muscular do braço (CMB), avaliação subjetiva global (ASG) e exame de bioimpedância elétrica (BIA).

RESULTADOS

Dentre os 14 participantes, apenas 8 realizam exame de bioimpedância; nestes, foi constatado que 50% apresentavam excesso de líquido corporal. Dos pacientes avaliados pela ASG, 21% apresentaram-se moderadamente desnutridos. De acordo com as medidas de PCT, 14% dos pacientes apresentaram depleção de tecido adiposo e 36% dos pacientes apresentaram depleção de tecido muscular, segundo CMB.

CONCLUSÃO

A melhor forma de avaliar nutricionalmente um portador de cirrose hepática é a união de todos esses métodos de avaliação nutricional, subjetivos e objetivos, para se chegar a um diagnóstico nutricional seguro.

PO-26-035 - BAIXA INGESTÃO PROTEICA ESTÁ RELACIONADA COM PIORES ESCORES DE PROGNÓSTICO DA CIRROSE EM INDIVÍDUOS COM ENCEFALOPATIA HEPÁTICA

AUTORES: LAÍS AUGUSTI; GABRIELA RIBEIRO BATISTA; LETÍCIA DE CAMPOS FRANZONI; LÍVIA ALVES AMARAL SANTOS; MARIANA DE SOUZA DORNA; CARLOS ANTONIO CARAMORI; FERNANDO GOMES ROMEIRO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - FMB UNESP - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2013/11761-2 E 2013/15121-8

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 35 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Entre as complicações da cirrose, a encefalopatia hepática (EH) é uma das que mais interfere na qualidade de vida dos pacientes. Sua fisiopatologia é multifatorial, mas a amônia parece ser o composto cujo acúmulo no sangue melhor explica as alterações clínicas e neuropatológicas. Por isso, durante muito tempo a restrição proteica foi recomendada a fim de diminuir a quantidade de nitrogênio no trato gastrointestinal e, conseqüentemente, a concentração de amônia. Atualmente, sabe-se que as necessidades proteicas desses indivíduos estão aumentadas e também que a restrição proteica aumenta o catabolismo, além de piorar o grau da EH. A recomendação atual é de uma dieta com 1,2 a 1,5g de proteínas/kg/dia ou 20-30% do valor energético total da dieta (VET).

OBJETIVOS

Avaliar a ingestão proteica de pacientes cirróticos com EH e observar sua relação com os escores de prognóstico da doença.

METODOLOGIA

Foram incluídos 60 indivíduos com cirrose e EH, submetidos à avaliação do consumo alimentar através de um recordatório de 24 horas, posteriormente calculados pelo software Nutrition Data System for Research. Foi realizada coleta de exames laboratoriais para cálculo dos escores Child-Pugh e Model for End stage Liver Disease (MELD) e avaliação clínica para estadiamento da EH. Para a análise estatística utilizou-se média±desvio padrão para os dados paramétricos e mediana, intervalos interquartílicos e correlação de Spearman para não paramétricos. O valor de $p < 0,05$ foi adotado como significativo.

RESULTADOS

A amostra foi composta 31 homens e 29 mulheres com média de $56,1 \pm 12,9$ anos. Com relação ao prognóstico da doença, apresentaram mediana de 8 (7-8,2) pontos na classificação de Child-Pugh, 13 (10,7-14,2) pontos no escore MELD e 61,7% tinha EH clinicamente manifesta (os demais a forma subclínica). A média de ingestão proteica ficou abaixo das recomendações: $0,88 \pm 0,41$ g/kg/dia e $17,1(14,1-19,7)\%$ do VET. A porcentagem de proteínas do VET teve correlação inversa com os escores Child-Pugh ($p=0,004$, $r= -0,362$) e MELD ($p=0,0376$, $r= -0,269$), mas não com o grau da EH ($p=0,470$, $r=0,0947$).

CONCLUSÃO

A ingestão proteica da amostra foi insuficiente e correlacionou-se inversamente com os escores de prognóstico da cirrose, porém não foi possível explicar a causa e consequência desses. A terapia nutricional adequada deve ser incentivada por parte dos profissionais de saúde, principalmente por conta da importância do estado nutricional para o prognóstico da doença.

PO-26-036 - PERFIL BIOQUÍMICO DO ZINCO E ATIVIDADE DA ENZIMA SUPERÓXIDO DISMUTASE EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

AUTORES: LARISSA MONTELES NASCIMENTO; HEILA DIAS S. P. AGUIAR; SUELI MARIA T. LIMA; CAMILA MARIA S. REVOREDO; KALUCE G. S. ALMONDES; ELISE SOUSA SAFFNAUER; ÁGATHA C. S. CARVALHO; DILINA N. MARREIRO; NADIR N. NOGUEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 36 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O zinco (Zn) é um elemento traço abundante na natureza e amplamente distribuído em todo o corpo humano, porém em pequenas concentrações. É considerado um micronutriente essencial, que desempenha importante função relacionada com o metabolismo das proteínas, carboidratos, lipídios e ácidos nucleicos. Como componente estrutural e catalítico de metaloenzimas, o Zn é cofator da Superóxido Dismutase (SOD), enzima que tem a função de proteger a célula contra danos oxidativos e reduzir os riscos de doenças crônicas não transmissíveis.

OBJETIVOS

Nesse sentido, o estudo avaliou as concentrações plasmáticas e eritrocitárias do zinco e a atividade da SOD em estudantes universitários.

METODOLOGIA

O estudo de natureza transversal foi realizado em 185 universitários saudáveis, na faixa etária de 20 a 26 anos. Para avaliação das concentrações do Zn, coletou-se 10 ml de sangue venoso, com os estudantes em jejum, de no mínimo 10 horas. O método utilizado para a determinação do zinco plasmático e eritrocitário foi o de espectrofotometria de absorção atômica de chama. A classificação do estado nutricional relativo ao Zn, foi realizada com base nos valores de referência de 70 a 110 µg/dL para plasma (GIBSON, 2005) e 40 a 44 µg/gHb para eritrócito (GUTHRIE; PICCIANO,1994). A determinação da atividade da SOD foi realizada utilizando-se kits comerciais Ransod-Randox®. Os dados foram analisados no programa SPSS for Windows 20.0 e adotou-se nível de significância de $p < 0,05$.

RESULTADOS

O estudo demonstrou que a média da concentração de Zn no eritrócito estava abaixo dos valores de referência para o sexo feminino ($29,71 \pm 7,57$) e masculino ($31,47 \pm 7,06$). A média da concentração de Zn plasmático nas mulheres ($64,70 \pm 12,90$) também encontrava-se abaixo do valor de referência utilizado e nos homens estava dentro dos valores de normalidade ($71,57 \pm 15,21$). A análise da atividade da SOD nos universitários revelou que a mesma, estava dentro dos valores de normalidade ($1334,21 \pm 391,88$), segundo o fabricante ($1102-1601$ U/gHb). Verificou-se correlação negativa entre as concentrações de zinco e a atividade da SOD ($r = -0,182$; $p = 0,893$).

CONCLUSÃO

Os estudantes universitários apresentaram uma situação indicativa de risco nutricional, sem relação com estresse oxidativo.

PO-26-037 - CONSUMO ALIMENTAR DE MINERAIS ANTIOXIDANTES EM UNIVERSITÁRIOS

AUTORES: LARISSA MONTELES NASCIMENTO; HEILA DIAS S. P. AGUIAR; SUELI M. T. LIMA; KALUCE G. S. ALMONDES; CAMILA M. S. REVOREDO; ELISE SOUSA SAFFNAUER; ÁGATHA C. S. CARVALHO; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ-UFPI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 37 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os minerais zinco (Zn), cobre (Cu) e selênio (Se) são elementos traços essenciais para o metabolismo humano e atuam como antioxidantes envolvidos na defesa celular contra radicais livres. O consumo alimentar desses micronutrientes e sua relação com doenças crônicas não transmissíveis vem sendo extensivamente pesquisado.

OBJETIVOS

Considerando a relevância do adequado padrão alimentar para a saúde e o papel desses micronutrientes como fatores de proteção para as doenças crônicas, esse estudo avaliou o consumo alimentar de macronutrientes e minerais com ação antioxidante em universitários de uma instituição pública de ensino.

METODOLOGIA

O estudo transversal foi realizado em 186 universitários saudáveis, na faixa etária de 20 a 26 anos. Para a obtenção dos dados relativos ao consumo alimentar, aplicou-se o registro alimentar de três dias. As quantidades de macronutrientes, Zn, Cu e Se foram calculadas pelo software Nutwin®, versão 1.6.0.7. Os valores de macronutrientes foram comparados com a Acceptable Macronutrient Distribution Range - AMDR e as estimativas da prevalência da ingestão inadequada de Zn, Cu e Se foram comparadas com a Necessidade Média Estimada (EAR).

RESULTADOS

O estudo revelou que a média percentual do consumo de carboidratos ($52,47 \pm 6,33$), proteínas ($18,56 \pm 4,15$) e lipídios ($28,56 \pm 5,15$) estavam dentro das faixas de recomendação. As médias da ingestão dietética de Zn para o sexo feminino ($10,49 \pm 3,62$) e masculino ($11,60 \pm 4,04$) estavam acima dos valores de referência. Sobre o consumo dietético de cobre, os valores encontrados para mulheres ($1,24 \pm 1,26$) e homens ($1,38 \pm 1,87$), apresentaram-se acima do recomendado. A média da ingestão de selênio encontrava-se elevada, quando comparada à faixa de recomendação, para o sexo feminino ($65,74 \pm 40,13$) e masculino ($59,93 \pm 32,53$).

CONCLUSÃO

O consumo alimentar de macronutrientes e de minerais com ação antioxidante dos universitários está adequado, demonstrando que, do ponto de vista nutricional, o segmento estudantil encontra-se em situação de baixo risco em relação às doenças crônicas não transmissíveis.

PO-26-038 - ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INDÍGENAS NA ADMISSÃO EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

AUTORES: MARIA CRISTINA CORRÊA SOUZA; ISIS NARA OLIVEIRA; CRYSLAINE SANTOS BARBOSA; THALISE YURI HATTORI; ROZANA M QUEIROZ; MARCOS A N ARAÚJO; ROSANGELA COSTA LIMA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

AGÊNCIA FINANCIADORA: FUNDECT

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 38 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Atualmente a população indígena brasileira é de 817.963 indivíduos, dos quais 502.783 vivem na zona rural e 315.180 habitam as zonas urbanas brasileiras. Para determinar o estado nutricional, o monitoramento antropométrico destaca-se como um dos importantes indicadores de saúde da criança, sendo considerado um bom preditor isolado do diagnóstico nutricional.

OBJETIVOS

O objetivo do presente estudo foi identificar o estado nutricional das crianças indígenas no momento da admissão hospitalar.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal, retrospectivo, utilizando prontuários de crianças indígenas internadas no hospital público universitário. Foram incluídas todas as crianças de 0 a 59 meses admitidas na clínica pediátrica no período de fevereiro de 2008 a fevereiro de 2010. Os critérios de exclusão foram a falta de registro do peso de admissão dos pacientes e idade superior à estudada. Os dados coletados incluíram o peso da admissão hospitalar, a idade e o sexo da criança. O estado nutricional foi avaliado por meio do índice peso/idade.

RESULTADOS

Foram analisados 572 prontuários e 491 crianças incluídas no estudo. Quanto à distribuição por sexo, 51,93% (n=255) pertenciam ao sexo masculino e 48,07% (n=236) ao feminino. As crianças menores de seis meses - 155 (31,57%) predominaram, seguidas das maiores de 12 meses e menores de 24 meses - 147 (29,94%), não havendo diferença estatística significativa entre elas. Houve predomínio das crianças que apresentaram peso adequado no momento da internação totalizando 56% (n=276) da amostra, porém a soma de crianças com baixo peso e muito baixo peso representou 43% da amostra.

CONCLUSÃO

Uma grande parte da amostra estudada apresentou baixo peso na admissão hospitalar. O peso reduzido pode ser devido à etiologia aguda, relacionado à própria doença, ou crônica, pela situação de vulnerabilidade dessa população que convive com a carência de alimentos, de saneamento básico, moradia e educação. A avaliação nutricional é uma informação importante a ser registrada nos prontuários das crianças, visando detectar as origens dos problemas nutricionais principalmente em crianças menores de cinco anos e estabelecer, assim, o tratamento dietético adequado.

PO-26-039 - ANEMIA E ÍNDICES HEMATIMÉTRICOS EM CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS DE ASSENTAMENTOS RURAIS DE UMA CAPITAL NORDESTINA

AUTORES: MARIA DA CRUZ MOURA E SILVA; LÍVIA PATRÍCIA RODRIGUES BATISTA; LAÍS LA DE FRANÇA DA SILVA TELES; SUELEM TORRES DE FREITAS; RAFAELLY RAIANE SOARES DA SILVA; JÉSSICA DE HOLANDA LAURINDO; ADRIANA AZEVEDO PAIVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 39 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A anemia ocorre por múltiplas causas, sendo fundamental seu diagnóstico diferencial. Nesse sentido, são utilizados os Índices Hematimétricos (IH), que avaliam o tamanho das hemácias e a distribuição da hemoglobina nestas, servindo especialmente para a classificação das anemias.

OBJETIVOS

Analisar os IH (VCM, HCM, CHCM e RDW) e sua relação com o diagnóstico da anemia em crianças de assentamentos rurais de capital nordestina.

METODOLOGIA

Estudo, transversal, descritivo e analítico, com 105 crianças, de ambos os gêneros, de 6 a 59 meses, residentes em assentamentos rurais. Foram realizados hemograma completo em contador automático XS-1000i Sysmex™ e esfregaços sanguíneos, corados com kit panótico rápido, para a análise morfológica dos eritrócitos, ambos utilizando sangue venoso periférico. As análises foram realizadas no Laboratório de Análises Clínicas de um Hospital Universitário. Para comparação dos IH entre os grupos (anêmicos e não anêmicos) utilizou-se o teste Kruskal Wallis, o qui-quadrado de Pearson foi utilizado para verificar a associação entre anemia e o gênero da criança, ambos com nível de significância de 1%. Os dados foram analisados no programa SPSS versão 20. A pesquisa foi realizada conforme a legislação de ética e pesquisa em seres humanos (Resolução 466/12).

RESULTADOS

As crianças estudadas tinham mediana de idade de 29 meses e 55,2% delas eram do sexo feminino. Observou-se prevalência de 25,7% de anemia (n=27) (Hemoglobina (Hb) < 11 g/dl), com predominância da forma leve, em que 85,19% das crianças apresentaram concentrações de Hb < 11,0 e > 9,0 g/dl. Não houve casos de anemia grave (Hb < 7,0 g/dl). Quanto ao gênero, não houve diferença estatística entre anêmicos e não anêmicos (p= 0,169). A Hb e os IH nos grupos anêmicos e não anêmicos foram, respectivamente: Hb 9,89 (±0,180) e 11,97(±0,093); VCM 70,59 (± 1,199) e 77,18 (±0,622); HCM 23,04 (± 0,505) e 26,10 (±0,252); CHCM 32,48 (± 0,258) e 33,70 (±0,139); RDW 15,96 (± 0,192) e 14,21 (±0,192), diferindo significativamente entre os dois grupos (p < 0,001). Considerando-se os valores de VCM, HCM e RDW, é possível sugerir que a etiologia da anemia presente nos indivíduos estudados seria ocasionada por deficiência de ferro.

CONCLUSÃO

No grupo estudado, a anemia configurou como moderado problema de saúde pública e as alterações nos IH foram úteis para diagnosticar a anemia como ferropriva.

PO-26-040 - RELAÇÃO ENTRE NÍVEIS DE HEMOGLOBINA E CONCENTRAÇÃO DE RETINOL SÉRICO EM CRIANÇAS DE ASSENTAMENTOS RURAIS DE UMA CAPITAL NORDESTINA

AUTORES: MARIA DA CRUZ MOURA E SILVA; LÍVIA PATRÍCIA RODRIGUES BATISTA; LAÍSLA DE FRANÇA DA SILVA TELES; SUELEM TORRES DE FREITAS; ADRIANA AZEVEDO PAIVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 40 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A anemia e a deficiência de vitamina A (DVA) são importantes problemas de saúde pública no Brasil e existem evidências de que há relação entre esses distúrbios.

OBJETIVOS

correlacionar os níveis de hemoglobina e de retinol sérico de crianças residentes em assentamentos rurais de uma capital nordestina.

METODOLOGIA

Estudo, transversal, descritivo e analítico, com 46 crianças de 6 a 59 meses, de ambos os gêneros de dois assentamentos rurais. As concentrações de hemoglobina foram determinadas em contador automático, usando sangue venoso, sendo consideradas anêmicas crianças com valores de hemoglobina inferior a 11 mg/dL. A quantificação do retinol sérico foi realizada por meio do método de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC), sendo a DVA caracterizada quando os valores de retinol estavam inferiores a 0,70 µmol/L. Para verificar a relação entre as concentrações de hemoglobina e de retinol aplicou-se o teste de correlação de Spearman, com nível de significância de 5%. Os dados foram analisados utilizando-se o programa SPSS versão 20. A pesquisa foi realizada conforme a legislação de ética e pesquisa em seres humanos (Resolução 466/12).

RESULTADOS

As crianças estudadas tinham mediana de idade de 39 meses e 52,2% delas eram do sexo feminino. Anemia esteve presente em 19,6% das crianças e a DVA em 4,3% delas. Houve correlação positiva fraca entre níveis de hemoglobina e de retinol sérico ($r=0,279$), contudo sem significância ($p >0,05$). Verifica-se, portanto, que a anemia e a DVA apresentam-se como um problema de saúde pública leve entre as crianças estudadas e que não houve correlação significativa entre os níveis hemoglobina e de retinol sérico.

CONCLUSÃO

Verifica-se, portanto, que a anemia e a DVA apresentam-se como um problema de saúde pública leve entre as crianças estudadas e que não houve correlação significativa entre os níveis hemoglobina e de retinol sérico.

PO-26-041 - DIETA CETOGÊNICA NO TRATAMENTO DA EPILEPSIA REFRACTÁRIA: CONSUMO E SUPLEMENTAÇÃO DE MICRONUTRIENTES

AUTORES: MARIANA BALDINI PRUDENCIO; PATRICIA AZEVEDO LIMA; CAMILA C. W. S. MORGADO; LETÍCIA P. B. SAMPAIO; DANIELA MURAKAMI; LIANIA ALVES LUZIA; PATRICIA H. C. RONDÓ; NÁGILA R. T. DAMASCENO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2012/20789-5 E 2012/03775-0

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 41 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A dieta cetogênica (DC) utilizada para o tratamento da epilepsia é composta por alto teor de gordura e teor proteico moderado. A deficiência de micronutrientes é um dos efeitos adversos observados.

OBJETIVOS

Comparar a diferença do consumo e da concentração plasmática de vitamina A, beta caroteno e alfa tocoferol em crianças e adolescentes com epilepsia refratária tratados com DC.

METODOLOGIA

Foram incluídos no estudo crianças e adolescentes de ambos os sexos. Os participantes foram agrupados em 4 faixas etárias: grupo 1 (1 a 3 anos); grupo 2 (4 a 8 anos); grupo 3 (9 a 13 anos); e grupo 4 (14 a 18 anos). Os dados referentes ao consumo foram obtidos a partir de registro alimentar. A suplementação de micronutrientes adotada no protocolo de DC foi considerada no T1. Os alimentos foram convertidos a nutrientes através do software Food Processor 10.11. Os dados foram ajustados pela variância intrapessoal MSM. As concentrações plasmática de retinol, beta caroteno e alfa tocoferol foram mensuradas através do sistema High Performance Liquid Chromatography (HPLC).

RESULTADOS

Participaram do estudo 25 participantes com média de idade de 6,5 anos (1,3 a 18 anos). Os grupos 1, 2, 3 e 4 apresentaram: 5, 12, 6 e 2 participantes, respectivamente. Após 3 meses de DC o consumo de vitamina A (RAE) aumentou significativamente nos grupos 1, 2 e 3 (≈ 419 ; ≈ 965 ; ≈ 960 e $p < 0,019$, respectivamente). Não houve diferença significativa nas concentrações plasmáticas de retinol dos participantes. Apesar de não ter sido observado diferenças significativas no consumo de beta caroteno (μg), foi observado diferenças em suas concentrações plasmáticas ($\mu\text{mol/L}$) nos grupos 1, 2 e 3 ($\approx 0,226$; $\approx 0,199$; $\approx 0,108$ e $p < 0,031$, respectivamente). O consumo de alfa tocoferol (mg) também foi significativamente maior após o tratamento nos grupos 2 e 3 ($\approx 2,9$; $\approx 7,1$ e $p < 0,014$, respectivamente), porém a concentração plasmática ($\mu\text{mol/L}$) desse nutriente só apresentou diferença significativa no grupo 1 ($\approx 2,7$ e $p = 0,043$).

CONCLUSÃO

Os resultados mostraram, aumento significativo do consumo de vitamina A e alfa tocoferol nos grupos 2 e 3, nesses mesmos grupos não foram observadas alterações nas concentrações plasmáticas. Considerando que o aumento do consumo pode ser justificado pela utilização de suplementos vitamínicos, os resultados obtidos sugerem uma baixa biodisponibilidade dos nutrientes contidos nessas formulações.

PO-26-042 - SUPLEMENTAÇÃO COM COLECALCIFEROL MODULA A EXPRESSÃO DAS PROTEÍNAS REGULADORAS DA VITAMINA D NOS MONÓCITOS E A RESPOSTA INFLAMATÓRIA DE PACIENTES EM DIÁLISE COM HIPOVITAMINOSE D

AUTORES: MARION SCHNEIDER MEIRELES; MARIA AYAKO KAMIMURA; JOSÉ TARCÍSIO CARVALHO; MARIA APARECIDA DALBONI; LILIAN CUPPARI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 42 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A hipovitaminose D é altamente prevalente entre pacientes com doença renal crônica (DRC). Há evidências de que a restauração do estado nutricional de vitamina D apresente benefícios não somente relacionados ao metabolismo mineral e ósseo, mas também sobre outras complicações da doença, entre elas o estado inflamatório crônico.

OBJETIVOS

Investigar os efeitos da suplementação com colecalciferol sobre as proteínas reguladoras do metabolismo da vitamina D em monócitos e sobre marcadores inflamatórios de pacientes com hipovitaminose D em tratamento dialítico.

METODOLOGIA

Trata-se de um ensaio clínico duplo-cego, randomizado e controlado por placebo com duração de 12 semanas. Pacientes em tratamento dialítico com hipovitaminose D ($25(\text{OH})\text{D} < 20 \text{ ng/mL}$) foram aleatoriamente alocados para o grupo colecalciferol ($n=20$; 100.000 UI/semana de colecalciferol) ou para o grupo controle ($n=18$; 100 gotas/semana de solução placebo). A concentração sérica de $25(\text{OH})\text{D}$ foi determinada por quimiluminescência. A expressão do receptor de vitamina D (VDR), das enzimas 1-hidroxilase e 24-hidroxilase e da IL-6 nos monócitos foram determinadas por citometria de fluxo antes e após a intervenção, assim como as dosagens das concentrações séricas, IL-6 e TNF- (ELISA) e proteína C reativa ultrasensível (PCR).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 38 pacientes (23 em hemodiálise e 15 em diálise peritoneal), cuja média de idade era 56 ± 13 anos, IMC $25,4 \pm 5,6 \text{ kg/m}^2$ e tempo mediano de diálise 30,5 (12,5-54,5) meses. Quarenta e sete por cento dos pacientes eram homens, 42% diabéticos e 89% hipertensos. Parâmetros demográficos, clínicos, nutricionais e laboratoriais no início do estudo não diferiram entre os grupos. Após 12 semanas, a concentração sérica de $25(\text{OH})\text{D}$ aumentou de $14,3 \pm 4,7 \text{ ng/mL}$ para $43,1 \pm 11,0 \text{ ng/mL}$ ($p < 0,001$) no grupo colecalciferol e não mudou no grupo controle (de $13,9 \pm 4,2 \text{ ng/mL}$ para $13,5 \pm 4,3 \text{ ng/mL}$; $p = 0,562$). Apenas no grupo colecalciferol houve um aumento da expressão da enzima 1-hidroxilase ($p = 0,019$) e do VDR ($p = 0,019$) sem modificações significantes na expressão de 24-hidroxilase e da IL-6. Foi observada uma redução significativa das concentrações séricas de IL-6 ($- 3,5 \text{ pg/mL}$; $p = 0,012$) e de PCR ($- 0,22 \text{ mg/dL}$; $p = 0,010$) apenas no grupo colecalciferol. A concentração sérica de TNF- não sofreu alteração.

CONCLUSÃO

A suplementação com colecalciferol promoveu uma modulação benéfica das proteínas reguladoras do metabolismo vitamina D nos monócitos e da resposta inflamatória em pacientes com hipovitaminose D em diálise.

PO-26-043 - ASSOCIAÇÃO ENTRE VITAMINA D SÉRICA COM HIPERTROFIA CARDÍACA EM PACIENTES COM ARTRITE REUMATOIDE

AUTORES: KARINA UTIAQUE NARIMATSU; ANDREA PEDUTI; ANTONIO BACCARO; SILMÉIA ZANATI; PAMELA NAYARA MODESTO; BRUNA RAFACHO; VANESSA FERREIRA; MARCOS MINICUCCI; BERTHA POLEGATO; LEONARDO ZORNOFF; SERGIO PAIVA; PAULA AZEVEDO GAIOLLA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DA UNESP DE BOTUCATU (FMB) - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2014/24132-6

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 43 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A artrite reumatoide (AR) é uma doença inflamatória crônica que pode cursar com repercussões sistêmicas, por exemplo, a hipertrofia cardíaca. A deficiência de vitamina D comumente encontrada na AR pode associar-se com remodelação cardíaca.

OBJETIVOS

Avaliar a associação da vitamina D sérica com hipertrofia cardíaca.

METODOLOGIA

50 pacientes com AR foram submetidos à avaliação clínica, laboratorial (vitamina D, PCR e outros) e ecocardiográfica. Atividade da doença avaliada por Escore DAS28 (PCR); hipertrofia avaliada por índice de massa do ventrículo esquerdo (IMVE) maior ou igual a 95g/m²(mulher) e 115g/m²(homem) e espessura relativa da parede (ERP) > 0,42. Para avaliação da correlação entre variáveis foi utilizado modelo de Pearson. Para associação entre variáveis foi utilizada regressão logística múltipla ajustada por fatores que sabidamente podem explicar a hipertrofia cardíaca. Diferença estatística p<0,05.

RESULTADOS

Idade: 52 ±9,9; 78% sexo feminino; 46% hipertensos, DAS 28=2,7±1,1 (atividade moderada); 38% com vitamina D < 30 ng/mL, com média de 30,1±10,0 ng/mL.

CONCLUSÃO

Diferentemente do esperado, o aumento da concentração de vitamina D não protegeu do aparecimento de hipertrofia do ventrículo esquerdo.

PO-26-044 - RELAÇÃO ENTRE A ATIVIDADE DE DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS E O CONSUMO ALIMENTAR DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES

AUTORES: SUSY ERIKA DE LIMA BARROS; THALINE MILANY DA SILVA DIAS; EDMARA MAYARA HOLANDA LIMA; NINA ROSA MELLO SOARES; MAYARA STOREL BESERRA MOURA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; GILMARA PÉRES RODRIGUES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 44 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

As Doenças Inflamatórias Intestinais (DIIs) são caracterizadas por quadros de agudização e remissão, representando sério problema de saúde pública. Esse grupo de afecções tem efeitos diretos sobre a ingestão alimentar, associando-se à deficiência nutricional. O consumo adequado de nutrientes antioxidantes por estes pacientes, é importante por modularem a resposta imunoinflamatória, mantendo a integridade da mucosa intestinal, melhorando assim, o estado nutricional destes pacientes.

OBJETIVOS

Relacionar o consumo alimentar de nutrientes antioxidantes à atividade de doenças inflamatórias intestinais.

METODOLOGIA

Estudo transversal analítico, envolvendo 39 pacientes com DIIs - Doença de Crohn e Retocolite Ulcerativa, com idade entre 20 e 59 anos. O consumo alimentar dos nutrientes antioxidantes foi analisado por meio de dois Recordatórios Alimentares de 24 h, em dias não consecutivos, com uso do software DietWin®, versão 2008 com base nas recomendações propostas pelas Dietary Reference Intakes (DRIs). A caracterização clínica da DII foi feita pelo Índice de Atividade da Doença de Crohn (IADC) e, pelo Escore de Mayo para Retocolite Ulcerativa. Para o estudo de correlações, utilizou-se o coeficiente de correlação linear de Pearson, considerando nível de significância valor de $p < 0,05$.

RESULTADOS

A avaliação clínica mostrou que 14 pacientes estavam na fase ativa da doença e 25 em remissão. O consumo de vitamina C foi adequado e significativamente mais elevado na fase ativa da doença ($169,0 \pm 98,3$) quando comparado à fase de remissão ($101,3 \pm 76,1$) ($p = 0,046$). A ingestão de vitamina E estava abaixo do recomendado e mais elevada na fase ativa da doença ($7,4 \pm 3,34$) do que na fase de remissão ($6,9 \pm 3,61$). O zinco também estava abaixo do recomendado, porém mais elevado no grupo em remissão ($6,9 \pm 3,03$) do que no grupo em fase ativa ($5,6 \pm 1,8$), da mesma forma aconteceu para o consumo de cobre ($597,5 \pm 230,7$; $652,2 \pm 171,9$, para as fases ativa e de remissão, nesta ordem) e também para a vitamina A ($328,5 \pm 194,4$; $408,4 \pm 162,9$ respectivamente na fase ativa e de remissão). O estudo revelou correlação positiva entre vitamina C e atividade da doença ($r = 0,327$; $p = 0,042$).

CONCLUSÃO

Os pacientes com DII apresentam inadequação no consumo alimentar de micronutrientes antioxidantes, principalmente durante a fase ativa da doença, à exceção da vitamina C, que se mostrou positivamente correlacionada à fase ativa da doença.

PO-26-045 - UTILIZAÇÃO DE ENTREVISTAS COGNITIVAS PARA O APRIMORAMENTO DO QUESTIONÁRIO “CONSUMO ALIMENTAR E ATIVIDADES FÍSICAS DE ESCOLARES (CAAFE)

AUTORES: CLARICE PERUCCHI LOPES; VANESSA FERNANDES DAVIES; EMIL KUPEK; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; PATRICIA FARIA DI PIETRO; FRACILENE KUNRADI VIEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC - CIDADE/UF: FLORIANÓPOLIS/SC

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 45 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Questionários de consumo alimentar são susceptíveis a diferentes fontes de erros, em sua maioria, atribuídos à natureza do instrumento e à subjetividade individual na interpretação e resposta às questões. A técnica da entrevista cognitiva é projetada para avaliar os processos cognitivos que permeiam a compreensão e elaboração de respostas dos sujeitos sobre um instrumento previamente desenvolvido.

OBJETIVOS

Analisar os processos de respostas de escolares frente às instruções e questões do questionário Consumo Alimentar e Atividades Físicas de Escolares (CAAFE) com a finalidade de avaliar a clareza, dificuldades de interpretação e compreensão do instrumento.

METODOLOGIA

O CAAFE foi delineado para obter dados de consumo alimentar e atividade física de escolares de sete a dez anos. Participaram do estudo 40 escolares entre sete e 11 anos de idade de uma escola pública. Entrevistas cognitivas foram conduzidas nas salas informatizadas durante a utilização do CAAFE pelos escolares. Para telas específicas da seção de consumo alimentar foi utilizada a técnica “Think Aloud”. Pesquisadores treinados utilizaram roteiro estruturado com as seguintes perguntas: 1) Principal; 2) Para ampliar e esclarecer a resposta da criança; 3) Seguimento (para vincular as respostas das crianças às perguntas anteriores). As entrevistas foram gravadas, transcritas in verbatim, codificadas e analisadas seguindo a técnica da matriz temática.

RESULTADOS

A análise das entrevistas revelou quatro temas: 1) Significado de palavras; 2) Compreensão de instruções; 3) Formas de resolver situações problemas; 4) Sugestões. A maioria das crianças entendeu as questões sobre o consumo de alimentos no dia anterior. A estrutura do questionário (seis refeições diárias ordenadas cronologicamente) para facilitar o processo de busca de informações na memória não foi totalmente entendida. Crianças mais novas (sete e oito anos) tiveram mais dificuldades de entender as ilustrações de alimentos embutidos em preparações mistas e complementos de pães (ex: geleia, queijo). As questões sobre alimentação escolar incluíram palavras e instruções que não faziam parte do vocabulário da criança. As crianças tiveram habilidade de fornecer sugestões para aprimorar o questionário.

CONCLUSÃO

As entrevistas forneceram importantes informações para o aprimoramento do WebCAAFE. Mais atenção deve ser dada às crianças de sete e oito anos que tiveram mais dificuldade de compreender o instrumento.

PO-26-046 - USO DE UM SISTEMA DE MONITORAMENTO BASEADO NA WEB PARA AVALIAR ADESÃO E SATISFAÇÃO COM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR ESCOLARES DO 2º AO 5º ANO DO ENSINO PÚBLICO FUNDAMENTAL

AUTORES: CLARICE PERUCCHI LOPES; RAQUEL ENGEL; ADRIANA SOARES LOBO; CRISTINE GARCIA GABRIEL; SANLINA BARRETO HÜLSE; FRANCILENE KUNRADI VIEIRA; PATRICIA FARIA DI PIETRO; ELISE FEIBER GRILLO; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC - CIDADE/UF: FLORIANÓPOLIS/SC

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 46 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A insuficiência de mecanismos avaliativos acerca da alimentação ofertada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), adequados à faixa etária e ao desenvolvimento cognitivo dos estudantes, destaca-se como um dos principais desafios para o programa.

OBJETIVOS

Este trabalho descreve os dados sobre adesão e satisfação com a alimentação escolar obtidos com a aplicação do questionário Consumo Alimentar e Atividade Física de Escolares (CAAFE) baseado na Web, resultantes do segundo levantamento conduzido em 2014 com 2230 escolares do 2ª ao 5ª ano do Ensino Fundamental de 34 escolas públicas.

METODOLOGIA

O questionário CAAFE, administrado via internet, foi construído para um sistema de monitoramento de base escolar contendo recursos para auxiliar a recordação, controle e armazenamento das informações. Um avatar animado situa as crianças no tempo, no espaço e estimula a imaginação visual. A seção de alimentação do questionário aborda o consumo alimentar e a alimentação escolar. Para avaliar a adesão e satisfação dos escolares com as refeições o avatar pergunta: “Você comeu a merenda ontem?”; Se sim, “Quais dos alimentos que você marcou foram da merenda escolar de ontem?”; “Quantas vezes por semana você come a merenda da escola?” (nenhum, 1, 2, 3, 4, todos os dias); “O que você acha da merenda da escola?” (cinco opções ilustradas por uma escala hedônica). Os dados foram coletados nas salas informatizadas das escolas e são apresentados para toda a amostra e estratificados por sexo.

RESULTADOS

Da amostra 50,3% eram meninos e 37,4% relataram consumir a alimentação escolar no dia anterior. Somente 9,5% relataram não consumir a alimentação oferecida na escola enquanto que 33,9% relataram consumir todos os dias. O consumo da alimentação escolar todos os dias da semana foi relatado por 36,5% das meninas e 31,4% dos meninos ($p=0,004$). A satisfação com a alimentação escolar foi relatada como muito boa ou boa por 72,7% e apenas 10,5% a consideraram ruim ou muito ruim. Os alimentos com maior relato de consumo foram pães e biscoitos simples (31,0%), iogurte (21,1%) e frutas (16,7%). O relato de consumo de frutas provenientes da alimentação escolar foi significativamente maior entre as meninas (10,7% vs 6,0% $p<0,001$).

CONCLUSÃO

O questionário CAAFE pode ser utilizado como um instrumento para avaliar a adesão e a satisfação dos escolares em relação a alimentação escolar. Conhecer a adesão e o grau de aceitação dos alimentos ofertados na escola podem auxiliar o PNAE a reavaliar e reformular o programa.

PO-26-047 - DESENVOLVIMENTO E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE UMA SOBREMESA À BASE DE ABACATE E CHOCOLATE

AUTORES: CRÍSSULA LOYANNE FERREIRA DA SIL; DARLENE SANTOS PAIXÃO DA SILVA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO-FSA - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 47 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A inclusão do abacate em produtos alimentícios vem proporcionando benefícios. Os benefícios do seu consumo para a saúde envolve, ajudar a melhorar o perfil do colesterol sanguíneo e o sistema circulatório por conter ácido graxo ômega 3, além disso melhora a pele pela presença de vitamina A, E e C, previne doenças congênitas por conter ácido fólico, protege as células pela sua riqueza em antioxidante, evita a fadiga muscular. Assim como o consumo do abacate, o chocolate também trás vários benefícios à saúde da população. O cacau é uma planta nativa do continente americano, sendo o principal componente do chocolate. É muito utilizado nos dias de hoje tanto pelas indústrias de alimentos para comercialização de produtos, quanto pelas pessoas em suas preparações culinárias.

OBJETIVOS

Nesta perspectiva, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver e analisar a composição química e avaliar o custo de uma sobremesa à base de abacate e chocolate.

METODOLOGIA

A pesquisa é do tipo experimental, descritiva qualitativa e quantitativa. A polpa do abacate foi obtida a partir do despulpamento de frutos do abacate in natura, amadurecidos e em bom estado de conservação, livres de rachaduras. Os demais ingredientes utilizados foram adquiridos em mercado local. Foi determinada a composição química centesimal da sobremesa à base de abacate com chocolate por meio do teor de umidade, cinzas, proteínas, lipídios e carboidratos.

RESULTADOS

A análise química obteve o seguinte resultados: 62,4% umidade, 1% de cinzas, 0,9% lipídios, 2,5% proteínas e 33,2% de carboidratos. Foram determinados ainda os teores de fibras 29,05g, ferro 6,44mg, potássio 6,608mg, cálcio 664,8mg e ácidos graxos saturados 22,3g, monoinsaturado 19,16g e poliinsaturado 17,2g. O cálculo do custo foi realizado com base no valor unitário de todos os ingredientes, onde se obteve um custo total de R\$ 14,85 para 300g de sobremesa, e uma porção de 100g equivale a R\$ 4,95.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos conclui-se que a sobremesa apresentou uma boa qualidade para o consumo, pois ajudará a manter o peso corporal devido o seu teor elevado de fibras, ácidos graxos monoinsaturados e lipídios de boa qualidade, que manterá os níveis sanguíneos de HDL. Além disso, seu custo final torna-se acessível à toda população.

A inclusão de abacate na preparação promoveu um aumento dos componentes avaliados, sendo favorável a adição deste para o incremento de nutrientes e substâncias antioxidantes às sobremesas.

PO-26-048 - AVALIAÇÃO DOS TEORES DE AFLATOXINA EM ALIMENTOS COMERCIALIZADOS A GRANEL OU EMBALADOS DE UMA CIDADE DO INTERIOR PAULISTA

AUTORES: DANIELA SOARES OLIVEIRA; RAFAEL RESENDE MALDONADO; ANA LÚCIA ALVES CARAM; FERNANDO FATOBENE
INSTITUIÇÃO: FACULDADE MUNICIPAL PROF. FRANCO MONTORO - CIDADE/UF: MOGI GUAÇU/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 48 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A ocorrência de micotoxinas em alimentos, especialmente em grãos, nozes e castanhas ainda é um problema sério no Brasil, devido a condições ainda pouco adequadas de cultivo, colheita e armazenamento dos alimentos, que permitem o desenvolvimento de fungos produtores de micotoxinas. Tais substâncias são tóxicas podendo acarretar sérios problemas à saúde humana com efeito carcinogênico, afetando vários órgãos e tecidos, especialmente o fígado.

OBJETIVOS

Avaliar a presença de aflatoxinas em três alimentos: milho, amendoim e castanha, comercializados em uma cidade do interior paulista.

METODOLOGIA

Foram avaliadas 18 amostras de três alimentos (milho, amendoim e castanha), em duas formas de comercialização (a granel e embalado) adquiridos em três estabelecimentos comerciais. As amostras foram analisadas utilizando a técnica de fluorimetria em colunas de imunoafinidade. Todas as amostras foram analisadas em triplicata e os resultados obtidos foram comparados através de teste de média de Tukey, com 95% de confiança.

RESULTADOS

A avaliação das amostras mostrou que todos os alimentos estavam dentro dos padrões definidos na legislação brasileira (<20 µg/kg) e que as amostras de amendoim apresentaram maiores teores de aflatoxina (5,0 a 11,0 µg/kg) do que as de castanha (1,0 a 4,0 µg/Kg) e de milho (0 a 2,0 µg/kg). Houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre as amostras comercializadas em diferentes locais, mas não foi possível identificar um local de venda com maior tendência a se encontrar aflatoxina e o tipo de armazenamento (a granel ou embalado) não interferiu significativamente nos teores de aflatoxina encontrados.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos demonstram que as amostras avaliadas estão dentro do exigido pela legislação, no entanto as melhorias nas etapas de cultivo, colheita e armazenamento feitas nos últimos anos ainda não foram suficientes para eliminar a presença de aflatoxinas em diferentes tipos de alimentos.

PO-26-049 - DESENVOLVIMENTO DE CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE ÍNDICES DIETÉTICOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA EM BANCOS DE DADOS DE CONSUMO ALIMENTAR

AUTORES: ELAINE DA SILVA SANTOS; PATRICIA FARIA DI PIETRO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: FLORIANÓPOLIS/SC

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 49 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A qualidade da dieta é conceituada conforme a adequação nutricional dos padrões alimentares do indivíduo, em comparação com as diretrizes nutricionais nacionais, podendo ser quantificada como uma única variável contínua, através do cálculo de um índice de qualidade da dieta ou índice dietético. São diversos os índices dietéticos existentes na literatura e é necessário saber escolher o mais adequado para a população a ser avaliada e o método do consumo alimentar com base de dados de alimentos e nutrientes utilizados em estudos prévios.

OBJETIVOS

Desenvolver e aplicar critérios de seleção de índices dietéticos para avaliação da qualidade da dieta em bancos de dados de consumo alimentar.

METODOLOGIA

A partir de revisão da literatura no período de 1984 a 2014, consultada nas bases de dados Scopus, Medline, SciELO e em sites oficiais, com o uso dos termos: diet quality OR dietary quality OR diet patterns OR dietary patterns OR diet quality index OR diet score OR dietary score. Com base na expertise dos pesquisadores e na leitura de artigos foram desenvolvidos critérios condicionais de seleção de índice dietético e aplicados nos bancos de dados do ensaio clínico “Influência do consumo alimentar no estresse oxidativo de mulheres com câncer de mama” e do estudo de intervenção “Intervenção nutricional em pacientes com câncer de mama: impacto em indicadores de progressão e recidiva da doença e na qualidade de vida”.

RESULTADOS

Foram encontrados 18 índices dietéticos originais e 19 adaptações ou revisões. Foram desenvolvidos sete critérios condicionais de seleção: se responde ao objetivo; se foi adaptado e/ou validado para a população; se o método de inquérito alimentar aplicado no desenvolvimento do índice dietético é o mesmo para a obtenção do banco de dados; se os componentes alimentares estão contemplados no banco de dados; se é baseado em recomendações dietéticas atuais; se é a versão mais recente; se a população estudada é semelhante à do banco de dados. Os quatro índices dietéticos selecionados foram Alternative Mediterranean Diet Score, Canadian Healthy Eating Index, Índice de Qualidade da Dieta Revisado e Healthy Eating Index-2010.

CONCLUSÃO

Foram desenvolvidos sete critérios de seleção de índices de qualidade da dieta e foram aplicados nos bancos de dados de consumo alimentar, resultando em quatro índices. Estes critérios podem contribuir com aplicação em bancos de dados de consumo alimentar, objetivando avaliar além de nutrientes e alimentos individuais, mas também a qualidade global da dieta.

PO-26-050 - AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OFERTADA AOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA PÚBLICA

AUTORES: JÉSSICA MAURINO DOS SANTOS; FERNANDA CASAGRANDA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 50 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A fase escolar é considerada de 7 a 14 anos. Onde há intenso crescimento físico e intelectual que exige alto aporte nutricional. A transição do lar para a escola promove a omissão do café da manhã e as trocas de refeições saudáveis por lanches rápidos e de baixo valor nutricional. Já se sabe que o rendimento escolar está associado aos hábitos alimentares. Dessa forma, o cardápio escolar visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada. Assim, são deveres do nutricionista, planejar e acompanhar a execução dos cardápios para alcançar o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

OBJETIVOS

Analisar qualitativa e quantitativamente os cardápios de uma escola municipal.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caso, descritivo. Avaliaram-se 20 cardápios de junho de 2014 do ensino fundamental de uma escola pública em Dourados, Mato Grosso do Sul. A avaliação qualitativa baseou-se nas Leis de Pedro Escudero: quantidade, qualidade, harmonia e adequação. Para a análise quantitativa utilizou-se os valores referidos nos próprios cardápios e os comparou a Resolução nº 26 de junho de 2013 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Considerou-se adequado de 90 - 110%. Os dados foram analisados com Excel®.

RESULTADOS

Observou-se que os cardápios seguem em partes as Leis de Escudero, de modo que deixa a desejar nos quesitos qualidade, pois não ofertou hortaliças em metade dos cardápios, e adequação, onde, notou-se que 70% dos cardápios ofertaram calorias acima do recomendado, ressalta-se que esse excesso é proveniente de proteínas visto que este nutriente ultrapassou o recomendado em 90% dos cardápios. Ao analisar os micronutrientes, notou-se que vitamina A e Cálcio (Ca) não atingiram o recomendado em nenhum dos cardápios. A vitamina C e o Zinco (Zn) apresentaram adequação em menos de 50%. O sódio (Na) apresentou adequação na maioria dos cardápios (80%). Já o Magnésio (Mg) e o Ferro (Fe) apresentaram excesso em todos os cardápios. E as fibras apresentaram-se em excesso em 80% dos cardápios.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que nenhum dos cardápios encontrava-se satisfatório qualitativa e quantitativamente. De modo que houve excessiva oferta calórica, proveniente principalmente, do excesso de proteínas. Além da deficiência em vitaminas A e C, Ca e Zn. E ainda, Mg, Fe e fibras estavam em excesso. Dessa forma, fica claro que a elaboração dos cardápios dessa escola deve ser repensada para melhorar a qualidade da merenda ofertada aos escolares.

PO-26-051 - PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES EM IDOSOS EM UMA CIDADE DE PORTE MÉDIO DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

AUTORES: LUCIANA BRONZI DE SOUZA; SILVIA JUSTINA PAPINI; JOSÉ EDUARDO CORRENTE

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS - UNESP - BOTUCATU - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 51 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A proposta de um levantamento nutricional numa população é avaliar o consumo de macro e micronutrientes com relação a algum padrão referente à adequação de nutrientes (Dodd et al, 2006). Os métodos para se medir a dieta são vários, dos quais o mais comumente utilizado é o recordatório de 24 horas mas um único recordatório de 24 horas não estima a dieta habitual, já que existem vários fatores como o dia da semana, a sazonalidade dentre outros que contribuem para a esta variabilidade. Pesquisas para avaliar o consumo alimentar de idosos porém, na América Latina, particularmente no Brasil, são escassas .

OBJETIVOS

Avaliar a adequação do consumo alimentar de nutrientes utilizando o método National Cancer Institute (NCI) e obter as estimativas da prevalência de inadequação para idosos.

METODOLOGIA

Estudo epidemiológico transversal com uma amostra representativa de 365 indivíduos idosos da cidade de Botucatu, SP. Foi aplicado um questionário sociodemográfico e de morbidades e três recordatórios 24 horas em dias da semana não consecutivos. Os dados foram digitados no programa NDS (Nutrition Data System). Foram avaliados o consumo de energia, macro e micronutrientes. A análise estatística foi descritiva e a inadequação de consumo de micronutrientes foi feita utilizando as rotinas MIXTRAN e DISTRIB (Método NCI, Tooze et al, 2006). Para a estimativa da prevalencia de inadequação de consumo de nutrientes, foi utlizada a EAR ou a AI como ponto de corte.

RESULTADOS

Foi observado que 62,6% dos idosos era do sexo feminino, 58,17% eram casados, 76,74% possuíam até o ensino fundamental , 89,20% eram aposentados, 94,74% relataram falta parcial ou total dos dentes mas 76,67% raramente tiveram que comer menos ou mudar a alimentação por falta de dentes. Quanto às patologias referidas, as maiores prevalências obtidas foram: hipertensão (44,68%), seguida por diabetes mellitus (28,81%). Dos dados de consumo, 55,36% dos idosos apresentavam adequado consumo de carboidratos, 55,58% estavam com consumo adequado de lipídios e 91,29% adequado para proteínas. Foi obtida baixa prevalência de inadequação no consumo de vitaminas A, B2, B3 e B12, D, E, folato, fósforo, ferro, selênio, sódio, potássio e manganês.

CONCLUSÃO

Foi encontrada alta prevalência de inadequação para vários nutrientes que são importantes para um envelhecimento com saúde. É preciso que se invista em políticas públicas para um melhor aconselhamento da população a respeito da alimentação rica em nutrientes necessários para a terceira idade.

PO-26-052 - ASSOCIAÇÃO ENTRE CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE VITAMINA D E ALTERAÇÕES DA MASSA MUSCULAR ESQUELÉTICA EM PACIENTES COM DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS

AUTORES: FERNANDA FUTINO GONDO; LÍVIA ALVES AMARAL SANTOS; LÍGIA YUKIE SASSAKI; SÉRGIO ALBERTO RUPP PAIVA

INSTITUIÇÃO: UNESP CÂMPUS DE BOTUCATU - CIDADE/UF: BAURU/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 52 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Modificações na massa muscular esquelética têm sido relatadas com frequência na literatura em pacientes com doenças inflamatórias intestinais (DII). Possíveis benefícios, não relacionados ao metabolismo ósseo são atribuídos à concentração adequada de vitamina D, principalmente sobre o músculo esquelético. Entretanto, não se sabe ao certo qual a associação entre a concentração sérica de vitamina D e alterações musculares nos pacientes com DII.

OBJETIVOS

Verificar se as alterações da massa muscular esquelética são associadas à concentração sérica de vitamina D nos pacientes com DII.

METODOLOGIA

Estudo observacional com pacientes ambulatoriais portadores de Doença de Crohn (DC) e Retocolite Ulcerativa (RC). A composição corporal total e segmentar foi estimada por DEXA. Amostra sanguínea foi coletada para avaliação da concentração sérica de 25-hidroxivitamina D (25(OH)D). A força muscular foi avaliada por meio da força isométrica de preensão manual dos pacientes obtida por dinamômetro hidráulico manual. Para avaliação da capacidade física foi realizado teste de caminhada de 6 minutos. Os resultados foram expressos em média \pm DP ou mediana e quartil 1 e quartil 3 ou porcentagem. Foi utilizada análise de regressão logística múltipla para avaliar as associações entre variáveis relacionadas ao músculo esquelético de massa, força e função muscular e concentração sérica de 25(OH)D. Nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Participaram do estudo 73 pacientes, com idade média de $45,3 \pm 11,4$ anos, em sua maioria do sexo feminino, diagnosticados com RCU e em remissão clínica da doença. A concentração de 25(OH)D foi igual a $31,2 \pm 8,9$ ng/mL. 20 pacientes apresentaram diminuição de força muscular, 55 redução na capacidade física e 15 indivíduos decréscimo de massa muscular. Assim, 10 pacientes foram classificados como sarcopênicos e 5 como sarcopênicos grave. Análise de regressão logística múltipla em pacientes com doenças inflamatórias intestinais mostrou que o aumento de 1ng/mL na concentração sérica de 25(OH)D protege contra o risco de depleção da massa muscular esquelética, tanto no modelo cru (OR: 0,90; IC: 0,83-0,99; p= 0,041) quanto nos modelos ajustados por diagnóstico (OR: 0,90; IC: 0,82-0,99; p= 0,036) e por todas as variáveis de sexo, idade e diagnóstico (OR: 0,90; IC: 0,82-0,99; p= 0,048).

CONCLUSÃO

A elevação na concentração sérica de 25(OH)D constitui fator de proteção contra o risco de depleção da massa muscular esquelética em pacientes com DII.

PO-26-053 - AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ATLETAS ADOLESCENTES DE UMA EQUIPE DE HANDEBOL DE SOROCABA - SP

AUTORES: FLÁVIA ROZENDO GARCIA; RENATA FURLAN VIEBIG; JULIANA MASAMI MORIMOTO; SORAYA PEREIRA FARAH; ERICA RONDELLO ABRAHAO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SOROCABA/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 53 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O Handebol é uma modalidade que exige atletas com características antropométricas e de composição corporal específicas para cada posição de jogo, as quais influenciarão, direta ou indiretamente, nas ações técnicas e táticas desta modalidade. Em geral, deve-se manter um percentual de gordura adequado e o IMC dentro da faixa de eutrofia.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo realizar a avaliação da composição corporal de atletas adolescentes da modalidade Handebol, de uma equipe de Sorocaba-SP

METODOLOGIA

Foram estudados atletas adolescentes com idade entre 13 e 18 anos, integrantes de uma equipe de handebol do município de Sorocaba, SP. Foram coletadas as medidas antropométricas de peso (Kg), estatura (cm), e as dobras cutâneas do tríceps e subescapular utilizando um adipômetro da marca Lange®. Foi estimado o Índice de Massa Corporal (IMC), sendo os resultados avaliados segundo as curvas percentilares de referência para o indicador IMC/Idade, propostas pela Organização Mundial da Saúde (2007). O percentual de gordura corporal foi calculado segundo Boileau e colaboradores (1984) e classificado por Deurenberg et al (1991). Todos os atletas foram autorizados por seus responsáveis a participar da pesquisa.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 46 adolescentes, com idade média de 13,2 anos, sendo 42 do sexo masculino (91,3%). O IMC médio encontrado foi de 22kg/m². Embora fossem atletas integrantes de times de handebol, realizassem treinamentos regulares e participassem de competições, mais da metade dos adolescentes (56,5%) apresentava excesso de peso corporal, segundo o IMC, sendo que 23,9% dos jogadores foram considerados obesos. Além disso, 47% dos jogadores apresentavam percentuais de gordura corporal elevados. Ao analisar a associação entre percentual de gordura e Índice de Massa Corporal, obteve-se diferença estatisticamente significativa nas proporções, sendo que apenas 2 indivíduos com percentual de gordura classificado como excessivamente baixo foram avaliados na categoria de obesidade do IMC, o que representaria um excesso de peso devido à hipertrofia muscular (P=0,002).

CONCLUSÃO

Concluiu-se que, no grupo de adolescentes estudado, somente a prática de atividade física, sem uma orientação e supervisão alimentar, não proporcionou a composição corporal ideal para a modalidade.

PO-26-054 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS HIV POSITIVO EM TARV

AUTORES: GABRIELA CRISTINA MELISCKI; REBECA ANTUNES BERALDO; BRUNA RAMOS DA SILVA; MARIA CRISTINA FOSS FREITAS

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - CIDADE/UF: PIRASSUNUNGA/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 54 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Com o advento da terapia antirretroviral de alta potencia (TARV), que visa diminuir a progressão da imunodeficiência e recuperar a imunidade, aumentando a sobrevida, foi observada a Síndrome lipodistrófica do HIV que promove redistribuição de gordura corporal, dislipidemia, resistência insulínica/intolerância a glicose e hipertensão arterial sistêmica, fatores esses relacionados a aumento de risco de doenças cardiovasculares.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional de pacientes soropositivos para HIV em TARV a partir do calculo do IMC, razão cintura quadril e circunferência da cintura.

METODOLOGIA

Foram selecionados 260 pacientes soropositivos para HIV em TARV, entre 18 a 60 anos, de ambos os sexos, estáveis e que realizavam tratamento em Unidade Especializada em Terapia de Doenças Infectocontagiosas. Foram realizadas medidas antropométricas como peso, estatura, circunferência de cintura e quadril para obtenção dos indicadores avaliados.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 260 pacientes, sendo que destes 113 (43,4%) do sexo feminino e 147 (56,5%) do sexo masculino. A média de idade foi de 44,4±9,8 e o tempo médio de utilização da Terapia Antirretroviral (TARV) foi de 7,9±6,0 anos.

Observamos uma média de peso corporal de 71,5±16,4 kg e de estatura de 1,7±0,1 m. Com relação à distribuição do IMC, constatou-se que 44,4% dos indivíduos classificavam-se na faixa de eutrofia, 4,3% dos pacientes apresentavam baixo peso, 31,5% sobrepeso, 13,6% obesidade e 6,2% obesidade grave.

Em relação a CC a média foi de 93,7±14,1 cm, sendo 94,4±14,9 cm para o sexo feminino e 93,2±13,4 cm para o masculino, a partir disto 63,9% das mulheres e 21,92% dos homens apresentam circunferência da cintura aumentada.

Analisando a razão cintura quadril o sexo feminino apresentou uma média de 0,9±0,1 com prevalência de 78,4% com risco de doenças cardiovasculares. Já o sexo masculino teve 1,0±0,2, estando 40,4% acima do valor de referência.

CONCLUSÃO

Conclui-se que há uma alta prevalência entre sobrepeso e obesidade na população estudada e que o sexo feminino apresenta maiores riscos para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

PO-26-055 - EVOLUÇÃO DO GANHO DE PESO ENTRE GESTANTES ADOLESCENTES

AUTORES: GEÂNIA DE SOUSA PAZ LIMA; SILVIA BARROS MAZON; ELIANA DE FARIAS COTTA; ADRIANA DE AZEVEDO PAIVA; TATIANE TIMÓTEO LEOCADIO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 55 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Considera-se a gestação na adolescência uma situação especial em razão das demandas de crescimento e desenvolvimento que ocorrem nesta fase, o que influencia o resultado final da gestação. A adequação do ganho de peso está diretamente relacionado ao estado nutricional materno e é um dos fatores preditores da boa evolução gestacional.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi avaliar a evolução do ganho de peso entre gestantes adolescentes

METODOLOGIA

O estudo foi composto por 155 gestantes adolescentes assistidas pelo SUS. A avaliação do estado nutricional materno incluiu altura, Índice de Massa Corporal (IMC) pré-gestacional, peso pré-parto, Ganho de Peso Gestacional (GPG) no final do terceiro trimestre gestacional. O IMC pré-gestacional e o GPG foram avaliados segundo a recomendação do Institute of Medicine.

RESULTADOS

A média de idade materna foi de 16,04 (DP: 1,52). Quanto ao estado nutricional, 52,3% iniciou a gestação eutrófica; 38,1% com baixo peso; 8,4% com sobrepeso e 1,3% eram obesas. Observou-se inadequação no GPG na maioria, principalmente entre as eutróficas. As adolescentes obesas e com sobrepeso tiveram menor média de GPG, embora, tenham apresentado maior prevalência de GPG excessivo. No final da gravidez, o aumento no número de gestantes com peso acima do esperado para altura e idade gestacional foi de aproximadamente 2,7 vezes, passando de 15 para 41 casos.

CONCLUSÃO

O acometimento de risco nutricional entre adolescentes gestantes se revelou em situações de baixo peso, sobrepeso e obesidade e na inadequação do GPG que contribuiu para o desencadeamento ou agravamento dos desequilíbrios nutricionais e consequentes complicações materno-fetais. Sugere-se, a implementação de ações voltadas à educação alimentar e nutricional durante o pré-natal para este grupo etário.

PO-26-056 - DESEMPENHO DO ÍNDICE ADIPOSIDADE CORPORAL EM OBESOS BRASILEIROS

AUTORES: GILIANE BELARMINO; LILIAN MIKA HORIE; PRISCILA CAMPOS SALA; RAQUEL S. M. TORRINHAS; STEVEN B. HEYMSFIELD; DAN L. WAITZBERG

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2011/09612-3 E 2012/15677-3

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 56 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Recentemente, o índice de adiposidade corporal (IAC) foi criado para estimar a gordura corporal (GC) e apresentou um melhor desempenho do que o índice de massa corporal (IMC) para esta finalidade em populações México-americano e Afro-americanos.

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo avaliar o desempenho do IAC na estimativa GC em obesos brasileiros, usando a pletismografia de deslocamento aéreo (PDA), como padrão-ouro.

METODOLOGIA

Estimativa de GC por PDA, medidas antropométricas (altura, circunferência abdominal e quadril, peso e IMC) e cálculo do IAC foram realizadas em 72 obesos (53F / 19M). O software R 3.1.0 e o pacote ggplot2 foram usados para o tratamento estatístico dos dados.

RESULTADOS

O valor percentual para gordura corporal foi de $52,05 \pm 5,66$ para PDA e $47,65 \pm 7,38$ para o IAC, com um coeficiente de correlação de 0,67 entre eles. Para cada variável estudada o IAC apresentou um viés sistemático, onde baixos valores de GC tenderam a ser subestimado.

CONCLUSÃO

O IAC não estimou adequadamente GC em indivíduos obesos brasileiros. Portanto, o uso do IAC em populações diferentes das México-americanas e Afro-americanas deve ser usado com cautela.

Os autores declaram não ter conflitos de interesses.

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de São Paulo e recebeu apoio do Metanutri-LIM35.

O estudo foi financiado pela FAPESP Processo 2011 / 09612-3 e Bolsa de Doutorado Direto 2012 / 15677-3.

PO-26-057 - DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO ESCORE PARA ESTIMAR ADIPOSIDADE CORPORAL PARA OBESOS BRASILEIROS

AUTORES: GILIANE BELARMINO; LILIAN MIKA HORIE; RAQUEL S. M. TORRINHAS; PRISCILA CAMPOS SALA; STEVEN B. HEYMSFIELD; DAN L. WAITZBERG

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2011/09612-3 E DD 2012/15677-3

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 57 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Recentemente, encontramos um fraco desempenho do atual índice de adiposidade corporal (IAC) para estimar a gordura corporal (GC) em obesos brasileiros.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo desenvolver uma novo escore, com base nas variáveis utilizadas no IAC, para estimar GC em obesos brasileiros, utilizando pletismografia de deslocamento aéreo como método de referência.

METODOLOGIA

Estimativa de GC por PDA, medidas antropométricas [peso, altura, circunferência abdominal (CA) e do quadril (CQ), índice de massa corporal (IMC)] e cálculo do IAC foram realizados em 144 obesos brasileiros (108F/ 36M).

Os indivíduos foram divididos aleatoriamente em dois bancos de dados distintos contendo um mesmo número de pacientes [bancos de dados estimação (BE) e banco de dados de validação (BV)], com auxílio da função sample do software R. Os dados do BE serviu para desenvolver um modelo preditivo que foi validado e testado usando os dados do BV.

RESULTADOS

O modelo final obtido apresentou uma melhora de 2,1% do R ajustado e o efeito do sexo foi significativo, o que resultou no desenvolvimento de duas fórmulas diferentes para calcular o novo escore:

Feminino $GC\% = -48,8 + 0,087x (CA) + 1,147x (CQ) - 0,003x [(CQ)]$;

Masculino $GC\% = -48,8 + 0,087x (CA) + 1,147x (CQ) - 0,003x [(CQ)] - 7,195$.

A correlação de Pearson para novo escore foi de 0.72 vs 0.69 do IAC, concordância de Lin foi de 0.673 para novo escore e 0.551 para IAC.

O IC para o viés foi de -8,1 a 7,2 contra -7,5 a 14,8 do IAC. Que além de ser um intervalo superior, é em média absolutamente 3,7% superior, contra 0,4% do novo escore.

Por fim ao ajustarmos um modelo de regressão do GC por BOD POD segundo a predição do IAC e a predição do novo modelo separadamente, os respectivos R brutos foram 45,1% contra 50,7%.

CONCLUSÃO

O novo escore foi superior ao IAC para estimar GC em obesos brasileiros.

Os autores declaram não ter conflitos de interesses

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de São Paulo teve o apoio do Metanutri-Lim 35

O estudo foi financiado pela FAPESP 2011 / 09612-3 e DD 2012 / 15677-3

PO-26-058 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DO 1º ANO DO NÍVEL MÉDIO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO PRIVADA, NO MUNICÍPIO DE COCAL DO SUL - SC

AUTORES: IZABELA CECHINEL BIELA; BARBARA AMANDA DA SILVA; MARIA HELENA MARIN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - UNISUL - CIDADE/UF: COCAL DO SUL/SC

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 58 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A adolescência que de acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), vai dos 10 aos 19 anos, 11 meses e 29 dias, é o período de transição entre a infância e a vida adulta. Mudanças biológicas, maturação sexual, estirão de crescimento, situações de estresse, aumento da atividade física, são fatores marcantes que influenciam na alimentação. Por esta razão, alimentação balanceada é importante na adolescência, pois além de atender a necessidade de nutrientes servirá para formação e fixação de hábitos alimentares que se estenderão ao longo da vida.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional de adolescentes do 1ª ano de nível médio de uma instituição de ensino particular

METODOLOGIA

Estudo observacional do tipo transversal com 54 alunos adolescentes de ambos os sexos de uma escola de ensino privada. A estatura obtida em centímetros (cm), através do estadiômetro próprio da balança da marca Welmy, estando o indivíduo com roupas leves, sem portar objetos pesados. O peso corporal foi obtido em quilos (kg), balança da marca Welmy, com capacidade de 200 kg, devidamente calibrada, segundo metodologia preconizada pelo SISVAN. A partir dos dados de peso e estatura foi calculado o IMC. Os hábitos alimentares foram obtidos através de questionário preconizado pelo Ministério da Saúde e avaliados em programa do próprio ministério, sendo classificado em incorreta, moderadamente correta, correta.

RESULTADOS

69% (n=37) apresentavam-se eutróficos, destes 37% (n=20) eram do sexo masculino. Com relação ao baixo peso observou-se prevalência de 13% (n=7) sendo prevalente entre o sexo feminino com 11% (n=6). O excesso de peso apresentou prevalência de 19% (n=10) prevalecendo entre o sexo masculino. De acordo com os hábitos alimentares encontrou-se 69% (n=37) para alimentação moderada, com destaques para o sexo feminino com o maior percentual 39% (n=21), os valores para alimentação correta e incorreta quase que se igualmente com 17% e 19% respectivamente.

CONCLUSÃO

Observa-se entre o grupo de adolescentes, que o estado nutricional prevalente foi a eutrofia. Entretanto, verifica-se também casos de baixo peso e de obesidade, que não devem ser menosprezados, especialmente a obesidade por ser uma enfermidade com risco de persistir na fase adulta. Em relação aos hábitos alimentares, constata-se que a grande maioria dos adolescentes apresentava hábitos alimentares moderados e uma pequena prevalência de hábitos alimentares incorretos.

PO-26-059 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES, REGULARMENTE MATRICULADOS NO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL, TABARÃO, SC, 2015

AUTORES: IZABELA GECHINEL BIELA; MARIA HELENA MARIN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - UNISUL - CIDADE/UF: COCAL DO SUL/SC

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 59 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A adolescência que de acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), vai dos 10 aos 19 anos, 11 meses e 29 dias, é o período de transição entre a infância e a vida adulta. É um período marcado por um crescimento e desenvolvimento acelerado, mudanças psíquico-sociais, e na relação com o próprio corpo, fatores estes, que influenciam na alimentação. Devido os maus hábitos alimentares, característicos nesta fase, os adolescentes são considerados um grupo de risco, estando mais propensos a adquirir ao longo da vida adulta distúrbios nutricionais, tais como a obesidade e o baixo peso.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional de adolescentes regularmente matriculados em uma escola da rede pública municipal de Tubarão - SC.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional, transversal com 108 adolescentes de 10 a 16 anos no ano de 2015. Foram coletados dados de peso e altura para avaliação nutricional através dos indicadores de índice de massa corporal para a idade (IMC/I) e estatura para a idade (E/I), propostos pela Organização Mundial da Saúde (2007). O peso foi obtido através da balança portátil eletrônica da marca Plenna® com capacidade máxima de 150 Kg, com o indivíduo posicionado de pé, no centro da balança, com roupas leves e sem calçados. A altura, foi aferida com estadiômetro portátil da marca Cardiomed®, estando o indivíduo posicionado de pé, em uma plataforma plana, sem calçados e com roupas leves. Os dados obtidos foram classificados e armazenados no Microsoft Office Excel® e analisados no software Epi Info, versão 7.1.4.0.

RESULTADOS

Com relação a variável de E/I, 96,30% (n=104) dos adolescentes pesquisados apresentaram estatura adequada para a idade e 3,70% (n=4) baixa estatura para idade. A partir da variável, IMC/I, observou-se prevalência de 63,89% (n=69) de eutrofia, 5,56% (n=6) de baixo peso e 30,55% (n=33) com excesso de peso.

CONCLUSÃO

Ao termino do estudo, observou-se prevalência de eutrofia entre a maioria dos adolescentes. Contudo ainda verificou-se uma parcela considerável de excesso de peso que não devem ser menosprezados, por ser uma enfermidade com risco de persistir na fase adulta, com serias consequências para saúde.

PO-26-060 - COMPARAÇÃO DO PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ADOLESCENTES FISICAMENTE ATIVOS DE CINCO ESTADOS BRASILEIROS FINALISTAS DE TORNEIO DE FUTEBOL INTERNACIONAL

AUTORES: JOICE SANTANA SILVA; AMANDA BARBOSA NETO; RACHEL HELENA V MACHADO; CAROL ANN HARTWICK; LUIS MORENO; MAURO FISBERG

INSTITUIÇÃO: INTITUTO PENSI/FUNDAÇÃO JOSÉ LUIZ EGYDIO SETUBAL - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 60 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O torneio internacional de futebol infantil “Copa das Nações” (CND) é uma competição internacional de futebol para adolescentes do sexo masculino entre 10 e 12 anos, cuja missão engloba a promoção de hábitos de vida saudáveis, combatendo a tendência global de consumo alimentar com alta densidade energética e sedentarismo nesta faixa etária.

OBJETIVOS

Descrever e comparar o perfil antropométrico de adolescentes fisicamente ativos.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com 59 finalistas da competição, oriundos de seis estados brasileiros, mediante consentimento verbal e de seus pais e aprovação do comitê de ética responsável. Foi realizada antropometria com roupas leves e descalços, e metodologia padrão para circunferência da cintura, quadril e pescoço, estatura, peso e composição corporal por meio de bioimpedância tetrapolar (% de gordura). Os resultados foram avaliados segundo referências específicas para gênero e idade e analisados em software SPSS v19, comparados através de teste t independente e ANOVA, ou equivalentes não-paramétricos e análise de regressão linear. As proporções estimadas acompanham intervalos de 95% de confiança.

RESULTADOS

Verificou-se mediana de estatura 1,54m (+0,47dp) e IMC/I +0,48dp, dentro dos padrões de normalidade da OMS, variando em até 7cm entre regiões ($p>0,05$). Taxa metabólica basal média (1159kcal; ref. 900kcal segundo DRIs), % médio de gordura (16,3%; ref 25% segundo OMS), c. cintura (67,3cm; ref <90cm segundo SBP) e pescoço (30,3cm; ref 32,2cm segundo literatura internacional) sugerem padrões de normalidade. Apesar de grande variação entre regiões na composição corporal, apenas diferença entre CE e RS em relação ao % de gordura corporal foi significativa (+6,1% no CE; $p=0,03$). Houve correlação entre medidas de c. pescoço, IMC e c. cintura, sendo que cada 1 kg/m² no IMC e 1 cm na c. cintura acarretam aumento de, respectivamente, 0,6 cm e 0,25 cm na c. pescoço ($p=0,000$); cada 1 cm na c. cintura e 1% na gordura corporal acarretam aumento de 0,36 e 0,21 kg/m² no IMC, respectivamente ($p=0,000$); e cada 1% de gordura corporal e 1 kg/m² no IMC adicionam, respectivamente, 0,44 cm ($p=0,001$) e 1,9 cm ($p=0,000$) na c. cintura.

CONCLUSÃO

O tamanho reduzido da amostra é fator limitante do estudo, porém sugere diferenças na composição corporal entre adolescentes fisicamente ativos de diferentes regiões do país, reforçando a necessidade de estudos de maior calibre que investiguem tais variações.

PO-26-061 - DIAGNÓSTICO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO POR DIFERENTES MÉTODOS

AUTORES: KARLA PEREIRA BALBINO; PRISCILA RIBEIRO; ANDREZA SANTOS; MÔNICA JORGE; RITA LOPES; PATRÍCIA AMARO; CAROLINA SANTOS; JAQUELINE THEODORO; MÁRCIA GOUVEA; LUCIANE MAROTA; ANA VLÁDIA MOREIRA; HÉRCIA MARTINO; HELEN HERMSDORFF; ANDRÉIA RIBEIRO; SÔNIA RIBEIRO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 61 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A epidemiologia reversa tem demonstrado que pacientes com doença renal crônica (DRC) com índice de massa corporal (IMC) elevado em tratamento hemodialítico (HD) apresentam, paradoxalmente, maior sobrevida. Por outro lado, a desnutrição energético-proteica (DEP) está associada com pior qualidade de vida e morbimortalidade nestes pacientes. No entanto, não existe um único método capaz de melhor diagnosticar a condição nutricional nestes indivíduos.

OBJETIVOS

O objetivo do presente estudo foi avaliar o estado nutricional de pacientes renais crônicos em HD, por meio da Avaliação Subjetiva Global Modificada (ASGm), Índice de Massa Corporal (IMC) e albumina pré-diálise; bem como pesquisar a correlação entre os métodos.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado com 87 pacientes em HD, entre os meses de setembro e dezembro de 2014. A ASGm foi aplicada na forma de entrevista, o peso e a estatura utilizados para o cálculo do IMC foram mensurados após a sessão de HD e a albumina foi determinada por laboratório de análises clínicas vinculado à unidade hospitalar. Foram calculadas medidas de frequência e a correlação entre a pontuação da ASGm com o IMC e a albumina foi avaliada pela correlação de Spearman, adotando nível de significância < 5%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFV.

RESULTADOS

Foram avaliados 87 pacientes, com idade média de 62 anos (DP: 13,78) e predomínio do gênero masculino (65,5%). Em relação ao estado nutricional, segundo a ASGm 10,6% foram classificados como adequado e 89,4% com risco nutricional/desnutrição leve. Não foram identificados indivíduos com desnutrição moderada, grave ou gravíssima. Pelo IMC, 9,3% apresentavam baixo peso, 59,3% eutrofia e 31,4% sobrepeso/obesidade. Pela albumina sérica, 74,4% apresentaram valores normais ($\geq 4\text{g/dl}$) e 25,6% desnutrição leve. A análise da correlação entre a pontuação da ASGm e as medidas de IMC e albumina não foram estatisticamente significantes ($\rho: -0,102$ e $p=0,353$; $\rho: 0,011$ e $p=0,922$, respectivamente).

CONCLUSÃO

Diante destes

RESULTADOS, embora pela ASGm a maioria dos indivíduos apresentou risco nutricional/desnutrição leve, pelo IMC e albumina grande parte da população em estudo estava eutrófica, além da presença de um percentual elevado de indivíduos com sobrepeso/obesidade, o que é interessante para este grupo. Sugere-se que estas medidas sejam utilizadas e interpretadas em conjunto, com avaliações comparativas.

PO-26-062 - ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR E FORÇA DO APERTO DE MÃO NÃO-DOMINANTE COMO MARCADORES DE MASSA MAGRA CORPORAL EM PACIENTES CIRRÓTICOS COM ENCEFALOPATIA HEPÁTICA: ESTUDO OBSERVACIONAL

AUTORES: LAÍS AUGUSTI; LETÍCIA DE CAMPOS FRANZONI; LÍVIA ALVES AMARAL SANTOS; GABRIELA RIBEIRO BATISTA; MARIANA DE SOUZA DORNA; CARLOS ANTONIO CARAMORI; FERNANDO GOMES ROMEIRO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - FMB UNESP - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2013/11761-2 E 2013/15121-8

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 62 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A encefalopatia hepática (EH) é uma das mais graves complicações da cirrose e suas manifestações neuropatológicas são causadas principalmente pela entrada da amônia nas células neurais. O músculo pode remover a amônia da circulação e converte-la à glutamina e por isso possui grande importância para sua fisiopatologia. Infelizmente, em cirróticos com EH a desnutrição chega a acometer até 75% dos indivíduos e é caracterizada principalmente pela perda de massa magra, por conta do aumento no catabolismo proteico. Nesse sentido, o diagnóstico nutricional precoce é essencial para o tratamento da EH, tanto pelo envolvimento do músculo no metabolismo da amônia, quanto pela relação direta entre o estado nutricional e a mortalidade.

OBJETIVOS

Observar quais métodos de avaliação da composição corporal podem ser bons marcadores de massa magra quando comparados à absorciometria por raios X de dupla energia (DEXA) para indivíduos cirróticos com EH.

METODOLOGIA

Avaliação do estado nutricional de 50 indivíduos cirróticos com EH através da avaliação antropométrica composta pela aferição da prega cutânea tricipital (PCT), circunferência do braço (CB), circunferência muscular do braço (CMB), área muscular do braço corrigida (AMBc) e espessura do músculo adutor do polegar (EMAP) e também o teste de força do aperto de mão não-dominante (FAM). Foi realizada análise descritiva e análise de regressão linear múltipla, sendo a porcentagem de massa magra aferida pela DEXA a variável dependente. O valor de $p < 0,05$ foi adotado como significativo.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 29 homens e 21 mulheres com média de idade de $56,08 \pm 11,59$ anos. Os graus de EH mínima/I/II estiveram presentes em 19/28/3 indivíduos. A porcentagem de massa magra avaliada pela DEXA foi de $70,23 \pm 7,11\%$ e obteve associação inversa com a PCT ($p=0,0043$). Já o EMAP e a FAM tiveram associação direta com a massa magra ($p=0,0281$ e $p=0,0051$, respectivamente).

CONCLUSÃO

Sabendo-se da limitação do uso de técnicas mais avançadas de avaliação da composição corporal como a DEXA e outros exames multicompartimentais para o acompanhamento periódico de pacientes cirróticos com EH, sugere-se a utilização do EMAP e da FAM como métodos com boa associação com a massa muscular para a avaliação desses pacientes.

PO-26-063 - PREVALÊNCIA DE RISCO DE SUBNUTRIÇÃO EM PACIENTES PEDIÁTRICOS CIRÚRGICOS

AUTORES: MARIA APARECIDA CARLOS BONFIM; SANDY AZEVEDO ASSUNÇÃO; JULIANA CEZARINO; ADRIANA HILDEFONSO ZAMPOLO; ADRIANA SERVILHA GANDOLFO; PATRICIA ZAMBERLAN

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DA CRIANÇA - HCFMUSP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 63 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Pacientes cirúrgicos podem apresentar complicações que aumentam a morbimortalidade e o tempo de internação; sendo a triagem nutricional importante para identificar o risco de subnutrição, bem como determinar o plano terapêutico.

OBJETIVOS

Avaliar a prevalência de risco para subnutrição em pacientes pediátricos cirúrgicos. Verificar a concordância entre avaliação de risco de subnutrição e tempo de internação e a concordância entre avaliação de risco e estado nutricional.

METODOLOGIA

Estudo prospectivo, realizado na enfermaria de cirurgia de hospital pediátrico terciário, de junho a dezembro de 2014. Os pacientes foram triados em até 24 horas da internação, por intermédio do instrumento StrongKids, sendo classificados como: de baixo (0 ponto), médio (1 a 3 pontos) ou alto risco (4 a 5 pontos). Além da triagem, foi realizada avaliação antropométrica em todos os pacientes para diagnóstico nutricional e monitorização; que constou de peso (kg) e estatura (cm). Para a classificação do estado nutricional foi considerado peso para estatura para os pacientes menores de 2 anos, e índice de massa corpórea para a idade para os demais, adotando-se o referencial da Organização Mundial da Saúde de 2006/2007. Os dados coletados foram secundários dispensando o termo de consentimento livre e esclarecido dos participantes.

RESULTADOS

Foram avaliados 104 pacientes, com idade média de 7,0 ($\pm 5,7$) anos, sendo a maioria (53%) do gênero masculino. Quanto ao risco nutricional, foram encontrados 20,2% de baixo risco; 68,3% de médio risco e 11,5% de alto risco. O tempo médio de internação foi de 4,5 dias para os pacientes de baixo risco, 6,2 dias para os de médio risco e 13 dias para aqueles de alto risco. Avaliando a concordância entre a triagem e a avaliação antropométrica, encontramos predominância de eutrofia nos pacientes de baixo risco (71,5%) e subnutrição (magreza) em 75% dos pacientes de alto risco. Nos de médio risco foi encontrada eutrofia em 71,3% dos pacientes, obesidade em 14,1% e subnutrição (magreza) em 7%.

CONCLUSÃO

Pacientes pediátricos cirúrgicos apresentam prevalente risco para subnutrição (médio e alto) avaliado pelo StrongKids. Há concordância entre triagem e avaliação antropométrica; bem como entre internação e tempo de internação.

PO-26-064 - A RAZÃO CINTURA-ESTATURA SUPERESTIMA A PREVALÊNCIA DE OBESIDADE ABDOMINAL EM PRÉ-ESCOLARES?

AUTORES: MARIA DO ROSÁRIO G. PEIXOTO; MALAINE MORAIS ALVES
INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE NUTRIÇÃO/UFG - CIDADE/UF: GOIÂNIA/GO
ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
PAINEL: 64 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A razão cintura-estatura tem se mostrado um bom indicador de obesidade abdominal, por apresentar alta correlação com a gordura visceral e com fatores de risco para doenças cardiovasculares em adultos e crianças. O ponto de corte de 0,5 é adotado na maioria dos estudos, principalmente dos seis aos 18 anos de idade, porém poucos estudos investigaram a aplicação da razão cintura-estatura em crianças menores de cinco anos.

OBJETIVOS

Avaliar se a razão cintura-estatura superestima a prevalência de obesidade abdominal em comparação com a circunferência da cintura.

METODOLOGIA

Estudo transversal de base populacional e domiciliar, realizado em Goiânia. Para composição da amostra, os domicílios foram selecionados por amostragem probabilística, por conglomerados de residências particulares permanentes, em três etapas: sorteio dos setores censitários, seleção dos domicílios e sorteio das crianças. Foram avaliadas 413 crianças de dois a cinco anos. Para classificação da obesidade geral considerou-se o índice de massa corporal por idade acima do $score-z+2$. A circunferência da cintura foi medida no ponto médio entre a crista ilíaca e a última costela e classificada como obesidade abdominal quando apresentava valores maiores ou iguais ao percentil 90. Para a razão entre a medida da cintura e da altura adotou-se o ponto de corte de 0,5 para classificação da obesidade abdominal. Os dados foram analisados no STATA/SE®. Utilizou-se o teste qui-quadrado de Pearson para verificar a associação e o teste Kappa para verificar a concordância entre os dois indicadores antropométricos, com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

A amostra teve distribuição homogênea entre os sexos, com 51,12% de meninas. A média de idade foi $2,97\pm 0,04$ anos, sem diferença entre os sexos. A prevalência de excesso de peso foi de 10,9%. A prevalência de obesidade abdominal foi de 23,15% e 72,40%, pela circunferência da cintura e pela razão cintura-estatura, respectivamente. A prevalência da obesidade abdominal pela circunferência da cintura foi maior entre os meninos (29,15%), as demais prevalências foram semelhantes entre os sexos. A concordância entre os indicadores antropométricos da obesidade abdominal foi regular (Kappa=0,22).

CONCLUSÃO

A prevalência de obesidade abdominal nas crianças foi alta, com magnitude três vezes maior quando classificada pelo ponto de corte recomendado para a razão cintura-estatura, indicando que o ponto de corte provavelmente superestima a obesidade abdominal entre os pré-escolares.

PO-26-065 - QUAL A SITUAÇÃO NUTRICIONAL DAS MULHERES FUMANTES COMPARADAS AS NÃO FUMANTES?

AUTORES: MELAINE PRISCILA FIDÉLIX; NICOLE FORMAGGI; MARINA BORTOLIN; SILVIA JUSTINA PAPINI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS - UNESP - CIDADE/UF: SÃO CARLOS/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 65 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

No Brasil, estudo recente identificou que a prevalência de tabagismo em 2013, variou de 6,9% a 15,1% nas capitais estudadas, com concentração na faixa etária dos 25 aos 64 anos. Estudos clínicos e experimentais mostram que fumar tem efeitos prejudiciais sobre o sistema músculo-esquelético, e parar de fumar pode reverter o quadro.

OBJETIVOS

Avaliar se há depleção do estado nutricional em mulheres fumantes e ex-fumantes comparadas a mulheres não fumantes.

METODOLOGIA

Foram avaliadas 55 mulheres, das quais 19 nunca fumaram (NF), 18 eram fumantes ativas (F) e 18 ex-fumantes (Ex-F), no período de março de 2012 a junho de 2013. A avaliação foi realizada por meio de Questionário de Identificação e Avaliação da Composição Corporal (antropometria e absorptometria por raios X de dupla energia (DEXA)). Foi realizada a comparação entre os três grupos pelo teste ANOVA, seguida do teste de Tukey ou pelo teste Kruskal-Wallis, seguido pelo teste de Dunn, de acordo com a distribuição das variáveis. O pacote estatístico utilizado foi o SigmaPlot for Windows version 12.0 (Systat Software), adotando-se $p < 0,05$ como nível de significância.

RESULTADOS

A idade média das mulheres fumantes e ex-fumantes era maior que 50 anos (F=52,8±7b anos, Ex-F=51,7±8b anos e NF=44,4±11a anos; $p=0,011$). Todos os grupos foram classificados como sobrepeso, o que difere da literatura que cita os tabagistas como baixo peso ou eutróficos. A circunferência abdominal média de todos os grupos apresentou valores acima do ponto de corte (80 cm). A relação cintura-quadril apresentou média no limite do valor de corte considerado para mulheres (0,85). Não foram encontradas diferenças entre os parâmetros antropométricos. O índice de massa gorda de todos os grupos apresentou valores acima do percentil 95, o que mostra uma massa gorda elevada. O índice de massa magra apresentou valores entre o percentil 5 e 25, estando abaixo da média, considerando para ambos, idades entre 35-54 anos. Não foram encontradas diferenças entre as variáveis do DEXA.

CONCLUSÃO

As mulheres fumantes e ex-fumantes apresentam peso e composição corporal semelhante às mulheres que nunca fumaram.

PO-26-066 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES REGULARMENTE MATRICULADOS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE TUBARÃO-SC, 2015

AUTORES: MORGANA ZEPON MODOLON; MARIA HELENA MARIN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA- UNISUL - CIDADE/UF: TREZE DE MAIO/SC

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 66 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A adolescência é uma fase da vida que tem como característica física, mudanças corporais, crescimento e desenvolvimento acelerado. Devido ao crescimento acelerado, é fundamental o incentivo a alimentação correta desde a infância, para prevenção de distúrbios nutricionais, comuns na adolescência. Para prevenção dos distúrbios nutricionais, faz-se necessário o acompanhamento nutricional especialmente, a partir de indicadores antropométricos.

OBJETIVOS

Determinar o estado nutricional dos adolescentes regularmente matriculados em uma escola da rede pública municipal de Tubarão - SC

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional transversal com 114 adolescentes de 10 a 16 anos no ano de 2015. Para avaliação nutricional, foram coletados dados de peso e altura, e posteriormente classificados através dos indicadores de índice de massa corporal para a idade (IMC/I) e estatura para a idade (E/I), propostos pela Organização Mundial da Saúde (2007). O peso foi obtido através da balança portátil eletrônica da marca Plenna® com capacidade mínima de 20 Kg e máxima de 150 Kg, com o indivíduo posicionado de pé, no centro da balança, com roupas leves e sem calçados. A altura, foi realizada com estadiômetro portátil da marca Cardiomed®, estando o indivíduo posicionado de pé, em uma plataforma plana, sem calçados e com roupas leves. Os dados foram armazenados no Microsoft Office Excel® e analisados no software Epi Info, versão 7.1.4.0.

RESULTADOS

Com relação a variável de E/I 97,37 % (n=111) dos adolescentes pesquisados apresentaram estatura adequada para a idade e 2,63 % (n=3) baixa estatura para idade. Quanto ao indicador de IMC/I, 72,81 % (n=83) dos adolescentes em estudo apresentaram eutrofia, 0,88 % (n=1) com magreza, 16,67 % (n=19) com sobrepeso, 7,89 % (n=9) com obesidade e 1,75 % (n=2) obesidade grave.

CONCLUSÃO

O estado nutricional, prevalente entre a maioria dos adolescentes pesquisados foi de eutrofia. No entanto observou-se a presença de sobrepeso e obesidade entre os adolescentes da escola pesquisada. Os resultados apontam a necessidade da intervenção de ação de educação nutricional nas escolas.

PO-26-067 - BIODISPONIBILIDADE DE ZINCO NA DIETA DE CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES E SUA RELAÇÃO COM BIOMARCADORES SANGUÍNEOS

AUTORES: BRUNA ZAVARIZE REIS; DIVA ALIETE SANTOS VIEIRA; DAYANNE COSTA; DANIELLE GÓES SILVA; RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO; SILVIA MARIA F COZZOLINO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2012/24762-4

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 67 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A avaliação da ingestão de zinco é importante não somente para observar a ingestão total, mas também para estimar a quantidade biodisponível desse mineral, uma vez que a sua absorção é afetada pela presença de fatores dietéticos, sendo o fitato o principal deles. As dietas baseadas em cereais integrais ou tubérculos e quantidades insignificantes de alimentos de origem animal diminuem a biodisponibilidade do zinco e, portanto, aumentam o risco de deficiência.

OBJETIVOS

Avaliar a ingestão alimentar de zinco baseada na sua biodisponibilidade qualitativa e a sua relação com biomarcadores sanguíneos.

METODOLOGIA

Foram avaliadas 138 crianças com idade pré-escolar matriculadas em creches filantrópicas. O monitoramento da ingestão alimentar foi feito a partir do método de pesagem direta individual, somado ao registro alimentar, preenchido pelos pais ou responsáveis. Foi realizada uma segunda análise de consumo em aproximadamente 50% da amostra. A ingestão de zinco e fitato foi estimada pelo software Nutrition Data System for Research (versão 2011). Entretanto, as concentrações de zinco nos alimentos foram corrigidas adotando-se os valores nacionais disponíveis na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. A dieta das crianças foi classificada segundo a biodisponibilidade baseada na razão molar fitato:zinco proposta pelo IOM (2006). Dietas com razão molar ≤ 15 foram consideradas de biodisponibilidade adequada, enquanto aquelas com razão >15 foram classificadas como de baixa biodisponibilidade. Foram avaliadas as concentrações de zinco no plasma e nos eritrócitos por meio do método de espectrofotometria de absorção atômica de chama.

RESULTADOS

A concentração média de zinco no plasma foi de $74,21 \pm 13,42 \mu\text{g/dL}$ e nos eritrócitos foi de $26,54 \pm 5,62 \mu\text{gZn/g Hb}$. A ingestão média de zinco entre as crianças foi de $6,0 \pm 1,3 \text{ mg/dia}$ e a ingestão média de fitato foi $861,8 \pm 105,2 \text{ mg/dia}$. A dieta foi considerada de baixa biodisponibilidade de zinco em 47,1% das crianças. Apesar disso, os valores eritrocitários e plasmáticos de zinco não diferiram entre as crianças de acordo com a biodisponibilidade da dieta.

CONCLUSÃO

A avaliação da ingestão alimentar, mesmo sendo um indicador indireto do estado nutricional, auxilia no diagnóstico nutricional, tornando possível perceber um risco potencial para o desencadeamento do problema. Melhorar a ingestão e a biodisponibilidade do zinco na dieta evita o comprometimento do desenvolvimento infantil.

PO-26-068 - PESO AO NASCER E EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS COM IDADE ENTRE SEIS E 23 MESES

AUTORES: FERNANDA M. DIAS ESCALDELAI; ROSANGELA APARECIDA AUGUSTO; JOSÉ MARIA PACHECO SOUZA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 68 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

No Brasil, são encontradas prevalências de excesso de peso de 6,6% em menores de cinco anos, o que é preocupante, tendo em vista os problemas de saúde ocasionados pela obesidade ainda na infância. O peso ao nascer é utilizado como indicador das condições pré-natais e é considerado um dos fatores influenciadores do estado nutricional atual da criança.

OBJETIVOS

Analisar a associação entre peso ao nascer e excesso de peso em crianças com idade entre seis e 23 meses, participantes de programa governamental de distribuição de leite fortificado, no interior do Estado de São Paulo.

METODOLOGIA

Estudo de coorte (2003-2008) com crianças ingressantes no programa com seis meses de idade, sem problemas de saúde, com avaliação antropométrica quadrimestral até os 23 meses. Nem sempre a programação de pesagem aos 10, 14, 18 e 22 meses foi seguida, ocasionando pesagens não previstas aos 9, 11, 13, 15, 17, 19, 21 e 23 meses. Na modelagem, foram utilizadas as idades de pesagens programadas e as não programadas. Utilizou-se o índice peso para idade (P/I), em escores z. A amostra inicial foi composta por 1.039 ingressantes com seis meses e P/I no intervalo $1 < \text{escore } z \leq 2$, considerado adequado, mas limítrofe a peso excessivo. A variável resposta foi excesso de peso (sim, código 1: P/I com escore $z > 2$; não, código 0: P/I com escore $z \leq 2$). As variáveis explanatórias foram peso ao nascer (código 1: $\geq 3.000\text{g}$; código 0: $< 3.000\text{g}$) e idade na pesagem. A modelagem foi feita com o programa Stata 10.1, por meio de regressão logística múltipla multinível.

RESULTADOS

Das 1.039 crianças ingressantes, 154 tiveram peso ao nascer $< 3.000\text{g}$ e 885 tiveram peso ao nascer $\geq 3.000\text{g}$. Nas idades de pesagens programadas, observou-se excesso de peso nas categorias de peso ao nascer $< 3.000\text{g}$ e $\geq 3.000\text{g}$, respectivamente, 18,3% e 19,4% aos 10 meses, 13,9% e 18,1% aos 14 meses, 28,1% e 19,1% aos 18 meses e 30,4% e 21,0% aos 22 meses.

A análise multinível mostrou não haver interação estatisticamente significativa ($p=0,272$) entre idade na pesagem e peso ao nascer. O modelo sem interação indicou que o odds de excesso de peso das crianças com peso ao nascer $\geq 3.000\text{g}$ é 1,41 vezes o odds de excesso de peso das crianças com peso ao nascer $< 3.000\text{g}$, não havendo diferença estatisticamente significativa ($p=0,416$).

CONCLUSÃO

Não foi encontrada associação significativa entre peso ao nascer e excesso de peso nas crianças com idade entre nove e 23 meses.

PO-26-069 - TRABALHO MATERNO E EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS MENORES DE 24 MESES PARTICIPANTES DE PROGRAMA GOVERNAMENTAL DE DISTRIBUIÇÃO DE LEITE FORTIFICADO

AUTORES: FERNANDA M. DIAS ESCALDELAI; ROSANGELA APARECIDA AUGUSTO; JOSÉ MARIA PACHECO DE SOUZA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 69 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade infantil vem aumentando nas últimas décadas, sendo considerado um problema de saúde pública. Alguns estudos mostram que o estado nutricional da criança pode ser influenciado pela situação de trabalho materno.

OBJETIVOS

Estudar a associação entre trabalho materno e excesso de peso em crianças com idade entre seis e 23 meses, participantes de programa governamental de distribuição de leite fortificado, no interior do Estado de São Paulo.

METODOLOGIA

Estudo de coorte (2003-2008) com crianças ingressantes no programa com seis meses de idade, sem problemas de saúde, com avaliação antropométrica quadrimestral até 23 meses. Utilizou-se o índice peso para idade (P/I) em escores z. Foram utilizadas as idades de pesagens programadas aos 10, 14, 18 e 22 meses e as não programadas aos 9, 11, 13, 15, 17, 19, 21 e 23 meses. A amostra inicial foi composta por 1.039 ingressantes com seis meses e P/I no intervalo $1 < \text{escore } z \leq 2$, considerado adequado, mas limítrofe a peso excessivo. A variável resposta foi excesso de peso (sim, código 1: P/I com escore $z > 2$; não, código 0: P/I com escore $z \leq 2$). As variáveis explanatórias foram idade na pesagem e situação de trabalho da mãe ou responsável (trabalha, código 1; não trabalha, código 0). A modelagem foi feita com o pacote estatístico Stata 10.1, por meio de regressão logística múltipla multinível.

RESULTADOS

Das 1.039 crianças ingressantes, observa-se que 859 (82,8%) tinham mães que não trabalhavam. Nas idades de pesagens programadas, observou-se excesso de peso nas crianças cujas mães não trabalham e trabalham, respectivamente, 20,2% e 14,6% aos 10 meses, 18,9% e 10,8% aos 14 meses, 21,7% e 14,1% aos 18 meses e 22,5% e 21,3% aos 22 meses.

Não houve interação significativa ($p=0,653$) entre trabalho materno e idade da criança. O modelo sem interação mostrou haver associação significativa entre excesso de peso e trabalho materno ($OR=0,41$; $p=0,032$), indicando que as menores proporções de excesso de peso são encontradas em crianças cujas mães trabalham fora de casa.

CONCLUSÃO

Há evidências estatísticas de que as crianças cujas mães trabalham apresentam menores proporções de excesso de peso durante a permanência no programa.

PO-26-070 - PERFIL NUTRICIONAL DE PRÉ ESCOLARES E ESCOLARES DE ESCOLAS MUNICIPAIS DA CIDADE DE GUARULHOS

AUTORES: LETÍZIA NUZZO; MARIA CHRISTINA PELLICIARI; CLARA KORUKIAN FREIBERG; ELAINE GOMES FIORE; MARIANGELA ARAÚJO; ADRIANA MACHADO PAULINO; MARCIA MARIA MARIANO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE GUARULHOS - CIDADE/UF: GUARULHOS/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 70 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O estado nutricional da criança é um fator de fundamental importância de saúde pública. Os dados nacionais da última Pesquisa de Orçamento Familiar de 2008-2009 indicam que o sobrepeso e a obesidade populacional têm aumentado em todos os grupos etários, inclusive em crianças. Tal problema é alarmante e acomete vários países, necessitando de intervenções eficazes para minimizar o referido panorama.

OBJETIVOS

Identificar o estado nutricional de escolares, frequentadores de escolas municipais da cidade de Guarulhos.

METODOLOGIA

Estudo transversal, de intervenção, realizado em parceria com a Associação Paulista de Medicina de Guarulhos e com o apoio da Secretaria da Saúde e Educação, em 2010, aprovado pelo parecer nº 191/2009 do comitê de ética. A população foi composta por 2903 escolares de 5 a 10 anos, sendo 1435 meninos e 1468 meninas, de 9 escolas públicas. As variáveis avaliadas foram: gênero, data de nascimento, idade, peso e estatura. A avaliação nutricional, baseou-se nos indicadores estatura/idade e IMC/idade, expressos em score z, e sendo adotados como padrão de referência os dados da OMS (2007).

RESULTADOS

A estatura para a idade, com 95% de confiança, esteve adequada em 97,76% dos escolares, independente do gênero. O percentual de magreza foi de 1,27% para ambos os gêneros. 15,33% das meninas apresentaram sobrepeso e 13,17% obesidade. Nos meninos encontraram 17,30% com sobrepeso e 12,97% com obesidade. As crianças participantes que apresentaram excesso de peso, foram encaminhados para o Hospital Municipal da Crianças para atendimento nutricional.

CONCLUSÃO

Os dados encontrados confirmam a tendência de declínio da desnutrição infantil e o aumento da prevalência de excesso de peso e de obesidade. Os percentuais de sobrepeso e de obesidade na população de estudo estão elevados embora menores que os encontrados no estudo nacional, conduzido pelo IBGE (POF 2008-2009). O estudo foi apresentado às secretarias de saúde e educação do município para corroborar com as políticas públicas de intervenção e promoção da saúde, mostrando que é necessária esta parceria para que os programas de intervenção sejam realmente concretizados.

PO-26-071 - AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E LIPÍDICO DE MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA QUE USAM A CHIA NA DIETA

AUTORES: ANAMARIA ARAUJO DA SILVA; MARIA EDUARDA KRUEGER

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU- FURB - CIDADE/UF: BLUMENAU/SC

AGÊNCIA FINANCIADORA: FINANCIAMENTO PRÓPRIO

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 71 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A semente chia (*Salvia hispanica*) é, considerada um alimento funcional em razão de seu alto teor de ácidos graxos ômega-3 e de fibras alimentares, há evidências de que a semente está sendo testado referente à melhora significativa dos quadros de dislipidemias. Algumas mulheres após chegarem ao climatério, vivenciam um estresse incomum, além de grande desconforto físico. A redução estrogênica, que ocorre nessa fase, favorece o surgimento da obesidade abdominal, podendo resultar em complicações metabólicas como a dislipidemia. Já na pós-menopausa, as mulheres, além do ganho de peso, também estão mais susceptível a apresentarem alterações no perfil lipídico, que eleva os níveis de colesterol total, lipoproteínas e triglicérides.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito da semente chia sobre o perfil antropométrico e lipídico em mulheres que apresentam dislipidemia e que estejam na pós-menopausa.

METODOLOGIA

Foram avaliadas 20 mulheres que utilizaram a chia e receberam orientações nutricionais no período de 59 dias (2 meses). As pacientes foram divididas aleatoriamente em 3 grupos: grupo chia (GCH), grupo chia + grupo controle (GCH+GC) e o grupo controle (GC). Os exames bioquímicos realizados foram: colesterol total, LDL colesterol, HDL colesterol, triglicérides e glicemia de jejum. Foram avaliadas as seguintes medidas: peso, altura e circunferência da cintura. Foram realizados três recordatórios 24 horas (R24h) de consumo alimentar. Todos os grupos receberam e seguiram orientações nutricionais. A análise estatística foi realizada através do teste t de Student.

RESULTADOS

Em relação ao perfil lipídico houve diminuição dos valores de colesterol, de LDL, de triglicérides, de HDL no GCH e o aumento do HDL no GCH + GC. Referente ao perfil antropométrico houve diminuição em relação ao peso no GCH e em relação ao peso, IMC e CC no GCH + GC. Na análise do consumo alimentar, observou-se uma diminuição no consumo de carboidratos, calorias, gordura monoinsaturada e fibras no GCH; no GC uma diminuição em relação à proteína, lipídios, carboidratos, calorias, gordura saturada, poliinsaturada, monoinsaturada e fibras e no GCH + GC a diminuição no consumo foi em relação à proteína, lipídios, carboidrato, calorias, gordura poliinsaturada, monoinsaturada e fibra.

CONCLUSÃO

Além das melhoras significativas analisadas, observou-se alterações benéficas no consumo alimentar das pacientes que seguiram as orientações nutricionais, fazendo dessa, uma ferramenta rica e importante no tratamento das dislipidemias.

PO-26-072 - SUCO DE LARANJA REDUZ INFLAMAÇÃO E ESTRESSE OXIDATIVO DE PACIENTES COM HEPATITE C CRÔNICA

AUTORES: CLÁUDIA GONÇALVES LIMA; DANIELLE RAQUEL GONÇALVES; LÍVIA GUSSONI BASILE; THAIS BORGES CESAR

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 72 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A infecção crônica pelo vírus da hepatite C (VHC) induz ao aumento da concentração de espécies reativas de oxigênio, favorecendo a replicação viral e sua cronificação, a ineficiência da resposta imune e o agravamento do quadro clínico. O suco de laranja é fonte de vitamina C, potássio, folato e flavonoides (hesperidina). Estudos tem demonstrado que o sinergismo entre os componentes antioxidantes do suco de laranja, pode contribuir para a defesa imune dos portadores de hepatite C crônica, redução da carga viral, proteção ao dano oxidativo do DNA, redução do processo inflamatório hepático, com redução das citocinas pró-inflamatórias e proteína C reativa, e retardo da progressão da doença.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito do consumo do suco de laranja sobre os marcadores de inflamação, estresse oxidativo e virologia de pacientes com hepatite C crônica.

METODOLOGIA

Participaram 66 indivíduos adultos de ambos os sexos, que ingeriram 500 mL / dia de suco de laranja pasteurizado durante oito semanas. Os indivíduos foram divididos em quatro grupos: Medicamento e Suco, Suco, Medicamento e Controle (sem tratamento medicamentoso e sem suco de laranja). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNESP-FCFAR, sob o protocolo CEP/FCF/CAr no 20/2011. Foram realizadas análises de marcadores de inflamação (proteína C reativa, interleucinas 6 e 10 e TNF-), de peroxidação lipídica (TBARS), capacidade antioxidante total (ABTS) e carga viral no soro dos participantes. As análises foram realizadas antes e após a ingestão do suco de laranja. A análise estatística utilizada foi o modelo de regressão linear com efeitos mistos, e pós teste por contrastes ortogonais, com nível de significância igual a $p < 0,05$.

RESULTADOS

Os voluntários do grupo Suco tiveram redução de 48,9% da proteína C reativa, 11,7% do TNF- , 68,5% do TBARS, e aumento de 1,2% da ABTS após o consumo do suco de laranja. Semelhantemente, os voluntários do grupo Medicamento e Suco tiveram redução de 74,9% da proteína C reativa, 8,8% do TNF- , 39,1% do TBARS, 26,5% da carga viral, e aumento de 2,5% da ABTS.

CONCLUSÃO

O consumo regular do suco de laranja por pacientes com hepatite C crônica reduziu os níveis plasmáticos de proteína C reativa, TNF- e TBARS e aumentou os níveis de ABTS. Os indivíduos do grupo Medicamento e Suco, também tiveram redução da carga viral. Desta maneira, o consumo de suco de laranja pode estar relacionado com a redução da inflamação e do estresse oxidativo, presentes em pacientes com hepatite C crônica.

PO-26-073 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR POR DIFERENTES INQUÉRITOS ALIMENTARES DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO E ATLETAS DE JUDÔ DE ACADEMIAS DE CAMPO GRANDE-MS

AUTORES: FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES; LAÍS MALUF HOKAMA; PRISCILA REIS DOS SANTOS; BRUNA SAMAWAYS; STEPHANNIE TORRES; RAFAELA HENRIQUES ROSA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL - CIDADE/UF: CAMPO GRANDE/MS

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 73 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Em busca do “corpo perfeito” e melhor condicionamento físico, as pessoas acabam por testar dietas alimentares sem embasamento científico. A alimentação de atletas deve ser diferenciada devido à necessidade de um adequado aporte nutricional, uma vez que especialistas evidenciam seu papel fundamental para um melhor desempenho físico.

OBJETIVOS

Comparar o consumo alimentar por diferentes inquéritos alimentares de praticantes de musculação e atletas de judô de academias de Campo Grande, MS.

METODOLOGIA

Estudo transversal descritivo com 50 participantes, de ambos os gêneros, entre 18 e 35 anos, que praticassem regulamente musculação ou judô por pelo menos três vezes por semana, com duração de 60 minutos/dia, com tempo mínimo de prática de 6 meses. Para avaliação do consumo alimentar foram aplicados os inquéritos recordatório 24h e recordatório habitual de um dia. Avaliou-se ingestão energética e macronutrientes através do software DietPro 5.i. A adequação foi avaliada em relação às recomendações da Dietary Reference Intakes (DRI). A análise estatística foi realizada no software SPSS, considerando um nível de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Do total de participantes avaliados, 30 eram do sexo feminino e 20 do masculino. O consumo alimentar calculado através do recordatório habitual para praticantes de musculação foi de 1768,40kcal/dia, EER estimado 2445,40kcal/dia, carboidratos 50,49% do VET, proteína 20,44% e lipídeo 29,06% e, para os atletas de judô foi de 1851,10kcal/dia, EER estimado 2800,10kcal/dia, carboidratos 45,06%, proteína 23,32% e lipídeo 31,61%. Observou-se diferença estatística na média do EER estimado ($p=0,004$) e média de ingestão proteica ($p=0,043$). No recordatório 24 horas foram encontradas as médias para musculação de 1666,42kcal/dia, EER estimado 2445,40kcal/dia, carboidratos 50,27%, proteína 25,95% e lipídeo 25,35% e para os atletas de judô 1695,05kcal/dia, EER estimado 2800,10kcal/dia, carboidratos 50,67%, proteína 23,70% e lipídeo 25,63%, não sendo observadas diferenças estatísticas entre as modalidades analisadas. Ao comparar médias de ingestão entre os inquéritos houve diferença estatística apenas no consumo de lipídios, sendo estatisticamente superior no recordatório habitual.

CONCLUSÃO

Não foram observadas diferenças estatísticas para a maioria dos nutrientes ao comparar-se a análise de consumo pelos inquéritos aplicados, ficando a critério do pesquisador a escolha do melhor método a ser utilizado com esse público.

PO-26-074 - UTILIZAÇÃO DE “WHEY PROTEIN” EM FORMULAÇÃO DE PRODUTO DO TIPO SOBREMESA E ACEITAÇÃO SENSORIAL, PARA ALTERNATIVA DE CONSUMO COMO SUPLEMENTO

AUTORES: FERNANDA COLOSIO CALIL; ALINE SANTANA

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR CATANDUVA - CIDADE/UF: CATANDUVA/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 74 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

As proteínas do soro de leite bovino ou “whey protein” apresentam propriedades funcionais e nutricionais excelentes. Quando não desnaturadas são altamente solúveis, boas formadoras de espumas e emulsões. A “whey protein” têm rápida digestão e absorção intestinal, o que proporciona elevação da concentração de aminoácidos no plasma, estimulando a síntese proteica nos tecidos. Essas proteínas favorecem a liberação de hormônios anabólicos como a insulina, estimulando a absorção de aminoácidos para o interior da célula muscular, o que otimiza a síntese proteica e culmina na hipertrofia muscular. Sendo assim, a nutrição é crescentemente considerada como determinante fundamental da condição física geral dos praticantes de atividade física e, com isso, o uso de manipulações dietéticas e o consumo de substâncias ou nutrientes com propósitos de aumento de performance é cada vez mais comum.

OBJETIVOS

Elaborar um flan enriquecido com “whey protein” sabor morango, submetendo-o à avaliação sensorial, com o objetivo de diagnosticar sua aceitação para consumo como sobremesa ou como suplementação para praticantes de treinamento resistido (musculação).

METODOLOGIA

Participaram da pesquisa 100 provadores não treinados, 68 homens e 32 mulheres, praticantes de musculação que provaram o flan e responderam a um questionário avaliando alguns atributos como aceitabilidade, cor, aroma, textura e sabor. O questionário respondido foi analisado, gerando os resultados do estudo.

RESULTADOS

Os resultados referentes aos atributos avaliados quanto à aceitabilidade, aparência, aroma, textura e sabor demonstraram que as amostras foram bem aceitas pelos consumidores. De acordo com a aceitabilidade, 99% dos entrevistados provavelmente comprariam o flan. No atributo aparência, 100% aprovou a amostra. De acordo com o aroma do produto, a textura e o sabor, somente 1% desgostou e 99% aprovou o produto.

CONCLUSÃO

O presente estudo demonstrou que a ação/influência da “whey protein” sobre as características sensoriais do produto em questão foi de uma maneira geral positiva e adequada à aceitabilidade dos consumidores.

PO-26-075 - USO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA: A QUEM CABE INDICAR E QUEM INDICA?

AUTORES: ISABELLA SANTOS ZAGO; NATALIA FONSECA; LUCILA ANGELOTTI; MARA TREVISAN
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO (UFTM) - CIDADE/UF: UBERABA/MG
AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPEMIG
ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
PAINEL: 75 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

“Compete ao Nutricionista prescrever suplementos nutricionais necessários a complementação da dieta, no exercício de suas atribuições na área de nutrição em esportes” (CFN, 2005), porém, há muitos usuários utilizando sem indicação ou indicação de pessoas não capacitadas o que pode resultar em comprometimento da saúde.

OBJETIVOS

Analisar dentre os praticantes de atividade física a indicação do uso de suplementos alimentares.

METODOLOGIA

Fizeram parte do estudo 15 academias e avaliados 660 praticantes de atividade física, de ambos os sexos, entre 18 e 59 anos. Para avaliar o uso de suplementos alimentares, foi utilizado o questionário de múltipla escolha, autoaplicável (GONSTON; CORREIA, 2009).

RESULTADOS

Dentre os 660 praticantes de atividade física que participaram do estudo, verificou-se que 324 (49,1%) utilizam algum tipo de suplemento alimentar. Destes, apenas 72 (22,2%) receberam orientação de um nutricionista para uso e 252 (77,8%) utilizam por indicação outro profissional como instrutor de academia ou personal trainer (12,7%), vendedor da loja de suplementos (6,8%), farmacêutico (3,7%) ou outras pessoas, como amigos (8,3%), ou até por iniciativa própria (30,9%).

CONCLUSÃO

Apesar da indicação do uso de suplementos alimentares ser uma atribuição exclusiva do nutricionista, muitas pessoas ainda utilizam de maneira indiscriminada e sem critérios por influência de outros pessoas não qualificados para isso e até por iniciativa própria. Desta maneira, é indispensável a conscientização dos usuários, de profissionais de modo geral e principalmente legislação mais rígida quanto à comercialização.

PO-26-076 - ANÁLISE DA ROTULAGEM REFERENTE À CONCENTRAÇÃO DE NUTRIENTES EM SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS

AUTORES: LAIANNY KELLY ROSA OLIVEIRA; LUANNE MARIA DA SILVA MORAES; WELLINGTON DOS SANTOS ALVES
INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: TERESINA/PI
ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
PAINEL: 76 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Hoje em dia, atletas procuram frequentemente uma alimentação diferenciada, o que chamamos de suplementos nutricionais, em algumas situações possuem vantagens e já em outras desvantagens.

OBJETIVOS

Verificar as concentrações de nutrientes e suas doses por porção encontrada nas diversas marcas de suplementos nutricionais.

METODOLOGIA

A pesquisa foi dividida em três grupos: Grupo A: da categoria do Whey Protein onde foram analisados 8 suplementos de marcas diferentes, esses dissolvidos entre 200 ml a 250 ml e consumido apenas uma vez ao dia; Grupo B: da categoria dos Carboidratos onde foram analisados 8 suplementos de marcas diferentes, esses dissolvidos entre 200 ml a 350 ml e consumido apenas uma vez ao dia; e o Grupo C: da categoria dos Hipercalóricos onde foram analisados 8 suplementos de marcas diferentes, esses dissolvidos entre 250 ml a 500 ml e consumido várias vezes ao dia chegando a divisão da porção ser de 2 a 6 vezes. Analisou-se o rótulo das embalagens dos produtos selecionados, a indicação da quantidade de cada nutriente, mais precisamente se há um valor padrão da quantidade de porção que se deve consumir em cada tipo de produto, como também se há uma padronização nos valores de nutrientes e minerais indicados na embalagem dos suplementos.

RESULTADOS

Houve uma variância na quantidade de porções, sódio e carboidratos analisados nas diferentes marcas e categorias.

CONCLUSÃO

Assim foi constatado que não há padronização nas quantidades e porções de nutrientes presentes nos tipos de suplementos analisados e que não existe uma legislação rígida e própria para estabelecer uma padronização adequada nas quantidades e porções de nutrientes existentes nesses tipos de produtos.

PO-26-077 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ÓLEOS E GORDURAS UTILIZADO PARA FRITURA DE ALIMENTOS NO COMÉRCIO DE SÃO PAULO

AUTORES: JULIANNA SHIBAO; MONIQUE PALOMA RIBEIRO AZEVEDO; CAMILA JULIANA SFAKIANAKI DIOGO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: JUNDIAÍ/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - Nº DO PROCESSO: 001592-IC

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 77 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A fritura de alimentos por imersão é muito utilizada pois aumenta a palatabilidade e seu consumo é frequente em todas as idades e classes sociais. Os processos de fritura provocam alterações físico-químicas nos óleos, como a oxidação e a hidrólise, podendo levar à produção de compostos tóxicos, prejudiciais à saúde humana, bem como alterações de sabor, cor e odor. Tais compostos tóxicos podem desenvolver doenças de natureza cardiovascular, além de câncer, artrite e envelhecimento precoce e por isso devem ser considerados um problema de saúde pública.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade físico-química de óleos e gorduras utilizados para fritura de alimentos no comércio de São Paulo, quantificando indicadores de qualidade de óleos e gorduras como índice de peróxidos e índice de acidez.

METODOLOGIA

Foram coletadas 18 amostras de óleos e gorduras de estabelecimentos comerciais e ambulantes. As amostras foram coletadas e armazenadas adequadamente. Os índices de acidez e índice de peróxidos foram realizados segundo IAL, 2004. Foi entregue aos estabelecimentos um termo de consentimento e realizado um questionário com o objetivo de levantar alguns dados sobre os procedimentos de tipos de alimentos preparados. Todos os testes foram realizados em triplicatas no laboratório multidisciplinar de uma universidade.

RESULTADOS

Das 18 Amostras coletadas nos estabelecimentos 5 (27,77%) foram de restaurantes, 7 de ambulante, 2 foram de bares, 2 de lanchonetes e 2 de padarias. Quanto ao tipo de alimento frito, nota-se que a maioria dos locais utiliza o óleo para fritar alimentos variados. A média de acidez encontrado foi de $0,813 \pm 0,01$ g/100g, sendo que o maior valor encontrado para acidez no momento da fritura foi de 1,37g/100g utilizando-se óleo de soja. As amostras provenientes dos estabelecimentos que utilizavam gordura hidrogenada estavam de acordo com o recomendado. Verificou-se que de um total, 5 (27,77%) apresentaram resultado insatisfatório, sendo elas somente óleo de soja. Em relação a temperatura, os resultados foram na maioria insatisfatórios, ou seja, 11 (61,11%) amostras apresentaram valores acima de 180 C. Os valores de peróxidos encontrados estão dentro dos limites estabelecido pela legislação com valores abaixo de 10meq/Kg.

CONCLUSÃO

Há a necessidade de avaliação constante da concentração de substâncias tóxicas em frituras e seus prejuízos a saúde pelos órgãos governamentais. É necessária a capacitação de manipuladores de alimentos em relação a qualidade destes produtos.

PO-26-078 - AVALIAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO DE UMA INDÚSTRIA DE POLPA DE FRUTAS

AUTORES: JULYANNE MARIA DE LIMA BARBOSA; VIVIANE LANSKY XAVIER; ANA RAFAELA OLIVEIRA RODRIG; LARA LAÍZE NASCIMENTO RIBE; FABIANA DE ARRUDA LUCCHESI; MARINA NASCIMENTO ARAGÃO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CIDADE/UF: OLINDA/PE

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 78 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O setor agroindustrial de polpas de frutas destaca-se pela simplicidade do processo produtivo e praticidade de seu preparo no consumo, porém está sujeito a diversas fontes de contaminação microbiana. Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) constituem a etapa inicial na adoção de sistemas de garantia de qualidade na indústria de alimentos.

OBJETIVOS

Avaliar o processo produtivo de uma indústria de polpas de frutas de pequeno porte sob a perspectiva da adequação a legislação sanitária vigente e da qualidade dos produtos.

METODOLOGIA

O estudo transversal e descritivo foi realizado por meio de visitas técnicas para avaliar as etapas da produção, nas quais foi aplicado um check-list adaptado da Resolução n 275/02 da ANVISA. A classificação do estabelecimento foi realizada de acordo com o percentual de itens atendidos: Grupo I, quando atendia de 76 a 100% dos itens, Grupo II, quando atendia de 51 a 75% dos itens e Grupo III, de 0 a 50% dos itens.

RESULTADOS

Na análise do processo produtivo, foram identificadas como insatisfatórias as etapas de recepção da matéria-prima e de congelamento/armazenamento do produto final. Não havia planilhas de registro para controle do recebimento da matéria-prima, não havia critérios para escolha dos fornecedores nem registro de procedência da matéria-prima ou atestado do padrão identidade e qualidade dos produtos. O armazenamento era realizado em câmara fria a -18 C, mesmo equipamento em que era realizado o congelamento. Observou-se a possibilidade de contaminação cruzada no fluxo produtivo, pois a matéria-prima não utilizada imediatamente era armazenada junto com o produto acabado. Em relação às condições higiênico-sanitárias, constatou-se um percentual de adequação geral de 60%, sendo o menor percentual de adequação relacionado aos procedimentos de documentação e registro (38,88%), seguido do item edificações e instalações (45,45%) observando-se ausência de responsável técnico. Observou-se que o MBP que havia na unidade estava incompleto quanto aos itens exigidos pela legislação e havia apenas dois POPs: Higienização das instalações, equipamentos e utensílios e Higiene e saúde dos manipuladores, também redigidos de forma incompleta. Não havia planilhas para registro das atividades, apenas para a temperatura da câmara fria.

CONCLUSÃO

Evidenciam-se condições insatisfatórias nos itens avaliados nesse estudo, sendo necessárias melhorias, conforme a legislação vigente, garantindo, assim, a segurança alimentar do consumidor.

PO-26-079 - DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE TRUFA DE SOJA ISENTA DE LACTOSE

AUTORES: KELYANNE KERCIA SILVA SAMPAIO; VICTOR LENNON MENDES EVANGELI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 79 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A intolerância alimentar ocorre quando o corpo reage a um alimento, entretanto, essa reação é livre de intervenções imunológicas. Essa reação ao alimento pode ser devido à presença de alguma toxina proveniente de fungo ou bactéria, agentes farmacológicos ou deficiência de enzima - como é o caso da intolerância a lactose. O chocolate, por ser um produto consumido por todas as idades e por toda parte do mundo, requer um entendimento do consumidor que atualmente busca adquirir um produto nutritivo saboroso e que traga benefícios à saúde e bem-estar. Em sua essência, os alimentos funcionais são “alimentos que provêm da oportunidade de combinar produtos comestíveis de alta flexibilidade com moléculas biologicamente ativas como estratégia para corrigir distúrbios metabólicos.

OBJETIVOS

O objetivo do presente estudo foi desenvolver uma trufa à base de soja isenta de lactose, e avaliar sua aceitabilidade, buscando uma melhora na qualidade de vida de pessoas com intolerância a lactose.

METODOLOGIA

A Pesquisa é do tipo experimental descritiva quantitativa. Elaborou-se uma trufa de chocolate à base de soja e aplicou-se o teste de aceitabilidade, através de uma escala hedônica e o teste descritivo ADQ para a análise sensorial e otimização da trufa formulada. Foram avaliadas características como: cor, aparência, aroma, sabor e textura. Participaram do teste 91 provadores, 40 treinados e 51 não treinados de ambos os sexos. Foram excluídos da pesquisa aqueles que não aceitaram participar ou que informaram reações alérgicas ou rejeição a alguns dos componentes da formulação. A determinação da composição nutricional da trufa de chocolate a base de soja foi realizada por meio das análises do teor de proteínas, lipídios, carboidratos (glicídios), e cinzas.

RESULTADOS

Observou-se que a trufa de chocolate a base de soja apresentou: proteína 8,66%, lipídeos 21,9%, carboidratos (glicídios) 14,92%, cinzas 1,58%. Os resultados da análise sensorial foram positivos, onde 88 provadores informaram que comprariam a trufa de chocolate à base de soja, com relação a aceitabilidade as notas variaram entre gostei muito e gostei muitíssimo, de testes ADQ a trufa foi descrita como muito escuro, moderadamente intenso, moderadamente doce, crocante, muito denso.

CONCLUSÃO

Conclui-se, portanto que, a trufa à base de soja desenvolvida teve uma aceitação satisfatória sendo uma opção que poderá contribuir de forma positiva para pessoas que são intolerantes à lactose, bem como para a população em geral.

PO-26-080 - DIAGNÓSTICO DE DEVOUÇÃO E NÃO RECEBIMENTO DE HORTIFRÚTI EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

AUTORES: LÍGIA DOS SANTOS MARTELINE; TAÍS FONTELLAS LAURITO; ISABELLA QUEIROZ LEITE; CLARA ROMANHOLI PASSOS; CAROLINE ROSSI WELENDORF; ADRIANA GUEDES TEREZAN DOS SANTOS; WILME LUCENTI; PAULA CRISTINA GALATTI; MARIA INÊS TORRES; CECÍLIA VILELA DOS REIS; NANCY YUKIE YAMAMOTO TANAKA

INSTITUIÇÃO: FMRP USP - CIDADE/UF: BAURU/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 80 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar é necessário adequado suprimento pelos Fornecedores de Frutas e Hortaliças (FFH), visto que o abastecimento é primordial para a realização das atividades do serviço de alimentação, produzir refeições adequadas nutricionalmente. Na solicitação destes produtos, são descritas as especificações da mercadoria aos seus fornecedores, que no caso de serviços públicos é feita por nutricionista no edital de compras, e inclui especificações como o dimensionamento, coloração, grau de maturação e uniformidade do lote, aspectos de conformidade na produção e procedência do mesmo, como condições higiênico-sanitárias e a isenção de resíduos. Sendo o registro de recebimento fator integrante dos indicadores de qualidade de uma UAN, a avaliação do sistema de suprimentos, possibilitando estratégias para melhorias e direcionando ações junto aos fornecedores.

OBJETIVOS

Avaliar e caracterizar os registros do controle de devolução e/ou não recebimento de FFH, no ano de 2014, na UAN de um Hospital Universitário, na cidade de Ribeirão Preto.

METODOLOGIA

O estudo envolveu a análise de registros realizados em uma UAN hospitalar durante o ano de 2014, no momento da entrega de FFH. Estes registros foram realizados por nutricionista-chefe da UAN, onde foi percorrido motivo de devolução ou não recebimento. As informações foram tabuladas e as inadequações categorizadas quanto às propriedades organolépticas, estágio de maturação, dimensão, uniformidade do lote, decomposição orgânica e falta de suprimentos do fornecedor, fomentando análise qualitativa.

RESULTADOS

Dos 365 dias do ano foram descontados 53 referentes a domingos e feriados, quando não há recebimento de FFH. Dos 312 dias restantes, houve ocorrência em 309 dias, ou seja, 99,03% dos recebimentos. A maior porcentagem das ocorrências decorre de falta de suprimento do fornecedor (82,9%), seguida do estado de decomposição orgânica (4,8%), inadequação no estágio de maturação (2%), do dimensionamento (1,17%) e das propriedades organolépticas (0,7%). Sendo que em 6,51% das ocorrências houve não conformidade do registro.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam a falta de mercadoria seguida de estado de decomposição orgânica, indicando a necessidade de aperfeiçoamento da gestão de suprimentos e um nicho para tomadas de decisões relevantes à qualidade da UAN hospitalar.

PO-26-081 - CONDIÇÕES HIGIENICO SANITÁRIAS DE FEIRAS LIVRES: REVISÃO INTEGRATIVA

AUTORES: LORENA RAICE SOUZA BENVINDO; THAYRINE OLIVEIRA SOUZA
INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: TERESINA/PI
ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE
PAINEL: 81 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A alimentação é necessidade básica para qualquer sociedade e influencia a qualidade de vida por ter relação com a manutenção, prevenção ou recuperação da saúde.

OBJETIVOS

Realizar um levantamento da literatura sobre as condições higiênicos-sanitárias de feiras livres no Brasil a partir da análise de artigos publicados em revistas indexadas.

METODOLOGIA

O estudo é de natureza descritiva, transversal, com abordagem qualitativa e quantitativa. O levantamento de dados foi realizado pela internet, no período de agosto a novembro de 2014 através de consultas em trabalhos científicos publicados no Google Acadêmico; Biblioteca Virtual de Saúde (BVS). A seleção das publicações se deu após a leitura minuciosa dos resumos, para identificação do conteúdo e verificação a saber se a publicação sobre as condições higiênico-sanitária como objeto de estudo.

RESULTADOS

Na maioria das feiras livres avaliadas, as condições higiênicas de comercialização dos produtos alimentícios são insatisfatórias, constituindo-se um importante vetor no processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar. Onde observou-se que os manipuladores de alimentos das feiras não cumprem as normas de Boas Práticas aumentando o risco de contaminação por alimentos. A higienização incorreta das mãos associadas a outros fatores, como a má estrutura das feiras-livres, bancadas sujas, utensílios enferrujados entre outros, favorecem a procriação de microrganismos, colocando em risco a saúde dos consumidores.

CONCLUSÃO

Portanto, são consideradas principais fontes de contaminação de alimentos, podendo se tornar causadoras de toxinfecções alimentares, prejudicando a saúde do consumidor. É necessário que haja fiscalização da vigilância sanitária, capacitação e treinamento de manipuladores afim de diminuir essa realidade.

PO-26-082 - PERFIL ALIMENTAR DOS BENEFICIARIOS DO PBF NUM BAIRRO CARENTE

AUTORES: THAIS SOARES BANDEIRA; LUANA LIMA RIBEIRO; JESSICA MARIA DA SILVA; JURACIARA A DE O ABREU
INSTITUIÇÃO: UNISULMA/IESMA - CIDADE/UF: IMPERATRIZ/MA
ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE
PAINEL: 82 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O Programa Bolsa Família (PBF) surgiu com o objetivo reduzir o índice de pobreza e extrema pobreza do Brasil, proporcionando aos beneficiários uma melhor qualidade de vida, que surge através de melhoras na alimentação, saúde e aumento da renda.

OBJETIVOS

O objetivo desse trabalho foi verificar os efeitos do PBF na vida das famílias beneficiadas, abrangendo a destinação deste recurso à alimentação e verificando o perfil alimentar das famílias auxiliadas pelo Programa num bairro carente da cidade

METODOLOGIA

A entrevista foi realizada com 28 famílias beneficiadas pelo PBF, onde foi aplicado um questionário socioeconômico com o intuito de analisar a relação do programa com a alimentação - suficiência de alimentos, números de refeições realizadas ao dia, média de gasto com alimentação

RESULTADOS

Das 28 famílias entrevistadas, numa escala de 0 a 10, sendo 10 representando o total do benefício vinculado a alimentação e zero, como nenhuma parte do benefício usado na alimentação, 21% dos entrevistados indicaram a nota 7 na escala, e, 79% uma escala até 10. 79% das famílias revelam a melhoria da condição alimentar. 32% disseram que passaram que a fazer 4 refeições ao dia, o que antes do PBF não o fazia, porém apenas 43% revelaram que possuem alimentação saudável.

CONCLUSÃO

O perfil alimentar das famílias pesquisadas apresenta visível melhora na quantidade, qualidade e variedade de alimentos adquiridos e consumidos a partir do recebimento do PBF. Foi observado que, ainda sim, a população se encontra em situação de insegurança alimentar.

PO-26-083 - DETERMINAÇÃO DE ELEMENTOS ESSENCIAIS E CONTAMINANTES EM PEIXES AMAZÔNICOS

AUTORES: LUCIANA MANCIO GOMES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ - CIDADE/UF: BELÉM/PA

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 83 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os elementos químicos lançados aos ambientes marinhos podem danificar a diversidade de suas espécies, devido à sua toxicidade e assim, podem ser assimilados por consumidores humanos, representando em riscos à saúde humana.

OBJETIVOS

Analisar os teores de contaminantes inorgânicos e minerais em filés e fígados de *Brachyplatystoma vaillantii* (Piramutaba), *Macrodon ancylodon* (Pescada-Gó) e *Prochilodus nigricans* (Curimatá).

METODOLOGIA

A análise em elementos contaminantes Ar, Ni e Pb foi executada com auxílio do espectrômetro de absorção atômica eletrotérmica em forno grafite e os teores de Cu, Fe, Na, Mg, Mn, e Zn por espectrometria de absorção atômica com atomização em chama.

RESULTADOS

Os teores de sódio encontrados foram em média de 28073 mg/kg no músculo e 31433 mg/kg no fígado. O cálcio identificado atingiu teores de 3367 mg/kg no músculo e 5443 mg/kg no fígado. O magnésio contido nos músculos foram muito próximos entre as espécies apresentando níveis de 1357 mg/kg no músculo e 675 mg/kg no fígado. A quantidade média de Pb encontrada nos exemplares foi 12,51 µg/g (ppm). A espécie com maior teor de chumbo detectado foi a Pescada-gó (*Macrodon ancylodon*), que possui hábito alimentar carnívoro. Não foram detectados no músculo os elementos Fe, Mn, Zn e Cu, Ar e Ni no músculo das espécies de pescado, Enquanto que, no fígado não foram identificados os elementos Mg, Zn, Cu, Pb, Ar e Ni.

CONCLUSÃO

As espécies avaliadas representam excelentes fontes de cálcio, principalmente a Curimatá, que supre mais de 100% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) em uma Ingestão Diária Estimada (IDE) de 150g. Enquanto que no fígado, o ferro apresentou maiores níveis. Todas as espécies se mostraram uma boa fonte de magnésio, contribuindo com 50,77% da IDR para sódio em uma IDE de 150g. Com relação aos contaminantes, verificou-se que os músculos (filés) das espécies estudadas não estão aptos para o consumo, devido ao teor de chumbo detectado algumas espécies, uma vez que todos os valores encontrados nos exemplares excederam o limite estabelecido pela ANVISA, exceto a piramutaba, a qual apresentou níveis de chumbo dentro dos padrões preconizados pela legislação. Sugere-se que seja realizada uma vigilância mais exigente quanto à origem deste pescado nos mercados e que demais pesquisas futuras possam deem ênfase nesse tema, focando na análise de demais metais e contaminantes inorgânicos, bem como a monitoração periódica da qualidade da água da bacia hidrográfica local.

PO-26-084 - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SALGADOS COMERCIALIZADOS EM LANCHONETES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI

AUTORES: LUNNA PAULA DE ALENCAR CARNIB; ANNIELY TAVARES SANTANA DIAS; ELIEIDE SOARES DE OLIVEIRA; MARÍLIA TEIXEIRA ANDRADE BEZERRA; RAYSSA GABRIELA COSTA LIMA PORTO; AGLAINE DE OLIVEIRA AGUIAR; JOSEANE VILANOVA FERREIRA; MAGDA CÍNTIA SILVA DE ABREU

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 84 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Alimentos são facilmente contaminados com microrganismos durante sua manipulação e processamento. Para avaliar a qualidade microbiológica de alimentos, são utilizados microrganismos indicadores, que fornecem informações sobre a ocorrência de contaminação fecal, presença de patógenos ou deterioração potencial do alimento, além de indicarem possíveis condições sanitárias inadequadas durante o processamento, produção ou armazenamento. Lanchonetes universitárias possuem uma elevada demanda por salgados devido ao grande número de estudantes que permanecem o dia na instituição, porém, geralmente os frequentadores não buscam saber as condições de higiene dos estabelecimentos.

OBJETIVOS

Objetivou-se realizar a análise microbiológica dos salgados mais consumidos nas lanchonetes de um campus universitário.

METODOLOGIA

Foram realizadas análises microbiológicas de 16 salgados (4 bombas de queijo e presunto, 4 coxinhas de frango, 4 enrolados de queijo e presunto e 4 empadas de frango) consumidos em 16 lanchonetes quanto ao número e presença de Coliformes fecais, *Staphylococcus aureus* Coagulase Positiva e *Salmonella* sp.

RESULTADOS

Observou-se que das lanchonetes avaliadas, apenas uma apresentou resultado positivo para Coliformes totais e fecais e *Staphylococcus aureus* Coagulase Positiva, estando fora dos padrões estabelecidos na RDC 12 da ANVISA (2001). Em três amostras estavam presentes colônias de *Staphylococcus* de espécie não patogênica. Em relação à *Salmonella* sp., o resultado foi satisfatório mostrando ausência desta bactéria em todas as amostras analisadas.

CONCLUSÃO

A maioria das amostras estavam adequadas para o consumo humano segundo a legislação ou permaneceram por baixo período de tempo em exposição à temperatura ambiente.

PO-26-085 - CONSERVAÇÃO DE ABACAXI MINIMAMENTE PROCESSADO COM REVESTIMENTO COMESTÍVEL

AUTORES: MARCELO SILVA BRITO; RENATA FERREIRA SANTANA; ADRIANA DA SILVA MIRANDA; AIDIMAR TEIXEIRA L NETO; DIEGO DE MATOS GUEDES; NIVALDO VIANA M JUNIOR

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS - CIDADE/UF: VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 85 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, tem-se observado crescente necessidade de produção de alimentos prontos para consumo, fator justificado pela correria do dia-a-dia, ocasionando redução no tempo disponível para produção das refeições em casa. Por isso, alimentos minimamente processados, têm ganhado lugar de destaque nas prateleiras dos supermercados. Porém, o processamento mínimo causa injúrias físicas, possibilitando maior desenvolvimento microbiano, resultantes dos cortes exercidos nestes alimentos. Assim, surge a necessidade de criação de tecnologias que aumentem o tempo de prateleira destes produtos, e que ao mesmo tempo garanta ao consumidor um alimento seguro. Embalagens podem ser vinculadas à substâncias com ação antimicrobianas, conferindo aumento na vida de prateleiras, proteção contra danos físicos e melhora nos aspectos visuais.

OBJETIVOS

Avaliar efeito da embalagem comestível a base de fécula de mandioca e óleo essencial de hortelã na conservação de abacaxi minimamente processado.

METODOLOGIA

Os abacaxis da cultivar Pérola, foram higienizados, descascados e cortados em fatias de 2 cm, divididas em 4 porções. As embalagens comestíveis a base de fécula de mandioca e o óleo essencial de hortelã foram preparadas segundo metodologia proposta por Tapia-Blácido et al. (2005), com 3,5% de fécula de mandioca e 35% de glicerol PA. As concentrações utilizadas de óleo essencial de hortelã foram de 2000 e 3000 µL. As porções de abacaxi foram imersos na solução filmogênica e porcionadas em bandejas de polietileno que foram armazenadas em geladeira sob refrigeração (8 °C) por um período de 15 dias. As análises foram realizadas no tempo 0, 10 e 15 dias de armazenamento. As análises realizadas foram: pH, Acidez Titulável Total, °Brix e % perda de peso.

RESULTADOS

A presença de revestimento comestível não apresentou efeitos significativos (5%) nas análises de pH, acidez, °brix e % de perda de peso dos abacaxis minimamente processados. Porém observou-se que em todas as análises realizadas que os abacaxis com maior concentração de óleo essencial apresentaram menores índices de alteração, provavelmente devido a ação antimicrobiana do óleo e do efeito protetor da embalagem a base de amido.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados apresentados pode-se concluir que o revestimento à base de fécula de mandioca desenvolvida e aplicada nos abacaxis minimamente processados demonstrou uma eficácia nos parâmetros de qualidade, conservação do produto e aumento no tempo de prateleira.

PO-26-086 - ANÁLISE SENSORIAL DE DOCE TIPO “BRIGADEIRO” À BASE DO RESÍDUO DO PEDÚNCULO DE CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.) E CONDENSADO DE SOJA

AUTORES: MARIA ELIENE DE CARVALHO MENDES FREIRE; MARIA LILIANE XIMENDES AZEVEDO; NÍVEA MARIA DA COSTA SOUSA; ÉRICA DA COSTA MONÇÃO; MILENA XIMENES LEAL; MARIA MARCIA DANTAS DE SOUSA; LUIZ BATISTA LIMA FILHO; MARTA REJANE RIBEIRO DOS SANTOS; ROSANA MARTINS CARNEIRO PIRES

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 86 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O caju é uma planta resistente a seca, rico em fibra, vitamina C e açúcares redutores. Considerando seu valor nutricional, além da necessidade de tentar reduzir o desperdício desse fruto, tem-se necessidade de desenvolver produtos isentos de ingredientes que causam intolerâncias alimentares, como à lactose, e aumentar as opções alimentares com qualidade nutricional.

OBJETIVOS

Elaboração do doce tipo “brigadeiro” a base do resíduo do pedúnculo de caju e condensado de soja, visando avaliar sua aceitabilidade e intenção de compra por meio de análise sensorial.

METODOLOGIA

O preparo do doce foi de forma artesanal, utilizando o resíduo do caju, condensado de soja e açúcar. Foram misturados em recipiente em fogo baixo, mexendo até a obtenção do ponto final. Foram analisados quanto a aceitação sensorial (cor, aroma, sabor, textura, e aceitação global e intenção de compra). Participaram 120 assessores sensoriais não treinados, com faixa etária de 18 a 60 anos, de ambos os sexos, onde receberam duas amostras (F1 e F2) codificada com números de três dígitos aleatórios e servidas sob condições controladas. Para avaliar a aceitabilidade, foi utilizada Escala Hedônica de 9 pontos (1-desgostei muitíssimo ao 9-gostei muitíssimo) e aplicado o teste para a intenção de compra pela escala de 5 pontos (1-certamente não compraria ao 5- certamente compraria). Foi avaliado estatisticamente pela ANOVA, com aplicação do teste T- student, a significância de 5%, para análise de médias

RESULTADOS

Em relação aos parâmetros de aceitação sensorial não houve diferença significativa entre as formulações. A pontuação variou de 7 “gostei moderadamente” e 6 “gostei ligeiramente”, considerado dentro da faixa de aceitação. Na intenção de compra, houve diferença entre as formulações F2 e F1 com pontuação 4 “provavelmente compraria” e 3 “tenho dúvida se compraria”, respectivamente. Alguns relataram que a F1 apresentou uma textura “pegajosa” e a cor deveria ser mais “moreninha”, o que pode ter afetado negativamente sua nota. Além disso, afirmaram ter aprovado a iniciativa de aproveitar um fruto regional, para a formulação. Contudo, alguns relataram não apreciar o fruto, o que pode ter contribuído para a nota reduzida.

CONCLUSÃO

Foi possível a elaboração do produto com matéria-prima de qualidade, obtendo uma aceitabilidade moderada pelos assessores em relação aos atributos avaliados, mostrando uma perspectiva da utilização desses ingredientes como uma alternativa tecnológica viável, além da agregação de valor nutricional e regional, com intenção de compra para Formulação 2.

PO-26-087 - CONTROLE SANITÁRIO DE DOCE TIPO “BRIGADEIRO” À BASE DO RESÍDUO DO PEDÚNCULO DE CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.) E CONDENSADO DE SOJA

AUTORES: MARIA ELIENE DE CARVALHO MENDES FREIRE; MARIA LILIANE XIMENDES AZEVEDO; FRANCISCO DAS CHAGAS CARDOSO FILHO; NÍVEA MARIA DA COSTA SOUSA; ÉRICA DA COSTA MONÇÃO; EMÍDIO BARROS CERQUEIRA; MARIA MARCIA DANTAS DE SOUSA; LUIZ BATISTA LIMA FILHO; ANA KAROLINE NOGUEIRA; MARTA REJANE RIBEIRO DOS SANTOS; ROSANA MARTINS CARNEIRO PIRES

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 87 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

De acordo com a legislação brasileira, o “doce em pasta” é considerado um produto resultante do processamento das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares [...] até alcançar uma consistência apropriada, acondicionado de forma a assegurar sua conservação, garantindo maior qualidade ao produto.

OBJETIVOS

Analisar o doce tipo “brigadeiro” à base do resíduo do pedúnculo de caju (*Anacardium occidentale* L.) e condensado de soja quanto aos parâmetros microbiológico e físico-químicos

METODOLOGIA

Nas formulações 1 e 2 foram realizadas as análises recomendadas pela RDC n 12 de 2 de janeiro de 2001 (Número Mais Provável de Coliformes a 35 C e 45 C e contagem padrão em placas de fungos filamentosos e leveduras) baseadas nas metodologias descritas no Compendium of Methods Examination of Foods. As mesmas foram submetidas às análises físico-químicas (umidade, atividade de água (Aa) e sólidos solúveis totais (SST em Brix a 20°C). A umidade foi realizada por gravimetria e os dados foram lançados na fórmula para cálculo de umidade. As amostras foram analisadas quanto à atividade de água (Aa) por meio do Determinador de Aa (Water Activity) modelo Labswift-novasina digital, seguindo recomendações do fabricante. Para sólidos solúveis totais (^aBrix) a 20°C, foi utilizado refratômetro digital portátil de bancada, seguindo recomendações do fabricante. Os dados obtidos foram analisados pelo Programa SPSS e as variáveis relacionadas a físico-química foram avaliados pela ANOVA, teste de F. e teste de T- student, ao nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Verificou-se a qualidade microbiológica das amostras constatando-se ausência de coliformes a 35 C e 45 C, e contagem de bolores e leveduras igual a <1x10 UFC/mL, considerado abaixo do padrão máximo estabelecido (<1x10⁴ UFC/mL). Em relação a umidade e atividade de água a Formulação 1 apresentou médias maiores do que a F2. A umidade variou de 18,74 (F1) e 6,50 (F2), a atividade de água de 0,83(F1) e 0,82 (F2), e o ^aBrix em valores de 11,46 (F1) e 16,66 (F2), indicando que o produto foi cuidadosamente preparado.

CONCLUSÃO

As duas formulações não apresentaram contaminação microbiológica, garantindo portanto, a sanidade dos produtos elaborados, apresentando qualidades físico-químicas satisfatórias, principalmente quanto aos teores de atividade de água.

PO-26-088 - VIDA DE PRATELEIRA DE RICOTA TEMPERADA

AUTORES: MARIA LILIANE XIMENDES AZEVEDO; MARIA MARLUCIA GOMES PEREIRA; MARIA CHRISTINA SANCHES MURATORI; MIGUEL TOMAZ LIMA; ANTÔNIO AURO DA SILVA; LAURITA MARTINS AZEVEDO; ALINE DE ANDRADE CARVALHO; RAFAEL PAZ COSTA; FRANCISCO DAS CHAGAS CARDOSO FILHO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 88 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A qualidade microbiológica é fundamental na segurança alimentar por caracterizar um controle eficaz na elaboração de alimentos e evitar riscos para o consumidor. A ricota é um alimento com condições ótimas para micro-organismos e seu estudo da vida de prateleira é importante devido suas características.

OBJETIVOS

Avaliar a qualidade microbiológica e a vida de prateleira da ricota.

METODOLOGIA

Foram realizadas quatro repetições com esquema fatorial 3x4 (três tratamentos de ricota: controle (GC), com orégano (RO) e com pimenta (RP) e quatro períodos de coleta: controle, logo após o processamento aos 10, 20 e 30 dias de estocagem) totalizando 192 amostras. Foram utilizados 30L de soro de queijo frescal, 10L de leite, 700mL de vinagre e temperos (submetidos a tratamento térmico). Coletou-se 100g de cada amostra, distribuídas em quatro potes plásticos com 50g. As análises foram realizadas após o preparo das amostras e posteriormente aos 10, 20 e 30 dias de estocagem em refrigeração (7 +/- 1ª C). 25g das amostras foram transferidas para frasco contendo 225mL de água peptonada a 0,1%, realizando diluições decimais até 10⁻³ e semeadas em placas para enumeração de coliformes totais (CC), E. coli (CEc), contagem de mesófilos (TPC-CI), fungos e leveduras (Y&M-CI) pelo teste múltiplo SimPlate®, incubadas a 37ªC por 24 horas e a 30ªC até cinco dias para fungos e leveduras. Foi realizado a análise de variância e teste SNK com significância de p < 0,05.

RESULTADOS

As contagens de mesófilos do GC e da RO aumentaram após 20 dias de estocagem em refrigeração, permanecendo com valores semelhantes até 30 dias após processamento. Nas de RP o aumento ocorreu após os 10 dias e manteve-se constante até 30 dias. Embora não tenha padrão específico na legislação para contagens de mesófilos em queijos, os valores obtidos nos tratamentos foram baixos (102 UFC/g). Não foram evidenciados coliformes, E. coli, fungos e leveduras nos tratamentos. As ricotas foram produzidas seguindo recomendações de higiene das boas práticas de fabricação, indicando a importância dos cuidados higiênico-sanitários para qualidade do produto. O tratamento térmico dos temperos é importante para manutenção da qualidade do produto, evitando microbiota indesejável e reduzindo o tempo de prateleira.

CONCLUSÃO

As ricotas permanecem com qualidade microbiológica satisfatória por 30 dias de estocagem em refrigeração e a adição de tempero tratado termicamente não altera a qualidade higiênico-sanitária do produto.

PO-26-089 - CARACTERÍSTICAS HIGIÊNICAS, MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO QUÍMICAS DO LEITE CRU E DA ÁGUA DE PROPRIEDADES LEITEIRAS

AUTORES: MARIA LILIANE XIMENDES AZEVEDO; JOSUÉ FIRMINO SOARES FILHO; RODRIGO MACIEL CALVET; ETELVINA MARIA DE C. GONÇALVES NUNES; FRANCISCO DAS CHAGAS CARDOSO FILHO; MARIA MARLUCIA GOMES PEREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 89 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A má qualidade do leite e seus derivados está relacionada a deficiência no manejo, higiene da ordenha, desinfecção inadequadas dos equipamentos, refrigeração ineficiente ou inexistente e mão de obra desqualificada. 10% de bactérias do leite são provenientes da água residual dos equipamentos e o principal indicativo de poluição fecal das águas é a presença da E. coli.

OBJETIVOS

Avaliar a adequação dos produtores de leite a Instrução Normativa 51 (IN51), além da avaliação da qualidade da água utilizada na propriedade.

METODOLOGIA

Foram adquiridas 12 amostras de leite (uma de cada produtor) e submetidas à análise de determinação da gordura, extrato seco desengordurado, densidade relativa, proteína, ponto crioscópico, lactose e adição de água ao leite, através do Ekomilk Total® e a acidez em acidímetro de Dornic. Foi coletada água de cada propriedade no manejo da ordenha, limpeza do ambiente e utensílios, para coliformes totais e E.coli pelo método Colilert®, incubados a 35 C por 48 horas. Após, realizou-se análise da série de tubos em tabela específica. Para Contagem de Bactérias Totais (CBT) aeróbias mesófilas, nas amostras de leite e água, foram semeados em Agar Padrão para Contagem e acondicionadas a 35 C por 48 horas, para posterior contagem.

RESULTADOS

Dentre as amostras de leite, somente uma apresentou 1,08% para o índice de gordura, estando em desacordo com IN51. A densidade média entre os produtores se estabeleceu no limite mínimo 1,028% e três produtores apresentaram índices inferiores a IN51. Para lactose, todas amostras apresentaram-se em desacordo com a legislação. A acidez do leite obteve uma média de 18,25 D, estando 33,32% dos produtores fora dos padrões. Já extrato seco desengordurado e proteína, 91,63 e 83,3% dos produtores não atenderam ao requisito mínimo de 8,4 e 2,9% respectivamente. Para ponto crioscópico, três amostras estavam em desacordo com o limite máximo estabelecido e apresentaram percentuais de água de 4,69, 32,36 e 2,26%, representando prejuízos para a indústria. Na CBT 50% dos produtores estavam em desacordo, com média de 1,1x10⁶ UFC/mL. Em todas amostras de água foram detectados coliformes totais e somente três propriedades estavam de acordo com os padrões para E. coli. Para CBT da água 58,31% estavam em desacordo com a legislação.

CONCLUSÃO

Os produtores estão em desacordo com o regimento para qualidade do leite (IN51) e a água utilizada para limpeza dos utensílios se mostrou de baixa qualidade, comprometendo a matéria-prima.

PO-26-090 - PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E CONTROLE DE QUALIDADE DE IOGURTES COMERCIALIZADOS EM REDES VAREJISTAS

AUTORES: EVELYN K GOES MELO; MARIANA BATTAGLIN VILLAS-BOAS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PAULISTA - CIDADE/UF: SOROCABA/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 90 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Como todos os produtos perecíveis, o iogurte deve ser armazenado de forma adequada para manter uma carga de microrganismos controlada e não causar danos à saúde do consumidor. Por isso a produção deste derivado do leite exige uma série de condições, desde seu processamento até sua comercialização, para que tenha assegurada sua qualidade tanto sanitária, quanto organoléptica.

OBJETIVOS

O objetivo desta pesquisa foi avaliar parâmetros físico-químicos de amostras de iogurtes comumente comercializados em redes varejistas. Para isso foram realizadas coletas de amostras em dois importantes estabelecimentos comerciais (denominados “A e B”).

METODOLOGIA

Foram analisadas um total de 6 amostras de iogurtes de marcas e lotes diferentes. As amostras foram analisadas em 3 diferentes períodos (primeiro dia, e então 7 e 14 dias após armazenamento) no Laboratório de Química da Universidade Paulista - UNIP. As análises físico-químicas realizadas foram: pH e a medida da acidez expressa em percentual (%) de ácido láctico e ^aDornic (^aD).

RESULTADOS

Os resultados mostraram que acidez de todas as amostras de iogurtes apresentaram pouca oscilação. Apenas uma amostra de iogurte desnatado proveniente do estabelecimento “A” apresentou-se abaixo das recomendações, o restante das amostras estava dentro dos parâmetros preconizados na legislação que é de, no mínimo, 0,6g de ácido láctico/100g de amostra e, no máximo, 2g de ácido láctico/100g de amostra. O pH de todas as amostras esteve entre 3,8 a 4,5, estando dentro do preconizado pela legislação, sendo este um parâmetro importante a ser controlado, pois reflete a atividade metabólica e taxa de crescimento das bactérias.

CONCLUSÃO

Valores de acidez e pH fora dos padrões podem favorecer o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis no iogurte, como o grupo dos coliformes fecais ou até mesmo microrganismos patogênicos. Adicionalmente, acidez excessiva modifica as características organolépticas do produto, diminuindo o grau de aceitação pelo consumidor final. Levando-se em consideração que as amostras avaliadas atenderam aos critério de identidade e qualidade preconizada na legislação de leites fermentados, conclui-se que as mesmas estavam apropriadas para o consumo.

PO-26-091 - ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE SORBET À BASE DE EXTRATO HIDROSSÓLVEL DE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU

AUTORES: JEFFERSON MESSIAS BORGES; LUAN ÍCARO FREITAS PINTO; MILENA MOREIRA ABREU; REGIANE G L F NUNES
INSTITUIÇÃO: INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 91 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A amêndoa da castanha de caju (*Anacardium occidentale*) é um alimento muito apreciado mundialmente. A estrutura de beneficiamento destas, leva à perdas da qualidade deste produto, produzindo amêndoas quebradas. Uma das formas de se agregar valor pode ser através da obtenção do extrato hidrossolúvel, que pode ser utilizado na formulação de novos produtos. A elaboração de um sorbet à base de extrato hidrossolúvel de amêndoa de castanha de caju é uma alternativa substituta do sorvete, que utiliza leite de vaca, podendo ser consumido por pessoas, que não podem ou não desejam, consumir produtos lácteos.

OBJETIVOS

Determinar as características físico-químicas de um sorbet formulado com diferentes concentrações de extrato hidrossolúvel de amêndoa de castanha de caju.

METODOLOGIA

Foram elaboradas quatro formulações de sorbet variando-se o teor de extrato. As seguintes análises físico-químicas foram realizadas no sorbet: pH, umidade, cinzas, proteínas, lipídios e carboidratos. Todas as análises foram realizadas em triplicata, e os resultados obtidos foram expressos em média e desvio-padrão. Os dados foram comparados por meio do teste de Tukey, com auxílio do programa Assistat 7.6.

RESULTADOS

Os resultados encontrados nas análises físico-químicas para o sorbet variaram entre: pH (3,38-3,55), umidade(62,30-62,63%), cinzas (3,90-4,22%), proteínas (3,40-3,72%), lipídios (3,9-4,22%) e carboidratos (29,21-30,09%). Verificou-se diferença estatística ($p < 0,05$) apenas nos parâmetros cinzas e proteínas, possivelmente, devido à presença do extrato que contém elevados teores destes constituintes.

CONCLUSÃO

A formulação com maior teor de extrato hidrossolúvel da amêndoa da castanha de caju apresentou maior teor proteico e de cinzas, o que sugere ser a melhor formulação para ser produzida em larga escala.

PO-26-092 - CONTEÚDO DE MINERAIS EM LINHAGENS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP.)

AUTORES: JOYCE MARIA DE SOUSA OLIVEIRA; PAULO VÍCTOR DE LIMA SOUSA; APOLYANNA NAYRA LOPES MARTINS; NATHASHA MARIA VIEIRA PESSOA; MARCELO ANTÔNIO MORGANO; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 92 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O feijão-caupi é uma leguminosa de elevado valor nutritivo principalmente em relação ao conteúdo de minerais.

OBJETIVOS

Quantificar os teores de minerais e verificar a adequação do conteúdo de micronutrientes em linhagens de feijão-caupi, segundo a Ingestão Diária Recomendada (IDR) para adultos.

METODOLOGIA

Foram analisadas três linhagens: MNC02-675F-9-2, MNC02-684F-5-6 e MNC03-725F-3. Para a determinação dos minerais nas amostras de feijão utilizou-se como método de preparo de amostras a metodologia empregando a digestão por via seca. A quantificação dos elementos inorgânicos foi realizada usando um espectrômetro de emissão com fonte de plasma. A adequação de micronutrientes foi calculada de acordo com a Ingestão Diária Recomendada (IDR) para adultos, considerando a legislação. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo Teste de Tukey, ao nível de 5% de significância.

RESULTADOS

As três linhagens avaliadas diferiram entre si ao nível de $p < 0,05$. O conteúdo de sódio nas linhagens estudadas, variou de 2,34 a 5,31mg/100g. Com relação ao teor de cálcio, as linhagens apresentaram de 50,0 a 79,1mg/100g. Quanto ao potássio, houve variação de 940,0 a 1151,0 mg/100g. O conteúdo de cobre nos feijões variou de 0,39 a 0,49 mg/100g. Em relação ao teor de fósforo, as linhagens apresentaram entre 361,0 a 431,0 mg/100g. No que se refere aos teores de ferro, as linhagens estudadas apresentaram entre 4,15 a 5,67 mg/100g desse mineral. O conteúdo de magnésio das linhagens variou de 154 a 196 mg/100g. Para o manganês, os teores nos feijões variaram de 0,99 a 1,81mg/100g. Em relação ao zinco, as linhagens estudadas apresentaram de 3,23 a 3,63 mg/100g desse mineral. No que diz respeito à adequação de micronutrientes, observou-se que as três linhagens estudadas apresentaram elevados teores de fósforo, magnésio e zinco, perfazendo mais de 30% da IDR por 100 g desses minerais. As linhagens MNC02-675F-9-2 e MNC02-684F-5-6 podem ser consideradas com fonte de potássio, considerando a porção de 100 g de feijão-caupi, pois perfazem mais de 15% da IDR para adultos. As linhagens MNC02-684F-5-6 e MNC03-725F-3 apresentaram um elevado conteúdo de ferro, uma vez que cobrem mais de 30% da IDR por 100 g das amostras.

CONCLUSÃO

As três linhagens apresentaram bons conteúdos de minerais, apresentando elevados teores de fósforo, magnésio e zinco.

PO-26-093 - CARACTERÍSTICAS NUTRITIVAS DE LINHAGENS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP.)

AUTORES: JOYCE MARIA DE SOUSA OLIVEIRA; PAULO VÍCTOR DE LIMA SOUSA; APOLYANNA NAYRA LOPES MARTINS; NATHASHA MARIA VIEIRA PESSOA; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 93 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A qualidade nutricional do grão de feijão-caupi é muito importante e tem impactos positivos sobre a saúde do consumidor.

OBJETIVOS

Determinar a composição centesimal e Valor Energético Total (VET), de linhagens de feijão-caupi.

METODOLOGIA

Foram analisadas três linhagens, sendo elas: MNC02-675F- 9- 2, MNC02-684F-5-6 e MNC03-725F-3. Todas as análises foram realizadas em triplicata. As cinzas foram determinadas utilizando-se a técnica de incineração em forno mufla à temperatura de 550°C. A determinação da umidade foi realizada por meio do método de secagem em estufa, por gravimetria, à temperatura de 105°C. Os teores de proteínas foram obtidos pelo método de macro Kjeldahl , utilizando o fator de conversão de 5,75. Os lipídios foram obtidos pelo método de extração à quente em extrator intermitente de Soxhelt , utilizando-se o solvente Hexano. Os carboidratos foram determinados por diferença dos demais constituintes da composição centesimal. O Valor Energético Total foi calculado conforme os valores de conversão de Atwater: 4, 9 e 4 (em kcal.g-1) para proteínas, lipídios e carboidratos, respectivamente. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo Teste de Tukey, ao nível de 5% de significância.

RESULTADOS

O teor de cinzas nas três linhagens de feijão-caupi não apresentou diferença estatisticamente significativa e variou de 2,8% a 3,5%. Quanto à umidade, houve diferença estatisticamente significativa entre as linhagens MNCO2-675F-9-2 e MNCO2-684F-5-6 e entre MNCO2-684F-5-6 e MNCO3-725F-3, que variaram de 9,4 a 11,7%. Os teores médios de proteínas das três linhagens variaram de 18,5% a 19,8%. Nas linhagens analisadas foi possível verificar diferença significativa ($p < 0,05$) no conteúdo de lipídeos da linhagem MNCO3-725F-3 ($1,44 \pm 0,01$) em comparação com as demais, já entre as linhagens MNCO2-675F-9-2 ($2,19 \pm 0,01$) e MNCO2-684F-5-6 ($2,12 \pm 0,08$) não ocorreu. Os teores médios dos carboidratos obtidos foram de 65,6 a 66,9% nas três linhagens, não diferindo entre si ao nível de $p < 0,05$. As linhagens apresentaram VET entre 289,36 a 361, 31 Kcal/100 g, diferindo entre si ao nível de $p < 0,05$.

CONCLUSÃO

As três linhagens estudadas apresentaram bons conteúdos de cinzas, umidade, carboidratos e VET e baixos teores de proteínas.

PO-26-094 - ELABORAÇÃO DE UM REQUEIJÃO CASEIRO COM BAIXO TEOR DE LACTOSE

AUTORES: JÚLIA C.B.C.L. ALMEIDA; FELIPE ALVES DA COSTA; MARINA FERNANDES RODRIGUES; BÁRBARA SOUZA COELHO; MARIA MARTA AMANCIO AMORIM

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA - CIDADE/UF: BELO HORIZONTE/MG

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 94 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O requeijão é um produto lácteo tipicamente brasileiro largamente consumido, entretanto cerca de 70% da população mundial possui intolerância á lactose, sofrendo desconfortos gastrointestinais acarretados pela inatividade ou ineficiência da enzima lactase, ao consumir produtos que contem lactose, como o requeijão.

OBJETIVOS

Desenvolver um requeijão caseiro com baixo teor de lactose.

METODOLOGIA

Utilizou-se no preparo do requeijão com lactose (RCL) queijo tipo minas padrão Nazareno®, contendo traços de lactose, leite integral Itambé®, amido de milho, sal e creme de leite light. No requeijão com baixo teor de lactose (RBTL): queijo tipo minas padrão Nazareno®, contendo traços de lactose, leite semi-desnatado Itambé NoLac® com baixo teor de lactose, amido de milho, sal, creme de leite light, acrescentando no final 4 g de lactase Lactosil®. Após o preparo coletou-se uma amostra de 50 g do RBTL e do RCL para análise da quantidade do teor de lactose. Realizaram-se os testes de análise sensorial afetiva, intenção de compra e de consumo com 65 provadores não treinados, de ambos os sexos, com idades entre 17 e 36 anos, estudantes de um centro universitário, após aplicar critérios de exclusão. Avaliaram-se cor, sabor, aroma e textura por meio de uma escala hedônica de 9 pontos.

RESULTADOS

A quantidade de lactose da amostra RCL foi de 11,7 g/100 g e da amostra RBTL foi de 3,82 g/100g. A redução do teor de lactose do RBTL foi 67,35%, contudo seria necessária uma redução de mais 27,65% para atingir 95%, percentual recomendado pela Portaria 29 de 1998. As amostras apresentaram diferença significativa na avaliação global com média 72.75% (RCL) e 62% (RBTL). No RBTL deve-se melhorar a cor e textura. Para as notas acima de 5, a intenção de consumo do RCL foi de 49% e de compra 43%. Já a intenção de consumo do RBTL foi de 41% e compra 36%.

CONCLUSÃO

O objetivo de redução de lactose foi atingido (67,35%) não atingindo os 95% exigidos pela legislação brasileira de alimentos para fins especiais. Este produto ainda requer novos testes para que se atinja a redução de lactose aceita pela legislação, e mudanças no preparo para que se obtenha um melhor resultado de cor e textura, aumentando possivelmente a intenção de compra e consumo.

PO-26-095 - EFEITO DO PROCESSAMENTO TÉRMICO NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DOS GRÃOS DE CULTIVARES DE FEIJÃO-CAUPI

AUTORES: LEONARDO DIAS NEGRÃO; RODRIGO BARBOSA MONTEIRO CAVALCANTE; MARCOS A DA M ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 95 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O feijão-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.), popularmente conhecido como feijão-de-corda ou feijão-macassar, é um alimento básico para as populações do Nordeste brasileiro e também do Oeste da África. Apresenta-se como fonte de proteínas, carboidratos, vitaminas do Complexo B, minerais (K, P, Fe, Ca, Mn, Mg e Zn) e fibras alimentares, além do baixo teor de gorduras. Diversos métodos têm sido utilizados para o processamento do feijão, dentre eles, o cozimento, método este, que pode afetar a qualidade nutricional dos grãos.

OBJETIVOS

Analisar a composição centesimal dos grãos de feijão-caupi, antes e após a cocção.

METODOLOGIA

Os grãos das cultivares BRS - Cauamé e BRS - Guariba foram provenientes de três lotes de diferentes épocas de cultivo, provenientes da Embrapa Meio-Norte. Os grãos crus foram moídos em moinho rotor até a obtenção de um pó homogêneo (0,5 mesh) e os grãos com tratamento térmico foram cozidos sem maceração em uma proporção feijão:água de 1:5 (p/v) em panela de pressão doméstica de 2 L, durante 13 minutos. O teor de umidade foi obtido por secagem em estufa a 105 °C. O teor de cinzas determinado após calcinação das amostras em mufla a 550 °C. A concentração de proteínas, pelo método Macro-Kjeldahl, com fator de conversão de 5,75 e o teor de lipídios por extração a quente em aparelho de Soxhlet, as análises foram realizadas em triplicata. Os carboidratos foram obtidos por diferença e o Valor Energético Total - VET de acordo com os fatores de Atwater. Utilizou-se o teste t de Student para verificar diferença entre as médias dos grãos.

RESULTADOS

Houve diferença significativa apenas para o teor de umidade (crus: 11,06; 11,24% - cozidos: 63,32; 69,05%) das cultivares BRS - Cauamé e BRS - Guariba, respectivamente. A cocção não resultou em alterações nos teores de cinzas (crus: 3,74; 3,69% - cozidos: 3,70; 4,49%), proteínas (crus: 17,36; 14,49% - cozidos: 17,55; 14,82%), lipídios (crus: 1,37; 1,32% - cozidos: 1,90; 1,61%), carboidratos (crus: 77,53; 80,50% - cozidos: 76,85; 79,08%) e VET (crus: 391,9; 391,84 Kcal - cozidos: 394,7; 390,1 Kcal) dos grãos das cultivares BRS - Cauamé e BRS - Guariba, respectivamente, quando se considerou grãos cozidos mais caldo de cocção.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, recomenda-se o consumo do feijão-caupi juntamente com o caldo de cocção ou a utilização do caldo em outras preparações, visto que o mesmo apresenta-se como um possível depósito natural dos nutrientes solubilizados.

PO-26-096 - ESTUDO E COMPARAÇÃO DE PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE DIFERENTES ÓLEOS VEGETAIS

AUTORES: MARCOS FELIPE DE CASTRO LOURENÇO; ANA PAULA SILVA SIQUEIRA; CARLOS FREDERICO DE SOUZA CASTRO; EDUARDO VIEIRA SILVEIRA

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS URUTAÍ - CIDADE/UF: MORRINHOS/GO

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 96 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os componentes mais expressivos dos óleos e gorduras são os triglicerídeos e suas propriedades físicas dependem da estrutura e distribuição dos ácidos graxos presentes. Antes de qualquer mudança ou reestruturação de um triacilglicerídeo deve-se primeiro conhecer suas propriedades básicas.

OBJETIVOS

Avaliar e comparar algumas propriedades físico-químicas do óleo de soja comercial, de óleo de baru e azeite de oliva, a fim de se ter uma visão inicial das características desses produtos comparativamente e principalmente demonstrar as características do óleo de baru ainda não comercializado em larga escala em relação aos demais já difundidos no mercado.

METODOLOGIA

Foi realizado análises de índice de acidez, peróxido e iodo para as variedades de óleo vegetal seguindo as normas do Instituto Adolfo Lutz (2008)

RESULTADOS

A acidez do óleo de soja é muito baixa $0,04 \pm 0,01$ mg KOH/g óleo, devido processos industriais de desacidificação O azeite de oliva apresentou-se com um menor índice de iodo $71,4 \pm 2,9$ g I₂/100g óleo devido ser composto principalmente por um ácido graxo monoinsaturado, se assimilando com o óleo de baru $72,9 \pm 2,2$ g I₂/100g , isso indica que o óleo de baru pode possuir propriedades benéficas semelhantes ao do azeite de oliva, o que é reafirmado pela composição graxa do óleo de baru rico em ácidos graxos oleico e linoléico.

CONCLUSÃO

O óleo de baru tem composição e características semelhantes ao azeite de oliva extra virgem e deve ser utilizado na alimentação humana em dietas saudáveis.

PO-26-097 - PADRONIZAÇÃO DAS DIETAS ORAIS HOSPITALARES DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

AUTORES: MARIANA BORDINHON MORAES; GABRIELA RIBEIRO BATISTA; ANA PAULA DANTAS RIBEIRO; ANA FLÁVIA DELFORNO; GABRIEL CUNHA BEATO; LARISSA CAETANO; EVELYN AP SILVA; LETICIA GARCIA VASCONCELOS; MATHEUS AUGUSTO CALLEGARI; ELOÁ SIQUEIRA MAGALHÃES; CARLA BEATRIZ SOUZA; VANESSA CASTRO MELLO MACEDO; DANIELA SALATE BIAGIONI VULCAN; SORAYA PEREIRA ZANATTA NICOLOS

INSTITUIÇÃO: UNESP-BOTUCATU - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 97 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Para que a atenção dietética se dê de forma completa é necessário que haja planejamento e controle das etapas executadas pela unidade, a fim de se estabelecer meios para a padronização e a qualidade dos processos na produção de refeições.

OBJETIVOS

Padronizar o per capita dos ingredientes e o modo de preparo das sopas leves e pastosas e avaliar as características organolépticas e o rendimento das mesmas.

METODOLOGIA

Os testes das sopas foram realizados em um laboratório de Técnica e Dietética. Para cada sopa testada foram elaboradas fichas técnicas para o preparo de 10 porções com base em receitas já utilizadas. Nas fichas técnicas constavam: ingredientes e suas gramagens e o método de preparo. Após o preparo, eram anotadas as características organolépticas (aparência e sabor) e o rendimento total em porções, considerando uma porção equivalente a uma concha grande (média 450g). Após os testes as receitas aprovadas foram adequadas quanto aos ingredientes e ao método de preparo de acordo com a percepção e com o rendimento. Com o auxílio do programa Excell elaborou-se planilhas para a padronização de todas as receitas aprovadas prevendo um rendimento total de 100 porções para a dieta leve e 50 porções para a dieta pastosa.

RESULTADOS

Foram testadas 16 receitas pastosas e 17 leves. O rendimento variou de 4-10 porções, mas apenas duas das receitas pastosas apresentaram rendimento equivalente ao previsto (10 porções). Das dietas leves testadas 53% foram classificadas como boas na aparência e no sabor e nas dietas pastosas 75% classificadas com boa aparência e 81,2% boa na palatabilidade. Para todas as receitas adequou-se a quantidade de sal e de tempero utilizada. Desta forma, o per capita dos ingredientes e o modo de preparo das receitas foram recalculados baseado no rendimento e palatabilidade. Um cardápio quinzenal foi elaborado gerando uma planilha para o fornecimento de minimamente processados e dispensação dos insumos do depósito. O sistema informatizado utilizado na Unidade de Alimentação do hospital foi atualizado e as receitas executadas na cozinha dietética do hospital distribuídas aos pacientes internados.

CONCLUSÃO

Pode-se padronizar as receitas leves e pastosas quanto à carne, legumes e verduras, temperos e quantidade de sal além de adequar o rendimento das sopas. Sugere-se a execução deste trabalho periodicamente em todas as dietas hospitalares a fim de otimizar o preparo das refeições dos pacientes melhorando a qualidade e minimizando desperdício.

PO-26-098 - ANÁLISE DESCRITIVA DE ROTULAGEM DE ÁGUAS MINERAIS

AUTORES: MELKYZEDEK BARBOSA ABREU

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO-FSA - CIDADE/UF: ALTOS/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 98 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A água é um elemento essencial para sobrevivência do ser humano, seja para nutrição ou higiene. A composição do corpo humano chega a cerca de 70 % de água (LIMA, 2007).

OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL

Esclarecer a importância da presença de alguns constituintes e suas respectivas quantidades recomendadas para o consumo, em água minerais e naturais envasadas, e as consequências quanto à ingestão do excesso de tais elementos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Análise de rotulagem;
- Análise da composição química;
- Análise de características físico-química;
- Esclarecer dúvidas no que diz respeito aos benefícios e malefícios do consumo de água minerais;
- Produzir cartilha informativa.

METODOLOGIA

Com o intuito de informar aos consumidores, através de um estudo descritivo comparativo, a importância das informações existente nos rótulos, foram analisados 12 amostras de água mineral natural, e água natural, especificadas com gás e sem gás, de diversas marcas presentes no mercado, obtidas lacradas, em temperatura ambiente, em estabelecimentos comerciais diversos nas cidades de Teresina e Campo Maior, no estado do Piauí, no período de setembro a novembro de 2014.

RESULTADOS

Através das análises de composição química feita a partir dos rótulos das embalagens das amostras de água, as concentrações de cada sal mineral, oligoelemento e demais constituintes presentes nessas água envasadas, o Bicarbonato tem efeito laxativo e digestivo, não tendo valores máximos estipulados pela ANVISA/MS, o Cloreto ajuda no equilíbrio das reações químicas dentro do organismo e no controle da pressão osmótica, e segunda a Portaria 518/2004 o valor máximo permitido é de 250 mg/L, o nitrato é importante para a saúde humana cada vez mais encontrado em água de poços, o Flúor, ajuda a formar e proteger os dentes, prevenindo as cáries dentárias, e o desgaste dos ossos, prevenindo a osteoporose, o Sódio,

CONCLUSÃO

Tendo em vista todos os dados analisados e levando-se em consideração os números obtidos por meio da análise dos rótulos das amostras de águas minerais, nota-se com mais clareza a quantidade de cada sal mineral e constituinte presente nestas amostras. É interessante o consumo de águas minerais, levando em conta sempre a moderação já que a presença de alguns oligoelementos estão em porcentagem bem próxima do seu limite para consumo e sabendo ainda que a água mineral não será o único alimento consumido durante todo o dia.

PO-26-099 - AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE NÉCTARES DE FRUTAS INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SÃO PAULO

AUTORES: PRISCILA CHAVES TOLEDO; JAQUELINE PEREIRA SANTOS; GRAZIANA SANTOS OLIVEIRA; GILMAR SILVA ARAÚJO; ALLAN ANDREAS S SILVEIRA; MARIA RAQUEL MANHANI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE SÃO JUDAS TADEU - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 99 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A preocupação com a saúde, aliada à melhora da renda impulsiona o consumo de néctares no Brasil. A Associação Brasileira da Indústria de Refrigerantes e Bebidas Não Alcolólicas, entre 2010-2012, acusou aumento de 32,7% no comércio destes produtos. Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionada de açúcares. O consumo excessivo de bebidas contendo açúcares contribui para o aumento de casos de obesidade e de outras doenças crônicas não transmissíveis.

OBJETIVOS

Avaliar as características físico-químicas de diferentes marcas comerciais de néctares de caju e de laranja e compará-las à legislação vigente e às instruções de rotulagem.

METODOLOGIA

Cinco amostras de néctares de caju (C1, C2, C3, C4 e C5) e cinco de laranja (L1, L2, L3, L4 e L5), obtidas no comércio da cidade de São Paulo, entre março e abril de 2015 foram analisadas em triplicata quanto a: acidez (% ácido cítrico), pH, % açúcares redutores (glicose), % açúcares não-redutores (sacarose), % açúcares totais, sólidos solúveis (^aBrix) - Instituto Adolfo Lutz, 2008 e teor de vitamina C (ITAL, 1990).

RESULTADOS

Os valores médios para as amostras de néctares de caju foram: acidez 0,22-0,34%; pH: 3,19-3,36; ^aBrix:11-12; % açúcares redutores: 4,93-9,90; % açúcares não redutores: 0,00-5,39; % açúcares totais: 9,47-11,44; vitC: 40,05-125,49mg/100mL. A legislação brasileira estabelece os valores mínimos para néctar de caju: 10^aBrix; 0,12% acidez; 7,0% açúcares totais e 15,0mg vitC/100mL. A menor % açúcares redutores e a maior % açúcares não redutores foram observadas em C2. A amostra C1 apresentou a menor % açúcares totais, enquanto C5 a maior. C3 apresentou o maior teor de vitC. Nos néctares de laranja determinaram-se: acidez: 0,47-0,63% e 10-12^aBrix. Não há padrão de identidade e qualidade para néctar de laranja. Contudo, na literatura encontram-se os seguintes dados: acidez: 0,55% e 12,16^aBrix. Para as demais análises obtiveram-se: pH 3,17-3,59; vitC 45,39-93,45mg/100mL; % açúcares redutores: 6,50-16,3; % açúcares não redutores: 0,00-3,75; % açúcares totais: 9,61-16,31. L5 apresentou a maior % açúcares totais, enquanto que L3, a menor. Os teores de vitC foram superiores àqueles de rotulagem, exceto para L2, pois este item não foi declarado no rótulo.

CONCLUSÃO

As amostras atenderam às especificações de legislação e rotulagem. Ressalta-se a elevada % açúcares totais nas mesmas, classificando-as em médio teor (amarelo-atenção), segundo o semáforo nutricional do Reino Unido.

PO-26-100 - ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO DE CINCO MARCAS DE POLIVITAMÍNICOS E MULTIMINERAIS COMERCIALIZADOS NO DF

AUTORES: SUELEN LOPES TEIXEIRA; RAQUEL ADJAFRE; HENRIQUE FREIRE SOARES; CAROLINA AMÂNCIO SASAKI; ALINNE MARTINS MARIN; CAMILA MOGNATTI; NAILINE MOURA

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 100 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A suplementação de polivitamínicos e multiminerais tem por finalidade complementar a dieta, caso a quantidade ingerida na alimentação seja insuficiente. Vitaminas são substâncias indispensáveis ao bom funcionamento do organismo. Regulam e favorecem as reações químicas celulares, favorecendo o metabolismo e o crescimento. Os minerais são micronutrientes que possuem função reguladora do organismo, sua deficiência ou ingestão acima dos níveis de toxicidade podem gerar desequilíbrios na saúde. Através da sua ação que as reações enzimáticas são reguladas.

OBJETIVOS

O objetivo do presente trabalho foi avaliar a composição quantitativa de nutrientes em suplementos comercializados em Brasília/DF.

METODOLOGIA

O presente trabalho consiste em uma pesquisa exploratória. Foram analisadas cinco marcas de suplementos polivitamínicos e poliminerais comercializadas no DF. Foi realizada uma comparação entre os valores dos micronutrientes encontrados nas fórmulas e os valores totais de ingestão recomendada de acordo com as DRIs.

RESULTADOS

Verificou-se que quanto às adequações às recomendações das DRIs apenas duas marcas atingiram o percentual máximo de 44% de adequação e houve uma marca que atingiu apenas 6%. . As vitaminas C, E e K, cálcio, folato, cromo magnésio estão abaixo das DRIs em todos os produtos. Apenas a vitamina B6 e biotina apresentaram porcentagem de adequação em mais de dois produtos. Não houve quantidade maior que UL em nenhuma das marcas. Em sua maioria, os micronutrientes encontrados nas fórmulas analisadas se apresentavam combinados com sais, aumentando assim sua absorção no organismo. As fórmulas analisadas não apresentaram minerais quelados, que é a forma mais biodisponível para o organismo, pois se associam a substâncias orgânicas, como aminoácidos.

CONCLUSÃO

Os suplementos alimentares analisados apresentam quantidades de micronutrientes estipuladas pela ANVISA, contudo, ainda assim, em alguns casos, houve inadequação à dieta habitual brasileira e as DRIS,

PO-26-101 - DESENVOLVIMENTO DE UM ÍNDICE DE SUSTENTABILIDADE PARA UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES PARA COLETIVIDADES

AUTORES: JÉSSICA LEVY; PAMELA CILURZO DAVID; ALINE MARTINS CARVALHO; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP - CIDADE/UF: COTIA/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 101 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Não há indicadores da qualidade da dieta na literatura que abordem os determinantes de sustentabilidade (analisando dados nutricionais, ambientais, econômicos e sociais da alimentação). Unidades produtoras de refeições, em geral, não se atentam aos aspectos como geração e manejo de resíduos, uso racional de água e energia, entre outros, mesmo sendo importantes para o contexto global da produção.

OBJETIVOS

Desenvolver um índice que mensure aspectos sustentáveis na produção e comercialização de alimentos nas unidades produtoras de refeições por meio da aplicação de um check-list.

METODOLOGIA

Foi realizado um levantamento bibliográfico para identificar os principais tópicos a serem levados em consideração na elaboração do check-list. Foram propostas as perguntas e ponderações para cada um dos constructos identificados na revisão bibliográfica e que compõem as práticas sustentáveis no sistema de produção, distribuição, acesso e consumo de alimentos abrangendo quesitos ambientais, sociais e nutricionais.

RESULTADOS

O check-list é dividido em três grandes pilares: ambiental, social e nutricional, em que são abordadas questões de sustentabilidade para o processo de produção e comercialização de alimentos. É composto por afirmativas, cujas respostas são conforme, não conforme ou não se aplica. Cada pilar é subdividido em blocos por temas específicos com número de afirmativas e peso próprios. No pilar ambiental, avalia-se o aproveitamento do espaço interno e externo; uso racional de água e energia; cuidado no manejo de resíduos, produtos de limpeza e controle de praga. No pilar social, identificam-se questões de direitos e satisfação dos funcionários e consumidores. No pilar nutricional, verifica-se a higiene; administração nutricional e seleção e preparo dos alimentos. Cada pilar possui sua nota final que são agrupadas para a nota do indicador de sustentabilidade. A classificação da unidade produtora de refeições conforme porcentagem de adequação está disposta da seguinte forma: abaixo de 50% ruim, entre acima de 50% e abaixo de 80% regular e acima de 80% bom, ou seja, sustentável.

CONCLUSÃO

O índice de sustentabilidade desenvolvido para ser aplicado nas unidades produtoras de refeições para coletividades é uma iniciativa de avanço da área de alimentação/refeição em que se aborda os determinantes da sustentabilidade em forma de check-list.

PO-26-102 - SUSTENTABILIDADE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: RACIONALIZAÇÃO DO USO DA ÁGUA

AUTORES: JULIANA PAGHI DAL BOM; DÉBORA MORAES SILVA; CLARA KORUKIAN FREIBERG; JOICE NERIS RIBEIRO POZENAT
INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 102 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O expressivo aumento populacional observado no Brasil promoveu o crescimento dos centros urbanos de maneira desenfreada, acarretando em problemas sociais e ambientais cujos efeitos repercutem sobre todo o aparelhamento urbano, inclusive sobre os recursos hídricos. Conhecer os processos que envolvem a produção de alimentos possibilita a otimização do uso da água de forma compatível com cada um deles. O monitoramento destes procedimentos é base fundamental para a escolha das melhores ações a serem implantadas objetivando gestão sustentável do recurso.

OBJETIVOS

Elaborar um projeto de sustentabilidade dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Hospitalar focando no melhor aproveitamento dos recursos hídricos.

METODOLOGIA

Acompanhou-se o processo de desinfecção dos vegetais para avaliar a possibilidade de reuso da água garantindo que a concentração de cloro se mantivesse adequada. O desperdício de água pelas torneiras de lavagem de mãos na área de produção também foi mensurado, buscando alternativas para reduzi-lo.

RESULTADOS

Demonstrou-se a viabilidade do reuso da água para três higienizações consecutivas sem redução do teor de cloro. Considerando que o volume médio de água coletada por tanque foi de 82L no período da manhã, e com o reuso economiza-se dois tanques, a estimativa de economia de água diária na unidade é de 246L (higienização de vegetais e do piso), o que equivale a uma economia mensal de 7.380L. A partir do estudo das torneiras das pias para higienização de mãos, chegou-se à média de 5.783mL de vazão excedente durante uma lavagem de mãos na torneira principal e 5.117mL na torneira lateral com tempo médio de 34,3 segundos. Foi proposto que o departamento de Engenharia do Hospital realizasse o ajuste de pressão e vazão das torneiras estudadas incluindo a compra do redutor de vazão, que pode reduzir o consumo de água em 50 a 80%. As torneiras com acionamento automático são indicadas para uso consciente de água. Estes modelos já são dotados de arejadores que melhoram ainda mais o desempenho quanto à economia, uma vez que reduzem a vazão de água.

CONCLUSÃO

É possível elaborar e implantar projetos de sustentabilidade que se adequem à realidade da UAN de forma segura. A adaptação dos processos bem como o reuso de água são alternativas viáveis que podem ser inseridas com responsabilidade e segurança em uma unidade, desde que sua implantação seja previamente estudada e monitorada.

PO-26-103 - ESTUDO RELACIONADO ÀS SOBRAS LIMPAS GERADAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE PADRÃO DIFERENCIADO EM SÃO PAULO

AUTORES: MARIA ELIETE MARQUEZ DE OLIV; MARINA RABELO TORRES

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITARIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 103 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Com a necessidade das pessoas efetuarem as refeições fora do lar houve um grande crescimento no setor de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Tais estabelecimentos geram na sua cadeia produtiva excesso de sobras limpas (alimentos produzidos e não distribuídos) caracterizando desperdício. A literatura não estipula um percentual ideal de sobras limpas, no entanto restaurantes de categoria diferenciada costuma gerar mais sobras limpas do que o habitual dos demais restaurantes, o que compromete o meio ambiente de forma econômica, política e social. Em contra partida observa-se um imenso paradoxo no Brasil onde a coexistência do desperdício de alimentos torna-se evidente e significativa nos setores produtores e a fome. Segundo a (OMS, 2010) a fome é o número um na lista dos 10 maiores riscos para a saúde

OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL

O presente trabalho tem como objetivo apresentar o resultado de sobras limpas geradas ao final do serviço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de categoria superior da cidade de São Paulo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Correlacionar a quantidade de preparações de alimentos produzidas e as respectivas sobras, a fim de identificar possível desperdício; investigar os fatores que influenciam na sobra limpa de alimentos confeccionados na referida UAN; propor medidas de intervenção para minimizar resultados inadequados quanto aos parâmetros adotados.

METODOLOGIA

Métodos: Todos os alimentos que compõe o cardápio servido na unidade estudada foram pesados antes e após serem servidos descontando-se o valor dos recipientes, contabilizando assim o total de alimento produzido, consumido e as sobras restantes. A pesagem foi efetuada em balanças da marca Toledo e Filizzola com capacidade para até 15 kg e os resultados anotados em planilha. Os dados foram coletados no período de cinco dias em ambas as unidades

RESULTADOS

O resultado obtido no restaurante da presidência ao final dos cinco dias foi de 135,524 Kg de sobras limpas, sendo 27,245 Kg, em média de alimento desperdiçado por dia, o que alimentaria aproximadamente 40 pessoas. Os alimentos de maior significância dentre as sobras limpas detectadas nessa categoria de serviço foram as saladas representando 33% do total obtido. No restaurante executivo o resultado obtido foi de 109,277 Kg de sobras limpas ao final de cinco dias, indicando uma quantidade diária de 21,855 Kg de alimentos desperdiçado os quais alimentariam aproximadamente 31 pessoas. Os alimentos mais representativos foram as entradas correspondendo a 24% do total obtido. Outro fator bastante impactante é o custo, onde o restaurante executivo desperdiçou em média R\$610,00 por dia em alimentos, chegando a um montante de \$12.200,00 ao mês.

CONCLUSÃO

Controlar o desperdício em UAN é extremamente importante, pois não diz respeito apenas aos alimentos, mas também à utilização de água, energia, e outros fatores, como materiais de limpeza, escritório, descartáveis, telefone, tempo e excesso de mão de obra, havendo necessidade de maiores estudos no intuito de conter tal resultado. Na intenção de promover mudanças sugerimos a troca do enxoval por louças de menor porte onde ostente uma boa porção do alimento sem intuir a menor quantidade exposta.

PO-26-104 - GASTRONOMIA E UTILIZAÇÃO INTEGRAL DOS ALIMENTOS APLICADA A HORTA AGROECOLÓGICA

AUTORES: ANGÉLICA MARGARETE MAGALHÃES; MARIA TAINARA SOARES CARNEIRO; ANA PAULA ALVES DINIZ; JESSICA GREJIANIM; VIVIANE DA CRUZ LIMA; ANAYSA BORGES SOARES; PRISCILA SABURÁ; LAIZ REGINA MORAES SILVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 104 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A utilização integral de alimentos pode representar uma maneira de prevenir desperdícios e melhorar o sabor e o teor de fibras da dieta, particularmente para crianças que costumam ter um repertório alimentar restrito. Porém, uso de cascas e talos pode elevar o risco do consumo de agrotóxicos e, por isso, é importante estimular o uso de alimentos orgânicos.

OBJETIVOS

Desenvolver preparações culinárias utilizando talos, folhas e sementes não convencionais de hortaliças agroecológicas e verificar o teor de fibras.

METODOLOGIA

As preparações culinárias foram desenvolvidas em cozinha experimental, utilizando gêneros alimentícios de consumo cotidiano (óleo, fermento, açúcar, sal, arroz, farinha de mandioca, carne moída) e produtos de uma horta agroecológica que foi cultivada para esse fim: folhas de cenoura, de beterraba e de batata-doce, feijão-guandu, folhas e talos de couve e ervas aromáticas. As receitas foram desenvolvidas com métodos de técnica e dietética, sendo os alimentos pesados e elaboradas fichas técnicas de preparação. Após o cálculo do rendimento, foi verificado teor de fibra, por porção, utilizando, para isso, tabelas de composição química de alimentos. As porções, para fins de comparação, foram definidas de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar, para cardápios de pré escolares, o qual preconiza o aporte de 5g diárias de fibra. Foi elaborado um sal temperado com ervas aromáticas, com vistas a melhorar o sabor dos alimentos.

RESULTADOS

As preparações e respectivos teores de fibras foram: Pão com folhas de batata-doce: 1,68g. Pão com folhas de cenoura: 1,74g; Pão com folhas de beterraba: 1,62. Baião de dois com feijão-guandu: 4,71g. Farofa de couve com talos: 2,55g. Cada porção proporcionou 33,6%; 34,8%; 32,4%; 95,4% e 51,0% do requerimento diário de fibras, respectivamente. O sal temperado, embora não contribua significativamente com o teor de fibras, pode reduzir o consumo de sódio, pois acentuou o sabor dos alimentos, demandando quantidades menores de sal.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados, foi possível concluir que, o aproveitamento integral de hortaliças pode representar uma alternativa de diversificação da dieta e incremento de fibras e redução no consumo de sal. No entanto, para que seja de forma segura, sem riscos de contaminação, recomenda-se a utilização de alimentos agroecológicos, ou seja, sem agrotóxicos.

PO-26-105 - DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS TIPO COOKIE A PARTIR DE FARINHAS MISTAS EXTRUSADAS DE CASCA E POLPA DE BARU, FARINHA DE TRIGO E GRITZ DE MILHO

AUTORES: MARIANA LUIZA ALVES DE SOUSA; RAQUEL ANDRADE CARDOSO SANTIAG

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS - CIDADE/UF: GOIÂNIA/GO

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 105 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O cerrado é um dos biomas mais ricos do Brasil. O barueiro, largamente difundido neste bioma, possui um fruto com elevado potencial mercadológico, assim como os seus subprodutos. Sua amêndoa, que representa 5% do fruto, é amplamente utilizada na alimentação humana, entretanto, a polpa e a casca, têm sua composição química descrita por vários autores e pouco se tem estudado sobre suas aplicações e potencial tecnológico. Neste contexto, esses subprodutos podem ser utilizados na indústria como substituto de ingredientes a fim de melhorar a qualidade nutricional, principalmente no que se refere ao teor de fibras. Visando melhorar a qualidade nutricional de produtos, minimizar perdas de matéria-prima e agregar valor a ingredientes subutilizados, surgiu a necessidade do desenvolvimento de novas alternativas para sua industrialização desses resíduos.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi desenvolver biscoitos tipo cookie com farinhas mistas extrusadas contendo casca e polpa de baru, farinha de trigo e gritz de milho

METODOLOGIA

Os cookies foram feitos com a substituição de 100% da farinha de trigo por farinhas experimentais. Foram utilizadas quatro formulações de farinha, sendo FA = farinha de trigo extrusada; FB = 50% farinha de baru/50% farinha de milho; FC = 50% farinha de trigo/50% farinha de baru; Controle = farinha de trigo, os mesmos foram analisados quanto à composição química-centesimal e qualidade microbiológica.

RESULTADOS

Na avaliação dos parâmetros nutricionais não houve diferença entre as formulações, apenas para o teor de lipídeos. A fibra alimentar aumentou significativamente ($p < 0,05$) em FB e FC. O teor proteína do cookie FA apresentou maior ($p < 0,05$) conteúdo quando comparada a FB e FC. O cookie FC apresentou maior quantidade de cinzas, podendo ser indicativo de maior quantidade de minerais nesta amostra. As análises microbiológicas, encontram-se de acordo aos padrões estabelecidos pelo item "10.f" da Resolução - RDC nº 12 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados, é possível sugerir o uso de farinha mista extrusada, contendo casca e polpa de baru na formulação de cookies, visto sua qualidade tecnológica, bem como a melhora do valor nutricional.

PO-26-106 - DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE FARINHA DE GRÃO DE BICO: UM ESTUDO DE MODELAGEM DE MISTURA PARA A OTIMIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICAS

AUTORES: FERNANDA GARCIA SANTOS; CAMILLY FRATELLI PEREIRA; DENISE GARCIA MUNIZ; VANESSA DIAS CAPRILES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: GUARUJÁ/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2012/17838-4

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 106 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Além da pobre qualidade tecnológica e sensorial, os pães sem glúten (PSG) frequentemente apresentam pobre composição nutricional porque são elaborados a partir de farinhas e amidos refinados, e não são fortificados ou enriquecidos. Assim, é importante investir em pesquisa e desenvolvimento visando à melhoria da composição nutricional de PSG, sendo este um desafio concomitante a melhoria das propriedades tecnológicas e sensoriais destes produtos. A utilização de matérias-primas alternativas, fontes de nutrientes e compostos bioativos, pode contribuir para a diversificação e melhoria da qualidade de PSG. Dentre estas, encontram-se as leguminosas, como o grão de bico.

OBJETIVOS

Desenvolver formulações de pães sem glúten (PSG) à base de farinha integral de grão de bico, e otimizar as suas propriedades físicas.

METODOLOGIA

Modelagem de mistura e metodologia de superfície de respostas foram utilizadas para definir as proporções ideais de farinha integral de grão de bico (FGB), amido de milho (AM), farinha de arroz (FA), fécula de batata (FB) e fécula de mandioca (FM) que resultassem em PSG com os maiores valores de volume específico, maciez e umidade do miolo. O planejamento experimental possibilitou investigar o efeito de cada matéria prima, e de suas misturas binárias e ternárias com FGB nas propriedades dos PSG. Ao total, foram elaboradas 33 formulações experimentais. As formulações ótimas foram comparadas a uma formulação de PSG controle (PSGC), elaborada com 50% FA e 50% FB, e a duas formulações de pães elaborados com farinha de trigo (FT).

RESULTADOS

Os resultados mostraram que os PSG elaborados com 100% FGB apresentaram maior volume, menor maciez e menor umidade do miolo do que aqueles preparados com 100% das demais matérias primas, frequentemente utilizadas na elaboração deste tipo de produto. Os modelos de regressão [$R^2 > 93\%$, $p < 0,05$] demonstraram que a FGB apresentou interações com a FB e com a FM, melhorando as propriedades físicas do produto. A combinação de 75% FGB com 25% FB ou com 25% FM resultou em PSG com volume e maciez similares aos do PSGC e dos pães elaborados com FT.

CONCLUSÃO

É possível utilizar 75% FGB em combinação com 25% de FB ou FM, resultando em PSG com propriedades físicas comparáveis a de pães convencionais. Os novos produtos podem ser uma alternativa para a diversificação e melhoria da composição nutricional destes alimentos para fins dietéticos especiais.

PO-26-107 - DETERMINAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DE SUCOS FRESCOS E COMERCIAIS PASTEURIZADOS DE LARANJA

AUTORES: GABRIELA F. S. ALEGRE; CÉLIA MARIA DE SYLOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA - UNESP - CIDADE/UF: CAFELÂNDIA/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 107 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos principais produtores mundiais de suco de laranja, que é fonte de compostos bioativos como vitamina C, ácidos fenólicos, flavonóides e carotenóides, que isoladamente também demonstraram efeitos benéficos como proteção na oxidação do DNA, na carcinogênese, na degeração macular relacionada à idade, na peroxidação lipídica, ação anti-inflamatória, antiulcera e hipolipemiante. A importância do consumo de suco de laranja na promoção da saúde vem sendo relatada na literatura, mas há poucos estudos sobre a composição de compostos bioativos em sucos frescos e comerciais pasteurizados de laranja, que são as principais formas disponíveis para consumo no Brasil.

OBJETIVOS

Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi verificar se há diferença no conteúdo dos compostos bioativos em dois tipos de sucos de laranja, fresco e pasteurizado.

METODOLOGIA

As amostras consistiram de sucos frescos (esprimidos manualmente) de laranjas da variedade Pera e Lima, e sucos comerciais pasteurizados de duas diferentes marcas (denominadas A e B) disponíveis no varejo do município de Araraquara (SP, Brasil). Três lotes de cada tipo de suco foram analisados e todas as determinações foram realizadas em triplicata. A concentração de vitamina C foi determinada através de método titulométrico da AOAC, os conteúdos de fenólicos e carotenóides totais foram medidos espectrofotometricamente, e os principais flavonóides presentes nos sucos foram identificados e quantificados por HPLC.

RESULTADOS

O suco fresco de laranja Pera apresentou concentração de vitamina C significativamente maior que o fresco de laranja Lima e o pasteurizado da marca A, entretanto não se diferiu ao do pasteurizado da marca B. Quanto ao conteúdo de fenólicos totais os sucos frescos apresentaram concentração significativamente maior que os pasteurizados. Com exceção do suco de laranja Lima, suco fresco teve concentração significativamente maior de carotenóides em relação aos sucos pasteurizados. Dentre os flavonóides, ao considerar o conteúdo total obtido pela somatória de cada flavonóide quantificado, todos os sucos se diferiram significativamente, tendo o fresco de laranja Lima o maior teor (3744,10 mg/L), seguido pelo pasteurizado da marca A (3063,98 mg/L).

CONCLUSÃO

O processo de pasteurização pareceu influenciar os conteúdos de fenólicos e carotenóides totais, tendo os sucos pasteurizados menor concentração em relação aos sucos frescos. O que não foi observado para vitamina C e flavonóides.

PO-26-108 - INGESTÃO DIETÉTICA DE COMPOSTOS FENÓLICOS E SUBCLASSES POR ADULTOS BRASILEIROS

AUTORES: GELVANI LOCATELI; CAROLINE MAMAN OLDRA; CAMILA TURECK; VANESA GESSER CORREA; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - CIDADE/UF: REALEZA/PR

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 108 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos epidemiológicos têm demonstrado evidências cada vez mais consistentes sobre a relação inversa entre o consumo de compostos fenólicos e a prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis, como câncer, diabetes, doenças cardiovasculares e doenças degenerativas.

OBJETIVOS

Estimar a ingestão dietética de compostos fenólicos e subclasses por adultos brasileiros.

METODOLOGIA

Foram utilizados os dados da análise de consumo alimentar pessoal no Brasil da Pesquisa de orçamento Familiares (POF) 2008-2009, referentes à população adulta, para estimativa do consumo alimentar médio per capita. Dentre os alimentos, preparações e bebidas consumidas pela população brasileira foram selecionados aqueles de origem vegetal e que potencialmente apresentavam compostos fenólicos em sua composição. Para a quantificação do teor de fenólicos e subclasses foi utilizado a base de dados Phenol-Explorer e artigos científicos da área. Foram analisadas as seguintes subclasses de fenólicos: flavonoides, ácidos fenólicos, lignanas, estilbenos e outros fenólicos. A ingestão diária foi calculada a partir da somatória do total de compostos consumidos por dia. Os dados são apresentados como média e desvio-padrão

RESULTADOS

A população total avaliada foi composta de 21.959 adultos. O consumo médio total de compostos fenólicos foi estimado em 458,58 mg/dia, sendo que os ácidos fenólicos apresentaram maior contribuição para esse consumo ($375,9 \pm 292,23$ mg/dia) (81%), especialmente os ácidos hidroxicinâmico ($372,78 \pm 291,09$ mg). Os ácidos hidroxibenzóicos representaram $3,10 \pm 5,06$ mg e outros ácidos $0,02 \pm 0,15$ mg. Em segunda ordem de importância destacaram-se os flavonóides que contribuíram com $75,20 \pm 156,21$ mg do consumo total (16%). Dentre as subclasses de flavonóides verificou-se que $23,69 \pm 10,64$ mg foram provenientes de antocianinas; $21,90 \pm 65,00$ mg de flavononas; $19,00 \pm 22,45$ mg de flavonóis; $3,14 \pm 6,35$ mg de flavonas; $2,83 \pm 4,68$ mg de isoflavonas; $1,54 \pm 6,68$ mg de catequinas; $1,64 \pm 9,11$ mg de proantocianidinas; $0,66 \pm 2,48$ mg de dihidrochalconas; $0,08 \pm 1,21$ mg de dihidroflavonas e $0,0008 \pm 0,005$ mg de chalconas. As lignanas representaram $0,059 \pm 0,072$ mg, os estilbenos $0,07 \pm 0,97$ mg e os outros fenólicos $7,35 \pm 9,01$ mg.

CONCLUSÃO

Destaca-se a importância do consumo de ácidos hidroxicinâmicos para a ingestão de compostos fenólicos pela população adulta brasileira, sendo que estes estão presentes em bebidas não-alcoólicas, especialmente o café.

PO-26-109 - IMPORTÂNCIA DAS FRUTAS E HORTALIÇAS PARA O CONSUMO DE COMPOSTOS FENÓLICOS POR ADULTOS BRASILEIROS

AUTORES: GELVANI LOCATELI; CAROLINE MAMAN OLDRA; CAMILA TURECK; VANESA GESSER CORREA; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - CIDADE/UF: REALEZA/PR

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 109 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O consumo de compostos fenólicos, presentes em alimentos e bebidas de origem vegetal, como frutas e hortaliças está associado a diversos benefícios à saúde humana e a proteção de uma série de doenças crônicas, em função de contribuírem para a defesa antioxidante contra os efeitos deletérios do estresse oxidativo.

OBJETIVOS

Verificar a importância das frutas e hortaliças para o consumo de compostos fenólicos e suas subclasses por adultos brasileiros.

METODOLOGIA

Foram utilizados os microdados do consumo alimentar pessoal no Brasil da Pesquisa de Orçamento Familiares (POF) 2008-2009, da população adulta, para estimar o consumo médio de fenólicos. Dentre os alimentos, preparações e bebidas consumidas pela população brasileira foram selecionados aqueles que potencialmente apresentavam compostos fenólicos. Para a quantificação do teor de fenólicos e subclasses foi utilizada a base de dados Phenol-Explorer e artigos científicos da área. A importância das frutas e hortaliças para o consumo de compostos fenólicos da população adulta investigada foi avaliada dividindo-se a mesma em dois grupos: aqueles que consumiram a recomendação de frutas, legumes e verduras (FLV) da Organização Mundial da Saúde (2003) (400g/dia) e aqueles que não consumiram. As diferenças de consumo nos dois grupos foi analisada por meio do teste t student com 5% de significância.

RESULTADOS

A população total foi composta de 21.959 adultos, destes 92% atenderam a recomendação de FLV e 8% não atenderam. O consumo médio total de fenólicos para o grupo que não consumiu a recomendação de FLV foi de 441,04 mg/dia e de 651,73 mg/dia para aqueles que consumiram a recomendação ou mais ($p < 0,05$). O consumo de subclasses de fenólicos entre os dois grupos foi estatisticamente igual para isoflavonas, ácidos hidroxicinâmicos e outros polifenóis. Para as demais classes estudadas: ácidos hidroxibenzóicos, outros ácidos, antocianinas, chalconas, flavonas, flavononas, dihidrochalconas, dihidroflavonas, flavonóis, catequinas, teaflavinas, lignanas e estilbenos o consumo foi superior para aqueles que seguiram a recomendação de FLV ($p < 0,05$). O consumo de compostos fenólicos provenientes de frutas e hortaliças dos adultos que seguiram a recomendação de FLV foi em torno de 14 vezes maior e 3 vezes maior, respectivamente, em comparação aqueles que não seguiram.

CONCLUSÃO

Destaca-se a importância do consumo da recomendação de FLV para a ingestão de compostos fenólicos, uma vez que o consumo foi superior para a maioria das subclasses estudadas.

PO-26-110 - AVALIAÇÃO IN VIVO DA ATIVIDADE MUTAGÊNICA DO EXOPOLISSACARÍDEO BOTRIOSFERANA

AUTORES: GERALDA GILLIAN SILVA-SENA; DÉBORA CHRISTO LIMA; JULIANA DELARME LIN MACEDO; FLAVIA DE PAULA; ANELI DE MELO BARBOSA DEKKER; MARIA DO CARMO PIMENTEL BATIT

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - CIDADE/UF: VILA VELHA/ES

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 110 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

β -glucanas são exopolissacarídeos (EPS), constituintes estruturais da parede celular de leveduras e fungos e vêm recebendo especial atenção por sua bioatividade (imunomodulação, proteção do material genético contra mutações) e possibilidade de serem utilizadas como ingredientes de alimentos funcionais. A Botriosferana é um EPS, extraído do fungo ascomiceto *Botryosphaeria rhodina*, de fácil obtenção e baixo custo.

OBJETIVOS

Tendo-se em vista essas características e seu potencial para utilização em escala comercial, nosso estudo avaliou o efeito mutagênico da botriosferana, por meio da análise da frequência de micronúcleos em células de sangue periférico de camundongos albinos Swiss (*Mus musculus*).

METODOLOGIA

Esse projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais da Universidade Federal do Espírito Santo. Os camundongos, machos e fêmeas, foram submetidos a tratamento sub-crônico, por meio de gavagem, e posteriormente, à eutanásia. Foram utilizados os grupos: controle negativo (n=10); controle positivo (ciclofosfamida, n=10); botriosferana, em três concentrações diferentes de acordo com a massa corpórea dos animais (n=10). Durante a experimentação, foi coletado o sangue periférico dos animais nos tempos/tratamentos T (zero); T15 (quinze); T30 (trinta dias) e preparadas suas respectivas lâminas para análise de eritrócitos normocromáticos (NCE) e micronucleados (NCEMN).

RESULTADOS

Nossos resultados mostraram que a botriosferana não exerceu atividade mutagênica e ainda, houve uma tendência à diminuição do número médio de células micronucleadas ao longo do tratamento, nas três doses administradas.

CONCLUSÃO

Esses dados contribuem para elucidar o mecanismo de ação da botriosferana e fornecem subsídios para a produção de um novo ingrediente alimentar, com potencial aplicação biotecnológica, sendo adjuvante na prevenção ou tratamento de doenças.

PO-26-111 - DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, VALOR ENERGÉTICO TOTAL, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA MANGABA (HANCORNIA SPECIOSA GOMES)

AUTORES: GINA KATHALINE DA COSTA ABREU; GLEYSON MOURA SANTOS; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAIÚÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 111 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Grupos de compostos bioativos presentes nos alimentos apresentam um grande interesse nutricional por auxiliar na manutenção da saúde humana. Frutos e vegetais nativos do Cerrado apresentam tais compostos. A mangaba (*Hancornia speciosa*) é um exemplo de fruto regional bastante consumido da região Nordeste e que merece ser analisada.

OBJETIVOS

Avaliar a composição centesimal, Valor Energético Total, compostos bioativos e atividade antioxidante da mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes).

METODOLOGIA

Os compostos fenólicos totais foram determinados por método espectrofotométrico, utilizando o reagente “Folin-Ciocalteu”. Os teores de vitamina C foram determinados por titulação. A atividade antioxidante foi obtida de acordo com os métodos 2,2-difenil-1-picrildrazil - DPPH e 2,2-azinobis-3-etilbenzotiazoline-6-sulfonato - ABTS.

RESULTADOS

A mangaba apresentou teor de umidade de $82,55 \pm 0,16\%$ e cinzas de $0,73 \pm 0,06\%$. É um fruto com baixo teor lipídico ($1,30\%$) e protéico ($3,73 \pm 0,10\%$), além de baixo teor calórico ($72,66 \pm 0,08$ Kcal/100g). Em relação aos compostos bioativos, a mangaba apresentou teores significativos de vitamina C ($71,01 \pm 0,67$ mg), tomando-se como parâmetro a Recomendação Diária de 45 mg, assim como de fenólicos totais ($311,11 \pm 4,17$ mg equivalente de ácido gálico/g). Em relação ao método DPPH, a mangaba apresentou atividade antioxidante de $2392,12 \pm 92,78$ EC50 g/ DPPH. Já pelo método ABTS, a atividade antioxidante foi de $728,15 \pm 28,35$ mM TROLOX/g.

CONCLUSÃO

A mangaba é um fruto de baixo teor lipídico e calórico, possui compostos bioativos e importante atividade antioxidante.

PO-26-112 - EFEITOS DO CONSUMO DE LEITE EQUINO SOBRE A RESPOSTA IMUNOLÓGICA DE RATOS SUBMETIDOS AO ESTRESSE AGUDO

AUTORES: ALISSON DIEGO MACHADO; LUANA JORGE DE SOUSA; BRUNO BATISTA SILVA; TAHIRA SOUZA MELO; EDER CARVALHO PINCINATO; JAN CARLO BERTASSONI DELORENZI; ISABELA R O PEREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: PIBIC-MACKPESQUISA

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 112 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O leite equino, devido ao seu teor de lactoferrina e ômega-3, possui alegações de efeitos benéficos para a saúde, como a melhora do sistema imunológico.

OBJETIVOS

Comparar os efeitos do consumo de leite equino e bovino sobre a resposta imunológica de ratos submetidos a estresse agudo.

METODOLOGIA

Os ratos foram divididos em 4 grupos (n=6). Os grupos controle (C) e controle + estresse (C+E) foram alimentados com ração comercial para ratos. Os grupos leite bovino + estresse (LB+E) e leite equino + estresse (LE+E) receberam ração comercial contendo 10% de leite bovino e equino em pó, respectivamente. Após 65 dias, os animais dos grupos C+E, LB+E e LE+E foram submetidos ao protocolo de estresse agudo. Foi retirada uma amostra de sangue para hemograma completo e colhido o exsudato broncoalveolar para a avaliação da taxa de fagocitose. Foi considerado significativo $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética para uso de animais (processo 103/08/2013).

RESULTADOS

Os grupos submetidos ao protocolo de estresse tiveram aumento significativo da contagem de hemácias (milhões/mm³, C=7,2; C+E=9,6a; LB+E=10,6a,b e LE+E=10,7a,b; $ap < 0,01$) e na concentração de hemoglobina (g/dL, C=11,4; C+E=15,1a; LB+E=15,7a,b; e LE+E=16,0a,b; $ap < 0,01$) em relação ao grupo controle, sendo que os animais alimentados com ambos os leites apresentaram maiores valores nesses parâmetros em relação ao grupo C+E ($bp < 0,05$). O estresse promoveu também aumento significativo da contagem de leucócitos (mil/mm³, C=2,7; C+E=7,0a; LB+E=5,9a; e LE+E=6,6a; $ap < 0,01$) e na porcentagem de neutrófilos (C=13,5; C+E=27,9a; LB+E=23,0a; e LE+E=20,5a; $ap < 0,05$). Os animais do grupo LB+E apresentaram menor porcentagem de linfócitos em relação aos grupos C e C+E (C=71,8; C+E=61,5; LB+E=57,1a; e LE+E=60,5a; $ap < 0,05$). O grupo que recebeu leite equino apresentou maior porcentagem de monócitos em relação aos grupos C+E e LB+E (C=15,8a; C+E=7,4; LB+E=8,9 e LE+E=13,2a; $ap < 0,05$), assim como maior taxa de fagocitose em relação aos demais grupos (% , C=13,5; C+E=20,5; LB+E=22,5 e LE+E=29,0a; $ap < 0,01$).

CONCLUSÃO

O consumo de ambos os leites promoveu aumento de parâmetros hematológicos, o que pode indicar uma maior capacidade de adaptação ao estresse agudo. Os animais alimentados com leite equino apresentaram maior porcentagem de monócitos e taxa de fagocitose após estresse em relação ao leite bovino, sugerindo que a sua ingestão tenha influência positiva sobre a resposta imunológica.

PO-26-113 - AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE HEMAGLUTINANTE EM SEMENTES GERMINADAS E NÃO GERMINADAS

AUTORES: JÚLIA BRAGA FIGUEREDO; NÍNIVE RAYANE ALVES; DANIELE ALVES PEREIRA; FABIANA COIMBRA CARVALHO; VANESSA OLIVEIRA LIMA; ANA HELONEIDA MORAIS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 113 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Sementes como gergelim, girassol e feijão azuki vem ganhado destaque devido a excelente composição nutricional, sendo consumido tanto na sua forma natural quanto germinada. A germinação proporciona um aumento de moléculas com finalidades essenciais ao crescimento da planta, dentre essas várias proteínas de defesa, as aglutininas, que são proteínas não imunes com propriedade de ligar-se a carboidratos, as quais podem causar efeitos antinutricionais, comprometendo assim, os benefícios do grão.

OBJETIVOS

O presente trabalho buscou avaliar e caracterizar a atividade hemaglutinante em extratos proteicos de sementes de girassol, gergelim e feijão azuki germinadas ou não.

METODOLOGIA

Para isso, fez-se a extração de proteínas e testou-se a atividade hemaglutinante em eritrócitos tipo ABO, tratados ou não com as enzimas papaína e tripsina, na presença e ausência de $ClCa^{+2}$ e $ClMg^{+2}$. Além disso, realizou-se o teste de inibição de hemaglutinação por carboidratos (ribose, frutose, sacarose, lactose, manose, galactosamina, glicose, maltose e glucosamina).

RESULTADOS

Foi obtida atividade hemaglutinante de 0,051 UH/mg no extrato bruto de gergelim não germinado, todos os sangues testados, com ambas as enzimas e $ClCa^{+2}$; e 0,597 UH/mg no extrato bruto de gergelim germinado, nos sangues O e A, com ambas as enzimas e íons. O resultado de inibição por carboidratos foi positivo para a semente germinada para ribose e frutose. Obteve-se uma atividade de 0,13 UH/mg em extrato bruto de girassol germinado, nos sangues O e A, tratados com tripsina, e $ClCa^{+2}$; obteve-se uma atividade de 0,01 UH/mg, extrato bruto de girassol não germinado, todos os sangues testados, com ambas as enzimas e íons. Não houve resultado para o teste de inibição por carboidratos, para nenhum dos tipos de semente de girassol. Obteve-se uma atividade de 0,13 UH/mg em extrato bruto de azuki germinado, todos os sangues testados, em ambas as enzimas e $ClCa^{+2}$; e 0,60 UH/mg em extrato bruto do azuki não germinado, todos os sangues testados, em ambas as enzimas e íons. O resultado de inibição por carboidratos foi positivo para a semente não germinada para lactose.

CONCLUSÃO

Este resultado ressalta a importância de se ter cautela ao recomendar a prática de germinação para o consumo de grãos.

PO-26-114 - LICOPENO E B-CAROTENO NA CASCA, POLPA E SEMENTE DA GOIABA (PSIDIUM GUAJAVA) DE POLPA VERMELHA

AUTORES: LAYS A. ROSAL LOPES; REGILDA S. R. MOREIRA-A

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: JOSÉ DE FREITAS/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 114 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos recentes têm demonstrado que as frutas são ricas em compostos bioativos, e que esses constituintes se concentram majoritariamente nas cascas e sementes, destaca-se a goiaba (*Psidium guajava*), por sua expressividade econômica.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi determinar o teor de licopeno e β -caroteno na casca, polpa e sementes da goiaba vermelha (*Psidium guajava*).

METODOLOGIA

A determinação do conteúdo de carotenoides foi realizada acrescentando-se a 2g de amostra 20 mL de solução acetona - hexano na proporção (4:6) após, a amostra foi agitada por 10 minutos em agitador para tubos, o material foi filtrado e a leitura foi realizada em espectrofotômetro nos comprimentos de onda: 453nm, 505nm, 645nm e 663nm. Os resultados foram expressos em licopeno e B-caroteno de acordo com as fórmulas: Licopeno (Mg/100mL) = $-0,0458 \times A_{663} + 0,204 \times A_{645} + 0,372 \times A_{505} - 0,0806 \times A_{453} \times 1000$; β -caroteno (mg/100mL) = $0,216 \times A_{663} - 1,22 \times A_{645} - 0,304 \times A_{505} + 0,452 \times A_{453} \times 1000$. Os resultados do conteúdo de licopeno obtidos foram: Casca: $269,3 \pm 6,7 \mu\text{100g-1}$; Polpa: $123,92 \pm 2,8 \mu\text{100g-1}$ Semente: $10 \pm 1,46 \mu\text{100g-1}$. Os resultados do conteúdo de B-caroteno obtidos foram: Casca: $161,2 \pm 8,5 \mu\text{100g-1}$; Polpa: $97,16 \pm 8,06 \mu\text{100g-1}$ Semente: $25,48 \pm 3,12 \mu\text{100g-1}$.

RESULTADOS

Os resultados do conteúdo de licopeno obtidos foram: Casca: $269,3 \pm 6,7 \mu\text{100g-1}$; Polpa: $123,92 \pm 2,8 \mu\text{100g-1}$ Semente: $10 \pm 1,46 \mu\text{100g-1}$. Os resultados do conteúdo de B-caroteno obtidos foram: Casca: $161,2 \pm 8,5 \mu\text{100g-1}$; Polpa: $97,16 \pm 8,06 \mu\text{100g-1}$ Semente: $25,48 \pm 3,12 \mu\text{100g-1}$.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que casca, polpa e semente da goiaba (*Psidium guajava*) são fontes de licopeno e B-caroteno, destacando-se a casca em relação aos demais constituintes da fruta.

PO-26-115 - CONTEÚDO DE NUTRIENTES E DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS NA POLPA, CASCA E SEMENTES DA GOIABA (PSIDIUM GUAJAVA) DE POLPA BRANCA

AUTORES: LAYS A. ROSAL LOPES; REGILDA S. R. MOREIRA-A

INSTITUIÇÃO: UFPI - CIDADE/UF: JOSÉ DE FREITAS/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 115 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os frutos da goiabeira são bagas que tem tamanho, forma e coloração de polpa variável, vermelha ou branca, em função do cultivar, possui grande aceitação e importância econômica.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi determinar o teor de nutrientes e compostos fenólicos totais na polpa, casca e sementes da goiaba (*Psidium guajava*) de polpa branca. O teor de umidade foi analisado em estufa a 105 °C, o de cinzas em forno mufla 550 °C, os lipídios por extração a quente em extrator intermitente de soxhlet e as proteínas pelo método de Kjeldahl (macro), sendo todas as determinações realizadas em triplicata. O teor de carboidratos foi obtido por diferença. O conteúdo de compostos fenólicos totais foi determinado utilizando o método espectrofotométrico, utilizando reagente de Folin Ciocalteu, e o solvente Metanol/Acetona/Água (2:2:1). A leitura da absorbância foi feita a 765nm.

METODOLOGIA

O teor de umidade foi analisado em estufa a 105^a, o de cinzas em forno mufla 550^a C, os lipídios por extração a quente em extrator intermitente de soxhlet e as proteínas pelo método de Kjeldahl (macro), sendo todas as determinações realizadas em triplicata. O teor de carboidratos foi obtido por diferença. O conteúdo de compostos fenólicos totais foi determinado utilizando o método espectrofotométrico, utilizando reagente de Folin Ciocalteu, e o solvente Metanol/Acetona/Água (2:2:1). A leitura da absorbância foi feita a 765nm.

RESULTADOS

O valor dos nutrientes (U= umidade, C= cinzas, L= lipídeos, P= Proteínas, CH= carboidratos) para a polpa (%) foi: U=91,30±0,03 C=0,68±0,03 L=0,66±0,22 P=12,22±0,25 CH=0,92±0,04 para a casca (%) foi: U=89,34±0,14 C=0,67±0,03 L=0,52±0,08 P=10,11±0,26 CH=1,02±0,05 e para as sementes (%) foi: U=41,67±2,96 C=0,61±0,01 L=4,12±0,28 P=13,70±0,22 CH=25,52±1,02. Os resultados obtidos na determinação do conteúdo de compostos fenólicos totais foram expressos em Equivalentes de Ácido Gálico/100g de amostra na forma de média, e desvio padrão, sendo o conteúdo da Polpa: 160,05±7,13mg de EAG 100 g-1, da Casca: 209,15±2,39 mg de EAG 100 g-1 e da Semente: 39,63±4,78 mg de EAG 100 g-1.

CONCLUSÃO

As análises dos nutrientes demonstraram características importantes e individualizadas da casca, polpa e sementes da goiaba de polpa branca. A goiaba de polpa branca contém compostos fenólicos, destacando-se a casca com um maior conteúdo.

PO-26-116 - TEORES DE FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA ALFACE (*LACTUCA SATIVA* L.) DE DIFERENTES SISTEMAS E CULTIVO

AUTORES: LEONARDO DIAS NEGRÃO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO; PAULO VÍCTOR DE LIMA SOUSA
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 116 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A alface (*Lactuca sativa* L.) é uma hortaliça muito comercializada e consumida no Brasil, tem sua importância alimentar pelo seu valor nutritivo e funcional. Cultivada no sistema convencional, hidropônico e orgânico, apresenta teores diferentes de compostos bioativos. A ação benéfica de componentes bioativos, dentre eles se destacam os compostos fenólicos, onde estão presentes os flavonóides, atuando com ação antioxidante. Segundo estudos os antioxidantes podem agir retardando ou prevenindo a oxidação do substrato envolvido em processos oxidativos auxiliando na redução de radicais livres. Os componentes bioativos dependem da estrutura química e da sua concentração no alimento, que por sua vez, tem seus teores influenciados por fatores genéticos, condições ambientais, sistemas de produção, além do grau de maturação e variedade da planta, entre outros.

OBJETIVOS

Determinar os teores fenólicos totais e a atividade antioxidante da alface proveniente dos sistemas de cultivo convencional, hidropônico e orgânico.

METODOLOGIA

Foram analisadas alfaces de cultivo convencional, hidropônico e convencional. Para a realização da análise foi preparado um extrato, utilizando como solvente para a extração dos compostos antioxidantes a acetona 80%. O conteúdo de fenólicos totais foi determinado por espectrofotometria utilizando o reagente Follin-Ciocalteu. A atividade antioxidante foi determinada pelo método de captura de radicais DPPH (2,2-difenil-1-picril-hidrazil) com os resultados expressos em $\mu\text{mol TEAC}/100\text{g}$ da amostra. Os dados obtidos foram submetidos a análise de variância (ANOVA) e as médias das amostras foram comparadas pelo Teste de médias de Tukey ao nível de 5% de significância.

RESULTADOS

Observou-se que as alfaces dos sistemas de cultivos analisados tiveram diferença estatisticamente significativa ($p \leq 0,05$), onde a alface de cultivo hidropônico apresentou maior teor de compostos fenólicos totais (28,65 mg EAG/100g), seguida do cultivo orgânico (24,49 mg/100g) e convencional (13,41 mg EAG/100g). Na capacidade de redução do radical DPPH (307,36 $\mu\text{mol TEAC}/100\text{g}$), seguida da alface de cultivo orgânico (228,35 $\mu\text{mol TEAC}/100\text{g}$) e de cultivo convencional (151,91 $\mu\text{mol TEAC}/100\text{g}$).

CONCLUSÃO

Dentre os três sistemas de cultivos analisados, as alfaces de cultivo hidropônico e orgânico obtiveram os maiores conteúdos de fenólicos totais e elevada atividade antioxidante em relação a de cultivo convencional.

PO-26-117 - AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BOLO SIMPLES ENRIQUECIDO COM A FARINHA DO ALBEDO DE LARANJA (CITRUS SINENSIS L.)

AUTORES: LÍVIA O. DA S. BONFIM; JÉSSICA CAROLIN DE ARAÚJO COUTINHO; CECÍLIA TERESA MUN PEREIRA

INSTITUIÇÃO: IFMA - CODÓ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 117 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A indústria brasileira de laranja gera grande quantidade de resíduos, que podem ser aproveitados na elaboração de subprodutos, como a farinha do albedo da laranja (FAL). Uma alternativa para a sua utilização é o aproveitamento deste subproduto no enriquecimento e na elaboração de novos itens alimentícios.

OBJETIVOS

Propõe-se neste trabalho elaborar e avaliar sensorialmente um bolo simples, enriquecido com a farinha do albedo de laranja.

METODOLOGIA

Foi elaborado um bolo padrão (F0; 0%) e três contendo porcentagens diferentes de farinha de albedo, F1 (5%), F2 (7,5%), F3 (10%). Foram realizadas análises de composição centesimal (umidade, cinzas, carboidratos, proteínas e lipídios) na farinha do albedo e na formulação mais aceita, segundo AOAC (2005). Para verificar a aceitação sensorial dos bolos, utilizou-se a escala hedônica de nove pontos quanto aos atributos de aparência, cor, sabor, textura e impressão global. Verificou-se também a intenção de compra, através da escala hedônica estruturada de cinco pontos, e o índice de aceitabilidade. Realizou-se a análise estatística descritiva, para as análises de composição centesimal e índice de aceitabilidade. A análise sensorial e a intenção de compra foram tabulados em planilhas do programa Microsoft Excel® e analisadas no programa Assistat 7.7. Utilizou-se a análise de variância ANOVA e o teste de tukey para a comparação entre as médias, com nível de significância a 5 %.

RESULTADOS

Dentre as formulações de bolo, a elaborada com 5% (F1) de FAL foi a mais aceita em relação aos atributos sabor e impressão global, por ter evidenciado menor amargor; não foi observada diferença estatisticamente significativa quanto aos outros atributos. Segundo a intenção de compra e o índice de aceitabilidade, todas as formulações demonstraram-se viáveis para comercialização, principalmente a F1, com mais de 70% de aprovação nos atributos. Em relação à composição centesimal da FAL, destacaram-se os baixos valores de umidade (2,13%) e de lipídeos (0,32%), favoráveis à conservação e à vida saudável, respectivamente, e o alto teor de carboidratos (95,6%). Já o bolo com 5% de FAL apresentou alto valor de umidade (33,5%), carboidratos (81,01%) e lipídeos (13,2%), considerado boa fonte de energia.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a substituição parcial da farinha de trigo pela FAL apresentou-se como uma boa alternativa para o enriquecimento de produtos alimentícios, pelo baixo custo e bom valor nutricional, de forma a aumentar o potencial de comercialização destes produtos.

PO-26-118 - COMPOSTOS BIOATIVOS EM FROZEN YOGURT À BASE DE CAJUI (ANACARDIUM HUMILE)

AUTORES: LUNNA PAULA DE ALENCAR CARNIB; AGLAINE DE OLIVEIRA AGUIAR; RAYSSA GABRIELA COSTA LIMA PORTO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 118 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Dentre os produtos desenvolvidos pela indústria de laticínios o frozen yogurt vem se destacando, sendo definido como um produto obtido basicamente com leite, submetido à fermentação láctica através da ação do *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*. A razão para incorporar ingredientes com atividade antioxidante ao frozen yogurt, como os frutos, tem como finalidade melhorar a funcionalidade e a atividade desses alimentos e desta forma melhorar a proteção do consumidor contra patologias relacionadas com radicais livres. Tendo em vista o desenvolvimento e a viabilidade do frozen yogurt à base de cajui (*Anacardium humile*) com propriedades funcionais, surge uma alternativa para a indústria de laticínios, com características qualitativas, nutritivas, terapêuticas e funcionais.

OBJETIVOS

Analisar os compostos bioativos presentes em um frozen yogurt à base de cajui (*Anacardium humile*).

METODOLOGIA

Os compostos bioativos, fenólicos totais, flavonoides, carotenoides totais e j-caroteno, foram determinados por método espectrofotométrico, utilizando o reagente "Folin-Ciocalteu" e o padrão de ácido gálico para fenólicos totais, padrão de quercetina para flavonoides e j-caroteno para carotenoides totais. A atividade antioxidante foi obtida de acordo com os métodos 2,2-difenil-1-picrildrazil - DPPH e 2,2-azinobis-3-etilbenzotiazoline-6-sulfonato - ABTS.

RESULTADOS

O teor de compostos fenólicos (21,88 mgGAE/100g) apresentou-se inferior quando comparado ao teor no fruto cajui, enquanto o teor de flavonoides (15,51 mg/100g) apresentou valores significativos. As concentrações de carotenoides totais verificadas (1,31 mg/100g) foram superiores às determinadas em estudos anteriores que avaliaram o fruto cajui e outros frutos de cerrado, e apresentou reduzido teor de j-caroteno (56,0 µg/100mL). Em ambos os métodos de determinação da atividade antioxidante, foram verificados no frozen yogurt valores semelhantes aos obtidos no fruto cajui (1711,46 e 1668,14 µmol Trolox/100g de polpa, de DPPH e ABTS, respectivamente), além de demonstrar uma porcentagem significativa de inibição dos radicais livres (45,5% e 41,9%).

CONCLUSÃO

O produto frozen yogurt à base de cajui analisado, mostrou um elevado conteúdo de compostos bioativos e atividade antioxidante, a qual não demonstrou sofrer alteração significativa devido ao processamento.

PO-26-119 - DIFERENÇAS NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA E COMPOSTOS BIOATIVOS DA POLPA E DO DOCE DE BURITI PROVENIENTES DE TRÊS ESTADOS BRASILEIROS

AUTORES: MARA REIS SILVA; NARA RÚBIA RODRIGUES DO NASCIMENTO; THALITA LIN NETTO CÂNDIDO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS - CIDADE/UF: GOIÂNIA/GO

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 119 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O Brasil possui uma enorme diversidade de frutos nativos, ainda pouco explorados. O buriti (*Mauritia flexuosa* Linn. F.) é um fruto que cresce em locais úmidos, especialmente nos biomas Cerrado e Amazônia. A polpa do buriti pode ser consumida na forma de doces, sucos e sorvetes, sendo o doce a preparação mais popular. Este fruto é uma das principais fontes de carotenoides pró-vitamina A. No entanto, as variações climáticas e geográficas podem interferir na composição química dos frutos nativos, por causa das diferenças nas condições de desenvolvimento da planta, tais como características de solo e umidade ambiental.

OBJETIVOS

Avaliar as características químicas e bioativos da polpa in natura e do doce de buriti provenientes dos Estados de Goiás, Tocantins e Pará.

METODOLOGIA

Foram coletados 90 a 120 kg de buritis nos Estados de Goiás, Tocantins e Pará, para extração da polpa e elaboração de doce. O doce foi preparado com polpa e açúcar na proporção de 1:1 e submetidos à ebulição por 16 min, até alcançar 82^ª Brix. A polpa e o doce de buriti foram analisados quanto a umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, fibra alimentar, carotenoides totais, fenólicos totais e capacidade antioxidante. Os resultados foram submetidos a análise de variância e teste de Tukey a 5% de probabilidade.

RESULTADOS

Para a polpa e doce de Goiás foram verificados os menores teores de proteínas e lipídeos, sendo que o conteúdo de lipídeos das polpas de Tocantins e do Pará foi o dobro da polpa de Goiás. Ao contrário, o teor de fenólicos totais e a atividade antioxidante da polpa e doce de Goiás foram superiores aos de Tocantins e Pará. Os carotenoides da polpa ($1468,72 \pm 67,96 \mu\text{g/g}$) e do doce ($339,43 \pm 9,00 \mu\text{g/g}$) do Tocantins foram superiores aos demais Estados analisados. Entretanto, quando comparados a polpa de buriti, os doces tiveram redução de fenólicos em cerca de 75% (Tocantins e Pará) a 80% (Goiás). Comportamento similar foi verificado para os carotenoides dos doces dos três Estados, com redução de 80%.

CONCLUSÃO

A origem do fruto interferiu nas concentrações dos compostos químicos da polpa e do doce de buriti. O desempenho do buriti de Goiás foi superior em relação a fenólicos e antioxidantes, ao contrário o buriti do Tocantins foi o destaque para carotenoides. O excepcional conteúdo de carotenoides dos buritis permitiu que o doces mantivessem teores ainda relevantes para a saúde, mesmo com uma redução considerável durante o seu processamento.

PO-26-120 - ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ACEITABILIDADE DE NOZES E SEMENTES COMESTÍVEIS TRADICIONAIS E NATIVAS

AUTORES: MARCOS FELIPE DE CASTRO LOURENÇO; ANA PAULA SILVA SIQUEIRA; MARIA MARGARETH VELOSO NAVES; TIAGO DIAS

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS URUTAÍ - CIDADE/UF: MORRINHOS/GO

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 120 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

As nozes e sementes comestíveis são recomendadas para dietas saudáveis porque, de modo geral, possuem alta densidade de nutrientes, como lipídeos, proteínas e fibras e de compostos bioativos, como compostos fenólicos, zinco e selênio, fatores importantes para a manutenção da saúde. O consumo de nozes e sementes comestíveis não é comumente relatado na literatura nem tampouco há relatos que comparam estes alimentos quanto à preferência e conteúdo de compostos bioativos, como existe em relação aos teores de lipídeos e proteínas, por exemplo.

OBJETIVOS

Avaliar o teor de compostos fenólicos, atividade antioxidante e aceitabilidade de nozes (noz [N], castanha-do-pará [CP] e castanha-de-caju [CC]) e de sementes comestíveis (amêndoa de baru [AB] e amendoim [AM]).

METODOLOGIA

As análises de fenólicos totais e de atividade antioxidante (DPPH) foram realizadas por espectrofotometria e a análise sensorial foi realizada pelo teste de aceitação com escala de nove pontos para sabor, crocância e aparência.

RESULTADOS

A noz apresentou maior conteúdo de fenólicos totais em mg.100g⁻¹ (1759,8±26,11) seguida pela castanha-do-pará (428,2±20,60), amendoim (477,6± 18,35), baru (301,8±37,3) e castanha-de-caju (306,9±26,0). A noz também apresentou maior capacidade antioxidante (290,6± 0,60 µmol TE/100g) seguida pelas demais nozes e sementes comestíveis, que apresentaram capacidade antioxidante semelhante entre si (CP=69,1±1,58; CC=63,6±0,70; AB=65,1±1,79; AM=62,7± 1,16, em µmol TE/ 100g). Em relação à análise sensorial a aceitação global da castanha-de-caju e da castanha-do-pará foi de aproximadamente 90%, seguida pelo amendoim e amêndoa de baru, que teve aceitação semelhante (cerca de 80%). A noz teve a menor aceitação global (60%).

CONCLUSÃO

A noz possui alta capacidade antioxidante advinda de seu elevado teor de compostos fenólicos, contudo, apresenta sabor residual amargo, responsável pela sua baixa aceitabilidade. As castanhas e sementes comestíveis são fonte de compostos fenólicos, possuem boa capacidade antioxidante e podem ser substituídas de forma equivalente em uma dieta saudável.

PO-26-121 - ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO E IN VIVO DA CASTANHA DE CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.)

AUTORES: MARIA DO CARMO DE CARVALHO E MARTINS; GEOVANNI MORAIS LIMA; PAULO HUMBERTO MOREIRA NUNES; NÍVEA MARIA COSTA SOUSA; EDERSON DASSLER GONÇALVES SOUSA; FRANCISCO LEONARDO TORRES LEAL; RICARDO FELIPE SILVA SOARES; JAHNY KÁSSIA DUARTE ROCHA; FELIPE GIOVANNI S SILVA SANTOS; NAIRA MOURA ALVES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 121 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A castanha de caju (*Anacardium occidentale* L.) possui teores elevados de proteínas e lipídios, com predomínio em sua fração oleosa de ácidos graxos insaturados. Castanhas e nozes são fontes de fibras e de compostos bioativos com propriedades antioxidantes, que podem auxiliar na redução de danos oxidativos.

OBJETIVOS

Avaliar a atividade antioxidante in vitro da castanha de caju e os efeitos da suplementação com castanha sobre marcadores bioquímicos de estresse oxidativo.

METODOLOGIA

Atividade antioxidante (AO) in vitro foi avaliada pelo método de sequestro do radical livre 2,2 difenil-1-picril-hidrazil (DPPH?). As determinações foram realizadas em extratos metanólico (EM), etanólico (EE) e aquoso (EA) nas concentrações 10 % e 20 % (peso/volume). Para avaliação da AO in vivo, ratos machos recém-desmamados foram distribuídos aleatoriamente (n= 6 animais/grupo), e mantidos durante 90 dias com ração para ratos (controle) ou ração acrescida com castanha (10 g castanha/100 g do peso total da ração). A AO foi avaliada através de determinação da atividade da catalase (aCAT) e de grupos sulfidrilícos não protéicos (GSHNP) no tecido hepático. A peroxidação lipídica foi avaliada pela quantificação da concentração de malondialdeído (MDA) no plasma. A análise estatística foi realizada por meio de teste t não pareado. Estudo aprovado por Comissão de Ética em Uso de Animais.

RESULTADOS

Ao comparar a AO dos extratos a 10% e a 20%, observou-se que o EM apresentou AO significativamente maior ($p < 0,05$) que EA e EE após 10 minutos e 30 minutos de reação com o radical DPPH. Ao final de 60 minutos não houve diferença entre os extratos a 10%, enquanto para os extratos a 20% EM apresentou AO maior ($p < 0,05$). Após 60 minutos de reação, todos os extratos a 20% apresentaram AO maior ($p < 0,05$) do que a observada no respectivo extrato a 10%. Quanto à AO in vivo, não houve diferenças estatisticamente significativas entre os grupos controle e castanha para MDA, aCAT e GSHNP.

CONCLUSÃO

O extrato metanólico de castanha, em ambas as concentrações, apresentou maior atividade antioxidante, provavelmente em razão de capacidade de extrair maior quantidade de compostos lipossolúveis, os quais podem estar associados à atividade antioxidante. A adição de castanha na alimentação de ratos jovens, na proporção e tempo de tratamento aqui utilizados, não aumentou a peroxidação lipídica e nem produziu alterações em parâmetros relacionados ao mecanismo de defesa antioxidante aqui avaliados.

PO-26-122 - EFEITO DO TRATAMENTO TÉRMICO SOBRE COMPOSTOS BIOATIVOS EM FARINHA DE LEGUMINOSAS: ALTERNATIVA DE FARINHAS PARA PANIFICAÇÃO SEM GLÚTEN

AUTORES: MÔNICA DE PAULA JORGE; LÍVIA MARIA DONATO; CAMILA G O CHAGAS; KARLA PEREIRA BALBINO; ANDREZA DE PAULA SANTOS; PRISCILA VAZ MELO RIBEIRO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 122 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O interesse por substitutos do trigo nas preparações sem glúten cresce com o esclarecimento do diagnóstico da doença celíaca e do conhecimento da síndrome de sensibilidade ao glúten. Leguminosas como feijões, soja, grão de bico e lentilha passam a ser alternativas a tais preparações, pelo alto valor nutritivo e pelos compostos bioativos.

OBJETIVOS

Este estudo objetivou avaliar a composição química, de minerais, capacidade antioxidante e fenólicos totais de farinhas de leguminosas crua e submetida a tratamento térmico.

METODOLOGIA

As amostras de farinhas cruas (Fc) de lentilha, grão de bico, soja e de feijões preto, vermelho, carioquinha e azuki foram trituradas em moinho; dessas, determinamos a composição centesimal segundo a AOAC (2012). As farinha tratadas (Ft) foram obtidas em calor úmido sob pressão, secas em forno semiaberto (60°C) e, posteriormente, trituradas. A capacidade antioxidante de Fc e Ft foi determinada pelo método espectofotométrico de sequestro do radical DPPH e os fenólicos totais por reagente de Folin-Ciocalteu a 20% com testes em triplicata. As análises estatísticas da composição centesimal foram feitas por Anova seguida de Post Hoc Tukey, e para atividade antioxidante e fenólicos totais fez-se ainda Teste t Student. Os testes foram realizados no Software SPSS® versão 20.0, assumindo $\alpha=5\%$.

RESULTADOS

Na composição centesimal, as leguminosas que apresentaram, em médias, os maiores teores de macronutrientes foram: feijão azuki com 51,19 de carboidratos e lentilha 49,29; e a soja com 34,18; 13,10; 2,68 de proteínas, lipídios e cinzas respectivamente. Dos minerais, o Fe predominou na lentilha (84,9mg/kg); P (0,47 dag/Kg), K (1,05 dag/Kg), Mg (0,18 mg/Kg), Cu (14,5 mg/kg) e Mn (27,30 mg/kg) na soja; Ca (0,26 dag/Kg) no feijão azuki e Zn (40,50 mg/kg) no feijão preto. Comparando os tratamentos, a cocção aumentou a capacidade antioxidante da farinha de lentilha, que apresentou percentual de inibição do DPPH maior ($p<0,05$) que a FLc (91,9% e 41,8%, respectivamente). No entanto, os fenólicos mantiveram-se estáveis na lentilha pós-cocção e reduziram significativamente nas Fc e Ft das demais leguminosas.

CONCLUSÃO

Por fim, o tratamento térmico adequado potencializou o efeito dos componentes bioativas das farinhas de lentilha e soja, sobretudo, quanto aos minerais e antioxidantes. Assim, um mix dessas farinhas seria boa alternativa para enriquecer panificados sem glúten.

PO-26-123 - INFLUENCIA DA INTERVENÇÃO DIETÉTICA HIPOCALÓRICA E PERDA DE PESO NA EXPRESSÃO DE GENES ENVOLVIDOS NO METABOLISMO ENERGÉTICO

AUTORES: CRISTIANA CORTES-OLIVEIRA; BRUNO PARENTI OLIVEIRA; CAROLINA FERREIRA NICOLETTI; MARCELA SOUZA PINHEL; DRIELE C. G. QUINHONEIRO; NATÁLIA YUMI NORONHA; ANA JÚLIA MARCHY; WILSON SALGADO JUNIOR; VIVIAN M. M. SUEN; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI; CARLA BARBOSA NONINO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 123 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença complexa, caracterizada por múltiplos fatores que interagem entre si. Estudos recentes evidenciam que genes associados a esta doença podem influenciar o resultado de perda ponderal durante tratamentos.

OBJETIVOS

O presente estudo objetivou verificar a correlação da expressão dos genes UCP1, UCP2, UCP3, PLIN1, PPARG e ADRB3 com variáveis antropométricas, composição corporal e taxa metabólica de repouso (TMR) antes e após intervenção dietética e perda de peso.

METODOLOGIA

O estudo incluiu 11 mulheres com obesidade grau III (Índice de Massa Corporal - $IMC \geq 40 \text{ kg/m}^2$) que participaram de intervenção dietética (dieta hipocalórica - 1200 kcal/dia) por 6 semanas. Dados de peso (kg), estatura (m), IMC (kg/m^2), circunferência abdominal (CA; cm), massa magra (MM; kg), massa gorda (MG; kg) e TMR (kcal/dia) foram coletados antes e após a intervenção. O tecido adiposo foi coletado por biópsia (região supra-umbilical) e realizada a extração de RNA pelo método de Trizol para posterior análise de expressão gênica por RT-qPCR. Para a análise de expressão gênica, foram adotados os valores de $2\Delta\Delta C_t$. A análise estatística compreendeu os testes de Shapiro-Wilk, test t e Wilcoxon, e o nível de significância de $p < 0,05$ foi considerado.

RESULTADOS

A média de idade foi de $35,5 \pm 6,8$ anos. Foram observados diminuição do peso corporal em $8,4 \pm 4,3 \text{ kg}$ ($5,2\%$, $p=0,001$), IMC ($58,5 \pm 10,5$ para $55,3 \pm 9,1 \text{ kg/m}^2$, $p=0,001$), MM ($65,4 \pm 8,6$ para $63,1 \pm 7,1 \text{ kg}$; $p=0,009$) e MG ($89,5 \pm 23,0$ para $83,4 \pm 21,0 \text{ kg}$; $p=0,001$), porém, não houve diminuição significativa de CA. Com relação à expressão gênica antes e após intervenção dietética, nota-se uma diminuição da expressão dos genes UCP3 ($p=0,004$) e ADRB3 ($p=0,050$) e uma tendência à diminuição do gene PLIN ($p=0,075$). Os outros genes avaliados não apresentaram alterações significativas após intervenção dietética. Quando as variáveis antropométricas, de composição corporal e TMR são comparadas com a expressão gênica, verifica-se apenas correlação positiva entre perda de peso em quilogramas ($r=0,645$; $p=0,032$) e em porcentagem ($r=0,727$; $p=0,011$) com a expressão do gene UCP2. Para as outras variáveis não foram verificadas nenhuma correlação.

CONCLUSÃO

A intervenção dietética hipocalórica proporcionou perda de peso e diminuição de variáveis antropométricas, assim como influenciou na expressão de genes envolvidos com o metabolismo energético.

PO-26-124 - QUANTIFICAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DA CAMELLIA SINENSIS PARA ESTUDO CLÍNICO EM MULHERES COM OBESIDADE GRAU III

AUTORES: DRIELE C. G. QUINHONEIRO; MARCELA A. S. PINHEL; CAROL FERREIRA NICOLETTI; BRUNO A. P. OLIVEIRA; CRISTIANA CORTES-OLIVEIRA; NATÁLIA YUMI NORONHA; WANDERLEY PEREIRA OLIVEIRA; CARLA BARBOSA NONINO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2014/00669-0

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 124 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os polifenóis encontrados no chá verde (*Camellia sinensis*) correspondem à aproximadamente 70% do peso seco, composto de catequinas pertencente à família de flavan-3-ol de polifenóis. A 3-galato de epigalocatequina (EGCG) é a catequina considerada o componente mais bioativo, representando 50-80% do total. Outras catequinas também encontradas são (-)-3-galato de epicatequina (ECG), (-)-epigalocatequinas (EGC) e (-)-epicatequina (EC). Os estudos clínicos utilizam um amplo espectro de dose de EGCG, no entanto os resultados relevantes em relação à perda de peso e efeito antioxidante tendem a surgir em suplementações com valores acima de 200mg de EGCG. O impacto do chá verde na perda de peso tem sido amplamente relatado em estudos clínicos e in vivo e seu efeito anti-obesogênico pode ser explicado pelo aumento da termogênese, redução da absorção de gordura e alterações no apetite.

OBJETIVOS

Tendo em vista inúmeros benefícios, o presente estudo tem como objetivo quantificar o teor de catequinas presente nos produtos disponíveis no mercado para posterior utilização em estudos clínicos.

METODOLOGIA

Foram analisados 4 extratos de chá verde comerciais, sendo 2 de origem nacional e 2 estrangeiros. Para cada produto avaliou-se 10 cápsulas. Os seguintes marcadores químicos EGCG, CA (cafeína) e ECG foram quantificados por meio da cromatografia líquida de alta eficiência, utilizando o cromatógrafo Shimadzu Prominence, detector espectrofotométrico Photodiodo Array mod. SPD-M10A, coluna de fase reversa C-18 Shimadzu (250 x 4,6 mm d.i, 5 µm).

RESULTADOS

Os produtos comerciais analisados apresentaram diferenças estatisticamente significantes na concentração de EGCG, CA e ECG ($p < 0,001$). Para o produto 1 (nacional) o teor médio das cápsulas foi de EGCG=10,14±0,14mg; CA=4,27±0,06mg e ECG=2,81±0,04mg. As análises do produto 2 (internacional) mostraram EGCG=38,35±2,0mg; CA=24,06±1,27mg e ECG=11,16±0,59mg. O produto 3 (nacional) apresentou EGCG=31,81±1,22mg; CA=15,15±0,58mg e ECG=8,25±0,31mg. E por último o produto 4 (internacional) revelou um teor médio de EGCG=243,0±8,4mg; CA=3,7±0,1mg e ECG=52,7±1,8mg.

CONCLUSÃO

É de fundamental importância eleger adequadamente o suplemento a ser empregado nos estudos, já que se notam grandes variações entre os produtos disponíveis. No desenho do nosso estudo, optamos por suplementar 500mg de EGCG, utilizando o produto 4, durante 8 semanas em mulheres com obesidade grau III e avaliar alterações antropométricas além da expressão gênica relacionada ao metabolismo energético e obesidade.

PO-26-125 - POLIMORFISMOS ENVOLVIDOS NO CICLO DO FOLATO E DA HOMOCISTEÍNA: FREQUÊNCIAS E DIFERENÇAS NA RESPOSTA METABÓLICA NO ÂMBITO POPULACIONAL

AUTORES: JOSIANE STELUTI; ALINE MARTINS DE CARVALHO; ANTONIO A. F. CARIUCA; ANDREIA ALESSANDRA MIRANDA; GILKA J. F. GATTÁS; REGINA MARA FISBERG; DIRCE M.L. MARCHIONI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 125 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O metabolismo do folato e homocisteína, também conhecido como one-carbon metabolism, é o principal mecanismo de formação de grupos metil, envolvido nos processos de síntese e metilação do DNA, que, por sua vez, vêm sendo estudado na carcinogênese. Sabe-se que a resposta metabólica dada pela ingestão do nutriente não é a mesma para cada indivíduo, pois há variações genéticas que podem alterar este metabolismo, como os polimorfismos.

OBJETIVOS

Investigar as frequências das variantes genéticas das enzimas e transportador envolvidos no metabolismo do folato e homocisteína segundo raça, e avaliar as concentrações de homocisteína de acordo com as presença dessas variantes.

METODOLOGIA

Os dados são oriundos do estudo transversal de base populacional ISA-Capital 2008 conduzido em uma amostra representativa de residentes do município de São Paulo, de ambos os sexos, e com idade acima de 12 anos. Amostras de sangue foram coletadas, o DNA foi extraído e realizou-se a genotipagem dos polimorfismos: MTHFR (677C>T e 1298A>C), MTR (2756A>G), MTRR (66A>G), RFC-1 (80G>A) e DHFR (deleção de 19 pares de bases). Raça foi autodeclarada em branco, mulato, negro e asiático/índio.

RESULTADOS

O estudo foi conduzido em 750 indivíduos, sendo 53,1% mulheres e média de idade de 40,6 anos (IC 95%: 38,8-42,5). A população encontra-se em equilíbrio de Hardy-Weinberg para os polimorfismos estudados. As frequências de homozigotos e heterozigotos dos polimorfismos foram: 54% para MTHFR 677C>T, 40,4% para MTHFR 1298A>C, 34% para MTR 2756A>G, 64,4% para MTRR 66A>G, 69,5% para RFC-1 80G>A e 71,6% para deleção de 19 pares de bases da DHFR. Raça mostrou-se estatisticamente diferente nas frequências dos genótipos da MTHFR 677C>T ($p=0,035$), MTRR 66A>G ($p<0,001$) e RFC-1 80G>A ($p=0,003$). As concentrações de homocisteína foram mais elevadas nos genótipos CT e TT da enzima MTHFR 677C>T entre os indivíduos com níveis de folato tanto < ou > 12 ng/mL.

CONCLUSÃO

O estudo permitiu conhecer as frequências das variantes genéticas na população paulistana. Além disso, as concentrações de séricas de homocisteína estão associadas com polimorfismos da enzima MTHFR 677C>T, independente do nível de folato. Considerando que os polimorfismos estão associados ao risco aumentado da ocorrência de eventos adversos, o conhecimento das frequências dos polimorfismos é relevante nas investigações epidemiológicas para identificação de fatores ambientais associados as variantes, capaz de modificar a resposta ao evento.

PO-26-126 - PREDIÇÃO COMPUTACIONAL DE NUTRACÊUTICOS COMPLEMENTARES À QUIMIOTERAPIA EXPERIMENTAL DAS LEISHMANIOSES

AUTORES: JULIANA CARVALHO PASSOS; BRUNA PEREIRA CARDOSO; GUIDA SANTOS CARDOSO; JERÔNIMO CONCEIÇÃO RUIZ; SILVANE M F MURTA; DANIEL BARBOSA LIARTE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ, FAPEPI

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 126 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A quimioterapia das leishmanioses é baseada no uso de antimoniais pentavalentes, porém problemas como falha terapêutica e reações adversas não são raros. Sabe-se que o sucesso da quimioterapia antiparasitária depende tanto do fármaco utilizado quanto do estado nutricional do indivíduo, e que certos nutracêuticos podem interagir com fármacos, potencializando ou reduzindo sua eficácia. Nesse contexto nosso grupo identificou genes e proteínas associados à resistência de *Leishmania* a fármacos em busca de alternativas terapêuticas.

OBJETIVOS

O presente estudo tem por objetivo utilizar a predição *in silico* para identificar nutracêuticos moduladores da resposta de *Leishmania* aos antimoniais.

METODOLOGIA

Para isso, foram analisados genes amplificados e deletados de uma população de *L. braziliensis* resistente à quimioterapia, previamente obtidos pelo nosso grupo. Também foram utilizados dados do banco "DrugBank" (<http://www.drugbank.ca/>) para identificação de fármacos e nutrientes. Scripts foram desenvolvidos para atualização e compilação dos dados em um único banco de dados local. A identificação de proteínas alvo e nutracêuticos foi realizada por alinhamento local utilizando o programa BLAST (Basic Local Alignment Sequence Tool) e anotação funcional.

RESULTADOS

Foram investigados 247 genes associados ao fenótipo de resistência a drogas, dos quais 125 são amplificados e 122 deletados na forma resistente do parasito. Foram identificados 34 alvos moleculares entre os genes amplificados e 53 alvos entre os genes deletados. Considerando apenas os nutracêuticos que interagem com produtos de genes amplificados ou deletados, foram identificados 25 compostos, sendo 9 aminoácidos, 4 vitaminas, 4 componentes de membrana, 4 sais minerais, 2 metabólitos e 2 produtos naturais. Esses dois últimos são particularmente importantes porque são nutracêuticos extraídos de plantas exóticas cujo consumo pode ser modulado a fim de avaliar seu potencial terapêutico em conjunto com a quimioterapia convencional. Ambos os compostos estão presentes em certos suplementos alimentares, porém não é do nosso conhecimento quaisquer estudos de interação destes com fármacos leishmanicidas.

CONCLUSÃO

A predição computacional de redes de interação fármaco-nutrientes representa uma alternativa promissora na pesquisa de novos tratamentos para diferentes patologias. Acreditamos que este trabalho contribui para o desenvolvimento de novos esquemas terapêuticos, aproveitando o potencial dos nutrientes e minimizando a necessidade de fármacos.

PO-26-127 - ANÁLISE DA EXPRESSÃO GÊNICA DE MARCADORES INFLAMATÓRIOS APÓS ADMINISTRAÇÃO DE PREBIÓTICO, PROBIÓTICOS E SIMBIÓTICO EM RATOS COM DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO-ALCOÓLICA

AUTORES: ANGELICA CARREIRA SANTOS; JESSICA A C FERREIRA; DANIEL ARAKI RIBEIRO; PRISCILA SALA; DAN LINETZKY WAITZBERG; CLAUDIA CRISTINA ALVES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SANTOS/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 11/50289-1

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 127 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Alterações na microbiota intestinal podem contribuir na patogênese e/ou desenvolvimento da doença hepática gordurosa não-alcoólica. Pré, pró e simbióticos modulam a microbiota intestinal e apresentam influência no eixo intestino-fígado. Evidências indicam que compostos da dieta podem melhorar o metabolismo lipídico e colaborar no tratamento da doença hepática. Torna-se importante conhecer mecanismos histológicos e moleculares envolvidos na DHGNA após a oferta de pré, pró e simbiótico.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito da oferta de pré, pró e simbiótico na histopatologia e expressão gênica de marcadores inflamatórios no fígado de ratos após indução de esteatose hepática.

METODOLOGIA

Ratos adultos machos (n=40) foram submetidos à hipercolesterolemia (60 dias). No 30ª dia foram divididos em 5 grupos: Controle Negativo [CN] (n=5): Dieta oral padrão + gavagem (Gv) [água]; Controle Positivo [CP] (n=5): Dieta oral hipercolesterolêmica (DH) + Gv [água]; Grupo prebiótico [PRE] (n=10): DH + Gv com FOS; Grupo probiótico [PRO] (n=10): DH + Gv com probióticos [5×10^8 UFC de cada cepa (L.paracasei Lpc-37, L.rhamnosus HN001, L. acidophilus NCFM, B.lactis HN019)]; Grupo simbiótico [SIM] (n=10): DH + Gv [FOS + probióticos]. No 60ª dia os ratos foram sacrificados e coletados sangue para dosagem do colesterol e amostras do tecido hepático para determinar alterações histopatológicas e expressão gênica. A análise da expressão gênica de TLR-4, TNF- e NFkB foi determinada por meio de PCR em tempo real. Foram feitos testes estatísticos com análise de variância, considerando $p < 0,05$.

RESULTADOS

Colesterol total: CP obteve níveis de colesterol maiores em relação ao CN ($p=0,009$). Os grupos PRE e SIM apresentaram níveis de colesterol menores em relação ao CP ($p < 0,001$). Histopatologia: grupo CP teve maior número de alterações histológicas em relação ao CN ($p < 0,05$). PRE e SIM apresentaram menor alteração em relação ao CP ($p < 0,05$). Expressão Gênica de TLR-4: Grupo PRE apresentou maior expressão gênica se comparado a todos os outros grupos ($p = 0,000$). Expressão Gênica do TNF- e NFkB: Não houve alterações estatisticamente significativas ($p > 0,05$).

CONCLUSÃO

A suplementação de prebiótico e simbiótico diminuíram os níveis de colesterol plasmático e alterações histológicas do tecido hepático. O grupo prebiótico aumentou a expressão gênica de TLR-4, porém não houve alterações na expressão gênica de TNF- e NFkB, no tecido hepático após indução de hipercolesterolemia em ratos.

PO-26-128 - ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS POR CRIANÇAS ASSISTIDAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA CAPITAL DO BRASIL

AUTORES: CAMILA ALVES NOGUEIRA DE SOUZA; ALYNE DA COSTA ARAUJO; GIOVANA LONGO-SILVA; RISIA CRISTINA EGITO DE MENEZES; MAYSA HELENA DE AGUIAR TOLONI; LEIKO ASAKURA

INSTITUIÇÃO: UFAL - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 128 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

No Brasil, mais de cinco milhões de crianças encontram-se matriculadas em Centros de Educação Infantil (CEI), que são atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A oferta de uma alimentação saudável e que atenda às necessidades nutricionais no contexto do CEI é essencial para crianças o desenvolvimento infantil. Estudos têm analisado a alimentação nestes locais, constatando que a qualidade nutricional e quantidade de alimentos servidos em CEIs revelam-se como problema de saúde pública em diversos países.

OBJETIVOS

Avaliar a adequação nutricional da alimentação ofertada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar e consumida por crianças frequentadoras de Centros de Educação Infantil, bem como quantificar o desperdício de alimentos nestas instituições.

METODOLOGIA

Estudo transversal, desenvolvido em cinco CEIs, abrangendo 364 crianças entre 17 e 63 meses de idade. Foram avaliadas todas as refeições ofertadas e consumidas, durante três dias não consecutivos por meio de pesagem direta dos alimentos. Para o cálculo nutricional foi utilizado o software DietWin Profissional 2.0® e a adequação da alimentação ofertada e consumida foi calculada segundo recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar para energia, carboidrato, proteína, lipídio, vitaminas A e C, ferro, cálcio, zinco, magnésio e fibra. As comparações entre as médias dos nutrientes ofertados e consumidos foram realizadas por meio do Teste t de Student. O desperdício de alimentos foi determinado pelo Índice de Resto-Ingestão.

RESULTADOS

As refeições servidas e consumidas, atenderam em média 50% dos valores preconizados para energia e macronutrientes. Foi encontrada adequação para Vitamina C, magnésio e zinco. A comparação entre as médias dos nutrientes ofertados e consumidos revelou significância estatística ($p < 0,05$) para fibra, vitamina A, vitamina C, cálcio, ferro e zinco. Dos 85 alimentos/preparações presentes no cardápio, 58 (68%) apresentaram percentual de resto-ingestão elevado, superior a 10%.

CONCLUSÃO

Tanto os alimentos servidos quanto os efetivamente consumidos não garantiram o atendimento das recomendações nutricionais preconizadas, constatando-se elevada quantidade de alimentos desperdiçados, com diferença estatisticamente significante entre nutrientes específicos ofertados e consumidos.

PO-26-129 - DIFERENÇAS NA INGESTÃO DE NUTRIENTES SEGUNDO SEXO E ESCOLARIDADE POR ADULTOS DE UMA CAPITAL NO SUL DO BRASIL

AUTORES: FRANCIELI CEMBRANEL; KÁTIA JAKOVLJEVI PUDLA; DAVID ALEJANDRO GONZÁLEZ-CHICA; ELEONORA D ORSI
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: FLORIANÓPOLIS/SC

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 485327/2007-4

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 129 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos realizados em países desenvolvidos têm demonstrado que indivíduos socioeconomicamente desfavorecidos são os que apresentam dietas de pior qualidade do ponto de vista nutricional. No Brasil, no entanto, são poucos os estudos de base populacional a esse respeito, e ainda mais escassos aqueles com enfoque nas diferenças socioeconômicas de ingestão de micronutrientes

OBJETIVOS

Descrever a ingestão de energia e nutrientes pela população adulta de uma capital do Sul do Brasil, segundo os sexos e nível de escolaridade, assim como identificar a presença de possíveis inadequações no consumo alimentar.

METODOLOGIA

Estudo transversal, de base populacional, com amostra composta por adultos de 22 a 63 anos de idade (n=1222) residentes em ..., ..., Brasil. Os dados de consumo alimentar foram obtidos pela aplicação de um inquérito Recordatório de 24h no total da amostra e mais um aplicado em uma sub-amostra de 40% dos participantes do estudo. A ingestão habitual de cada nutriente, assim como as prevalências de inadequação, após ajuste pela variabilidade intra-individual e inter-individual, foram estimadas considerando-se as recomendações do Institute of Medicine. Os resultados foram comparados entre diferentes grupos de escolaridade, estratificados por sexo e ajustados por idade, cor da pele e estado civil.

RESULTADOS

O consumo médio de energia foi de 1847,2 Kcal entre as mulheres e de 2247,9 Kcal entre os homens, sendo as maiores médias de ingestão de todos os nutrientes observadas entre os indivíduos mais escolarizados, com exceção da ingestão de carboidratos e fibras no sexo masculino. Adicionalmente, prevalências elevadas de inadequação no consumo (>40%) foram observadas para as vitaminas D, E, retinol, cálcio, e ferro entre as mulheres.

CONCLUSÃO

Intervenções voltadas para a promoção de uma alimentação saudável e prevenção de agravos à saúde devem considerar o nível de escolaridade dos indivíduos, uma vez que as prevalências de inadequação não só foram mais acentuadas entre os indivíduos no nível mais baixo de escolaridade, como também permaneceram elevadas até entre os mais escolarizados.

PO-26-130 - ESTIMATIVA DA INGESTÃO DE NUTRIENTES PELA POPULAÇÃO ADULTA DE UMA CAPITAL DO SUL DO BRASIL E INFLUÊNCIA DO NÍVEL ECONÔMICO

AUTORES: FRANCIELI CEMBRANEL; DAVID ALEJANDRO GONZÁLEZ-CHICA; ELEONORA D ORSI
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: FLORIANÓPOLIS/SC
AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 485327/2007-4
ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA
PAINEL: 130 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos realizados principalmente em países desenvolvidos demonstram que o consumo adequado de nutrientes da dieta está positivamente associado com o nível econômico da população, contudo, pouco ainda é conhecido sobre a mesma associação em países de renda média como o Brasil.

OBJETIVOS

Descrever a ingestão de energia, macronutrientes e micronutrientes pela população adulta de uma capital do Sul do Brasil, segundo os sexos e renda, assim como identificar a presença de possíveis inadequações no consumo alimentar.

METODOLOGIA

Estudo transversal, de base populacional, com amostra composta por adultos de 22 a 63 anos de idade (n=1222) residentes em ..., ..., Brasil. Os dados de consumo alimentar foram obtidos pela aplicação de um inquérito Recordatório de 24h no total da amostra e mais um aplicado em uma sub-amostra de 40% dos participantes que responderam o primeiro recordatório. A ingestão habitual de cada nutriente pela dieta (energia, carboidratos, proteínas e lipídeos, cálcio, ferro, zinco, vitaminas C, D, E e retinol) após ajuste pela variabilidade intra-individual e interindividual, foi apresentada em mediana e intervalo interquartil, segundo sexo e nível de renda da amostra. Prevalências de inadequação no consumo também foram estimadas considerando-se as recomendações do Institute of Medicine. A análise dos dados foi conduzida no software STATA versão 11.0 e o valor de significância estatística adotado foi de valor-p≤0,05.

RESULTADOS

O consumo mediano de energia foi de 1755,6 Kcal entre as mulheres e de 2147,8 Kcal entre os homens (P<0,001), sendo as maiores medianas de ingestão de todos os nutrientes observadas entre os indivíduos do sexo masculino e nos tercís intermediário e superior de renda. Adicionalmente, prevalências elevadas de inadequação foram observadas para as vitaminas C, D, E, retinol e cálcio (variação de 51,5% a 100% de inadequação), e ferro entre as mulheres (62,9%). Além disso, em ambos os sexos, as prevalências de inadequação na ingestão de macro e micronutrientes, foram de modo geral mais acentuadas entre os indivíduos no tercil inferior de renda quando comparados aos mais ricos.

CONCLUSÃO

Intervenções voltadas para a promoção de uma alimentação saudável e prevenção de agravos à saúde devem considerar o nível de renda dos indivíduos, uma vez que as prevalências de inadequação não só foram mais acentuadas entre os indivíduos no nível mais baixo de renda, como também permaneceram elevadas até entre os mais ricos.ídus.

PO-26-131 - TENDÊNCIA TEMPORAL DA PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM CRIANÇAS DE UM ESTADO BRASILEIRO

AUTORES: HAROLDO DA SILVA FERREIRA; ALINE ROBERTA SILVA DO LIVRAMENTO; ERMÍNIA LUZIA DA SILVA MARINHO; REGINA COELI DA SILVA VIEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: (474381/2011-0/EDITAL UNIVERSAL CNPQ 14/201)

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 131 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O Brasil instituiu um programa destinado à prevenção da anemia. Estudos que investigam a tendência temporal da prevalência desse agravo contribuem para a avaliação da efetividade desse programa.

OBJETIVOS

Investigar a tendência temporal da prevalência de anemia em crianças de um estado brasileiro.

METODOLOGIA

Estudo baseado em 2 inquéritos domiciliares, metodologicamente semelhantes, realizados em 2005 e 2015, com amostras probabilísticas de crianças de 6 a 60 meses. A anemia foi diagnosticada por um nível de hemoglobina (Hb) inferior a 11g/dL. Para isso, foi obtida uma gota de sangue da polpa digital da criança para leitura em fotômetro portátil (HemoCue?). Para definição dos graus de anemia consideraram-se as seguintes categorias: anemia leve ($Hb > 9,0$ a $< 11,0$ g/dL); anemia moderada ($Hb > 7,0$ a $\leq 9,0$ g/dL) e anemia grave ($Hb < 7,0$ g/dL). Na análise dos dados utilizou-se o teste “t” de Student para comparar médias e qui-quadrado para comparar frequências. Para análise de tendência, usou-se a razão de prevalência (RP) e seu IC95% calculados por regressão de Poisson. Para esses procedimentos utilizou-se o software Stata 12.0. Diferenças foram estatisticamente significantes quando $p < 0,05$.

RESULTADOS

Foram estudadas 667 crianças em 2005 e 797 em 2015. A prevalência de anemia em 2005 foi de 45,0% e em 2015 foi de 27,5%, representando uma redução da ordem de 38,9%: (RP=0,61; IC95%: 0,53 – 0,70). No segundo inquérito observou-se uma elevação do nível médio de hemoglobina: $11,0 \pm 1,5$ g/dL vs. $11,6 \pm 1,3$ g/dL, respectivamente ($p < 0,01$). Em 2015, tal como em 2005, crianças menores de 24 meses foram mais acometidas do que aquelas da faixa etária superior (39,8 vs. 19,4; $p < 0,01$). Em 2005, 34,3% das crianças apresentavam anemia leve, 9,5% anemia moderada e 1,2% tinham anemia grave. Em 2015 esses valores passaram para, respectivamente: 24,2%, 2,8% e 0,5%.

CONCLUSÃO

A prevalência de anemia vem declinando de forma importante na população estudada. Em termos de relevância populacional, deixou de ser um grave problema para se situar como problema moderado de saúde pública. Crianças menores de 24 meses continuam sendo mais susceptíveis e, por isso, merecem atenção prioritária. Os resultados obtidos justificam a manutenção e implementação das ações de prevenção e controle, pois a prevalência encontrada ainda se encontra em níveis superiores aos aceitáveis segundo critérios da Organização Mundial de Saúde.

PO-26-132 - PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO EM MULHERES DE UM ESTADO DO NORDESTE DO BRASIL: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

AUTORES: HAROLDO DA SILVA FERREIRA; RICARDO PAULINO NAKANO; MONIQUE SUIANE CAVALCANTE CALHEIROS; MONICA LOPES DE ASSUNÇÃO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ (EDITAL UNIVERSAL) - Nº DO PROCESSO: 474381/2011-0

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 132 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos nacionais têm evidenciado aumentos na prevalência de obesidade, sobretudo nos estratos mais pobres da população. Dados de prevalência atualizados são importantes para o planejamento em saúde.

OBJETIVOS

Investigar a prevalência e os fatores associados ao excesso de peso em mulheres de um estado brasileiro.

METODOLOGIA

Inquérito de base populacional com amostra probabilística de mulheres de 20 a 50 anos do Estado. A amostra foi constituída em 4 estágios: 20 municípios sorteados com probabilidade proporcional ao tamanho; 4 setores censitários; 1 quarteirão; uma esquina a partir de onde eram visitados 40 domicílios consecutivos. O excesso de peso foi definido pelo somatório das condições “sobrepeso” e “obesidade”. Estas foram diagnosticadas segundo um Índice de Massa Corporal (IMC; kg/m²) de, respectivamente, 25 a 29,9 kg/m² e ≥ 30 kg/m². Para análise dos fatores associados foram obtidos os seguintes dados: idade, raça/cor, local de residência, pressão arterial e, numa subamostra (n=873), glicemia, trigliceridemia e colesterol total e frações. Usou-se o teste qui-quadrado para comparar frequências e a razão de prevalência (RP) e seu IC95% como medida de associação, calculados por regressão de Poisson.

RESULTADOS

Foram analisadas 3.058 mulheres. A prevalência de excesso de peso foi de 62,8% (34,4% sobrepeso; 28,4% obesidade). Não houve diferença significativa entre mulheres da capital e do interior (64,5% vs. 61,8; p=0,14), da zona rural ou urbana (61,1% vs. 63,3%; p=0,29) e nem entre brancas e negras/pardas (60,6 vs. 63,4; p=0,19), respectivamente. A hipertensão arterial acometeu 21,8% das mulheres. Contudo, essa condição foi mais frequente naquelas com excesso de peso (28,3 vs. 10,8; p<0,01). A RP indicou que essas mulheres tinham mais do que o dobro das chances de serem hipertensas, mesmo após ajuste pela idade (RP=2,1; IC95%: 1,7-2,5). Situação semelhante foi observada em relação à hiperglicemia (8,5% vs. 2,5; RP=3,7; IC95%: 1,2-5,8), hipertrigliceridemia (39,6% vs. 14,6%; RP=2,5; IC95%: 1,8-3,4), hipercolesterolemia (45,8% vs. 24,5; RP: 1,6; IC95%: 1,3-2,1), LDL elevada (44,4% vs. 30,2%; RP=1,3; IC95%: 1,1-1,7) e HDL reduzida (48,7% vs. 40,2%; RP=1,2; IC95%: 1,1-1,5).

CONCLUSÃO

Em virtude da magnitude com que acomete a população estudada e pela evidente associação que possui com os fatores de risco para doenças crônico-degenerativas, o excesso de peso constitui-se num problema de alta relevância epidemiológica, justificando receber atenção prioritária por parte da gestão pública do Estado.

PO-26-133 - PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA DURANTE INTERNAÇÃO NO INSTITUTO DO CÂNCER DO ESTADO DE SÃO PAULO. SÃO PAULO: 2015

AUTORES: HELOISA BS ESTEVES; VITOR MODESTO ROSA; JULIA DE CARO COSTA

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DO CÂNCER DO ESTADO DE SÃO PAULO (ICESP) - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 133 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O estado nutricional do paciente oncológico é frequentemente comprometido e associa-se a maiores índices de morbidade e mortalidade. A prevalência de desnutrição em pacientes hospitalizados varia entre 30 a 60%, sendo mais grave em pacientes oncológicos devido aos distúrbios metabólicos e déficits nutricionais.

OBJETIVOS

Verificar o perfil nutricional de pacientes que realizaram o exame de Bioimpedância Elétrica (BIA) no Instituto do Câncer do Estado de São Paulo (ICESP) no primeiro trimestre de 2015.

METODOLOGIA

Estudo observacional transversal com 140 pacientes, sendo 57 mulheres e 83 homens. Foram analisados os níveis de massa magra (MM), presença de sarcopenia, o ângulo de fase (AF) e suas relações com sexo, idade e especialidade oncológica. Por último, verificaram-se os casos de óbito via prontuário eletrônico até a primeira quinzena de abril.

RESULTADOS

A especialidade oncológica mais avaliada foi a do aparelho digestivo (57,1%), seguida pela do aparelho urológico (13,6%) e de cabeça e pescoço (12,9%). O déficit de MM foi mais encontrado em pacientes com câncer do aparelho digestivo (26,4%), seguida pelos de cabeça e pescoço (5,0%). No total, 50,0% dos pacientes apresentaram sarcopenia. Ao comparar esta última variável com sexo, a sarcopenia foi predominante no sexo masculino, com 57,8% versus 38,6%. Dentre os pacientes sarcopênicos, 90,0% apresentaram valor de AF abaixo do percentil 5. Em relação à MM, 17,1% estavam com este compartimento preservado, enquanto que 42,1% apresentaram déficit. O déficit de MM também foi mais frequente nos homens (45,8%) que nas mulheres (36,8%). No total da amostra, 61,4% dos pacientes eram idosos, sendo que 54,7% apresentaram baixo peso segundo o IMC, e destes, 70,2% apresentaram déficit de MM. Dentre os adultos, 38,9% estavam desnutridos segundo o IMC. Durante o estudo, 28,6% dos pacientes foram a óbito sendo que 97,5% estavam com o AF abaixo do percentil 5.

CONCLUSÃO

O uso da BIA pode ser bem aproveitado para acompanhamento de pacientes oncológicos, pois a avaliação não só revela uma importante habilidade em determinar o fracionamento dos compartimentos corporais, mas também reforça os marcadores de estado nutricional e de avaliação de dano celular. Entretanto, se recomenda estabelecer critérios mais confiáveis para análise e interpretação dos resultados.

PO-26-134 - QUALIDADE DA DIETA E FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM ADOLESCENTES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE JOÃO PESSOA/PB

AUTORES: IARA SAMARA LIMA COUTINHO; FLÁVIA EMÍLIA LEITE LIMA; ADÉLIA COSTA PEREIRA ARRUDA; JOSÉ CAZUZA FARIAS-JÚNIOR

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CIDADE/UF: JOÃO PESSOA/PB

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 134 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Embora as manifestações clínicas das Doenças Cardiovasculares (DCV) sejam observadas, normalmente, na fase adulta, há fortes evidências de que essas doenças podem ter início na adolescência. A monitorização dos fatores de risco é um elemento importante para detecção da predisposição ao desenvolvimento de DCV e metabólicas nesta população. Modificações dietéticas devem formar a base para a prevenção de DCV, podendo refletir em mudanças favoráveis nos fatores de risco mensuráveis. Os índices dietéticos, como o Índice de Qualidade da dieta Revisado (IQD-R), tem sido estratégias válidas no monitoramento da alimentação de uma determinada população. Informações sobre alimentos e nutrientes incorporadas no IQD-R são utilizadas para verificar relação com problemas de saúde pública.

OBJETIVOS

O presente estudo objetivou analisar as relações entre qualidade da dieta e fatores de risco para doenças cardiovasculares (DCV) em adolescentes escolares.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com adolescentes (N=1077), entre 10 e 15 anos, de ambos os sexos, matriculados no sexto ano de escolas públicas em João Pessoa, Paraíba, Brasil. Foram avaliados por meio de questionários e equipamentos os seguintes fatores de risco para DCV: nível de atividade física, comportamento sedentário, medidas antropométricas, pressão arterial e qualidade da dieta. O consumo alimentar foi obtido utilizando-se dois Recordatórios de 24 h (R24h). Para mensuração da qualidade da dieta foi utilizado o IQD-R adaptado para a realidade brasileira. A associação entre IQD-R e as variáveis independentes foi analisada a partir da análise de correlação de Pearson e regressão linear múltipla e utilizado o programa estatístico SPSS 20.0 adotando um nível de significância menor que 5% ($p < 0,05$).

RESULTADOS

A média do IQD-R foi de 52,3 pontos. Adolescentes que despendiam mais de 2h por dia em atividades sedentárias apresentaram pontuações mais baixas para o IQD-R. Foi evidenciada uma relação entre escolaridade do pai e melhor qualidade da dieta dos jovens. Mais da metade da população não consome grupos de alimentos importantes na regulação e construção metabólica importantes para o organismo como frutas, cereais integrais e leite e derivados, além de consumir alimentos de alta densidade energética em excesso tais como gordura sólida e açúcar de adição.

CONCLUSÃO

Ressalta-se a importância da orientação em relação à redução do número de horas diárias em atividades sedentárias e ações de incentivo à prática de alimentação saudável entre adolescentes.

PO-26-135 - RELAÇÃO ENTRE EXCESSO DE PESO E LOCAIS DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PARA CONSUMO FORA DO LAR EM ADULTOS BRASILEIROS

AUTORES: ILANA NOGUEIRA BEZERRA; TYCIANE MARIA VIEIRA MOREIRA; JÉSSICA BRITO CAVALCANTE; AMANDA DE MOURA SOUSA; ROSELY SICHIERI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 441863/2014-0

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 135 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A demanda por refeições prontas para o consumo ampliou o número de estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar e alguns estudos vêm avaliando a relação entre locais de aquisição de alimentos e ganho excessivo de peso. No entanto, estudos com foco nos locais de aquisição de alimentos consumidos fora do lar no Brasil são limitados.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre locais de aquisição de alimentos consumidos fora do lar e excesso de peso em adultos brasileiros.

METODOLOGIA

Analisou-se dados de 100.928 adultos (20-59 anos) entrevistados na Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009. A aquisição de alimentos para consumo fora do domicílio foi coletada por registros de todos os gastos realizados no período de 7 dias. Foi estimada a frequência de aquisição de alimentos para consumo fora do lar provenientes de comida de rua, lanchonete, e restaurantes (self service e la carte). A relação entre local de aquisição de alimentos para consumo fora do lar e IMC foi testada por meio de modelos de regressão logística ajustados por idade, sexo e renda per capita domiciliar. As análises levaram em consideração os pesos amostrais e o desenho de estudo e foram realizadas com o software SAS versão 9.3.

RESULTADOS

A aquisição de alimentos para consumo fora do lar foi reportado por 45,7% dos adultos. O local com maior frequência de aquisição foi o restaurante (20,6; IC95%=20,1-21,1), seguido da lanchonete (18,2%; IC95%=17,7-18,6) e da comida de rua (4,9; IC95%=4,7-5,1). Entre os homens, a aquisição de alimentos para consumo fora de casa de restaurantes foi positivamente associada com sobrepeso (OR=1,16; IC95%=1,05-1,27), enquanto entre as mulheres essa associação foi inversa (OR=0,83; IC95%=0,74-0,94). Adquirir alimentos provenientes de comida de rua e lanchonete não se associou com excesso de peso.

CONCLUSÃO

O consumo de alimentos fora do lar provenientes de restaurantes associou-se positivamente com excesso de peso somente entre os homens. Análise do consumo alimentar por local de aquisição de alimentos é necessária para apontar locais específicos para o desenvolvimento de estratégias de saúde pública que propiciem escolhas alimentares saudáveis.

PO-26-136 - CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS E PERFIL DE INGESTÃO DE NUTRIENTES DE CONSUMIDORES E NÃO CONSUMIDORES DE CAFÉ DA MANHÃ NO BRASIL

AUTORES: JAQUELINE LOPES PEREIRA; MICHELLE ALESSANDRA CASTRO; MAURO FISBERG; REGINA MARA FISBERG

INSTITUIÇÃO: FSP-USP; SECRET. MUN. EDUC. SP; INSTITUTO PENSI - CIDADE/UF: SANTO ANDRÉ/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 136 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O café da manhã é fonte de energia e nutrientes e seu consumo está associado ao controle glicêmico e de apetite. Omitir essa refeição pode aumentar fatores de risco para doenças crônicas, como excesso de peso e de gordura visceral.

OBJETIVOS

Estimar a prevalência de consumo e omissão do café da manhã e comparar características sociodemográficas e dietéticas entre consumidores e não consumidores de café da manhã.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados de estudo transversal de base populacional, coletado em 2008-2009, com amostra representativa da população brasileira. Dados dietéticos foram obtidos por dois registros alimentares não consecutivos. Consumidores de café da manhã foram definidos como aqueles cuja primeira refeição ocorreu entre 6 e 9 horas da manhã. Não consumidores foram aqueles que não consumiram qualquer alimento ou bebida (excluindo água) neste intervalo, em ambos os registros alimentares. As médias individuais de nutrientes e energia consumidos nos dois dias foram calculadas e comparadas segundo sobreposição dos Intervalos de Confiança de 95%, enquanto diferenças sociodemográficas foram comparadas por teste Chi-Quadrado.

RESULTADOS

Dos 32.526 indivíduos analisados, 86,7% foram classificados como consumidores e 4,9% como não consumidores de café da manhã. Houve maior prevalência de consumidores na faixa etária de 60 anos ou mais, no sexo feminino, entre aqueles com baixo peso, com menor renda e nas regiões Norte e Nordeste do país. Maior prevalência de não consumidores apresentou-se na faixa etária de 12 a 19 anos, com renda entre 2 e 3 salários mínimos per capita e na região Sudeste do país. Não houve diferença no consumo energético diário, porém, não consumidores de café da manhã consumiram menos proteínas, carboidratos, fibras, cálcio, fósforo, sódio, potássio, riboflavina, vitamina D e colesterol e mais açúcar total e de adição quando comparados aos consumidores de café da manhã.

CONCLUSÃO

O consumo de café da manhã por brasileiros é frequente e está associado a um melhor perfil de ingestão diária de nutrientes. Ações de incentivo ao consumo dessa refeição direcionadas aos adolescentes podem contribuir para elevar a qualidade nutricional de sua alimentação.

PO-26-137 - DIAGNÓSTICO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE COMUNIDADES VULNERÁVEIS DA ZONA NORTE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

AUTORES: JULIA SLEIMAN; JOSEANE PEREIRA LEITE; LUIS FERNANDO AUGUSTO TARDEGO; NAYANI BRITO SIQUEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - Nº DO PROCESSO: 78004 - IC

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 137 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é um conjunto de condições e estratégias que precisam ser garantidas para que haja uma alimentação adequada e saudável. Ela compõe o princípio de Soberania Alimentar que consiste fundamentalmente no direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de acordo com cada cultura e região e do Direito Humano à Alimentação Adequada, que tem sua centralidade na garantia do acesso físico e econômico aos alimentos como direito humano fundamental, e realiza-se especialmente através das políticas públicas.

OBJETIVOS

Realizar um diagnóstico sobre a (In) Segurança Alimentar e Nutricional em comunidades residentes na zona norte do Município de São Paulo.

METODOLOGIA

A pesquisa foi desenvolvida em comunidades para identificar as questões de (in) segurança alimentar, mediante estudo de diferentes indicadores sociais, educacionais e de saúde, além da aplicação da escala Brasileira de Insegurança Alimentar- EBIA que estabelece um nível de (in) segurança alimentar, classificado como segurança alimentar, insegurança leve, moderado ou insegurança alimentar grave. O estudo foi realizado em quatro comunidades da região norte de São Paulo, por meio da aplicação de dois questionários, sendo o primeiro sobre a caracterização das famílias, abordando questões socioeconômicas e culturais, alimentação, e o segundo sobre o questionário da EBIA. As comunidades foram identificadas como C 1 como referência a Vila Albertina, C 2 Damasceno, C 3 Jardim Fortalis e C 4 da Vila Brasília. Todos os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

RESULTADOS

Participaram da presente pesquisa 118 famílias, sendo que na C2, C3 e C4 o número de moradores era menor de 03 pessoas, (55,5%; 32,4% e 43,3%) respectivamente, divergindo da C 1 no qual 64% das famílias tinham de 03 a 05 moradores na casa..Na C 1 não se observa grau de segurança alimentar, e na maior parte das famílias há um total de 04 a 06 moradores. Com relação a C 2 destaca-se que 47,22% das famílias apresentam insegurança alimentar moderada. Apesar de 40,7 % das famílias, na comunidade 3 apresentarem algum grau de insegurança alimentar, destaca-se 37,04% têm segurança alimentar, assim como na C 4 (36,7%).

CONCLUSÃO

O estudo demonstrou que aproximadamente 50% das famílias entrevistadas nas comunidades encontra-se em alguma situação de insegurança alimentar, devido à preocupação com a falta de alimentos e com o comprometimento quanto à qualidade da dieta.

PO-26-138 - INGESTÃO DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS RICOS EM SÓDIO E ADIÇÃO DE SAL ÀS PREPARAÇÕES PRONTAS

AUTORES: KARINA DANTAS COELHO; ADRIANE CRISTINA A PEREIRA; JANIQUELLI BARBOSA SILVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 138 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os sais à base de sódio exercem importante função conservante nos alimentos. Entretanto, a ingestão elevada de sódio está associada ao aumento da pressão arterial.

OBJETIVOS

Avaliar a ingestão alimentos ricos em sódio e do sal de adição

METODOLOGIA

Foram selecionados 68 alimentos que apresentam alto teor de sódio e que são consumidos de acordo com a POF de 2009. Esses alimentos foram agrupados em um questionário de frequência alimentar (QFA) do tipo semiquantitativo. Estava indicado no alimento a frequência de consumo (diária, semanal, mensal, nunca) e também alguns exemplos de porção habitual. Para estimar o sal de adição, foi questionado sobre o hábito de acrescentar sal às preparações prontas. O público alvo foi adulto, de ambos os sexos, estudantes de uma universidade particular. Todos os participantes receberam um folheto explicativo com informações a respeito dos malefícios da ingestão excessiva de sódio.

RESULTADOS

Foram entrevistados 80 adultos de ambos os sexos. A maior parte dos entrevistados foi do gênero feminino (73%). A idade média de 32 anos e 6 meses e não apresenta hipertensão (85%). Entretanto, a maior parte dos entrevistados apresenta algum parente consanguíneo com hipertensão arterial (67,5%). A ingestão média de sódio foi de 1880,97 mg, com desvio padrão de $\pm 1511,16$ mg. Esse valor é 25,98% superior à recomendação de ingestão diária, que é de 1500 mg. Comparando a ingestão de sódio por gênero, após adequação de acordo com o tamanho da amostra, observa-se que não há diferença estatística entre homens e mulheres. Os valores obtidos correspondem apenas aos alimentos que têm alto teor de sódio, portanto, a ingestão diária de cada entrevistado pode ser muito superior ao da recomendação. O limite máximo de ingestão diária (UL) do sódio é 2300 mg. Outro achado foi o de 40% do total de entrevistados ter apresentado um consumo de sódio superior à UL. Os alimentos que mais contribuíram para a alta ingestão de sódio foram, pela ordem, temperos prontos, batata frita, embutidos, queijos e biscoitos. Em relação à adição de sal, 45% dos entrevistados respondeu que tem esse hábito. A quantidade de sal adicionado variou muito (média 345,12 mg e desvio padrão $\pm 118,49$ mg). Todos os participantes receberam um folheto com orientações sobre os riscos da ingestão excessiva de sódio e sugestões de temperos que poderiam substituir.

CONCLUSÃO

A ingestão de alimentos industrializados e adição de sal contribuiu significativamente na ingestão de sódio da população estudada.

PO-26-139 - DISTORÇÃO DA PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E OBESIDADE EM ESCOLARES

AUTORES: LARISSA CUNHA FEIO COSTA; DIEGO AUGUSTO SANTOS SILVA; FRANCISCO ASSIS GUEDES VASCONCELOS
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: LARANJEIRAS DO SUL/PR
ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA
PAINEL: 139 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A distorção perceptiva corresponde ao julgamento impreciso do tamanho corporal, reconhecida como importante fator psicobiológico e sociocultural associado às atitudes relativas ao controle de peso corporal e transtornos alimentares. Indivíduos com excesso de peso têm sido apontados como mais propensos a estimarem seu tamanho corporal erroneamente.

OBJETIVOS

Identificar a prevalência da distorção da percepção da imagem corporal em escolares de ambos os sexos com idade entre 7 a 10 anos e sua associação com o excesso de peso (IMC), excesso de gordura corporal (%GC) e obesidade central (CC).

METODOLOGIA

Estudo transversal de base escolar com amostra representativa de 1530 escolares com idade entre 7 a 10 anos, matriculados em escolas de Florianópolis, SC. Os dados foram obtidos por meio da Escala de Silhuetas Brasileiras para Crianças. Foram aferidas medidas antropométricas de massa, estatura, dobras cutâneas tricipital e subescapular e circunferência da cintura dos participantes. As análises de associação foram realizadas por meio de regressão logística multinomial.

RESULTADOS

A distorção da percepção da imagem corporal foi prevalente em 76% dos escolares. Destes, 34% subestimaram e 42% superestimaram seu tamanho corporal, sendo essa distribuição semelhante entre os sexos. Meninos obesos (IMC) apresentaram 6 vezes mais chances de subestimarem suas silhuetas quando comparados aos meninos sem excesso de peso ($p < 0,05$). Meninas obesas (IMC) apresentaram 4 vezes mais chances de subestimarem suas silhuetas quando comparadas à meninas sem excesso de peso ($p < 0,05$) e meninas com obesidade central apresentaram 4 vezes mais chances de superestimarem suas silhuetas quando comparadas às demais ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo apontam para uma elevada prevalência de distorção da percepção da imagem corporal nos escolares avaliados e associação com a o excesso de peso em ambos os sexos e a obesidade central nas meninas, o que requer a implantação de medidas educativas relacionadas à alimentação e diversidade corporal nas escolas.

PO-26-140 - INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL E OBESIDADE EM ESCOLARES

AUTORES: LARISSA CUNHA FEIO COSTA; MARLE SANTOS ALVARENGA; FRANCISCO ASSIS GUEDES VASCONCELOS
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: LARANJEIRAS DO SUL/PR
ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA
PAINEL: 140 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A insatisfação corporal refere-se à discrepância entre a imagem corporal real e a idealizada pelo indivíduo e tem sido repetidamente associada à obesidade, em crianças e adolescentes.

OBJETIVOS

Identificar a prevalência de insatisfação com a imagem corporal e sua associação com o excesso de peso (IMC), excesso de gordura corporal (%GC) e obesidade central (CC) em escolares.

METODOLOGIA

Estudo transversal de base escolar com amostra representativa de 1530 escolares com idade entre 7 a 10 anos, matriculados em escolas de Florianópolis, SC. Os dados foram obtidos por meio da Escala de Silhuetas Brasileiras para crianças. Foram aferidas medidas antropométricas de massa, estatura, dobras cutâneas tricipital e subescapular e circunferência da cintura dos participantes. As análises de associação foram realizadas por meio de regressão logística multinomial.

RESULTADOS

A insatisfação com a imagem corporal foi prevalente em 82,9% dos escolares. O desejo de ser menor foi prevalente em 50,9% dos meninos e em 67,2% das meninas, enquanto que o desejo de ser maior foi prevalente em 30,2% dos meninos e 17,2% das meninas. Nos meninos, o sobrepeso/obesidade (IMC) e a obesidade central (CC) permaneceram associados ao desejo de ser menor. Enquanto que nas meninas o sobrepeso (IMC) e o excesso de gordura corporal (%GC) se mantiveram associados ao desejo de ser menor. Nenhuma variável de exposição permaneceu associada ao desejo de ser maior em ambos os sexos.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam para uma elevada prevalência de insatisfação com a imagem corporal e diferença significativa entre os sexos e estado nutricional, alertando sobre a necessidade de medidas educativas sobre alimentação e imagem corporal nas escolas.

PO-26-141 - ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS MUNICIPAIS DA CIDADE DE GUARULHOS

AUTORES: LETÍZIA NUZZO; MARIA CHRISTINA PELLICIARI; CLARA KORUKIAN FREIBERG; ELAINE GOMES FIORE; MARIANGELA ARAÚJO; LÚCIA LEAL MATTOS; PATRÍCIA POSTILIONE APPOLINÁRIO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE GUARULHOS - CIDADE/UF: GUARULHOS/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 141 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A avaliação do estado nutricional dos adolescentes é fator relevante para as propostas de intervenção em políticas públicas. Os dados nacionais da última Pesquisa de Orçamento Familiar de 2008-2009 indicam que o sobrepeso e a obesidade populacional têm aumentado em todos os grupos etários, inclusive em adolescentes.

OBJETIVOS

Identificar o estado nutricional de adolescentes escolares, frequentadores de escolas municipais da cidade de Guarulhos.

METODOLOGIA

Estudo transversal, realizado em parceria com a Associação Paulista de Medicina de Guarulhos e com o apoio da Secretaria da Saúde e Educação, realizado em 2010, aprovado pelo parecer nº 191/2009 do comitê de ética. A população foi composta por 709 escolares entre 10 e 12 anos, sendo 362 do gênero masculino e 347 do gênero feminino, de 9 escolas públicas. As variáveis avaliadas foram: gênero, idade, peso e estatura. A avaliação nutricional, baseou-se nos indicadores estatura/idade e IMC/idade, expressos em score z, e sendo adotados como padrão de referência os dados da OMS (2007).

RESULTADOS

A estatura para a idade, com 95% de confiança, esteve adequada em 97,18% dos adolescentes, independente do gênero. O percentual de magreza foi de 2,76% para os meninos e 1,15% para meninas e estas apresentaram 19,31% de sobrepeso e 11,82% de obesidade, enquanto que nos meninos os índices foram de 17,40% para sobrepeso e 14,09% para obesidade. No estudo do IBGE (POF 2008-2009) os indicadores para sobrepeso e obesidade foram respectivamente, de 30,5% e 10,6 % no gênero masculino e 26,7% e 6,5% no feminino.

CONCLUSÃO

Os dados encontrados confirmam a tendência do aumento da prevalência de excesso de peso e de obesidade na adolescência e declínio da desnutrição. Os percentuais de sobrepeso na população de estudo estão elevados embora menores que os encontrados no estudo nacional, porém os percentuais de obesidade estão mais elevados na população de estudo. Os resultados apontam a necessidade de implementação de ações para minimizar o problema de sobrepeso e obesidade no município.

PO-26-142 - INDICADOR PARA AVALIAR A QUALIDADE DA DIETA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

AUTORES: LUANA SILVA MONTEIRO; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; THAÍS MEIRELLES VASCONCELOS; ROSELY SICHIERI; ROSANGELA ALVES PEREIRA

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO - UFRJ - CIDADE/UF: RIO DE JANEIRO/RJ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 142 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

No Brasil, é frequente observar padrão de dieta caracterizado como não saudável.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi construir um indicador para avaliar a qualidade da dieta da população brasileira considerando o gradiente de consumo de alimentos com teor elevado de gordura saturada, trans e açúcar de adição (SoFAS).

METODOLOGIA

Foram utilizados dados de consumo alimentar obtidos no Inquérito Nacional de Alimentação (2008-2009) que avaliou amostra representativa de adolescentes (n=7.425), adultos (n=21.003) e idosos (n=4.321). Os alimentos citados em dois dias (não consecutivos) de registro alimentar foram classificados em SoFAS e recomendados com base no seu conteúdo de gordura saturada e trans e açúcar de adição. Para determinar o limite que permitisse classificar as dietas segundo o conteúdo elevado ou moderado de SoFAS, desenvolveu-se análise de curva ROC (Receiver Operating Characteristics) para estimar a sensibilidade e especificidade maximizadas entre o percentual da energia fornecida por alimentos SoFAS e dietas com teor excessivo de gordura saturada (>7% da energia diária proveniente dessa gordura), gordura trans (>1% da energia diária proveniente dessa gordura) e açúcar de adição (>10% da energia diária proveniente desse componente).

RESULTADOS

Optou-se por utilizar o ponto de corte de 45% da energia derivada de alimentos SoFAS para caracterizar dietas com teor excessivo desses alimentos, porque esse englobava os limites definidos para os três fatores da dieta analisados e apresentava sensibilidade e especificidade mais favoráveis. O limite proposto associou-se com sensibilidade que variou de 67% a 76% e especificidade que variou entre 72% e 79% para detectar dietas com teor excessivo de SoFAS em adolescentes, adultos e idosos.

CONCLUSÃO

Este trabalho permitiu a proposição de indicador simplificado para avaliar a qualidade dieta baseado no conteúdo de alimentos com conteúdo excessivo de gordura saturada e trans e açúcar de adição.

PO-26-143 - E-NUTRIHS: UM SISTEMA BASEADO NA WEB PARA UM ESTUDO DE COORTE BRASILEIRA

AUTORES: LUCIANA G D FOLCHETTI; RENATA VIDONSKY LUTHO; BIANCA WALTRICK; ANGÉLICA M M VALENTE; BIANCA DE ALMEIDA PITI; ISIS TANDE DA SILVA; SANDRA R G FERREIRA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 143 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Em estudos de coorte, com grande quantidade de dados gerada, é desejável que a coleta, processamento e armazenamento dos mesmos seja confiável, de baixo custo e sem duplicidade de informações. Há atualmente crescente interesse no uso da Internet para a coleta de informações. Contudo, softwares desenhados para tal função são pouco numerosos.

OBJETIVOS

Descrever o desenvolvimento de um sistema baseado na Web, o e-NutriHS, para coleta de dados multiprofissionais relacionados à saúde de estudantes e egressos de cursos de nutrição, participantes do estudo de coorte Nutritionist Health Study (NutriHS), estabelecido em 2014.

METODOLOGIA

O e-NutriHS foi desenvolvido baseado em linguagens de programação livres (http://www.fsp.usp.br/nutrihs_index.html). Considerando-se a população de interesse, no design do logo e website, foram utilizadas as cores verde e laranja que representam a saúde e facilidade de uso foi frequentemente revistas até tornar-se uma versão amigável. Além de dados cadastrais, o e-NutriHS inclui 6 questionários validados e reconhecidos internacionalmente em relação aos dados demográficos e socioeconômicos, hábitos alimentares, atividade física, uso de álcool e tabaco, atitudes anti-gordura e histórias pessoais e familiares. Cada página questionário foi criada levando em conta o tempo para o enchimento de maneira que ficasse confortável. Um protótipo de e-NutriHS foi criado e hospedado em uma url temporária, a fim de que 20 voluntários, formados que foram trabalhados na área da saúde, com idade entre 25-60 anos de idade, testassem o sistema, a entrada de dados, a facilidade de uso e design do site.

RESULTADOS

Os voluntários consideraram o site de fácil uso e nenhuma mudança foi sugerida. Em março de 2014, os participantes NutriHS começaram a usar o e-NutriHS. Um total de 563 usuários foram registrados, sendo 514 estudantes universitários e 49 graduados. A predominância do sexo feminino foi detectado (93%), o que era esperado uma vez que a maioria dos estudantes de nutrição são mulheres. A média de idade da amostra é de 24,7 ($\pm 7,1$) anos; 63,5% são brancos e 84,6% são solteiros.

CONCLUSÃO

Este estudo mostra a viabilidade de coleta eletrônica por participantes de nível superior, agilizando a coleta e com potencial de produzir informações confiáveis e sem duplicidade.

PO-26-144 - PROTEÍNA C REATIVA E SÍNDROME METABÓLICA: ESTUDO EM BANCÁRIOS - VITÓRIA/ES/BRASIL

AUTORES: MONICA CATTAFESTA; NAZARÉ SOUZA BISSOLI; LUCIANE BRESCIANI SALAROLI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - CIDADE/UF: VITÓRIA/ES

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 144 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Síndrome Metabólica (SM) é um transtorno complexo no qual é caracterizada por um conjunto de fatores de risco cardiovascular que estão relacionados à deposição centrípeta de gordura e à Resistência Insulínica (RI). A sua prevalência vem aumentando tanto em países desenvolvidos quanto nos em desenvolvimento. Apesar de não haver dados sobre a prevalência brasileira, diversos estudos estão sendo desenvolvidos a fim de verificar a situação local ou em grupos específicos.

A SM está diretamente relacionada ao aumento do risco cardiovascular. No que se refere a isto, a Proteína C reativa ultrasensível (PCR-us) tem sido associada ao desenvolvimento dessas doenças crônicas. Todavia, são escassas as pesquisas que realizem uma análise mais profunda dessa relação.

Sem dúvida, a SM pode causar prejuízos à saúde do indivíduo, gerando também, gastos onerosos à saúde pública. Nesse sentido, a mensuração nos níveis de PCR parece ser um método de fácil aplicabilidade e reprodutibilidade, tanto para meios clínicos como para estudos epidemiológicos e sua determinação pode ser útil para implementar estratégias preventivas e terapêuticas rapidamente, assim como auxiliar na identificação da SM.

OBJETIVOS

Avaliar a relação dos níveis da PCR-us com a presença de SM em bancários.

METODOLOGIA

Foi realizado estudo observacional e transversal com esses funcionários, ao qual foi avaliado dados antropométricos, hemodinâmicos e bioquímicos. Os valores de PCR-us foram determinados por meio de kits comerciais Roche Diagnostics Ltd. e os critérios da SM analisados conforme critérios do NCEP/ATP III.

RESULTADOS

Das 88 pessoas que apresentaram SM, 77,3% (n = 68) apresentaram alteração da PCR-us (p = 0,000, IC= IC 0,11-0,34). Os indivíduos com SM possuíam valores médios de PCR-us elevados, tanto em medidas globais (p = 0,000) quanto estratificadas por sexo (p = 0,004) em relação aos que não tinham a síndrome. Este marcador teve diferença estatística com as variáveis critério para SM, como o perímetro da cintura (p = 0,000), triglicerídeos (p = 0,002) e pressão arterial diastólica (p = 0,007), sendo que os maiores níveis de PCR-us foram observados nos indivíduos com mais itens para SM.

CONCLUSÃO

A PCR-us tem forte associação com a presença de SM e seus critérios, sendo marcador útil e eficaz para identificar o desenvolvimento da SM, podendo ser utilizado como referência na rotina assistencial.

PO-26-145 - PERFIL GLICÊMICO E FATORES ASSOCIADOS EM MULHERES INDÍGENAS EM MUNICÍPIO NA REGIÃO CENTRO OESTE DO BRASIL

AUTORES: MARIA CRISTINA CORRÊA SOUZA; GLENIO ALVES FREITAS; KAUHANA OLIVEIRA KIAN; KATHYELLEN VARGAS OLIVEIRA; JAQUELINE EMIKO YOSHIHARA; ROSANGELA COSTA LIMA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

AGÊNCIA FINANCIADORA: FUNDECT

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 145 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

No Brasil a população indígena representa 0,4% da população nacional. Os problemas sociais associados às alterações da economia de subsistência, ao consumo de alimentos industrializados, ao sedentarismo e ao contato cada vez mais frequente com a população urbana contribuem para o aparecimento de doenças crônicas não-transmissíveis como diabetes mellitus (DM), obesidade e hipertensão arterial sistêmica nos indígenas.

OBJETIVOS

Determinar o perfil glicêmico e os fatores associados de mulheres indígenas em município da região Centro Oeste do Brasil.

METODOLOGIA

Foram avaliadas mulheres indígenas com idade entre 18 e 59 anos entre junho e outubro de 2013. Foram excluídas mulheres não indígenas e gestantes. A amostra foi composta por 385 mulheres das etnias Guarani e Terena, estratificadas por aldeia. Foi aplicado um questionário com avaliação sócio demográfica, realizada a dosagem de glicemia capilar casual, aferida a pressão arterial e medidas as variáveis antropométricas estatura, peso e circunferência da cintura.

RESULTADOS

O estudo foi realizado com 385 indígenas que apresentaram idade média de 34,5 (+ 11,0) anos. Metade das entrevistadas possuía até quatro anos de estudo, 10% referiram tabagismo e consumo de bebida alcoólica. A média do IMC foi de 27,85 Kg/m² e da circunferência da cintura 90,29 cm. A mediana de glicemia capilar casual foi de 106,0 mg/dL. A glicemia capilar casual alterada, mesmo com o uso de medicamento para DM, esteve presente em 3,6% das participantes. Dentre as indígenas que apresentaram glicemia capilar casual alterada, 42,8% não faziam uso de medicamentos para o DM e 57,1% possuíam entre 40 e 49 anos. A associação entre a glicemia capilar casual e a idade demonstrou que a cada ano ocorre o aumento de 0,74 mg/dL de glicemia ($p < 0,001$). Em relação às etnias, a Terena apresentou um aumento de 9,54 mg/dL de glicemia capilar casual quando comparada à Guarani ($p = 0,022$). Para o aumento de 1 mmHg de pressão arterial sistólica ocorreu um aumento de 0,30 mg/dL de glicemia capilar casual ($p = 0,002$).

CONCLUSÃO

O perfil glicêmico das mulheres indígenas avaliadas foi superior ao da população indígena nacional. Os dados demonstram que os fatores de risco para DM como idade e hipertensão arterial sistêmica influenciam no perfil glicêmico das mulheres indígenas estudadas, bem como a etnia. São necessárias ações preventivas para controlar o aumento da incidência de DM e das complicações relacionadas à hiperglicemia.

PO-26-146 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE MARCADORES ALIMENTARES ENTRE ADOLESCENTES DA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO

AUTORES: MARIANA MARQUES; PAULO RODRIGUES; GLÓRIA VEIGA; ROSELY SICHIERI; ROSÂNGELA PEREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CIDADE/UF: RIO DE JANEIRO/RJ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 146 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares praticados por adolescentes têm sido caracterizados por dieta rica em gorduras, sódio e açúcares livres.

OBJETIVOS

Estimar a ingestão de componentes da dieta considerados marcadores da qualidade da alimentação entre adolescentes.

METODOLOGIA

Os dados foram obtidos na linha de base do Estudo Longitudinal de Avaliação Nutricional de Adolescentes (ELANA). Foram investigados adolescentes (10 a 19 anos de idade) de escolas públicas e privadas selecionadas na região Metropolitana do Rio de Janeiro. Foram aferidos o peso e a estatura e calculado o IMC (peso/estatura), para classificar a condição de peso com base em critérios propostos pela Organização Mundial da Saúde. O consumo alimentar foi obtido por meio de Questionário de Frequência Alimentar qualitativo. A ingestão de colesterol, gordura saturada, açúcar total e sódio foi considerada como marcador de qualidade da dieta. A ingestão de cada um desses componentes foi categorizada em tercís (T1, T2, T3) e foi criado um escore para classificar a qualidade da dieta. Atribuiu-se 1 ponto para o T1, 2 pontos para o T2 e 3 pontos para o T3, somando-se a pontuação atribuída para cada um dos componentes. Assim o escore poderia variar entre 4 (baixo consumo dos 4 marcadores) e 12 (consumo elevado dos 4 marcadores). Foram considerados com dieta de boa qualidade os adolescentes com escore variando de 4 a 6, com qualidade moderada, os que tinham escore entre 7 e 9, e os que pontuaram entre 10 e 12, foram considerados como tendo dieta de baixa qualidade. Aplicou-se o teste do qui-quadrado para avaliar as diferenças na proporção de adolescentes categorizados segundo o escore de qualidade da dieta e de acordo com as variáveis explanatórias consideradas.

RESULTADOS

Foram investigados 796 adolescentes (54% meninos; 47% com excesso de peso; 63% de escolas privadas). A dieta de baixa qualidade foi observada em 35% dos adolescentes, sem diferença significativa na distribuição entre os sexos ($p=0,33$). Houve maior frequência de adolescentes de escolas públicas com dieta de baixa qualidade em comparação aos adolescentes de escolas privadas (55 vs 24%; $p<0,01$). Entre os adolescentes com excesso de peso, 44% apresentavam dieta de boa qualidade e entre os não tinham excesso de peso, 43% foram classificados com dieta de baixa qualidade.

CONCLUSÃO

Observou-se que o tipo de escola e a condição de peso se associaram com a qualidade da dieta dos adolescentes.

PO-26-147 - VALIDADE DO DIABETES AUTORREFERIDO EM AMOSTRA REPRESENTATIVA DE ADULTOS E IDOSOS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, BRASIL

AUTORES: MARIANE DE MELLO FONTANELLI; JULIANA ARAÚJO TEIXEIRA; CRISTIANE HERMES SALES; MICHELLE ALESSANDRA DE CASTRO; DIRCE MARIA MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 147 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus (DM) autorreferido tem sido frequentemente utilizado em pesquisas nacionais e internacionais. Alguns estudos vêm sendo desenvolvidos no intuito de validar essa informação, por meio de exames bioquímicos ou registros médicos, para localidades e populações específicas. Entretanto, ainda não há consenso sobre sua precisão e acurácia.

OBJETIVOS

Avaliar a validade do DM autorreferido em adultos e idosos residentes no município de São Paulo.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados de 569 indivíduos (284 adultos e 285 idosos), participantes de um estudo transversal de base populacional. O diagnóstico de DM foi definido pela glicemia de jejum ≥ 126 mg/dL e/ou uso de medicamentos (hipoglicemiantes oral e/ou insulina). A validade do DM autorreferido foi determinada pelo cálculo da sensibilidade, especificidade, valores preditivos positivo e negativo. A regressão de Poisson com variância robusta foi utilizada para verificar os fatores associados à sensibilidade do dado autorreferido. Para todas as análises, considerou-se o desenho amostral do estudo.

RESULTADOS

A sensibilidade do DM autorreferido foi de 63,8% (IC95%: 49,2-76,3), a especificidade de 99,7% (IC95%: 99,1-99,9), o valor preditivo positivo foi de 95,5% (IC95%: 84,4-98,8) e o valor preditivo negativo de 96,9% (IC95%: 94,9-98,2). A prevalência da resposta correta para a condição de DM foi maior entre idosos (RP=2,0; IC95%: 1,2-3,5) quando comparados aos adultos.

CONCLUSÃO

O uso do dado autorreferido de DM é válido, especialmente entre idosos residentes no município de São Paulo. Os resultados evidenciam a necessidade do rastreamento do DM em indivíduos assintomáticos que apresentem um ou mais fatores de risco para o DM, principalmente na população adulta.

PO-26-148 - ASSOCIAÇÃO ENTRE OBESIDADE CENTRAL E VARIÁVEIS SOCIODEMOGRÁFICAS

AUTORES: MARIELLY RODRIGUES DE SO; MARIA SILVIA AMICUCCI S. MAR; LENIR VAZ GUIMARÃES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO - CIDADE/UF: CUIABÁ/MT

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 148 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) respondem por mais de 70% das causas de morte no Brasil e constituem o problema de saúde de maior magnitude relevante. Além disso, é estimado, que em 2020, dois terços do gasto global com doenças, serão atribuídos a DCNT. A obesidade central possui uma forte associação com as DCNT, principalmente com as doenças cardiovasculares.

OBJETIVOS

Verificar a associação entre a obesidade central e variáveis sociodemográficas em uma população de adultos.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de corte transversal de base populacional. Os dados analisados referem-se a 342 adultos de 20 a 59 anos de idade. A variável resposta foi à obesidade central estimada através da Relação Cintura-Quadril (RCQ) >1,0 para homens e >0,85 para mulheres e pela circunferência da cintura muito aumentada: >102 cm para os homens e >88 cm para as mulheres. As variáveis sociodemográficas foram sexo, idade, raça/cor, escolaridade, situação conjugal e renda mensal per capita. Os dados coletados foram digitados em um banco de dados elaborado no programa Epi Info 2000 versão 3.4.1 em dupla digitação e as análises estatísticas foram realizadas no SPSS 15.0. Para verificar a associação entre as variáveis realizou-se a razão de prevalência com intervalo de confiança de 95%. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa.

RESULTADOS

A obesidade central apresentou associação significativa com as variáveis idade, sexo e escolaridade. A prevalência de obesidade abdominal foi 2,3 vezes e 1,8 vezes nas mulheres em relação aos homens e 6,8 vezes e 3,6 vezes nos adultos com idade entre 40 a 59 anos quando comparados aos de 29 a 39 anos para a RCQ e a circunferência da cintura, respectivamente. Quanto a variável escolaridade, a prevalência de obesidade central pela circunferência da cintura nos entrevistados que estudaram menos que 8 anos foi 70% maior que a prevalência de obesidade central nos que estudaram 8 anos ou mais.

CONCLUSÃO

A prevalência de obesidade abdominal foi maior nas mulheres, nos indivíduos com 40 anos ou mais e naqueles com menor escolaridade. As variáveis raça/cor, renda per capita e situação conjugal não apresentaram associação significativa com a obesidade abdominal.

PO-26-149 - ASSOCIAÇÃO ENTRE OBESIDADE E CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS EM POPULAÇÃO ADULTA

AUTORES: MARIELLY RODRIGUES DE SO; MARIA SILVIA AMICUCCI S MART; LENIR VAZ GUIMARÃES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO - CIDADE/UF: CUIABÁ/MT

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 149 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

As mudanças no estilo de vida e conseqüentemente na alimentação têm contribuído para o aumento da obesidade. No Brasil, em 2013, a prevalência de obesidade no conjunto da população adulta de 27 capitais foi de 17,5%. Considerando que a obesidade está associada a diversas Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como as doenças arteriocoronarianas, hipertensão arterial, diabetes tipo 2, hiperlipidemia, câncer, distúrbio do sono e fatores emocionais, ela tornou-se um dos maiores problemas de saúde pública.

OBJETIVOS

Verificar a associação entre obesidade e variáveis sociodemográficas em uma população de adultos.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de corte transversal de base populacional. Os dados analisados referem-se a 342 adultos de 20 a 59 anos de idade. A variável resposta foi à obesidade total estimada pelo IMC $\geq 30,0$ kg/m². As variáveis sociodemográficas foram sexo, idade, raça/cor, escolaridade, situação conjugal e renda mensal per capita. Os dados coletados foram digitados em um banco de dados elaborado no programa Epi Info 2000 versão 3.4.1 em dupla digitação e as análises estatísticas foram realizadas no SPSS 15.0. Para verificar a associação entre as variáveis realizou-se a razão de prevalência com intervalo de confiança de 95%. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa.

RESULTADOS

A prevalência de obesidade total nos entrevistados de 40 a 59 anos de idade foi de 3,6 vezes em relação aos de 20 a 39 anos de idade e de 3,9 vezes naqueles que referiram ser casados quando comparados aos que não tinham companheiro. Não foi observada associação significativa com as variáveis sexo, escolaridade, raça/cor e renda mensal per capita.

CONCLUSÃO

Os adultos com mais de 40 anos de idade e os indivíduos casados apresentaram associação significativa com a obesidade total.

PO-26-150 - PRINCIPAIS CONTRIBUINTES DE CAROTENOIDES PARA A DIETA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA, 2008-2009

AUTORES: MARINA VIEIRA DA SILVA; ALAN GIOVANINI OLIVEIRA SARTORI

INSTITUIÇÃO: USP- ESALQ - CIDADE/UF: PIRACICABA/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 150 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os carotenoides são pigmentos presentes em frutas, verduras e legumes e também podem ser adicionados como corantes em produtos alimentícios submetidos a variados graus de processamento. Alguns deles têm função de vitamina A (j-caroteno, j-criptoxantina e -caroteno) e outros (luteína, zeaxantina e licopeno) atuam destacadamente como antioxidantes.

Investigar os principais contribuintes de carotenoides para a dieta da população brasileira em 2008-2009.

METODOLOGIA

Foram analisados os dados do módulo de consumo alimentar pessoal da Pesquisa de Orçamentos Familiares, conduzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. A amostra (34.003 indivíduos de ambos os sexos com 10 anos de idade ou mais) tem representatividade nacional. A totalidade das descrições (1.971 alimentos consumidos) foi verificada, tendo em vista diferentes modos de preparo, e a composição de carotenoides foi obtida por meio da Tabela Brasileira de Composição de Carotenoides, prioritariamente, e da base de dados nutricionais do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA - United States Department of Agriculture). Foram investigados os principais contribuintes dietéticos de carotenoides totais, pró-vitâmicos A, j-caroteno, j-criptoxantina, -caroteno, luteína + zeaxantina e licopeno.

RESULTADOS

Estima-se que salada ou verdura crua, exceto de fruta, forneceu 21,5% dos carotenoides totais, 27,2% do j-caroteno e 46,1% de luteína + zeaxantina. Sopa (legumes, carne, etc.) contribuiu com 52,5% do -caroteno, e mamão, com 55,0% do conteúdo de j-criptoxantina ingerido. Macarrão ao molho vermelho, tomate, suco de goiaba, mamão e suco de melancia forneceram juntos mais de 70,0% de licopeno.

CONCLUSÃO

Verduras, legumes, frutas e seus coprodutos submetidos a graus intermediários de processamento foram os principais contribuintes de carotenoides para a dieta da população brasileira em 2008-2009.

PO-26-151 - AVERSÕES ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS DE UMA CAPITAL DO NORDESTE

AUTORES: MARIZE MELO SANTOS; FRANCISCO RODRIGUES JÚNIOR; LUANA MOTA MARTINS; JOSÉ MÁRIO NUNES SILVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 151 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Atualmente, no Brasil, os adolescentes representam 19% da população, constituindo um grupo de 33,2 milhões de habitantes, com distribuição que se aproxima à homogeneidade entre os sexos. Muitos estudos têm identificado que essa população rejeita alimentos naturais, tais como, frutas, legumes, verduras e hortaliças e vêm consumindo de forma progressiva alimentos industrializados.

OBJETIVOS

Caracterizar as aversões alimentares de adolescentes de escolas públicas e privadas, no ano de 2014.

METODOLOGIA

Estudo transversal. Amostra estratificada em três estágios: escola, turma e alunos, com probabilidade proporcional ao tamanho. Elegíveis 1980 adolescentes, entre 12 e 17 anos, ambos os sexos, de 33 escolas das zonas distritais de uma capital do Nordeste, definidas pelo Estudo de Risco Cardiovascular em Adolescentes (ERICA). Mediante aplicação de questionário, foram identificados os alimentos rejeitados, conforme as características que induz a essa aversão, tais como cor, cheiro, aspecto/textura e gosto. Equipe de campo constituída por professores e estudantes do curso de graduação em nutrição. Só responderam ao questionário os adolescentes que assinaram o Termo de Assentimento(TA). O estudo foi aprovado pelo CEP sob o nº 406.353.

RESULTADOS

Participaram do estudo 1458 adolescentes, houve 26,4% de perdas, em virtude da ausência do estudante nos dias da aplicação do questionário ou transferência para outra escola. Não foi registrado nenhum tipo de recusa. Dentre os alimentos e preparações rejeitadas, destacam-se os naturais, legumes e verduras; folhosos; peixe; sanduíche e suco natural, com percentuais de 20,16%, 19,20%, 15,87%,12,3%, respectivamente. Os menos rejeitados foram alimentos industrializados, sanduíche, batata frita e refrigerante; chocolate; e sorvete, com 3,16%, 3,16%, 2,47%, respectivamente. A característica marcante da aversão foi o gosto ($p<0,05$), com 84,7% (legumes e verduras), 84,2% (folhosos), para peixe 33,2% (cheiro) e 56,9% (gosto). Estudos mostram que o consumo alimentar pobre em produtos naturais e rico em industrializados estimula o desenvolvimento de doenças como o câncer, diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, obesidade, anemia, entre outras.

CONCLUSÃO

Os adolescentes apresentaram maior rejeição aos alimentos naturais e menos aos industrializados. resultados preocupantes que necessitam de medidas imediatas para reverter práticas alimentares inadequadas. sugerem-se programas de educação alimentar e nutricional voltados para o grupo em questão.

PO-26-152 - OPINIÃO DOS PAIS ACERCA DOS SENTIMENTOS E CONHECIMENTOS ALIMENTARES DE SEUS FILHOS ADOLESCENTES: COMPARAÇÃO ENTRE ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS

AUTORES: MARIZE MELO SANTOS; ANDRESSA NUNES CAVALCANTE; LUANA MOTA MARTINS; HÉRIKA BRENDA SANTANA DA SILVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 152 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A opinião dos pais acerca das sensações alimentares e do conhecimento sobre a importância dos alimentos que seus filhos adolescentes manifestam é importante porque pode influenciar no consumo e no desenvolvimento de comportamentos de risco à saúde. O interesse na alimentação e nutrição de adolescentes se justifica pelas evidências que associam dieta nessa fase da vida com aumento dos riscos de doenças crônicas na vida adulta.

OBJETIVOS

Comparar a opinião dos pais acerca dos sentimentos e conhecimentos relacionados à alimentação de seus filhos adolescentes, em escolas públicas e privadas.

METODOLOGIA

Estudo transversal, com amostra estratificada em três estágios: escola, turma e alunos, entre 12 e 17 anos, de ambos os sexos, oriundos de 33 escolas, públicas e privadas, das zonas distritais de uma capital do Nordeste, definidas pelo Estudo de Risco Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA). Os sujeitos foram os pais de adolescentes, definidos em uma subamostra dentre os adolescentes participantes do ERICA. Mediante questionário responderam sobre sentimentos dos filhos quando consumiam alimentos hipercalóricos e opinião quanto aos malefícios desses alimentos à saúde. Os participantes assinaram o Termo de Assentimento. O estudo foi aprovado pelo CEP sob o nº 406.353.

RESULTADOS

Participaram do estudo 300 (20,6 % da amostra de adolescente-1.458). Pais de adolescentes de escolas privadas, pensam que eles sentem bem-estar ao consumirem lanche composto por sanduíche, batata frita e refrigerante (70,0%); carne vermelha gordurosa (80,0%); e suco artificial (77,8%), enquanto para pais de escolas públicas, os percentuais foram menores, 65,7%, 58,1% e 57,1%, respectivamente, não houve diferença entre as respostas de acordo com tipo de escola ($p>0,05$). A opinião quanto aos malefícios à saúde desses alimentos, seus pais responderam que: 74,5%, de escolas privadas, acreditam que seus filhos concordam totalmente que os alimentos hipercalóricos são causadores de danos à saúde, para os pais de escolas públicas esse percentual foi 63,3%, ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

Na opinião da maioria dos pais, tanto de escolas públicas quanto privadas, seus filhos sentem-se bem ao consumirem alimentos hipercalóricos, embora saibam que esses alimentos podem causar danos à sua saúde. Intervenções educativas são necessárias tanto para pais, quanto para filhos no âmbito escolar.

PO-26-153 - ANÁLISE DA PERCEPÇÃO SUBJETIVA DE FAMÍLIAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA SOBRE AS CONDIÇÕES DE RENDA E ALIMENTAÇÃO: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

AUTORES: NAIARA SPERANDIO; CRISTIANA TRISTÃO RODRIGUES; SILVIA ELOIZA PRIORE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPEMIG

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 153 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O Programa Bolsa Família (PBF) é considerado um dos principais programas de combate à fome e a pobreza, destinado a famílias que enfrentam situações de múltiplas vulnerabilidades.

OBJETIVOS

avaliar a percepção sobre as condições de renda e alimentação das famílias brasileiras beneficiárias do PBF.

METODOLOGIA

Para realização do estudo utilizou-se a base de dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF). As informações sobre as condições de alimentação foram agrupadas nas seguintes questões: suficiência da renda, quantidade e qualidade dos alimentos consumidos nos domicílios, motivos da família não se alimentar como deseja, e valor monetário mínimo mensal para chegar ao final do mês. As informações de percepção foram obtidas em entrevista com o responsável pelo domicílio.

RESULTADOS

Analisou-se dados de 5.323 famílias beneficiárias do programa. Em relação a suficiência da renda, 94,30% relataram dificuldade para chegar ao final do mês com o rendimento monetário familiar, sendo esse resultado, menos satisfatório para zona urbana (94,24%), e região Sul (98,82%) do país. Com relação a quantidade de alimentos consumidos, pelas famílias beneficiárias brasileiras, a maioria (68,70%) referiu algum grau (normalmente e eventualmente) de insuficiência. Os valores foram superiores a 70% nas macrorregiões Nordeste (71,22%) e Norte (73,63). A percepção quanto ao tipo de alimento consumido, revelou que 89,30% não consomem os alimentos preferidos e apresentam insatisfação em relação os alimentos consumidos. O grau de insatisfação foi maior na região Nordeste (90,77%). O motivo mais relatado pelas famílias brasileiras, em todas as regiões, que explica a razão do consumo alimentar não ser como gostariam, foi a insuficiência da renda. O valor monetário mensal mínimo necessário, informado pelas famílias, para que as mesmas possam chegar até o final do mês, foi de aproximadamente R\$983, valor esse 2,4 vezes maior que o salário mínimo vigente na época de realização da pesquisa (R\$415). As famílias beneficiárias da região Sul, informaram maior valor de renda mínima necessária (R\$944) e as da região Nordeste, o menor valor (R\$628,94).

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo retratam a situação de insegurança alimentar, vivenciada pelas famílias beneficiárias do PBF. A insuficiência de renda, segundo os beneficiários, foi um dos principais determinantes do não acesso a alimentos em quantidades adequadas, e que atendam a preferência alimentar das famílias.

PO-26-154 - AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS, SOCIOECONÔMICAS E DE CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

AUTORES: GISELE CRISTINA DIAS; JULIANA MASAMI MORIMOTO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 154 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O ambiente social e econômico em que se encontra a criança e sua família tem sido apontado como importante preditor das condições de saúde e nutrição na infância.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre características demográficas e socioeconômicas com o consumo alimentar de crianças matriculadas em uma escola municipal de São Paulo.

METODOLOGIA

Estudo transversal com crianças de 5 a 9 anos, de ambos os sexos, matriculadas em uma escola municipal da Zona Leste de São Paulo. Aplicou-se um questionário demográfico e socioeconômico que continha perguntas sobre idade, sexo, etnia, data de nascimento, escolaridade dos responsáveis pela criança, entre outras informações, e um questionário de frequência alimentar (QFA) para crianças. Estes dois instrumentos foram aplicados aos pais ou responsáveis das crianças, em reunião agendada na escola. Para a análise do consumo alimentar obtido pelo QFA, inicialmente as frequências de consumo de cada alimento foram transformadas em consumo diário para posteriormente serem somadas por grupo alimentar. Assim, foi possível obter o consumo em número de porções de cada grupo alimentar e de cada criança avaliada. As recomendações em relação ao número de porções foram baseadas em recomendações da Sociedade Brasileira de Pediatria (2006).

RESULTADOS

Foram avaliadas 35 crianças do sexo feminino e 34 do masculino, com idade média de 7 anos. As condições das moradias estavam adequadas para mais de 80% dos domicílios. Ao relacionar o consumo alimentar com a escolaridade do responsável, observou-se maior percentual de crianças com consumo de leguminosas abaixo da recomendação entre os responsáveis com menor escolaridade ($p=0,033$) e maior proporção com consumo de frutas acima da recomendação entre os responsáveis com maior escolaridade ($p=0,021$).

CONCLUSÃO

Observou-se associação entre o consumo de leguminosas e de frutas com a escolaridade do responsável. As outras variáveis não tiveram associação com consumo alimentar. Isso pode ser explicado por se tratar de uma amostra muito semelhante em relação às condições de moradia e de escolaridade dos pais.

PO-26-155 - ASSOCIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR COM O STATUS DE FERRO DE MULHERES SAUDÁVEIS NA IDADE REPRODUTIVA

AUTORES: GISELE CRISTINA DIAS; EDUARDO DE CARLI; JULIANA MASAMI MORIMOTO; CÉLIA COLLI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 155 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A qualidade da dieta é fundamental para a redução da prevalência da anemia por deficiência de ferro em mulheres em idade reprodutiva, consideradas grupo de alto risco para essa morbidade. Identificar padrões alimentares associados com o status de ferro nesse grupo pode, por exemplo, nortear políticas voltadas à redução da prevalência de anemia.

OBJETIVOS

Avaliar a associação entre o consumo alimentar e variações nos biomarcadores do status de ferro de mulheres saudáveis na idade reprodutiva.

METODOLOGIA

Participam do estudo alunas de uma Universidade Pública de São Paulo, com idades entre 18 e 45 anos, saudáveis (relato de menstruação regular e ausência de doenças crônicas ou parasitose intestinal) e não expostas a fatores não dietéticos associados com a deficiência de ferro (gravidez, lactação ou doação de sangue recentes). São excluídos do estudo casos de alterações hematológicas, de alterações de status inflamatório e casos com dados dietéticos inválidos. A partir de três registros alimentares (RA) e de um questionário de frequência alimentar (QFA), estimou-se o consumo habitual de 20 grupos alimentares utilizando a estratégia estatística Multiple Source Method (MSM). Os marcadores de status de ferro utilizados são ferritina sérica, saturação de transferrina e hemoglobina. Associações foram testadas por análise de regressão linear múltipla, controlando-se para as covariáveis: índice de massa corporal uso de anticoncepcionais orais e cor de pele autodeclarada.

RESULTADOS

De 38 mulheres avaliadas até agora, seis com dados dietéticos inválidos (15,8%) apresentaram status de ferro subótimo (FER = 20 ng/mL). Embora nenhuma variável dietética tenha se associado com a ferritina sérica, valores de saturação da transferrina e de hemoglobina foram independentemente associados com o consumo de leguminosas ($\beta= 0,528$; $p= 0,001$ e $\beta= 0,384$; $p= 0,015$) e de carnes de boi ($\beta= 0,424$; $p= 0,007$ e $\beta= 0,394$; $p= 0,104$). Aproximadamente um terço da variabilidade nos valores desses dois biomarcadores ($r^2= 0,324$ e $0,293$, respectivamente) foi explicado pelas variáveis dietéticas.

CONCLUSÃO

No grupo de mulheres avaliado até agora, não só o consumo de carnes vermelhas, mas também de feijões, ervilhas e soja relacionaram-se com um padrão alimentar rico em ferro biodisponível.

Agradecimentos: Ao Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos (USP) e à CAPES, pela concessão de bolsa.

PO-26-156 - EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA GRADE CURRICULAR DO ENSINO MÉDIO DE UM INSTITUTO FEDERAL: UM ESTUDO DE CASO

AUTORES: IZA VIVIANE ALMEIDA RAMOS; ANA ISABELA FERREIRA DE FARIAS; QUITÉRIA MEIRE MENDONÇA ATAÍDE GOMES; BRUNA MERTEN PADILHA; CINTHIA KARLA RODRIGUES DO MONTE-GUEDE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 156 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade é um grave problema de saúde pública, sendo um dos principais fatores de risco para as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Dentre os fatores associados a essa enfermidade, destaca-se os hábitos alimentares. Pesquisas de consumo alimentar evidenciam que os hábitos alimentares de estudantes, principalmente adolescentes, incluem o consumo elevado de alimentos doces e gordurosos e a baixa ingestão de frutas e hortaliças. Instituições de ensino constituem um ambiente ideal para a realização de atividades de educação, inclusive a nutricional.

OBJETIVOS

Avaliar a eficácia de atividades de educação nutricional com estudantes do ensino médio de um Instituto Federal.

METODOLOGIA

Foram realizadas, em abril de 2015, 12 atividades de educação nutricional, por meio de exposição dialogada, que atingiram, ao todo, 361 adolescentes do ensino médio. As atividades duraram 50 minutos e foram desenvolvidas em sala de aula, com o auxílio de equipamento de multimídia. Foram abordados os conceitos e as orientações sobre alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados, apresentados no novo Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Rótulos de alimentos foram usados para identificar cada alimento bem como a relação entre alimentação e DCNT. A eficácia da atividade foi verificada através da aplicação de um questionário com 10 questões de múltipla escolha, elaborado com base no conteúdo exposto. O questionário foi aplicado em dois momentos: no início (pré-teste) e no fim (pós-teste). Foi contabilizado o número de acertos em ambas as aplicações e foi realizada uma comparação, para avaliar o conhecimento adquirido.

RESULTADOS

A média geral de acerto para o pré-teste e o pós-teste foi, respectivamente, de 37% e 47%. Em 80% das questões, houve um aumento no percentual de acertos, o qual variou entre 2% e 34%. As questões que tiveram maior número de acertos no pós-teste foram sobre rotulagem de alimentos, gorduras trans e DCNT, ao passo que a de menor número de acertos foi para identificar alimentos processados.

CONCLUSÃO

O uso da sala de aula para a realização de atividades de educação nutricional se mostrou uma estratégia viável. Contudo, o uso de metodologias ativas deve ser incentivado com maior periodicidade, para que o conhecimento dos alunos seja mais expressivo.

PO-26-157 - RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E CAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSOS

AUTORES: LUCIANA BRONZI SOUZA; SILVIA JUSTINA PAPINI; JOSÉ EDUARDO CORRENTE

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS - UNESP - BOTUCATU - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 157 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O estado nutricional afeta e é afetado por doenças, em especial, nos idosos (Kagansky et al., 2005). No entanto, indicadores indiretos que propiciam uma alimentação adequada e saudável, como o fator econômico, social, estilo de vida e aspectos da qualidade de vida podem representar importantes ferramentas para avaliar o risco nutricional (Gariballa & Foster, 2007). A capacidade funcional é a condição de um indivíduo viver de maneira autônoma, sua perda está associada à maior risco de quedas e institucionalização (Cordeiro, 2002), sendo considerada, em alguns casos, para idosos longevos, como fator de risco independente de mortalidade (Nybo et al., 2003; Ben-Ezra et al., 2006). A falta de autonomia funcional para cuidar de si mesmo e para preparar e comer alimentos é um fator que pode resultar em desnutrição e merece a atenção de profissionais e familiares desde a avaliação da capacidade funcional pode ser um indicador de risco nutricional que é particularmente associado com a ingestão de alimentos (Schroll, 2003).

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi avaliar a relação entre o estado nutricional e a capacidade funcional de idosos

METODOLOGIA

Foi utilizada uma amostra representativa de 365 idosos do município de Botucatu - SP, obtidos através de um estudo prévio de qualidade de vida realizado no município. Foram aplicados questionários sociodemográfico e de morbididades referidas. A avaliação da capacidade funcional foi obtida aplicando-se a escala de atividades de vida diária através do índice de Katz (AVD) e a Escala de Atividades Instrumentais de Vida Diária de Lawton (AIVD) Para avaliação do estado nutricional foram mensuradas variáveis antropométricas: peso, estatura, índice de massa corporal (IMC), circunferência abdominal (CA), circunferência do braço (CB), circunferência muscular do braço (CMB), área muscular do braço corrigida (AMBc) e dobra cutânea tricipital (DCT). Todos os dados foram coletados no domicílio do idoso por entrevistadores previamente treinados. Os dados foram representados por média e desvio padrão para as quantitativas e frequências e percentuais para as categorizadas. As medidas antropométricas foram comparadas segundo o sexo, AVD e AIVD pelo teste t-Student. As associações das variáveis categorizadas foram obtidas pelo teste Qui-quadrado segundo o sexo, AVD e AIVD.

Considerando a capacidade funcional obtida pela AVD e AIVD como variáveis resposta dicotômicas (categorizadas em “dependente” e “independente”), foi ajustado um modelo de regressão logística considerando as variáveis antropométricas e o estado nutricional como variáveis explanatórias corrigidas por possíveis variáveis confundidoras.

RESULTADOS

Foram avaliados 365 idosos sendo que 361 completaram o protocolo. Desses, a maioria (62,6%) do sexo feminino. Dentre as enfermidades referidas pelos idosos a hipertensão arterial sistêmica foi a mais prevalente (44,68%), seguida por diabetes mellitus tipo 2 (28,81%), hipercolesterolemia (15,51%). Relacionado à capacidade funcional, foi observado que 89,9% e 67,6% dos idosos eram totalmente independente para AVD e AIVD, respectivamente. Não foram encontradas associações significantes entre as enfermidades referidas e o AVD, já com o AIVD, foram encontradas as seguintes associações: diabetes (p=0,0375), doenças cardiovasculares (p=0,0083), osteoporose (p=0,0060) e Alzheimer (p=0,0032).

Peso, estatura, CMB, AMBc e CA são maiores em homens quando comparados aos das mulheres (p<0,05). Valores médios de DCT foram maiores em mulheres (p<0,0001). Os valores médios de CB e IMC não apresentaram diferença estatística.

Pelo modelo de regressão logística, dados mostram que os idosos com baixo peso tem maior risco de serem dependentes nas AIVDs, do que aqueles classificados como eutróficos. O mesmo acontece em relação à circunferência abdominal, uma vez que os idosos com os valores acima dos considerados ideais também têm maior risco de serem dependentes em relação às AIVDs.

CONCLUSÃO

Em conclusão, o presente trabalho sugere que, entre idosos que vivem na comunidade, o baixo peso e o aumento da circunferência abdominal influenciam em sua capacidade funcional (AIVD). Ressalta-se ainda a importância de ações que promovam a manutenção de peso adequado e previnam o baixo peso, melhorando a autonomia e qualidade de vida dessa população.

PO-26-158 - AVALIAÇÃO DOS RISCOS DO USO DE MAMADEIRAS E CHUPETAS

AUTORES: KARLLAS STEPHANE RODRIGUES; KARLLAS STEPHANE RODRIGUES
INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: TERESINA/PI
ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA
PAINEL: 158 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

As ações voltadas para a promoção, proteção e apoio à amamentação visam ao esclarecimento, inclusive, sobre as desvantagens do uso de chupetas e mamadeiras para crianças amamentadas ao peito, tema central desta pesquisa

OBJETIVOS

com objetivo de levantar informações a respeito dos malefícios do uso de mamadeiras e chupetas.

METODOLOGIA

Essa pesquisa apresenta uma análise descritiva qualitativa com abordagem quantitativa, para a realização deste trabalho Foram avaliadas 05 mamadeiras, convencionais de 120 a 150 ml e 05 chupetas convencionais e ortodônticas de marcas diferentes, para análise de resistência á queda, teste de rotulagem, avaliação de bicos, resistência à fervura.

RESULTADOS

as embalagens de todas as mamadeiras testadas apresentam as informações e advertências exigidas por lei, A marca “D” não apresenta o dia/mês/ano de fabricação, as marcas “B” e “E” não apresentam data de validade. Nas embalagens das chupetas as marcas “3” e “5” não apresentaram todas as instruções exigidas na embalagem (falha na determinação da idade), as chupetas da marca “1”, ”2” e “4” apresentaram-nas completas e a marca “3” não continha instrução alguma. quanto a avaliação de chupetas a presença de furos de ventilação, três marcas de chupetas avaliadas apresentaram pelo menos dois orifícios de ventilação, a marca “3” e “1” apresentou apenas um orifício de ventilação.

CONCLUSÃO

é necessário mais esclarecimento às mães e à população em geral, bem como aos profissionais da saúde sobre os efeitos prejudiciais destes hábitos sobre a amamentação e à saúde da criança. Mas, se mesmo sabendo dos riscos que as mamadeiras trazem ao desenvolvimento das crianças precisar de fazer a utilização de uma para emergências, as melhores mamadeiras do teste são: A e E, ambas com bico de silicone. Já a escolha certa da chupeta é a D e a B ambas ortodônticas, C é encontrada pelo menor preço.

PO-26-159 - ESTUDO DA PREVALÊNCIA DE AFECÇÕES ESOFAGOGASTRODUODENAIAS ASSOCIADAS À INFECÇÃO POR HELICOBACTER PYLORI E DE FATORES RELACIONADOS À PATOGÊNESE

AUTORES: KAYSE NAJARA DAMASCENO; INGRID SAMANTHA FIGUEIREDO; MARIA RAQUEL SILVA; MARIA ELIZABETE MAGALHÃES

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 159 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A bactéria *Helicobacter pylori* é um bacilo gram - negativo que está relacionado a patogênese das afecções esofagogastroduodenais. Acredita-se que a bactéria ao diminuir as defesas da mucosa gástrica facilite o processo ulcerativo. É conhecido como principal agente causador da gastrite crônica e da úlcera duodenal. O mecanismo exato da transmissão do *H.pylori* é desconhecido. Estudos mostram que a transmissão do *H.pylori* parece ser multifatorial, considerando que existe uma diversidade de fatores de risco interrelacionados à aquisição da infecção.

OBJETIVOS

Analisar a prevalência e a patogênese das afecções esofagogastroduodenais atendidas no serviço de endoscopia gastrointestinal de um hospital público e correlacionar com a infecção por *H.pylori*.

METODOLOGIA

O estudo consistiu uma pesquisa analítica, quantitativa e descritiva, através de questionário aplicado com pacientes que foram atendidos no Serviço de Endoscopia Gastrointestinal de um hospital pertencente ao Sistema Único de Saúde (SUS). A coleta de dados foi realizada no período de Outubro de 2012 a Maio de 2013. Foram incluídas neste estudo as informações de pacientes com exame endoscópico normal, sendo estes considerados grupo controle. Em caso de pacientes com mais de um atendimento, não foram incluídas informações repetidas, considerando para a análise os dados do primeiro atendimento. O teste da urease foi método de diagnóstico utilizado para detectar a infecção por *H.pylori*. Foram consideradas e correlacionadas variáveis como: achados endoscópicos, classificação da população estudada, sintomas gastrointestinais, infecção por *H. pylori*, entre outros.

RESULTADOS

A prevalência de *H. pylori* positivo correspondeu a 31% da amostra analisada. Foram prevalentes sintomas como vômitos, dor abdominal, pirose e plenitude gástrica na amostra total (n=58). O tabagismo apresentou significância (* $p < 0,05$) como fator de risco. A gastrite foi significativa (* $< 0,05$) quando comparada ao controle.

CONCLUSÃO

Os achados sugerem que a prevalência da infecção foi baixa, quando comparada a outros estudos de soroprevalência no Brasil. As gastrites apresentaram consideravelmente maior prevalência entre as outras infecções. Observou-se que os sintomas significantes encontrados na amostra que realizou o teste da uréase (n=18) curiosamente não tiveram relação com alta prevalência de *H. pylori* positivo, portanto não podemos afirmar que foi a presença da bactéria que ocasionou os sintomas referidos.

PO-26-160 - AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DE PACIENTES EM RELAÇÃO À DIETA HOSPITALAR

AUTORES: KELLY CRISTINA ARAUJO ESTRELA; MARIANE SAVASSI TAMAIO; FERNANDA NAOMI SAKURAI; ELISABETH CARDOSO; RENATA SAYURI HABIRO; MITSUE ISOSAKI

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DO CORAÇÃO DO HCFMUSP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 160 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O ambiente hospitalar influencia na aceitação da dieta, o que ressalta a importância de se avaliar o grau de satisfação dos pacientes hospitalizados, para entender os fatores que a influenciam e fornecer subsídios para melhorar a qualidade do serviço prestado.

OBJETIVOS

Identificar o grau de satisfação de pacientes internados em relação à dieta hospitalar e seus determinantes.

METODOLOGIA

Estudo transversal, realizado com pacientes internados em um hospital público de São Paulo, em julho de 2014 e janeiro de 2015. Entrevistaram-se, por meio de um questionário, os pacientes internados há mais de 48 horas que recebiam alimentação via oral, se encontravam no leito e estavam aptos a responder à pesquisa, por si só ou por meio de acompanhante. Os itens avaliados foram: sabor e apresentação da refeição, temperatura do prato, variedade do cardápio, horário das refeições, atendimento dos copeiros e nutricionistas. Considerou-se como satisfatório, os itens classificados como “ótimo” e “bom” e insatisfatório aqueles classificados como “regular”, “ruim” e “péssimo”.

RESULTADOS

Foram avaliados 163 pacientes, dos quais 57,1% adultos e 42,9% idosos, com média de idade de 45 e 69 anos, respectivamente, sendo a maioria (58,3%) do sexo masculino. Do total, 77,3% estavam internados pelo Sistema Único de Saúde. A média de permanência dos pacientes foi de 17,3 dias. Em relação às dietas fornecidas, 73,0% dos pacientes recebiam dieta geral, 17,8% branda e 9,2% pastosa, das quais, 67,5% eram hipossódicas. Os pacientes mostraram-se satisfeitos com o sabor (76,7%), com a apresentação (87,7%), com a temperatura (90,2%), com a variedade (87,1%), com o horário (85,3%), com os copeiros (91,4%) e com os nutricionistas (98,1%). Com relação à insatisfação associada ao sabor dos alimentos, a maioria dos pacientes (72,2%) recebia dieta hipossódica. Verificou-se relação positiva entre a insatisfação com a variedade do cardápio e o tempo de internação ($p=0,024$).

CONCLUSÃO

Dentre os itens avaliados, o sabor foi o de maior grau de insatisfação, principalmente entre os pacientes que recebiam dietas hipossódicas. Sendo assim, uma maior atenção deve ser dada ao preparo destas dietas, pois medidas como o incremento no uso de ervas e temperos naturais pode favorecer a aceitação das dietas hipossódicas. Da mesma forma, deve-se considerar uma maior variabilidade nas preparações do cardápio, principalmente em instituições onde os pacientes permanecem internados por períodos mais longos.

PO-26-161 - RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNO DISMÓRFICO MUSCULAR EM ESTUDANTES DE EDUCAÇÃO FÍSICA

AUTORES: LILIANE CARVALHO DA SILVA; RENATA FERREIRA SANTANA; ADRIANA DA SILVA MIRANDA; ISIS BASTOS SANTOS MARQUES; MARCELO SILVA BRITO; JULIANA SOUZA CASTRO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS - CIDADE/UF: VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 161 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Dismorfia Muscular é marcada pela busca compulsiva da hipertrofia muscular e redução da gordura corporal. Caracteriza-se pela realização de treinamentos resistidos compulsivo, uso de dieta com baixo teor gorduras, elevado de proteínas, e frequente dependência de esteroides anabolizantes androgênicos. Portadores apresentam imagem distorcida, se veem com corpo pequeno e franzino quando na realidade apresentam-se grandes e musculosos, sendo usuários de academias de treinamento resistido mais propensos a desenvolverem. A mídia impõe padrão de beleza para cada sexo, feminino valoriza o culto à magreza, enquanto masculino corpos fortes e musculosos, o que pode contribuir para busca compulsiva pelo aumento da musculatura tendo como consequência uma visão distorcida do corpo.

OBJETIVOS

Avaliar o índice de dependência à atividade física dos estudantes de educação física.

METODOLOGIA

Estudo de campo, transversal e descritivo, com estudantes do curso de Educação física de Instituição de Ensino Superior Privada. Utilizou-se questionário de auto-preenchimento contendo: antropometria e o questionário do Complexo de Adonis (QCA), apresenta score permitindo conhecimento do índice de gravidade das preocupações com imagem corporal dos investigados. Os resultados apresentados são parciais de pesquisa em andamento de Iniciação Científica na área da saúde, submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa da FAINOR, parecer substanciado de nº 889.614.

RESULTADOS

Avaliou-se 106 estudantes, 74,5% do sexo masculino, média de idade: $24,45 \pm 5,05$ anos, peso: $70,73 \pm 11,76$ kg e IMC: $25,0 \pm 1,41$ kg/m². No QCA observou-se que a população em estudo apresentou média de $5,58 \pm 4,27$ pontos, sendo no nível 1, 86,5%, e 13,5% nos níveis 2 e 3. No nível 1, o indivíduo poderá ter algumas preocupações menores acerca da imagem corporal, que não afetam tão seriamente seu dia-a-dia. Já nos níveis 2 e 3 provavelmente os investigados possuem risco ou um problema sério, respectivamente.

CONCLUSÃO

Apesar da grande maioria da população não apresentar tal comportamento, torna-se essencial realização de trabalhos que investiguem essa situação, uma vez que, a presença destes comportamentos afetam negativamente a vida acadêmica e profissional do jovem portador.

PO-26-162 - PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS PARA ESCOLARES INDÍGENAS

AUTORES: LÍVIA GUSSONI BASILE; CLÁUDIA GONÇALVES LIMA; KAROLINE OMIZOLO SOUZA; RITA DE CÁSSIA BERTOLO MARTINS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 162 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos recentes realizados com a população indígena têm demonstrado a fragilidade desta quanto a problemas de caráter nutricional, e que as carências nutricionais, bem como associadas ao aparecimento de obesidade e problemas de ordem metabólica vem sido observados com frequência cada vez maior nessa população.

OBJETIVOS

Promover conhecimentos sobre uma alimentação saudável e avaliar o estado nutricional de escolares indígenas.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado com 151 escolares do 2º ano do ensino fundamental da Escola Indígena Tengatui Marangatu, na Aldeia Jaguapiru, no município de Dourados/MS, no período de 2013 e 2014. Foram realizadas medidas de peso e estatura, de acordo com a padronização do SISVAN. Os indicadores antropométricos foram trabalhados de acordo com os critérios das curvas de crescimento adotadas pela OMS, tais como estatura para a idade, peso para a idade e índice de massa corporal (IMC) para a idade, expressos em escore-Z. Após conhecer o estado nutricional inicial dos escolares indígenas, foram elaboradas as oficinas de educação nutricional, realizadas no formato de quatro encontros por ano, com duração aproximadamente de 50 minutos cada. Durante os encontros foram realizados teatros e jogos educativos baseados nas diretrizes do Guia Alimentar para População Brasileira. Após a realização dos encontros foi avaliado novamente o estado nutricional dos escolares. Foi realizado o teste t pareado para comparar o IMC das avaliações, com nível de significância estatística de 5% ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Na avaliação final do ano de 2013, 97,6% dos escolares tinham estatura e 95,1% peso adequados para a idade, 64,3% eutrofia, 30,5% sobrepeso e 2,4% obesidade. Entretanto, na avaliação final do ano de 2014, 97,0% dos escolares tinham estatura e 92,2% peso adequados para a idade, 69,1% eutrofia, 23,6% sobrepeso, 3,6% obesidade e 3,6% obesidade grave. Houve diferença significativa entre o IMC das avaliações apenas no ano de 2013. Após a realização das atividades de educação nutricional, pode-se observar uma discreta redução da obesidade de 4,7% para 3,6% no ano de 2013, e redução do sobrepeso de 27,3% para 23,6% no ano de 2014.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maioria dos escolares estavam com peso e altura adequados para a idade durante o período de estudo, entretanto, as ações de educação nutricional possibilitaram uma redução no excesso de peso observado. Mais ações deste tipo são necessárias a longo prazo, bem como atividades para avaliação do aprendizado.

PO-26-163 - APORTES DE ATIVIDADES DE EXTENSÃO EM NUTRIÇÃO À SAÚDE E SOBREVIVÊNCIA DE IDOSOS

AUTORES: LOANNE ROCHA DOS SANTOS; GABRIELA DE SOUSA SILVA RIOS; MARIA DO SOCORRO SILVA ALENCAR; EDYANA SKARLET DO CARMO LIMA SILVA; STEFANY RODRIGUES DE SOUSA MELO; MAÍSA SILVA PRIMO; MARTHA TERESA SIQUEIRA MARQUES MELO; CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 163 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

À ascensão da populacional idosa no cenário brasileiro demanda ações públicas, como as de educação no modelo Universidade Aberta à Terceira Idade, inclusive a educação alimentar e nutricional que possibilite escolhas alimentares inteligentes.

OBJETIVOS

Analisar os aportes dos cursos de extensão da área de Nutrição para saúde e longevidade, a partir do olhar dos idosos.

METODOLOGIA

Estudo exploratório, descritivo, com procedimentos quanti-qualitativos, junto a participantes dos cursos dessa área, visando obter seus posicionamentos sobre seus aprendizados além dos significados atribuídos à contribuição da educação nutricional, como técnica pedagógica. Usou-se instrumento pré-estruturado para obter dados socioeconômicos e entrevistas para informações qualitativas sobre: Destaque pontos mais importantes que o senhor aprendeu nos cursos Nutrição, Saúde e Envelhecimento; e Nutrição e Gastronomia? O senhor acha que os ensinamentos destes cursos podem contribuir para melhorar sua qualidade de vida? Qual o seu entendimento sobre alimentação saudável? O que significa para o senhor nutrição adequada? A análise dos conteúdos sintetizados e confrontados com recomendações do Ministério da Saúde e da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, originando as categorias: acréscimos de conhecimentos sobre alimentação e nutrição; e autocuidado em saúde.

RESULTADOS

O perfil socioeconômico detectou: maioria do gênero feminino (80%), idade entre 60 e 69 anos, casados (60%), escolaridade ensino médio (80%), rendimento mensal 1 salário mínimo (60%). Os significados atribuídos aos cursos de Nutrição oferecidos na extensão gerou perfil positivo quanto à adequação dos hábitos alimentares e melhoria na aquisição, manuseio e armazenagem dos alimentos. Destacaram como pontos importantes: orientações sobre diabetes, hipertensão, dislipidemias, rotulagem e pirâmide alimentar. A alimentação saudável foi conceituada como resultado de escolhas de alimentos naturais à base de frutas e verduras, de alimentos integrais em detrimento de alimentos industrializados ricos em gordura, sal e açúcares. Sobre nutrição adequada as respostas foram análogas à anterior, somando-se a importância quanti-qualitativa, harmonia e adequação da alimentação.

CONCLUSÃO

Os aportes das atividades de extensão em Nutrição se sobressaíram como melhoras à qualidade de vida dos idosos e auxílios aos seus hábitos alimentares, além de percepções benéficas sobre alimentação saudável e nutrição adequada.

PO-26-164 - INDICADORES LABORAIS, SOCIODEMOGRÁFICOS, ANTROPOMÉTRICOS E DE SAÚDE E ASSOCIAÇÃO COM ESTRESSE OCUPACIONAL EM POLICIAIS CIVIS

AUTORES: RENATA MANOEL; MIRIANI DELFINO BOTACIN; GLENDA BLASER PETARLI; LUCIANE BRESCIANI SALAROLI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - CIDADE/UF: VITÓRIA/ES

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 164 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A sociedade moderna tem passado por alterações nos padrões alimentares tendo em vista demandas geradas pela vida urbana. Esse novo estilo de vida influencia negativamente a saúde do trabalhador contribuindo com adoecimento.

Nesse cenário, o ambiente de trabalho apresenta forte relação com a saúde do trabalhador. A exposição crônica de indivíduos suscetíveis a condições de trabalho estressantes, como no caso de policiais civis, pode ser responsabilizada por prejuízos a saúde.

OBJETIVOS

Identificar relação entre estresse ocupacional e indicadores sociodemográficos, laborais, antropométricos e de saúde.

METODOLOGIA

Estudo transversal, quantitativo e descritivo, no qual foram analisados dados sociodemográficos, laborais, antropométricos, de saúde e estresse de 131 policiais civis recrutados por demanda espontânea, mediante assinatura de termo de consentimento. Para determinação do estresse ocupacional utilizou-se a versão reduzida do "Job Stress Scale", adaptada para uso no Brasil. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética sob o número 20408013.8.0000.5060. Para análise das diferenças das proporções foi utilizado o teste do qui-quadrado, com nível de significância de $\alpha 0,05$.

RESULTADOS

Entre os indicadores laborais analisados, a variável cargo/função apresentou relação com o estresse laboral ($P=0,047$), onde 35 (56,4%) dos investigadores pertenciam ao grupo em alto risco de estresse. Já às variáveis sociodemográficas apresentaram associação com o estresse no ambiente de trabalho, número de filhos e número de pessoas que residiam na mesma casa ($P=0,009$ e $0,000$, respectivamente). Das variáveis antropométricas e de saúde, a presença de gastrite ($P=0,014$) e a circunferência de cintura (CC) ($P=0,04$) apresentaram associação com o estresse. Dessa forma, foram identificados com elevado risco de estresse 23 (74,2%) policiais que apresentavam gastrite e 29 policiais (45,3%) com CC fora dos padrões de referência.

CONCLUSÃO

Apresentaram associação com o estresse as variáveis cargo/função, número de pessoas que residem na casa do policial, número de filhos, presença de gastrite e circunferência de cintura. A realização do estudo evidencia como o estresse laboral afeta a vida do policial civil, bem como ocorre em outras categorias, possibilitando expor a real situação do grupo a fim de subsidiar ações de cuidado na saúde do trabalhador.

PO-26-165 - DOS ALIMENTOS ÀS REFEIÇÕES SAUDÁVEIS: O QUE PENSAM OS PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA?

AUTORES: MAÍSA SILVA PRIMO; GLEYSON MOURA DOS SANTOS; KATRINY N DE BRITO DOS SANTOS; KÁTIA DE OLIVEIRA S SAMPAIO; CARLLA FERREIRA BORRALHO; LOANNE ROCHA DOS SANTOS; CLÉIA DE MOURA FÉ CAMPOS; MARTHA TERESA S MARQUES MELO; MARIA DO SOCORRO SILVA ALENCAR

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: CAXIAS/MA

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 165 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que deve ser garantido, a partir do acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, intencionando práticas alimentares sustentáveis, em consonância aos aspectos biopsicossociais e às necessidades nutricionais individuais, bem como aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer.

OBJETIVOS

Averiguar os conhecimentos dos participantes de um programa de extensão universitária acerca dos alimentos às refeições saudáveis.

METODOLOGIA

Foi realizada uma oficina com a temática “Dos alimentos às refeições: alimentação brasileira, opções de refeições e os grupos de alimentos”, com base nas diretrizes alimentares nacionais, em abril de 2015. A referida ação educativa foi conduzida por graduandos do curso de nutrição (6) sob a supervisão de professores (3), para o público alvo representado por vinte e oito participantes de um projeto de extensão universitária, que tem como pilares a promoção da saúde da população adulta e idosa, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da integração ensino-comunidade. Os conteúdos foram abordados com ilustrações, mediante métodos facilitadores do ensino-aprendizagem, que após exposição, possibilitou o resgate do aprendizado quanto à sua utilização no preparo de alimentos seguros e saudáveis, e das suas concepções acerca da temática.

RESULTADOS

A oficina despertou o interesse dos adultos e idosos do projeto de extensão. Houve participação efetiva dos mesmos, conforme demonstrada nos seguintes relatos: “o arroz com feijão é combinação rica em substâncias”, “Devemos consumir o feijão junto com a laranja para evitar anemia”, “Deve-se evitar o consumo de café junto com o leite por causa da cafeína que prejudica o cálcio”. Houve, ainda, diversos questionamentos: “Qual o alimento que pode substituir o leite para as pessoas que não podem consumir lactose?”, “Qual o feijão que tem mais nutrientes?”, “A manteiga da terra é mais prejudicial do que a margarina?”, “Qual a melhor combinação de alimentos em uma refeição?”. os quais foram discutidos e esclarecidos durante a atividade educativa, demonstrando, assim, a receptividade dos participantes aos novos conhecimentos.

CONCLUSÃO

A oficina possibilitou interesse e troca de saberes entre os participantes, com discussões e questionamentos, que permitirão a adoção de práticas alimentares mais saudáveis.

PO-26-166 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA E DO CONSUMO ALIMENTAR DE PROFESSORES

AUTORES: KELIANE GALDINO SILVA; LESLIE ANDREWS PORTES; MARCIA M H A O SALGUEIRO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 166 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A qualidade de vida (QV) se caracteriza como a percepção do indivíduo sobre sua posição na vida, no contexto da cultura e dos sistemas de valores nos quais ele vive, e em relação a seus objetivos, expectativas, padrões e preocupações. Agravos à saúde dos professores, têm sido associados às condições de trabalho, que podem contribuir para uma QV desfavorável. Os hábitos alimentares contribuem para promoção da saúde que pode influenciar na QV.

OBJETIVOS

Avaliar a QV e o consumo alimentar de professores de uma rede privada de ensino.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, com professores de uma rede privada de ensino, realizado em janeiro de 2015. A QV foi avaliada pelo questionário WHOQOL-bref e o consumo alimentar pelo teste "Como está sua alimentação", respondidos individualmente. A classe econômica foi avaliada de acordo com o Critério de Classificação Econômica Brasil (CCEB). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Centro Universitário Adventista de São Paulo. Os resultados foram submetidos ao teste de correlação de Pearson e ANOVA one way comparando-se os quartis de pontos da alimentação com a qualidade de vida. Foram considerados significantes as diferenças no nível de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Foram avaliados 107 professores de 13 escolas, com idades entre 23 e 58 anos ($38,1 \pm 8,7$ anos), sendo 83 do sexo feminino (78%) e 24 do masculino (22%). Em relação a qualidade de vida, 15,9% dos professores foram classificados com baixa ou regular, 64,5% com boa e 19,6% com muito boa. Em relação à classificação econômica, 0,9% pertencem a classe B, 70,1% à classe C e 29% às classes D e E. O consumo alimentar revelou que 1,9% alcançou ≤ 28 pontos (consumo insatisfatório), 64,5% totalizaram entre 29 e 42 pontos (consumo satisfatório) e 33,6% pontuaram ≥ 43 pontos (consumo ótimo). Os coeficientes de correlação entre o WHOQOL e seus domínios e os escores de alimentação variaram entre 0,20 e 0,30 (muito fraca a fraca correlações). Comparando-se os quartis extremos de consumo alimentar, o domínio psicológico e a QV geral foram significativamente melhores nos professores com maior pontuação no consumo alimentar em relação aos de menor pontuação ($P < 0,02$).

CONCLUSÃO

A maioria dos professores têm boa QV e consumo alimentar satisfatório. No grupo estudado, os professores com consumo alimentar classificado como ótimo apresentaram maior domínio psicológico e qualidade de vida geral. A alimentação saudável pode contribuir com a promoção da saúde refletindo em melhor qualidade de vida.

PO-26-167 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM ESCOLARES

AUTORES: THAIRINE PERCILIANO VIEIRA; KENIA W G SILVA; EDIANE FERREIRA IZABEL; NYVIAN ALEXANDRE KUTZ; MARCIA M H A O SALGUEIRO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 167 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A educação nutricional nas escolas pode garantir melhora na qualidade de vida dos escolares através da formação de hábitos saudáveis.

OBJETIVOS

Apresentar método de intervenção em educação alimentar e nutricional (EAN) com ênfase no consumo de hortaliças entre escolares.

METODOLOGIA

Estudo de intervenção realizado em seis escolas municipais em todas as salas da manhã e da tarde envolvendo 6.500 alunos, que teve como foco o consumo de hortaliças. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para a realização da intervenção foram treinados 50 graduandos em nutrição para o desenvolvimento de todas as etapas da intervenção. A intervenção foi dividida em três momentos: a dramatização, a dinâmica com os dados e a colagem de figuras.

RESULTADOS

Na dramatização a história foi encenada pelos pesquisadores representando os personagens: beterraba, abobrinha e a abóbora, sendo estes os legumes menos aceitos pelos alunos, segundo relato das nutricionistas e merendeiras. Foram explicados os benefícios destes alimentos enquanto os personagens interagiam com os alunos. Na dinâmica com os dados, os alunos receberam números de 1 a 12, podendo haver mais de um aluno com o mesmo número. Os dados foram jogados cinco vezes e o número obtido com a soma dos mesmos apontava para o aluno que iria responder a pergunta: “você pode me dar um exemplo de alimento mais saudável e um menos saudável?”. Na colagem de figuras os pesquisadores colocaram dois cartazes na frente dos alunos - um verde e um vermelho. O vermelho com a frase: “Comer com menos frequência” e o verde: “Comer com mais frequência”. Foram entregues figuras de alimentos para todos os alunos. Em seguida, um de cada vez realizou a colagem nos respectivos cartazes, alimentos mais saudáveis no cartaz verde e alimentos menos saudáveis no vermelho, tendo a orientação dos pesquisadores em caso de dúvidas. Após todos os alunos colarem as figuras, o grupo de pesquisadores finalizou a intervenção colando os cartazes nos murais das classes e propondo que os alunos continuassem essa atividade com o auxílio do professor.

CONCLUSÃO

O método utilizado incentivou os alunos a conhecer e compartilhar o conteúdo discutido entre seus pares, com os pesquisadores e professores. Os gestores apresentaram interesse em continuar discutindo o tema alimentação saudável com a comunidade escolar. Este método é relativamente simples de ser executado e é de fácil compreensão para a comunidade na abordagem sobre promoção de hábitos alimentares saudáveis.

PO-26-168 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

AUTORES: MARIA DÓ ROSÁRIO G. PEIXOTO; LORENA ELZA ETERNO MOURA E SILVA; LANA ANGÉLICA BRAUDES-SILVA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE NUTRIÇÃO/UFG - CIDADE/UF: GOIÂNIA/GO

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 168 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os Agentes Comunitários de Saúde são atores essenciais no processo de promoção da saúde e prevenção de doenças, pois representam um elo entre a população e o serviço de saúde, entre as suas funções está realizar orientações sobre alimentação saudável.

OBJETIVOS

Avaliar o conhecimento dos Agentes Comunitários da Saúde sobre alimentação saudável.

METODOLOGIA

A amostra foi composta por 86 Agentes Comunitários de Saúde da região Noroeste do município de Goiânia, capital de Goiás. Utilizou-se questionário com questões socioeconômicas e demográficas. O conhecimento dos Agentes foi avaliado com base no questionário da FAO denominado Guia para Medir Conhecimento, Atitudes e Práticas em Nutrição. Foram aferidos peso e estatura e calculado o IMC. Os dados contínuos foram apresentados em valores medianos ou médias e desvios-padrão. Para verificar a associação das variáveis foi usado o teste do X² de Pearson, com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Dos 86 agentes comunitários de saúde avaliados, 95,3% era do sexo feminino, 54,6% tinham idade inferior a 40 anos e 27,9% possuíam ensino superior incompleto ou completo. Quase a metade (45,4%) possuía de 12 a 16 anos de trabalho. Entre os agentes comunitários de saúde 70% apresentavam excesso de peso, 47,7% declararam nunca ter participado de cursos sobre alimentação saudável e apenas um agente de saúde declarou nunca ter ouvido falar sobre o assunto. Quanto à avaliação do conhecimento sobre alimentação saudável, sete em cada 10 agentes comunitários de saúde acertaram menos que 70% das questões. Nenhum deles acertou todas as questões. Todos declararam que é importante realizar orientações sobre alimentação saudável e apenas 29,1% relatou se sentir totalmente seguro em realizá-las. Não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas entre as variáveis independentes e o nível de conhecimento sobre alimentação saudável.

CONCLUSÃO

O conhecimento dos agentes de saúde sobre alimentação saudável se mostrou muito baixo, principalmente por eles serem responsáveis por levar essas informações à comunidade. É indispensável que ações de capacitação quanto à alimentação saudável sejam desenvolvidas para torná-los aptos em orientar a população.

PO-26-169 - MENÇÕES SOBRE ELEMENTOS DE RISCO PARA PESSOAS IDOSAS HIPERTENSAS ASSISTIDAS NA REDE BÁSICA DE SAÚDE

AUTORES: MARIA DO SOCORRO SILVA ALENCAR; NATANE SILVA SOUSA; LAYSE LOPES DUARTE; MARCILIA ALVES MACHADO; MARTHA TERESA S M MELO; CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS; JOZANA ARAÚJO RIOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 169 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O aumento de pessoas idosas coexiste com transformações no perfil epidemiológico e nutricional da população. Nesse contexto, as enfermidades crônicas não transmissíveis se destacam, dentre elas a hipertensão arterial, que oferece riscos a esse grupo etário, quanto às complicações cardiovasculares e comorbidades.

OBJETIVOS

Identificar elementos de risco para pessoas idosas hipertensas assistidas na Saúde da Família, a partir da avaliação nutricional, dos hábitos de vida, do histórico clínico e antecedentes familiares.

METODOLOGIA

Estudo descritivo-transversal, com 53 idosos, mediante coleta primária de dados sociodemográficos, clínicos, antropométricos, hábitos de vida, hereditariedade e uso de alimentos fontes de sódio. Os dados foram alimentados no programa Microsoft Office Excel 2010 e analisados no software SPSS 14.0, em frequência simples, média e desvio padrão das variáveis explanatórias por sexo. A associação entre variáveis foi realizada pelo teste qui-quadrado, utilizando o teste exato de Fisher, quando necessário. O teste t de Student com dados independentes para as variáveis IMC, CC e CB. Nestes testes o nível de significância foi de 5%.

RESULTADOS

Observou-se, que, 47,2% dos idosos tinham de 65-74 ($70,3 \pm 7,88$) anos, 50,9% casados, predominância feminina (71,7%); 58,4% eram analfabetos, 64,1% aposentados e 76,9% tinham renda mensal de um salário mínimo. O estado nutricional pela circunferência da cintura em 60,4% estava muito elevado; pelo índice de massa corporal e circunferência do braço 35,9% e 9,5%, estavam com sobrepeso e obesidade, respectivamente; pelo IMC houve diferenças entre os gêneros, 32,1% de mulheres com baixo peso e 22,6% excesso de peso e obesidade; apenas 3,8% dos homens com baixo peso e 13,3 com excesso de peso e obesidade. A eutrofia apresentou-se com diferença menor, 11,3% para homens contra 17,0% para mulheres. Outros aspectos: hereditariedade; consumo de bebida alcoólica; tabagismo; sedentarismo; presença de dislipidemias, de diabetes; e alimentares (uso de temperos prontos e molhos industrializados), com os percentuais [35,8; 24,5; 22,6; 69,8; 68,9; 36,5; 52,8; 37,7], sucessivamente. A maioria relatou ingerir, embutidos e enlatados mensalmente e refrigerantes quinzenalmente.

CONCLUSÃO

Os riscos detectados sugerem que essa geração acentue problemas cardiovasculares, portanto, requer dos gestores e equipe multiprofissional atenção mais detalhada, além de permitir tomada de decisões quanto às ações de promoção, prevenção e tratamento dos usuários hipertensos.

PO-26-170 - PROMOÇÃO DA SAÚDE SOB A ÓTICA DE DIFERENTES PARTES INTERESSADAS

AUTORES: MARIA FERNANDA ELIAS; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SAO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 170 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde (OMS) identifica a alimentação como o principal fator responsável pelo aumento da prevalência de desnutrição e obesidade no mundo, ao mesmo tempo em que aponta como entidades responsáveis pela inversão dessa tendência: estado, sociedade civil, organizações não governamentais e setor privado, especialmente as indústrias de alimentos e bebidas. Somado a isso, as maiores empresas do setor admitem ter uma responsabilidade junto à sociedade, sendo que a maioria estabelece compromissos associados à promoção da saúde e de alimentos mais nutritivos.

OBJETIVOS

Avaliar a percepção de stakeholders estratégicos (partes interessadas) na América Latina sobre o papel das indústrias de alimentos e bebidas na promoção da saúde.

METODOLOGIA

Por meio da plataforma BrightTALK™, profissionais cadastrados de diferentes universidades, indústrias e órgãos governamentais foram convidados a responder uma pesquisa contendo perguntas chaves sobre o tema em questão. As respostas foram coletadas automaticamente pela plataforma e tabuladas em planilha Excel.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 411 indivíduos, sendo 46% representantes da indústria, 39% membros da academia e do governo e 15% de outras instituições. A maior parte das respostas (39%) teve origem no México, seguido da Colômbia (20%), Argentina (16%), Brasil (8%) e Chile (5%). Constatou-se que 90% dos profissionais concordam que a indústria é capaz de contribuir muito com a promoção da saúde pública e 10% moderadamente. Além disso, 14% afirmam que essa contribuição deve ser feita por meio de (a) reformulação de produtos; 2% (b) seguindo tendências de mercado; 16% (c) promovendo educação nutricional; 38% por uma combinação das opções (a) e (c); e 30% pela combinação das ações (a), (b) e (c). Observou-se ainda que, 89% das pessoas indicam que as maior fortalezas das indústrias são: a produção de novas tecnologias, os canais de informação ao consumidor e capacidade de distribuição eficiente.

CONCLUSÃO

Ficou evidente que as partes interessadas consultadas concordam que as indústrias de alimentos e bebidas desempenham um papel relevante na promoção da saúde pública. A conclusão reforça as premissas da OMS e o argumento de que a colaboração multisetorial e as parcerias público-privadas são mecanismos necessários para atender as necessidades nutricionais das populações nos diferentes cursos da vida.

PO-26-171 - A EVOLUÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO BRASIL

AUTORES: MARIA SINEDES SANTOS; IRISLÉIA AIRES SILVA; DEBORAH BOSCO SILVA; SOLANGE FERNANDES CASTRO; JUAREZ CALIL; OLAVO OLIVEIRA BRAGA; ELIENE SOUZA

INSTITUIÇÃO: FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO/FNDE - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 171 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE trata-se de uma política pública presente no Brasil há mais de cinco décadas e é viabilizado por recursos federais repassados às entidades federadas. O objetivo do PNAE é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis pelos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. A inclusão do nutricionista no PNAE configurou-se inicialmente pela Lei n.º 8.913, de 12 de julho de 1994, a qual foi marcante na história do Programa, além de instituir a descentralização dos recursos, condicionada à criação dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs). Essa Lei em seu artigo 4 dispunha que: a elaboração dos cardápios dos programas de alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados e Municípios, através de nutricionista capacitado, será desenvolvida em acordo com o CAE, e respeitará os hábitos alimentares de cada localidade, sua vocação agrícola e a preferência pelos produtos in natura.

OBJETIVOS

O objetivo é refletir sobre a atuação do nutricionista no PNAE, com ênfase no número de profissionais.

METODOLOGIA

O estudo foi desenvolvido com base nos dados emitidos pelo Sistema de Informações sobre Nutricionistas - SINUTRI do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação- FNDE que é um sistema alimentado por meio de Formulários de Cadastros de Nutricionistas presente no anexo II da resolução CD/FNDE nº 26/2013, que são recebidos diariamente pela Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN.

RESULTADOS

Entre os anos de 2003 a 2014, o percentual de municípios brasileiros com nutricionistas cadastrados no PNAE/FNDE cresceu de 12% para 85%. Em 2011, dentre as regiões do país, a região Norte é a que apresentava o menor percentual de municípios cobertos por nutricionistas cadastrados (59%), a região Sul apresentava o maior valor (85%), enquanto que a cobertura nacional foi de 79%. Os resultados encontrados refletem desigualdade na distribuição dos profissionais entre as regiões.

CONCLUSÃO

De acordo com a análise dos dados, observou-se que houve uma evolução na participação dos nutricionistas no PNAE, porém, e necessário também o cumprimento e a fiscalização dos parâmetros numéricos de referência para contratação de nutricionistas nos distintos municípios e estados brasileiros.

PO-26-172 - PROJETO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL “NATURAL É QUE É LEGAL’

AUTORES: MARIANA DE ALENCAR RIBEIRO; ANY FREIRE CUNHA P. DE MORAIS; NATHALIA JULY NOGUEIRA SERAFIM; SARA ANDREAZZA ARAUJO LEITE; KAROLINE VIEIRA PINHEIRO; CLÁUDIA MACHADO COELHO SOUZA DE VASCONCELOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA- UNIFOR - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 172 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade é um problema de saúde pública mundial, sendo a obesidade de crianças no Brasil uma das doenças mais comuns enfrentadas por médicos. Alimentação adequada é de fundamental importância durante toda vida, pois contribui decisivamente para o crescimento e o desenvolvimento fisiológico, a manutenção da saúde e do bem-estar do indivíduo. O modo com que a criança se relaciona com a comida será um fator determinante para a prevenção e tratamento de doenças como obesidade e desnutrição. Por ser um ambiente onde as atividades de educação em saúde tentem a repercutir consideravelmente, o espaço escolar é um local que favorece a construção e a consolidação de práticas alimentares saudáveis em crianças.

OBJETIVOS

O projeto de educação alimentar e nutricional teve os objetivos de: “diferenciar alimentos naturais de industrializados”; “conhecer os benefícios do consumo de alimentos naturais e receitas típicas preparadas com estes alimentos”; e “preparar lanches saudáveis com alimentos naturais”. A principal referência utilizada para a elaboração dos objetivos, material didático e escolha das informações transmitidas para as crianças foi o livro “Alimentos regionais brasileiros” elaborado pelo Ministério da Saúde.

METODOLOGIA

Foram realizadas três atividades educativas com as crianças de 9 a 12 anos, com cerca de uma hora de duração cada, onde procurou-se seguir uma tendência pedagógica de abordagem crítica/construtivista nas três atividades realizadas, assim como nas avaliações de cada uma.

RESULTADOS

A partir das avaliações realizadas e observações ao longo do projeto, foi possível perceber que o objetivo de cada atividade foi significativamente atingido, com bom aproveitamento cognitivo, com mais de 50% de acertos nas avaliações escritas, e grande envolvimento das crianças nas atividades.

CONCLUSÃO

Seria necessário um trabalho de maior duração e que fosse realizado de forma contínua para maior intervenção no comportamento alimentar das crianças. A partir das análises realizadas, se percebeu também a importância da realização de atividades de educação alimentar e nutricional no âmbito escolar, porquanto se bem-sucedidas, trarão mudanças no comportamento alimentar ao longo da vida das crianças

PO-26-173 - FATORES ASSOCIADOS AO DISTÚRBO HIPERTENSIVO ESPECÍFICO DA GESTAÇÃO NA REDE PÚBLICA DE SAÚDE DE MACEIÓ-ALAGOAS

AUTORES: MARIANNA BATISTA FREIRE; ALANE CABRAL MENEZES; ALEXANDRA RODRIGUES BEZERRA; MYRIAN CICYANNE TAVARES

INSTITUIÇÃO: UFAL - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 173 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O distúrbio hipertensivo específico da gestação ou pré-eclâmpsia é a complicação médica de maior relevância no período gravídico-puerperal. Alguns fatores de risco têm sido descritos na literatura relacionados à origem da doença, muitos de natureza modificável.

OBJETIVOS

Determinar os fatores associados à pré-eclâmpsia na rede pública de saúde de uma capital do nordeste brasileiro.

METODOLOGIA

Estudo transversal, realizado no ano de 2013. O cálculo amostral foi baseado na prevalência da doença no Brasil, um nível de confiança de 95%, um erro amostral de 5% e um poder de 80%. Foi realizada coleta de dados socioeconômicos (renda, escolaridade e estado civil); perinatais (paridade, história pessoal e familiar para pré-eclâmpsia) e antropométricos para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) gestacional, segundo Atalah et al. Também foi investigado ganho de peso durante a gravidez, considerando as recomendações de meta ponderal estabelecidas pelo Institute of Medicine (IOM) (variáveis independentes da análise). Os resultados foram analisados através da regressão múltipla de Poisson com estimativa robusta da variância visando identificar preditores maternos do distúrbio hipertensivo (variável dependente), considerando significativo $p < 0,05$, e expresso em Razão de Prevalência (RP) e Intervalo de Confiança a 95% (IC95%). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de ética sob processo de número 341.953.

RESULTADOS

Foram estudadas 90 gestantes com pré-eclâmpsia (GCP) e 90 gestantes sem pré-eclâmpsia (GSP), na faixa etária de 25,8 (6,7) anos e 24,1 (6,2) anos, respectivamente. Quando estratificadas entre GCP e GSP, 43,3% versus 45,5% possuíam baixa escolaridade; 30% versus 24,4% recebiam menos de 1 salário mínimo/ mês; 42,2% versus 41,1% eram solteiras; 40,0% versus 42,4% primigestas; 28,9% versus 8,9% relataram história familiar para pré-eclâmpsia; 38,9% versus 1,1% história pessoal para doença; 21,1% versus 26,7% tinham sobrepeso; 40,1% versus 13,3% eram obesas e 34,5% versus 16,7% apresentaram ganho excessivo, com associação do distúrbio, após ajuste do modelo, com: história pessoal para a doença em gestação anterior (RP: 1,56; IC 95%: 1,46-1,67, $p < 0,01$), obesidade gestacional (RP: 1,19; IC 95%: 1,02-1,40; $p = 0,030$) e hábito etilista ($p = 0,003$; RP: 0,86; IC 95%: 0,77-0,95).

CONCLUSÃO

Assim, alguns dos fatores encontrados podem ser trabalhados no pré-natal visando redução da incidência da doença.

PO-26-174 - NUTRIÇÃO FRENTE A IDOSOS PORTADORES DE HIPERTENÇÃO ARTERIAL

AUTORES: MAX PINHEIRO AURELIO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: CODÓ/MA

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 174 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial representa um fator de risco independente para doença cardiovascular, que apresenta custos médicos e socioeconômicos elevados, decorrentes principalmente das suas complicações, tais como: doença cerebrovascular, doença arterial coronariana, insuficiência cardíaca, insuficiência renal crônica e doença vascular de extremidades.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

• Analisar através de trabalhos já publicados em bibliotecas virtuais a importância da nutrição frente a idosos portadores de hipertensão arterial.

Objetivos Específicos

- Descrever a importância da nutrição frente a idosos portadores de hipertensão.
- Citar as formas de prevenção e tratamento da hipertensão arterial em idosos através de uma nutrição equilibrada.
- Abordar a política do idoso enfatizando a hipertensão arterial, e orientações nutricionais contribuindo na redução dos danos relativos ao agravamento da doença.

METODOLOGIA

A metodologia do trabalho foi elaborada através de uma pesquisa bibliográfica interativa de estudos já existentes em bibliotecas virtuais como LILACS, SciELO, BIREME. Foram selecionados, trabalhos relativos aos anos de 2006 a 2014, foram selecionados 24 artigos, utilizando-se a bibliotecas virtual, e artigos de revistas, referentes ao tema. Destes foram utilizados somente 13, sendo 11 descartados por não atender o tema, a data de publicação e estar fora do prazo estabelecido.

RESULTADOS

Os dados foram analisados em tabelas baseados na disposição abaixo, onde foram selecionados 24 artigos, utilizando-se a bibliotecas virtual, e artigos de revistas, referentes ao tema. Destes foram utilizados somente 13, sendo 11 descartados por não atender o tema, a data de publicação e estar fora do prazo estabelecido. Do total de selecionados em revistas 1, foi utilizado respeitando o critério de inclusão: estar dentro do ano de publicação e atender o tema, dando uma maior ênfase aos que tratam da hipertensão e nutrição, com abordagem enfatizada por todos os artigos selecionados que tratavam da hipertensão associado a outros fatores os destacando por ser de uma grande contribuição, visto enfatizar os fatores de risco, tratamento, sedentarismo, ações preventivas e educativas que contribuem também no processo de qualidade de vida.

CONCLUSÃO

Concluindo-se que os programas de educação nutricional continuada e de monitoramento do estado nutricional e de saúde são de extrema importância para melhoria da qualidade de vida destes enfermos.

PO-26-175 - FONOAUDIOLOGIA E NUTRIÇÃO: A IMPORTÂNCIA DA RELAÇÃO MULTIPROFISSIONAL EM UM PROGRAMA DE INTERNAÇÃO DOMICILIAR

AUTORES: ISIS BASTOS SANTOS MARQUES; ANNA CLARA MOTA DUQUE; ERLÂNIA DO CARMO FREITAS; ADRIANA DA SILVA MIRANDA; RENATA FERREIRA SANTANA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS - CIDADE/UF: VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 175 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Durante a internação hospitalar, alguns pacientes podem apresentar limitações funcionais para ingestão oral de alimentos, necessitando usar de uma via alternativa para a alimentação para ter um estado nutricional adequado. O Programa de Internação Domiciliar (ID) representa uma estratégia na reversão da atenção centrada em hospitais com internação dos sujeitos em suas casas, melhorando os riscos de infecção, desospitalização, entre outras vantagens.

OBJETIVOS

Objetiva-se com o presente trabalho mostrar a importância do trabalho em equipe no domicílio.

METODOLOGIA

O trabalho foi enviado para o comitê de ética, previstos na Resolução 466/12, aprovado em 19/08/2014, com número Apreciação Ética (CAAE)30819014.0.0000.0055. Foram avaliados 6 sujeitos que já fizeram uso de sondas alternativas para a alimentação e se encontram internados no ID de Vitória da Conquista, Bahia. Para identificação dos pacientes realizou-se levantamento sobre os dados de identificação dos sujeitos, diagnóstico(s), via alternativa de alimentação utilizada, queixa ou relato de dificuldades de deglutição, assim como descrição da situação nutricional e respiratória. Dentre as patologias pesquisadas, 4 sujeitos sofreram um Acidente Vascular Cerebral e usavam sonda nasogástrica, 2 sofreram um Traumatismo Crânio Encefálico e utilizavam gastrostomia.

RESULTADOS

Todos os pacientes da pesquisa começaram a introduzir alimentos via oral na consistência pastosa, posteriormente o líquido e depois o sólido, cada sujeito apresentou um tempo diferente de introdução de alimento, até o desmame das sondas. O treino de deglutição, a escolha dos utensílios, volume por deglutição, volume total de alimento, consistência e manobras posturais dependeram da avaliação da fonoaudióloga, considerando a eficácia da deglutição de cada um. A nutricionista avaliou e determinou o aporte nutricional e composição da dieta administrada pela sonda de alimentação, até que os pacientes evoluíssem para utilizar a via oral.

CONCLUSÃO

Considerando a via oral a melhor via de alimentação, foi possível que todos os 06 pacientes evoluíssem com a alimentação via oral. Cabe ao fonoaudiólogo unir o seu conhecimento sobre a disfagia com as alterações específicas de cada paciente para melhor diagnóstico e possível sucesso na terapia. Já o nutricionista deve monitorar o estado nutricional do paciente elaborando um programa de nutrição adequado as necessidades.

PO-26-176 - ESTADO NUTRICIONAL E FATORES DE SAÚDE NO TRABALHO DE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

AUTORES: JULIANA COSTA LIBOREDO; RAPHAELA DIAS FERNANDES

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MINAS-FAMINAS/BH - CIDADE/UF: SETE LAGOAS/MG

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 176 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A saúde do trabalhador está relacionada ao seu desempenho e a produtividade da empresa. Por isso, é crescente a preocupação com a saúde de funcionários, inclusive no setor de alimentação coletiva.

OBJETIVOS

Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional de funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição e identificar fatores do trabalho associados à sua saúde.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado no mês de março de 2015, em uma unidade localizada na região metropolitana de Belo Horizonte, Minas Gerais. As medidas antropométricas avaliadas foram circunferência da cintura (CC) e peso e altura para cálculo do índice de massa corporal (IMC), utilizando-se balança, estadiômetro e fita métrica. Além disso, os funcionários responderam um questionário contendo perguntas sobre peso anterior, número de refeições realizadas na unidade, dores no corpo, cansaço, movimentos realizados no trabalho e postura. Todos os funcionários da unidade foram convidados para participar do estudo durante o intervalo do trabalho e aqueles que participaram assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Todos os funcionários da unidade participaram do estudo (n= 18), sendo 66,7% do sexo feminino, com idade média de 35,3 ($\pm 7,2$) anos. O IMC indicou eutrofia em 50% e sobrepeso (38,9%) ou obesidade (11,1%) na outra metade dos operadores avaliados, sendo que 88,9% ganharam peso após o início do trabalho na unidade. O ganho de peso médio foi de 5,2Kg ($\pm 3,6$ Kg) e 88,8% realizam até duas refeições na unidade, enquanto o restante faz três ou mais. Com base na avaliação da CC, verificou-se risco aumentado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares em 66,7% dos funcionários. Do total de participantes, 88,8% afirmaram realizar o trabalho durante toda a jornada na postura em pé e todos sentem cansaço após o trabalho, sendo que 55,5% o consideraram razoável e 44,5% muito. A maioria (89,0%) referiu dor ou desconforto relacionado ao trabalho, sendo pernas, ombros e braços as partes do corpo mais relatadas (55,6%), seguidas por coluna (27,7%), mãos (22,2%), calcanhar (22,2%) e joelho (5,6%). A realização de movimento repetitivo foi relatada por 83,3%, sendo corte o mais citado (38,9%).

CONCLUSÃO

Diante do exposto, pôde-se concluir que metade dos funcionários avaliados apresenta excesso de peso e o trabalho na unidade avaliada expõe os colaboradores a fatores que podem comprometer sua saúde.

PO-26-177 - AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO E SATISFAÇÃO DE CLIENTES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

AUTORES: JULIANA COSTA LIBOREDO; ANNA LUIZA FERNANDES DE SOUZA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE CIÊNCIAS DA VIDA - CIDADE/UF: SETE LAGOAS/MG

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 177 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O cardápio deve atender as necessidades nutricionais dos comensais e promover a sua saúde. Porém, o grande desafio do profissional no setor de alimentação coletiva é aliar a saúde a outras questões importantes, como o atendimento das preferências e hábitos alimentares a fim de garantir boa aceitação e satisfação do cliente.

OBJETIVOS

Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo avaliar o cardápio e a satisfação dos comensais de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN).

METODOLOGIA

Este foi um estudo transversal realizado em uma unidade localizada no município de cidade de Sete Lagoas (Minas Gerais). O cardápio servido no almoço foi avaliado por meio do Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) de outubro de 2014 a março de 2015 e a aceitação foi realizada durante uma semana com base no índice de resto-ingestão. Além disso, a satisfação dos comensais foi avaliada por meio de questionário contendo perguntas sobre sabor, temperatura, aparência, cardápio, atendimento, limpeza, utensílios e qualidade geral dos serviços. Cada aspecto foi avaliado como ótimo, bom, regular e ruim e o percentual de comensais satisfeitos foi obtido pela soma das duas primeiras opções. Todos aqueles que responderam o questionário assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Foram avaliados os cardápios servidos em 177 dias. Havia monotonia de cores em 23,4%, alimentos ricos em enxofre em 16,7%, frituras em 18,5% e doce mais fritura em 18,5% dos dias. Além disso, foi observada a presença diária de folhosos na salada e de frutas e doces na sobremesa (100%). Na avaliação da aceitação do cardápio, foi observado que a média do resto-ingestão foi de 6,2% ($\pm 1,1\%$), resultado inferior ao considerado aceitável para coletividades sadias (10%). O questionário foi respondido por 229 comensais (76,3%), sendo 83,4% do sexo masculino. Desses, 6,1% idade menor ou igual a 21 anos; 52,4% entre 22 e 40; 26,2% mais de 40 anos e 15,3% não responderam essa pergunta. A maioria estava satisfeita com a qualidade geral dos serviços disponíveis (84,3%) e com todos os aspectos avaliados (limpeza do refeitório: 88,1%; sabor/tempero: 82,9%; atendimento: 82,6%; temperatura: 82,0%; aparência da refeição: 81,2%; cardápio: 67,2%; e utensílios: 62,4%).

CONCLUSÃO

Diante do exposto, pôde-se concluir que o cardápio estava adequado e teve boa aceitação. Além disso, os clientes estavam satisfeitos em relação a todos os aspectos avaliados.

PO-26-178 - DISMORFISMO MUSCULAR EM ESTUDANTES DE ENSINO SUPERIOR: NUTRIÇÃO E EDUCAÇÃO FÍSICA

AUTORES: JULIANA SOUZA CASTRO; ADRIANA SILVA MIRANDA; RENATA FERREIRA SANTANA; GRACE PRATES TEIXEIRA GOMES; MARCELO SILVA BRITO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE INDEPENDENTE DO NORDESTE - CIDADE/UF: VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 178 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O Transtorno Dismórfico Muscular, de etiologia multifatorial, apresenta predisponentes genéticos, socioculturais e de personalidade. Caracteriza-se pela percepção distorcida do próprio corpo, onde o indivíduo portador realiza exaustivamente o exercício físico além da capacidade ideal que seu corpo possa necessitar, para atender a um objetivo irreal de conseguir o corpo perfeito.

OBJETIVOS

Investigar dimorfismo muscular em acadêmicos de Instituição de Ensino Superior Privada, analisando seu estado nutricional e insatisfação com a aparência muscular.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo exploratório, descritivo e quantitativo, com 127 alunas do curso de Nutrição e 104 do curso de Educação Física, com médias de idade 24,0 ± 6,0 anos, de peso 66,3 ± Kg e IMC de 24,1 ± 1,5 Kg/m². Os resultados apresentados são parciais de pesquisa em andamento de Iniciação Científica na área da saúde, submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa da FAINOR, parecer substanciado de nº 889.614. Foram aplicados questionários de alto preenchimento abordando: investigação socioeconômica, estado nutricional e questionário de insatisfação com aparência muscular.

RESULTADOS

Segundo dados coletados 45,5% das pesquisadas declararam ter etnia parda, 54,1% renda mensal de 1 a 3 salários mínimos, 83,07% são solteiras, 33,0% declararam já ter feito algum tipo de dieta, sendo que 63,7% disseram não ter tido nenhum tipo de acompanhamento ou orientação por parte de profissionais de saúde, 36,9% dos investigados realizaram atividade física entre 4 a 7 vezes na semana, 31,8% praticavam musculação já 1-2 anos. Na Escala de Satisfação com a Aparência Muscular (MASS) 55,8% declararam estarem satisfeitos com a aparência muscular, 33,9% estão satisfeitos na maioria das vezes e 12% satisfeito as vezes sim as vezes não.

CONCLUSÃO

Os achados despertam interesse e incentivam continuação da pesquisa, considerando a relevância em se conhecer as reais causas ligadas a distorção de imagem corporal em universitários, contribuindo para o meio científico e sociedade, indicando necessidade de implementação de programas de intervenção multiprofissional, visando a prevenção e educação para a adoção de práticas saudáveis de vida em universitárias com dimorfismo muscular.

PO-26-179 - IMAGEM CORPORAL: UMA INVESTIGAÇÃO COM USO BODY SHAPE QUESTIONNAIRE (BSQ)

AUTORES: JULIANA SOUZA CASTRO; ADRIANA DA SILVA MIRANDA; RENATA FERREIRA SANTANA; GRACE PRATES TEIXEIRA GOMES

INSTITUIÇÃO: FACULDADE INDEPENDENTE DO NORDESTE - CIDADE/UF: VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 179 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O conceito ideal de beleza atualmente é ser belo, jovem e magro. Questão estética esta que deixa de ser harmonia e passa a ser imposição. A vontade constante de emagrecer juntamente com fatores biológicos, psicológicos e familiares, gera uma preocupação excessiva com a forma física, medo anormal de engordar e altos níveis de ansiedade, levando o indivíduo a insatisfação com a imagem corporal.

OBJETIVOS

Investigar a insatisfação com a imagem corporal de universitárias de cursos da área da saúde de Instituição de Ensino Superior Privada.

METODOLOGIA

Foram aplicados questionários de alto preenchimento, que consistiam: investigação do estado nutricional e questionário de insatisfação corporal Body Shape Questionnaire (BSQ). Os resultados apresentados são parciais de pesquisa em andamento de Iniciação Científica na área da saúde, submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa da FAINOR, parecer consubstanciado de nº 510.614.

RESULTADOS

Foram investigadas 230 alunas, com médias de idade $22,08 \pm 5,43$ anos, peso $59,69 \pm 10,74$ Kg, IMC $22,61 \pm 3,65$ Kg/m² e BSQ de $87,21 \pm 32,95$, e prevalência de eutrofia (77,2%). Responderam ao questionamento por meio do BSQ, 37,8% das investigadas, destas 52,9% não estavam preocupadas com imagem corporal, 21,8% estavam levemente, 18,4% modernamente e 6,4% extremamente preocupadas. Apesar dos valores expressivos apresentados da não preocupação, atenção especial deve ser dada ao grupo que configurou as classificações de levemente e extremamente preocupadas. Ao correlacionar o IMC e BSQ foi observada correlação positiva ($r=0,44$, $p=0,00$) com significância estatística, ou seja, os indivíduos que apresentaram valores de IMC maiores tendem a estar mais insatisfeitos com a imagem corporal. E ao associar o valor de IMC e BSQ não foi evidenciado significância estatística, onde 56, 25% da amostra se mostraram não preocupadas com a imagem corporal, destas 86,66 % se encontravam em estado de eutrofia.

CONCLUSÃO

Observou-se que a população em estudo não se encontra preocupada com a imagem corporal, porém ao avaliar os resultados expressados na correlação, existe possivelmente uma predisposição de insatisfação corporal por parte das pesquisadas com excesso de peso, entretanto o baixo grau de insatisfação presente entre as eutróficas deve ser considerado relevante.

PO-26-180 - CULTURA ALIMENTAR DE TABUS EM IDOSAS QUANTO Á GESTAÇÃO E PUERPÉRIO

AUTORES: LAYLLA MARQUES COELHO; ALINE EMILIA DA SIVA DA COSTA

INSTITUIÇÃO: FIES - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 180 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

No período do puerpério a mulher tradicionalmente obedece a um regime alimentar severo, que proporciona a recuperação da mãe e a qualidade do leite para o bebê. Canja de galinha, canjica entre outros alimentos são apontados como os mais consumidos neste período, tanto para restabelecer a saúde da mãe como são capazes de produzir leite com maior teor nutritivo. Eles são considerados como alimentos fortes (DANIEL; CRAVO, 1989).

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo identificar através de entrevista com idosas sobre a cultura alimentar de tabus quanto à gestação e o puerpério, na cidade de Curitiba (PR).

METODOLOGIA

Este é um estudo de natureza quantitativa do tipo transversal, apoiado na perspectiva sociocultural.

Os dados foram coletados por meio de entrevistas semi - estruturadas, pelo método narrativo, encorajando o entrevistado a contar a história sobre algum acontecimento importante de sua vida e do contexto social.

Para atender a Resolução 196/96 que define pesquisas com seres humanos o trabalho foi submetido à avaliação do Comitê de Ética em Pesquisa através do sistema Conep/Sisnep.

Foram entrevistadas 20 mulheres maiores de 60 anos, da cidade de Curitiba (PR), que tiveram pelo menos uma gestação.

A coleta de dados se realizou por meio de entrevistas individuais, seguindo os itens no Questionário. A entrevista foi gravada e posteriormente transcrita pelo entrevistador.

RESULTADOS

O presente estudo obteve como resultados o questionário respondido por 20 idosas, com idade média de $67,9 \pm 6,87$ anos e com um número médio de filhos de $3,15 \pm 2,28$. As idosas deste estudo apresentaram na sua maioria partos normais 60%, 15% fizeram cesária e 25% tiveram os dois tipos de partos. Na população estudada, a maioria 90% relatou que não tinham nenhuma restrição durante a gravidez, apenas uma idosa relatou a redução do sal e da carne vermelha além de alimentos que provocavam gases, como feijão e alimentos gordurosos.

CONCLUSÃO

As idosas do estudo em sua maioria acreditam que existem alimentos que aumentem a produção do leite materno, sendo os alimentos mais citados a canjica e a cerveja preta. Já em relação aos alimentos que devem ser restritos no puerpério, os alimentos mais citados foram o repolho, o feijão e a couve.

PO-26-181 - INVESTIGAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DE POSSÍVEIS INDÍCIOS DE VIGOREXIA EM ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO

AUTORES: LILIANE CARVALHO DA SILVA; ADRIANA DA SILVA MIRANDA; RENATA FERREIRA SANTANA; ISIS BASTOS SANTOS MARQUES; MARCELO SILVA BRITO; JULIANA SOUZA CASTRO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS - CIDADE/UF: VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 181 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O ato de cultivar o corpo sempre esteve presente na sociedade como forma de poder e aceitação social, comportamento que está associado ao alento exercido pela mídia na sociedade, proclama por beleza esculpida, com mulheres magras e homens musculosos, contribui cada vez mais para o desenvolvimento de transtornos relacionados à imagem corporal, destacando-se a Vigorexia. Acomete indivíduos que realizam atividade física extenuante com dieta hiperproteica e hipolipídica associada ao uso de esteroides anabólicos androgênicos para obter um corpo perfeitamente hipertrofiado.

OBJETIVOS

Investigar os Possíveis Indícios de Vigorexia nos estudantes de Nutrição.

METODOLOGIA

Estudo de campo, transversal e descritivo, com estudantes do curso de Nutrição de Instituição de Ensino Superior Privada. Utilizou-se questionário de auto-preenchimento investigando: antropometria, Questionário de Possíveis Indícios de Vigorexia e o do Complexo de Adonis (QCA). Os resultados apresentados são parciais de pesquisa em andamento de Iniciação Científica na área da saúde, Comitê de Ética em Pesquisa da FAINOR, sob parecer consubstanciado de nº 889.614.

RESULTADOS

Foram avaliados 114 estudantes, 86,8% do sexo feminino, média de idade: $23,99 \pm 6,43$ anos, Índice de Massa Corporal de $23,8 \pm 1,7$ kg/m² e Circunferência da Cintura de $72,98 \pm 8,23$ cm. Ao avaliar os Possíveis Indícios de Vigorexia verificou-se que 87% da população estudada não apresentou nenhuma ligação, 8% apresentam leve predisposição ao comportamento vigorético e 5% moderada predisposição. Ao analisar o QCA observou-se 83,8% da população poderá ter algumas preocupações menores acerca da imagem corporal, que provavelmente não afetam tão seriamente seu dia-a-dia; 14,4% apresentam forma branda a moderada do Complexo de Adônias e para 1,8% dos investigados caracteriza-se problema sério para o entrevistado.

CONCLUSÃO

Visto que, a maioria da população estudada apresentou pequenas preocupações com a imagem corporal, preconiza-se a realização de estudos que visam a correta identificação dos indivíduos em risco e portadores de Vigorexia, bem como, a implementação de programas de intervenção para prevenção e alerta a comunidade acadêmica e profissional sobre os danos acarretados à saúde.

PO-26-182 - HÁBITOS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA DO DF

AUTORES: MARIA CLARA DA SILVA GOERSCH

INSTITUIÇÃO: FACITEB - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 182 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A adolescência é caracterizada por apresentar um rápido crescimento físico e uma demanda de nutrientes aumentada. Uma alimentação adequada e variada deverá suprir a necessidade, tornando -se este um fator importante para o crescimento e desenvolvimento do adolescente. O público na faixa etária dos 10 aos 18 anos apresenta hábitos alimentares desregrados que comprometem a saúde nesta fase e também na vida adulta.

OBJETIVOS

Demonstrar hábitos alimentares de estudantes adolescentes de uma escola do DF.

METODOLOGIA

Estudo descritivo referente a hábito alimentar. Os dados foram coletados através de questionário elaborado e aplicado pela própria pesquisadora. A coleta de dados na escola passou por uma etapa prévia de esclarecimento para a direção, professores e pais. Somente responderam o questionário aqueles alunos que trouxeram o termo de consentimento livre e esclarecido assinado pelos pais ou responsáveis. Foi aplicado um questionário com questões fechadas que versam sobre hábitos alimentares, consumo de TV, computador e celular.

RESULTADOS

Sessenta e cinco adolescentes responderam o questionário (10% do total dos adolescentes matriculados nas séries matutinas), 40% masculino e 60% feminino, com idade média entre 15 e 16 anos. Todos os estudantes realizam alguma refeição em casa, 17% não encontram com a família. 17% levam algum alimento para a escola. Dos 17% que levam, 91% levam o lanche da manhã e 41% fazem isto diariamente; 64% levam biscoito recheado e 36% alguma fruta. 80% dos alunos costumam adquirir algum lanche na cantina da escola; 42% consomem salgado assado, 35% sanduiche; 12% salgado frito, 9% fruta. 21% ingerem refrigerante diariamente; 17% suco natural; 10% suco de caixinha; 31% água; 13% achocolatado e 8% café. 2% realizam mais de quatro refeições diárias. 85% dos alunos se alimentam assistindo TV. 23% assistem TV mais de quatro horas por dia. 45% utilizam o computador de 1 a 2 h diária e 31% mais do que 4 horas diária. 72% utilizam o celular por mais de quatro horas diária para jogos e WhatsApp. 65% deixam de realizar alguma refeição no dia e destes 29% não ingerem o café da manhã; 16% coloca mais sal na comida após o prato estar servido.

CONCLUSÃO

O estudo demonstra que os adolescentes em questão se alimentam desregradamente, não realizam as refeições com a família, pulam refeições, consomem poucas frutas, preferem biscoitos recheados, ingerem refrigerante e suco industrializado diariamente além de utilizarem boa parte do tempo com o uso do celular, computador e TV.

PO-26-183 - A PRÁTICA EXTENSIONISTA COMO FERRAMENTA DE APRENDIZAGEM PARA ALUNOS DE NUTRIÇÃO: AS REAIS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS INDIVÍDUOS A PARTIR DE AÇÕES EXTRACLASSES

AUTORES: MARIA HELENA FOLTZ; INGRYD DANIELLI RIBEIRO; KATYANNE FAGUNDES MORAES; ADRIANA ALVES MARINHO; THERESA CRISTINA SIQUEIRA; NÁVYLLA CANDEIA MEDEIROS

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO TIRADENTES-UNIT - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 183 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A disciplina de Práticas Extensionistas I faz parte da grade curricular do curso de Nutrição de uma Instituição de ensino superior e tem sido uma importante ferramenta para o incentivo do protagonismo estudantil na elaboração de projetos e ações de extensão junto à sociedade, permitindo um processo educativo, cultural e científico associado ao ensino e à pesquisa. Dentre várias temáticas de caráter social, optou-se pela divulgação da importância da ingestão de água para a saúde e bem estar dos indivíduos.

OBJETIVOS

Relatar a aprendizagem significativa dos estudantes na ação extensionista, onde procurou-se conscientizar a comunidade acadêmica(alunos, corpo docente e colaboradores) sobre a importância do consumo diário de água para o organismo.

METODOLOGIA

Foram distribuídos panfletos informativos sobre a temática do projeto, cartazes foram afixados nos murais da instituição a fim de divulgar a sugestão média de consumo diário de água para o organismo e a distribuição de 100(cem) garrafas de água mineral de 500 (quinhentos) ml.

RESULTADOS

Ao se analisar o perfil de hidratação de um determinado grupo, percebeu-se por meio de relatos, o “pouco” consumo de água pela comunidade acadêmica e que, mesmo sendo disponíveis bebedouros na instituição, estes são pouco utilizados. Estas informações, apesar de não previstas no projeto inicial, trouxeram novos questionamentos aos estudantes, motivando-os a planejar futuros projetos de pesquisa e extensão a fim de conhecer as vertentes

CONCLUSÃO

A experiência de ação extraclasse despertou os alunos do curso de Nutrição para aprofundamento desta ação, motivando-os a iniciação da prática científica e a criação de pontos de partida para novos conhecimentos das necessidades nutricionais básicas dos indivíduos.

PO-26-184 - UMA INVESTIGAÇÃO SOBRE O CONHECIMENTO DE ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO, DE UMA ESCOLA MUNICIPAL, SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E HIPERTENSÃO

AUTORES: MARIANA BORDINHON MORAES; MARIA JOSÉ QUEIROZ DE FREITAS ALVE; BIANCA FREITAS DAMACENO; FRANCINE SAYURI OKAWABATA

INSTITUIÇÃO: UNESP- BOTUCATU/SP - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: PROEX

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 184 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é uma condição clínica multifatorial caracterizada por níveis elevados e mantidos de pressão arterial (PA), que pode instalar-se por duas principais causas: modificáveis (hábitos adquiridos e estilo de vida) e não modificáveis (idade, genética e sexo). A HAS tem alta prevalência e baixas taxas de controle, é considerado um dos principais fatores de risco (FR) cardiovasculares, bem como um dos mais importantes problemas de saúde pública. Essa doença não tem cura, mas existem tratamentos medicamentoso e não-medicamentoso e a profilaxia é muito importante no segundo tratamento, onde pode-se trabalhar na orientação para uma mudança no estilo de vida: como exercício físico e alimentação saudável.

OBJETIVOS

O objetivo desse projeto foi investigar o conhecimento dos estudantes sobre os conceitos de hipertensão e alimentação saudável e orientá-los no sentido de ingerirem uma alimentação saudável como forma profilática no desenvolvimento da HAS.

METODOLOGIA

O trabalho foi realizado numa escola municipal e um questionário com nove perguntas fechadas foi aplicado (com prévia autorização e anônimo) e respondido por 129 alunos, sendo 60 alunos do ensino fundamental e 69 do ensino médio. O questionário foi aplicado para nortear sobre quanto estes alunos conheciam sobre a HAS e sua profilaxia, tentando focar a importância de uma alimentação saudável.

RESULTADOS

A análise do questionário revelou que a maioria dos alunos (76%) já ouviu falar sobre HAS. 77% opinaram que o alto consumo de sal pode causa-la e 72% opinaram que existe associação entre ingestão de bebida alcoólica, obesidade, diabetes e HAS. 22% acreditam que HAS tem cura, 43% que não tem cura e 35% não sabem. A maioria deles ingerem alimentos gordurosos, industrializados e com alto teor de sal.

CONCLUSÃO

Os alunos possuem um pequeno conhecimento sobre HAS, porém consomem alimentos ricos em sódio e gorduras, o que mostra a não importância para com sua saúde e seu futuro. Esses resultados foram norteadores para a elaboração e editoração de um jornalzinho educativo sobre o assunto e o mesmo foi distribuído aos alunos e à escola.

PO-26-185 - EFICÁCIA DE UMA INTERVENÇÃO EDUCATIVA SOBRE O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL

AUTORES: MAYARA STOREL BESERRA DE MOURA; JAHNY KÁSSIA DUARTE ROCHA; SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA; LAURINEIDE ROCHA LIMA; JAUDIMAR VIEIRA MOURA MENEZES; CAMILA M SIMPLICIO REVOREDO; ANA CLÁUDIA CARVALHO MOURA; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; KYRIA JAYANNE CLÍMADO CRUZ; NINA ROSA MELO SOARES; SUSY ÉRIKA LIMA BARROS; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 185 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O gerenciamento do controle do desperdício em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) representa um desafio para os profissionais de nutrição, pois o excesso de restos alimentícios na produção de refeições envolve questões financeiras, éticas e socioambientais.

OBJETIVOS

Avaliar a eficácia de uma intervenção educativa sobre o desperdício de alimentos em uma UAN institucional.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado em um Restaurante Universitário que distribuía em média 1500 refeições/dia, no período de outubro a novembro de 2014. Foram coletados dados de 16 refeições, sendo oito almoços e oito jantares, antes e após a intervenção. Para obtenção do peso da refeição distribuída, foi feita a pesagem das preparações servidas descontando-se os pesos dos recipientes. Avaliou-se o desperdício com base no índice de resto ingestão (IR) por meio da pesagem dos restos alimentares provenientes das bandejas, descartando-se as partes não comestíveis dos alimentos. O resto per capita foi obtido dividindo-se o peso total do resto pelo número total de refeições servidas. A intervenção educativa envolveu a conscientização dos colaboradores da UAN sobre o porcionamento correto das refeições servidas e a mudança dos utensílios de distribuição. Os dados foram analisados utilizando-se o SPSS 18.0. Realizou-se análise descritiva dos dados por meio de médias e desvios padrão e utilizou-se o teste “t” pareado para a comparação entre as médias dos pesos dos restos de ingestão antes e após a intervenção.

RESULTADOS

Após a intervenção, observou-se redução significativa do resto total de alimentos de $60,96 \pm 30,06$ Kg para $37,89 \pm 23,43$ Kg ($p = 0,005$) e do resto per capita de $0,08 \pm 0,02$ Kg para $0,05 \pm 0,02$ Kg ($p = 0,008$). Verificou-se ainda redução do IR de $12,83 \pm 3,11$ % para $8,96 \pm 3,09$ % ($p = 0,008$). Ressalta-se que o IR antes da intervenção era superior ao recomendado para coletividade sadia (< 10%) e, após a intervenção, esse percentual ficou dentro do valor preconizado.

CONCLUSÃO

A partir desses resultados, pode-se concluir que a intervenção implementada apresenta eficácia na redução do desperdício de alimentos, adequando o índice de resto ingestão da UAN ao valor recomendado.

PO-26-186 - PREPARAÇÕES REGIONAIS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COMO PRÁTICA DE PRESERVAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR EM UMA AMOSTRA NACIONAL

AUTORES: MARIA SINEDES SANTOS; IRISLEIA AIRES SILVA; DEBORAH BOSCO SILVA; SOLANGE FERNANDES CASTRO; JUAREZ CALIL; OLAVO OLIVEIRA BRAGA; ELIENE SOUZA

INSTITUIÇÃO: FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO- FND - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 186 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A construção de políticas públicas que garantam os direitos do cidadão deve fazer parte da agenda dos que estão comprometidos com a educação, com a consolidação da democracia e com o combate às injustiças da sociedade contemporânea. No intuito de enfatizar a formação de hábitos alimentares saudáveis, o Programa Nacional de Alimentação Escolar propõe, em sua base legal, alguns princípios, dentre eles o respeito aos hábitos alimentares saudáveis, como as práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local. Dessa forma, o Programa contribui para a preservação dos hábitos alimentares regionais

OBJETIVOS

Analisar a existência de preparações regionais nos cardápios da alimentação escolar de escolas públicas nas cinco regiões brasileiras

METODOLOGIA

Foram analisados os cardápios oriundos dos monitoramentos realizados pela Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação aos municípios de todo o País. Foram avaliados 64 cardápios de escolas de ensino fundamental das regiões brasileiras.

RESULTADOS

Dos cardápios analisados, 98,5% foram elaborados por nutricionista. Vale destacar que a região Nordeste foi a que apresentou maior percentual de preparações regionais, 85%, enquanto o Sudeste foi à região que obteve o menor percentual, 36%. Em relação às preparações ofertadas, observou-se que a galinhada foi a mais frequente na região Centro-Oeste; cuscuz com ovo, na região Nordeste; polpa de açaí com farinha, na região Norte; tutu de feijão com ovo, na região Sudeste e cuca de banana, na região Sul.

CONCLUSÃO

É de extrema importância que os nutricionistas responsáveis diretamente pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar incentivem, contemplem e aprimorem os cardápios com as preparações típicas de cada região no cardápio da alimentação escolar, contribuindo consequentemente para a qualidade nutricional e para o desenvolvimento local.

PO-26-187 - DIAGNÓSTICO DAS EXPERIÊNCIAS DE INTERCÂMBIO UNIVERSITÁRIO DE GRADUANDOS EM NUTRIÇÃO

AUTORES: MARÍLIA LIOTINO-SANTOS; MARTA N C MARÇAL-VIEIRA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 187 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A experiência internacional para um aluno de graduação traz benefícios e recursos que serão empregados em sua prática profissional futura (MCCABE, 2001). Dentre as aquisições positivas estão o aumento na confiança, a ampliação da perspectiva e do enriquecimento cultural do mesmo (PECHAK; BLACK, 2013). Estudantes tornam-se mais abertos e criativos na prática profissional após ter contato com outra cultura educacional, assim como respeitam e tornam-se mais abertos a outras culturas (BAERNHOLDT et al., 2013).

OBJETIVOS

O objetivo do trabalho foi traçar um perfil das experiências de intercâmbio universitário por graduandos do curso de Nutrição.

METODOLOGIA

Foram considerados todos os alunos do curso de Nutrição de uma universidade pública que realizaram intercâmbio universitário durante a graduação, com duração igual ou maior do que seis meses e que tinham dados inseridos no Sistema Mundus de 2012-2015.

RESULTADOS

A amostra, composta de 32 estudantes do sexo feminino, escolheu como destinos Portugal (53,1%), Espanha (12,5%), Austrália (9,4%), Estados Unidos (9,4%), Inglaterra (6,3%), França (3,1%), Canadá (3,1%) e Alemanha (3,1%). O tempo médio da experiência internacional foi de 8,2 meses ($\pm 3,6$). Ocorreu aumento da internacionalização após a implantação de políticas de financiamento; 3,1% dos estudantes realizou intercâmbio com recurso próprio e para os demais o financiamento foi a Bolsa de Mérito Acadêmico (56,3%) e o programa Ciências sem Fronteiras (40,6%). A maioria optou por Portugal sugerindo a preferência por países de língua portuguesa, já que o idioma é um dos fatores que mais reprova alunos que se candidatam a bolsas (BARRETO et al., 2013). A própria Universidade propõe a oferta dos cursos de idiomas como estratégia para estimular maior fluxo de alunos para intercâmbios. (FMRP, 2009). O maior aproveitamento das bolsas foi das provenientes do convênio entre a universidade estudada e a portuguesa, apontando a necessidade de ampliação dos convênios com instituições de ensino em países com atuação profissional similar à prática profissional no Brasil. Existe a preferência por países que são centros acadêmicos tradicionais dominantes como os europeus, seguidos por Austrália e Estados Unidos (ALTABACH, 2001).

CONCLUSÃO

Ocorreu aumento da internacionalização pelos estudantes de curso de Nutrição após ampliação de política de financiamento e realização predominante de intercâmbios em países de língua portuguesa e em centros acadêmicos conveniados e localizados em países considerados tradicionais.

PO-26-188 - AVALIAÇÃO CURRICULAR DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA EM FORMAÇÃO: A EXPERIÊNCIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DE FORTALEZA

AUTORES: ILANA NOGUEIRA BEZERRA; SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE; CLARICE MARIA ARAUJO CHA VERGARA; ANA VANESKA PASSOS MEIRELES; ARMENIA UCHOA DE MESQUITA; PATRICIA TEIXEIRA LIMAVERDE; CAROLINNE REINALDO PONTES; MARIA SORAIA PINTO; MARIA DE FÁTIMA REBOUÇAS ANTUNES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 188 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A avaliação de programas de formação do profissional nutricionista é uma demanda que vem surgindo nos últimos anos com o objetivo de formar profissionais que atendam às necessidades do atual sistema de saúde.

OBJETIVOS

Descrever avaliação interna do currículo de formação do profissional nutricionista da Universidade de Fortaleza (UNIFOR).

METODOLOGIA

Foi realizada uma avaliação interna do currículo de nutrição da UNIFOR a partir de um teste elaborado pela instituição para descrever o Índice de Desempenho Acadêmico (Teste IDEA). O teste é aplicado nos três ciclos de conhecimento de formação profissional (básico: 1ª e 2ª semestre; intermediário: 3ª ao 5ª semestre e profissional: 6ª ao 8ª semestre) e dividido em cinco áreas (Bases e Ações Técnicas Científicas da Saúde; O Ser Humano e suas relações; Alimentação Coletiva; Saúde Coletiva; Clínica). Analisou-se o percentual de acertos segundo ciclo de formação profissional e áreas de competência do IDEA.

RESULTADOS

68% dos alunos realizaram o teste, sendo 48% do ciclo básico, 26% do ciclo intermediário e 26% do ciclo profissional. Nas áreas Bases e Ações Técnicas Científicas da Saúde e o Ser Humano e suas relações, o percentual de acertos do nível profissional manteve-se semelhante ao nível básico (44,8% e 45,7% para área Bases e Ações Técnicas Científicas da Saúde e 44% e 43,3% para a área O Ser Humano e suas relações respectivamente). O percentual de acertos nas áreas de saúde coletiva e alimentação coletiva foram ascendentes conforme o nível do ciclo do conhecimento (20,7%; 27,3% e 29,3% e 33,7%; 40,8% e 41,6% respectivamente), no entanto não houve grandes diferenças entre o ciclo intermediário e profissional. Na área clínica, os acertos foram ascendentes conforme o nível do ciclo do conhecimento (26,0%, 30,7% e 36,1%), mostrando coerência com o nível de aprendizado.

CONCLUSÃO

A avaliação interna evidenciou oportunidades de melhorias nas áreas estudadas, indicando possibilidades de implementação de ações pedagógicas curriculares que promovam uma melhor formação do profissional nutricionista.

PO-26-189 - ANÁLISE SENSORIAL DE SALGADOS 'ZERO TRANS': UMA ESTRATÉGIA PARA PROMOVER PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

AUTORES: IZA VIVIANE ALMEIDA RAMOS; BRUNA MERTEN PADILHA; CINTHYA KARLA RODRIGUES DO MONTE-GUEDES; CHARLOTTE MARIE PENICAUT PERDIGÃO; WYSHYLLEN YESSIKA MONTEIRO FORTAL

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 189 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A gordura trans (GT), encontrada principalmente na gordura vegetal hidrogenada e em produtos derivados desta, como alguns tipos de margarina, está associada a diversos efeitos deletérios à saúde, como a elevação do LDL-colesterol e dos triglicerídeos séricos e a diminuição do HDL-colesterol. Diante desses prejuízos, a Organização Mundial de Saúde estabeleceu a necessidade de eliminar a GT da alimentação. Para propagar essa prática, a substituição de ingredientes fontes de GT por óleos vegetais é estimulada. Produtos de pastelaria estão entre os que mais possuem GT em sua composição, pois usualmente são elaborados com margarinas.

OBJETIVOS

Avaliar a aceitabilidade de salgados 'zero trans' e demonstrar a viabilidade de eliminar essa gordura da alimentação, com vistas a estimular práticas alimentares saudáveis.

METODOLOGIA

Foi realizado um levantamento dos alimentos mais vendidos por comerciantes do campus de uma Instituição de Ensino Superior (IES) pública e que continham GT em sua formulação, dentre os quais estavam o pastel e a empada. Novas preparações foram propostas, onde a margarina utilizada no preparo dos salgados foi substituída por óleo vegetal em proporcionalidade. 50 julgadores não treinados, selecionados aleatoriamente, avaliaram individualmente as preparações quanto às suas características sensoriais (cor, aparência, odor, sabor e textura) e percepção global, utilizando escala hedônica de 7 pontos (1= desgostei muitíssimo; 7 = gostei muitíssimo). Cada amostra apresentada para os provadores foi codificada com três dígitos ao acaso e a ordem de apresentação foi aleatória. Os dados foram tabulados e analisados no Excel, utilizando-se a estatística descritiva.

RESULTADOS

A média das notas das características sensoriais do pastel e da empada foram, respectivamente, $6,56 \pm 0,67$ e $6,60 \pm 0,70$ para cor, $6,26 \pm 0,94$ e $5,80 \pm 1,28$ para aparência, $6,02 \pm 1,20$ e $5,98 \pm 1,29$ para odor, $6,06 \pm 1,10$ e $6,04 \pm 0,97$ para sabor, $5,94 \pm 1,10$ e $6,0 \pm 1,23$ para textura e $6,11 \pm 0,88$ e $6,04 \pm 1,05$ para qualidade global. Tendo em vista que a maioria das notas médias foram acima de 6 (gostei muito) e mais de 50% dos provadores atribuíram notas acima de 5, considera-se que os produtos foram bem aceitos.

CONCLUSÃO

O uso de óleo vegetal como substituto da margarina na elaboração dos produtos de pastelaria permitiu eliminar as fontes de GT dessas preparações de forma satisfatória, mantendo boa parte das características organolépticas dos salgados.

PO-26-190 - ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES PARA INSERÇÃO NO CARDÁPIO DE CRECHES PÚBLICAS DA CAPITAL DE UM ESTADO DO NORDESTE

AUTORES: LETICIA FEITOSA LACERDA; JULIANA FERREIRA BARBOSA; ANNA CARLA C L SANTOS; BRUNA MERTEN PADILHA; CINTHIA KARLA RODRIGUES MONTE-GUEDES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 190 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) objetiva contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante sua permanência na escola. A aceitação de um alimento pelos estudantes é um importante fator para que esse objetivo seja atingido e para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas. Portanto, testes de aceitabilidade devem ser realizados frequentemente, principalmente quando houver a inserção de um alimento atípico ao hábito alimentar local ou quando ocorrer quaisquer alterações inovadoras no cardápio, no que diz respeito ao preparo.

OBJETIVOS

Avaliar a aceitabilidade de novas preparações, sob o ponto de vista dos beneficiários do PNAE, em uma creche pública.

METODOLOGIA

Foram realizados testes de aceitabilidade de 4 preparações que utilizam produtos oriundos da agricultura familiar e são fontes de fibras, quais sejam: brigadeiro de casca de banana, bolo de banana, mandiojo e vitamina verde, em uma creche pública situada na capital de um Estado do Nordeste, em dezembro de 2014, para averiguar a viabilidade da inserção dessas preparações no cardápio escolar. Os julgadores foram 200 crianças com idade entre 4 e 5 anos. Cada preparação foi avaliada por 100 crianças, de modo que uma mesma criança avaliou mais de uma preparação. O teste escolhido para a análise foi a escala hedônica facial de 5 pontos (5 = adorei; 3 = indiferente e 1 = detestei), cujas expressões faciais estavam dispostas em urnas, onde a criança depositava o seu voto. Calculou-se o índice de aceitabilidade (IA), sendo considerada aprovada e apta a ser incluída no cardápio a preparação que obtivesse um $IA \geq 85\%$.

RESULTADOS

O IA da vitamina verde, do brigadeiro de casca de banana, do mandiojo e do bolo de banana foram, respectivamente, 88%, 85%, 85% e 79%. Apenas o bolo de banana apresentou IA abaixo do ponto de corte estabelecido.

CONCLUSÃO

As preparações testadas, com exceção do bolo de banana, obtiveram boa aceitação, mostrando-se aptas a serem incluídas no cardápio escolar. Desse modo, a escola estará atuando como promotora de hábitos alimentares saudáveis na infância e contribuindo para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, fortalecendo a economia local.

PO-26-191 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL ENTRE ESCOLARES: O INÍCIO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

AUTORES: LETÍCIA GOMES LIRA; RUTE MATTOS DOURADO ESTEVES; RAYANA RIBEIRO DE OLIVEIRA; JEOVANE SOUSA BARBOSA; ISABELA SARAIVA DE ALMEIDA; SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA- UNIFOR - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 191 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um instrumento para promoção de hábitos alimentares saudáveis e uma das principais estratégias para a promoção da alimentação adequada e saudável. Sabe-se que a construção de bons hábitos na infância e adolescência pode perpetuar-se ao longo da vida adulta minimizando os riscos de morbi-mortalidade associada à doenças crônicas. Assim, a implementação de EAN em escolas possibilita a obtenção de conhecimento básicos sobre alimentação adequada e pode promover mudanças nas práticas alimentares de crianças e adolescentes.

OBJETIVOS

Melhorar consumo de alimentos saudáveis e desestimular o consumo de alimentos açucarados e industrializados.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo experimental, do tipo intervenção comunitária, realizado com 17 escolares, em idade de 8 a 11 anos, regularmente matriculados em uma escola na cidade de Fortaleza-CE. Inicialmente realizou-se diagnóstico situacional, com a atividade descrita como: “Conhecendo os alimentos que eu consumo”. Seguiu-se com a atividade de EAN que abordou a temática: “Entendendo o que faz bem para minha saúde” e com objetivo de que, ao final, as crianças estivessem aptas a melhorar o consumo dos alimentos saudáveis e moderar a ingestão dos alimentos açucarados. Nessa atividade foram trabalhados os conteúdos: prevenção de cáries, doenças associadas ao alimento e indisposição para estudar. A atividade de EAN seguiu a pedagogia construtivista, utilizando estratégias educativas onde o educando era o centro do processo ensino-aprendizagem e foi conduzida por estagiários de nutrição, supervisionados por nutricionista. Ao final, a temática foi finalizada pelos pesquisadores, seguida de avaliação dos educandos.

RESULTADOS

No diagnóstico identificou-se elevado consumo de alimentos ricos em açúcar refinado [sorvete:50%; (n=7), biscoitos recheados: 78,6% (n=11) e refrigerantes: 92,8%; (n=13)] em detrimento de alimentos saudáveis (frutas, verduras e legumes). Na avaliação, ao final da EAN, observou-se que 99% (n=16) dos educandos compreenderam o conteúdo da atividade e estavam aptos para modificações de seus hábitos alimentares. A EAN promoveu melhora no conhecimento das crianças sobre as consequências à saúde do consumo inadequado de alimentos ricos em açúcar refinado

CONCLUSÃO

Acredita-se que esse novo conhecimento pode ser o início da modificação da prática alimentar com a troca por alimentos saudáveis.

PO-26-192 - POTÁSSIO, QUAIS ALIMENTOS DEVEM SER INGERIDOS PARA ATENDER AS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS DO ADULTO?

AUTORES: MARTA NEVES C. MARÇAL VIEIRA

INSTITUIÇÃO: CURSO DE NUTRIÇÃO E METABOLISMO - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 192 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A ingestão excessiva de sódio e insuficiente de potássio tem sido apontada como um fator de risco para as doenças cardiovasculares. Constitui um desafio elaborar planos alimentares com 4700 mg de potássio para indivíduos adultos.

OBJETIVOS

Determinar grupos de alimentos e identificar o número de porções a serem indicadas para alcançar a recomendação de ingestão de potássio para adultos do sexo masculino

METODOLOGIA

Foram estabelecidos 15 grupos de alimentos, oferecendo 150 kcal (cereais, tubérculos, raízes e derivados); 150 kcal (raízes e tubérculos ricos em potássio); 55 kcal (leguminosas); 190 kcal (carnes e ovos); 15 kcal (legumes e verduras); 15 kcal (legumes e verduras ricos em potássio); 30 kcal (hortaliças para tempero); 5 kcal (fruta para tempero); 70 kcal (frutas); 70 kcal (frutas ricas em potássio); 70 kcal (nozes e sementes); 70 kcal (óleos); 120 kcal (leite e derivados); 5 kcal (café) e 110 kcal (açúcares). Foi estimada a necessidade de energia (EER) com equação do IOM para homens maiores de 19 anos, pesando 78 kg e com 1,78 m de altura, sedentários. Foram calculados os macronutrientes (proteínas, gorduras, carboidratos, fibras) e micronutrientes (cálcio, magnésio, manganês, ferro, sódio, potássio, cobre, zinco, vitamina A, tiamina, riboflavina, piridoxina, niacina e vitamina C), utilizando a TACO. Foram estabelecidas médias, medianas e DP. Para a padronização do número de porções foi utilizada a mediana, visando atender a recomendação de ingestão de potássio. Os resultados foram comparados com as DRIs.

RESULTADOS

A EER média foi de 2434,61 (2037-2833). Foi padronizada uma dieta 2203,12 kcal, com aproximadamente 85 g de proteínas (14,8% do VCT); 323 g de carboidratos (56,6% do VCT) e 72,6 g de lipídeos (28,6% do VCT), utilizando respectivamente 2 porções de cereais, tubérculos, raízes e derivados; 1,5, de raízes e tubérculos ricos em potássio; 2, de leguminosas; 1, de carnes e ovos; 7, de legumes e verduras; 1, de legumes e verduras ricos em potássio; 2, de hortaliças para temperar; 3, de frutas; 2, de frutas ricas em potássio; 2, de frutas para temperar; 2, de nozes e sementes; 3 de óleos; 3, de leite e derivados; 3, de café e 1 de açúcares. Foi possível alcançar as DRIs para fibras e todos micronutrientes analisados, para homens com idade igual ou superior a 19 anos.

CONCLUSÃO

Foi possível alcançar a recomendação de potássio e demais micronutrientes com os grupos de alimentos propostos, podendo servir de referência na prática clínica individualizada com adultos saudáveis e sedentários.

PO-26-193 - ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO SÃO MAIS PREDISPOSTOS À ORTOREXIA, PRÁTICAS DE DIETA E RESTRIÇÕES ALIMENTARES DO QUE ESTUDANTES DE BIOLOGIA

AUTORES: NATÁLIA A. M LEMOS; CAMILA CREMONEZI JAPUR; FERNANDA R. O PENAFORTE; ROSA W. D GARCIA; PAULA GARCIA CHIARELLO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO DE RIBEIRÃO PRETO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 193 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O ingresso à universidade propicia transformações na vida dos estudantes, que envolvem autonomia e responsabilidade no autocuidado, alterações na rotina e na organização do tempo e dos gastos com alimentação. Estudantes da área de saúde, principalmente os de nutrição, sofrem pressão por serem considerados modelos de alimentação saudável e de corpo adequado.

OBJETIVOS

Comparar o comportamento ortoréxico, atitudes e práticas alimentares no início e no final da graduação de estudantes de nutrição e biologia.

METODOLOGIA

A amostra foi composta por 48 estudantes de nutrição (24 do 1ª ano - N1 e 24 do 5ª ano - N5) e 47 da biologia (25 do 1ª ano - B1 e 22 do 5ª ano - B5), considerado o grupo controle. O comportamento ortoréxico (caracterizado pela obsessão no consumo de alimentos saudáveis) foi avaliado pelo questionário ORTO-15 e as atitudes alimentares (restrição cognitiva, alimentação emocional e descontrole alimentar) pelo questionário The three factor eating questionnaire. As práticas alimentares avaliadas foram realização recente de dietas, local das refeições principais (almoço e jantar), hábito de consumir lanches entre as refeições e de comer em frente à televisão e computador. Realizou-se análise descritiva e comparação entre os grupos pelo teste qui-quadrado, com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Estudantes de nutrição apresentaram maior predisposição a ortorexia comparado ao grupo controle, porém não houve aumento durante a graduação. (N1xB1; $p < 0,05$, N5xB5; $p = 0,004$ e N1xN5; $p = 0,76$). Alimentação emocional ($p = 0,19$) e descontrole alimentar ($p = 0,55$) foram semelhantes entre os grupos. Somente a restrição cognitiva foi distinta entre N1 e B1 ($p < 0,001$). A prática de dietas foi mais frequente no N1 que no B1 ($p < 0,006$), mas não foi diferente entre os outros grupos. O almoço é realizado predominantemente fora de casa (principalmente no restaurante universitário), enquanto o jantar prevaleceu no domicílio. A maioria realiza lanches entre as refeições (em média, 73% pronto de casa e 20% comprado na cantina) e 37% apresentam o hábito de comer em frente à televisão e computador.

CONCLUSÃO

Estudantes de nutrição, principalmente os ingressantes, são mais predispostos à ortorexia e às práticas de dieta e restrições alimentares, o que demonstra a necessidade de prevenção e identificação de comportamentos de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares naqueles que serão os futuros profissionais envolvidos no tratamento desses problemas.

PO-26-194 - PIRÂMIDE ALIMENTAR CINEMATOGRAFICA: GÊNERO ANIMAÇÃO

AUTORES: CAROLINA MENEZES FERREIRA; TIFFANY BUSTAMANTE MACHADO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PAULISTA - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 194 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os filmes e desenhos animados têm sido criados com intuito de fazer com que a publicidade transforme o público infantil em vorazes consumidores. A veiculação de propaganda de alimentos e sua influência nas escolhas alimentares têm sido alvo de discussões frequentes.

OBJETIVOS

Elaborar uma pirâmide alimentar cinematográfica baseada em filmes infantis.

METODOLOGIA

Foram selecionados cinco filmes vencedores do Oscar do gênero Animação. A coleta de dados foi feita em cada aparição de algum alimento nos filmes. Registrava-se em uma planilha, em que segundo, minuto ou hora da animação o alimento aparecia, por quanto tempo ficou exposto e a frequência em que reapareceu no decorrer da trama. A partir dos dados obtidos construiu-se uma pirâmide com os alimentos mais visualizados durante os filmes e os que ficaram expostos por mais tempo.

RESULTADOS

Os alimentos foram classificados em dez grupos e distribuídos em uma Pirâmide Cinematográfica de acordo com o número de porções. Os dois grupos mais expostos foram o grupo de legumes e verduras e o grupo dos açúcares e doces, que apresenta influência positiva e negativa, respectivamente, na alimentação das crianças.

CONCLUSÃO

a pirâmide cinematográfica difere-se da Pirâmide Alimentar Brasileira, evidenciando uma proporção maior referente ao consumo de alimentos fonte de açúcar (doces e refrigerantes).

PO-26-195 - A INFLUÊNCIA DOS CLAIMS NAS ESCOLHAS ALIMENTARES

AUTORES: CAROLINA MENEZES FERREIRA; GABRIELA SANTOS ALMEIDA
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PAULISTA - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP
ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS
PAINEL: 195 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Cada vez mais é possível encontrar alimentos com rótulos contendo informações sobre saúde e nutrição.

OBJETIVOS

verificar a influência que as alegações de saúde e nutricionais interferem nas escolhas alimentares dos consumidores

METODOLOGIA

aplicou-se um questionário estruturado à 90 consumidores de um hipermercado de São Paulo. Foram questionados sobre leituras de rótulos de embalagem, comparação de embalagens, tabela nutricional, motivos para aquisição de determinados produtos e grau de conhecimento sobre o assunto.

RESULTADOS

verificou-se a predominância do sexo feminino (73,3%), no ambiente de compras. As alegações de saúde que exercem maior influência no momento da compra, foram de alegações relacionadas à melhoria e manutenção da saúde como, “zero de gorduras trans” (14,1%) e “valor calórico” (13,6%)

CONCLUSÃO

as alegações de saúde e nutricionais, são amplamente utilizadas pelos consumidores, demonstrando o crescente interesse sobre a melhoria ou a manutenção da saúde. Contudo, são necessários estudos mais detalhados sobre o tema.

PO-26-196 - INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR: UM ESTUDO DE CASO PELO APLICATIVO INSTAGRAM

AUTORES: CAROLINA MENEZES FERREIRA; LUANA HATANAKA
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PAULISTA - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP
ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS
PAINEL: 196 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

As representações do corpo na contemporaneidade estão associadas à saúde, sob a perspectiva da promoção de um estilo de vida adequado, que se relacionam a um corpo em movimento, à boa forma, à magreza ou à moderada hipertrofia muscular. O corpo constitui nas sociedades contemporâneas uma conduta resultante de coerções sociais e narrativas midiáticas impositoras de novos padrões estéticos.

OBJETIVOS

Analisar os conteúdos sobre nutrição e alimentação, publicados em um aplicativo (instagram) por uma personalidade brasileira que não seja da área da saúde e que tenha o perfil voltado para a temática e que, realize mais de três postagens semanais, apresentando um grande número de seguidores.

METODOLOGIA

Pesquisa descritiva, por meio da análise dos discursos publicados, no aplicativo Instagram, por um período de quatorze dias consecutivos do dia. Analisou-se as características das publicações do ponto de vista nutricional, bem como os comentários e curtidas das fotos.

RESULTADOS

Nos 14 dias de análise, foram postadas 68 fotos com diferentes temas de abordagem, sendo 21% sobre alimentação e 18% dos seus treinos. As publicações sobre alimentação, em sua maioria não se baseiam nas recomendações do Guia Alimentar para a população Brasileira do Ministério da Saúde. Observa-se, também, fotos divulgadas de suplementos alimentares incentivando o consumo sem a orientação de profissionais. O elevado número de comentários e curtidas mostra que a personalidade alcança os seus objetivos de divulgações

CONCLUSÃO

As redes sociais estão desempenhando papel importante no comportamento alimentar das pessoas, e por vezes a mídia se aproveita da preocupação excessiva da sociedade com a saúde para veicular conceitos errôneos de interesses comuns. Assim, se faz necessário o cuidado com as informações obtidas neste meio de comunicação e a atenção dos profissionais da área da saúde, em especial os nutricionistas, com o as informações divulgadas relacionadas a saúde e alimentação.

PO-26-197 - ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE LEITE, FRUTAS E HORTALIÇAS ENTRE GESTANTES ADOLESCENTES SEGUNDO A PIRÂMIDE ALIMENTAR

AUTORES: STÉFANY R DE SOUSA MELO; LOANNE ROCHA DOS SANTOS; DÉBORA THÁIS SAMPAIO DA SILVA; RAÍSSA L A PEREIRA MACHADO; RAÍSA DE OLIVEIRA SANTOS; THAMARA MARTINS SILVA; MAÍSA SILVA PRIMO; GEÂNIA DE SOUSA PAZ LIMA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 197 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A alimentação adequada durante a gestação é importante não apenas a curto prazo, sobre o crescimento e desenvolvimento do feto, mas também a longo prazo, influenciando no desenvolvimento neural e no risco de complicações. As adolescentes normalmente têm maus hábitos alimentares e pouca preocupação com a qualidade da alimentação, e esse comportamento tende a sofrer poucas modificações no período gestacional resultando em desequilíbrios nutricionais e prejuízo para o desenvolvimento do conceito e saúde materna.

OBJETIVOS

Avaliar a adequação do consumo alimentar de gestantes adolescentes quanto ao consumo de leite, frutas e hortaliças segundo as porções determinadas na pirâmide alimentar.

METODOLOGIA

Foram analisados, em um banco de dados do programa computacional Nutwin versão 1.5.2.51, inquéritos recordatórios de 24 horas, aplicados no primeiro e último trimestre gestacional de 50 adolescentes assistidas pelo SUS.

RESULTADOS

De acordo com as porções de alimentos determinadas na pirâmide alimentar, observou-se ausência do consumo de hortaliças, por 62% e 54% das adolescentes, no início e final da gravidez, respectivamente. No entanto, houve aumento de 12% para 22% entre aquelas com o consumo adequado. Quanto as frutas, leites e derivados, a maioria os consumia, sendo que para as frutas, somente em 16% a ingestão era dentro do recomendado. E no grupo de leites e derivados, entre o início e término da gestação, detectou-se um aumento no n^a de gestantes que passaram a consumi-lo. Porém, houve redução entre aquelas com o consumo adequado, de 8% para 4%, sucessivamente.

CONCLUSÃO

O estudo mostra que as gestantes adolescentes apresentam hábitos alimentares desfavoráveis a manutenção da saúde materno-fetal. Enfatiza-se, portanto a necessidades de implantação de políticas públicas voltadas à educação alimentar e nutricional durante o pré-natal, auxiliando as gestantes na escolha de uma alimentação equilibrada e compatível com a sua situação econômica.

PO-26-198 - AÇÃO EDUCATIVA COM MÃES DE BEBÊS INTERNADOS EM UMA MATERNIDADE PÚBLICA

AUTORES: DÉBORA THAIS SAMPAIO DA SILVA; IANNE FERNANDES DA SILVA; CLÁUDIA EMANUELLY VERAS ALVES; PAULO VÍCTOR DE LIMA SOUSA; JOYCE MARIA DE SOUSA OLIVEIRA; NATASHA MARIA VIEIRA PESSOA; NAJELA THAYS VERA COSTA; MARIA ROSÁLIA RIBEIRO BRANDIM

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 198 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Tendo em vista os benefícios do leite materno para a criança e essa necessidade, os Bancos de Leite Humano (BLH) foram criados, para garantir a qualidade do leite humano destinado a crianças recém-nascidas prematuras, de baixo peso ou hospitalizadas em Unidades de Tratamento Intensivo – UTI Neonatal e na Unidade de Cuidados Intermediário Convencional (UCINCo); a fim de incentivar o aleitamento materno.

OBJETIVOS

Dessa forma, o presente trabalho teve por objetivo, sensibilizar as mães que possuíam recém-nascidos internados na Unidade de Terapia Intensiva Neonatal (UTIN) e na Unidade de Cuidados Intermediário Convencional (UCINCo) de uma maternidade pública, a fim de serem doadoras de leite para o BLH.

METODOLOGIA

Primeiramente, realizou-se uma coleta de dados sobre o volume de leite obtido pelas doações interna e da distribuição desse leite, realizado no BLH de uma maternidade pública, para verificar o percentual de contribuição das doadoras internas para o BLH, bem como o registro das intercorrências diárias que podem contribuir para o processo de doação de leite humano. Depois, elaborou-se uma ação educativa que foi realizada na primeira semana de dezembro de 2014 com as mães que possuem bebês na UTIN e na UCINCo, para estimulá-las a doarem leite.

RESULTADOS

De acordo com a coleta de dados observou-se que nos meses que antecederam a ação educativa, outubro e novembro, houve um baixo volume de leite coletado internamente, representando uma contribuição de 6,1 e 9,5%, respectivamente, quando comparados ao mês referente à ação, dezembro, em que houve um aumento da coleta, perfazendo um total de 24,6% de contribuição em relação ao leite distribuído. As principais intercorrências encontradas foram: bebê na UTIN e na UCINCo; mãe sem descida de colostro; baixa produção e mãe soro positivo.

CONCLUSÃO

Logo, a realização de ações educativas no âmbito hospitalar voltadas para a sensibilização das mães com bebês na UTIN e UCINCo é uma ferramenta eficaz por proporcionar resultados positivos no aumento do estoque de leite humano, por meio da conscientização das mesmas sobre a importância da doação, além de servir de estímulo para a implementação de estratégias técnicas e políticas que favoreçam a prática de doação.

PO-26-199 - ESTADO NUTRICIONAL DE VITAMINA A EM LACTANTES DO NORDESTE BRASILEIRO EM FUNÇÃO DO SEU CONSUMO ALIMENTAR

AUTORES: JÉSSICA BASTOS PIMENTEL; ROBERTO DIMENSTEIN; LARISSA QUEIROZ DE LIRA; ALINE FERNANDES DE SOUZA; AMANDA DE MEDEIROS AMANCIO; CAROLINE GUEDES BEZERRA; MELISSA NUNES MOIA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 199 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A vitamina A é essencial para os seres humanos, em especial para a gestação, período neonatal e infância. A deficiência de vitamina A (DVA) é um grave problema de saúde pública principalmente em países em desenvolvimento. Nestes locais, uma das principais causas da DVA infantil é a DVA materna. A vitamina A pode ser fornecida pelo consumo de alimentos de origem animal (vitamina A pré-formada) e vegetal (carotenoides pró-vitamina A), sendo o betacaroteno a mais abundante fonte de pró-vitamina na dieta. O seu consumo por grupos economicamente carentes pode representar ~80% do fornecimento de vitamina A, tendo papel importante no combate a esta deficiência.

OBJETIVOS

Definir o estado nutricional de vitamina A de lactantes atendidas em maternidade pública do nordeste brasileiro em função do consumo alimentar de fontes desta vitamina.

METODOLOGIA

O estudo foi transversal e a amostragem obtida por conveniência em maternidade pública do nordeste brasileiro, totalizando 32 lactantes saudáveis. Os dados dietéticos foram obtidos por questionário de frequência alimentar correspondente ao terceiro trimestre gestacional. As mulheres foram divididas em dois grupos: A (consumo = 50% de fontes animais) e B (consumo = 50% de fontes vegetais). Consumo entre 67 e 99% da EAR para gestantes (550 µg RAE/dia) foi indicativo de risco moderado de DVA. No 1ª dia pós-parto, em jejum, foram coletadas amostras de sangue de cordão umbilical, sangue venoso e colostro. O retinol e betacaroteno nas amostras foram analisados por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência e os resultados expressos em média ± DP. Pontos de corte previamente definidos indicaram redução de retinol no cordão (0.35 µmol/L), soro (1.05 µmol/L) e colostro (1.2 µmol/L).

RESULTADOS

A ingestão média de vitamina A e betacaroteno na população total foi 2.601 µg RAE/dia e 15.449 µg/dia, respectivamente. 19% dessas lactantes apresentaram consumo inferior à EAR, sendo 21% pertencentes ao grupo A e 15% ao B. A partir da inadequação de consumo, 8% do grupo A e 16% do grupo B demonstrou risco moderado para DVA. Os níveis de retinol indicativos de redução de vitamina A no cordão, soro e colostro foram 22%, 11% e 7% para o grupo A e 8%, 8% e 9% para o grupo B, respectivamente.

CONCLUSÃO

O grupo de lactantes com consumo predominante de fontes de carotenoides pró-vitamina A apresentou percentual inferior de inadequação alimentar e, dessa forma, demonstrou menor comprometimento dos níveis bioquímicos de vitamina A.

PO-26-200 - CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS FONTES DE VITAMINA A POR LACTANTES DO NORDESTE BRASILEIRO

AUTORES: JÉSSICA BASTOS PIMENTEL; ROBERTO DIMENSTEIN; LARISSA QUEIROZ DE LIRA; ALINE FERNANDES DE SOUZA; AMANDA DE MEDEIROS AMANCIO; CAROLINE GUEDES BEZERRA; MELISSA NUNES MOIA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 200 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A vitamina A é essencial à saúde humana, sobretudo em gestantes, lactantes e pré-escolares, que são classificados como grupos de risco para deficiência de vitamina A (DVA). Esta condição carencial é um problema de saúde pública em várias regiões do país, dentre elas o Nordeste. Uma de suas causas é o baixo consumo de alimentos fontes. Em populações economicamente carentes, o consumo de alimentos de origem vegetal, fontes de carotenoides pró-vitamina A, pode representar 80% do fornecimento de vitamina A, tendo papel importante no combate a esta deficiência. O Nordeste brasileiro caracteriza-se pela produção de ampla variedade de frutas tropicais e vegetais, o que possivelmente reflete sobre o padrão alimentar da região.

OBJETIVOS

Definir a média e a frequência de consumo de vitamina A de lactantes atendidas em maternidade pública do nordeste brasileiro.

METODOLOGIA

O estudo foi transversal e a amostragem obtida por conveniência em maternidade pública do nordeste brasileiro, totalizando 32 lactantes saudáveis. Os dados dietéticos foram obtidos por questionário de frequência alimentar (QFA) correspondente ao terceiro trimestre gestacional. Este QFA foi previamente validado para fontes de vitamina A, contendo a listagem 35 alimentos, sendo 13 de origem animal, 11 frutas e 11 vegetais. Utilizou-se tabelas de composição alimentar para a quantificação do consumo médio de vitamina A e betacaroteno. Considerou-se a EAR para gestantes (550 µg RAE/dia). Os dados de consumo foram expressos em média ± DP e frequência.

RESULTADOS

O consumo médio de vitamina A e betacaroteno na população total foi 2.601 µg RAE/dia e 15.449 µg/dia, respectivamente. Os alimentos de origem animal que mais contribuíram para o aporte de vitamina A foram carne, leite e ovos, com frequência de consumo semanal > 60%. As frutas obtiveram elevada frequência de consumo diário (16%) e semanal (34%). Banana (91%), laranja (84%) e maçã (84%) foram os mais consumidos. Os alimentos mais rejeitados foram vegetais (53%) e fígado (47%).

CONCLUSÃO

O consumo médio de vitamina A foi superior à EAR, mostrando-se satisfatório. Apesar da grande rejeição do fígado e dos vegetais, a elevada frequência de consumo de carne, leite, ovos e frutas garantiu o adequado fornecimento de vitamina A e betacaroteno da população de estudo.

PO-26-201 - GRAVIDEZ APÓS CIRURGIA BARIÁTRICA: ASPECTOS NUTRICIONAIS E BIOQUÍMICOS

AUTORES: JESSICA CRISTINA GIMENES; CAROLINA NICOLETTI FERREIRA; MARCELA A DE SOUZA PINHEL; BRUNO A PARENTI DE OLIVEIRA; CRISTIANA CORTES-OLIVEIRA; DRIELE C GOMES QUINHONEIRO; WILSON SALGADO JUNIOR; CARLA BARBOSA NONINO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2014/11603-0

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 201 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

É crescente o número de mulheres submetidas a cirurgia bariátrica (CB) e que engravidam no pós operatório. Os riscos de complicações maternas podem ser menores após perda de peso conduzida cirurgicamente. Estudos avaliando o estado nutricional dessas pacientes são escassos na população brasileira.

OBJETIVOS

Avaliar parâmetros nutricionais de mulheres que engravidaram após CB.

METODOLOGIA

405 mulheres em idade fértil foram submetidas a cirurgia bariátrica do tipo Y de Roux (DGYR) em nosso serviço e dessas, 25 engravidaram e foram incluídas no estudo. Avaliou-se indicadores antropométricos, bioquímicos no período pré operatório (T0), pré gestacional (T1), durante (T2) e após a gestação (T3) por análises de prontuário. Para análise estatística utilizou-se teste de Shapiro-Wilk e teste t não pareado ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Foram 25 pacientes com $35,7 \pm 3,8$ anos, que engravidaram $31,3 \pm 21,7$ meses após a CB. A perda de peso até o início da gestação foi de $51,4 \pm 22,3$ kg (36,2%), houve ganho de peso de $13,5 \pm 10,4$ kg durante a gestação, variando de 0 a 45 kg. O Índice de Massa Corporal nos períodos T1 ($31,7 \pm 6,7$ kg/m²), T2 ($35,7 \pm 6,5$ kg/m²) e T3 ($29,8 \pm 9,0$ kg/m²) foram menores quando comparados ao T0 ($50,1 \pm 6,5$ kg/m²). Houve maior frequência de pacientes com hipertensão no período T0 quando comparado com T2. Observou-se maiores concentrações séricas de colesterol total ($180,9 \pm 24,8$ versus $148,5 \pm 30,4$ mg/dl), LDL-colesterol ($103,5 \pm 19,2$ versus $85,8 \pm 23,1$ mg/dl), HDL-colesterol ($56,4 \pm 8$ versus $46,9 \pm 8,7$ mg/dl) e capacidade latente de fixação do ferro ($337,6 \pm 95,8$ versus $277,8 \pm 65,1$ ug/dl) no período T2 quando comparado com T1. Por outro lado, notou-se no T2 valores reduzidos de hemoglobina ($11,2 \pm 1$ versus $12,3 \pm 1,2$ g/dl), hematócrito ($33,9 \pm 3,4$ versus $37,5 \pm 3,5\%$) e sódio ($138,8 \pm 2,9$ versus 141 ± 3 mmol/l) em relação ao grupo T1. No T3 os valores de triglicérides foram menores que no T2 ($70,3 \pm 32,5$ versus $114,1 \pm 48,9$ mg/dl).

CONCLUSÃO

O tratamento cirúrgico é efetivo para a perda de peso e melhora da hipertensão e indicadores bioquímicos até a gestação. Durante a mesma a média de ganho de peso é adequada, porém, nota-se pacientes com variações fora do esperado. Não há alterações significativas nos indicadores bioquímicos durante a gestação exceto para hemoglobina e hematócrito. Esses achados mostram necessidade de acompanhamento individualizado, com intervenção nos casos de ganho de peso inadequado, assim como na ocorrência de deficiências.

PO-26-202 - CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES COM INSEGURANÇA ALIMENTAR ATENDIDAS PELA REDE PÚBLICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ-ALAGOAS

AUTORES: KAMYLLA BEZERRA GÓIS; ALANE CABRAL MENEZES OLIVEIRA; ALEXANDRA RODRIGUES BEZERRA; MYRIAN CICYANNE MACHADO TAVARES; MARIANNA B. SILVA FREIRE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 202 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A alimentação envolve dimensões biológicas, socioeconômicas, culturais e ambientais. Com o fenômeno da Insegurança Alimentar (IA), ou seja, o não acesso regular a uma alimentação adequada, se dá origem aos fenômenos da fome e da desnutrição, levando a consequências na gestação como o baixo peso materno e carências específicas de micronutrientes, que podem resultar em baixo peso ao nascer, desnutrição intrauterina, entre outros.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo alimentar de gestantes com IA.

METODOLOGIA

Estudo transversal, realizado entre setembro de 2013 a fevereiro de 2014, parte de uma pesquisa maior para o SUS, aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa, parecer de nº 390/131. Foram estudadas: (1) condições socioeconômicas, incluindo a escala da EBIA segundo Sigall-Correa et al. e (2) consumo alimentar, via aplicação de dois recordatórios alimentares de 24 h/ gestante em dias alternados, analisados pelo Avanutri 4.0®, onde a adequação do consumo alimentar foi pelas DRIs, sendo adequado quando a frequência do consumo alimentar estabelecida pela média dos dois recordatórios alimentares, estava entre 90 -110% de adequação. Os resultados foram analisados com o auxílio do programa SPSS versão 20.0.

RESULTADOS

Partindo de um total de 378 gestantes que completaram o protocolo da pesquisa original, 163 (43,1%) viviam em domicílio com IA, onde 26,7% puderam ser classificadas em IA leve, 8,2% em IA moderada e 7,9% em IA grave. Quanto ao consumo alimentar das gestantes em IA: 90,8% tinham consumo calórico inadequado; 97,5% consumo proteico inadequado; 13,5% consumo inadequado de carboidratos; 21,5% consumo lipídico inadequado, com 2,5%, 1,2 %, 45,4% e 41,7%, com consumos inadequados de gordura poli-insaturada, gordura monoinsaturada, gordura saturada e colesterol, respectivamente. Quanto aos micronutrientes os percentuais encontrados de inadequações foram: 41,7% de vit. B1; 95,7% de vit. B2; 100% de vit. B6; 98,8% de vit. B12; 96,3% de niacina; 100% de ácido fólico; 100% de Mg; 95,7% de Zn; 91,4% de Mn; 100% de Cu; 98,8% de Se; 100% de vit. A; 99,4% de vit. C; 97,5% de vit. D; 98,2% de vit. E; 99,4% de Ca; 100% de K; 87,1% de P e 99,4% de Fe.

CONCLUSÃO

A presença da IA no domicílio das gestantes estudadas comprometeu a qualidade da alimentação desse grupo. Assim, medidas emergenciais devem ser tomadas visando uma atenção mais individualizada a esse grupo específico da população, reduzindo assim as chances de eventos indesejáveis.

PO-26-203 - AVALIAÇÃO DOS FATORES CLÍNICOS DA GESTAÇÃO DE ALTO RISCO NA REDE PÚBLICA DE SAÚDE DE MACEIÓ-ALAGOAS

AUTORES: LETICIA FEITOSA LACERDA; ALANE CABRAL M OLIVEIRA; ALEXANDRA RODRIGUES BEZERRA; YASMIN EUGÊNIA SANTOS S PEDROSA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 203 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O termo “gestação de alto risco” é extremamente abrangente, pois diz respeito a todas as situações que podem influenciar negativamente a evolução do período gestacional, no qual a mulher sofre inúmeras alterações metabólicas complexas que influenciam o crescimento e desenvolvimento fetal. Existem vários tipos de fatores geradores de risco gestacional, que podem estar presentes antes da ocorrência da gravidez ou poder ser fatores gestacionais.

OBJETIVOS

Avaliar os fatores clínicos que caracterizam a gestação de alto risco em um hospital escola.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal, parte do projeto de pesquisa intitulado “Impacto do estado nutricional materno e fatores associados na evolução da gravidez e repercussões sobre o conceito em gestantes de alto risco: um estudo prospectivo em um hospital escola”, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa, protocolo de nº 1396/2012, realizado com gestantes diagnosticadas com gravidez de alto risco, onde foi aplicado questionário padronizado e posteriormente, e a confirmação das doenças foi feita através da consulta aos pareceres médicos. Todas as análises foram realizadas com o auxílio do programa SPSS (Statistical Package for Social Science) versão 20.0, com um intervalo de confiança de 95%.

RESULTADOS

Foram avaliadas 217 gestantes, na faixa etária de 24,48 (7,80) anos, com mínimo de 13 anos e máximo de 43 anos. A frequência das doenças e/ou intercorrências que caracterizam-nas como gestantes de alto risco foram: Trabalho de Parto Prematuro (16,58%); infecção do trato urinário (14,28%); pré-eclâmpsia (11,98%); amniorrexe (9,67%); diabetes gestacional (6,91%); hipertensão crônica 3,68%; hipertensão gestacional (3,68%); diabetes mellitus tipo 2 (1,84%); cardiopatia (1,38%) e eclâmpsia (0,92%). E 20,7% delas apresentavam com menor frequência doenças do tipo: virais, anemia, asma, doença do aparelho respiratório, doença infecciosa e parasitária, hemorragia, esplenomegalia, hiperêmese, oligodramnia e pneumonia.

CONCLUSÃO

Com isso, é visto que é iminente que as necessidades individuais de cada gestante e suas complicações clínicas e/ou obstétricas sejam levadas em consideração, pois muitos desses riscos podem ser diagnosticados desde o seu início, fazendo com que sejam passíveis de intervenção.

PO-26-204 - ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÍNDICE DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E EXCESSO DE PESO NA GESTAÇÃO

AUTORES: LÍVIA CASTRO CRIVELLENTI; PATRÍCIA BARBIERI; RENATA YUMI NISHIMURA; DANIELA CRISTINA C ZUCCOLOTTO; DANIELA SAES SARTORELLI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO (FMRP/USP) - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ, FAEPA, CAPES, PRÓ-REITORA DE PESQUISA DA USP - Nº DO PROCESSO: CNPQ (472221/2010-8)

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 204 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Evidências sugerem que a qualidade da dieta esteja associada à prevenção de doenças crônicas em adultos. Porém, estudos conduzidos entre gestantes ainda são escassos.

OBJETIVOS

Investigar a associação entre a pontuação do Índice de Alimentação Saudável para Gestantes Brasileiras (HEIP-B) e o excesso de peso na gestação.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal conduzido entre 786 gestantes adultas no segundo e terceiro trimestres de gestação. O excesso de peso (sobrepeso e obesidade) foi definido segundo os critérios propostos por Atalah (1997), empregando-se a adequação do IMC segundo a semana gestacional. O consumo alimentar foi avaliado por meio de dois recordatórios de 24 horas e um questionário de frequência alimentar, e o Multiple Source Method foi utilizado para estimar a dieta usual. O índice de alimentação saudável apresenta dez componentes: três grupos alimentares (legumes, frutas, feijão e outros vegetais ricos em proteína); cinco nutrientes (fibra, gorduras trans, folato, cálcio e ferro) e duas razões (carne branca/carne vermelha e gordura poliinsaturada/saturada). A adequação dos nutrientes da dieta foi atualizada segundo as recomendações do Instituto de Medicina (IoM, 2000). A associação entre a qualidade da dieta (avaliada por meio da pontuação do índice em terços) e o excesso de peso foi investigada utilizando modelos de regressão logística ajustados por idade, escolaridade, atividade física, tabagismo, semana gestacional no momento da entrevista, e energia total.

RESULTADOS

Entre as 786 gestantes avaliadas, 448 (57%) foram classificadas com excesso de peso. O valor médio (DP) da pontuação do índice foi de 51 (9) pontos, variando entre 22 a 71 pontos. Por meio da análise de regressão logística constatou-se que as mulheres classificadas no segundo [OR 0.65 (IC 95% 0.44, 0.95), p <0.05] e terceiro terços [0.64 IC 95% 0.43, 0.90], p <0.05] de pontuação do índice apresentaram uma menor chance de excesso de peso, quando comparadas com mulheres classificadas no menor terço.

CONCLUSÃO

Os dados sugerem que a maior pontuação do índice de alimentação saudável está inversamente associada ao excesso de peso em gestantes.

Financiamento: CNPq (472221/2010-8), FAEPA, CAPES, Pró-Reitora de Pesquisa da USP.

PO-26-205 - ESTADO NUTRICIONAL E GANHO PONDERAL, DE GESTANTES ATENDIDAS PELA REDE PÚBLICA DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO DO NORDESTE BRASILEIRO

AUTORES: LOURIENE OLIVEIRA ANTUNES; LYDIA VANESSA NASCIMENTO ARAÚJO; ALANE CABRAL MENEZES OLIVEIRA; ALEXANDRA RODRIGUES BEZERRA; RAYNE GOMES AMORIM; MYRIAN CICYANNE MACHADO TAVARES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 205 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O estado nutricional e o adequado ganho de peso materno são fatores importantes para o bom resultado da gestação, bem como para a manutenção da saúde do binômio mãe-filho. As inadequações de estado nutricional e de ganho ponderal aumentam os riscos para uma série de resultados adversos, portanto, avaliar o estado nutricional durante a gestação é imprescindível para detectar gestantes em risco e assim poder estabelecer intervenções nutricionais individualizadas.

OBJETIVOS

Descrever o estado nutricional e o ganho ponderal de gestantes atendidas pela rede pública de saúde de um município de uma capital nordestina.

METODOLOGIA

Estudo transversal, realizado entre setembro de 2013 a fevereiro de 2014. Parte de uma pesquisa maior para o SUS, aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa, parecer de nº 390/131. Foram avaliadas condições socioeconômicas e culturais, parâmetros antropométricos, com aferição de peso e altura, para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e foram utilizados pontos de corte estabelecidos por Atalah et al, como também investigados o IMC pré-gestacional e o ganho de peso durante a gravidez, segundo o Institute of Medicine (IOM). Os resultados foram analisados com o auxílio do programa SPSS versão 20.0.

RESULTADOS

Foram estudadas 431 gestantes, com média de idade $23,98 \pm 6,01$ anos, com idade mínima de 14 e máxima de 44 anos, com 25,5% adolescentes e 7,7% com idade ≥ 35 anos. 57,4% recebiam menos de um salário mínimo/ mês; 6,1% viviam abaixo da linha da pobreza; 5,6% tinham baixa escolaridade (<4 anos de estudo), e 19,3% se consideravam da cor negra. Quanto ao IMC pré-gestacional: 11,1% tinham baixo peso; 62% eram eutróficas e 26,9% tinham excesso de peso. Segundo o IMC gestacional: 17,9% eram de baixo peso; 40,1% eram eutróficas e 40,2% tinham excesso de peso. Somado a isso, 19,9% das gestantes estudadas tiveram ganho de peso insuficiente e 66,0% apresentaram ganho ponderal excessivo na gravidez.

CONCLUSÃO

O excesso de peso na gravidez foi a categoria de estado nutricional mais comum nas gestantes estudada, o que associado a elevada frequência de ganho ponderal excessivo, aumenta o risco de morbimortalidade materna/ fetal nesse grupo e contribui para a transição nutricional nos tempos modernos.

PO-26-206 - CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES ADOLESCENTES DE UMA CAPITAL DO NORDESTE BRASILEIRO

AUTORES: LOURIENE OLIVEIRA ANTUNES; ALANE CABRAL MENEZES OLIVEIRA; LYDIA VANESSA NASCIMENTO ARAÚJO; ALEXANDRA RODRIGUES BEZERRA; RAYNE GOMES AMORIM; MYRIAN CICYANNE MACHADO TAVARES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 206 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Na gestação as necessidades nutricionais estão aumentadas. As adolescentes grávidas são consideradas como em risco nutricional devido aos seus hábitos alimentares inadequados e o maior aporte de nutrientes, visando suprir as demandas da própria condição da adolescência, como também da fetal.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo alimentar de gestantes adolescentes atendidas na rede pública de saúde de uma capital do nordeste brasileiro.

METODOLOGIA

Estudo transversal, realizado entre setembro de 2013 a fevereiro de 2014, parte de uma pesquisa maior para o SUS, aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa, parecer de nº 390/131, realizado a partir da aplicação de dois recordatórios alimentares de 24 h/gestante em dias alternados, analisados pelo Avanutri 4.0®, onde a adequação do consumo alimentar (calorias, macronutrientes (proteínas, carboidratos e lipídios e os micronutrientes (Vit. A, C, D, E, B12, Fe, Zn, Se, Cu, P, Fe, Ca, K e Mg)) foi feita pelas DRIs, sendo adequado quando a frequência do consumo, estabelecida pela média dos dois recordatórios alimentares, estava entre 90 -110% de adequação. Os resultados foram analisados com o auxílio do programa SPSS versão 20.0.

RESULTADOS

Partindo de um total de 378 gestantes que completaram o protocolo da pesquisa original, foram estudadas 94 adolescentes com média de idade de 17,4 (1,4) anos, com 10,6% com menos de 15 anos de idade, com 18% delas primigestas e 72,3% sem união estável. Avaliando o consumo alimentar percebe-se que 91,5% apresentaram inadequações de consumo calórico diário. A maioria das dietas 97,9% revelou-se inadequadas com relação a oferta de proteínas. Quanto ao consumo lipídico, 16,0% das gestantes apresentaram consumo inadequado, com 5,3% com consumo inadequado em gorduras poli-insaturadas; 2,1% de monoinsaturadas; 55,3% de saturada e 43,6% de colesterol. A proporção de carboidratos mostrou-se adequada em 93,6% das dietas estudadas. A análise da adequação de micronutrientes indicou que as dietas estavam com inadequações maiores que 85% para todos os micronutrientes avaliados, com destaque para: Se, vit. A, vit. C, K, Fe, vit. B12, ácido fólico e Mg, que tiveram 100% de inadequações em todas as dietas avaliadas.

CONCLUSÃO

Observou-se inadequado consumo alimentar pelas gestantes adolescentes estudadas, onde medidas são importantes visando modificações do hábito alimentar e conseqüentemente um menor risco materno-fetal.

PO-26-207 - PROBLEMAS MAMÁRIOS DURANTE O PUERPÉRIO: OCORRÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS NO MUNICÍPIO DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO- PE

AUTORES: NAILMA LOUISE MENDONÇA ARAÚJO; WILKYMA SARAH FIGUEIREDO SILVA; MICHELLE FIGUEIREDO CARVALHO; SANDRA CRISTINA DA SILVA SANTANA; LÍDIA MIRELLA DOS SANTOS SEDICIAS; TACIANA IRACEMA DA SILVA; NATHÁLIA MOURA JARDÃO EMERECIANO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CIDADE/UF: OLINDA/PE

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 207 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O leite materno é um alimento completo e que contribui para o crescimento e desenvolvimento infantil, devendo ser a única fonte alimentar até os seis meses de vida. Vários são os fatores que podem influenciar na decisão da mulher em amamentar e duração do aleitamento materno. Problemas mamários como: traumas mamilares, ingurgitamento e infecções mamárias, causados devido à má amamentação, posição e pega inadequada da criança são fatores que podem interferir na duração do aleitamento e levar ao desmame precoce, bem como, o uso de chupetas e bicos artificiais.

OBJETIVOS

Investigar a ocorrência de problemas nas mamas e dificuldades para amamentar durante o puerpério, bem como o uso de leites industrializados, chupetas e mamadeiras por crianças recém-nascidas no município de Vitória de Santo Antão - PE.

METODOLOGIA

Participaram do estudo 34 lactantes com até 42 dias de puerpério no período de setembro de 2014 a fevereiro de 2015, atendidas durante o pré-natal nas Unidades de Saúde da Família (USF`s) do município. A coleta dos dados foi realizada na residência das puérperas cobertas pelas USF`s, através de formulários. Foram excluídas do mesmo, puérperas de áreas descobertas e acompanhadas em planos de saúde particular.

RESULTADOS

A prevalência de problemas nas mamas foi de 47,1%, sendo a fissura e o ingurgitamento mamário os mais citados. Cerca de metade das puérperas (51,7%), cujas crianças usavam chupeta e mamadeira relatou algum problema mamário ou dificuldade para amamentar. A dor ao amamentar foi a dificuldade mais relatada pelas mesmas (35,3%), porém 66,7% delas alegaram não ter recebido qualquer orientação para resolver possíveis problemas nas mamas ou como tratá-los. Observou-se que 47,1% das puérperas já ofereciam leite industrializado a criança além do leite materno e 35,3% ofereciam outros líquidos como: chás, água e suco.

CONCLUSÃO

O estudo permitiu o conhecimento a cerca das condições de aleitamento materno nos primeiros 42 dias de puerpério, de lactantes residentes em áreas cobertas pelo Programa de Saúde da Família do município. Percebeu-se que os problemas mamários são dificuldades presentes já nos primeiros dias após o parto e que fatores como o uso de bicos artificiais e oferta de outros alimentos precocemente, bem como a falta de orientação por parte dos profissionais de saúde podem contribuir para o desenvolvimento ou agravos destes problemas.

PO-26-208 - RELAÇÃO DA ANEMIA COM LOCALIDADE SOCIOECONOMICAMENTE VULNERÁVEL: FACETAS DA INSEGURANÇA ALIMENTAR

AUTORES: ELIDA MARA BRAGA ROCHA; SILVIA MAIRA PEREIRA CINTRA; CLAUDIO LEONE; SOPHIA CORNBLOTH SZARFARC
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 208 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Anemia por deficiência de ferro é considerada um problema de saúde pública brasileiro por décadas. Há a necessidade de buscar alternativas para o controle de anemia que não exclusivamente aquelas intervenções já implantadas no Brasil, para isso temos que buscar compreender as variáveis que influenciam os altos percentuais de anemia no país.

OBJETIVOS

Avaliar a prevalência da anemia de crianças matriculadas em creches municipais, segundo a vulnerabilidade socioeconômica.

METODOLOGIA

A pesquisa foi do tipo transversal. A população foi de crianças entre 18 e 48 meses matriculadas em creches públicas. Adotou-se a diferença de 10% entre creches de regiões de baixo e alto poder aquisitivo (vulneráveis e abastadas), com poder estatístico de 90%, =5% e considerando perda de 10%. A amostragem foi do tipo probabilística, já que as creches públicas das duas regiões da cidade foram sorteadas até completar amostra de 180 pré-escolares por região. A concentração de hemoglobina [Hb] foi obtida por meio de punção digital pelo método de Drabkins com o hemoglobinômetro portátil Agabe®, sendo anêmicas as crianças com Hb<11,0mg/dL. A situação de insegurança alimentar e nutricional (IA) foi aferida pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. A análise estatística utilizada foi o teste de Mann-Whitney e de Fisher, considerando $p<0,005$. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sendo autorizada pelo responsável da criança.

RESULTADOS

Encontramos uma diferença de 10% entre as prevalências de anemia, uma vez que anemia estava presente em 23,9% das crianças da região vulnerável e 13,9% da região abastada. Foi encontrada uma diferença estatisticamente significativa das médias de Hb entre as regiões ($p<0,001$), independente da idade da criança ($p<0,05$). Quanto a situação de segurança alimentar e nutricional (SAN), as famílias vulneráveis apresentam 27% de IA e apenas 14% das abastadas sofrem dessa situação ($p<0001$), sendo que nessa região o IA leve foi o grau predominante. Reforçando essa desigualdade de situações de IA, as regiões abastadas tiveram um risco relativo de 0,504 (IC95%:0.375-0.677) para SAN.

CONCLUSÃO

Morar em regiões socioeconômicas diferentes esta associada a prejuízos reais no desenvolvimento infantil, uma vez que anemia e a insegurança alimentar interferem diretamente na saúde de crianças menores de cinco anos de idade. As políticas públicas devem reforçar as ações desenvolvidas e criar mecanismos mais efetivos para controle da anemia e IA entre famílias da baixo poder aquisitivo.

PO-26-209 - CONSUMO ALIMENTAR E INGESTÃO DE FERRO DE PRÉ-ESCOLARES DO ENSINO PÚBLICO E PARTICULAR

AUTORES: ERIKA A MELO COSTA; KARINA AUGUSTA OLIVEIRA

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 209 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A anemia ferropriva é uma patologia causada pela carência de ferro no organismo e na infância está quase sempre ligada à fatores alimentares. Essa anemia causa mortalidade perinatal, diminuição da capacidade de aprendizado, retardo no crescimento, e apatia nas crianças. Dentre as profilaxias para a carência de ferro é recomendado um ajuste na dieta no qual deve-se oferecer com maior frequência os alimentos fontes de ferro associado a alimentos fontes de vitamina C e reduzir o consumo de alimentos fontes de cálcio próximo das refeições que contém ferro.

OBJETIVOS

Avaliar a frequência do consumo de alimentos fontes de ferro em crianças pré-escolares

METODOLOGIA

O estudo foi desenvolvido com uma amostra de 120 crianças com idade entre dois e cinco anos, usuárias de escolas públicas e privadas. Elaborou-se um questionário de frequência alimentar com perguntas fechadas e de múltipla escolha acerca dos alimentos. Para a avaliação das respostas, os alimentos consumidos foram divididos em três categorias: alimentos fontes de ferro, alimentos promotores e alimentos inibidores do ferro. Utilizou-se o programa Wizrule demo® para análise estatística .

RESULTADOS

Avaliando o consumo diário de alimentos fontes de ferro, 43% das crianças consumiam feijão; 37% consumiam carnes e 8% consumiam vegetais folhosos verde-escuros. O consumo diário de alimentos promotores (associação de frutas cítricas nas refeições) foi referenciado por 59% das crianças. Em relação ao consumo de preparações a base de leite (alimentos inibidores do ferro) apenas 36% das crianças entrevistadas relataram consumir esses alimentos em uma das grandes refeições (almoço ou jantar). Não encontrou-se diferenças significativas em relação ao hábito alimentar de pré-escolares entre escolas públicas e privadas.

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados demonstram que a população estudada caminha para um provável nível de segurança alimentar e uma possível redução no desenvolvimento da anemia ferropriva. Como medida preventiva e de controle dessa carência nutricional são necessárias ações diretas para a população de risco por meio de políticas públicas de saúde e de trabalhos educativos nas escolas.

PO-26-210 - ANÁLISE DO PERFIL SOCIOECONÔMICO E NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS ATENDIDOS NA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DE CURITIBA-PR

AUTORES: GISELE PONTAROLI RAYMUNDO; FERNANDA CAETANO MORO

INSTITUIÇÃO: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 210 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O International Obesity Task Force estimou que no mundo haja cerca de 200 milhões de crianças em idade escolar com sobrepeso e 50 milhões com obesidade. Em Curitiba, o SISVAN mostra que tanto o sobrepeso como a obesidade entre crianças vêm aumentando na última década. Por isso, é importante diagnosticar e tratar desde cedo esta doença, o que diminuirá a incidência da obesidade e evitará altos índices dessa enfermidade na fase adulta. Assim, delineando o perfil socioeconômico e nutricional das crianças e adolescentes atendidas na Clínica de Nutrição de uma instituição de ensino superior é possível estabelecer estratégias de intervenção nutricional, mostrando o caminho adequado para a reeducação alimentar e buscando a adesão dos pacientes ao tratamento.

OBJETIVOS

Analisar o perfil socioeconômico e nutricional da população de crianças com sobrepeso e obesidade atendidas na Clínica de Nutrição de uma instituição de ensino superior de Curitiba/PR

METODOLOGIA

Pesquisa retrospectiva e quantitativa, de caráter transversal. Foram analisados prontuários de crianças com excesso de peso atendidos na Clínica de Nutrição no período de janeiro a dezembro de 2013. A amostra foi de 73 prontuários. Os dados coletados foram da 1ª consulta provenientes dos aspectos socioeconômicos, antropométricos e nutricionais. Estes dados foram tabulados no Excel® e a análise estatística no Programa Estatístico SPSS.

RESULTADOS

Houve predomínio do sexo feminino (56,1%), entre as faixas etárias 9 e 13 anos (56,1%) com renda per capita de 1 salário mínimo (56,1%). O total de pacientes obesos atendidos foram 86,3%, onde 50,8% eram meninas e 49,2% meninos. O grupo de 9 a 13 anos apresentou maior número de obesos (46,5%). Quanto aos hábitos alimentares, o consumo diário mais frequente foi o de carne com 82,1%, seguido por feijão com 80,8% e leite com 70%. Verificou-se o baixo consumo diário de frituras com somente 5,4%, de embutidos com 9,5% e de refrigerante normal com 12,3%. Com relação ao consumo de vegetais, 50,6% consumiam salada crua todos os dias, seguido por frutas com 49,3% e legumes e verduras com 35,6%.

CONCLUSÃO

O consumo calórico foi abaixo das recomendações, o que pode estar relacionado ao uso equivocado do recordatório de 24 h pois as crianças podem omitir a ingestão de pequenos lanches e guloseimas, relatar porções menores do que as realmente consumidas. Os achados sugerem estratégias para resultados mais fidedignos, como diário alimentar de 3 dias e o uso de imagens na aplicação do questionário.

PO-26-211 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA COM CRIANÇAS NA FAIXA ETÁRIA ENTRE 4 E 5 ANOS E 11 MESES EM UMA CRECHE DA CIDADE DE GOIÂNIA-GO

AUTORES: ISADORA M. P TOLENTINO; MARIANA LUIZA ALVES DE SOUSA; JESSYCA R. A. B LOPES; MARINETE ROCHA FERNANDES; CLARA S. A SUGIZAKI; MÁRCIA HELENA SACCHI CORREIA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS - CIDADE/UF: GOIÂNIA/GO

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 211 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Uma das finalidades da Educação Nutricional é promover a formação de boas práticas para melhorar a saúde dos indivíduos, isso acarreta em mudanças no estilo de vida e nos comportamentos familiares em relação à alimentação (MOTTA; BOOG, 1991). É importante desenvolver atividades com o público infantil, principalmente com a atual realidade. Anteriormente uma maior prevalência de desnutrição era observada na sociedade, sendo um distúrbio ocasionado principalmente em crianças menores de cinco anos. Atualmente, houve uma mudança trágica no perfil nutricional, com um maior aumento de obesidade nessa faixa etária, portanto, é fundamental a inserção da educação nutricional no contexto escolar (CORSO et al, 2003).

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi ampliar os conhecimentos das crianças sobre a alimentação saudável, realizando a degustação de um suco nutritivo.

METODOLOGIA

A amostra foi composta por 36 crianças de uma creche, sendo 19 crianças (6 meninas e 13 meninos) do agrupamento E/F, e 17 crianças (13 meninas e 4 meninos) do agrupamento F, na faixa etária entre 4 anos e 5 anos e 11 meses. O primeiro momento dessa atividade foi a realização de uma dinâmica interativa, onde as crianças se dividiram em quatro grupos e escolheram dentre várias figuras de alimentos, quais deveriam compor o seu “pratinho saudável”. No segundo momento foi feito uma discussão abordando o tema alimentação saudável, apontando a importância das boas escolhas alimentares. Já no terceiro momento, houve a degustação de um suco nutritivo denominado “Suco do Hulk”, feito com couve, maracujá e limão, onde as crianças puderam participar da produção do mesmo. A coleta de dados se deu por meio da aplicação de pré-teste e pós-teste, sendo uma avaliação observacional realizada por meio de anotações durante a atividade, verificando os erros e acertos antes e depois da explicação do tema.

RESULTADOS

As crianças desenvolveram a atividade com muito êxito, interagindo bastante entre si. Verificou-se que 40% acertaram o pré-teste e cerca de 80% o pós-teste. A aceitação do suco nutritivo foi de 95%, tendo ainda resistência de algumas crianças ao experimentar, contudo, o fato de participarem na produção do suco contribuiu para um maior interesse em descobrir o sabor da preparação.

CONCLUSÃO

O presente estudo concluiu que a educação nutricional nessa faixa etária da vida é fundamental, uma vez que os hábitos alimentares são formados na infância. A partir disso, julga-se necessário a execução de mais atividades educativas com esse público.

PO-26-212 - CONHECIMENTO SOBRE DOAÇÃO DE LEITE HUMANO EM GESTANTES FREQUENTADORAS DE UM HOSPITAL EM SANTO ANDRÉ

AUTORES: JULIA SLEIMAN; TALITA DE SOUZA MONTEIRO; TALITA HORTIZ SERIBELI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 212 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O Leite Humano é um alimento indispensável para o recém-nascido até o sexto mês de vida, pois ele fornece todas as calorias e nutrientes necessários para crianças, sem necessidade de introdução de qualquer outro alimento. Além de fornecer profundo

OBJETIVOS

Identificar o conhecimento das gestantes do Hospital da Mulher “Maria José dos Santos Steins” sobre a importância de Doação de Leite Humano.

METODOLOGIA

O presente trabalho foi realizado no período de Junho a Setembro de 2014, no Hospital da Mulher “Maria José dos Santos Steins”, localizado na cidade de Santo André- SP, que contém Banco de Leite Humano. Foi aplicado um questionário para 53 gestantes, a partir da vigésima semana gestacional, contendo perguntas fechadas para verificar o conhecimento sobre doação de leite materno. Após análise dos resultados, foi elaborado um folder que contém informações sobre doação de Leite Humano

RESULTADOS

Das 53 gestantes, 60% tinha idade gestacional entre 20 a 30 semanas.. As entrevistadas tinham idade entre 18 a 40 anos, com média de idade de 28 anos. Observou-se que 53% das entrevistadas possuíam ensino médio completo, sendo um dado positivo, pois mulheres com bom nível de escolaridade possuem maior consciência da importância do aleitamento materno e isso pode influenciar na decisão de doar seu leite excedente. No que se diz respeito à renda familiar 43% possuía renda de 2 a 4 salários mínimos, e apenas 8% ganhavam acima de 4 salários mínimos. Quanto à ocupação 45% das entrevistadas trabalhavam fora, sendo que as mulheres possuem menor tempo para efetuarem a ordenha e doação. O período de amamentação da gestação anterior foi maior que 6 meses para 51% delas, e de 4 a 6 meses para 27% das entrevistadas, devido ao longo período de amamentação, a doação de leite poderia ser feita em diversos períodos. Quando questionado sobre o conhecimento sobre a doação de leite humano, 49% conhecem o programa, 38% já ouviram falar, e 13% não conhecem. Porém ao aprofundar as perguntas nenhuma delas soube descrever corretamente o programa. Diante da escassez de informação, a porcentagem de gestantes que já havia doado foi de apenas 4%, sendo que se tivessem mais informações 98% doariam

CONCLUSÃO

Com o resultado da pesquisa foi identificado que há muita carência de informação pelas gestantes. Diante disso, foi criado um folder para orientar gestantes sobre a importância de doarem Leite Humano, pois para a manutenção dos bancos de leite e necessários às doações voluntárias.

PO-26-213 - PERFIL DE ALEITAMENTO MATERNO E FATORES DE RISCO PARA INTRODUÇÃO ALIMENTAR PRECOCE

AUTORES: JULIANA ALEXANDRE PINTO; LAÍS FILETI FRAGA; KELLY CRISTINA A ESTRELA; REGINA CÉLIA DA SILVA; LUCÍOLA SANT ANNA DE CASTRO; ANA CRISTINA FREITAS V ABRÃO; ANITA SACHS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 213 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os efeitos protetores do aleitamento materno (AM) e da introdução alimentar em tempo oportuno são bem estabelecidos na literatura. A Organização Mundial da Saúde recomenda o aleitamento materno exclusivo (AME) até os seis meses de idade, quando a introdução alimentar complementar é recomendada, dando continuidade ao AM até os dois anos ou mais.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil de aleitamento e sua associação com fatores socioeconômicos maternos e uso de chupeta pelo lactente.

METODOLOGIA

Estudo transversal, que avaliou lactentes entre 4 e 10 meses atendidos num centro de incentivo e apoio ao aleitamento materno de uma universidade pública de São Paulo, no período de Julho de 2011 a Julho de 2014. Foram coletados dados socioeconômicos maternos, perfil de aleitamento e uso de chupeta. Para as análises estatísticas empregou-se os testes qui-quadrado e t de Student, com nível de significância igual a 5%.

RESULTADOS

Foram avaliados 119 lactentes com idade média de 184,9 dias (dp = 30,9). As mães tinham, em média, 30,5 anos de idade (dp = 7,3). A maioria morava com o companheiro (83,2%), possuía Ensino Médio completo ou superior (69,7%) e trabalhava (73,9%). Com relação à renda, 60,5% das famílias estudadas recebiam até 2 salários mínimos. Com relação ao aleitamento, a prevalência de AME, nos lactentes com idade entre 120 e 180 dias (n = 63) foi de 19,0%; do total, a duração mediana do AME foi de 150 dias (90-170). 42,8% dos lactentes apresentaram consumo de leite materno, 26,9% leite materno e fórmula infantil, 5,9% leite materno e leite de vaca, 19,3% fórmula infantil e 5% leite de vaca. A maioria (71,7%) dos lactentes já havia utilizado fórmula infantil ou leite de vaca, tendo sido introduzidos na idade mediana de 120 dias (45-150). Quando relacionadas a duração do AME e as características socioeconômicas maternas, observou-se que o tempo médio de AME foi estatisticamente menor em lactentes cujas mães trabalhavam (p= 0,04). Com relação ao uso de chupetas, 38,7% faziam uso e quando associados à duração do AME, observou-se que o tempo médio de AME foi estatisticamente menor em lactentes que as utilizavam (p= 0,00).

CONCLUSÃO

A população estudada apresentou melhores resultados em relação à literatura, porém ainda encontra-se inadequada frente as recomendações oficiais. O trabalho materno e o uso de chupeta pelo lactente parecem ser fatores de risco para a introdução precoce, seja de alimentos ou substitutos do leite materno.

PO-26-214 - IDADE DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR E ASSOCIAÇÃO COM FATORES SOCIOECONÔMICOS MATERNS

AUTORES: JULIANA ALEXANDRE PINTO; LAÍS FILETI FRAGA; KELLY C A ESTRELA; REGINA CÉLIA DA SILVA; LUCÍOLA SANT ANNA DE CASTRO; ANA CRISTINA FREITAS V ABRÃO; ANITA SACHS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 214 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A nutrição adequada durante a infância é essencial para o crescimento, saúde e desenvolvimento da criança. Uma alimentação infantil adequada compreende a prática do aleitamento materno exclusivo até o 6^a mês e complementado com alimentos adequados a partir desta idade, sendo esses os fatores mais eficazes para a manutenção ou recuperação da saúde infantil.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo avaliar a idade de introdução alimentar e sua associação com fatores socioeconômicos maternos.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, que avaliou lactentes entre 4 e 10 meses atendidos num centro de incentivo e apoio ao aleitamento materno de uma universidade pública de São Paulo, no período de Julho de 2011 a Julho de 2014. Foram coletados dados socioeconômicos maternos, perfil de aleitamento e época de introdução alimentar. Para as análises estatísticas empregou-se os testes qui-quadrado e t de Student, com nível de significância igual a 5%.

RESULTADOS

Foram avaliados 119 lactentes com idade média de 184,9 dias (dp = 30,9). As mães tinham, em média, 30,5 anos de idade (dp = 7,3). A maioria morava com o companheiro (83,2%), possuía Ensino Médio completo ou nível superior (69,7%) e trabalhava (73,9%). Com relação à renda, 60,5% das famílias estudadas recebiam até 2 salários mínimos. Com relação à época de introdução alimentar, 76,5% dos lactentes introduziram a alimentação antes dos seis meses de vida, sendo que a maioria destes utilizava FI (p= 0,00). Quando associados a introdução precoce dos alimentos e o perfil de aleitamento, observou-se que a média de idade dos lactentes que consumiram precocemente água, fruta, hortaliças, macarrão, feijão e carne foi estatisticamente maior nos lactentes que mantiveram o aleitamento materno (p= 0,00, p= 0,01, p= 0,00, p= 0,04, p=0,02 e p=0,01, respectivamente). Quando associadas a introdução precoce de alimentos e os fatores socioeconômicos maternos, observou-se que a média de idade dos lactentes que consumiram hortaliças, arroz e macarrão foi estatisticamente menor nas famílias com renda até 2 salários mínimos (p= 0,02, p= 0,01 e p= 0,00, respectivamente).

CONCLUSÃO

A maioria dos lactentes já recebia alimentação complementar antes dos 180 dias de vida e a renda familiar até 2 salários mínimos parece ser um fator de risco para a introdução alimentar precoce. Já a manutenção do AM parece ser um fator de proteção para a introdução alimentar em tempo oportuno.

PO-26-215 - AVALIAÇÃO SOCIOECONÔMICA E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV

AUTORES: LORENA FURTADO FALCAO; BIANCA BAHIA LACERDA; ALEX DENIS NOGUEIRA PANTOJA; RENATA PINTO VASCONCELOS; LIDIANE DA SILVA SABATHÊ; MÁRCIA BITAR PORTELLA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA - UNAMA - CIDADE/UF: BELÉM/PA

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 215 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A alergia alimentar proveniente do leite de vaca (LV) vem se tornando um assunto de grande importância, devido suas repercussões nutricionais, gastrointestinais, acometendo principalmente crianças com baixa idade. Denomina-se alergia alimentar toda reação adversa dirigida ao componente proteico do alimento e que envolve o mecanismo imunológico. A resposta imunológica gera uma variedade de sintomas e manifestações clínicas expressadas em diversos sistemas orgânicos, como a pele, o trato respiratório e gastrointestinal. A proteína do LV apresenta potencial alergênico alto e é considerado o mais frequente componente dietético causador de alergia alimentar.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil nutricional e socioeconômico de crianças entre 12 - 24 meses diagnosticadas com alergia à proteína ao leite de vaca no município de Belém (PA).

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com 30 crianças portadoras de alergia à proteína ao leite de vaca. A coleta de dados aconteceu no mês de setembro de 2014. Para avaliação socioeconômica, foi aplicado questionário com perguntas para os pais e/ou responsáveis pelas crianças. O estado nutricional foi avaliado a partir das medidas antropométricas peso (Kg) e altura (cm). Esta pesquisa foi submetida à avaliação do Comitê de Ética e Pesquisa, sendo aprovada sob nº CAAE 34229914.8.0000.5173.

RESULTADOS

Das 30 crianças avaliadas, 16 eram meninos e 14 meninas. Quanto ao estado nutricional, pode-se observar adequação em relação aos índices P/I (87%, n = 26), C/I (90%, n = 27), P/C (67%, n = 20) e IMC/I (53%, n = 16). Em relação à avaliação socioeconômica, quanto aos números de moradores em domicílio, a maioria das famílias (57%, n = 17) é formada por 4 a 6 pessoas. Para 87% (n = 26) das famílias entrevistadas a residência (casa ou apartamento) é própria e quitada. Com relação à renda familiar, observa-se que 63% (n = 19) das famílias possui renda igual ou superior a 5 salários mínimos. No que diz respeito à escolaridade materna, observa-se que 77% (n = 23) tem o nível superior completo. Este estudo não identificou associação significativa com o estado nutricional das crianças e escolaridade materna.

CONCLUSÃO

O perfil nutricional e socioeconômico mostrou-se em sua maioria adequada. Embora a maioria dos entrevistados apresentar renda familiar elevada e escolaridade em níveis moderados, esses fatores não apresentaram significante importância em relação ao estado nutricional das crianças.

PO-26-216 - PRÁTICAS ALIMENTARES DE LACTENTES MENORES DE 6 MESES USUÁRIOS DA ATENÇÃO BÁSICA

AUTORES: LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; LEIKO ASAKURA; ANITA SACHS; CLARISSA VIANA DEMÉZIO DA SILVA; RITA CCA AKUTSU; CLAUDIA DOS REIS L NOVAES; INGRID ERBERT; SUELY GODOY A GIMENO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 216 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

As práticas alimentares inadequadas no primeiro ano de vida têm implicações diretas e imediatas na saúde da criança, contribuindo para o aumento das taxas de morbimortalidade infantil.

OBJETIVOS

Avaliar a prática alimentar de lactentes menores de 6 meses.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo transversal, realizado de abril a dezembro de 2012, que avaliou lactentes acompanhados em Unidades Básicas de Saúde de uma cidade do estado de São Paulo. Foram coletados dados sociodemográficos e de consumo alimentar, conforme o Formulário de Marcadores de Consumo Alimentar para Indivíduos Menores de 5 anos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) Para classificar o consumo alimentar em adequado e inadequado, utilizou-se as recomendações dos Dez passos para uma alimentação saudável do Ministério da Saúde. Para as análises estatísticas utilizou-se o programa Stata (10.0), empregando-se o teste de qui-quadrado e nível de significância igual a 5%.

RESULTADOS

Foram avaliadas 112 crianças, 50% eram meninas; 45,4% usavam chupeta e 48,6% usavam mamadeira; 79,3% não recebiam suplemento de ferro e 14,3% não recebiam suplemento vitamínico. As prevalências de AME, predominante e complementado foi de 42,0%, 9,8% e 30,4%, respectivamente. Quando associado ao uso de chupeta, observou-se que a maioria das crianças menores de 6 meses ($p=0,005$) que não receberam o leite materno no dia anterior usava chupeta. Com relação ao consumo alimentar do dia anterior, 58,0% do total apresentaram consumo classificado como não adequado, de acordo com a recomendação para a idade e os alimentos consumidos com maior frequência foram: água ou chá (58,6%), fórmula infantil (49,2%), leite de vaca (25%) e suco de fruta (19%).

CONCLUSÃO

É imperativo o fortalecimento das políticas públicas de promoção do aleitamento materno e da alimentação complementar adequada, considerando que mais da metade das crianças estudadas não era mais amamentada exclusivamente.

PO-26-217 - FATORES RELACIONADOS AO NÍVEL DE CONHECIMENTO EM NUTRIÇÃO ENTRE CRIANÇAS DE 7 A 10 ANOS DE UMA ESCOLA DA REDE ESTADUAL

AUTORES: LUDMILLA MOREIRA; KAREN T. DE OLIVEIRA COQUEIRO; TAÍS SOUZA SECKLER; KELLEN CRISTINE SILVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS - CIDADE/UF: PALMAS/TO

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 217 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Em crianças escolares e adolescentes brasileiros, a transição nutricional é representada pelo decréscimo de desnutrição e acréscimos de sobrepeso e obesidade. Os hábitos alimentares dos escolares sofrem influências dos pais, da alimentação oferecida na escola, da propaganda de alimentos e dos conhecimentos adquiridos sobre alimentação e nutrição. A elevada prevalência de obesidade na infância requer aprofundamento de estudos em relação à sua prevenção, causas e tratamentos. Além das consequências biopsíquicas advindas da obesidade infantil, os estudos supracitados poderão ensejar melhorias nos dispêndios estatais, pois é cediço o seu impacto econômico.

OBJETIVOS

Identificar a relação entre o estado nutricional e as condições socioeconômicas de estudantes de 7 a 10 anos de idade de uma escola pública estadual, com seus respectivos conhecimentos sobre alimentação e nutrição.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal prospectivo realizado com 70 escolares de 7 a 10 anos. O estado nutricional foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal por Idade. O nível de conhecimento em nutrição foi medido por um questionário validado e as condições socioeconômicas por um questionário semi-estruturado. Frequências, médias, desvio padrão e medianas foram utilizados nas análises descritivas dos dados. Os testes do Qui-Quadrado e Exato de Fischer foram utilizados na análise das variáveis e adotou-se nível de significância $p \leq 0,05$.

RESULTADOS

Dentre os escolares avaliados, 31,4% apresentaram excesso de peso. A maioria das crianças apresentou bons conhecimentos de nutrição (67,1%) e a média de acertos foi de $8,9 \pm 1,9$. No questionário de conhecimentos em nutrição, a questão com maior e menor frequência de erro foi, respectivamente, àquela relativa ao alimento que fornece maior quantidade de energia (81,4%) e o mais saudável (7,1%). A frequência de bons conhecimentos entre os eutróficos foi de 68,7% e de 63,6%, entre aqueles com excesso de peso ($p=0,675$). Nenhuma variável sociodemográfica e antropométrica apresentou-se significativamente associada ao nível de conhecimento em nutrição.

CONCLUSÃO

Características socioeconômicas e antropométricas dos escolares não se encontraram relacionadas ao nível de conhecimento. No entanto, sabe-se que ter bons conhecimentos em nutrição estão associados a hábitos alimentares mais saudáveis. Destarte, ações de educação nutricional e alimentar devem ser direcionadas a este público, em decorrência da elevada frequência de excesso de peso encontrada.

PO-26-218 - EFETIVIDADE DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR E A COMPOSIÇÃO DAS LANCHEIRAS DE ALUNOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE CIDADE DO INTERIOR PAULISTA

AUTORES: LUIZA CRISTINA DOMINGUES DIAS; THAISA ASSIS; RENATA MARIA GALVÃO CINTRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 218 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O crescimento mundial da obesidade é um problema de saúde pública e agrava-se na população infantil. Sabendo que a infância é um momento propício para a aquisição de comportamentos, e que a escola, além ambiente familiar os principais espaços de formação de hábitos alimentares, o presente buscou atuar na escola para melhora dos hábitos e qualidade nutricional de crianças de uma escola da rede pública.

OBJETIVOS

Avaliar a efetividade de ações de educação nutricional com base na composição de lancheiras de crianças matriculadas no primeiro e segundo ano de uma escola pública do município de Botucatu-SP.

METODOLOGIA

Participaram deste estudo 102 alunos, de ambos os sexos, na faixa de cinco a oito anos de idade. Foi desenvolvido um programa de educação nutricional em encontros semanais em escola da rede de ensino público, sendo as atividades realizadas por 4 semanas com material didático preparado e discutido com responsáveis didáticos da escola. A avaliação da participação das crianças nas atividades e avaliação da composição dos alimentos consumidos ou adquiridos no período escolar (composição das lancheiras ou compra DE ALIMENTOS) antes de após o programa foram avaliados.

RESULTADOS

Dos alunos avaliados na última atividade, 26% levaram dinheiro para gastar na cantina da escola com alimentos não saudáveis. Daqueles que levaram alimentos em suas lancheiras, a frequência de alimentos ricos em gordura e açúcares simples foi de 52%, enquanto apenas 4% levaram frutas, iogurtes e lanches naturais. Apesar das crianças demonstrarem-se interessadas e ativamente participativas nas atividades propostas, além de termos atestado que compreenderam o conteúdo transmitido, a composição das lancheiras continuou inadequada.

CONCLUSÃO

As atividades educacionais demonstraram ser importantes e de interesse da população infantil, contudo mudanças comportamentais não foram evidenciadas. O tempo entre a conclusão das atividades e a observação das lancheiras pode não ter sido suficiente para estimular mudanças significativas. Evidenciando que é necessário programa de educação nutricional de longo prazo, com participação assídua da família e da escola.

PO-26-219 - CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA

AUTORES: GEORGIA NICOLI S. OLIVEIRA; HAVENA MARIANA S. SOUZA; INGRID R. M. S. REIS; CRISTHIANE M^a B. O. MESSIAS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO - CIDADE/UF: PAULISTA/PE

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 219 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A mudança no hábito alimentar da população brasileira ocorrida nas últimas décadas com a substituição de alimentos in natura por alimentos processados vem contribuindo para o empobrecimento da dieta. A adolescência do ponto de vista nutricional representa um período crítico, pois uma boa nutrição e hábitos alimentares saudáveis são essenciais para a saúde e para o crescimento do adolescente.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados por adolescentes de uma escola pública.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal com alunos matriculados em 2013 da faixa etária de 10-17 anos de ambos os sexos (n = 526) conduzido em uma escola pública. O instrumento de pesquisa utilizado para a avaliação do consumo alimentar foi o Recordatório 24 horas. A coleta de dados teve início após o recebimento dos Termos de Consentimento Livre e Esclarecido assinados pelos pais e/ou responsáveis dos estudantes. A partir dos recordatórios foram quantificados os alimentos ultraprocessados que apresentavam altos teores de sódio, açúcares e gorduras em sua composição. Realizou-se a análise estatística descritiva e posterior análise inferencial para avaliar relação entre o sexo e o consumo. Todas as quantidades dos nutrientes foram expressas por 100g de alimento e para classificá-los como ricos em sódio, açúcares e gorduras tomou-se como parâmetro a RDC n^o 24, de 15 de junho de 2010.

RESULTADOS

Constatou-se que a população feminina teve um consumo de maior de alimentos ultraprocessados ricos em sódio enquanto o sexo masculino teve maior consumo de alimentos ricos em açúcares. Quanto ao consumo de gorduras (trans e saturadas) não houve diferenças significativas. Dentre os alimentos ricos em sódio mais citados por ambos os sexos destacam-se: embutidos (1.117,30 mg em média), pizzas (736,70 - 762 mg), lasanhas prontas (502 mg), hambúrgueres (472,53 mg), enquanto os alimentos ricos em açúcares foram achocolatado em pó (77,39 g), biscoitos recheados (40,62 g), cereal matinal (38,02 g), refrigerantes (10 - 12 g) e os alimentos ricos em gorduras saturadas/trans: margarinas (16,70 - 25,80 g), embutidos (9,25 - 0,55 g), biscoitos recheados (6,2 - 4,21 g).

CONCLUSÃO

Observou-se o elevado consumo de alimentos ultraprocessados consumidos pelos adolescentes. Diante dos resultados obtidos é preciso traçar estratégias a fim de orientar a esses consumidores sobre os riscos que estão condicionados e incentivá-los a mudanças de hábitos alimentares.

PO-26-220 - CONSUMO DE CORANTES ALIMENTARES (NATURAIS E ARTIFICIAIS) POR ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA

AUTORES: GEORGIA NICOLI S. OLIVEIRA; HAVENA MARIANA S. SOUZA; INGRID R. M. S. REIS; CRISTHIANE M^a B. O. MESSIAS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO - CIDADE/UF: PAULISTA/PE

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 220 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Sabe-se que a única função dos corantes alimentares é conferir cor ao alimento e tornar o produto mais atrativo esteticamente, não oferecendo nenhum valor nutritivo a este, por isso, o seu uso em alimentos é motivo de muita polêmica, uma vez que estudos vêm demonstrando a ocorrência de reações adversas, tais como reações tóxicas no metabolismo desencadeando alergias, alterações comportamentais e carcinogenicidade, sendo esses efeitos causados a curto e/ou a longo prazo.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo de corantes alimentares (naturais e artificiais) por adolescentes de uma escola pública.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal com alunos matriculados em 2013 da faixa etária de 10-17 anos de ambos os sexos (n = 526) conduzido em uma escola pública. O instrumento de pesquisa utilizado para a avaliação do consumo alimentar foi o Recordatório 24 horas. A partir dos recordatórios foram quantificados os alimentos que apresentavam corantes na sua composição. Realizou-se a análise estatística descritiva.

RESULTADOS

Verificou-se que a população feminina apresentou um maior número de citações quanto ao consumo de corantes naturais e artificiais. Os corantes citados foram: Corante Páprica, Inorgânico Dióxido de Titânio, Ponceau 4R, Vermelho beterraba, Clorofila, Tartrazina, Amarelo crepúsculo, Betacaroteno, Azul brilhante e Azul indigotina, Carmim cochonilha, Cúrcuma/ Curcumina, Vermelho 40 e Vermelho bordeaux, Caramelo - II, III, IV, Urucum. Entre os corantes naturais mais citados por ambos os sexos destacam-se: Clorofila (22,24%), Betacaroteno (44,11%), Carmim cochonilha (51,71%), Cúrcuma /Curcumina (56,27%), Caramelo IV (77,94%), Urucum (80,98%). Quanto aos artificiais: Ponceau 4R (17,11%), Tartrazina (24,14%), Azul indigotina (27,95%), Amarelo crepúsculo (29,47%), Vermelho 40 /allura (30,42%), Vermelho Bordeaux (49,24%). Dentre os alimentos que mais contribuíram para o consumo dos corantes acima estão os refrigerantes (n=272), balas, pirulitos (n=52), sorvetes/picolés (n=71), queijos (n=252), salgadinhos de milho (n=70), sucos artificiais (n=131) e macarrão instantâneo (n=40).

CONCLUSÃO

Observou-se o alto consumo de alimentos ultraprocessados pelos adolescentes e por consequência de corantes alimentares. Tais resultados evidenciam a necessidade de estratégias contundentes voltadas para a promoção de uma alimentação saudável enfatizando a redução no consumo desses alimentos, incentivando assim mudanças nos hábitos alimentares.

PO-26-221 - MUDANÇAS NO CONSUMO DE PRODUTOS ULTRAPROCESSADOS EM ADOLESCENTES ENTRE 2010 E 2013: ESTUDO ELANA

AUTORES: GLORIA VALERIA DA VEIGA; ERICA DE ALMEIDA SANTOS; SUELEN ROCHA ANDRADE DE SOUZA; DANILO DIAS SANTANA; ALESSANDRA SILVA DIAS DE OLIVEIRA

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO - CIDADE/UF: NITERÓI/RJ

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPERJ E CNPQ

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 221 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O consumo de produtos ultraprocessados (PUP), com elevado conteúdo de gorduras, açúcares e sal, é elevado entre os adolescentes. Este hábito pode levar ao aumento do risco de doenças cardiometabólicas

OBJETIVOS

Avaliar mudanças na frequência do consumo de PUP por adolescentes em período de 4 anos. e fatores sociodemográficos associados a tais mudanças.

METODOLOGIA

Os dados são provenientes de estudantes do ensino fundamental de duas escolas públicas e quatro privadas que participaram do ELANA entre 2010 e 2013. Utilizaram-se informações dos 486 estudantes que participaram nos dois momentos do estudo. Utilizou-se questionário auto-respondido para obter informações sobre idade, sexo, cor de pele e tipo de escola.. O consumo alimentar foi avaliado por questionário de frequência alimentar com oito opções de resposta que variavam de uma vez por dia a nunca ou quase nunca. Considerou-se PUP aqueles prontos para consumo. Foi calculada a frequência diária de consumo desses produtos e classificou-se como tendo consumo elevado os adolescentes que se encontravam no terceiro tercil da distribuição desta variável, tanto em 2010 quanto em 2013. Avaliou-se a frequência de mudança de classificação (consumo elevado e não elevado) nos anos avaliados. Utilizou-se teste qui-quadrado para testar a associação entre as variáveis.

RESULTADOS

A mediana de frequência de consumo de PUP foi de 13,7 e 9,4 vezes por dia em 2010 e em 2013, respectivamente; 67,4% dos adolescentes não mudaram de categoria de consumo, 15,5% classificados como tendo um consumo elevado em 2010 mudaram para não elevado em 2013 e 17,1% dos classificados em consumo não elevado passaram a ser classificados como tendo um consumo elevado). Dentre os estudantes que mudaram, 21,5% de escolas públicas e 15,3% de privadas passaram da categoria de consumo não elevado para elevado. Com relação à idade, um maior percentual dos adolescentes de 12 a 15 anos passaram da categoria de consumo elevado para não elevado em comparação aos jovens de 10 até 12 anos de idade (29,0% vs 12,7%, p=0,002).

CONCLUSÃO

Verificou-se mudança na frequência diária de consumo de PUP, caracterizada de forma semelhante pela redução e pelo aumento desta frequência. No entanto, os alunos de escolas públicas aumentaram mais o consumo diário desses produtos em comparado aos das privadas, merecendo atenção especial nas estratégias que visem melhorar os hábitos alimentares entre os jovens.

PO-26-222 - MUDANÇAS NO HÁBITO DE FAZER REFEIÇÕES EM ADOLESCENTES ENTRE 2010 E 2013: ESTUDO ELANA

AUTORES: GLORIA VALERIA DA VEIGA; SUELEN ROCHA ANDRADE DE SOUZ; ERICA DE ALMEIDA SANTOS; DANILO DIAS SANTANA; ALESSANDRA SILVA DIAS DE OLIVEIR

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO - CIDADE/UF: NITERÓI/RJ

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPERJ E CNPQ

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 222 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A omissão de refeições é uma prática característica dos adolescentes que pode prejudicar seu estado nutricional já que muitos alimentos importantes para o seu crescimento e desenvolvimento deixam de ser consumidos quando tais refeições não são feitas com regularidade

OBJETIVOS

Avaliar mudanças no consumo de refeições de adolescentes em período de quatro anos e os fatores sociodemográficos associados.

METODOLOGIA

Os dados são provenientes de estudantes do ensino fundamental de duas escolas públicas e quatro escolas particulares que participaram do ELAN de 2010 a 2013. Utilizaram-se informações dos 486 estudantes que participaram do estudo durante todo o período de acompanhamento. Utilizou-se questionário auto-respondido para obter informações sobre idade, sexo, cor de pele e tipo de escola e sobre a frequência semanal que esses adolescentes tomavam café da manhã, almoçavam e jantavam, categorizada em 3 opções (nunca ou quase nunca, de 1 a 4 vezes e mais de 4 vezes por semana). Verificou-se aqueles que mudaram de categoria entre os anos de seguimento, criando-se uma variável de 3 categorias (sem mudança, diminuiu e aumentou a frequência). Utilizou-se teste qui-quadrado para testar a associação entre as variáveis.

RESULTADOS

Dentre os adolescentes estudados, 13,4% diminuíram o consumo de café da manhã e 23,8% aumentaram, entre 2010 e 2013; . Em relação ao almoço e jantar, 9,5% e 18,9% aumentaram o consumo enquanto 4,8% e 11,8% diminuíram, respectivamente. A mudança na frequência de consumo de café da manhã se associou ao sexo, de modo que as meninas apresentaram maior aumento se comparadas aos meninos (30,0% vs 18,4%, $p=0,01$). A mudança no consumo do almoço se associou a todas as variáveis sociodemográficas estudadas: o aumento foi maior nas meninas do que nos meninos (13,2% vs 6,2%, $p=0,01$), alunos de escolas públicas do que privadas (19,4% vs 5,3%, $p=0,00$); adolescentes pretos ou pardos do que brancos (13,2% vs 5,6%, $p=0,01$) e naqueles acima de 12 a 15 anos do que entre 10 e 12 anos (15,9% vs 8,1%, $p=0,00$). As mudanças no consumo do jantar não se associaram com nenhuma das variáveis estudadas.

CONCLUSÃO

A frequência no consumo das refeições aumentou ao longo dos anos e isto foi mais evidente entre as meninas, entre aqueles de mais idade, de escolas públicas e de cor parda ou preta. Estas informações podem auxiliar em intervenções que visem incentivar o consumo de refeições entre adolescentes

PO-26-223 - AVALIAÇÃO DO IMPACTO DAS AÇÕES DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ADOLESCENTES DO TERCEIRO SETOR

AUTORES: JULIANA GARCIA BALDASSO; ALINE DE PIANO GANEN; ANDREA POLO GALANTE

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 223 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O Programa de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para adolescentes visa à formação em temas sobre saúde, com a finalidade de promover a melhoria na qualidade de vida destes favorecendo que se tornem semeadores de hábitos alimentares saudáveis. Objetivo: Avaliar as mudanças no consumo alimentar após aplicação das ações de um Programa de EAN realizado com adolescentes.

OBJETIVOS

Avaliar as mudanças no consumo alimentar após aplicação das ações de um Programa de EAN realizado com adolescentes.

METODOLOGIA

Estudo de intervenção não controlada desenvolvido com 54 adolescentes, de baixo nível sócio econômico, matriculados em uma organização não governamental na cidade de São Paulo. O Programa de EAN foi aplicado em seis meses, envolvendo encontros com nutricionista e ações e estratégias de comunicação e relacionamento ao longo período para sustentação do programa e fortalecimento de vínculo com os alunos. Foi avaliado o perfil nutricional através da antropometria e aplicado um questionário específico para avaliar o conhecimento sobre nutrição e as práticas alimentares relacionadas aos temas trabalhados nas ações educacionais. O consumo alimentar foi avaliado pelo recordatório 24h e a qualidade da dieta pelo Índice de Qualidade da Dieta associado ao Guia Alimentar Digital (IQD-GAD), estabelecidos por Caivano & Domene (2013). Considerou-se melhora no padrão alimentar o aumento de no mínimo 5 pontos no IQD-GAD do momento pré para o momento pós. Para a avaliação da eficácia da intervenção, utilizou-se as variáveis mensuradas acima nos momentos pré e pós. Os dados passaram por tratamento estatístico.

RESULTADOS

O conhecimento sobre as informações disponibilizadas no rótulo dos alimentos foi maior após o programa, 50% dos alunos passaram a ler e 63% passaram a entender as informações dos alimentos adquiridos. Houve mudança positiva de padrão da dieta em 33% dos alunos durante a semana e 37% aos finais de semana. Para ambos os períodos da semana, houve um aumento na ingestão de alimentos dos grupos Leguminosas, Leites e derivados, Frutas e Hortaliças. 5,6% apresentaram redução no Índice de Massa Corporal.

CONCLUSÃO

A estratégia de EAN mostrou-se efetiva, tornando-se um método viável, de baixo custo e aplicável para a prevenção de doenças e melhoria da qualidade de vida e saúde. A prática dessa aprendizagem pode incentivar a diminuição das DCNTs, o que gera redução de gastos em Saúde Pública e uma melhoria no estado nutricional da população.

PO-26-224 - SATISFAÇÃO CORPORAL E USO DE QUESTIONÁRIOS DE TRIAGEM POSITIVA PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES

AUTORES: KÁREN NATHÁLIA GURGEL CÂMARA; ROBERTA STOFELIS CECON; FRANCIANE ROCHA DE FARIA; ELIANE RODRIGUES DE FARIA; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; SILVIA ELOIZA PRIORE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPEMIG

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 224 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Adolescência é a fase de transformações fisiológicas e psicossociais que contribui para a vulnerabilidade característica dessa faixa etária. Na puberdade, com as mudanças na composição corporal, muitos apresentam insatisfação com o peso corporal. Essa insatisfação é considerada um dos principais fatores que desencadeiam os transtornos alimentares (TA), caracterizados pelo medo excessivo de engordar, preocupação obsessiva com alimentos, desejo persistente de emagrecer e distorção da imagem corporal. Para verificar sinais e sintomas de TA, foram desenvolvidos instrumentos específicos e validados para o rastreamento de indivíduos com comportamentos alimentares de risco para esses distúrbios, dentre eles o Eating Attitudes Test (EAT-26) e o Bulimic Investigatory Test Edinburg (BITE).

OBJETIVOS

Verificar a prevalência de triagem positiva para TA e a insatisfação corporal em adolescentes.

METODOLOGIA

Aplicou-se os questionários EAT-26 e BITE em adolescentes de escolas públicas e particulares, de 15 a 19 anos, convidados a participarem os que apresentaram escore positivo para os questionários citados acima. Avaliou-se perfil antropométrico e a satisfação corporal. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (UFV), com assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) pelos adolescentes e/ou responsáveis.

RESULTADOS

826 adolescentes responderam os questionários EAT-26 e BITE, e destes, 170 (20,6%) apresentaram triagem positiva para transtornos alimentares, porém 21 se recusaram a participar da avaliação antropométrica, totalizando 149 adolescentes com triagem positiva. O peso foi maior no grupo com EAT e BITE+ quando comparado ao grupo com EAT+ (61,30, mín. 42,05 e máx. 118,35, $p=0,003$), assim como os valores de Índice de Massa Corporal (23,46, mín. 16,60 e máx. 41,48, $p=0,001$), mas não apresentou diferença com o grupo com BITE+. Dos 149 adolescentes, 88,5% ($n=132$) apresentaram insatisfação com o peso corporal, sendo que esta conseguiu explicar 5,45% o aumento da pontuação do questionário BITE.

CONCLUSÃO

A insatisfação corporal dos adolescentes deve ser avaliada com frequência, pois apresenta associação com o estado nutricional e é o principal fator do desenvolvimento de transtornos alimentares. (Apoio: FAPEMIG).

PO-26-225 - LAZER SEDENTÁRIO E INGESTÃO DE ALIMENTOS DENSOS-ENERGÉTICOS POBRES EM NUTRIENTES ENTRE ADOLESCENTES DO SEXO FEMININO DO ESTUDO “HÁBITOS SAUDÁVEIS, MENINAS SAUDÁVEIS - BRASIL”: ENSAIO COMUNITÁRIO RANDOMIZADO CONTROLADO

AUTORES: LETICIA MUCCI CONCEIÇÃO; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; ANA CAROLINA BARCO LEME

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, USP - CIDADE/UF: SÃO JOSÉ DOS CAMPOS/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 225 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Evidências sugerem que comportamentos sedentários de lazer (i.e., televisão e computadores) estão associados com a ingestão dietética inadequada entre adolescentes.

OBJETIVOS

Examinar associação entre atividades sedentárias e a ingestão dietética de adolescentes do sexo feminino.

METODOLOGIA

Foi um ensaio comunitário randomizado controlado com duração de 6-meses, baseado na Teoria Social Cognitiva. Participaram 253 [16.05, (SE 0.05) anos] adolescentes do sexo feminino matriculadas em 10 escolas técnicas públicas da região metropolitana de São Paulo. Alimentos densos-energéticos pobres em nutrientes foram classificados em frequentes ($\geq 4x$ /semana) e não frequentes ($\leq 1x$ /semana). A frequência de assistir a televisão e utilizar o computador foi avaliada com ponto de corte de ≥ 2 horas/dia. Teste do qui-quadrado foi conduzido com nível de significância de $p \leq 0.05$. Todas as análises seguiram o princípio de intenção-tratamento.

RESULTADOS

Na linha de base, assistir televisão associou-se com consumo de sorvetes ($p=0.021$), hambúrgueres ($p=0.048$), embutidos ($p=0.006$), salgadinhos de pacote ($p=0.000$) e salgados assados ($p=0.036$) com adolescentes do grupo controle. No pós-intervenção houve associações entre assistir televisão e a ingestão de refrigerantes ($p=0.036$), biscoitos recheados ($p=0.002$) e salgado assado ($p=0.000$) com as meninas da intervenção, e com o controle a ingestão associou-se com refrigerantes ($p=0.000$), biscoitos recheados ($p=0.009$), picolés ($p=0.000$), hambúrgueres ($p=0.009$), macarrão instantâneo ($p=0.000$), embutidos ($p=0.009$) e salgadinhos de pacote ($p=0.001$). Na linha de base o uso de computador associou-se com consumo de salgados fritos ($p=0.004$) entre as meninas da intervenção, e com refrigerante ($p=0.006$) entre o grupo controle. No pós-intervenção, o uso de computador associou-se com refrigerantes ($p=0.048$), balas ($p=0.007$), biscoitos recheados ($p=0.010$), chocolate ($p=0.019$), sorvete ($p=0.006$), empanado de frango ($p=0.045$) e salgado frito ($p=0.007$) entre o grupo intervenção, e no grupo controle com a ingestão de refrigerantes ($p=0.004$), cereal matinal açucarado ($p=0.005$), pipoca ($p=0.010$), embutidos ($p=0.013$), salgadinhos de pacote ($p=0.035$) e salgado assado ($p=0.004$).

CONCLUSÃO

Alimentos densos-energéticos pobres em nutrientes associaram-se com aumento do tempo de lazer sedentário. As meninas do grupo controle consumiram com maior frequência e variedade esses alimentos do que as meninas do grupo intervenção.

PO-26-226 - CONHECIMENTO SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR - RELATOS DE ADULTOS E IDOSOS DE UM PROGRAMA DE EXTENSÃO EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

AUTORES: GLEYSON MOURA DOS SANTOS; MAÍSA SILVA PRIMO; CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS; MARTHA TERESA S MARQUES MELO; MARIA DO SOCORRO SILVA ALENCAR

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: CAXIAS/MA

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 226 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Segurança alimentar prevê normas para a produção, transporte e armazenamento de alimentos, capazes de garantir as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais dos mesmos, visando o consumo adequado e sustentável. A temática atende aos princípios da alimentação saudável, capaz de contribuir na promoção e manutenção da saúde.

OBJETIVOS

Averiguar níveis de conhecimentos sobre a importância da segurança alimentar, a partir de relatos dos participantes de extensão universitária.

METODOLOGIA

Realizou-se oficina temática “Segurança Alimentar: cuidados na escolha, conservação e manipulação de alimentos; doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e procedimentos higienicossanitários”, para vinte e oito participantes da disciplina Nutrição e Gastronomia, do projeto de extensão “Mediações pedagógicas para a promoção de saúde da população adulta e idosa”, que integra o Programa Terceira Idade em Ação. Os conteúdos foram abordados com ilustrações, mediante métodos facilitadores do ensino-aprendizagem, que após exposição, possibilitou o resgate do aprendizado quanto à sua utilização no preparo de alimentos seguros e saudáveis, e das suas concepções acerca da temática.

RESULTADOS

Durante a oficina houve participação efetiva dos alunos, que fizeram questão de expor seus conhecimentos e dúvidas com relação ao assunto. Os participantes ressaltaram que o tema se constitui em elemento preventivo para doenças; aprenderam normas para as boas práticas em atividade de manuseio de alimentos durante o preparo de refeições. As evidências quanto a importância da segurança alimentar no preparo de alimentos foram destacadas nos seguintes relatos: “é importante porque são atividades simples que podemos realizar, que trazem benefícios para a saúde” (participante 1); “durante a aula podemos observar como garantir a qualidade dos alimentos, bem como aprender como adquiri-los, conservá-los e manipulá-los. Aprendemos também como evitar doenças transmitidas por eles, caso estejam contaminados” (participante 2). Essas constatações ressaltam os objetivos da oficina no manejo de refeições adequadas e seguras.

CONCLUSÃO

Verificou-se que os participantes compreenderam o conceito de segurança alimentar e sua importância na promoção e manutenção da saúde. Percebeu-se, a partir da oficina, maior aproximação da população aos conhecimentos ministrados, os quais poderão facilitar a inclusão de hábitos mais saudáveis e auxiliar nas atividades em laboratório do projeto de extensão.

PO-26-227 - PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE ONCOLOGIA

AUTORES: MARCELA PINHEIRO MARQUES; RENATA COSTA FORTES; ADRIANA P. R. SILVA

INSTITUIÇÃO: FUNDAÇÃO DE ENSINO E PESQUISA EM CIÊNCIAS DA SAÚDE - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 227 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento populacional é um desafio para a saúde pública contemporânea, bem como um fator de risco independente para o câncer. A incidência do câncer cresce no Brasil em um ritmo acelerado e já representa a segunda causa de morte, acometendo principalmente as pessoas idosas. A desnutrição é uma condição frequente nesses indivíduos, considerada um processo multifatorial associado à evolução tumoral e aos impactos e efeitos colaterais dos tratamentos, sendo necessário um diagnóstico precoce desta condição. Para tanto, o Consenso Brasileiro de Nutrição Oncológica propõe a utilização da Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Paciente (ASG-PPP). Trata-se de um método subjetivo, dependente da participação do avaliado, que foi validado para a população brasileira.

OBJETIVOS

Verificar a prevalência de desnutrição em idosos com câncer atendidos em ambulatório.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo retrospectivo descritivo. A coleta de dados foi feita por meio do acesso aos formulários de acompanhamento nutricional dos idosos, incluindo a ASG-PPP, preenchida na primeira consulta, a qual ocorreu no período de agosto de 2014 a março de 2015 no ambulatório de oncologia. O banco de dados foi construído e analisado no software Microsoft Office Excel 2013. Os dados foram, então, distribuídos em frequências absoluta e relativa e as variáveis numéricas apresentadas nas formas de medidas de tendência central e dispersão.

RESULTADOS

A amostra do estudo foi composta por 17 idosos, sendo 64,7% do sexo masculino e 35,3% do sexo feminino. Os resultados mostraram que 53% apresentaram desnutrição, com maior proporção para o gênero masculino 78%. A caracterização antropométrica dos pacientes mostrou ainda uma média de índice de massa corpórea igual a 22,1kg/m² com desvio padrão s=5,3kg/m². Com relação ao histórico de peso nos últimos seis meses anteriores à primeira consulta com a nutrição, verificou-se 29% com perda grave de peso (>10%).

CONCLUSÃO

A prevalência de desnutrição constatada foi elevada e, portanto, preocupante. Os resultados corroboram com os achados de outros estudos realizados com indivíduos com câncer que utilizaram o mesmo instrumento para o diagnóstico nutricional, nos quais a prevalência de desnutrição variou de 43,4% a 58,4%. Reforça-se a importância da participação do nutricionista na assistência ao idoso com câncer, por meio da identificação precoce do risco nutricional, a fim de favorecer intervenções.

PO-26-228 - PREVALÊNCIA DE NEOPLASIAS MALIGNAS E PRINCIPAIS SINTOMAS APRESENTADOS POR IDOSOS EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO

AUTORES: MARCELA PINHEIRO MARQUES; RENATA COSTA FORTES

INSTITUIÇÃO: FUNDAÇÃO DE ENSINO E PESQUISA EM CIÊNCIAS DA SAÚDE - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 228 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Câncer é o nome dado a um conjunto de mais de 100 doenças que têm em comum o crescimento desordenado (maligno) de células que invadem os tecidos e órgãos, podendo espalhar-se para outras regiões do corpo. O envelhecimento da população e a maior incidência de câncer em idosos têm levado ao aumento da demanda por cuidados oncológicos neste grupo de indivíduos. A presença do câncer altera, indubitavelmente, todos os aspectos da vida do indivíduo e pode acarretar profundas alterações no modo de viver habitual, conforme o comprometimento da capacidade e habilidade para execução de atividades de rotina.

OBJETIVOS

Identificar a prevalência de neoplasias malignas e os principais sintomas apresentados por idosos em tratamento quimioterápico

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo retrospectivo descritivo. A coleta de dados foi feita por meio do acesso aos prontuários dos idosos atendidos no ambulatório de oncologia e da ASG-PPP preenchida na primeira consulta nutricional, no período de agosto de 2014 a março de 2015. O banco de dados foi construído e analisado no software Microsoft Office Excel 2013.

RESULTADOS

Os tipos de câncer constatados nos idosos foram: mama feminina (25,2%), gástrico (16,7%), cólon (8,3%), hepático (8,3%), pulmão (8,3%), garganta (8,3%), esôfago (8,3%), ovário (8,3%) e útero (8,3%). Os resultados mostraram que os sintomas relatados foram: boca seca (41,7%), falta de apetite (33,3%), enjoo (33,3%), feridas na boca (25,0%), intestino preso (16,7%), estômago embrulhado (15,9%), gases (16,7%), vômito (8,3%) e diarreia (8,3%). Verificou-se, ainda, que 33,3% da amostra relatou atividade diária comprometida.

CONCLUSÃO

Os achados das neoplasias malignas mais prevalentes (da mama e do trato gastrointestinal) são semelhantes aos relatos de outros estudos. O perfil dos idosos atendidos no ambulatório de oncologia, identificado na presente pesquisa, reforça a importância da participação do nutricionista na assistência ao indivíduo com câncer, por meio do diagnóstico e da intervenção nutricional, com ênfase no manejo dos sintomas. Destaca-se, também, a necessidade de uma abordagem ampla e integral, que considere aspectos como o déficit funcional, uma vez que repercutem diretamente na saúde e na qualidade de vida do indivíduo.

PO-26-229 - EFEITO DA SEMENTE DE CHIA SOBRE A FUNÇÃO INTESTINAL DE IDOSAS

AUTORES: MARCELO SILVA BRITO; RENATA FERREIRA SANTANA; REBECA GOMES CAETITÉ; ADRIANA DA SILVA MIRANDA
INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS - CIDADE/UF: VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 229 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A Chia tem atraído atenção da população principalmente devido a seus benefícios para saúde humana tanto para no controle como na prevenção de doenças. Propriedades funcionais que estão associadas a composição físico-química da semente com valores representativos de lipídeos, proteínas e fibras. A presença de fibra alimentar na alimentação do indivíduo se apresenta como forma de prevenção e tratamento da constipação intestinal, que atua modificando a viscosidade, maciez volume do bolo fecal e a massa microbiana que fica retida na porção final do intestino. A solúvel atua na manutenção do pH da câmaras intestinais, da integridade da mucosa e permeabilidade intestinal, e melhora atuação do sistema imunológico. Com isso, proporciona o aumento na frequência de evacuações reduzindo a constipação intestinal. Esta patologia afeta principalmente os idosos e com maior prevalência o sexo feminino (3 vezes mais).

OBJETIVOS

Avaliar o efeito da ingestão da semente de Chia sobre a função intestinal das idosas.

METODOLOGIA

Foi realizado estudo de série de casos, com 9 idosas diagnosticadas com constipação intestinal, seguindo critérios descritos pelo Questionário Roma III, aplicado antes e depois da inclusão da semente de chia. A pesquisa foi realizada por período de 45 dias, com consumo per capita diário de 12 g da semente de Chia, sendo consumidas em jejum. As participantes foram orientadas a consumir acima de 2000 mL/dia de água e suspender uso de laxantes durante o período da pesquisa. A pesquisa iniciou-se somente após apreciação e aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa, parecer nº 853.689.

RESULTADOS

A idade média das idosas foi de $69,22 \pm 8,02$ anos, variando de 60 a 82 anos. Quanto aos sintomas evidenciados por meio do Roma III, verificou-se a presença de 3 a 6 sintomas ($4,33 \pm 1,0$), por pessoa (auto-referidas). Dentre eles: 100% da amostra apresentaram menos de 3 evacuações por semana e esforço para evacuar, seguido de 83,8% com sensação de fezes bloqueadas, 77,7% exibiram fezes endurecidas ou fragmentadas, 55,5% sensação de incompleto esvaziamento após evacuação e 11,1% realizavam manobras para facilitar a retirada das fezes. Após a intervenção com uso da semente de Chia, constatou-se que 100% da amostra relataram não apresentar nenhum dos sintomas supracitados.

CONCLUSÃO

A semente da Chia - Sálvia Hispânica - mostrou-se eficaz no tratamento dietoterápico de mulheres constipadas, com eliminação de todos os sintomas referentes a constipação intestinal.

PO-26-230 - CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS

AUTORES: MÁRCIA CRISTINA SALES; LARISSA PRAÇA DE OLIVEIRA; ANA CELLY SOUZA DOS SANTOS; TELMA MARIA ARAÚJO MOURA LEMOS; KENIO COSTA DE LIMA; KARINE C. MAURÍCIO DE SENA-EVANGELISTA; LUCIA DE FATIMA CAMPOS PEDROSA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: PARNAMIRIM/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 230 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Os componentes da síndrome metabólica (SM) estão associados com a ocorrência de complicações cardiometabólicas em idosos, representando fatores a serem considerados para prevenção e promoção da saúde neste grupo populacional.

OBJETIVOS

Identificar a frequência da SM e dos seus componentes em idosos institucionalizados.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com 203 idosos (51 homens e 152 mulheres), na faixa etária dos 60 anos ou mais, residentes em Instituições de Longa Permanência de Idosos (ILPI) (n=12). A frequência de SM foi estimada segundo os critérios do National Cholesterol Education Program - Adult Treatment Panel III. Foram avaliados a glicemia de jejum, perfil lipídico e parâmetros antropométricos, e obtidas informações sobre o nível de atividade física, tabagismo e ingestão de bebidas alcoólicas. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva e inferencial, usando os testes exato de Fisher e qui-quadrado de Pearson (=5%).

RESULTADOS

A ocorrência de SM foi de 30% (IC95%: 23,4-36,3) e seus componentes mais frequentes foram: o baixo HDL-c (64%; IC95%: 57,0-70,6), a obesidade abdominal (43%; IC95%: 35,6-50,0) e a hipertensão arterial (40%; IC95%: 33,6-47,7). O diagnóstico de SM, as baixas concentrações de HDL-c e a obesidade abdominal foram mais frequentes nos idosos do sexo feminino (p<0,05). Não foi observada diferença estatística significativa entre a ocorrência de SM e de seus componentes de acordo com a idade (p>0,05). A presença de três ou mais componentes da SM foi mais frequente nos idosos de instituições privadas (32%; IC95%: 19,9-45,2); com 50-75% de vida após 60 anos em ILPI (57%; IC95%: 34,0-78,2); IMC ≥25 kg/m² (52%; IC95%: 39,8-64,4); sedentários (30%; IC95%: 22,6-38,3); tabagistas (33%; IC95%: 13,3-59,0) e que consumiam bebida alcoólica (33%; IC95%: 4,3-77,7). Em contrapartida, a maioria dos idosos com dois componentes da SM tinham 25-75% de vida após 60 anos em ILPI (27%; IC95%: 15,3-41,8), não eram tabagistas (28%; IC95%: 21,7-35,5) e não consumiam bebida alcoólica (27%; IC95%: 21,0-34,1).

CONCLUSÃO

A população em estudo apresentou frequência moderada de SM e maior percentual de baixas concentrações de HDL-c, obesidade abdominal e hipertensão arterial. Tais achados evidenciam a importância do fortalecimento de medidas de saúde que visem o controle de distúrbios cardiometabólicos, a fim de reduzir a ocorrência de SM em idosos.

PO-26-231 - PERFIL DA ALIMENTAÇÃO REFERIDA E CONHECIMENTOS SOBRE NUTRIÇÃO DE IDOSAS QUE FREQUENTAM PROJETO UNIVERSITÁRIO

AUTORES: MARIA DO SOCORRO SILVA ALENCAR; SANDRA RAQUEL MACEDO ALMEIDA; BRUNA RAQUEL SOUSA TOURINHO; MARTHA TERESA S M MELO; CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS; ALEXSANDRA HERMELINA CARVALHO; WESLANE DANIELE SILVA SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 231 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

Estilos de vida saudáveis e a promoção de práticas alimentares adequadas se constituem em estratégias para o enfrentamento dos problemas alimentares e nutricionais de populações, inclusive da população idosa, que tem referências de que com o envelhecimento houve aumento na incidência e prevalência de doenças crônicas não transmissíveis.

OBJETIVOS

Avaliar a adequação da alimentação referida e os conhecimentos sobre alimentação e nutrição de idosas participantes de projeto de extensão universitária.

METODOLOGIA

Pesquisa descritiva, transversal, com vinte e uma idosas de 60 e 74 anos, aprovada em comitê ético. Os dados coletados por instrumento adaptado, a partir do questionário online proposto pela Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição/MS, foram organizados e analisados a luz de referências temáticas e dos escores classificatórios preditos na web site do Ministério da Saúde nas categorias: alimentação adequada, com pontuação total de 43 e mais; requer atenção à alimentação, de 29 a 42 pontos; alimentação inadequada até 28 pontos; em seguida, expostos em gráficos e tabelas de frequência percentual simples.

RESULTADOS

Verificou-se, pela pontuação alcançada, que a alimentação referida por 71,4% das idosas requeria melhoras e, apenas, 28,6% encontrava-se na categoria alimentação adequada. O perfil das práticas e atitudes alimentares segundo diferentes grupos de alimentos foi adequado para carnes e ovos; frutas; feijões e oleaginosas; óleos, gorduras e açúcares, porém há necessidade de melhorias em relação aos cereais, pães e tubérculos; leite e derivados; legumes e verduras. Às outras práticas e atitudes se perfilaram adequadamente em uso de bebidas alcoólicas, porém ingestão de água e prática de atividade física para 45% e 71,4% das investigadas demandam ajustes, respectivamente. Do total, 90,5% demonstraram conhecimentos adequados em relação à retirada de gordura aparente das carnes; 55,5% consumiam leite com baixo teor de gordura; 71,5% consumiam gordura do tipo vegetal; 90,5% não faziam adição de sal às refeições já servidas; 57,2% realizavam de 5 a 6 refeições diárias.

CONCLUSÃO

Apesar da alimentação referida pelas pesquisadas requerer melhorias nas práticas e atitudes cotidianas, seus conhecimentos sobre alimentação e nutrição são aceitáveis, embora demande mais ênfase às abordagens didáticas desses cursos, para que haja maior entrosamento entre informações teóricas e práticas, e sensibilização dos participantes quanto à importância da adoção de práticas e estilos de vida benéficos.

PO-26-232 - PREVALÊNCIA DE OBESIDADE SARCOPÊNICA EM UMA COORTE DE IDOSOS EM 2000 E 2010: ESTUDO SABE - SAÚDE, BEM-ESTAR E ENVELHECIMENTO

AUTORES: MARIANNE AP. PINHEIRO ROCHA; MARIA DE FÁTIMA NUNES MARUCCI; LEILA A. H. KASSAB CRISOSTOMO; MANUELA ALMEIDA ROEDIGER; YEDA APARECIDA OLIVEIRA DUARTE; MARIA LÚCIA LEBRÃO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA/ FSP - USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 232 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade sarcopênica (OS) é uma condição nutricional, caracterizada pelo excesso de gordura corporal e reduzida quantidade de massa e força musculares, que pode causar prejuízos à saúde de idosos, porém no Brasil ainda é pouco estudada

OBJETIVOS

Verificar a prevalência de obesidade sarcopênica em uma coorte de idosos, segundo sexo e grupos etários

METODOLOGIA

Estudo longitudinal, epidemiológico e de base domiciliar, que utilizou dados do Estudo SABE (Saúde, Bem-estar e Envelhecimento), realizado no município de São Paulo-SP/Brasil, em 2000 e 2010, com idosos (≥ 70 anos), de ambos os sexos. As variáveis de estudo foram: a) obesidade, identificada pela circunferência de cintura (CC) ≥ 80 cm e ≥ 94 cm, para homens e mulheres, respectivamente; b) sarcopenia, pelo desempenho motor do teste de sentar e levantar (SeL), de uma cadeira, cinco vezes, com os braços cruzados, considerando baixo desempenho, quando o tempo despendido foi \geq percentil (P) 75, da própria população; pela força de prensão manual (FPM) utilizando dinamômetro, no braço dominante, sendo considerada força reduzida, quando valor foi \leq P 25, da própria população; e pela massa muscular (MM) utilizando o índice de massa muscular [IMM=MM(kg)/estatura (m)], sendo a MM calculada por equação preditiva, considerando baixa MM, quando $P \leq 20$, da própria população. A presença de OS foi confirmada, quando todos os critérios adotados para diagnóstico de obesidade e de sarcopenia foram contemplados, e a estimativa de prevalência de OS foi verificada, segundo sexo e grupos etários (60-69, 70-79 e ≥ 80 anos). A prevalência de OS foi estimada pelo teste de Wald ajustado, por sexo e grupos etários ($p < 0,05$), e os cálculos foram realizados pelo programa estatístico Stata Versão 10.1.

RESULTADOS

De 1016 idosos estudados em 2000, 7,1% foram classificados com OS, sendo 10,3% em mulheres e 2,1% em homens, e 3,4% no grupo de 70-79 anos e 19,9% no grupo ≥ 80 anos. Em 2010, dos 657 idosos avaliados, 9,2% foram classificados com OS, sendo 11,4% em mulheres e 5,4% em homens e 5,7% no grupo de 70-79 anos e 16,4% nos idosos ≥ 80 anos.

CONCLUSÃO

Houve aumento significativo da prevalência de OS, sendo maior em mulheres e grupo de 70-79 anos.

PO-26-233 - OBESIDADE SARCOPÊNICA EM IDOSOS: DIFERENÇAS POR SEXO E GRUPOS ETÁRIOS. ESTUDO SABE - SAÚDE, BEM ESTAR E ENVELHECIMENTO

AUTORES: MARIANNE AP. PINHEIRO ROCHA; MARIA DE FÁTIMA NUNES MARUCCI; LEILA A. H. KASSAB CRISOSTOMO; MANUELA ALMEIDA ROEDIGER; YEDA APARECIDA OLIVEIRA DUARTE; MARIA LÚCIA LEBRÃO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - FSP/ USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 233 - DATA: 26/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade sarcopênica (OS) tem sido estudada em idosos em vários países, porém estudos ainda são escassos no Brasil.

OBJETIVOS

Verificar a prevalência de obesidade sarcopênica em idosos, segundo sexo e grupos etários.

METODOLOGIA

Estudo longitudinal, epidemiológico e de base domiciliar, que utilizou dados do Estudo SABE (Saúde, Bem-estar e Envelhecimento), realizado no município de São Paulo-SP/Brasil em 2010, com idosos (≥ 60 anos), de ambos os sexos. As variáveis de estudo foram: a) obesidade, identificada pela circunferência de cintura (CC) ≥ 80 cm e ≥ 94 cm, para homens e mulheres, respectivamente; b) sarcopenia, pelo desempenho motor do teste de sentar e levantar (SeL), de uma cadeira, cinco vezes, com os braços cruzados, considerando baixo desempenho, quando o tempo despendido foi \geq percentil (P) 75, da própria população; pela força de prensão manual (FPM) utilizando dinamômetro, no braço dominante, sendo considerada força reduzida, quando valor foi \leq P 25, da própria população; e pela massa muscular (MM), estimada pelo índice de massa muscular [IMM = MM (kg)/estatura (m)], sendo a MM calculada por equação preditiva, considerando baixa MM, quando $P \leq 20$, da própria população. A presença de OS foi confirmada, quando todos os critérios adotados para diagnóstico de obesidade e de sarcopenia foram contemplados e a estimativa de prevalência de OS foi verificada, segundo sexo e grupos etários (60-69, 70-79 e ≥ 80 anos). A prevalência de OS foi estimada pelo teste de Wald ajustado, por sexo e grupos etários ($p < 0,05$), e os cálculos foram realizados pelo programa estatístico Stata Versão 10.1.

RESULTADOS

De 1198 idosos estudados, 7,7% foram classificados com OS, sendo 10,2% em mulheres, 3,9% em homens, 16,5% em idosos ≥ 80 anos.

CONCLUSÃO

Constataram-se diferenças significativas na prevalência de OS entre sexo e grupos etários, sendo maior em mulheres e em idosos ≥ 80 anos.

PO-27-001 - FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS POR IDOSOS PORTADORES DE CÂNCER DE PRÓSTATA

AUTORES: SORAIA PINHEIRO MACHADO ARRUDA; VALÉRIA CRISTINA NOGUEIRA; MARIANA DANTAS CORDEIRO; DAYANNA MAGALHÃES DOS REIS; VANESSA CAVALCANTE LIMA; BRENA CUSTÓDIO RODRIGUES; KEITHYANNE MARINHO SABÓIA; HELENA ALVES DE C SAMPAIO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 1 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O baixo consumo de frutas, verduras e legumes pela população compõe um fator de risco para o desenvolvimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT), como o câncer. Assim, conhecer os fatores que estão associados ao consumo de frutas e hortaliças é fundamental para o desenvolvimento de ações de promoção da saúde e prevenção de doenças.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo avaliar consumo de frutas e hortaliças e os fatores demográficos, socioeconômicos e antropométricos associados entre idosos portadores de câncer de próstata.

METODOLOGIA

Realizou-se estudo transversal com 211 idosos com diagnóstico prévio de câncer de próstata, atendidos em instituição de referência para prevenção e tratamento da doença. Utilizou-se um questionário semi-estruturado para obter dados demográficos, socioeconômicos e de estilo de vida. Foram aferidos peso e altura para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e diagnóstico do estado nutricional, além da Circunferência da Cintura (CC), seguindo critérios de aferição e classificação da Organização Mundial da Saúde (1998). O consumo alimentar foi avaliado por Questionário Quantitativo de Frequência Alimentar, obtendo-se quantidade diária em gramas, que foi comparada à recomendação da Estratégia Global da Organização Mundial de Saúde. Considerou-se frequência inadequada quando inferior a 7dias/semana e quantidade inadequada, quando consumo diário conjunto de frutas e hortaliças não atingiu 400g. Foram utilizados os testes de Shapiro Wilk e Qui-quadrado, adotando-se 5% como nível de significância.

RESULTADOS

Verificou-se idade média de 73,6 (7,4) anos, variando de 60 a 97 anos. A frequência de consumo de frutas (55,5%) e hortaliças (55,9%) mostrou-se inadequada na maioria dos idosos e em termos de quantidade a situação foi ainda pior (81,0%). Os pacientes que relataram consumo diário também apresentaram maior adequação para quantidade consumida de frutas e hortaliças ($p < 0,001$). Os fatores associados ao consumo adequado de frutas e hortaliças, em gramas, pelos portadores de câncer de próstata foram: ser de cor branca ($p = 0,002$), ter pelo menos o ensino fundamental completo ($p = 0,030$) e praticar exercício físico ($p = 0,041$).

CONCLUSÃO

O consumo de frutas e hortaliças foi inadequado na maioria dos idosos portadores de câncer de próstata. A cor branca, melhor escolaridade e a prática de exercício físico estiveram associados ao consumo adequado desses alimentos. Reforça-se a importância de ações de promoção da alimentação saudável no grupo.

PO-27-002 - CONSUMO DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES E SUA RELAÇÃO COM A PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

AUTORES: SUSY ERIKA DE LIMA BARROS; CINTHYA V. DE SOUZA ROCHA; THIAGO LEAL BARBOSA HIPÓLITO; MAYARA STOREL B MOURA; NINA ROSA MELLO SOARES; THALINE MILANY DA SILVA DIAS; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; BENEDITO BORGES SILVA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 2 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O câncer de mama é o problema de saúde pública mais comum entre as mulheres. A mama feminina é um ambiente rico em lipídeos, o que favorece a ocorrência da peroxidação lipídica (PL), entre os biomarcadores que avaliam a PL destaca-se o malondialdeído (MDA). Estudos apontam também uma redução da capacidade antioxidante no câncer de mama, caracterizando o estresse oxidativo (EO). Por esta razão, reduzir os danos causados pela peroxidação lipídica por meio do consumo de nutrientes antioxidantes tem sido uma alternativa na prevenção primária do câncer.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre o consumo de nutrientes antioxidantes e a peroxidação lipídica em mulheres pré-menopáusicas com câncer de mama.

METODOLOGIA

Estudo de corte transversal, caso controle, envolvendo 66 mulheres com idade entre 20 e 50 anos, pré-menopáusicas, categorizadas em dois grupos: G1 (com câncer de mama, n = 34) e G2 (sem câncer, n = 32). A avaliação dos micronutrientes antioxidantes foi feita por meio do questionário de frequência do consumo alimentar, e analisada no software DietSys versão 4.01, com base nas recomendações propostas pelas Dietary Reference Intakes - DRIs. A determinação do malondialdeído (MDA) foi realizada pelo método das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico. Para comparação de médias foi usado o teste t de student e para o estudo de correlações, utilizou-se o coeficiente de correlação linear de Pearson, considerando nível de significância valor de $p < 0,05$.

RESULTADOS

A ingestão dos micronutrientes antioxidantes não diferiu entre os grupos; à exceção do zinco estando maior no grupo caso. Sendo superior à RDA para cobre, zinco, vitamina A e C; entre a EAR - RDA para o selênio e abaixo da EAR para a vitamina E, em ambos os grupos. As medianas das concentrações de MDA foram de 3,56 e 3,93 para os grupos G1 e G2, respectivamente, sem diferença entre os mesmos ($p > 0,05$), apresentando correlação inversa com a vitamina E, este fato pode ter acontecido em virtude da baixa ingestão desta vitamina.

CONCLUSÃO

O estudo mostrou relação inversa entre o consumo de vitamina E e as concentrações de MDA nas mulheres com a doença. A peroxidação lipídica se mostrou elevada nas mulheres com e sem a doença, no entanto, a ingestão do zinco dietético foi mais expressiva nas mulheres com câncer de mama. O que sugere uma maior ação antioxidante, pois este mineral está envolvido na estabilização das membranas celulares protegendo contra os radicais livres.

PO-27-003 - PERCEÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL ORAL PARA PROFISSIONAIS DA SAÚDE DA ÁREA HOSPITALAR

AUTORES: THAIS DE CAMPOS CARDENAS; NATHÁLIA SOARES; JULIANA PEREIRA L. GROPP; DÉBORA PEREIRA SANTOS

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DO CÂNCER DO ESTADO DE SÃO PAULO - ICESP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 3 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A Terapia Nutricional Oral (TNO) é eficaz no manejo da desnutrição, porém este benefício tem relação direta com a adesão à terapia prescrita. A variabilidade de adesão pode depender de fatores relacionados à TNO e fatores independentes, como a forma de instrução e incentivo ao consumo. Assim, a visão do profissional em relação ao complemento nutricional (CN) se torna de suma importância para compreensão e adesão à terapia.

OBJETIVOS

Traçar um perfil de opiniões relacionadas ao uso e importância da TNO destinada a pacientes oncológicos entre os profissionais envolvidos em sua prescrição (nutricionistas) e colaboradores do Serviço de Nutrição responsáveis pela entrega do item aos pacientes.

METODOLOGIA

Foi realizada, em março e abril/2015, avaliação sensorial e de opinião com nutricionistas e copeiros do Serviço de Nutrição. Foram avaliados 5 CNs. O questionário foi estruturado com 5 questões fechadas relacionadas à sabor, cor, textura, aparência e odor e 5 questões abertas relacionadas à percepção do entrevistado quanto à posologia/adesão, importância da terapia no estado nutricional e conhecimento do produto. Foram consideradas positivas as avaliações correspondentes à “excelente” e “bom” no questionário e, negativas, “muito ruim” e “ruim”.

RESULTADOS

Foram entrevistados, por produto, no máximo 19 nutricionistas e, no mínimo, 10. Considerando o CN padrão/sabor baunilha, mais de 85% consideraram aparência e textura positivas, porém quase 30% consideraram o sabor negativo. Ao avaliarem o CN específico para oncologia/baunilha, mais de 80% dos nutricionistas considerou todos os parâmetros sensoriais positivos. O CN semi-elementar foi considerado como negativo por todos os nutricionistas em relação ao sabor. Em relação ao CN específico para cicatrização de feridas/baunilha, mais de 75% avaliaram aparência, odor e textura positivos, entretanto 56,3% consideraram o sabor negativo. O CN para preparo imunológico foi avaliado por 60% dos nutricionistas como positivo em relação a odor e textura e 40% positivo para o sabor. Para comparação de opinião, os copeiros da área avaliaram o CN específico para oncologia (n=12 copeiros) sabor baunilha. Mais de 75% considerou a aparência, textura, odor e sabor positivos.

CONCLUSÃO

O CN melhor avaliado foi o padrão para oncologia e o pior foi o CN semi-elementar. Parece que o conhecimento técnico para prescrição do produto específico não interferiu na avaliação, já que os copeiros consideraram todos os quesitos positivos.

PO-27-004 - EFEITOS DO CONSUMO MATERNO E/OU PATERNO DE EXTRATO DE AMORA-PRETA (RUBUS SPP) NA SUSCETIBILIDADE DA PROLE FEMININA À CARCINOGENESE MAMÁRIA QUIMICAMENTE INDUZIDA

AUTORES: VANESSA CARDOSO PIRES; SARA LIMA ANACLETO; GABRIELA REZENDE COSTA; LAILA SANGALETTI SANTOS; NEUZA AYMOTO HASSIMOTTO; FRANCO MARIA LAJOLO; ODAIR AGUIAR JR.; THOMAS PRATES ONG

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FORC (CEPID-FAPESP) / FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2013/07914-8 E 2013/12402-6

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS; DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 4 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O câncer de mama é o tipo de neoplasia mais prevalente entre as mulheres. É descrito que o padrão de consumo alimentar materno e paterno está relacionado à suscetibilidade da prole ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. A amora-preta contém antocianinas e elagitaninos, que apresentam efeitos antioxidantes e anticarcinogênicos.

OBJETIVOS

Avaliar os efeitos do consumo materno e/ou paterno de extrato de amora-preta (*Rubus spp.*) na suscetibilidade da prole feminina ao desenvolvimento de neoplasias mamárias.

METODOLOGIA

Foram utilizados camundongos da linhagem C57BL/6 divididos aleatoriamente em 4 grupos: pai amora (PA), mãe amora (MA), pai e mãe amora (PMA) e controle (CTRL). Os pais receberam extrato metanólico de amora-preta (EAP) logo após o desmame durante 8 semanas e as mães foram tratadas durante a gestação e lactação. O EAP foi administrado na água de beber (0.84g de antocianinas/L) ad libitum. Parte da prole feminina foi eutanasiada com 50 dias de idade. A prole remanescente foi submetida à indução da carcinogênese mamária por meio de uma injeção subcutânea de acetato de medroxiprogesterona e 4 posteriores doses de 7,12-dimetilbenz[a]antraceno (DMBA) por gavagem.

RESULTADOS

Os pais tratados com EAP apresentaram aumento na atividade enzimática da superóxido dismutase (SOD) hepática ($p < 0.001$), redução da atividade da SOD e da catalase (CAT) nos testículos ($p < 0.05$ e $p < 0.001$, respectivamente), aumento na capacidade antioxidante plasmática, na porcentagem de espermatozoides normais e na produção diária de espermatozoides em relação ao grupo controle ($p < 0.001$ para todos). O tratamento das mães com EAP foi capaz de reduzir a atividade enzimática da SOD hepática ($p < 0.05$) e aumentar a capacidade antioxidante plasmática ($p < 0.05$) em comparação ao grupo controle. Foi observada na prole feminina não submetida à carcinogênese redução na atividade da SOD hepática no grupo PA ($p < 0.05$) e na capacidade antioxidante plasmática dos grupos PA ($p < 0.001$) e MA ($p < 0.01$), enquanto o grupo PMA apresentou aumento nesse parâmetro ($p < 0.001$), em comparação ao grupo controle. A incidência de tumores mamários foi 26.67% menor no grupo PMA em comparação ao grupo controle. Entretanto, este mesmo grupo apresentou maior peso dos tumores mamários ($p < 0.01$) e maior volume tumoral ($p < 0.05$).

CONCLUSÃO

O consumo materno e/ou paterno de extrato de amora-preta exerceram efeitos na programação da capacidade antioxidante e da suscetibilidade da prole feminina à carcinogênese mamária de maneiras e intensidades diferentes.

PO-27-005 - ALIMENTAÇÃO COM INDÓIS E ISOTIOCIANATOS: DESENVOLVIMENTO DE PREPARAÇÃO COM ALTA ACEITABILIDADE

AUTORES: VANESSA PATROCÍNIO DE OLIVEIRA; DÉBORA VIANA DE LANA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MINAS- FAMINAS-BH - CIDADE/UF: BELO HORIZONTE/MG

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 5 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Os compostos químicos alimentares apresentam diversas atividades metabólicas que contribuem para a manutenção e proteção das células contra agentes lesivos que podem causar câncer. Essas substâncias tidas como funcionais contribuem para um melhor desempenho do organismo uma vez que ativam vias bioquímicas e fisiológicas ou farmacológicas cruciais para o funcionamento celular, dentre essas substâncias encontram-se os indóis e isotiocianatos.

OBJETIVOS

O presente trabalho teve por objetivo investigar as fontes alimentares de isotiocianatos, indóis e desenvolver um alimento de boa aceitação de forma a incentivar o consumo dessas substâncias bioativas.

METODOLOGIA

Foi elaborada uma preparação do tipo “finger food”, a fim de se facilitar o consumo e representar uma opção saudável, prática e adequada à nova estrutura de vida dos tempos atuais. A preparação teve como base a couve manteiga, e na receita foi oferecida a quantidade de aproximada de 30mg de indóis, uma vez que os estudos apontam a atividade anticarcinogênica nesse nível de consumo. O teste de aceitação foi realizado por meio da avaliação por escala hedônica numérica para os atributos sabor, aroma e aparência.

RESULTADOS

Participaram 50 voluntários de ambos os sexos, pertencentes a faixa etária de 25 a 45 anos de idade, considerada a faixa onde houve maior desenvolvimento de câncer na população na América nos anos de 2007 a 2009 . Portanto a avaliação do produto desenvolvido se torna pertinente. A média geral dos quesitos foi uma aprovação de 92%. Porém o aroma foi o quesito que obteve a maior coeficiente de variação de 37,36 %. A preparação teve uma excelente aceitação por parte dos consumidores.

CONCLUSÃO

O alimento proposto no presente trabalho por ser constituído de matéria prima típica e acessível ao consumidor brasileiro, torna-se alimento estratégico para a promoção de uma alimentação rica em fitoquímicos que auxiliem na prevenção do câncer.

PO-27-006 - ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO

AUTORES: VERENA SACCOCHI POSPISCHEK; RENATA FURLAN VIEBIG; JULIANA MASAMI MORIMOTO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 6 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A desnutrição em pacientes oncológicos acontece em cerca de 90% dos casos, sendo que o principal motivo para esta elevada prevalência é a falta da associação do tratamento medicamentoso da doença com a orientação de uma dieta equilibrada (DIAS et al., 2006).

OBJETIVOS

Realizar a avaliação nutricional de pacientes oncológicos, adultos e idosos, em tratamento quimioterápico de uma clínica particular da zona oeste do município de São Paulo- SP.

METODOLOGIA

Estudo de caráter transversal, realizado durante o mês de setembro de 2014. Foram considerados elegíveis para o estudo pacientes homens e mulheres que estivessem em tratamento quimioterápico durante o período da pesquisa, e que se enquadrassem nos critérios de inclusão (ter idade maior que 18 anos e estar pelo menos no segundo ciclo de quimioterapia).

O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Presbiteriana Mackenzie e aprovado sob o protocolo nº 30910814.9.0000.0084. As entrevistas com os pacientes ocorreram em duas etapas: i. avaliação antropométrica; ii. aplicação de anamnese nutricional e da Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Paciente - ASG-PPP.

As análises estatísticas dos resultados observados foram realizadas com auxílio do programa Stata, versão 10.

RESULTADOS

O estudo foi composto por 17 pacientes, dos quais 53,0% (n=9) eram adultos e 47,0% (n=8) idosos. Observou-se que o câncer de mama foi o mais prevalente, seguido pelo do trato gastrointestinal, órgãos reprodutores e linfoma não-Hodgkin.

Segundo o IMC atual, 55,5% (n=5) dos adultos encontravam-se na faixa de obesidade grau I e 50,0% (n=4) dos idosos encontravam-se na faixa de magreza. Foi possível verificar que os idosos apresentavam estado nutricional mais debilitado que os adultos, segundo a classificação do IMC (p=0,023). A alteração de peso após o início da quimioterapia ocorreu em 82,3% (n=14) dos pacientes. Além disso, foi observado que 55,5% (n=5) dos adultos ganharam peso e 50,0% (n=4) dos idosos emagreceram. Em relação à ingestão alimentar dos pacientes, 11,1% (n=1) dos adultos e 37,5% (n=3) dos idosos relataram que passaram a comer menos que o normal após o início do tratamento.

CONCLUSÃO

Os resultados do presente estudo mostraram que o tratamento quimioterápico pode afetar o estado nutricional dos pacientes, seja reduzindo o peso ponderal ou aumentando-o. No entanto, é preciso considerar que as alterações ponderais são dependentes do tipo de câncer, do esquema terapêutico utilizado e da modalidade de quimioterapia propostos para cada paciente.

PO-27-007 - NÍVEIS DE VITAMINA D [25(OH)D] EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS E SUA RELAÇÃO COM COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA, PERFIL DIETÉTICO E FATORES DE RISCO CARDIOMETABÓLICOS

AUTORES: MARILIA VASQUES CALLEGARI; CLARISSA HIWATASHI FUJIWARA; ARIANA ESTER FERNANDES; MARCELA MENAH LIMA; AMANDA FONTES; MARINA BROSSO PIOLTINE; MARIA EDNA MELO; MARCIO CORREA MANCINI

INSTITUIÇÃO: FAC. MEDICINA/USP- LIGA DE OBESIDADE INFANTIL - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 7 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Dados oficiais revelam aumento da prevalência de obesidade infantil no Brasil e essa pode ser fator desencadeante para outras complicações. Algumas pesquisas correlacionam a falta de vitamina D no organismo com maior propensão à obesidade, mas fazem-se necessários ainda novos estudos.

OBJETIVOS

Correlacionar a adequação dos valores séricos de vitamina D de crianças e adolescentes obesos com dados referentes à compulsão alimentar periódica (CAP), perfil dietético e fatores de risco cardiometabólicos, de forma a avaliar se a deficiência dos níveis de vitamina D interfere diretamente em parâmetros relacionados à obesidade.

METODOLOGIA

Estudo transversal com crianças e adolescentes com idade entre sete e 18 anos obesos. Foram avaliados: relação cintura-estatura, percentual de massa gorda, percentis de pressão arterial sistólica e diastólica, frequência cardíaca; glicose, resistência à insulina, leptina, colesterol total, HDL-c, LDL-c, triglicérides, adiponectina, ácido úrico e proteína C reativa. A compulsão alimentar periódica foi avaliada utilizando-se a Escala de Compulsão Alimentar Periódica e o consumo alimentar com Recordatório de 24 horas. Para análise, o grupo foi dividido de acordo com o valor sérico de 25(OH)D, considerando-se deficientes valores ≤ 20 ng/dL e não deficientes > 20 ng/mL. As análises estatísticas foram conduzidas pelo Teste T para as variáveis paramétricas e Mann-Whitney para as não paramétricas, com nível de significância estabelecido em $p < 0,05$.

RESULTADOS

Incluíram-se no estudo 447 crianças e adolescentes obesos, com ZIMC $3,26 \pm 0,58$, $12,7 \pm 2,7$ anos, 52,6% do sexo feminino. Dentre os resultados encontrados destacam-se: 221 sujeitos apresentaram valores adequados de vitamina D e 256, inadequados. Indivíduos com valores de vitamina D > 20 ng/dL apresentaram valores menores de ZIMC ($3,19 \pm 0,58$ vs. $3,32 \pm 0,56$, $p = 0,016$), de RCE [$0,642$ ($0,607-0,698$) vs. $0,656$ ($0,610-0,725$), $p = 0,03$], de glicose [$80,0$ ($47,0-114,0$) vs. $81,0$ ($53,0-109,0$), $p = 0,040$], insulina [$19,9$ ($2,8-81,4$) vs. $25,7$ ($41,0-107,2$), $p < 0,001$], HOMA-IR [$3,84$ ($0,51-22,24$) vs. $5,26$ ($0,77-28,85$), $p < 0,001$], LDL-c [$94,0$ ($10,0-195,0$) vs. $103,0$ ($41,0-203,0$), $p = 0,001$] e triglicérides [$97,0$ ($31,0-495,0$) vs. $110,0$ ($23,0-539,0$), $p = 0,002$], não sendo observadas correlações significativas com os demais parâmetros avaliados.

CONCLUSÃO

A deficiência de vitamina D em crianças e adolescentes obesos mostrou-se relacionada a maiores valores de ZIMC, maior distribuição central de gordura corporal e perfil metabólico mais desfavorável.

PO-27-008 - EFEITOS DA CERVEJA SEM ÁLCOOL SOBRE O PERFIL LIPÍDICO E A DEPOSIÇÃO DE GORDURA EM RATAS OVARIECTOMIZADAS

AUTORES: MARINA NERY; THAIS BORGES CESAR; DORIS FERREIRA MORIYAMA; FERNANDA MARINCEK; ANA LUISA ABRAHÃO DIAS; FERNANDA OLIVEIRA DUARTE; MARCELA SENE-FIORESE; FÁBIO GONÇALVES PINTO

INSTITUIÇÃO: UNESP - CIDADE/UF: ARARAQUARA/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 8 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Na menopausa ocorre redução fisiológica da produção de hormônios estrogênicos, resultando em importantes alterações metabólicas na mulher em sua fase de pós-menopausa. Tais mudanças podem ocasionar em maior acúmulo de lipídios, aumento nos níveis de LDL e diminuição de HDL, fatores que elevam os riscos de doenças cardiovasculares, além de favorecer a ocorrência de dislipidemias e ganho de peso. Estudos têm sugerido que o consumo de cerveja sem álcool pode reduzir tais riscos devido ao seu conteúdo de fitoestrógenos, como as flavonas e a isohumulona, podendo prevenir à obesidade e aterosclerose, além de auxiliar na regulação do metabolismo lipídico.

OBJETIVOS

Determinar os efeitos do consumo de cerveja sem álcool sobre o perfil lipídico e a deposição de gordura em ratas ovariectomizadas.

METODOLOGIA

27 ratas Wistar com 76 dias de idade foram distribuídas em 3 grupos: ovariectomizadas tratadas (O/T) ou não-tratadas (O/NT) e não-ovariectomizadas não-tratadas (NO/NT). As ratas foram ovariectomizadas duas semanas antes do início do tratamento com cerveja sem álcool, administrada duas vezes por semana em substituição a água de bebida. Após 105 dias de tratamento foram obtidas amostras de sangue para determinação da concentração sérica de Triglicerídeos, Colesterol Total, HDL-c, não HDL-c, TGO, TGP e Creatinina. O fígado e os tecidos adiposos branco e marrom interescapular foram pesados e a porcentagem lipídica foi determinada por métodos gravimétricos.

RESULTADOS

Não foi observada diferença significativa nos componentes sanguíneos e no ganho de peso total. Ratas ovariectomizadas apresentaram aumento do peso relativo (g/100g peso corporal) (O/NT=0,98; NO/NT=0,57; $p<0,05$) e do teor lipídico (O/NT=56%; NO/NT=40,56%; $p<0,05$) do tecido adiposo subcutâneo, com redução no peso relativo (O/NT=2,41; NO/NT=3,10; $p<0,001$) e aumento no conteúdo lipídico (O/NT=1,9%; NO/NT=1,07; $p<0,001$) do fígado. O tratamento com cerveja induziu aumento do peso relativo do tecido adiposo marrom interescapular (O/T=0,14; O/NT=0,07; $P<0,001$) e do fígado (O/T=1,21%; O/NT=1,90%, $P<0,001$).

CONCLUSÃO

Conclui-se que o consumo regular de cerveja sem álcool parece não afetar significativamente o perfil lipídico, ganho de peso e deposição de gordura no tecido adiposo branco, porém afeta o peso relativo do fígado e do tecido adiposo marrom, prevenindo o aumento no teor lipídico do fígado em ratas ovariectomizadas.

PO-27-009 - CONSUMO ALIMENTAR DE MAGNÉSIO EM MULHERES OBESAS

AUTORES: MAYARA MONTE FEITOSA; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS; TAYNÁH EMANUELLE COELHO FREITAS; JULIANA SOARES SEVERO; ANA RAQUEL SOARES OLIVEIRA; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; LARISSA CRISTINA FONTENELLE; CÉLIA COLLI; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 9 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A literatura atual tem mostrado inadequação na ingestão de diversos nutrientes pela população obesa, sendo que o magnésio, em particular, tem sido de grande interesse pelos pesquisadores. No entanto, estudos sobre o consumo alimentar desse nutriente pela população obesa ainda são escassos.

OBJETIVOS

Estimar o consumo alimentar de magnésio em mulheres obesas.

METODOLOGIA

Estudo transversal, envolvendo 125 mulheres, com idade entre 20 e 50 anos, distribuídas em dois grupos: grupo caso (obesas, n=62) e grupo controle (eutróficas, n=63). Foram realizadas medidas do índice de massa corpórea e da circunferência da cintura, bem como estimadas a ingestão de calorias, macronutrientes e magnésio. A avaliação do consumo alimentar foi realizada por meio do registro alimentar de três dias, e a análise da ingestão de energia, macronutrientes e magnésio foi realizada utilizando-se o programa Nutwin versão 1.5. O padrão de ingestão de referência utilizado foi a faixa de distribuição aceitável de macronutrientes e, para o magnésio, os valores da necessidade média estimada. Os dados foram analisados no programa estatístico SPSS for Windows 20.0.

RESULTADOS

Houve diferença estatística significativa para o peso, índice de massa corpórea e circunferência da cintura entre os grupos estudados ($p < 0,05$). Verificou-se diferença estatística significativa entre os grupos em relação à energia e lipídio ($p < 0,05$). Os valores médios do teor de magnésio encontrados na dieta foram $169,07 \pm 64,51$ mg Mg/dia e $158,58 \pm 42,88$ mg Mg/dia para as mulheres obesas e grupo controle, respectivamente, sendo inferiores às recomendações, sem diferença estatística entre os grupos estudados ($p > 0,05$). Verificou-se que 93,5% e 98,4% das mulheres obesas e grupo controle, respectivamente, ingeriram baixo teor dietético do mineral ($p > 0,05$). A avaliação da ingestão individual de magnésio mostrou que 50 pacientes obesas e 58 controles apresentaram 85,0% ou mais de probabilidade de inadequação no consumo desse mineral.

CONCLUSÃO

A partir dos resultados desse estudo, pode-se concluir que há probabilidade elevada de inadequação da ingestão de magnésio pelas mulheres obesas, sendo que as participantes ingerem alimentos com teor dietético reduzido desse mineral.

PO-27-010 - BIOMARCADORES DO STATUS DO MAGNÉSIO E SUA RELAÇÃO COM A RESISTÊNCIA À INSULINA EM MULHERES OBESAS

AUTORES: MAYARA MONTE FEITOSA; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; ANA RAQUEL SOARES OLIVEIRA; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS; JULIANA SOARES SEVERO; TAYNÁH EMANUELLE COELHO FREITAS; LARISSA CRISTINA FONTENELLE; AMANDA BATISTA ROCHA ROMERO; FABIANA SILVA LIMA; PRYSCILA DRYELE SOUZA TEIXEIRA; CÉLIA COLLI; FRANCISCO LEONARDO TORRES-LEAL; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 10 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A deficiência de magnésio é um problema nutricional de relevância em âmbito mundial que parece exercer influência sobre a manifestação de distúrbios metabólicos presentes na obesidade. No entanto, informações sobre a atuação desse mineral na gênese da resistência à insulina em indivíduos obesos ainda são bastante escassos.

OBJETIVOS

Avaliar parâmetros bioquímicos do magnésio e relacioná-los com o índice de resistência à insulina em mulheres obesas.

METODOLOGIA

Estudo transversal, envolvendo 114 mulheres, com idade entre 20 e 50 anos, distribuídas em dois grupos: grupo controle (mulheres saudáveis, n=59) e grupo caso (obesas, n=55). Foram realizadas análise das concentrações plasmáticas e eritrocitárias do magnésio e dos parâmetros glicêmicos. As concentrações do magnésio plasmático e eritrocitário foram determinadas segundo o método de espectrofotometria de absorção atômica de chama ($j=285,2$). As determinações da glicose e insulina séricas foram realizadas pelo método enzimático colorimétrico e de quimioluminescência, respectivamente. A resistência à insulina foi avaliada por meio do índice HOMA-IR. Os dados foram analisados no programa estatístico SPSS for Windows 18.0.

RESULTADOS

As concentrações médias do magnésio plasmático foram de $0,81 \pm 0,06$ mmol/L para as obesas e de $0,79 \pm 0,06$ mmol/L para o grupo controle ($p>0,05$). A média do magnésio eritrocitário foi de $2,59 \pm 0,41$ mmol/L e de $2,53 \pm 0,30$ mmol/L para as obesas e para o grupo controle, respectivamente ($p>0,05$). As concentrações médias de glicose e insulina séricas foram respectivamente, $97,57 \pm 19,89$ mg/dL e $23,78 \pm 8,09$ μ U/mL para as obesas e $81,71 \pm 7,56$ mg/dL e $13,48 \pm 4,91$ μ U/mL para o grupo controle. Os valores médios do HOMA-IR foram de $5,91 \pm 3,00$ para as obesas e de $2,73 \pm 1,06$ para o controle, com diferença significativa entre os grupos ($p<0,05$). Houve correlação negativa entre o magnésio eritrocitário e os parâmetros glicêmicos avaliados ($p<0,05$) no grupo caso.

CONCLUSÃO

Os dados desse estudo revelam a existência de uma relação negativa entre as concentrações eritrocitárias de magnésio e os parâmetros do controle glicêmico nas mulheres obesas, sugerindo a influência desse mineral na resistência à insulina presente na obesidade.

PO-27-011 - EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS ACERCA DA LEPTINA : UMA REFLEXÃO TEÓRICA

AUTORES: MÔNICA CARDOSO COELHO; FRANCISCO CARVALHO AZEVEDO
INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO-FSA - CIDADE/UF: TIMON/MA
ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO
PAINEL: 11 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A leptina é um hormônio peptídeo liberado pelos adipócitos que se destina ao cérebro através da corrente sanguínea e se liga a receptores específicos. O efeito gerado por esta adipocitocina é a supressão do apetite, ativando mecanismos anorexígenos, e como consequência o controle de peso corporal e mantendo a homeostase energética. Existem estudos que associam hiperleptinemia com a obesidade e suas implicações para a saúde. Contudo existem indivíduos com os níveis séricos de leptina abaixo do padrão de normalidade apresentam sintomas típicos associadas com o baixo peso.

OBJETIVOS

O presente trabalho tem como principal finalidade, identificar na literatura as principais evidências científicas acerca do hormônio leptina.

METODOLOGIA

O presente estudo trata-se de uma revisão integrativa. O levantamento de dados realizou-se através de consultas no Scientific Electronic Library Online (SCIELO). Utilizaram-se os descritores: Leptina and Obesidade, Leptina and Dieta, Leptina and Nutrição. Os critérios de inclusão são artigos indexados de 2004 a 2014, em periódicos nacionais e internacionais, disponibilizados na íntegra em língua portuguesa e inglesa que respondam a temática do estudo. E critério de exclusão artigos anterior a 2004, publicações incompletas, não respondam a temática ou fugiam ao objeto de estudo, e que não se enquadrem nos critérios mencionados.

RESULTADOS

Foram encontrados 50 artigos, contudo observou-se que alguns encontravam-se fora do recorte temporal ou se repetiram. Totalizando 35 publicações para a realização desse trabalho científico. O controle dos níveis séricos da leptina tem forte influência na detecção, manutenção e prevenção das implicações relacionadas com o quadro de hiperleptinemia ou quando seus níveis se encontram abaixo do padrão de normalidade. Outros fatores interferem nas concentrações deste hormônio peptídeo, como o estado nutricional, exercícios físicos de alto rendimento em atletas, a quantidade de sono o uso de alguns medicamentos e outros.

CONCLUSÃO

As variações dos resultados nas pesquisas apresentadas nesta revisão reforçam ainda mais o fato de que não só o tecido adiposo, e a ingestão dietética interferem na leptinemia, contudo existem outros fatores intrínsecos e extrínsecos.

PO-27-012 - EFEITOS DA INGESTÃO DE CAPSINOIDES SOBRE A ADIPOSIDADE CORPORAL EM RATOS WISTAR ADULTOS

AUTORES: NATALIA BONISSI GONCALVES; ANA CAROLINA CAMPI CANSIAN; ALINE J C MOREIRA; MARIA CRISTINA FOSS-FREITAS; VIVIAN MARQUES M SUEN

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO, USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 12 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

É indiscutível a função da dieta na manutenção do peso e na saúde humana. Estudos epidemiológicos recentes mostram um elevado índice de obesidade na população mundial cujas transições demográfica, epidemiológica e nutricional, contribuíram para um aumento na prevalência de doenças crônicas não transmissíveis. Pesquisas atuais vêm demonstrando o consumo de alimentos termogênicos, dentre eles os capsinoides, para o tratamento da obesidade. Estudos de intervenção clínica têm mostrado ainda os efeitos na redução de gordura corporal, melhora na tolerância a glicose, atividade antihiperlipidêmica, propriedades antiinflamatórias, e atividade antioxidante.

OBJETIVOS

Investigar o efeito termogênico dos capsinoides e sua influência na prevenção da obesidade e adiposidade corporal em ratos Wistar adultos.

METODOLOGIA

24 ratos Wistar jovens foram separados em quatro grupos: controle (P), controle+capsinoides (PC), dieta hiperlipídica (H) e dieta hiperlipídica + capsinoides (HC). Os grupos H e HC receberam dieta com aproximadamente 12% de gordura saturada afim de gerar um quadro de obesidade, enquanto que P e PC receberam dieta padrão de biotério, ambos durante 6 semanas. Neste período os grupos PC e HC receberam a suplementação de capsinoides diariamente na dosagem de 0,18mg por Kg de peso do animal. O peso dos animais foi avaliado semanalmente. Ao fim do experimento os animais foram pesados e sacrificados. Foi coletado o sangue total e os tecidos: fígado, tecido adiposo epididimal, marrom e retroperitoneal.

RESULTADOS

O acréscimo de capsinóides na dieta dos animais não proporcionou redução significativa do peso corporal e do consumo alimentar, tampouco dos níveis séricos de glicemia, colesterol total, LDL colesterol e triglicérides, durante as 6 semanas de tratamento. Quanto a gordura epididimal, esta apresentou maior peso significativo no grupo H, comparando-se ao HC, assim como no grupo HC em relação ao PC. Analisando-se o peso do tecido hepático, o grupo HC também apresentou maior peso em relação ao PC. O peso do tecido adiposo marrom foi maior no P, comparado ao grupo PC. O grupo H também apresentou um maior peso significativo em relação ao HC, que por sua vez foi maior que o PC. A quantificação da gordura retroperitoneal foi significativamente maior apenas no grupo HC, comparado ao grupo PC.

CONCLUSÃO

O tratamento com capsinoides foi eficaz na redução do tecido adiposo marrom em ambos os grupos. Porém, a efetividade do tratamento sobre o depósitos de gordura poderá nortear o embasamento de novas pesquisas.

PO-27-013 - EFFECT OF 70% DIETARY MG RESTRICTION IN YOUNG ADULT RATS FED A HIGH-FAT DIET

AUTORES: PRYSCILA DS TEIXEIRA; ANA LINA CC SALES; AMANDA BR ROMERO; FABIANA SILVA LIMA; EDUARDO DE CARLI; LILIAN RM SÁ; ROSA MR PEREIRA; ALEXANDRE RODRIGUES LOBO; CÉLIA COLLI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSITY OF SAO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 13 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Dietary inadequacies are related to the impairment of some obesity-associated pre-disease states.

OBJETIVOS

Here, we tested the hypothesis that dietary magnesium restriction could adversely affect some features associated with obesity in rats fed a high-fat (HF) diet.

METODOLOGIA

Male Wistar rats (n = 24; initial body weight 180-200 g) were fed either control (ad libitum or pair-fed) or HF diets (adequate or Mg-restricted; 500 and 150 mg Mg/kg diet, respectively) for 8 weeks. Body adiposity (dual-energy X-ray absorptiometry), adipose tissue morphometry and histopathology, insulin sensitivity (insulin tolerance test), and blood insulin, leptin, adiponectin and osteocalcin levels (ELISA) were determined. Magnesium concentrations in tissues (bone, blood, muscle) and excreta (feces and urine) were measured by atomic absorption spectrophotometry. Transient receptor potential melastatin (TRPM) 6-protein expression in kidney homogenates was analyzed by immunoblotting.

RESULTADOS

HF animals became fatter and hyperleptinemic irrespective of the concentration of dietary Mg. Adipocyte hypertrophy ($P < 0.01$), multivacuolized adipocytes and discrete foci of steatitis with predominance of macrophages in the adipose tissue were observed in these animals either. There were no differences in insulin sensitivity as well as in blood insulin, osteocalcin and adiponectin levels among groups. Compared to controls, dietary Mg restriction led to 48% and 72% decreases in urinary ($P = 0.044$) and fecal ($P < 0.001$) Mg excretion, respectively, without changing blood, bone and muscle concentrations. Moreover, kidney TRPM6 expression was not different among groups, suggesting a role of other proteins in both transcellular and paracellular pathways of renal Mg absorption.

CONCLUSÃO

In conclusion, gastrointestinal absorption and renal reabsorption and/ or secretion worked interactively to maintain the whole-body balance of Mg. Immunolocalization analysis of TRPM6 protein could clarify its role on renal Mg handling under our experimental conditions. Furthermore, diet-induced obesity may increase after a longer period of dietary Mg restriction. This topic is currently being investigated in our laboratory.

PO-27-014 - PADRÃO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES DA REDE PRIVADA E SUA RELAÇÃO COM EXCESSO DE PESO E OBESIDADE

AUTORES: REGILDA S. R. MOREIRA-ARAUJO; MARIA L L M ARAUJO; MARCOS A. M. ARAUJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 14 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Na infância, a nutrição adequada é fundamental para garantir crescimento e desenvolvimento normais, sendo este estágio de vida um dos mais vulneráveis. Os ajustes fisiológicos ocorrem nessa fase, e atenção especial deve ser dada às defesas imunológicas e ao consumo adequado de nutrientes. Avaliar em pesquisas o consumo alimentar infantil, no ambiente domiciliar e escolar, torna-se necessário, pois permite caracterizar o nível de risco e vulnerabilidade da população, evidenciando pontos e propondo medidas de intervenção que garantam as condições de saúde.

OBJETIVOS

Verificar a relação entre o padrão alimentar e a prevalência de excesso de peso e obesidade em pré-escolares da rede particular de ensino.

METODOLOGIA

A pesquisa foi do tipo transversal, descritiva, tendo como amostra 403 pré-escolares, matriculados em uma escola da rede privada. Realizou-se avaliação antropométrica, seguindo as normas padronizadas para obtenção dos valores do Índice de Massa Corporal (IMC). Foram coletados os dados socioeconômicos sobre a criança, padrão de consumo alimentar no domicílio e na escola dos pré-escolares, por meio de um Questionário de Frequência de Consumo de Alimentos (QFCA). Para análise estatística, foi utilizado o teste t de Student, entre as variáveis nominais e para testar associação utilizou-se o teste do Chi-quadrado e Kruskal-Wallis entre estado nutricional e a idade.

RESULTADOS

Os resultados demonstraram que o IMC para idade foi, 60,1% (242) das 403 crianças pesquisadas estavam eutróficas, 20,8% (84) dos pré-escolares risco de excesso de peso, 5,2% (21) tinham excesso de peso e 12,7% (51) obesidade. O consumo de arroz, feijão, pães, macarrão, leite e derivados, salgados, farinhas e achocolatados, apresentaram forte correlação com o IMC para a idade referente ao risco de excesso de peso, excesso de peso e obesidade.

CONCLUSÃO

Concluiu-se nesse estudo que, por meio do QFCA, que os alimentos de maior consumo foram o arroz, feijão, pães, leite e derivados, carnes de frango e vermelha, macarrão, sucos naturais e iogurte. O estudo de correlação mostrou uma forte relação entre o consumo de alguns alimentos do grupo dos carboidratos, açúcares e gorduras com o IMC para Idade, no tocante ao risco de excesso de peso, excesso de peso e obesidade.

PO-27-015 - GRUPO OPERATIVO VISANDO MUDANÇA DO ESTILO DE VIDA: RELATOS PET SAÚDE OBESIDADE

AUTORES: TATIANA R. P. R. OLIVEIRA; MÁRCIA BRAZ ROSSETTI; HUGO C. MARTINS COSTA; GUSTAVO SILVA SOUT ROCHA; RAYANE J. R. MARQUES

INSTITUIÇÃO: PUCMINAS - CIDADE/UF: BELO HORIZONTE/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: PET-SAÚDE

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 15 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET) fomenta a aprendizagem tutorial no âmbito da Estratégia Saúde da Família, aperfeiçoando a formação de profissionais da saúde. A obesidade é fator de risco para as Doenças Crônicas não Transmissíveis e uma questão de saúde pública, cujo aumento se relaciona com baixos níveis de prática de atividade física e dieta inadequada.

OBJETIVOS

Relatar as experiências da equipe multidisciplinar operando grupo para mudanças de estilo de vida em pacientes obesos, seus desafios e perspectivas.

METODOLOGIA

Dados prévios do PET demonstraram a preocupante condição de obesidade visceral em regional de Belo Horizonte, indicando a necessidade de intervenções reeducativas. Áreas com maior prevalência de obesidade visceral receberam equipes compostas de estudantes da área de saúde, preceptores e tutores, com oferta de 16 oficinas para promoção de hábitos de vida saudáveis, além de atividade física monitorada. A experiência dos discentes foi relatada em diários de campo e ao final do projeto foi aplicado questionário de avaliação relativo ao tempo de participação, conhecimento prévio, pertinência das atividades, relações interdisciplinares, articulação ensino serviço e métodos de enfrentamentos.

RESULTADOS

A adesão dos usuários ao programa foi significativamente perdida no seu decorrer. O intuito do programa não foi a perda de peso efetivamente, porém os usuários que completaram o programa compreenderam o seu valor na promoção da saúde. Os discentes reconheceram a riqueza das vivências, apesar das limitações impostas pelo espaço físico, pela falta de materiais, pela necessidade de adaptações das oficinas, pelas demandas de articulação teórico-prática, pela baixa adesão e suas justificativas. O programa foi bem avaliado pelos 6 preceptores e 11 discentes, identificando os benefícios de aprendizagem e da multidisciplinaridade. Os relatos demonstraram a interação e amadurecimento profissional para o uso versátil dos recursos disponíveis, além de importante exercício de comunicação pessoal.

CONCLUSÃO

Apesar das dificuldades vivenciadas para a promoção da saúde, destacou-se que a obesidade requer enfrentamento com alternativas eficientes de conscientização da população para mudanças no estilo de vida. Parcerias como o PET, articulando Serviços de Saúde e Instituições de Ensino Superior, possibilitam uma formação mais completa para a área de saúde, garantindo no futuro mais preparo no enfrentamento dos desafios para promover uma sociedade mais saudável.

PO-27-016 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PRESENÇA DE DESCONFORTO FÍSICO EM TRABALHADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) HOSPITALAR

AUTORES: VANESSA R DE A ALVES; PAULA EDUARDA O HONORATO; MARTHA TERESA S M MELO; RENATTA COELHO DE SOUSA; ANDRESSA VIANA MENESES; LINDAIANE DE SÁ SEPÚLVEDA; MARIA DO SOCORRO S ALENCAR

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 16 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A ampliação dos processos produtivos, a conquista de mercado e o desenvolvimento de qualquer empresa estão condicionados à saúde dos trabalhadores e à sua qualidade de vida. Distinto fator de interferência na produtividade dos trabalhadores é o estado nutricional. Pesquisas revelam o alto índice de sobrepeso em operadores de unidades de alimentação e nutrição, sugerindo, inclusive, que esse aumento ponderal ocorre após o início da atividade neste tipo de unidade. O excesso de peso predispõe aos trabalhadores fatores de risco para doenças relacionadas ao trabalho como dores lombares, causadas pela carga extra que altera o equilíbrio biomecânico do corpo forçando a estrutura osteomuscular, além das doenças crônicas não transmissíveis e das repercussões emocionais.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional e a presença de desconforto em trabalhadores de uma UAN hospitalar.

METODOLOGIA

Estudo transversal descritivo, com 20 trabalhadores dos setores de produção de refeições de uma UAN hospitalar. Realizou-se aferição de variáveis antropométricas: altura, peso e circunferência da cintura (CC) e procedeu-se a avaliação nutricional por meio do Índice de Massa Corporal (IMC) e da CC, considerando-se os pontos de corte recomendados pela Organização Mundial de Saúde. A presença de desconforto físico foi investigada por meio de um censo de ergonomia.

RESULTADOS

A maioria dos trabalhadores era do sexo feminino (80%); com idade de $41 \pm 8,3$ anos; IMC médio de $26,3 \pm 4,3$ Kg/m². Mais da metade dos pesquisados (55,5%) apresentava excesso de peso (35% para o sobrepeso e 20% obesidade) e riscos de desenvolver morbidades associadas à obesidade (30% para risco aumentado e 25% para risco muito aumentado). Os trabalhadores (90%) tinham desconforto físico manifestados na forma de dor nas pernas, ombros, joelho, coluna e braços, cuja intensidade aumentava com a jornada de trabalho e diminuía com o repouso.

CONCLUSÃO

Os trabalhadores da UAN hospitalar apresentaram excesso de peso, riscos de desenvolver morbidades associadas à obesidade e desconforto físico. Faz-se necessário a implantação na UAN de um programa de acompanhamento de intervenção nutricional na perspectiva da adequação do estado nutricional e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis bem como, de um programa de ginástica laboral associada à ergonomia, visando à melhoria da qualidade de vida no trabalho.

PO-27-017 - OFICINAS CULINÁRIAS NA PREVENÇÃO DE SÍNDROME METABÓLICA

AUTORES: VANESSA SAYURI NAGAISHI; THAMIRES L M RIOS; LETÍCIA WATANABE RIBEIR; ISABELA H SIGNORINI; MARLENE TRIGO; MARIA ELIZABETH MP SILVA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP - CIDADE/UF: GUARULHOS/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 17 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Síndrome Metabólica (SM) é definida como um conjunto de disfunções orgânicas. É causada pela obesidade, que implica alterações dos níveis de glicemia de jejum, triglicérides, HDL e pressão arterial entre outros. Alimentação saudável e atividade física regular auxiliam na prevenção dessa síndrome.

OBJETIVOS

Descrever uma ação educativa de prevenção da síndrome metabólica, por meio de oficinas culinárias e material educativo que despertem nos indivíduos consciência sobre a necessidade de adotar um estilo de vida mais saudável.

METODOLOGIA

A amostra constituiu-se de 138 servidores de nível básico (n=53) e técnicos operacionais (n=85) de uma universidade pública do município de São Paulo. Avaliada através de inquérito nutricional; foram determinados os parâmetros da International Diabetetes Federation (IDF) na identificação da SM. Foram estruturadas nove oficinas culinárias baseadas em três folders com os seguintes temas: 'café da manhã', 'como escolher para comer' e 'o poder das frutas e hortaliças'. Os servidores foram divididos de acordo com o perfil antropométrico e bioquímico. As preparações foram definidas segundo a proposta de cada tema. A avaliação foi feita por meio de questionários com quatro questões objetivas e duas dissertativas que foram respondidas ao final de cada oficina. Para avaliar a satisfação foi utilizada escala hedônica do tipo facial. Foi realizada análise descritiva dos dados.

RESULTADOS

Dos servidores avaliados, 84% apresentaram algum parâmetro para SM. Apresentaram um, dois, três ou mais parâmetros, respectivamente, 25%, 32%, 20% e 7%. Compareceram às oficinas: 'café da manhã' 54% dos básicos e 64% dos técnicos; 'como escolher o que comer' 53% dos básicos e 64% dos técnicos; na oficina 'o poder das frutas e hortaliças' 46% dos básicos e 69% dos técnicos. A avaliação das oficinas mostrou que os participantes tiveram bom aproveitamento apresentando entre três e quatro acertos nas respostas. As maiores dificuldades estavam nos temas teóricos. Os servidores mostraram-se satisfeitos com a atividade, uma vez que todos assinalaram 'gostei' e 'adorei' na avaliação; nos comentários, demonstraram entusiasmo com a atividade e com a interação com os demais participantes e nutricionistas.

CONCLUSÃO

Destacamos a importância do trabalho para prevenção da SM, visto que 57% dos servidores apresentam algum fator de risco. O método educativo proposto proporcionou aos participantes reflexão, aprendizado e motivação na incorporação de hábitos alimentares mais saudáveis.

PO-27-018 - PERSPECTIVAS NUTRICIONAIS DA OBESIDADE NA TERCEIRA IDADE

AUTORES: WHERCILENNE MARQUES MACHADO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 18 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O objetivo do estudo consistiu em avaliar as perspectivas atuais acerca da obesidade em idosos no tocante aos seus aspectos nutricionais. Para a realização de tal pesquisa foi elaborado um estudo de revisão bibliográfica, o qual teve como percurso metodológico a busca de informações nas bases de dados da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS-BIREME), na biblioteca eletrônica Scientific Electronic Library Online (SCIELO), no Pubmed e no Google acadêmico. A coleta de dados foi compreendida pela fase de reunião sistemática do material. Os estudos demonstraram que a obesidade se faz presente na vida da grande maioria dos idosos, especialmente nas mulheres, que apresentam maior adiposidade em virtude de fatores hormonais, genéticos, longevidade maior e padrões alimentares distintos dos homens. Verificou-se também que a obesidade apresenta grande correlação com as doenças crônicas e alterações no perfil lipídico dos idosos. Portanto, a associação de dieta e educação nutricional pode ser efetiva na promoção de mudanças no consumo habitual de alimentos e no estilo de vida desse grupo, visando um envelhecimento saudável e com qualidade de vida.

Palavras-chave: Obesidade. Envelhecimento. Saúde do Idoso.

OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

* Avaliar as principais perspectivas nutricionais acerca da obesidade em idosos através de revisão integrativa em artigos dos anos de 2008 a 2014.

2.2 objetivos específicos

* Correlacionar a prevalência de obesidade na terceira idade com dados antropométricos;

* Avaliar a relação entre a obesidade e o perfil lipídico nos idosos;

* Estabelecer ligações entre o excesso de peso e o desenvolvimento de doenças crônicas.

METODOLOGIA

Estudo de natureza quantitativa, descritiva, mediante o método de revisão integrativa, acerca das principais evidências encontradas sobre o tema desde 2008 a 2014.

RESULTADOS

Foram encontrados 40 artigos acerca do tema, porém, apenas 15 foram selecionados, pois correlacionavam a obesidade com o grupo geriátrico. Dentre os critérios analisados para classificação dos artigos estão: número de artigos por ano de publicação, abordagem e local do estudo, local e as perspectivas atuais acerca da obesidade em idosos.

CONCLUSÃO

Manter o estado nutricional adequado do idoso não é tarefa fácil, tendo que lidar com o hábito alimentar, estilo de vida, doenças crônicas, uso de medicamentos e modificações fisiológicas inerentes à idade. Verificou-se que a obesidade é uma realidade na vida dos idosos, especialmente em mulheres.

PO-27-019 - OBESIDADE EM HIPERTENSOS DE UM ESTADO DO NORDESTE, SEGUNDO DIFERENTES INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS

AUTORES: YASMIN EUGÊNIA S. SILVA PEDROSA; MARINA D. REZENDE GISCHEWSKI; BRUNA MERTEN PADILHA; RAPHAELA COSTA FERREIRA; ROSIELLE BATISTA FERREIRA; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 19 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença de elevada magnitude e distribuição espacial que tem sido considerada um dos principais problemas de saúde pública do mundo. Estudos populacionais evidenciam um aumento expressivo na prevalência dessa doença em indivíduos saudáveis, nos últimos anos. Estes dados são alarmantes principalmente diante do fato de que a obesidade contribui para a morbidade e mortalidade por doenças cardiovasculares, especialmente para a hipertensão arterial sistêmica (HAS), ocasionando grande impacto econômico e social para o país. Todavia, na literatura são escassos dados sobre a frequência de obesidade em hipertensos, principalmente a nível local, sendo que seu conhecimento é importante para a criação de estratégias e políticas de enfrentamento dessas doenças.

OBJETIVOS

Avaliar a frequência de obesidade em hipertensos de um Estado do Nordeste, segundo diferentes indicadores antropométricos.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal de base populacional, realizado com indivíduos adultos (18 a 60 anos), de ambos os sexos, portadores de HAS, em Unidades Básicas de Saúde de 12 municípios de um Estado do Nordeste. A avaliação antropométrica foi realizada a partir dos dados de peso (Kg), altura (m) e circunferência da cintura (CC) (cm). O estado nutricional foi classificado a partir do índice de massa corporal (IMC) (kg/m²), utilizando-se os pontos de corte estabelecidos pela Organização Mundial de Saúde. O diagnóstico de obesidade abdominal foi feito a partir da CC, utilizando-se CC \geq 88cm e CC \geq 102cm, para mulheres e homens, respectivamente. Os dados foram analisados no Epi.Info 6.04, utilizando a estatística descritiva.

RESULTADOS

Foram avaliados 410 hipertensos com média de idade igual a 48,8 (\pm 8,4) anos, sendo 85,4% do sexo feminino. 84,5% das mulheres estavam com excesso de peso, sendo que 50,3% apresentava algum grau de obesidade, segundo o IMC. Nos homens, essas frequências foram de 87,7% e 40,3%, respectivamente. Dos 275 hipertensos que tiveram sua CC avaliada, 77,5% das mulheres e 40,9% dos homens apresentavam obesidade abdominal.

CONCLUSÃO

A elevada frequência de obesidade geral e abdominal encontrada nos hipertensos de ambos os sexos aponta a necessidade de que sejam realizadas atividades de educação alimentar e nutricional para esse público, com vistas à promoção de hábitos alimentares saudáveis e a prevenção de outras doenças, que poderiam comprometer a saúde desses indivíduos, diminuindo sua qualidade de vida e onerando os serviços de saúde.

PO-27-020 - CONSUMO DE FIBRAS ALIMENTARES NA PREVENÇÃO E CONTROLE DO DIABETES: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

AUTORES: ODARA MARIA DE SOUSA SÁ; ANA LINA DE C. CUNHA SAL; MARIANY DOS SANTOS SÁ C; VANESSA SARAIVA DA SILVA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - FSA - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 20 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Evidências Científicas demonstram que as fibras solúveis viscosas desempenham papel importante no controle da resposta glicêmica e de insulina pós-prandial devido ao seu efeito na absorção de macronutrientes no intestino. A Associação Americana de Diabetes recomenda o consumo de 14 g/1000 kcal/dia de fibra em pacientes diabéticos para o controle glicêmico, prevenção do diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares.

OBJETIVOS

Realizar revisão Bibliográfica acerca das fibras alimentares e sua relação com a prevenção e controle do diabetes.

METODOLOGIA

Estudo de Revisão Bibliográfica, a qual utilizou-se as bases de dados científicas indexadas Lillacs, pubmed e Scielo, para realização da busca de artigos, por meio dos descritores: diabetes, fibra alimentar, fibra solúvel, fibra insolúvel, controle glicêmico, diabetes, dietary fiber, soluble fiber, insoluble fiber, glycemic control. Os critérios de seleção dos artigos foram publicações completas, acesso aberto, pesquisas dos últimos 10 anos, estudos clínicos com humanos e disponíveis tanto na língua portuguesa e inglesa; excluindo artigos que não atendiam os objetivos do estudo.

RESULTADOS

Estudos mostram que o consumo diário de fibras alimentares reduz o risco de desenvolvimento do diabetes e controle do índice Glicêmico. Carvalho et al. (2010), realizou estudo prospectivo, controlado, aberto, com duração de doze semanas em indivíduos (n = 47) com diabetes tipo II, de ambos os sexos, com idade de 30 a 75 anos, utilizando a ingestão mínima de 20g/ dia, sob a forma de hortaliças, leguminosas, grãos integrais e frutas ou consumo mínimo de 14 g de fibra para 1.000 kcal/dia ingeridas. Os resultados mostraram uma correlação negativa entre a variação no consumo de fibra e a glicemia média semanal, demonstrando impacto positivo do aumento do consumo de fibras no controle glicêmico.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o consumo de fibras alimentares adequado na dieta, tanto no tipo como dosagem, contribui para prevenção e controle do diabetes tipo II.

PO-27-021 - CORRELAÇÃO DO STATUS NUTRICIONAL RELATIVO AO ZINCO DE INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 E PARÂMETROS INSULINÊMICOS E GLICÊMICOS

AUTORES: VERÔNICA DA SILVA BANDEIRA; LILIANE VIANA PIRES; LUCIANE LUCA ALENCAR; LEILA LEIKO HASHIMOTO; KALUCE G. S. ALMONDES; SIMÃO AUGUSTO LOTTENBERG; SILVIA M.F. COZZOLINO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: GUARULHOS/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 21 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Distúrbios metabólicos associados com a resistência à insulina e a consequente hiperglicemia estão associados com a deficiência de alguns minerais e com maiores percentuais de hemoglobina glicada (HbA1c). A elevação da hiperglicemia, por sua vez, ativa vias de produção de espécies reativas aumentando o estresse oxidativo em pacientes com diabetes mellitus tipo 2 (DM2). Nesse sentido, um bom status de zinco pode auxiliar tanto na redução do estresse oxidativo, por sua participação em enzima de defesa antioxidante quanto na eficiência de síntese, armazenamento e secreção de insulina pelas células β do pâncreas, já que esse mineral é associado aos hexâmeros de insulina. Assim, o zinco torna-se essencial para o correto processamento e secreção da insulina

OBJETIVOS

Avaliar o status nutricional relativo ao zinco de indivíduos com DM2 e correlacionar aos parâmetros insulinêmicos e glicêmicos

METODOLOGIA

Estudo transversal que avaliou indivíduos com DM2 de ambos os sexos com idade entre 29 e 59 anos. O status de zinco foi avaliado por meio das concentrações no plasma, eritrócitos e urina através do método de espectrometria de absorção atômica de chama. A determinação das concentrações séricas de glicose (mg/dL) foi realizada pelo método enzimático, e o % de HbA1c por troca iônica. A concentração de insulina sérica foi analisada pelo método de Imunoensaio tipo sanduíche utilizando quimiluminescência, e calculado o índice de resistência à insulina - HOMA-IR. A correlação de Pearson foi utilizada e nível de significância de 5% adotado

RESULTADOS

Foram avaliados 82 pacientes com média de idade de $50,7 \pm 6,9$ anos. A média das concentrações de zinco no plasma foi $83,3 \pm 11,9$ $\mu\text{g/dL}$, no eritrócito de $30,1 \pm 4,6$ $\mu\text{g/g Hb}$ e na urina de $899,1 \pm 622,4$ $\mu\text{gZn/24h}$. Quanto ao % hemoglobina glicada, as concentrações séricas de glicose e insulina, as médias foram de $8,1 \pm 1,2$ %, $150,3 \pm 53,6$ mg/dL e $17,4 \pm 10,6$ McUI/ml, respectivamente, e o HOMA-IR foi de $6,5 \pm 4,5$ %. Observou-se correlação inversa e significativa entre as variáveis zinco plasmático e o percentual de HbA1c ($r=-0,325$, $p=0,003$) e positiva entre zinco plasmático e glicose ($r=0,269$, $p=0,016$), percentual de HbA1c ($r=0,318$, $p=0,004$) e HOMA-IR ($r=0,289$, $p=0,009$)

CONCLUSÃO

Os pacientes com DM2 apresentam-se deficientes pelas reduzidas concentrações de zinco nos eritrócitos e elevada excreção urinária. A correlação mostra que o zinco disponível no plasma pode contribuir no controle glicêmico, visto que a correlação também se apresentou com a maior excreção de zinco

PO-27-022 - ESTUDO PILOTO: ESCORE DE FRIESINGER E CONSUMO DE CARNE, POSSÍVEIS RELAÇÕES PARA O DESENCADEAMENTO DAS DOENÇAS CARDIOVASCULARES

AUTORES: MYCHELLE K. R. N. DUARTE; VIVIAN NÓBREGA SILBIGER; SEVERINA CARLA V. CUNHA LIMA; ANDRÉ DUCATI LUCHESSI; KARINE C. M. S. EVANGELISTA; JULIANA MARINHO OLIVEIRA; ALINE T. O. CUNHA; KATIENE MACÊDO OLIVEIRA; THATYANE OLIVEIRA SOUZA; ANGÉLICA L. S. SOUZA; JÉSSICA BASTOS PIMENTEL; AMANDA MATIAS SOUZA; RENATA CAROLINE COSTA FREITAS; LETÍCIA COSTA ARAUJO; VICTOR HUGO REZENDE DUARTE; CAROLINNE THÁISA OLIVEIRA; ERIKA A. M. COSTA; MICHELLI CONCEIÇÃO NASCIMENTO; TEREZA NEUMA C. O. FREITAS; MARIA DE FÁTIMA NUNES DUARTE

INSTITUIÇÃO: UFRN - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 22 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares (DCV) são as principais doenças crônicas que apresentam um expressivo impacto de morbimortalidade no mundo. A aterosclerose, uma das principais consequências das DCV, tem origem multifatorial, e é desencadeada por uma resposta à agressão endotelial, acometendo principalmente a camada íntima de artérias de médio e grande calibre, sendo caracterizada pelo acúmulo de lipídios nos macrófagos. O escore de Friesinger é um índice que avalia o grau da lesão aterosclerótica em pacientes submetidos à cinecoronariografia, utilizando uma escala de 0-15 dos principais ramos das artérias coronarianas, classificando o estágio de gravidade da doença.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre o consumo de carne vermelha com a gravidade das lesões ateroscleróticas e estado nutricional antropométrico e bioquímico.

METODOLOGIA

Estudo piloto transversal, com 30 pacientes, submetidos à cinecoronariografia pela primeira vez e idade entre 30-74 anos. Foram avaliados o índice de Friesinger; variáveis antropométricas por meio da balança tetrapolar com bioimpedância OMRON (percentual de gordura, taxa metabólica basal e IMC); dosagens bioquímicas para avaliar o perfil lipídico, glicêmico, função hepática e renal e aplicado o recordatório de 24 horas em dois momentos, com intervalo de 30 a 45 dias, para registrar o consumo de carne vermelha.

RESULTADOS

A idade média dos pacientes foi de 59,57 anos, sendo 60% do sexo masculino. A porcentagem de pacientes estratificados pelo grau de lesão aterosclerótica foi de 13,3% sem lesão, 26,7% baixo, 40% intermediário e 20% grave. O consumo médio de carne foi de 97,21g e a média calórica de 1468,55kcal/dia. Observou-se correlação entre a ingestão de carne vermelha com percentual de gordura ($p=0,04$, $r^2= -0,39$; Pearson teste), e com o IMC ($p<0,01$, $r = 0,64$); e entre o IMC com a taxa metabólica basal ($p=0,02$, $r =0,46$). Com relação aos analitos bioquímicos houve correlação moderada entre o consumo de carne e a creatinina sérica ($p=0,02$, $r = 0,42$); entre percentual de gordura com HDLc ($p=0,02$, $r = 0,45$); taxa metabólica basal com triglicérides ($p=0,04$, $r = 0,40$) e IMC com colesterol total e HDLc ($p<0,01$, $r = 0,53$, $p<0,01$, $r = 0,62$, respectivamente).

CONCLUSÃO

Foram registrados fortes correlações entre a carne vermelha com alguns dados antropométricos e bioquímicos, os quais favorecem o aumento do risco para as DCV.

PO-27-023 - SUPLEMENTAÇÃO COM LICOPENO AUMENTA A EXPRESSÃO GÊNICA DA NADPH-OXIDASE SEM INTERFERIR NA OXIDAÇÃO DE PROTEÍNAS DO TECIDO CARDÍACO EM MODELO DE OBESIDADE INDUZIDA POR DIETA HIPERCALÓRICA

AUTORES: PAULA TORRES PRESTI; ÉRIKA IMAIZUMI; RENATA AZEVEDO LUVIZOTTO; ANDRÉ FERREIRA NASCIMENTO; CAMILA RENATA CORREA; CÉLIA REGINA NOGUEIRA; ANA LÚCIA ANJOS FERREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP) - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2011/19738-4

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 23 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade é caracterizada por inflamação crônica de baixo grau associada ao aumento do estresse oxidativo (EO) que é resultante do desequilíbrio de magnitude entre as espécies reativas (de oxigênio e nitrogênio) e sistema de defesa antioxidante. EO leva à oxidação de importantes biomoléculas, tais como proteína. Nitração e Carbonilação correspondem a vias de oxidação da proteína que, levam à modificação de sua estrutura geométrica e conseqüentemente à sua disfunção. O sistema enzimático NADPH-oxidase (Nox) corresponde a importante fonte geradora de espécies reativas de oxigênio no coração, órgão alvo da obesidade. Por outro lado, o licopeno é considerado potente antioxidante atenuador do risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

OBJETIVOS

Aferir a expressão gênica das isoformas do sistema NADPH-oxidase (Nox) e avaliar a oxidação de proteínas do tecido cardíaco tanto pela via da nitração como da carbonilação.

METODOLOGIA

Ratos Wistar machos (n=21, 350g) randomizados em três grupos para receberem dieta controle (C, n=7), hipercalórica (HD, n=7) e HD suplementada com licopeno 10 mg/kg/dia (HD+Ly; n=7). A dieta foi administrada por 12 semanas e o licopeno nas últimas seis. Os animais foram eutanasiados e foram coletados os depósitos adiposos para o cálculo do índice de adiposidade e o ventrículo esquerdo para a determinação da expressão gênica das isoformas Nox1, Nox2, Nox3 e Nox4 (técnica de PCR em tempo real) e para avaliação da oxidação de proteínas cardíacas via carbonilação (kit OxyBlot™ProteinOxidation) e via nitração (kit Anti-Nitrotyrosine). Foi utilizada ANOVA complementada com o teste de Tukey, nível de significância 5%.

RESULTADOS

O modelo experimental promoveu aumento de peso, do índice de adiposidade e da gordura total nos dois grupos. A dieta hipercalórica aumentou a expressão gênica de Nox1 no grupo HD quando comparado ao C ($1,53 \pm 0,37$ vs $1,00 \pm 0,39$). Embora adiposidade não tenha sido distinta, a suplementação com licopeno diminuiu a expressão gênica de Nox1 no grupo HD+Ly quando comparado ao grupo HD ($0,53 \pm 0,15$ vs $1,33 \pm 0,29$). A dieta hipercalórica e o licopeno não afetaram a oxidação de proteínas tanto pela via nitração como pela carbonilação.

CONCLUSÃO

O modelo experimental adotado foi capaz de induzir obesidade e a dieta hipercalórica e aumentar a expressão de Nox1 cardíaca. Embora não tenha sido suficiente para alterar a oxidação de proteínas, a suplementação com licopeno diminuiu a expressão de Nox1 cardíaco sugerindo seu efeito protetor na obesidade.

PO-27-024 - ASSOCIAÇÃO DA PROTEÍNA-C-REATIVA COM INDICADORES DO ESTADO NUTRICIONAL E RISCO CARDIOVASCULAR EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

AUTORES: PRISCILA VAZ MELO RIBEIRO; ANDREZA DE PAULA SANTOS; KARLA PEREIRA BALBINO; MÔNICA DE PAULA JORGE; RITA DE CÁSSIA STAMPINI O LOPES; PATRÍCIA A AMARO; JAQUELINE M V THEODORO; HÉRCIA S D MARTINO; HELEN H M HERMSDORFF; ANA VLÁDIA B MOREIRA; SÔNIA M R RIBEIRO; MÁRCIA G GOUVEA; LUCIANA D MAROTA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 24 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Na doença renal crônica (DRC), a inflamação está presente e exerce influência sobre o estado nutricional, pois se associa com anorexia e perda de peso, causando catabolismo proteico e diminuição do anabolismo. Além do estado nutricional e do processo inflamatório, há fortes evidências de que as doenças cardiovasculares também sejam coadjuvantes por aumentar o risco de morbimortalidade nesta população. Assim, para medir o grau da inflamação subclínica, vários biomarcadores inflamatórios têm sido propostos. Dentre eles, estão os marcadores de inflamação sintetizados por hepatócitos, como a proteína-C-reativa (PCR).

OBJETIVOS

Desse modo, o objetivo do presente estudo foi determinar as concentrações de PCR ultrasensível (PCR-us) de indivíduos portadores de DRC em hemodiálise (HD), bem como avaliar sua possível associação com indicadores do estado nutricional e risco cardiovascular.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado entre setembro e dezembro de 2014 com 87 pacientes em HD (65,5% do sexo masculino, Idade: 62 ± 14 anos), atendidos em um serviço de Nefrologia. As determinações das concentrações da PCR-us, albumina e ferritina foram realizados por laboratório de análises clínicas, vinculado à unidade hospitalar. Foram realizadas medidas antropométricas para determinar o Índice de Massa Corporal (IMC). Para as análises estatísticas foram realizadas análise descritiva e correlação linear de Pearson. Os dados foram processados e analisados no software SPSS versão 20.0, adotando-se o nível de significância $<5\%$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFV.

RESULTADOS

Em relação aos marcadores avaliados, 70,1% (n=61) dos indivíduos apresentavam PCR-us com valores $>0,3\text{mg/dL}$ indicando risco cardiovascular, 77,7% (n=65) apresentaram albuminemia em valores normais e em 22,3% (n=22) a concentração de albumina sérica foi inferior a 4g/dL , indicando algum grau de desnutrição. Quanto ao IMC, 58,6% (n=51) apresentavam-se eutróficos e 10,3% (n=9) com algum grau de magreza. Não houve correlação significativa de PCR-us com albumina ($p=0,11$), ferritina ($p=0,85$) ou IMC ($p=0,15$).

CONCLUSÃO

Em conclusão, no presente estudo transversal as concentrações de PCR-us, reconhecido marcador inflamatório, não estiveram associadas diretamente com indicadores do estado nutricional em indivíduos portadores de DRC em HD.

PO-27-025 - AVALIAÇÃO DE ALTERAÇÕES METABÓLICAS E LIPODISTROFIA EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV EM TERAPIA ANTIRRETROVIRAL

AUTORES: REBECA ANTUNES BERALDO; GABRIELA CRISTINA MELISCKI; BRUNA RAMOS SILVA; VALDES ROBERTO BOLLELA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; ANDRÉ SCHMIDT; MARIA CRISTINA FOSS-FREITAS

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2013/23287-3

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 25 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A síndrome da lipodistrofia ou síndrome metabólica do HIV é caracterizada por alterações no metabolismo de lipídios e glicose, excesso e redistribuição de gordura corporal e hipertensão arterial sistêmica. Apesar da terapia antirretroviral de alta potência (TARV) trazer muitos benefícios a portadores do vírus do HIV, as alterações metabólicas podem ocorrer como efeitos adversos, aumentando o risco cardiovascular desses pacientes.

OBJETIVOS

Avaliar a prevalência de lipodistrofia e alterações metabólicas em pacientes soropositivos para HIV em TARV.

METODOLOGIA

Foram realizados exames bioquímicos de lipidograma e glicemia de jejum. A pressão arterial sistêmica foi aferida do lado direito utilizando um esfigmomanômetro digital. Foram utilizados os critérios sugeridos pelo The National Cholesterol Education Program III (NCEP-ATP III) para classificação de alterações metabólicas. O exame clínico foi realizado para identificação de lipodistrofia.

RESULTADOS

Foram avaliados 330 pacientes (43,0% feminino e 57,0% masculino) com idade média de 43,9 ($\pm 10,1$) anos. O tempo de uso da TARV foi de 8,0 ($\pm 6,0$) anos. Dos pacientes avaliados, 11,8% apresentava Diabetes Mellitus ou intolerância a glicose, 25,45% hipertensão arterial sistêmica, 26,66% colesterol total elevado, 40,30% triglicérides elevado, 56,96% HDL colesterol reduzido, 31,51% LDL colesterol elevado e 30,60% glicemia de jejum alterada. A lipoatrofia clínica foi encontrada em 31,5% dos pacientes avaliadas (sexo feminino: 26,0% e sexo masculino: 35,6%), enquanto a lipohipertrofia abdominal estava presente em 58,4% dos pacientes (sexo feminino: 79,5% e sexo masculino: 42,5%).

CONCLUSÃO

A alta prevalência de alterações metabólicas e de lipodistrofia evidencia a importância da intervenção nutricional precoce nesse grupo de pacientes para prevenir complicações cardiovasculares.

PO-27-026 - AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ACIDIFICANTE DA DIETA TÍPICA BRASILEIRA

AUTORES: RENATA ALVES CARNAUBA; MARÍLIA MORETON SUSSAIO; ANA BEATRIZ LEME DA FONSECA; ANDREIA NAVES; VALÉRIA PASCHOAL; DANIELA FOJO SEIXAS CHAVES

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO VP DE PESQUISA - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 26 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A ingestão de alimentos e bebidas pode afetar o equilíbrio ácido-base do organismo por meio do fornecimento de precursores de ácidos ou precursores de bases. Em 1995, Remer & Manz desenvolveram um cálculo para estimar o potencial de carga ácida renal de alimentos (PRAL), que leva em consideração as diferentes taxas de absorção intestinal dos nutrientes contribuintes, balanço iônico para cálcio e magnésio e dissociação do fosfato a pH 7,4. Quanto mais negativo o valor de PRAL, mais alcalinizante é o alimento/ bebida.

OBJETIVOS

Determinar o valor PRAL do padrão alimentar do brasileiro de acordo com as cinco diferentes macrorregiões, bem como propor um modelo de dieta de um dia com base no potencial de fornecimento de precursores de bases.

METODOLOGIA

As tabelas de composição alimentar da UNICAMP e da USP foram consultadas para conhecimento do conteúdo de cloro, fósforo, proteína, potássio, cálcio e magnésio dos alimentos comumente consumidos pelo brasileiro. Em seguida, foi calculado o valor de PRAL para todos os alimentos selecionados segundo a fórmula de Remer & Manz: $PRAL = (Cl \text{ (mg)} \times 0,03 + \text{proteína (g)} \times 0,049) - (K \text{ (mg)} \times 0,021 + Mg \text{ (mg)} \times 0,0263 + Ca \text{ (mg)} \times 0,013 + Na \text{ (mg)} \times 0,04)$. O novo Guia Alimentar da População Brasileira foi utilizado como referência para os padrões alimentares segundo as cinco macrorregiões do país.

RESULTADOS

Das cinco macrorregiões brasileiras, a única que apresenta uma alimentação com caráter potencialmente alcalinizante é a região Norte, com valor de PRAL de -9,73. Todas as outras regiões tiveram valor de PRAL potencialmente acidificante: a região Sul (valor de PRAL de 5,7), Nordeste (valor de PRAL de 14,15) e região Centro-oeste (valor de PRAL de 21,87). A região com padrão alimentar mais potencialmente acidificante é a região Sudeste, com valor de PRAL de 26,13. Utilizando alimentos típicos de cada região foi feita uma sugestão de alteração em cada um dos cardápios avaliados para tornar todas as dietas potencialmente alcalinizantes.

CONCLUSÃO

Das cinco macrorregiões brasileiras, apenas a região Norte apresenta padrão alimentar potencialmente alcalinizante, enquanto que a região Sudeste é a que apresenta padrão alimentar mais potencialmente acidificante. Sugere-se que a inclusão de alimentos como mamão, banana, tomate, uva passa, melão, água de coco e brássicas pode ser benéfica para contribuir para um padrão alimentar mais alcalinizante.

PO-27-027 - AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ALCALINIZANTE DAS ÁGUAS MINERAIS COMERCIALMENTE DISPONÍVEIS EM TERRITÓRIO BRASILEIRO

AUTORES: RENATA ALVES CARNAUBA; MARÍLIA MORETON SUSSAIO; ANA BEATRIZ LEME DA FONSECA; ANDREIA NAVES; VALÉRIA PASCHOAL; DANIELA FOJO SEIXAS CHAVES

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO VP DE PESQUISA - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 27 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A ingestão de alimentos e bebidas pode afetar o equilíbrio ácido-base do organismo por meio do fornecimento de precursores de ácidos ou precursores de bases. O potencial alcalinizante de alimentos pode ser avaliado através do cálculo do PRAL (potential renal acid load), que leva em consideração as diferentes taxas de absorção intestinal dos nutrientes contribuintes, balanço iônico para cálcio e magnésio e dissociação do fosfato a pH 7,4.

OBJETIVOS

Caracterizar o perfil de águas minerais comercialmente disponíveis em território brasileiro (provenientes de fontes nacionais e internacionais) através do cálculo do potencial de carga ácida renal (PRAL).

METODOLOGIA

Foram avaliadas 304 águas minerais comercialmente disponíveis nas cinco macrorregiões brasileiras. O conteúdo de sulfato, cloreto, sódio, potássio, magnésio e cálcio das águas minerais foram obtidos para cálculo do PRAL, que foi realizado através da fórmula de Remer & Manz, adaptada para águas minerais.

RESULTADOS

Foi encontrada uma grande variabilidade na composição das águas minerais de acordo com a fonte de extração e país de origem. Todos os componentes analisados apresentaram-se em maior quantidade nas águas minerais de fontes internacionais e diferiram significativamente dos valores encontrados nas águas minerais de fontes brasileiras, com exceção do potássio e sódio (Mg: $1,9 \pm 10,82$ vs $6,8 \pm 16,6$, $p=0,0008$; Ca: $5,78 \pm 39,18$ vs $32,9 \pm 75,42$, $p=0,001$; SO₄: $0,9 \pm 80,57$ VS 13 ± 153 , $p < 0,0001$; Cl: $1,49 \pm 70,96$ vs $12 \pm 16,35$, $p=0,0019$, fontes brasileiras versus fontes internacionais, respectivamente). O valor de PRAL das águas minerais de fontes brasileiras também foi diferente ($-0,39 \pm 2,19$ vs $-1,39 \pm 1,25$; $p=0,0025$). O potencial alcalinizante/ acidificante das águas minerais avaliado pelo PRAL não esteve correlacionado com o valor de pH. O magnésio e bicarbonato apresentaram-se como os principais preditores negativos do PRAL – quanto maior o teor destes, menor o PRAL.

CONCLUSÃO

As águas minerais de fontes brasileiras possuem baixo grau de mineralização e a maioria (79,6%) com valor de PRAL considerado neutro.

PO-27-028 - IMPACTO DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO CONTROLE DOS NÍVEIS PRESSÓRICOS E METABÓLICOS DE PACIENTES HIPERTENSOS EM ACOMPANHAMENTO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE

AUTORES: SILVIA TEREZA R MOREIRA LIMA; NATALINO SALGADO FILHO; JOÃO VICTOR LEAL SALGADO; ANA KARINA FRANÇA; NAYRA ANIELLY CABRAL

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO - CIDADE/UF: SÃO LUÍS/MA

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 28 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A hipertensão é uma das principais causas de morbidade e mortalidade no Brasil. Os hipertensos muitas vezes apresentam perfil lipídico e glicídico alterados. A literatura revela que a alimentação pode desempenhar um papel importante na redução da pressão arterial (PA), como tem sido demonstrado por dietas ricas em frutas, legumes e produtos lácteos com baixo teor de gordura e baixo teor de sal (DASH-de sódio).

OBJETIVOS

Este estudo objetivou avaliar o impacto de uma intervenção nutricional adaptada ao padrão alimentar brasileiro no controle dos níveis pressóricos e metabólicos de pacientes hipertensos em acompanhamento na atenção primária de saúde.

METODOLOGIA

Ensaio clínico randomizado utilizando uma dieta de baixo índice glicêmico combinada ao aumento do consumo de frutas, vegetais, grãos integrais e laticínios desnatados que são os princípios do Dietary Approach to Stop Hypertension (dieta DASH). Foram alocados randomicamente 206 pacientes hipertensos que foram acompanhados por 6 meses. O grupo controle (GC, n=101) recebeu aconselhamento padrão, focado na redução da ingestão de sal.

RESULTADOS

Dos 206 pacientes randomizados, 156 (37 homens, 119 mulheres) completaram o estudo. A idade média dos participantes foi de 60,1±12,9 anos. Com relação ao estilo de vida, 4,4% dos hipertensos referiram o hábito de fumar e 19,9%, o consumo de bebida alcoólica no período do estudo. Após 6 meses, houve redução na média da pressão arterial sistólica (PAS) em 14,4 mmHg e na diastólica (PAD) de 9,7 mmHg no grupo experimental (GE), em comparação a 6,7 mmHg e 4,6 mmHg, respectivamente, no GC. Ocorreram também reduções estatisticamente significativas na média da glicemia de jejum (GJ) em 9,6 mg/dL e na hemoglobina glicada (Hb1C) de 0,1% no grupo experimental (GE), em comparação a redução de 2,6 mg/dL e aumento de 0,1%, respectivamente, no GC. Não foram estatisticamente significantes as alterações na microalbuminúria e nos níveis séricos de ácido úrico para ambos os grupos.

CONCLUSÃO

Este estudo mostrou a viabilidade e a eficácia de uma abordagem dietética com base no padrão alimentar brasileiro, na redução dos níveis da pressão arterial e do controle glicêmico.

PO-27-029 - CONSUMO DE ANTIOXIDANTES EM PORTADORES DE SÍNDROME METABÓLICA

AUTORES: VIVIANE LAZARI SIMOMURA; PATRÍCIA RIOS PEREIRA; RENATA LUISE ARAUJO; RAQUEL BELLANI; ROSA FERREIRA SANTOS

INSTITUIÇÃO: LIGA DE SÍNDROME METABÓLICA DA FACUL. DE MED. USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 29 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A Síndrome Metabólica (SM) é a condição clínica caracterizada pela presença de pelo menos três fatores de risco de doença cardiovascular (DCV), cuja fisiopatologia se fundamenta na resistência à insulina (RI) e no aumento da gordura visceral. Há evidência da relação entre SM, estresse oxidativo e ingestão de antioxidantes.

OBJETIVOS

Avaliar a ingestão dietética de nutrientes antioxidantes e relacioná-los com marcadores da SM.

METODOLOGIA

Estudo transversal com 21 indivíduos portadores de SM, de ambos os sexos M/F (7/15), média de idade (51 ± 11) anos, índice de massa corporal (IMC) $33,4 \pm 8,5$ kg/m². Foram colhidas amostras de sangue em jejum para dosagens bioquímicas. O consumo alimentar foi avaliado por recordatório habitual, o qual foi calculado por meio do software Virtualnutri Plus®, versão 2.0. A análise estatística foi realizada no software SPSS versão 18.0, com nível de significância 5%. Foi calculado o coeficiente de Correlação de Pearson entre ingestão de antioxidantes e marcadores da SM.

RESULTADOS

Dados clínicos e antropométricos: Circunferência da cintura (CC) ($109,6 \pm 12,2$) cm; Pressão arterial sistólica e diastólica ($137,95 \pm 17,4$ x $86,9 \pm 9,70$) mmHg; Glicemia ($124,57 \pm 56,2$) mg/dl; Insulina ($137,6 \pm 125,0$) µU/dl; Triglicérides ($165,81 \pm 82,78$) mg/dl; HDL-c ($45,57 \pm 12,97$) mg/dl; LDL-c ($122,43 \pm 31,34$) mg/dl; Hb1Ac ($6,4 \pm 1,67$) %. Observou-se influência do gênero na relação entre consumo de alguns antioxidantes e os marcadores da SM : no sexo feminino - O consumo de zinco (Zn) correlacionou-se inversamente à CC ($r=-0,655$; $P=0,015$) e o consumo de cobre (Cu) correlacionou-se inversamente à glicemia de jejum ($r=-0,567$; $p=0,043$). No sexo masculino : a ingestão de Vit C esteve diretamente relacionada com as concentrações séricas de HDL-colesterol ($r=0,829$; $p=0,011$).

CONCLUSÃO

1 - O gênero influencia na relação entre alguns antioxidantes e marcadores de SM; 2 - A ingestão de Zn e de Cu em mulheres, é protetora, pois se relaciona de forma inversa ao aumento da CC e da glicemia de jejum, respectivamente; 3 - Em homens, a ingestão de Vit C está diretamente relacionada ao HDL-col; 4- os resultados do presente estudo sugerem que a ingestão de antioxidantes são importantes na prevenção do risco para desenvolvimento de SM.

PO-27-030 - CORRELAÇÃO ENTRE NÍVEIS PRESSÓRICOS, ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS E IDADE DE HIPERTENSOS DE UM ESTADO DO NORDESTE

AUTORES: YASMIN EUGÊNIA S. SILVA PEDROSA; RAPHAELA COSTA FERREIRA; BRUNA MERTEN PADILHA; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 30 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial sistêmica (HAS) tem sido considerada um dos principais problemas de saúde pública em virtude de sua magnitude, distribuição espacial e efeitos deletérios a saúde humana. A associação entre o excesso de peso e a HAS bem como da gordura na região abdominal e o risco cardiovascular está bem documentada na literatura. Sabe-se ainda que o avanço da idade provoca o enrijecimento da parede vascular, induzindo aumento da resistência arterial periférica e da pressão arterial.

OBJETIVOS

Avaliar a correlação entre níveis pressóricos, índices antropométricos e idade de hipertensos de um Estado do Nordeste.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal de base populacional, realizado com indivíduos adultos (18 a 60 anos), de ambos os sexos, portadores de HAS, em Unidades Básicas de Saúde de 12 municípios de um Estado do Nordeste. Foram coletados dados demográficos, antropométricos e aferida a pressão arterial. A avaliação antropométrica foi realizada a partir dos dados de peso (Kg), altura (m) e circunferência da cintura (CC) (cm). O estado nutricional foi classificado a partir do índice de massa corporal (IMC) (kg/m²), utilizando-se os pontos de corte estabelecidos pela Organização Mundial de Saúde. Considerou-se como valor normal de pressão arterial a PAS < 130 mmHg e PAD < 85 mmHg. Os dados foram analisados no SPSS 13.0. Como a maioria das variáveis não apresentou normalidade no teste de Kolmogorov-Smirnov, utilizou-se o coeficiente de correlação de Spearman ajustado por idade, para verificar a ocorrência de correlação entre PAS, PAD e os índices antropométricos.

RESULTADOS

Foram avaliados 389 hipertensos com média de idade igual a 48,9 ($\pm 8,2$) anos, sendo 85,9% do sexo feminino. 48,3% eram obesos e 48,6% estavam com níveis alterados de PAS e PAD. O IMC não apresentou correlação com a PAS, embora tenha apresentado correlação com a PAD ($\rho = 0,12$; $p = 0,02$). A CC apresentou correlação tanto com a PAS ($\rho = 0,12$; $p = 0,04$) como com a PAD ($\rho = 0,15$; $p = 0,01$), ambas fracas. Já a idade apresentou correlação apenas com a PAS ($\rho = 0,15$; $p < 0,01$).

CONCLUSÃO

Evidenciou-se que os índices antropométricos apresentaram maior correlação com a PAD, sugerindo que essa pressão esteja mais relacionada com a obesidade do que a PAS. Todavia, a força da correlação observada foi fraca.

PO-27-031 - PROTEIN MALNUTRITION: EFFECTS ON HEMATOPOIETIC STEM CELL FREQUENCY, CELL CYCLE AND CHEMOKINE RECEPTORS EXPRESSION IN THE ENDOSTEAL NICHE REGULATION

AUTORES: MARISTELA TSUJITA; MARCUS VINICIUS BURI; JÉSSICA LUANA OLIVEIRA; GRAZIELA BATISTA SILVA; EDGAR JULIAN PAREDES-GAMERO; RICARDO AMBRÓSIO FOCK; PRIMAVERA BORELLI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS/USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 12/02958-1

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 31 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Hematopoietic stem cells (HSCs) are able to self-renew as well as to multilineage differentiate into all blood cell lineages. HSC occurs within the Lineage(-) Sca-1(+)c-Kit(+) (LSK) cells compartment and it consists of at least two functionally distinct HSC subpopulations, long-term (LT) (Lin-c-Kit+Sca-1+Flk-2-Thy1.1low) and short-term (ST) (Lin-c-Kit+Sca-1+Flk-2lowThy1.1low) repopulating HSCs. LT-HSC are preferentially located in the endosteal niche in a quiescent state. The crosstalk between them is mediated by cytokines such as osteopontin (OPN), CXCL12, angiopoietin (Ang) produced by osteoblasts that interacts respectively with receptors (CD44, CXCR4, Notch and Tie-2) in LT-HSC. Protein malnutrition (PM) induces pancytopenia, bone marrow (BM) hypoplasia and changes in bone microarchitecture.

OBJETIVOS

Here we investigated the effects of PM on frequencies of HSC populations, cell cycle status and CD44, CXCR4, Notch and Tie2 expression.

METODOLOGIA

C57Bl/6J mice were randomly assigned in control and malnourished groups which received normoproteic and hypoproteic diets (12% and 2% protein, respectively) over a 5-wk period. For HSC and progenitor analysis, the following antibodies were used: lineage cocktail: CD5, CD45R (B220), CD11b, anti-Gr-1 (Ly-6G/C), and Ter-119, Sca-1 (D7), c-Kit (2B8), CD90.1 (OX-7) and Flk-2 (A2F10.1). For chemokine receptor expression cells were incubated with CD44 (A95-1), Notch-1 (mN1A), CXCR4 (2B11) and Tie-2 (TEK). For cell cycle analysis, cells were first stained for lineage, HSC markers, then fixed and permeabilized and stained with SYTOX green. After incubation cells were analyzed by flow cytometry using BD FACSAria. Post-acquisition analysis of data was performed with FlowJo software V.7.6.5.

RESULTADOS

We found that PM significantly decreased the frequency of LSK and LT-HSC when compared to control animals. This both cells populations from malnourished animals also demonstrated significantly loss of self-renewal capacity. In parallel, CD44 was significantly less expressed on LSK and LT-HSC populations from malnourished animals when compared to control animals. However no differences were detected in Notch-1, CXCR4 and Tie-2 expression.

CONCLUSÃO

Our results show that PM decreases the number and also the self-renewal capacity of HSC cell subpopulations. In addition, CD44 is modulated by PM.

PO-27-032 - IMPACTO DA TERAPIA NUTRICIONAL ORAL NA SOBREVIDA DE PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO: UM ESTUDO RESTROSPECTIVO

AUTORES: MAYARA PERNA ASSONI; JULIO SERGIO MARCHINI; JOSIANI ELISA EVANGESLISTA; AMANDA MARCELA BONO NISHIDA

INSTITUIÇÃO: HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE RIBEIRÃO PRETO - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 32 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A Síndrome do Intestino Curto (SIC) ocorre quando há redução da capacidade funcional do intestino delgado, resultando em má-absorção intestinal. O grau de desnutrição depende diretamente da adaptação intestinal e do balanço entre os nutrientes ingeridos e os nutrientes efetivamente absorvidos. No período de transição nutricional, a dieta oral deve ser oferecida em porções reduzidas, iniciando com líquidos e evoluindo até a consistência sólida. Os líquidos devem ser iso-osmolares, a dieta deve ser fracionada e os alimentos devem ser introduzidos gradativamente, iniciando-se pelos carboidratos complexos. O presente estudo justifica-se pelo impacto da terapia nutricional oral observada no tratamento de pacientes com SIC, principalmente quando não há possibilidade de manter a via parenteral diária.

OBJETIVOS

Avaliar a terapia nutricional oral na sobrevida de pacientes com SIC, acompanhados por um período maior ou igual a cinco anos desde o evento que resultou na SIC.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional descritivo retrospectivo. Foi realizada uma busca ativa, que identificou pacientes com diagnóstico de SIC em seguimento por período maior que cinco anos. Os dados de idade, etiologia da doença, intestino remanescente e válvula ileocecal, tempo de transito intestinal, antropometria e ingestão alimentar foram obtidos através da análise de prontuários.

RESULTADOS

Foram identificados onze pacientes, seis homens e cinco mulheres, com idade entre 21 e 69 anos e tempo de doença médio de 13,5 anos. Em relação à etiologia da doença, sete pacientes apresentaram isquemia mesentérica, dois apresentaram Doença de Crohn, e os outros dois apresentaram brida e intercepção intestinal. 63% dos pacientes apresentaram variação de peso negativa comparado ao peso anterior ao diagnóstico e o IMC médio dos pacientes foi de 23 kg/m². Em relação à ingestão alimentar, foi observado o fracionamento adequado da dieta, adaptação ao consumo de sacarose, leite integral e verduras cruas. A ingestão energética média foi de 2151 kcal/dia e 87g de proteínas/dia, que correspondem à média de 39kcal/kg/dia e 1,6g de proteína/kg/dia.

CONCLUSÃO

A maioria dos pacientes seguidos em nosso serviço apresentam eutrofia e adequada ingestão energética e de nutrientes, porém apresentam risco nutricional devido à disfunção intestinal grave. Ressalta-se que oferta de nutrientes via oral é suficiente para tornar os pacientes relativamente independentes da nutrição parenteral.

PO-27-033 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO APÓS PALESTRA EDUCATIVA SOBRE DESNUTRIÇÃO

AUTORES: MEIRELANE SOUZA DA SILVA; CARLESSANDRA MARTINS UCHÔA; IVONE LIMA SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS - ISB - CIDADE/UF: COARI/AM

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 33 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A desnutrição é uma doença multifatorial resultante de diversos fatores que envolvem, pobreza, processos infecciosos, baixa ingestão calórica e proteica, desmame precoce, problemas psiquiátricos, má-absorção e muito desses estão incluídos como fatores sociais, tais como: pessoas que vivem em condições sanitárias precárias, crianças que vem de família de baixa renda, e que consequentemente sofrem uma deficiência alimentar, dessa forma a desnutrição, a fome e a pobreza estão intimamente ligadas. Os grupos mais vulneráveis à desnutrição são: lactentes, crianças, gestantes, idosos e indivíduos hospitalizados, gerando consequências como comprometimento do crescimento e desenvolvimento, redução na resistência à infecção e prejuízo na cicatrização, desfecho clínico ruim de doença ou trauma, desenvolvimento de doença crônica e aumento de morbidade e mortalidade.

OBJETIVOS

Dessa forma este trabalho teve como objetivo avaliar o nível de conhecimento de acadêmicos de nutrição sobre o tema desnutrição após palestra educativa.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado de forma transversal, onde os dados foram obtidos em um curto intervalo de tempo, foi realizado em forma de palestra educativa que ocorreu em um único momento e após a explanação do assunto foi aplicado um questionário de múltipla escolha para saber do grau de conhecimento dos alunos.

RESULTADOS

O resultado do trabalho obtido foi eficaz, demonstrando que os alunos estavam atentos ao que foi abordado e pedido, sendo que as perguntas que obtiveram maiores acertos foram referentes às causas da desnutrição; da relação entre a fome, pobreza e a desnutrição; dos grupos mais vulneráveis, principalmente das doenças secundárias que acometem crianças abaixo de 5 anos, e ainda quais são os macronutrientes a serem utilizados quando o organismo tenta suprir as necessidades devido a desnutrição. E a questão que obteve mais erro foi sobre a relação existente com a desnutrição energética proteico e o funcionamento do organismo.

CONCLUSÃO

Portanto observou-se que o nível de aprendizado e de conhecimento após a abordagem educativa sobre desnutrição foi elevado entre os acadêmicos de nutrição e ressalta-se que estratégias de intervenção contínua devem ser discutidas para trazer um reforço nos conhecimentos aos alunos de graduação da área.

PO-27-034 - EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CASTANHA-DO-BRASIL SOBRE A EXPRESSÃO GÊNICA DE NRF2 AND NF-KAPPAB EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE

AUTORES: MILENA BARCZA STOCKLER-PINTO; LUDMILA FMF CARDOZO; LILIANA M PEDRUZZI; DENISE MAFRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE - CIDADE/UF: NITERÓI/RJ

AGÊNCIA FINANCIADORA: CAPES, FAPERJ, CNPQ

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 34 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O estresse oxidativo e a inflamação são achados frequentes em pacientes com doença renal crônica. As espécies reativas de oxigênio ativam o fator nuclear *Kappa B* (NF-κB), que regula a transcrição de vários genes, incluindo citocinas pró-inflamatórias. Estudos apontam estratégias para deter esse processo, incluindo a ativação do fator de transcrição nuclear eritróide 2 -relacionado ao fator 2 (Nrf2), o qual regula a expressão de enzimas antioxidantes como a NADPH quinona oxidoreductase (NQO1). Estudos prévios do nosso grupo mostraram que a suplementação de 1 unidade de castanha-do-brasil (*Bertholletia excelsa*) por dia durante 3 meses é efetiva na redução do estresse oxidativo, na melhora de marcadores inflamatórios de pacientes sob hemodiálise (HD). Porém, não foi avaliado se esta suplementação é capaz de modular a expressão de fatores de transcrição Nrf2 e NF-κB.

OBJETIVOS

Avaliar os efeitos da suplementação com castanha-do-brasil sobre a expressão dos fatores de transcrição Nrf2 and NF-κB em ασθενες σε ΗΔ.

METODOLOGIA

Foram estudados 14 pacientes em HD (50% homem; 55.1±13.8 anos; IMC 24.2±3.2 kg/m²; tempo de diálise, 80±42.7 meses) da Clínica Nefrológica em Niterói, RJ. O sangue foi coletado após jejum de 12h e as células mononucleares do sangue periférico foram isoladas, antes e após 3 meses de suplementação com 1 castanha (≅ 5g) por dia. A análise de PCR quantitativo em tempo real foi realizada utilizando o programa do 7500 Real-Time PCR System (*Applied Biosystems*) para avaliar os valores da expressão do mRNA do Nrf2 e NF-κB e da enzima NQO1.

RESULTADOS

Após a suplementação, a expressão de NF-κB diminuiu de 1.92±0.64 para 0.71±0.36 (p=0.001) e a expressão de Nrf2 aumentou de 0.60 ± 0.39 para 1.45±0.27 (p=0.001), bem como a expressão da enzima NQO1, de 0.44±0.24 para 1.77±0.86 (p=0.001).

CONCLUSÃO

Nossos resultados sugerem que a ingestão de apenas 1 castanha-do-brasil por dia durante 3 meses pode modular o Nrf2 e diminuir a inflamação através da redução do NF-κB em pacientes em hemodiálise.

PO-27-035 - ANÁLISE DA INGESTÃO DE VITAMINA D EM ADULTOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA/DF

AUTORES: CAROLINA AMÂNCIO SASAKI; ANDREZA CAROLINA SOUTO; BRUNA SOUZA SANTOS; ALINNE MARTINS MARIN; RAQUEL ADJAFRE; PALOMA DA SILVA ROLIM

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: VALPARAÍSO DE GOIÁS/GO

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 35 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A vitamina D é um nutriente de conhecida relevância e a cada dia tem-se verificado inadequação em sua ingestão. Diversos estudos tem demonstrado que a deficiência dessa vitamina pode estar associada ao diabetes, obesidade, hipertensão e a diversos tipos de câncer.

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo analisar a ingestão de vitamina D em pacientes atendidos no ambulatório de nutrição no ano de 2014 de um Centro Universitário de Brasília/DF.

METODOLOGIA

A amostra foi composta por prontuários de adultos com idade entre 21 e 58 anos, de ambos os sexos, atendidos em um centro universitário ao longo do ano de 2014. Foram excluídos desta amostra quatro indivíduos, pois apesar de apresentarem idade compatível, eram gestantes, totalizando 71 prontuários analisados. Foi identificado o consumo de vitamina D de cada indivíduo, através dos relatórios de ingestão alimentar habitual dos adultos com a utilização do programa DietWin, analisando também a presença de doenças crônicas não transmissíveis. Para análises estatísticas, foram utilizados os testes de Shapiro-wilk e Kolmogorov-Smirnov. Diante da não normalidade dos dados, optou-se por estatística não-paramétrica.

RESULTADOS

Do total de indivíduos selecionados, quatro homens e sete mulheres apresentaram alguma DCNT, sendo que dois indivíduos apresentaram duas doenças associadas. Os resultados encontrados apontaram que 44 da amostra era do sexo feminino, apresentando idade mediana de 34 anos, IMC de 26,15kg/m² e vitamina D de 1,5 mcg. Já no sexo masculino, os 27 indivíduos analisados apresentaram mediana para a idade no valor de 32 anos, IMC de 27,52 kg/m² e a ingestão de vitamanina D de 2 mcg. De acordo com as recomendações das DRIs, a ingestão de vitamina D dietética é de 10 mcg/dia. Verificou-se que apenas 2% da amostra feminina tiveram o consumo acima do recomendado. Já no sexo masculino, apenas 4%.

CONCLUSÃO

Este estudo demonstrou que a amostra analisada está com a ingestão de vitamina D abaixo das DRIs, com o consumo inadequado de fontes alimentares dessa vitamina. Ressalta-se a importância do ajuste da dieta e/ou a recomendação de suplementação para a citada vitamina, de forma a manter seus níveis adequados.

PO-27-036 - MECANISMOS MOLECULARES ENVOLVIDOS NA DEFICIÊNCIA DE VITAMINA B12 APÓS GASTROPLASTIA REDUTORA A Y-ROUX

AUTORES: PRISCILA CAMPOS SALA; GILIANE BELARMINO; NATASHA MENDONÇA MACHADO; MARIANE MARQUES SILVA; SAMIRA BARCELOS; ROBSON KIYOSHI ISHIDA; DANIEL GIANNELLA-NETO; MARCO AURÉLIO SANTO; EDUARDO GUIMARÃ HOURNEAUX MOURA; PAULO SAKAI; ISMAEL DALE COTRIM SILVA; STEVEN B HEYMSFIELD; RAQUEL TORRINHAS; DAN LINETZKY WAITZBERG

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DA USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 36 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A deficiência de vitamina B12 após Gastroplastia Redutora a Y-Roux (GRYR) é prevalente em indivíduos que não fazem suplementação intramuscular (IM) e pode contribuir para complicações pós operatórias. O principal mecanismo conhecido inclui a diminuição na produção do fator intrínscico (FI) devido a remoção cirúrgica do fundo gástrico. Entretanto, outros fatores gástricos relacionados a absorção da B12 podem estar modificados pela cirurgia e ainda não foram totalmente elucidados.

OBJETIVOS

O objetivo desse estudo foi avaliar o potencial mecanismo que leva a frequente deficiência de vitamina B12 após GRYR.

METODOLOGIA

Para examinar esse mecanismo, realizamos o exame de enteroscopia de duplo balão para coleta de biópsias do estômago corpo alto e fundo gástrico em 20 mulheres adultas, antes da cirurgia (idade, 46,8±6,2 anos; IMC, 46,5±5,3 kg/m²) e após 3 meses da GRYR (IMC, 38,2±4,2 kg/m²). Análise de microarray foi realizada com o chip Human GeneChip 1.0 ST array (Affymetrix, Inc., Santa Clara, CA). O consumo alimentar de B12 foi avaliado através do registro alimentar de 7 dias (R7D) e calculado usando o software Virtual Nutri Plus®. Dosagens plasmáticas de B12 foram realizadas no pré e pós operatório de 3 meses da GRYR.

RESULTADOS

A absorção de vitamina B12 começa com sua liberação dos alimentos, durante o processo digestivo. Após sua liberação, a B12 se liga ao transportador Transcobalamina I (TCN1) que é produzido pela saliva e fluido gástrico. No duodeno, a TCN1 é degradada e a B12 capturada pelo FI que a transporta até o íleo para sua absorção. Nossos resultados mostraram redução significativa na expressão do gene da TCN1 no estômago remanescente e excluído (-1.914-fold; -1.985-fold, respectivamente, p<0.05), após 3 meses da GRYR. O R7D não mostrou diferença significativa no consumo alimentar de B12 no pós operatório (3,43±1,74 mcg pré op; 3,63±0,93 mcg pós op). Os pacientes foram suplementados com B12 intramuscular (IM) 1000UI a cada 2 a 3 meses. Exames bioquímicos mostraram que após GRYR os níveis plasmáticos de B12 foram maior (437,1±148,6 mcg pré op; 474,5±214,3 mcg), possivelmente pela suplementação IM.

CONCLUSÃO

Esses achados sugerem que a deficiência de B12 após GRYR em pacientes que não fazem suplementação IM, pode ser causada pela redução da produção de Transcobalamina I, em adição a ausência de FI. Embora o consumo alimentar de B12 não mostrou-se reduzido no pós operatório, a suplementação IM é essencial para evitar deficiência dessa vitamina.

FAPESP 2011/09612-3 e BEPE 2013/03246-0.

PO-27-037 - A CONTRIBUIÇÃO DA REDUZIDA EXPRESSÃO DE GENES DE TRANSPORTADORES DE FOLATO (SLC19A1 E SLC46A1) EM ADIÇÃO AO BAIXO CONSUMO ALIMENTAR NA DEFICIÊNCIA DESSE MICRONUTRIENTE APÓS GASTROPLASTIA REDUTORA A Y-ROUX

AUTORES: PRISCILA CAMPOS SALA; GILIANE BELARMINO; NATASHA MENDONÇA MACHADO; MARIANE MARQUES SILVA; SAMIRA BARCELOS; ROBSON KIYOSHI ISHIDA; DANIEL GIANNELLA-NETO; MARCO AURÉLIO SANTO; EDUARDO GUIMARÃ HOURNEAUX MOURA; PAULO SAKAI; ISMAEL DALE COTRIM SILVA; STEVEN B HEYMSFIELD; DAN LINETZKY WAITZBERG
INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP
ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO
PAINEL: 37 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O folato é eficientemente absorvido no jejuno. Após Gastroplastia Redutora a Y-Roux (GRYR) muitos pacientes necessitam de suplementos diários para evitar a deficiência de folato.

OBJETIVOS

O objetivo desse estudo foi examinar os potenciais mecanismos associados à deficiência de folato frequentemente observada após GRYR.

METODOLOGIA

Biópsias intestinais foram coletadas através do exame de enteroscopia de duplo balão em 20 mulheres obesas no período pré operatório (idade, 46,8±6,2 anos; IMC, 46,5±5,3 kg/m²) e após 3 meses da GRYR (IMC, 38,2±4,2 kg/m²). Análise de expressão gênica foi realizada nas biópsias de intestino, pela técnica de microarray, com o chip Human GeneChip 1.0 ST array (Affymetrix, Inc., Santa Clara, CA). Ingestão alimentar de folato foi avaliada através dos registros alimentares de 7 dias (R7D) e calculadas pelo software Virtual Nutri Plus®. Dosagens plasmáticas de folato foram realizadas no pré e pós operatório de 3 meses da GRYR.

RESULTADOS

A expressão gênica do transportador de folato (SLC19A1) foi encontrada significativamente reduzida na região do duodeno (-0,479 fold change, p<0.05) e jejuno (-0,781 fold change, p<0.05) após GRYR. O transportador SLC19A1 está envolvido na regulação intracelular de folato. Outro transportador de folato (SLC46A1) também foi encontrado significativamente reduzido no íleo após GRYR (-0,608 fold change, p<0.05). O gene SLC46A1 é responsável pela absorção intestinal de folato. Em adição, nós observamos redução na ingestão alimentar desse micronutriente (pré op. 136,3±91,5 mcg, pós op. 96±55,8 mcg). Os exames bioquímicos mostraram diminuição nos níveis plasmáticos de folato após GRYR (14,7±4,2 ng/mL pré op; 10,0±3,8 ng/mL).

CONCLUSÃO

Deficiência de folato após GRYR pode ser causada por uma combinação de reduzida ingestão de folato e uma menor disponibilidade de transportadores de folato, necessários para sua absorção.

Projeto com apoio FAPESP 2011/09612-3 e BEPE 2013/03246-0.

PO-27-038 - ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

AUTORES: RENATA LABRONICI BERTIN; ANGELICA ALVES PEREIRA; MARIA ALICE MACIEL; HELIO VIDA CASSI; LIZE STANGARLIN FIORI; THAIS R MEZZOMO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 38 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A avaliação adequada do estado nutricional é fundamental para detectar e prevenir a desnutrição em pacientes em hemodiálise (CUPPARI, 2002). O indicador dietético é um valioso instrumento para identificar pacientes com risco nutricional, pois fornece dados quanto à ingestão calórico-proteica, de vitaminas e minerais do paciente e permite ao profissional avaliador identificar inadequações alimentares (WAITZBERG, 2000).

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de indivíduos adultos com doença renal crônica (DRC) em tratamento hemodialítico.

METODOLOGIA

A amostra foi constituída de indivíduos de um instituto de diálise, que realizavam hemodiálise (HD) há pelo menos três meses, com idade mínima de 20 anos, ambos os sexos, com alimentação exclusiva via oral, sem infecção e que concordaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram excluídos os indivíduos que não preencheram adequadamente o registro alimentar. Para avaliar o estado nutricional (EN) foi empregado o índice de massa corporal (IMC). O ganho de peso interdialítico (GPI) foi calculado de acordo com a média de GPI de 3 sessões de HD. O consumo alimentar foi estimado por meio de registro alimentar de 3 dias, enfatizando a ingestão de calorias (kcal), proteínas (PTN), carboidratos (CHO), lipídios (LIP), fósforo (P), potássio (K), cálcio (Ca) e sódio intrínseco (Na). Também foram avaliados os exames de hemoglobina (Hb), albumina sérica, K sérico, P sérico, Ca sérico, colesterol total (CT) e triglicérides (TG).

RESULTADOS

O estudo compreendeu 18 indivíduos com idade média de $53,4 \pm 11,9$ anos e IMC médio de $27,96 \pm 4,18$ kg/m². O GPI foi de $3,69 \pm 1,0\%$. Em relação ao consumo alimentar, os valores médios encontrados foram: $23,47 \pm 4,54$ kcal/dia, $1,11 \pm 0,31$ g/kg de PTN/dia, $46,23 \pm 10,55$ % de CHO, $9,84 \pm 3,86$ g de fibras, $34,48 \pm 11,26$ % de LIP, $909,09 \pm 217,98$ mg de P, $1670,08 \pm 407,27$ mg de K, $398,18 \pm 176,68$ mg de Ca e $1803,20 \pm 744,99$ mg de Na. Os resultados dos exames laboratoriais encontrados foram $3,91 \pm 0,26$ g/dL para albumina, $12,38 \pm 1,46$ g/dL de Hb, $5,55 \pm 1,02$ mEq de K sérico, $5,33 \pm 1,49$ mg/dL de fósforo, $8,78 \pm 0,9$ mg/dL de Ca, $135,95 \pm 23,65$ mg/dL de CT e $102,38 \pm 31,76$ mg/dL de TG.

CONCLUSÃO

O EN avaliado pelo IMC demonstrou que os indivíduos avaliados apresentam bom EN. Contudo, ao avaliar o consumo alimentar, observou-se que a grande maioria apresenta déficit na ingestão de nutrientes, refletindo em alguns parâmetros bioquímicos como a albumina sérica e a calcemia

PO-27-039 - CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA E PRIVADA DE TERESINA-PI

AUTORES: SANNY LIMA MEDEIROS

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO FSA - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 39 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Tomando por base os dados do Fundo das Nações Unidas para a Infância, observa-se que as deficiências alimentares em crianças trazem prejuízos ao crescimento, tornam as crianças mais suscetíveis a infecções, comprometem o desenvolvimento mental e intelectual, provocando desequilíbrios (ZANCUL; FABBRO, 2007).

OBJETIVOS

Objetivo Geral Avaliar os hábitos alimentares de escolares da rede pública e privada de Teresina, a partir de seus consumos alimentares costumeiros e determinar quais fatores influencia sobre a qualidade de vida destes.

METODOLOGIA

O presente estudo foi do tipo transversal e quantitativo. A pesquisa foi realizada em duas escolas de Teresina-Pi, teve como amostra final 106 estudantes. Em seguida ocorreu a coleta dos Dados Antropométricos, Foram incluídos na pesquisa crianças com idade variante entre 07 e 10 anos, matriculados nas instituições em questão, não sendo portadoras de doenças crônicas e que apresentassem preenchidos os termos de consentimento pelos pais e o termo de assentimento assinado pela própria criança. Os dados foram calculados e tabulados pelo SPSS- Software Statistical Package for Social Science (SPSS), versão 12.0. O seguinte trabalho foi submetido à Plataforma Brasil, pelo Comitê Nacional de Ética e Pesquisa.

RESULTADOS

Pimeiro podemos identificar que as crianças avaliadas tem o consumo alimentar bastante variante dentre os alimentos postos para análise. Em seguida temos a determinação antropométrica média das crianças e a determinação do seu Estado Nutricional através das médias e de seus respectivos desvios, Numa segunda análise conseguimos perceber as diferenças do Estado Nutricional existentes entre as escolas. Nas escolas avaliadas podemos identificar uma prevalência preocupante de Hipertensão, Diabetes, Doenças Cardiovasculares, Obesidade, Doenças Circulatórias e por fim outras patologias.

CONCLUSÃO

Conclui-se tendo em vista toda a pesquisa realizada que os hábitos alimentares das crianças estão em uma fase de variação, fato bastante prejudicial, e que é intensificado pelas atuais preferências alimentares que são: alimentos de elevado teor de sódio, conservantes e provenientes de processamentos industriais; tudo isso resvala na presença de patologias variadas, especificamente com ampliação da incidência de hipertensão, e que sofrem difusão por conta desses pertinentes e inadequados hábitos.

PO-27-040 - QUALIDADE EM TERAPIA NUTRICIONAL: VOLUME DE DIETA ENTERAL ADMINISTRADO EM RELAÇÃO AO VOLUME PRESCRITO

AUTORES: THAIS DE CAMPOS CARDENAS; VITOR MODESTO ROSA; ADRIANA SERVILHA GANDOLFO; PATRÍCIA ZAMBERLAN SANTOS; NADIA A. V. S. GOMES; OLGA MIYUKI SATO; ANA CLÁUDIA SILVA; VERUSKA MAGALHÃES SCABIM; ZULMIRA MARIA LOBATO; HELEN C. B. LOPES

INSTITUIÇÃO: HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FMUSP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 40 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Os indicadores de qualidade (IQ) podem ser aplicados em terapia nutricional (TN) visando acompanhar processos, entre eles o percentual de volume administrado de dieta enteral. No Brasil, existem poucos dados que caracterizem esse evento e apontam como principais causas da não administração os procedimentos de rotina, complicações, preparo para exames e problemas relacionados ao cateter para nutrição enteral. Esses motivos podem causar prejuízo ao paciente.

OBJETIVOS

Descrever o IQ “percentual do volume de dieta enteral administrado versus volume prescrito” de um grande complexo hospitalar de referência no estado de São Paulo e apontar os principais motivos para a não infusão de dieta enteral.

METODOLOGIA

Avaliou-se, em março/2015, o volume administrado de dieta enteral em pacientes com TNE (exclusiva ou não) em alguns setores hospitalares através da consulta à prescrição médica ou dietética (volume prescrito) e registros da equipe de enfermagem (volume administrado), bem como anotações relacionadas aos motivos de não administração da dieta. Participaram do levantamento 6 institutos de um complexo hospitalar de referência em São Paulo, e foram incluídos pacientes pediátricos, adultos e idosos, a depender da especialidade do instituto, a saber: psiquiatria, cardiologia, oncologia, hospital de retaguarda, pediatria e hospital geral.

RESULTADOS

Os hospitais envolvidos variavam, em n^a de leitos, de 98 (retaguarda) a 917 (geral). A taxa de ocupação foi de 80% (psiquiatria) a 95% (retaguarda). O n^a total de pacientes incluídos para cálculo do indicador foi de 519 (7 no hosp. de retaguarda e 284 na oncologia) e os setores de cada instituto envolvidos na coleta representavam, em média, 55,7% da capacidade de leitos do hospital. O percentual de volume administrado versus volume prescrito variou de 64,2% (geral) a 97,4% (retaguarda) - média dos institutos de 80,1%. Os principais motivos de não administração de dieta foram: jejum e falta de anotação em prontuário.

CONCLUSÃO

O percentual médio de volume administrado está próximo ao ideal: >80% do prescrito. As causas foram comuns mesmo entre institutos com especialidades distintas, evidenciando o jejum para procedimento ou de prescrição médica como principal motivo de não administração. É importante observar que a gestão do problema somente pôde ser realizada a partir do seu mensuramento como IQ em TN, dando subsídio à equipe de Nutrição para discussão de planos de ação e alternativas de melhorias.

PO-27-041 - DIAGNÓSTICO CLÍNICO DE ADULTOS E IDOSOS COMO DETERMINANTE DO ESTADO NUTRICIONAL NO MOMENTO DA HOSPITALIZAÇÃO

AUTORES: ANDRÉA PEREIRA VICENTINI; JÉSSICA MAURINO DOS SANTOS; CHRISSEY FRANÇA COVATTI; AMANDA APARECIDA DE SOUZA VICENT; VANESKA CÂMARA MARQUES; NATALIA TAIS GREFF VIEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DA GRANDE DOURADOS - UFGD - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 41 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O estado nutricional pode ser influenciado por várias patologias, podendo ter seu diagnóstico agravado por menor ou maior ação da enfermidade sobre o paciente e, conseqüentemente, aumentar o tempo de internação.

OBJETIVOS

Identificar o estado nutricional de pacientes hospitalizados e relacioná-lo com diagnóstico clínico.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, transversal aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres Humanos sob o parecer nº 613.361. Foram incluídos na pesquisa os pacientes lúcidos para responderem aos questionamentos ou com acompanhantes aptos para tanto, admitidos de fevereiro a dezembro 2013, maiores de 20 anos de idade e ambos os sexos que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e que estavam internados a menos de 72 horas. O peso e a altura foram aferidos conforme técnica descrita na literatura (BRASIL, 2011). Para pacientes acamados e idosos utilizou-se o método indireto de estimativa de (Chumlea) e para altura considerou-se uma das alternativas na seguinte ordem: recumbente ou meia envergadura do braço ou fórmula de Chumlea. Classificou-se o IMC (kg/m²) para adultos (OMS, 2004) e idosos (OPAS, 2002,2003). Os dados referentes ao motivo da internação foram coletados do censo hospitalar. Para a análise estatística foi utilizado o software Jandel Sigma Statistical – Versão 2.0, Inglês, 1995. Adotou-se como nível de significância estatística o valor de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Foram avaliados 971 pacientes, sendo a maior parte, adultos (61,9%), do gênero masculino 51,5%, com idade média de $53,3 \pm 17,3$ anos e IMC médio de $25,3 \pm 6,0$ kg/m². Do total de pacientes, 20,5% apresentam baixo peso, 36,7% eutrófia e 42,8% excesso de peso. Houve diferença significativa ($p < 0,001$) entre os grupos adultos e idosos, com prevalência de sobrepeso/obesidade 53,1% entre os adultos, e baixo peso 38,4% nos idosos. Ao relacionar o estado nutricional com o motivo da internação, observou-se que os pacientes cirúrgicos, tanto adultos como os idosos apresentaram os maiores percentuais de excesso peso (48,3% e 38,1%) respectivamente. Destaca-se maior percentual de baixo peso para os idosos com neoplasias (19,7%) e adultos com doenças infectocontagiosas (17,5%).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maioria dos pacientes hospitalizados para cirurgia era obeso independentemente da idade, enquanto que os idosos internados com neoplasias e os adultos com doenças infectoparasitárias encontravam-se com baixo peso.

PO-27-042 - ESCORE DE RISCO DE FRAMINGHAM E MARCADORES ANTROPOMÉTRICOS EM INDIVÍDUOS PORTADORES DE ESCLEROSE MÚLTIPLA

AUTORES: MARIA LUISA PEREIRA DE MELO; LARISSA DA SILVA ALBUQUERQUE; PAULA MARIA CALS THEOPHILO MACIE; BEATRIZ MELO DE CARVALHO; FERNANDA NUNES MAIA; ÁDILA DA SILVA CASTRO; JOSÉ ARTUR COSTA D ALMEIDA; CARLA SORAYA COSTA MAIA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 42 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A Esclerose Múltipla (EM) tem sido associada a um aumento no risco de desenvolvimento de doença cardiovascular (DCV), uma vez que o processo inflamatório sistêmico pode levar a aterogênese. Além disso, a incapacidade física ocasionada pela doença e a terapia medicamentosa com corticoides podem estar relacionadas a uma maior frequência de obesidade neste grupo.

OBJETIVOS

Determinar o escore de risco de Framingham (ERF) e marcadores antropométricos associados ao risco cardiovascular em indivíduos portadores de Esclerose Múltipla.

METODOLOGIA

Estudo transversal, descritivo, realizado em um serviço de referência na cidade de Fortaleza (Ceará), com 36 pacientes portadores de Esclerose Múltipla entre dezembro de 2014 e abril de 2015. Para determinação do ERF foram obtidos dos prontuários dados pessoais (sexo e idade), parâmetros bioquímicos (colesterol total e HDL-colesterol) e pressão arterial (PA). Por meio de entrevista direta foi investigado tabagismo e prática de atividade física. Para classificação do ERF, consideraram-se os pontos de corte <10% (baixo risco), de 10 a 20% (médio risco) e >20% (alto risco). Peso e altura foram aferidos para determinação do índice de massa corporal (IMC). Foram também avaliados circunferência da cintura (CC), circunferência do quadril (CQ) e cálculo da relação cintura quadril (RCQ). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição Proponente e da Co-Participante. Os dados foram armazenados no Excel e transferidos para o software SPSS (Statistical Program of Social Science), versão 20.0.

RESULTADOS

O ERF indicou que 94,3% (n=33) dos pacientes tinham baixo risco de apresentar eventos cardiovasculares em 10 anos, enquanto 5,7% (n= 2) apresentaram risco médio. O IMC demonstrou que a maioria (60%; n= 21) apresentava eutrofia, 31,4% (n= 11) tinham sobrepeso e 8,5% (n=3) eram obesos. Segundo a CC, quase metade (45,7%; n=16) dos pacientes tinham alto risco de DCV, apesar da RCQ indicar percentual menor, 11,4% (n=4) dos pacientes apresentaram risco muito alto. A maioria dos pacientes referiu realizar algum tipo de atividade física (71,4%; n= 25) e nenhum era tabagista.

CONCLUSÃO

O grupo estudado em sua maioria não apresentou alto risco de DCV segundo ERF e RCQ. No entanto, parece que apresentam tendência aumentada para acúmulo de gordura abdominal, talvez pelas sequelas da doença e/ou tratamento com corticosteróides.

PO-27-043 - PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E NUTRICIONAL DE PORTADORES DE NEUROMIELITE ÓPTICA ATENDIDOS EM HOSPITAL PÚBLICO DE REFERÊNCIA NA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ

AUTORES: MARIA LUISA PEREIRA DE MELO; PAULA MARIA CALS THEOP MACIEL; LARISSA DA SILVA ALBUQUERQUE; FERNANDA NUNES MAIA; BEATRIZ MELO DE CARVALHO; ADILA DA SILVA CASTRO; CARLA SORAYA COSTA MAIA; JOSÉ ARTUR COSTA D'ALMEIDA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 1. NUTRIÇÃO E DOENÇAS: DA PREVENÇÃO AO TRATAMENTO

PAINEL: 43 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A Neuromielite Óptica (NMO), também conhecida como Doença de Devic, é uma doença desmielinizante, inflamatória e autoimune do sistema nervoso central (SNC), rara e severa, podendo muitas vezes resultar em cegueira, tetraplegia e morte.

OBJETIVOS

Investigar o perfil sociodemográfico e nutricional de portadores de NMO atendidos no Centro de Referência para Doenças Desmielinizantes, em Fortaleza - CE.

METODOLOGIA

Estudo descritivo, observacional e quantitativo, realizado em dezembro de 2014 a abril de 2015, com 17 pacientes, que representam 57% do total de portadores de NMO atendidos. Foram avaliados dados referentes à idade, tempo de diagnóstico, procedência, estado civil, nível de escolaridade, ocupação atual, renda mensal, tabagismo e etilismo. O estado nutricional foi avaliado através do índice de massa corporal (IMC) e relação cintura-quadril (RCQ). O IMC foi classificado segundo a OMS (1998) para adultos e Lipschitz (1994) para idosos, a RCQ conforme Heyward e Stolarczyk (2000). Este estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética da Instituição Proponente e Co-Participante. Os dados foram avaliados pelo software SPSS (Statistical Program of Social Science), versão 20.0.

RESULTADOS

A idade média foi $44 \pm 16,5$ anos e o tempo de diagnóstico da doença teve média de 4,4 anos. O grupo em sua maioria era procedente de Fortaleza (64,7%; n = 11), todos do sexo feminino, sendo 58,8% solteiras (n=10). Entre os pesquisados, 41,2% concluiu nível superior (n=7), enquanto 23,5% não concluíram o 1ª Grau (n=4). Quanto à ocupação, várias atividades foram mencionadas (professora, depiladora, vendedora, missionária, artesã, costureira), com maior prevalência para aposentadas (58,8%; n = 10). Em relação à renda familiar, a grande maioria (88,2%, n = 15) relata receber de 1 a 3 salários mínimos (SM). Todas as pacientes negaram tabagismo e ingestão de bebida alcoólica. Em relação aos parâmetros antropométricos, o IMC indicou prevalência de sobrepeso (47%; n = 8), seguido de obesidade (29,4%; n= 5) e eutrofia (17,6%; n = 3), e a RCQ mostrou que a maioria das pacientes (70,6%; n = 12) apresenta risco cardiovascular (RCV).

CONCLUSÃO

Os resultados mostram que os portadores de NMO apresentam situação de risco à saúde, merecendo ações educativas.

PO-27-044 - RESTO INGESTÃO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

AUTORES: JOSIANI ELISA EVANGELISTA; AMANDA MARCELA BONO NISHIDA; NATÁLIA ARAUJO ALVES; NANCY Y.YAMAMOTO TANAKA; CARLA BARBOSA NONINO

INSTITUIÇÃO: HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE RIBEIRÃO PRETO - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 44 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A preocupação com as sobras de alimentos que retornam nos pratos dos comensais é uma constante nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), sendo mais fácil o controle quando se trata de coletividades sadias. Em instituições hospitalares, a administração dessas sobras é mais complicada considerando a responsabilidade de oferta alimentar adequada, com controle dos restos provenientes nos pratos, o que constitui em desperdícios alimentares.

Para isso, estabelecer um controle de produção e distribuição de refeições é de extrema relevância. A análise do índice de resto ingestão (relação entre o resto devolvido nas bandejas e pratos pelos clientes e a quantidade de preparações e alimentos oferecidos, expressa em percentual), é um indicador importante para reduzir custos, sendo também decisivo no planejamento de cardápios e avaliação da satisfação dos comensais.

OBJETIVOS

O objetivo do trabalho foi avaliar o resto ingestão da alimentação servida aos pacientes e acompanhantes, nas Unidades de Internação de um Hospital Universitário de alta complexidade.

METODOLOGIA

O estudo foi desenvolvido, pela Divisão de Nutrição e Dietética, no período de julho a dezembro de 2014, totalizando 23 coletas no almoço.

A quantidade total dos alimentos encaminhada para as Unidades de Internação foi obtida por amostragem, multiplicando-se o número de dietas pelo peso estimado de cada modalidade (geral, branda, pastosa e líquida). Para isso, utilizou-se uma balança eletrônica da marca Welmy com capacidade máxima de 30 kg e precisão de 0,002 kg. Para a mensuração do resto, foi feito a separação e a pesagem dos alimentos que retornaram nos pratos, excluindo-se as dietas intactas.

A análise dos resultados foi realizada através do programa Microsoft Office Excel (2003), sendo os dados expressos em média e desvio-padrão dos valores de resto ingestão apresentados em porcentagem.

RESULTADOS

O percentual médio de resto ingestão foi $21,24 \pm 2,68$; sendo 17,97% o menor valor e 27,53% o maior valor encontrado.

CONCLUSÃO

Estudos disponíveis na literatura mostram valores de resto ingestão que variam entre 20 e 60% da quantidade total enviada. Observa-se que a média percentual do resto ingestão de pacientes e acompanhantes do HCFMRP referente ao segundo semestre de 2014 encontra-se próxima ao valor mínimo descrito na literatura, demonstrando conformidade entre a prestação de serviços da unidade e a expectativa da clientela.

PO-27-045 - ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÍNDICE INFLAMATÓRIO DIETÉTICO E SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS CEARENSES

AUTORES: KEITHYANNE MARINHO SABÓIA; BIANCA OLIVEIRA FARIAS; BRENA CUSTÓDIO RODRIGUES; HELENA CARVALHO SAMPAIO; MARINA PAULA MENDONÇA; VANESSA CAVALCANTE LIMA; MARIANA DANTAS CORDEIRO; SORAIA MACHADO ARRUDA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 45 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O Índice Inflamatório Dietético (IID) foi proposto com o objetivo de categorizar as dietas dos indivíduos como antiinflamatória ou pró-inflamatória, sendo um importante instrumento para avaliar o impacto da dieta em processos inflamatórios, como na Síndrome Metabólica (SM), que mantém e acentua o processo inflamatório devido à resistência insulínica.

OBJETIVOS

Assim, o objetivo deste trabalho foi investigar se existe associação entre o IID e a SM em idosos hipertensos cearenses.

METODOLOGIA

Para tanto, realizou-se um estudo transversal com 229 idosos, entre 60 a 90 anos, portadores de hipertensão arterial assistidos num hospital público de Fortaleza, Ceará. O cálculo do índice inflamatório da dieta foi obtido por meio do software IF Rating System, a partir dos dados de consumo alimentar colhido através do Recordatório Alimentar de 24h (R24h). Foi realizada a média dos valores de IID de três dias de R24h, não consecutivos e incluindo um dia do fim de semana. O IID foi classificado conforme os pontos de corte propostos por Reinagel. Foram utilizados os testes de Shapiro-wilk e de Mann-Whitney, adotando-se 5% como nível de significância. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA, versão 10.0. As variáveis contínuas foram apresentadas em médias (desvio-padrão) ou medianas (intervalo interquartil).

RESULTADOS

O grupo analisado foi predominantemente feminino (74,7%), apresentou idade média de 70,0 (6,4) anos e elevada frequência de SM (80,4%). A mediana do IID no grupo foi -453,0 (-663,98; -222,9), que classifica a dieta como fortemente inflamatória. Não houve diferença significativa ($p=0,442$) entre o IID dos idosos sem SM (-1527,4) e daqueles com SM (-1447,2). Apesar de não ter sido observada associação entre o IID e a Síndrome Metabólica nos idosos estudados, chama atenção a elevada frequência de SM e de baixos valores de IID (dieta pró-inflamatória) no grupo.

CONCLUSÃO

Portanto, reforça-se a importância de mais estudos a fim de analisar a correlação do IID com os fatores de riscos isolados da SM, além de impulsionar o estudo desse índice, que ainda é pouco explorado.

PO-27-046 - ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÍNDICE INFLAMATÓRIO DA DIETA E OS NÍVEIS SÉRICOS DE COLESTEROL EM IDOSOS HIPERTENSOS

AUTORES: KEITHYANNE MARINHO SABÓIA; BIANCA OLIVEIRA FARIAS; MARIA YASMIN TEIXEIRA; VALÉRIA CRISTINA NOGUEIRA; HELENA CARVALHO SAMPAIO; VANESSA CAVALCANTE LIMA; MARINA PAULA MENDONÇA; SORAIA MACHADO ARRUDA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 46 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é fator de risco para diversas outras doenças cardiovasculares e expõe o paciente a maiores chances de apresentar também alterações nos níveis séricos de componentes do perfil lipídico, com destaque ao colesterol. Também muitos estudos apontam a ocorrência de alterações no metabolismo de lipídios e lipoproteínas na resposta inflamatória aguda ou crônica. O Índice Inflamatório da Dieta (IID) encontra-se fortemente relacionado com as doenças crônicas relacionadas à inflamação, mostrando-se um importante instrumento para avaliar o impacto da dieta em processos inflamatórios.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi avaliar a correlação entre o IID e os níveis séricos de colesterol em idosos hipertensos.

METODOLOGIA

Realizou-se estudo transversal com 229 idosos com diagnóstico prévio de HAS, de ambos os sexos, atendidos no ambulatório de um hospital de referência em Fortaleza, Ceará, no período de junho a dezembro de 2009. Os participantes foram submetidos a exame de sangue para avaliação do perfil lipídico, segundo os parâmetros da Sociedade Brasileira de Cardiologia, e responderam um questionário contendo dados de identificação, antropométricos e dietéticos. O consumo alimentar dos pacientes foi avaliado por três recordatórios alimentares de 24h, sendo aplicado em dias não consecutivos, incluindo um dia do final de semana. Calculou-se o IID de cada dia por meio do software IF Rating System e obteve-se a média dos três dias. O estado nutricional foi classificado com base no Índice de Massa Corporal (IMC), segundo critérios da Organização Mundial da Saúde. Foram utilizados os testes de Shapiro-wilk e de correlação de Spearman. Os dados foram processados no programa Stata, versão 10.0. As variáveis contínuas foram apresentadas em médias (desvio-padrão) ou medianas (intervalo interquartil).

RESULTADOS

O grupo era predominantemente feminino (74,7%), com excesso de peso (53,7%) e apresentou idade média de 70,0 ($\pm 6,4$) anos. O IID mediano no grupo foi -453 (-663; -222,9), o que indica uma dieta fortemente inflamatória. O colesterol mediano observado foi 183mg/dL (162; 207). Não houve correlação significativa entre o IID e os níveis de colesterol dos pacientes estudados ($p=0.618$).

CONCLUSÃO

Mesmo sem ter sido demonstrado correlação entre o IID e o colesterol sérico, destaca-se o baixo IID no grupo, reforçando a importância de ações de promoção de práticas alimentares saudáveis entre os idosos estudados.

PO-27-047 - PERFIL DOS FLAVONÓIDES NO PADRÃO ALIMENTAR: ANTOCIANIDINAS E FLAVONONAS DE FRUTAS TROPICAIS SÃO PRINCIPAIS COMPOSTOS NA ALIMENTAÇÃO DE DIFERENTES REGIÕES BRASILEIRAS

AUTORES: RENATA M. GALVÃO CINTRA; LARISSA S. PINHO CAETANO; FERNANDA PANEGOSSI DOS SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA UNESP IBB - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS DE BOTUCATU UNESP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 47 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Os fitoquímicos flavonóides têm sido associado ao menor risco de doenças cardiovasculares, cânceres, hipertensão. Subclasses antocianidinas, flavonas, flavononas, flavonols são incluídas nos estudos epidemiológicos indicando ações específicas dos flavonóides no organismo. Avaliação destes fitoquímicos na alimentação permitirá reconhecer quantidade de flavonóides e subclasses entre os hábitos alimentares, e associar esse consumo à prevalência de enfermidades em futuros estudos ecológicos. Estimativas de consumo na população do Brasil requerem uma avaliação que considere a larga variedade cultural e biodiversidade e assim constatar as fontes e teores em diferentes regiões geográficas. Poucos levantamentos têm sido realizados sobre estes compostos na dieta do brasileiro.

OBJETIVOS

Conhecer o teor de flavonóides, das subclasses e os alimentos-fonte na dieta brasileira

METODOLOGIA

Foram avaliados os dados de consumo dietético obtidos em levantamento do IBGE (POF-IBGE 2009) para Brasil em geral, regiões norte, nordeste, centro-este, sudeste e sul. Flavonóides totais (Ft) e subclasses foram quantificados empregando-se tabela organizada pelo Departamento de Agricultura Americano. Consumo regional, principais alimentos e tipos de flavonóides foram identificados para população em cada região.

RESULTADOS

A estimativa de Ft alcançou 29,74 mg/d; laranja (5,64mg/dia) seguida de açaí (4,6mg/d), feijões (3,3mg/d) e cebola (2,3mg/d) foram os contribuintes mais significativos no padrão alimentar do brasileiro. Antocianidinas e flavononas foram as principais subclasses. A biodiversidade, hábitos culturais apontaram para diferenças regionais. Na região Norte, o consumo foi cerca de 70mg/d é atribuído ao consumo de açaí e outras frutas tropicais, e cianidina principal flavonóide. No nordeste 17mg/d, Centro-este 23,8mg/d e sudeste 29,6mg/d sendo laranja e a hesperetina a fonte mais significativa. Sul do país apresentou maior consumo de epicatequina e tearubiginas cujas fontes são chá e chocolate, e Ft 45,74mg/dia.

CONCLUSÃO

A alimentação da população apresenta fontes características de flavonóides de acordo com região. O consumo estimado nas regiões variou de 17-72mg/d. Os alimentos fontes para maioria das regiões foram frutas, e principais flavonóides, a hesperetina e a cianidina. O reconhecimento do teor e tipo de flavonóides na dieta poderá subsidiar estudos sobre efeitos benéficos à saúde.

PO-27-048 - COMPARAÇÃO VIA SIMULAÇÃO DOS MÉTODOS PARA ESTIMAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR USUAL: NCI, MSM E SPADE

AUTORES: SUZI A CAMEY; GREICE H C LAUREANO; SANDRA P CRISPIM; VANESSA L TORMAN; ARNOLD L M DEKKERS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - CIDADE/UF: PORTO ALEGRE/RS

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 48 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A mensuração do consumo alimentar usual é assunto vigente na área da saúde, já que várias doenças são influenciadas pelos hábitos alimentares do indivíduo. Uma das formas de estudar o consumo alimentar de uma população é por meio da estimação da distribuição do consumo alimentar usual, o que pode trazer um melhor entendimento sobre a população, como também pode ajudar na identificação de possíveis grupos de risco para o desenvolvimento de doenças.

Foram propostas diversas metodologias de estimação dessa distribuição, e alguns autores realizaram estudos onde tais métodos foram comparados. No trabalho de Souverein et al. os métodos NCI (National Cancer Institute), MSM (Multiple Source Method) e SPADE (Statistical Program to Assess Dietary Exposure) foram comparados, mas alguns resultados foram inconclusivos devido ao pequeno número de replicações na simulação. Com o objetivo de superar essa limitação, este trabalho utilizou um número maior de replicações dando enfoque aos cenários que apresentaram maior incerteza nas conclusões.

OBJETIVOS

Comparar acurácia e precisão na estimação da distribuição de consumo alimentar usual dos métodos NCI, MSM e SPADE por simulação.

METODOLOGIA

Neste trabalho foi realizado um estudo de simulação com cenários considerando o tamanho de amostra ($n=150$ e 500) e a razão entre as variâncias ($\text{Var.intraindividual}/\text{Var.interindividual}=4$ e 9). Para cada cenário foram utilizadas 1000 replicações.

Para avaliar a acurácia utilizou-se o vício (V) e o vício relativo (VR); para avaliar a precisão, o erro quadrático médio (EQM).

RESULTADOS

Observou-se que os métodos tiveram V e VR semelhantes, com valores estimados próximos dos verdadeiros. No entanto, o NCI apresentou-se menos acurado nos cenários com $n=150$.

Quanto ao EQM verificou-se que o NCI parece ser o menos preciso, particularmente para os 5ª e 95ª percentis quando o tamanho da amostra é pequeno e a razão de variância é grande.

CONCLUSÃO

Verificou-se que os métodos tiveram uma performance semelhante em geral. O método NCI foi menos preciso e acurado que os outros em certas situações, devido a problemas numéricos que podem ser causados por uma combinação de tamanho de amostra e magnitude da razão de variâncias. Logo, ressalta-se a importância do tamanho da amostra, que deve ser grande o suficiente para evitar tais problemas numéricos.

Portanto, assim como Souverein et al., recomendamos que a escolha do método considere razões práticas, como por exemplo a facilidade de uso.

PO-27-049 - AVALIAÇÃO DA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONTIDAS EM REVISTAS FEMININAS

AUTORES: TAYSE PRISCILA P SILVA; JOYCE SAMARA M O ARAÚJO; GERLANE KARINE B. NOGUEIRA; GISLANI ACÁSIA S TOSCANO; RAYSSA GOMES COSTA; THAIZ MATTOS SUREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: SANTA CRUZ/RN

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 49 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

As revistas ao mesmo tempo em que veiculam o que é considerado próprio do mundo feminino pelos seus contemporâneos e as representações dominantes das relações homem-mulher, também são formadoras de opinião, gostos, padrões de consumo e de conduta. Desse modo, algumas informações veiculadas erradas pela mídia podem direcionar a escolha pelo alimento errado por apresentar mensagens de nutrição confusas e inconsistentes.

OBJETIVOS

Avaliar a veracidade das informações nutricionais contidas nas matérias relacionadas à nutrição, veiculadas em revistas femininas de maior circulação nacional.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo exploratório, transversal, realizado no período de fevereiro a abril de 2012.

A amostra foi de 17 exemplares, destes oito possuíam periodicidade mensal (A, B, C e D), dois de cada revista, e nove eram semanais (E).

As informações sobre nutrição foram verificadas, qualitativamente, quanto aos profissionais que redigiu cada matéria e, quanto a sua veracidade, a partir da busca de artigos científicos publicada nos últimos 5 anos nas bases de dados, Lilacs, Pubmed, Periódicos Capes e ScienceDirect. Sendo classificadas em: confirmada (quando encontrado registro na literatura científica que corroborassem com a informação), parcialmente confirmada (registros que confirmaram parte das informações) e não confirmada (quando não identificavam as informações ou essas eram invalidadas). Esse procedimento foi feito, separadamente para cada revista.

RESULTADOS

O profissional mais citado nas revistas (A, B, C e E) foi o Nutricionista. Nas A e C, o Nutricionista foi referenciado em todas as matérias avaliadas (100%), enquanto que a B, teve menor percentual (20%), mostrando que os maiores percentuais foram os do Médico (40%) e das Universidades (40%). A E, foi a única a citar Leitoras (29,4%) e Artistas (11,8%), além de apresentar como maior frequência de citação, o Nutricionista (35,3%).

Parte dos temas sobre nutrição divulgadas nas publicações teve a veracidade comprovada pela literatura científica, com destaque para a A, a qual teve todas as informações publicadas confirmadas (100%), enquanto que na E foram confirmados em 88,2%, seguido da C (59,3%) e B (25%). A D não participou dessa avaliação, pois não publicou dados sobre nutrição nos exemplares recolhidos para amostra desse estudo.

CONCLUSÃO

Logo, houve registro de informações parcialmente comprovadas e até não comprovadas, na maioria dos impressos, o que implica afirmar que esses conteúdos não podem ser considerados seguros em sua totalidade.

PO-27-050 - ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÍNDICE INFLAMATÓRIO DIETÉTICO E OS NÍVEIS SÉRICOS DE TRIGLICERÍDEOS EM IDOSOS HIPERTENSOS

AUTORES: VANESSA CAVALCANTE LIMA; CLARISSE VASCONCELO AZEVEDO; SORAIA PINHEIRO ARRUDA; BIANCA OLIVEIRA FARIAS; MARIA YASMIN PAZ TEIXEIRA; BRENA CUSTÓDIO RODRIGUES; RENATA CRISTINA MACHADO MENDES; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: EUSÉBIO/CE

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 50 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A análise do índice inflamatório dietético (IID) de diferentes constituintes alimentares sugere que a dieta pode influenciar positiva ou negativamente a produção de fatores inflamatórios no organismo humano. Na resposta inflamatória aguda ou crônica, além da ativação dos mediadores inflamatórios, pode ser verificada a ocorrência de alterações no metabolismo de lipídios e lipoproteínas, como o aumento dos níveis de triglicerídeos.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi avaliar a correlação entre o IID e os níveis séricos de triglicerídeos em idosos hipertensos.

METODOLOGIA

Realizou-se estudo transversal com 229 pacientes idosos de ambos os sexos, com diagnóstico prévio de Hipertensão Arterial, atendidos no ambulatório de um hospital de referência em Fortaleza, Ceará, no período de junho a dezembro de 2009. Os idosos responderam a um questionário contendo dados de identificação, antropométricos e dietéticos. O consumo alimentar dos pacientes foi avaliado por três recordatórios alimentares de 24h, sendo aplicado em dias não consecutivos, incluindo um dia do final de semana. Calculou-se o IID de cada dia por meio do software IF Rating System e obteve-se a média dos três dias. Os valores dos níveis séricos de triglicerídeos, cujo parâmetro de normalidade é <150mg/dL, foram obtidos por coleta de amostras de sangue para a dosagem do perfil lipídico de cada paciente. Os mesmos seguiram as recomendações do laboratório da Instituição quanto a período de jejum necessário (12h). O estado nutricional foi classificado com base no Índice de Massa Corporal (IMC), segundo critérios da Organização Mundial da Saúde. Foram utilizados os testes de Shapiro-wilk e de correlação de Spearman. Os dados foram processados no programa Stata, versão 10.0. As variáveis contínuas foram apresentadas em médias (desvio-padrão) ou medianas (intervalo interquartil).

RESULTADOS

O grupo era predominantemente feminino (74,7%), com excesso de peso (53,7%) e apresentou idade média de 70,0 (±6,4) anos. O valor mediano dos níveis séricos de triglicerídeos foi de 136 (103-176) mg/dL, estando dentro dos parâmetros de normalidade. O IID mediano no grupo foi de -453 (-664-223), classificando a dieta dos pacientes idosos como fortemente inflamatória. Não houve correlação entre o IID e o triglicerídeo sérico ($p = 0,261$).

CONCLUSÃO

Embora o estudo não tenha demonstrado correlação entre o IID e triglicerídeo, destaca-se o baixo IID no grupo, reforçando a importância de ações de promoção de práticas alimentares saudáveis.

PO-27-051 - COMPOSIÇÃO CORPORAL MATERNA, CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE LEPTINA E ADIPONECTINA E COMPOSIÇÃO CORPORAL DO NEONATO

AUTORES: NATÁLIA PINHEIRO CASTRO; VERÔNICA VALE EUCLYDES; FERNANDA AGAPITO SIMÕES; LOURDES REHDER LIMA; CYRO ALVES BRITO; LIANIA ALVES LUZIA; PATRÍCIA HELEN RONDÓ

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA /USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2011/10382-2

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 51 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos constatou-se o aumento da obesidade entre mulheres em idade fértil. A obesidade, assim como a gestação, está relacionada com alterações dos metabolismos da glicose, lipídios, hormônios, produção de moléculas inflamatórias e adipocinas, como a leptina e adiponectina, que podem afetar a saúde do concepto. Entre os riscos envolvidos nas gestações de mulheres obesas, observa-se a maior frequência de neonatos obesos (macrossômicos), que, possivelmente, tornar-se-ão adultos obesos, perpetuando o ciclo da obesidade.

OBJETIVOS

Investigar a associação entre a composição corporal, concentrações plasmáticas de leptina e adiponectina maternas e composição corporal dos neonatos.

METODOLOGIA

Estudo transversal, envolvendo 210 pares de mães e respectivos neonatos de uma maternidade da cidade de São Paulo. As amostras de sangue foram colhidas 24-72 horas após o parto para dosagem da glicemia de jejum, triglicérides, colesterol total e frações, leptina e adiponectina. As composições corporais das mães e de seus neonatos foram determinadas pelo equipamento de bioimpedância segmentar e pletismografia por deslocamento de ar PEA POD (COSMED, Concord, EUA), respectivamente, 24-72 horas após o parto.

RESULTADOS

Análises de regressão múltipla foram utilizadas, considerando como desfechos a massa gorda, massa livre de gordura e percentual de massa gorda dos neonatos. A massa gorda dos neonatos foi associada à massa livre de gordura materna ($p=0,003$), concentrações plasmáticas de adiponectina ($p=0,033$) e sexo ($p=0,004$). A massa livre de gordura dos neonatos foi associada à massa livre de gordura materna ($p<0,001$), sexo ($p<0,001$), idade gestacional ($p=0,008$) e tempo decorrido do parto ($p=0,021$). O percentual de massa gorda dos neonatos foi associado à massa livre de gordura materna ($p=0,05$), concentrações plasmáticas de adiponectina ($p=0,04$) e sexo ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

Esses resultados indicam uma possível programação dos tecidos fetais, mostrando uma associação entre massa livre de gordura materna e todos os desfechos investigados, sugerindo que a alimentação materna e atividade física durante a gestação deveriam ser prioridade nas estratégias e políticas em saúde pública. A adiponectina parece ter papel fundamental no desenvolvimento da adiposidade fetal e deve ser explorada em estudos de coorte.

PO-27-052 - O IMPACTO DA INFLAMAÇÃO CAUSADA PELO PARTO CESÁREA NO CRESCIMENTO DO LACTENTE

AUTORES: NATALIA PINHEIRO CASTRO; VERÔNICA VALE EUCLYDES; FERNANDA AGAPITO SIMÕES; LIANIA ALVES LUZIA; PATRÍCIA HELEN RONDÓ

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA/USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2011/10382-2

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 52 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O uso abusivo de partos cesárea tem se tornado um problema de saúde mundial. Por se tratar de um procedimento cirúrgico, este tipo parto acarreta em uma resposta inflamatória, que pode afetar a saúde do lactente.

OBJETIVOS

Investigar se a inflamação causada pelo parto cesárea está associada ao crescimento e adiposidade do lactente com um mês de idade.

METODOLOGIA

Estudo longitudinal envolvendo 64 mães e seus filhos, saudáveis, selecionados de uma maternidade pública de São Paulo. As amostras de sangue foram colhidas 24 a 72 horas após o parto para determinação da proteína C reativa ultrasensível (PCRus). A antropometria e composição corporal das crianças foram realizadas 24-72 horas e um mês após o parto. A composição corporal foi estimada com pletismografia por deslocamento de ar (PEA POD, COSMED, Concord, EUA). Foram realizadas análises de regressão simples e múltiplas para determinar as associações entre a concentração de PCRus e ganho de peso, comprimento e porcentagem de massa gorda do lactente do nascimento até um mês de vida.

RESULTADOS

A concentração de PCRus ($p < 0.001$) materna esteve inversamente associada ao ganho de comprimento do lactente do nascimento a um mês de vida ($R^2 = 0.216$) e inversamente associada ao ganho de porcentagem de gordura do nascimento a um mês de idade ($R^2 = 0.115$).

CONCLUSÃO

Nesse estudo, observou-se que PCRus apresentou associação inversa com o comprimento e a porcentagem de massa gorda de crianças com um mês de idade, possivelmente pela concentração elevada de citocinas no leite materno. Citocinas alteradas no leite materno podem ser controladas, evitando partos do tipo cesárea desnecessários. Isso poderia ajudar a conter muitos problemas de saúde em curto prazo, que afetam mãe-bebê, e em longo prazo, os quais as implicações para a saúde ainda não foram esclarecidas.

PO-27-053 - RELAÇÃO ENTRE DIFERENTES MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES RENAI CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE

AUTORES: PATRÍCIA AMARO ANDRADE; ANDREZA DE PAULA SANTOS; KARLA PEREIRA BALBINO; MÔNICA DE PAULA JORGE; PRISCILA VAZ DE MELO RIBEIRO; RITA DE CÁSSIA STAMPINI OLIVEIRA LOPES; JAQUELINE M V THEODORO; HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO; HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; SÔNIA MACHADO ROCHA RIBEIRO; MÁRCIA GARCIA GOUVEA; LUCIANE DOMINGOS MAROTA DA SILVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 53 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A avaliação da composição corporal de pacientes com doença renal crônica (DRC) em hemodiálise (HD) é importante para propiciar uma conduta clínica e nutricional adequada, contribuindo para redução da elevada taxa de morbidade e mortalidade nestes indivíduos. Apesar dos inúmeros métodos de análise de composição corporal existentes, a maioria apresenta limitações para utilização na prática clínica desta população. Alguns estudos sugerem que o excesso de peso, fator de risco para mortalidade em indivíduos saudáveis, influencia positivamente na sobrevida dos pacientes em HD. Desta forma, os diferentes compartimentos corporais, incluindo estoques de proteína e gordura corporais na avaliação nutricional, é importante e necessário na rotina clínica de pacientes submetidos à HD crônica.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi avaliar a gordura corporal de pacientes com DRC em HD por bioimpedância elétrica (BIA), relação cintura quadril (RCQ) e índice de massa corporal (IMC), bem como avaliar a correlação entre os métodos.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, com 86 pacientes adultos em HD. O IMC foi determinado pelas medidas de peso e altura; o percentual de gordura corporal (PGC) estimada pela BIA e a RCQ, calculada a partir dos perímetros da cintura e do quadril. Medidas aferidas pós-sessão de HD. A estatística foi feita análise descritiva, aplicando-se coeficiente de correlação de Pearson e teste t de Student, com nível de significância <5%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFV.

RESULTADOS

A média do IMC indicou eutrofia para os dois gêneros. O PGC pela BIA e RCQ respectivamente foi de 30% e 0,97 para mulheres e 19% e 0,96 para os homens. A média da gordura estimada por BIA e RCQ não apresentaram diferença entre gêneros ($p > 0,05$). O PGC apresentou correlação negativa entre a BIA e RCQ ($r = 0,28$), assim como entre a BIA e IMC ($r = 0,53$). Não houve correlação entre IMC e os dois métodos em ambos os gêneros. Os resultados sugerem que, as mulheres apresentaram excesso de gordura corporal quando avaliadas por BIA e RCQ. Nos homens, apesar do PGC ligeiramente reduzido pela BIA, observou-se que os métodos não diferiram estatisticamente.

CONCLUSÃO

Desta forma, a BIA apresenta-se como bom método para avaliação da composição corporal por elucidar a distribuição de água, músculos e gordura. Contudo, não deve ser aplicada isoladamente, pois se associada a outros métodos como os bioquímicos poderá contemplar de forma mais fidedigna o estado nutricional do paciente.

PO-27-054 - ANÁLISE DA CIRCUNFERÊNCIA DE PESCOÇO COMO PREDITOR PARA SÍNDROME METABÓLICA EM FUNCIONÁRIOS DAS UNIDADES DO SENAC/SP

AUTORES: LÉLIA FIGUEIREDO; ROSELI ESPÍNDOLA BALCHIUNAS

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - CIDADE/UF: SANTO ANDRÉ/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 54 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Há vários métodos de se identificar a quantidade de gordura corporal em indivíduos. Em estudos epidemiológicos e na prática clínica utilizam-se um conjunto de medidas simples, tais como a circunferência da cintura, o índice de massa corporal (IMC) e dobras cutâneas. Além de métodos mais complexos e de custo mais elevado como a ressonância magnética, DEXA, pesagem hidrostática, dentre outros, que geralmente demandam acompanhamento de um profissional especializado e são utilizados nas pesquisas científicas. Além das medidas mencionadas, utiliza-se, também, a circunferência de pescoço (CP) como indicador antropométrico. É um método rápido, não invasivo, sem custo, fácil de ser realizado e, sobretudo, não apresenta variações em sua condição ao longo do dia. Alguns estudos identificaram correlação positiva entre a CP e fatores de risco cardiovascular relacionados à resistência insulínica. Assim, a medida da CP pode ser eficaz na avaliação de risco associados à obesidade, doenças cardiovasculares e/ou metabólicas.

OBJETIVOS

Analisar a circunferência do pescoço (CP) como possível preditor para síndrome metabólica em funcionários de unidades do Senac/SP com índice de massa corporal (IMC) indicativos de sobrepeso e obesidade.

METODOLOGIA

Estudo transversal, com amostra obtida por conveniência espontânea de funcionários e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) que compareceram em unidades do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), localizado em São Paulo, capital, no período de maio a novembro de 2014.

As medidas utilizadas foram peso, estatura, IMC, relação cintura-quadril, circunferência de pescoço, percentual de gordura corporal. Além de dados sobre a pressão arterial e atividade física. Com base no valor da CP proposta por Ben-Noun e Laor (2006) e para efeitos de comparação entre o IMC e fatores de risco de SM, a amostra foi dividida por gênero considerando para o masculino a CP normal < 37cm e a CP aumentada = 37cm. Para o gênero feminino a CP normal < 34cm e a CP aumentada = 34 cm.

RESULTADOS

Foram sujeitos da pesquisa 294 trabalhadores de ambos os gêneros oriundos das unidades Sede, CAS e Aclimação do Senac, com idade entre 19 e 62 anos (idade média de 36,2 anos \pm 8,0dp), onde 49% apresentaram CP normal e 51% CP aumentada. Com relação ao gênero 81% dos homens têm CP aumentada comparado a 35% das mulheres.

Com relação ao IMC verificou-se 47% da amostra total classificadas com sobrepeso e obesidade, aumentando para 82% dentre a população com CP aumentada. No caso da população com CP normal, 98% tem IMC na faixa de eutrofia.

Da população estudada 58% declararam-se praticante de atividade física com variações irrelevantes dentre aqueles com CP normal (57%) e CP aumentada (59%). Quando se analisa o percentual de gordura entre os participantes da pesquisa observa-se que a obesidade está presente em 49% da população, sendo que dentre aqueles com CP aumentada esse índice atinge 53% e, no caso das pessoas com CP normal, ele é de 44%. No tocante à medida de relação cintura-quadril, constata-se que 73% do público apresenta RCQ elevada, sendo que este índice atinge 81% dentre aqueles com CP aumentada. Ênfase deve ser dada ao fato de que as mulheres com CP aumentada estão com RCQ acima do ponto de corte estabelecido pela Organização Mundial da Saúde, que indica risco de complicações metabólicas substancialmente elevada, em 97% dos casos.

Quando se observa a pressão arterial, constata-se que 12% da amostra apresenta quadro de hipertensão.

CONCLUSÃO

A CP é uma medida simples de ser operacionalizada podendo ser utilizada na prática clínica em conjunto com o IMC, RCQ e outros marcadores antropométricos para estimar risco de doenças cardiovasculares e/ou metabólicos.

PO-27-055 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E ANÁLISE DE HÁBITOS ALIMENTARES DE UM GRUPO DE GESTANTES DO MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA

AUTORES: SAMARA HEIDEMANN; DEBORA MORAES BERTI; MARIA HELENA MARIN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: RIO FORTUNA/SC

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 55 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A gestação é uma fase importante na vida da mulher e requer alguns cuidados especiais, principalmente no tocante a alimentação. As alterações fisiológicas causadas pela gravidez levam a modificação da ingestão alimentar devido o aumento das necessidades nutricionais nesta fase da vida.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de um grupo de gestantes de duas Unidades Básicas de Saúde.

METODOLOGIA

Estudo descritivo com 28 gestantes, frequentadoras do grupo de gestantes da Secretaria de Saúde do município de Rio Fortuna. Os dados referentes ao estado nutricional foram obtidos através de um questionário no qual foram anotados o peso pré-gestacional, idade e semana gestacional. As variáveis antropométricas foram: peso corporal obtido em quilos através da balança da marca Welmy, com capacidade para 150 kg, com as participantes vestindo roupas leves e sem portar objetos pesados. A estatura foi obtida em centímetros, através do estadiômetro próprio da referida balança. A partir das variáveis peso e altura, foi calculado o Índice de massa Corporal (IMC) e classificado segundo a semana gestacional. Os hábitos alimentares foram obtidos através do questionário de frequência alimentar dos últimos sete dias das gestantes.

RESULTADOS

De acordo com a semana gestacional 17,86% (n=5) das gestantes avaliadas apresentaram baixo peso, 46,43% (n=13) estavam em eutrofia, 17,86% (n=5) sobrepeso e, 17,86% (n=5) estavam em obesidade. Observou-se que 31,14% consumiam saladas cruas e, 46,45% consumiam leite diariamente, o consumido de feijão foi prevalente três vezes por semana por 21,43%. Foi observado consumo de duas vezes por semana de salada cozida por 35,75% e frutas ou saladas de frutas por 32,14% das gestantes. Refrigerantes ou sucos em pó era consumido uma vez por semana por 28,57%. Foi referido o não consumo de doces, embutidos e frituras por 32,24%, 53,57% e 39,29% respectivamente.

CONCLUSÃO

De acordo com a semana gestacional o estado nutricional prevalente entre as gestantes foi eutrofia. Em relação aos hábitos alimentares constatou-se prevalência de hábitos alimentares saudáveis. Porém observa-se baixo consumo de frutas.

PO-27-056 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL ASSOCIADO À ALIMENTAÇÃO OFERTADA A PRÉ-ESCOLARES DE UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL PÚBLICO, DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC

AUTORES: SAMARA HEIDEMANN; GECIANE MARTINS MONTEIRO; MARIA HELENA MARIN
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: RIO FORTUNA/SC
ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
PAINEL: 56 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A alimentação e nutrição na infância são essenciais para adequado crescimento e desenvolvimento e, deve suprir todas as necessidades nutricionais. Hábitos alimentares inadequados podem ser fatores de risco para enfermidades como a desnutrição, excesso de peso, e doenças crônicas.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional, alimentação servida na instituição de ensino e em casa, de pré-escolares regularmente matriculados em um Centro de Educação Infantil (CEI) do município de Tubarão/SC.

METODOLOGIA

Estudo transversal com 39 crianças. As variáveis biológicas, data de nascimento e sexo, foi disponibilizado pela direção do CEI, as variáveis antropométricos; peso, estatura, foram obtidas através de balança digital com capacidade para 150 kg, e um estadiômetro de madeira e classificadas segundo recomendação do SISVAN, 2008. A alimentação foi avaliada através do cardápio da instituição frente ao PNAE, e consumo alimentar referido pelos pais através de um questionário, avaliado segundo Guia Alimentar para População Brasileira.

RESULTADOS

Observou-se que, segundo IMC/I 66,67% (n=26) encontra-se em eutrofia, 10,26% (n= 4) apresentam risco de sobrepeso, 12,82% (n=5) apresentam sobrepeso e 2,56% (n=1) apresentam obesidade. Segundo E/I 97,44% (n=38) apresenta estatura adequada para idade, de acordo com P/I 94,87% (n=37) apresentam peso adequado para a idade, P/E, observou-se 81,49% (n=22) apresentavam peso adequado para estatura. A alimentação ofertada no CEI apresentou oferta excessiva de doces e falta de de frutas em algumas semanas. Observou-se que as crianças que se alimentavam antes de ir ao CEI apresentavam eutrofia. A alimentação em casa era composta basicamente por arroz, feijão, carne, legumes e verduras.

CONCLUSÃO

O cardápio do CEI precisaria ser modificado, com a retirada os alimentos não adequados, e introdução de alimentos recomendado pelo PNAE. Os pais ou responsáveis deveriam ser conscientizados sobre a qualidade da alimentação ofertada em casa, visando maior oferta de alimentos saudáveis, a fim de promover um crescimento e desenvolvimento adequado da criança.

PO-27-057 - ESTILO DE VIDA ASSOCIADO À COMPOSIÇÃO CORPORAL E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM IDADES ENTRE 4 E 7 ANOS

AUTORES: SARAH APARECIDA VIEIRA; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA; ANDREIA QUEIROZ RIBEIRO; SILVIA ELOIZA PRIORE; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPEMIG

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 57 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, os avanços tecnológicos têm estimulado as crianças a tornarem-se menos ativas, sendo que o tempo diário em frente à televisão ou jogos de tela demonstra uma associação positiva com o ganho de peso e adiposidade corporal já na infância.

OBJETIVOS

Avaliar a associação do estilo de vida com estado nutricional e composição corporal de crianças com idades entre 4 e 7 anos.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal, sendo a amostra constituída por 257 crianças que foram acompanhadas nos primeiros meses de vida por um Programa de Apoio à Lactação. Foi aplicado ao responsável pela criança um questionário para avaliar o tempo diário que a criança exercia atividades ativas (correr, jogar bola, andar de bicicleta prática de esportes), atividades sedentárias (computador, vídeo game, dentre outras), bem como o tempo em frente à televisão. Foram obtidas medidas de peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) em escore-z, sendo adotadas as referências da OMS de 2006 e 2007. A avaliação da composição corporal foi realizada pelo Dual Energy X-ray absorptiometry (DEXA). Foi aplicado o teste de Mann-Whitney para comparação de medianas, e o nível de significância adotado foi igual a 5%.

RESULTADOS

A média de idade das crianças avaliadas foi de 71,47 (DP = 1,47) meses e 55,3% (n=142) eram do sexo masculino. A prevalência de excesso de peso observada foi de 24,9% (n=64). Ao avaliar a relação entre o IMC e as variáveis de hábitos de vida, não foram observadas relações estatisticamente significantes ($p > 0,05$). Já em relação ao percentual de gordura corporal, foi observado que crianças que praticavam atividades ativas por mais de uma hora por dia ($p=0,007$) e realizavam atividades leves por tempo igual ou inferior a uma hora ($p = 0,024$), apresentavam menores médias de percentual de gordura corporal. O tempo diário assistindo televisão não apresentou relação estatisticamente significativa com a gordura corporal ($p=0,118$).

CONCLUSÃO

Foi observada maior média de percentual de gordura corporal entre as crianças que realizavam maior tempo diário de atividades sedentárias. Assim, o estímulo à adoção de hábitos de vida saudáveis, como a prática de exercícios, deve ter início na infância, pois o excesso de gordura corporal representa um importante fator de risco cardiometabólico.

PO-27-058 - CORRELAÇÃO ENTRE FATORES DE RISCO CARDIOMETABÓLICO EM CRIANÇAS COM IDADES ENTRE 4 E 7 ANOS

AUTORES: SARAH APARECIDA VIEIRA; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA; ANDREIA QUEIROZ RIBEIRO; SILVIA ELOIZA PRIORE; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VICÓSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPEMIG

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 58 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Com o processo de transição nutricional, vem aumentando a prevalência de excesso de peso e outros fatores de risco cardiometabólico na infância. Observa-se que esses fatores de risco tendem estar associados entre eles, o que eleva o risco de desenvolvimento da síndrome metabólica ao longo da vida.

OBJETIVOS

Avaliar a correlação entre fatores de risco cardiometabólico em crianças com idades entre 4 e 7 anos.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal, sendo a amostra constituída por 257 crianças que foram acompanhadas nos primeiros meses de vida por um Programa de Apoio à Lactação. Foram obtidas medidas de peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) em escore-z, sendo adotadas as referências da OMS de 2006 e 2007. A avaliação da composição corporal foi realizada pelo Dual Energy X-ray absorptiometry (DEXA). Após jejum de 12 horas, os seguintes parâmetros bioquímicos foram avaliados: colesterol total, lipoproteína de baixa densidade (LDL), lipoproteína de alta densidade (HDL) e triglicerídeos, sendo os resultados interpretados de acordo com a I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência. A pressão arterial foi avaliada por monitor de pressão sanguínea de suflação automática, seguidos os procedimentos estabelecidos pelas VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. Na análise dos dados foi aplicado o teste de Correlação de Spearman, adotando-se o nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Das crianças avaliadas, 24,9% (n=64) apresentaram excesso de peso. Com relação ao perfil lipídico, 75,1% (n=193) apresentaram valores alterados de colesterol total; 33,9% (n=87) de HDL; 56,4% (n=145) de LDL e; 11,2% (n=29) de triglicerídeos. Os parâmetros avaliados de perfil lipídico não se correlacionaram com o estado nutricional e o percentual de gordura corporal ($p > 0,005$). O IMC mostrou correlação positiva com a pressão arterial sistólica ($r=0,31$; $p < 0,001$) e diastólica ($r=0,24$; $p < 0,001$). O percentual de gordura corporal também apresentou correlação positiva com a pressão arterial sistólica ($r=0,24$; $p < 0,001$) e diastólica ($r=0,23$; $p < 0,001$). O IMC e o percentual de gordura corporal demonstraram correlação positiva ($r=0,34$; $p < 0,001$).

CONCLUSÃO

Diante dos resultados, alguns fatores de risco cardiometabólico apresentam correlação positiva já na infância. Assim, a detecção precoce dessas alterações permite que importantes fatores de risco modificáveis para desenvolvimento da síndrome metabólica sejam identificados.

PO-27-059 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES MATRICULADOS EM DUAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE TUBARÃO-SC, 2015

AUTORES: SCHIRLEI MARIA NASCIMENTO; MARIA HELENA MARIN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - UNISUL - CIDADE/UF: JAGUARUNA/SC

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 59 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A adolescência é uma etapa da vida, caracterizadas por transformações físicas, psicológicas e sociais, compreende, de acordo com a Organização Mundial da Saúde, a idade de 10 a 20 anos incompleto.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional dos adolescentes matriculados em duas escolas da rede pública municipal de Tubarão - SC.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com 222 adolescentes de 10 a 15 anos no ano de 2015. Foram coletados dados de peso e altura para avaliação nutricional através dos indicadores de índice de massa corporal para a idade (IMC/I) e estatura para a idade (E/I), propostos pela Organização Mundial da Saúde (2007). O peso foi obtido através da balança portátil eletrônica da marca Plenna® com capacidade mínima de 20 Kg e máxima de 150 Kg, com o indivíduo posicionado de pé, no centro da balança, com roupas leves e sem calçados. A altura, realizada com estadiômetro portátil da marca Cardiomed®, estando o indivíduo posicionado de pé, em uma plataforma plana, sem calçados e com roupas leves. Os dados foram armazenados no Microsoft Office Excel® e analisados no software Epi Info, versão 7.1.4.0.

RESULTADOS

Em relação a variável de E/I 96,85 % (n=215) dos adolescentes pesquisados apresentaram estatura adequada para a idade. No entanto 3,15 % (n=7) dos adolescentes de ambos os sexos, apresentaram baixa estatura para a idade. Quanto a variável IMC/Idade observou-se prevalência de eutrofia com 68,47 % (n=152) nesta classificação. Entretanto, 28,38 % (n= 63) adolescentes apresentam-se com excesso de peso, destes 17,12 % (n=38) estavam com sobrepeso, 9,46 % (n=21) obesidade e 1,80 % (n=4) obesidade grave. Observa-se maior prevalência de sobrepeso entre o sexo feminino com 18,82 % (n=22) e a maior prevalência de obesidade entre o sexo masculino 13,51 % (n= 15). Vale destacar que foi observado 3,15 % (n=7) casos de magreza.

CONCLUSÃO

A grande maioria dos adolescentes mostrou-se estar em eutrofia em relação ao estado nutricional, contudo ainda verificou-se uma parcela considerável de sobrepeso e obesidade entre os adolescentes das escolas pesquisadas. Tais resultados comprovam a necessidade de novos estudos para o controle do estado nutricional dos adolescentes, tendo em vista a importância da inserção de ações de educação nutricional nas escolas.

PO-27-060 - ASSOCIAÇÃO ENTRE LESÃO ORAL E INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DE PACIENTES ATENDIDOS EM SERVIÇO ODONTOLÓGICO DE FORTALEZA-CEARÁ

AUTORES: SORAIA PINHEIRO MACHADO ARRUDA; MARIANA DANTAS CORDEIRO; DAYANNA MAGALHÃES DOS REIS; RENATA CRISTINA MACHADO MENDES; MARINA DE PAULA MENDONÇA; ELIARDO SILVEIRA SANTOS; PATRÍCIA PAULA CARVALHO SAMPAIO LIMA; MARIA LUISA PEREIRA DE MELO; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

AGÊNCIA FINANCIADORA: FUNCAP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 60 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A dolorosa sintomatologia advinda das lesões orais compromete a mastigação, essencial para o consumo de uma dieta balanceada. O estabelecimento da educação em saúde bucal, incluindo a educação nutricional, por meio de programas preventivos, pode estabelecer hábitos favoráveis quanto à higiene bucal e dieta saudável, reduzindo a incidência de problemas bucais, obesidade e proporcionando uma condição favorável de saúde geral.

OBJETIVOS

Dessa forma, o presente estudo objetivou investigar associações entre a presença de lesões orais e indicadores antropométricos de usuários do SUS atendidos em serviço odontológico de referência de Fortaleza, Ceará.

METODOLOGIA

Realizou-se estudo transversal com 55 pacientes, de 20 a 74 anos, de ambos os sexos. Os dados referentes às lesões orais foram coletados a partir dos prontuários dos pacientes e as medidas de peso, altura e Circunferências da Cintura (CC) e Quadril (CQ) foram aferidas segundo técnicas padronizadas. Foram calculados o Índice de Massa Corporal (IMC), para classificação do estado nutricional, e a Relação Cintura-Quadril (RCQ), que avalia o paciente quanto à presença de obesidade abdominal. Estado nutricional e CC foram classificados segundo World Health Organization (1998), enquanto a RCQ segundo o Centro Latino Americano de Obesidade (1998). Foram utilizados os testes de Shapiro Wilk e Qui-quadrado, adotando-se 5% como nível de significância.

RESULTADOS

O grupo era predominantemente feminino (%) e tinha idade média de 42,2 (12,8) anos. Os valores médios dos indicadores antropométricos foram: IMC - 26,5 (5,5) Kg/m², CC - 85,7 (13,3) cm, e RCQ - 0,85 (0,9) cm. A presença de lesões orais foi observada em 52,7% dos pacientes. A maior parte do grupo apresentou excesso de peso (54,6%), sem diferença estatística entre pacientes com e sem lesão (p=0,522). A obesidade abdominal apareceu em 49,1%, segundo a CC, e 38,2%, segundo a RCQ. Observou-se tendência a maiores frequências de obesidade abdominal, pela CC e RCQ, respectivamente, entre portadores de Lesão (58,6% vs. 38,5% e 44,8% vs. 30,8%), embora também sem significância estatística (p=0,135 e p=0,284).

CONCLUSÃO

Embora não se tenha observado associação entre presença de lesões orais e os indicadores antropométricos avaliados, destaca-se a elevada frequência de excesso de peso e obesidade abdominal no grupo, o que reforça a necessidade de ações de promoção de práticas alimentares saudáveis. A continuidade do estudo, com ampliação da amostra, poderá identificar associações não percebidas.

PO-27-061 - AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES EM ESCOLAS DE ENSINO PÚBLICO

AUTORES: TAÍSE CHAGAS; ANA CARLOTA MENEZES; REBECA SILVESTRE; DANIELLE FERREIRA; LÍDIA FONTELES; ROSE MEYRE NEYVA; PAULO CESAR ALMEIDA

INSTITUIÇÃO: UECE; UFC; CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 61 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A condição econômica das famílias brasileiras nos últimos anos melhorou e com isso ocorreu a chamada transição nutricional. Hábitos alimentares inadequados na infância promovem acúmulo de gordura corporal que persiste durante adolescência até a vida adulta.

OBJETIVOS

O presente trabalho teve como objetivo realizar a avaliação antropométrica de crianças e adolescentes em escolas de ensino público.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo quantitativo do tipo transversal com amostra total de 597 alunos. Sendo crianças menores de 5 anos (n=192), crianças de 5 a 10 anos (n=95) e as maiores de 10 anos (n=310). Os parâmetros utilizaram como referência o padrão da OMS (2006/2007). A análise dos dados foi feita utilizando os softwares Who Antro e Antro PLUS. A coleta de dados foi realizada durante o mês de dezembro de 2014.

RESULTADOS

Com relação ao estado nutricional obtido a partir da antropometria de crianças de 0-5 anos observou-se no índice IMC/I 55,20% em eutrofia, 26,56% em risco de sobrepeso, 9,89% em sobrepeso e 6,27% em obesidade. No índice P/E observou-se 58,33% em eutrofia, 26,04% em risco de sobrepeso, 6,77% em sobrepeso e 6,27% em obesidade. No índice P/I observou-se 93,22% em peso adequado para idade e 5,20% em peso elevado para a idade. No índice E/I observou-se 95,83% estava com estatura adequada. Na faixa etária de 5-10 anos observou-se no índice IMC/I 81,05% em eutrofia, 8,42% em sobrepeso e 7,37% em obesidade. No índice E/I observou-se 92,63% em estatura adequada. No índice P/I observou-se 93,68% em peso adequado e 5,26% em peso elevado para a idade. Na faixa etária de maiores de 10 anos observou-se no parâmetro IMC/I, 71,93% em eutrofia, 16,77% em sobrepeso e 7,41% em obesidade. No índice E/I observou-se 3,22 em baixa estatura e 96,77% estatura adequada.

CONCLUSÃO

Conclui-se que as populações estudadas apresentaram estado nutricional adequado. Porém parcelas significativas apresentaram risco de sobrepeso ou obesidade. Ações de educação nutricional no ambiente escolar são necessárias para a diminuição dos riscos nutricionais.

PO-27-062 - OS VALORES OBTIDOS PELA BIOIMPEDÂNCIA BIPOLAR ESTÃO CORRELACIONADOS AOS VALORES DE IMC E CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA?

AUTORES: VALERIA CRISTINA NOGUEIRA; EVELYNE BARBOSA SILVA; KEITHYANNE MARINHO SABÓIA; SORAIA PINHEIRO MACHADO ARRUDA; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO; BRENA CUSTÓDIO RODRIGUES; DAYANNA MAGALHÃES REIS; RENATA CRISTINA MACHADO MENDES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: MARACANAÚ/CE

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 62 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Os profissionais da saúde sempre buscam os métodos avaliativos que sejam mais acurados, de baixo custo e que possam ser aplicáveis à rotina clínica e aos estudos populacionais, como o Índice de Massa Corporal (IMC) e a circunferência da cintura (CC), que são indicadores antropométricos de obesidade geral e abdominal, respectivamente. Recentemente, tem sido observado um aumento na utilização de analisadores de Bioimpedância Elétrica (BIA) bipolares para membros superiores ou inferiores, por se tratar de equipamentos de fácil manuseio, relativamente baratos e que fornecem informações rapidamente, sem a necessidade de utilização de eletrodos em locais padronizados, como no caso dos analisadores de BIA tetrapolar de corpo inteiro.

OBJETIVOS

Assim, o objetivo deste trabalho foi investigar se existe correlação entre o percentual de gordura corporal obtidos pela BIA bipolar e os indicadores de obesidade geral e abdominal.

METODOLOGIA

Para tanto, realizou-se estudo transversal com 169 homens adultos que trabalham no setor de produção de uma indústria metalúrgica do Ceará. O percentual de gordura corporal (GC) foi analisado pela BIA da balança bipolar de membros inferiores e foi agrupado em adequado/moderado ou em excesso, após a classificação baseada nos critérios de Lee e Nieman. O IMC foi calculado a partir do peso e da altura, e a CC foi aferida por meio de uma fita métrica inelástica, sendo ambos classificados segundo os critérios da Organização Mundial de Saúde. Foram utilizados os testes de Shapiro-wilk, exato de Fischer e correlação de Spearman, adotando-se 5% como nível de significância. Os dados foram processados no programa Stata, versão 10.0. As variáveis contínuas foram apresentadas em medianas (intervalo interquartil).

RESULTADOS

A idade mediana do grupo foi de 35 (29-43) anos. Os valores medianos dos indicadores antropométricos foram: IMC (27,1; 24,6-30,2 Kg/m²) e CC (93; 86-100 cm); e de GC foi 27,95 (21,9-32,3)%. Houve correlação significativa, forte e positiva entre a GC pela BIA bipolar e os dois indicadores antropométricos investigados ($p < 0,001$), sendo que esta foi ainda mais forte com o IMC ($r=0,96$) que com a CC ($r=0,85$).

CONCLUSÃO

Portanto, os valores obtidos pela bioimpedância bipolar para membros inferiores mostraram-se correlacionados com os tradicionais indicadores antropométricos de obesidade (IMC e CC), reforçando sua utilização na avaliação clínica nutricional.

PO-27-063 - ASSOCIAÇÃO ENTRE O TRABALHO NOTURNO E O PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL EM TRABALHADORES DE UMA INDÚSTRIA CEARENSE

AUTORES: VALÉRIA CRISTINA NOGUEIRA; BRENA CUSTÓDIO RODRIGUES; EVELYNE BARBOSA SILVA; BIANCA OLIVEIRA FARIAS; DAYANNA MAGALHÃES REIS; VANESSA CAVALCANTE LIMA; SORAIA PINHEIRO MACHADO ARRUDA; NÁDIA TAVARES SOARES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: MARACANAÚ/CE

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 63 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O trabalho noturno está cada vez mais comum no mercado de trabalho, podendo contribuir para o aumento da gordura corporal, uma vez que está associado a maior inatividade física e práticas alimentares inadequadas. O excesso de gordura corporal representa fator de risco para diversas doenças não transmissíveis.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi investigar se o trabalho noturno está associado ao percentual de gordura corporal em trabalhadores.

METODOLOGIA

Realizou-se estudo transversal com 180 homens adultos do setor de produção de uma indústria metalúrgica de Maracanaú-Ceará, sendo 107 (59,4%) dos turnos da manhã/tarde e 73 (40,6%) do turno da noite, no período de agosto a dezembro/2014. Os funcionários responderam a um questionário contendo dados sociodemográficos e do horário de trabalho na empresa. A gordura corporal foi obtida por meio do aparelho de bioimpedância bipolar e classificada como: baixa % de gordura (< 8%); adequado (8 - 15%); moderadamente acima (16 - 20%); excesso (21 - 24%) e obesidade (= 25%). Foram utilizados os testes de Shapiro-wilk, Mann-Whitney e Qui-quadrado, adotando-se 5% como nível de significância. Os dados foram processados no programa Stata, versão 10.0. As variáveis contínuas foram apresentadas em médias (desvio-padrão) ou medianas (intervalo interquartil).

RESULTADOS

O grupo apresentou idade média de 36,4 (9,2) anos. O percentual de gordura corporal mediano do grupo foi de 27,6 (7,7)%, não diferindo entre trabalhadores do turno da noite e do dia ($p=0,618$). O excesso de gordura corporal apareceu em 80,8% dos trabalhadores noturnos e em 76,3% dos trabalhadores diurnos, mas sem diferença estatisticamente significativa ($p=0,478$).

CONCLUSÃO

Embora não tenha sido encontrada associação entre o trabalho noturno e o percentual de gordura, foi alta a frequência de excesso de gordura corporal nos homens estudados. Assim, destaca-se a importância de ações de promoção de práticas alimentares e estilo de vida saudáveis no grupo.

PO-27-064 - ASSOCIAÇÃO ENTRE ÍNDICE INFLAMATÓRIO DIETÉTICO E GLICEMIA EM IDOSOS

AUTORES: VANESSA CAVALCANTE LIMA; BIANCA OLIVEIRA FARIAS; SORAIA PINHEIRO ARRUDA; MARINA PAULA MENDONÇA; RENATA CRISTINA MACHADO MENDES; EVELYNE BARBOSA SILVA; VALÉRIA CRISTINA NOGUEIRA; HELENA ALVES SAMPAIO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - CIDADE/UF: EUSÉBIO/CE

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 64 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento populacional tem se tornado importante desafio nas áreas sociais, econômicas e, sobretudo, na saúde. No âmbito da saúde as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) se destacam por suas graves consequências. A resistência à ação da insulina desempenha papel essencial na fisiopatologia de DCNT, pois o estado de hiperinsulinemia promove o aumento da pressão arterial por diversos mecanismos, o que contribui para o surgimento de doenças cardiovasculares. Da mesma forma, no estado inflamatório, proteínas da fase aguda podem estar associadas a maior risco de doenças cardiovasculares. Assim, torna-se importante a utilização de um sistema capaz de monitorar e avaliar a capacidade inflamatória dos alimentos, tornando-se uma medida de investigação de risco de inflamação.

OBJETIVOS

O objetivo do presente estudo foi avaliar se o índice inflamatório dietético (IID) está correlacionado aos níveis glicêmicos em indivíduos idosos hipertensos.

METODOLOGIA

Realizou-se estudo transversal com 229 idosos hipertensos atendidos no ambulatório de um hospital de referência de Fortaleza, Ceará. Os pacientes foram submetidos a exame de sangue para averiguar a glicemia (cujo ponto de corte adotado foi o da Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2005), e responderam um formulário contendo dados de identificação, antropométricos e dietéticos. Foram aplicados três recordatórios alimentares 24h (R24h), em dias não consecutivos, incluindo um no final de semana. O IID de cada dia foi calculado por meio do software IF Rating System, obtendo-se a média dos três dias. Foram utilizados os testes de Shapiro-wilk e correlação de Spearman, sendo 5% o nível de significância adotado. Os dados foram processados no programa Stata, versão 10.0. As variáveis contínuas foram apresentadas em médias (desvio-padrão) ou medianas (intervalo interquartil).

RESULTADOS

O grupo era predominantemente feminino (74,7%) e tinha idade média de 70 (6,4) anos, variando entre 60 e 90 anos. O IID mediano do grupo foi -453 (-663; -222,9), o que indica uma dieta fortemente inflamatória. A glicemia de jejum mediana foi 100 mg/dL (90; 115), o que está no limite do parâmetro de normalidade. Não houve correlação entre o IID e glicemia de jejum dos pacientes ($p = 0,204$).

CONCLUSÃO

Embora o estudo não tenha demonstrado correlação entre o IID e glicemia, destaca-se o baixo IID no grupo, reforçando a importância de ações de promoção de práticas alimentares saudáveis entre os idosos estudados.

PO-27-065 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E PROPORÇÃO PERCENTUAL DO CONSUMO DE MACRONUTRIENTES DE PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO

AUTORES: VANESSA PATROCÍNIO DE OLIVEIRA; GABRIELA FERREIRA BOHRER; CARLA C. CUNHA PEREIRA; TAMIRIS OLIVEIRA SOUSA; ADRIANA MÁRCIA SILVEIRA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MINAS- FAMINAS-BH - CIDADE/UF: BELO HORIZONTE/MG

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 65 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade é um problema de saúde pública mundial, caracterizada pelo acúmulo de gordura corporal, proveniente do balanço energético positivo, o qual é caracterizado pelo aumento da ingestão de alimentos ricos em gorduras e açúcares associado à redução do gasto energético (sedentarismo), configurando assim, em um desequilíbrio na proporção de macronutrientes na dieta, o qual leva a alterações no metabolismo energético, na via de oxidação e termogênese induzida pela dieta.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional pacientes atendidos no ambulatório de nutrição e comparar com o percentual de macronutrientes da dieta relatada.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo transversal realizado no ambulatório de nutrição de instituição de ensino superior. Foram considerados todos os pacientes adultos atendidos durante o período de 1 ano (abril 2014 a abril 2015). Para cálculo do valor calórico e percentual de macronutrientes foi considerado o recordatório 24 horas informado no primeiro atendimento nutricional realizado e utilizado a tabela de composição dos alimentos (TACO, 2011). Após o cálculo foi verificado o percentual de consumo dos macronutrientes em relação ao valor calórico total na dieta de cada paciente. Quanto à antropometria foi aferido peso e estatura para cálculo do índice de massa corporal (IMC) e classificado o estado nutricional segundo parâmetros da OMS (1998). Análise estatística foi realizada por meio do teste de Correlação de Pearson.

RESULTADOS

A amostra constituiu-se de 37 pacientes, sendo 83,8% do sexo feminino. A média de idade foi de $33,8 \pm 9,6$ anos. Com relação ao estado nutricional, 29,7% obesos, 21,6% apresentavam sobrepeso. Resultado compatível com dados populacionais. O percentual médio de consumo de macronutrientes da dieta foi de 56,4%, 20,4% e 24,18% para carboidrato, proteína e lipídeos, respectivamente. O IMC apresenta correlação positiva moderada com a ingestão proteica, porém a mesma correlação não foi observada para os indivíduos com excesso de peso. Apesar da correlação positiva moderada em relação ao consumo calórico nos homens, o IMC não apresentou esta correlação para as mulheres. Houve correlação negativa forte entre a ingestão proteica e a idade.

CONCLUSÃO

Os resultados sugerem que o relato da ingestão de macronutrientes na primeira consulta pode estar subestimado, levando a correlações inesperadas conforme a literatura. Tal fato pode ser devido a falta de vínculo do paciente no momento inicial de contato com o tratamento dietoterápico.

PO-27-066 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS SEGUNDO A ESTRUTURA DAS CRECHES

AUTORES: MÁRCIA CRISTINA SALES; DIXIS FIGUEROA PEDRAZA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA - CIDADE/UF: PARNAMIRIM/RN

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 66 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Provida de uma infraestrutura adequada, a creche pode oferecer um espaço apropriado para o desenvolvimento integral - físico, psicológico, intelectual e social - da criança. Além dos cuidados, a creche constitui um ambiente privilegiado na promoção do acesso à alimentação e de estilos de vida saudáveis, o que faz desta instituição um importante instrumento de garantia da segurança alimentar e nutricional. Assim, postula-se que as características das creches e seus serviços podem refletir no estado nutricional das crianças.

OBJETIVOS

Verificar a existência de diferenças no perfil antropométrico de pré-escolares segundo a estrutura das creches.

METODOLOGIA

Estudo transversal, envolvendo 793 crianças de creches públicas, localizadas nas zonas urbana e rural. Foram contempladas informações sobre as características das creches e do Programa de Alimentação Escolar, além dos dados antropométricos (variável dependente).

RESULTADOS

Os valores médios para os escores-Z de Estatura/Idade e Peso/Estatura apresentaram-se inferiores nas crianças assistidas em creches com número de crianças por funcionário > média das creches, em creches localizadas na zona rural e naquelas com regime de tempo parcial. Os escores-Z de Estatura/Idade também foram inferiores nas crianças pertencentes a turmas e salas de descanso com maior quantidade de crianças.

CONCLUSÃO

Características estruturais das creches, a capacidade de recursos humanos para prestar atenção às crianças e as condições relacionadas à aglomeração podem influenciar o estado nutricional das crianças. Além disso, o atendimento em tempo integral nas creches e a urbanização predisõem positivamente o crescimento das crianças.

PO-27-067 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO E HÁBITOS ALIMENTARES DE ESCOLARES ENTRE REDES DE ENSINO DE DO MUNICÍPIO DE CERES

AUTORES: PRISCILLA RAYANNE SILVA NOLL; MATIAS NOLL; JOÃO LUIZ RIBEIRO NETO; AMANDA CARINE OLIVEIRA SILVA; ÂNGELO RODRIGUES SILVA NETO; EDIVAN MOREIRA

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS CERES - CIDADE/UF: RIALMA/GO

AGÊNCIA FINANCIADORA: INSTITUTO FEDERAL GOIANO

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 67 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Conhecer a prevalência de excesso de peso e os hábitos alimentares de cada público é necessário para subsidiar o planejamento de ações de educação alimentar e nutricional que atendam as especificidades.

OBJETIVOS

Avaliar e comparar o perfil antropométrico e os hábitos alimentares de escolares entre redes de ensino do Município de Ceres.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética (032/2013), realizado com 827 escolares adolescentes de 14 a 19 anos, que frequentam o Ensino Médio do Município de Ceres. A partir da mensuração da estatura e massa corporal, calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) em relação à idade. Foram avaliados a partir de questionário acerca de indicadores socioeconômicos e hábitos alimentares dos escolares, abordando questões sobre frequência semanal de realização das refeições e frequência semanal de ingestão dos alimentos e/ou grupos alimentares. Os dados foram analisados no SPSS 20.0 a partir do teste Qui-quadrado ($=0,05$).

RESULTADOS

Demonstrou-se alta prevalência de excesso de peso nos escolares das redes de ensino federal (24,2%), estadual (20%) e particular (21,3%). A frequência semanal de consumo do café da manhã, lanches intermediários e jantar foram baixas nas redes de ensino, apresentando na rede federal os piores percentuais no consumo de café da manhã, seguidos da rede particular (35,8%, 40,3%, 49,3%; $p=0,001$). Além disso, em geral, houve baixo consumo diário de peixes (6,2%), vegetais (legumes, saladas e frutas) (30,3%), leites e iogurtes (25,1%). Já o consumo de salgados fritos, pizza e sanduíches, biscoitos doces, guloseimas e refrigerantes e sucos industrializados mais que cinco vezes na semana entre 15 e 43%, maior que o recomendado. O feijão foi mais consumido diariamente na rede estadual (64,7%) que nas redes federal (59%) e particular (44%) ($p=0,001$), assim como as frutas e sucos naturais ($p=0,002$). As guloseimas e refrigerantes foram consumidos com maior frequência na rede estadual (49,8%; 49,8%), seguidos da particular (45,3%; 39,6%) e da federal (35,4%; 28,3%) ($p<0,005$).

CONCLUSÃO

Foram apontadas diferenças no consumo de marcadores saudáveis e não saudáveis entre as redes de ensino. Tais achados possibilitam o planejamento de ações específicas para cada realidade com vistas à modificação de hábitos alimentares para promover saúde e evitar doenças.

PO-27-068 - AVALIAÇÃO DE PACIENTES PEDIÁTRICOS DE DIVERSAS ESPECIALIDADES UTILIZANDO DIFERENTES ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS

AUTORES: RENATA HYPPOLITO BARNABE

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DA CRIANÇA HCFMUSP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 68 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A avaliação do estado nutricional de pacientes infantis é de grande importância. Na literatura há diversos índices para avaliação dos pacientes, entre eles Índice de Massa Corporal (IMC), peso para estatura (P/E), estatura para idade (E/I), circunferência do braço (CB) e dobra cutânea tricipital (DCT), e muitas vezes o uso de um só índice leva a conclusões incorretas. Assim, a comparação das avaliações pelos diversos índices pode fornecer uma base para discussão destes.

OBJETIVOS

Comparar a avaliação obtida a partir de diferentes índices antropométricos em pacientes pediátricos de diferentes especialidades.

METODOLOGIA

O atual estudo compara as avaliações obtidas a partir dos índices antropométricos IMC (ou P/E), E/I, CB e DCT para 97 pacientes pediátricos com idade superior a 12 meses internados em um hospital pediátrico. Os pacientes foram divididos por especialidade responsável pela internação e, para cada especialidade, foram comparadas as avaliações obtidas por cada índice.

RESULTADOS

Os pacientes tinham idades entre 12 e 213 meses, 49 do sexo masculino e 48 do feminino. Verifica-se que IMC-P/E mostra pacientes majoritariamente eutróficos para todas as especialidades, com exceção de imunologia e reumatologia. E/I mostra que para Endocrinologia, Genética e Reumatologia os pacientes apresentam estatura abaixo do adequado para a idade, enquanto nas demais especialidades a tendência é de estatura adequada. Já CB e DCT concordam na maioria das especialidades, indicando a maioria como desnutridos, em especial para endocrinologia, genética, hepatologia, e infectologia. Em imunologia houve discordância, a medida de CB indicando um paciente desnutrido enquanto DCT o classifica como risco para desnutrição. Já para nefrologia, CB indica a maioria como desnutridos, enquanto DCT indica uma população eutrófica.

CONCLUSÃO

Os resultados mostram que a avaliação de estado nutricional por IMC-P/E tendem a subestimar a desnutrição dos pacientes quando os demais índices indicam quadros de desnutrição; isso pode ser devido à baixa estatura para idade verificada para diversas especialidades, mascarando os resultados que considerem a estatura (IMC e P/E). CB e DCT mostram concordância, indicando que o uso destes indicadores pode levar a uma avaliação mais confiável do estado nutricional destes pacientes.

PO-27-069 - CATEGORIAS DO ESTADO NUTRICIONAL DE ALUNOS BENEFICIÁRIOS DE PROGRAMA DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR

AUTORES: THAMARA MARTINS SILVA; MARIA DO SOCORRO S ALENCAR; MARTHA TERESA S M MELO; CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS; HILLA MAYRA RÊGO OLIVEIRA; JANNYCE OLIVEIRA CARDOSO; LETÍCIA SANTOS GOMES; VICKI DANE DE SOUSA OLIVEIRA; STEFANY R DE SOUSA MELO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 69 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O acompanhamento do estado nutricional, nas fases da infância e da adolescência, se constitui em elemento indispensável para a prevenção de agravos nutricionais, seja por déficit ou excesso ponderal, além de outras deficiências nutricionais, que possam acometer esses grupos etários. Por isso, se faz pertinente o monitoramento do crescimento físico e do desenvolvimento biopsicossocial de alunos assistidos pela rede de ensino municipal, que recebe suplementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, visando garantir condições de saúde e nutrição a essa geração.

OBJETIVOS

Sopesar o estado nutricional de alunos beneficiários da merenda escolar, a partir de índices antropométricos.

METODOLOGIA

Estudo do tipo descritivo e transversal, com amostra de 143 alunos do 1ª ao 5ª ano, distribuídos nas faixas de idade 6-9 anos (n=106; 74,1%) e 10-13 anos (n=37; 25,9%), segundo gênero, que frequentavam a escola no período da pesquisa. Empregou-se a antropometria para medir o peso e a estatura, tendo o suporte das normas do Ministério da Saúde. A análise dos dados se deu mediante o uso das curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde, a partir dos índices P/I, E/I e IMC/I, segundo seus pontos de corte e classificação proposta pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.

RESULTADOS

Observou-se nas duas faixas etárias pesquisadas, que o estado nutricional eutrófico, segundo os índices antropométricos P/I e E/I, foi prevalente entre a maioria. Entretanto, os da faixa de 10-13 anos apresentaram maior percentual de sobrepeso segundo P/I (33,3; 42,8) entre meninos e meninas, respectivamente. Quanto ao IMC/I, o percentual de eutróficos foi maior entre alunos de 6-9 anos (70,3) se comparado aos 10-13 (53,9). Não obstante, esta última faixa mostrou percentuais mais elevados de sobrepeso (36,8; 28,6) para meninos e meninas, sucessivamente, quando confrontados aos da faixa de 6-9 anos. Talvez essa tendência entre os alunos maiores, resulte de erros alimentares já consolidados; redução de atividades ao ar livre e aumento de atividades sem esforço.

CONCLUSÃO

Apesar da maior parte dos pesquisados ter apresentado padrão antropométrico adequado, o sobrepeso se sobressaiu no grupo etário maior, situação que requer medidas interventivas na alimentação e estilo de vida, além de vigilância do estado nutricional dessa população, durante a sua permanência na escola, por parte da equipe de educadores e nutricionistas.

PO-27-070 - COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DE DESPERDÍCIO DE DIETA ENTERAL EM UTI

AUTORES: FABIANA VIEIRA SOLFA; SILVIA JUSTINA PAPINI; SÉRGIO A RUPP PAIVA; MIRIAM CM DA SILVA PAIVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA-UNESP - CIDADE/UF: BAURU/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 70 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O estudo surgiu em razão da necessidade de compreender o desperdício de dieta enteral na unidade de terapia intensiva, pois apesar de inúmeras atividades realizadas pela enfermeira da equipe multiprofissional de terapia nutricional não houve melhora nas taxas de desperdício em um ano de análise ao se verificar a anotação de enfermagem.

OBJETIVOS

Comparar dois métodos de avaliação de desperdício: a anotação de enfermagem e a medida direta do volume residual do frasco (trazendo pioneirismo ao estudo) e verificar as características dos pacientes que tiveram maior desperdício.

METODOLOGIA

A metodologia foi quantitativa, tendo como número de frascos estudados 730 no período de 18 dias. Foram avaliados também índices de gravidade dos pacientes e comparados com variáveis relacionadas à dieta enteral. Usou-se para análise o programa Sigma Stat 3.5 e realizados os testes estatísticos t pareado, Spearman e Bland-Altman para as variáveis dependentes (volumes desperdiçados) e teste t não paramétrico para as independentes. O estudo foi aprovado pelo CEP parecer 445.519.

RESULTADOS

Houve diferença significativa em relação aos volumes de dieta desperdiçados segundo a anotação de enfermagem e o volume medido no frasco, sendo o anotado maior que o medido do frasco. Explicam esse resultado a não anotação do volume que realmente foi recebido pelo doente e a falta de anotação do volume nas etiquetas de controle. Esse fato pode levar a consequências importantes podendo levar a análise incorreta dos dados pela equipe. Os pacientes que tiveram seus frascos de dieta estudados foram 18, sendo seis homens e seis mulheres com idade inferior a 60 anos e três homens e três mulheres idosos. O diagnóstico prevalente foi insuficiência respiratória (55%), seguido de sepse (33%), estando em uso de droga vasoativa 55% deles e o índice de gravidade TISS-28 entre 20-34 pontos (89%). Quanto aos índices de gravidade do paciente e variáveis referentes à dieta enteral, houve diferença significativa relacionada às variáveis sexo, idade, uso de droga vasoativa e tempo de internação. Assim, o desperdício foi maior entre os homens, não idosos, internados há menos de uma semana (desperdício por dia), sem uso de droga vasoativa.

CONCLUSÃO

O estudo mostrou que a medida do volume do frasco foi o padrão ouro na verificação do desperdício e trouxe como produto um protocolo para anotação correta do volume de dieta recebida pelo paciente.

PO-27-071 - TEMPO DE PARTICIPAÇÃO EM UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL É FUNDAMENTAL PARA MODIFICAÇÃO DO IMC

AUTORES: LUCIANA RAMOS NOGUEIRA; AMANDA SOARES; RENATA DORATIOTO ALBANO; ELAINE CRISTINA MARQUEZE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS - CIDADE/UF: SÃO VICENTE/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: BOLSA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNISANTOS - PROIN - Nº DO PROCESSO: 96/2014

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 71 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Com o envelhecimento ocorrem limitações físicas, cognitivas e sensoriais que, quando associadas ao excesso de peso, podem ser exacerbadas. Diante disso, programas de intervenção nutricional que tem como base a comunidade e que implicam na promoção da saúde ao idoso são relevantes à saúde pública e precisam ser melhor investigados.

OBJETIVOS

Avaliar os fatores sociodemográficos, de saúde e estilo de vida associados à modificação do índice de massa corporal (IMC) após uma intervenção nutricional em idosas.

METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como quase-experimental para avaliação de uma intervenção nutricional individualizada entre mulheres idosas que participaram do programa de um ambulatório de nutrição de uma instituição de nível superior, no período de 2001 a 2013. Durante esse período foram atendidas 4.678 pessoas, sendo selecionadas apenas as idosas que retornaram pelo menos uma vez ao serviço (n=383). Todas as variáveis analisadas foram retiradas dos prontuários, sendo realizada uma análise de regressão logística bivariada e múltipla para avaliar os fatores associados à modificação do IMC após a intervenção nutricional. O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UniSantos (protocolo nº 924.826).

RESULTADOS

As avaliadas tinham entre 60 e 84 anos (média=65,9 anos, DP=5,1 anos). 25,1% concluíram o ensino médio, 54,3% não possuíam companheiro e a média do número de pessoas que viviam nos domicílios, incluindo as idosas, foi 2,3 (DP=1,2 pessoas). A maioria contava com plano de saúde privado (70,7%), tinha história pregressa de doenças crônicas (88,5%), fazia uso de medicamentos (88,2%) e praticava atividade física (50,9%). O principal motivo de procura pelo ambulatório foi excesso de peso (60,1%); a média de refeições/dia era 3,9 (DP=1,1 refeições/dia) e o tempo médio de participação no serviço foi 120,9 dias (DP=199,5 dias). No modelo múltiplo verificou-se que independentemente da idade, escolaridade, história pregressa de doenças crônicas, uso de medicamentos e prática de atividade física, um tempo de participação no programa inferior a 30 dias (OR=2,10; IC 95%=1,16-3,81) e problemas de deglutição (OR=2,04; IC 95%=1,04-3,97) foram fatores de risco para a não diminuição do IMC (Hosmer-Lemeshow=0,78).

CONCLUSÃO

Pouco tempo de participação em programa de intervenção nutricional e problemas de deglutição levam à não diminuição do IMC, o que demonstra que a mudança nos hábitos alimentares e estilo de vida deve ser permanente para que sejam obtidos resultados positivos.

PO-27-072 - CARACTERIZAÇÃO DE PACIENTES INTERNADOS EM CENTRO DE TERAPIA INTENSIVA EM RELAÇÃO À ANTROPOMETRIA E TERAPIA NUTRICIONAL

AUTORES: NATTÁLIA ARAUJO ALVES; CAROLINA HUNGER MALEK-ZADEH; CARLA BARBOSA NONINO; MARIA AUXILIADOR MARTINS

INSTITUIÇÃO: HCFMRP-USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 72 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A terapia e o estado nutricional interferem diretamente na evolução clínica do paciente crítico, reduzindo morbimortalidade, mantendo a integridade funcional do trato gastrointestinal, diminuindo resposta catabólica, além de contribuir para a redução do tempo de internação. A avaliação nutricional possibilita a indicação e intervenção da terapia nutricional precoce, favorecendo a evolução clínica do paciente.

OBJETIVOS

Caracterizar pacientes internados em Centro de Terapia Intensiva (CTI) de um Hospital Universitário em relação à antropometria e terapia nutricional.

METODOLOGIA

Estudo retrospectivo, com análise de prontuário de pacientes internados em CTI de um Hospital Universitário, no período de fevereiro a abril de 2015. Os dados foram tabulados e analisados com programa Microsoft Excel 2010®.

RESULTADOS

Foram avaliados 50 pacientes, 52 % homens (n = 26) e 48 % mulheres (n = 24), com idade média de 58.1 ± 18.3 anos, sendo 52 % idosos e 48 % adultos. Os motivos de internação foram principalmente sepse e complicações cirúrgicas. O tempo médio de internação hospitalar foi de 18.3 ± 15.5 dias e de internação no CTI de 8.0 ± 7.6 dias. O estado nutricional foi avaliado por parâmetros antropométricos de peso e estatura e classificado segundo o Índice de Massa Corporal (IMC), de acordo com a faixa etária. Dentre os idosos, 46.1 % apresentaram excesso de peso, 34.6 % eutrofia e 19.3 % subnutrição. Já nos adultos, 12.5 % foram classificados com obesidade grau III, 12.5 % com obesidade grau II, 4.2 % com obesidade grau I, 16.75 % com sobrepeso, 41.6 % com eutrofia e 12.5 % com subnutrição. As necessidades energéticas foram calculadas segundo recomendações para pacientes críticos (20 a 30 kcal/kg/dia), sendo que a média foi de 1298 ± 208.9 a 1950 ± 314.2 kcal/dia. Com relação à terapia nutricional, na data da internação em CTI, 64 % (n = 32) dos pacientes estavam em jejum, 20 % (n = 10) com dieta enteral e 16 % (n = 8) com dieta via oral. O tempo médio de dias de jejum em CTI foi de 1.54 ± 1.54 dias e tempo para otimização da dieta de $1.62 \pm 2,18$ dias. Dentre os pacientes avaliados, 20 % não tiveram a dieta otimizada por motivo de óbito.

CONCLUSÃO

Observa-se baixa prevalência de subnutrição nos pacientes avaliados, comparados a outros levantamentos e, considerando recomendações atuais de terapia nutricional em pacientes críticos, os pacientes do Centro de Terapia Intensiva em questão estão recebendo dieta de forma adequada e precoce.

PO-27-073 - ESTADO DE HIDRATAÇÃO DE NADADORES ADULTOS DE UM CLUBE DE SANTO ANDRÉ - SP

AUTORES: NÁDIA BARONE VELHO; BEATRIZ BISPO; DANIELE CAPARROS; RENATA VIEBIG

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SANTO ANDRÉ/SP

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 73 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Para que a prática de um exercício físico intenso seja realizada de forma segura é necessário que os níveis de hidratação dos atletas sejam mantidos, a fim de evitar sérios danos ao organismo. A desidratação causa diminuição do fluxo sanguíneo e do ritmo de transpiração, afetando diretamente a performance do atleta. Diante disso, uma hidratação eficiente garante condição ideal para que o atleta mantenha sua capacidade física.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi avaliar o estado de hidratação de nadadores adultos de um clube tradicional da cidade de Santo André - SP.

METODOLOGIA

A amostra foi composta por 24 indivíduos que praticavam natação regularmente no clube estudado. Foram mensurados o peso inicial e final dos atletas e calculada a porcentagem de perda de peso e a taxa de sudorese (TS) durante a atividade. Foi aplicado um questionário sobre hábitos de hidratação. Todos os nadadores assinaram Termos de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto foi aprovado pelo COEP do Centro Universitário São Camilo (047/05).

RESULTADOS

A maior parte dos nadadores eram homens (54,2%; n=13), tinham idade média de 48,8 anos e frequentavam os treinamentos 2 vezes por semana, em treinos com duração de 50 minutos. A maior parte dos nadadores (79,1%) relataram que acreditavam ser importante hidratar-se durante o treino. Os resultados da avaliação do estado de hidratação mostraram que 45,8% dos nadadores perderam peso após a atividade, sendo que dentre estes, somente um indivíduo consumiu líquidos durante o treino. A média da TS dos nadadores que perderam peso foi de 5ml/minuto. Dentre os atletas que ingeriram líquidos no treino, apenas um não alterou seu peso e um, ainda assim, perdeu 0,3% do seu peso inicial. Quase metade dos nadadores do presente estudo ganharam peso após o treino (46%), o que mostra provável hiperhidratação nestes casos. Um quinto dos atletas referiram que nunca sentiam necessidade de se hidratarem durante o treino, e estes apresentaram uma média de perda de peso de 260g. É comum que a redução de peso após o treino na natação seja menor do que em outros esportes de longa duração, nos quais as perdas hídricas podem alcançar quatro litros. Entretanto, este estudo mostrou que os atletas não se hidratavam de forma correta, sendo que alguns se desidrataram e outros ingeriram líquidos em excesso no treino.

CONCLUSÃO

É necessário de que este grupo recebam melhores orientações a respeito de suas necessidades individuais de reposição de líquidos.

PO-27-074 - ALIMENTAÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA: COMPARAÇÃO ENTRE INDIVÍDUOS QUE UTILIZAM SUPLEMENTO ALIMENTAR COM OU SEM ORIENTAÇÃO DO NUTRICIONISTA

AUTORES: NATALIA G. C FONSECA; ISABELLA ZAGO; MARA CLÉIA TREVISAN; LUCILA C. Z ANGELOTTI; LUCIENE ALVES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO - CIDADE/UF: UBERABA/MG

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 74 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

É consenso na comunidade científica e até entre leigos que alimentação adequada e ser fisicamente ativo são formas de garantir saúde e qualidade de vida. Entretanto, entre os indivíduos fisicamente ativos que utilizam suplementos alimentares, com ou sem orientação nutricional, talvez as preocupações com a alimentação e atividade física sejam diferenciadas.

OBJETIVOS

Comparar indivíduos fisicamente ativos que utilizam suplementos alimentares com e sem orientação de nutricionista, quanto aos hábitos de atividade física e alimentação.

METODOLOGIA

Participaram do estudo 324 pessoas entre 18-59 anos, praticantes de atividade física em academias, que utilizavam suplementos alimentares. Informações sobre a alimentação, atividade física e uso de suplementos alimentares foram obtidas com questionário autoaplicável. Os indivíduos foram categorizados em dois grupos quanto à orientação para uso de suplementos alimentares: 1) nutricionista e 2) outros. Para comparação entre os grupos utilizou-se o Teste Qui Quadrado com p-Valor <0,05.

RESULTADOS

Dos 324 indivíduos que utilizavam suplemento alimentar, 72 (22,2%) tiveram orientação do nutricionista e 252 (77,8 %) não. Não houve diferença significativa em relação a alimentação e atividade física entre os dois grupos, pois: ambos consideraram a alimentação “boa, mas pode melhorar”, embora não haja razão específica, pois já se alimentem bem; praticam atividade física há mais de um ano, pelo menos duas atividades diferentes com frequência entre três a cinco vezes na semana, durante uma a duas horas por dia, com objetivo de ganho de força e hábitos saudáveis.

CONCLUSÃO

Não há diferença quanto à alimentação e prática de atividade física entre os indivíduos que buscam orientação do nutricionista quanto ao uso de suplemento alimentar. Entretanto, usar esses produtos sem a orientação do nutricionista (sem critério e de forma indiscriminada) mesmo entre pessoas com hábitos saudáveis, é um risco à saúde.

PO-27-075 - ANÁLISE DO CONSUMO DE PROTEÍNA NA DIETA DE PRATICANTES DE JIU-JITSU DE UMA ACADEMIA DE BRASÍLIA/DF

AUTORES: RAQUEL ADJAFRE; CAROLINA AMÂNCIO SASAKI; ALINNE MARTINS MARIN; DEREK BONFIM; MIGUEL PEREIRA; RIDIANE MOURA LEAL

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 75 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Praticantes de jiu-jitsu treinam até cinco vezes por semana em treinos que demandam uma carga muito alta de força e explosão como: velocidade de reação, força dinâmica dos membros superiores e inferiores, força estática e força explosiva desses membros. A dieta se torna essencial quando se fala em desempenho e recuperação muscular, por isso a importância de uma dieta direcionada ao praticante dessa modalidade. Uma ingestão inadequada de proteína pode trazer inúmeros prejuízos ao atleta, desde a queda no seu desempenho no treinamento ou até mesmo no seu dia a dia, reforçando ainda mais a necessidade de uma adequação proteica.

OBJETIVOS

O presente trabalho teve por objetivo analisar o consumo de proteína na dieta de praticantes de jiu-jitsu de uma academia de Brasília/DF.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo exploratório, com aplicação de um recordatório alimentar das últimas 24 horas e avaliação antropométrica. As variáveis utilizadas foram peso, altura, idade e cálculo do IMC. Utilizou-se a tabela TACO para calcular a quantidade proteica da dieta de cada atleta, com auxílio do EXCEL/2007. Foi aplicado termo de consentimento livre e esclarecido para cada lutador como condição para participação na pesquisa. Este trabalho foi aprovado pela Comissão de Ética do Centro Universitário UNIEURO. A amostra foi composta por 30 praticantes de jiu-jitsu que totalizaram os alunos matriculados na academia estudada.

RESULTADOS

A faixa etária da amostra variou entre 16 e 46 anos, sendo 28 do sexo masculino. A idade dos participantes apresentou média de $26,26 \pm 8,84$ anos, de $81,133 \pm 14,87$ kg, $179,2 \pm 6,04$ cm. Apresentaram uma ingestão calórica média de $1974,8 \pm 590,86$ kcal e um consumo proteico médio de $1,24 \pm 0,39$ g de proteína/kg de peso. Foi utilizado como parâmetro para identificar o consumo de proteínas durante o dia, a recomendação de proteína/kg de peso da ISSN (Sociedade Internacional de Esportes e Nutrição) de 2007, a qual recomenda para aqueles indivíduos que praticam exercícios mistos, como o jiu-jitsu, o consumo de 1,4 a 1,7 g de proteína/kg de peso. Sendo assim, 74% da amostra apresentou consumo de proteína abaixo do recomendado, 13% acima e apenas 13% adequado. O menor consumo encontrado foi de 0,85 g de proteína/kg de peso e o maior, 2,15. Apenas um dos participantes relatou uso de suplemento proteico, ingerindo uma dose de 30g após o treino.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maior parte dos atletas analisados apresentou consumo inadequado de proteína, abaixo das recomendações para a modalidade.

PO-27-076 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE VITAMINAS HIDROSSOLÚVEIS EM CORREDORES DE AVENTURA

AUTORES: TAYSE PRISCILA P SILVA; JOYCE SAMARA M O ARAÚJO; GERLANE KARINE B NOGUEIRA; GISLANI ACÁSIA S TOSCANO; THAÍS SILVA SENA; EVELINE C MAIA NOBRE; THAIZ MATTOS SUREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: SANTA CRUZ/RN

ÁREA: 2. NUTRIENTES E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PAINEL: 76 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A corrida de aventura é uma modalidade esportiva com provas de ultra-resistência e de longa duração.

Uma alimentação adequada é essencial para minimizar risco de doenças em atletas, fornecer ingestão ideal de energia e nutrientes, além de melhorar no rendimento físico. O consumo de vitaminas hidrossolúveis, antes, durante e após a competição, tem papel importante na produção de energia, nos processos oxidativos e no reparo muscular.

OBJETIVOS

Analisar o consumo das vitaminas B1, B2, B5, B6, B9, B12 e C em atletas participantes de Corrida de Aventura antes, durante e após uma competição.

METODOLOGIA

Estudo transversal quantitativo, realizado com atletas de Corrida de Aventura, acompanhados antes, durante e após uma etapa de um Circuito realizado em junho de 2013.

A amostra foi composta por 15 atletas de ambos os sexos, entre 20 a 50 anos, selecionados por conveniência.

A avaliação dos atletas foi realizada em 3 momentos: 1) 15 dias antes da competição foi entregue/explicado o registro alimentar de 3 dias não consecutivos; 2) Antes da competição os atletas foram orientados à guardarem as embalagens dos alimentos/suplementos consumidos; posteriormente, questionou-se quanto ao seu consumo durante a prova e recolheu as embalagens dos alimentos/suplementos; 3) 7 dias após a competição recolheu-se os registros alimentares (entregues ao término da prova).

O consumo alimentar foi avaliado no programa Virtual Nutri e, os dados foram comparados com as Dietary Reference Intakes (DRIs).

Realizou-se estatística descritiva e inferencial utilizando o teste t de Student (B1, B2, B6 e C) e o teste de Wilcoxon (B5, B9, B12), para os momentos antes e após a competição. O nível de significância utilizado <0,05.

RESULTADOS

De acordo com a média de consumo dos atletas antes, durante e após a competição, viu-se que a vit. B1 estava adequada antes e durante, a B2 não estava adequada em nenhum dos períodos, ao contrário da B5, a B6 e B12 que estava adequada somente durante a competição, e a B9 e C só estavam adequadas antes e após. Não houve diferença significativa na comparação dos momentos da corrida de aventura.

CONCLUSÃO

Portanto, os atletas apresentaram um baixo consumo de vitaminas hidrossolúveis em momentos pontuais, principalmente durante a prova, devido à impossibilidade e dificuldade do armazenamento de alimentos fontes como as frutas, hortaliças e legumes. Enquanto que outras possivelmente encontram-se adequadas pelo consumo de alimentos de fácil manuseio e presença na composição dos suplementos consumidos.

PO-27-077 - DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO ALIMENTÍCIO:

AUTORES: MARIA HELENA MARIN; MARISTELA LEAL FRANCISCO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: TUBARÃO/SC

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 77 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) constitui uma das mais antigas políticas sociais do país. Vigente desde a década de 50, mantém seus objetivos iniciais: contribuir para melhorar o estado nutricional dos alunos e diminuir a evasão escolar. Para os objetivos do PNAE serem atingidos, a aceitação e adesão à alimentação são fatores relevantes.

OBJETIVOS

Desenvolver um produto alimentício com aporte nutricional adequado ao PNAE, que após testes de análise sensorial, de aceitabilidade e adesão, apresente características de acordo ao preconizado pela resolução 26 de 2013 do Ministério de Educação

METODOLOGIA

Estudo experimental. Desenvolveu-se no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL), um produto alimentício tipo cookie utilizando-se como matéria prima base farinha de arroz e feijão preto. Realizou-se teste de análise sensorial através do teste perfil de características com acadêmicos do curso de nutrição. Posteriormente aplicou-se o teste dentro-fora com provadores da Fundação Municipal de Educação. Posteriormente realizou-se teste de aceitabilidade pelo método resto ingestão e verificou-se o índice de adesão ao produto com alunos de uma escola municipal

RESULTADOS

O produto apresentou características nutricionais para porção de 60g de 206,83 calorias, 32,2 g de carboidratos, 1,53g de proteínas, 7,99g de lipídios, 1,19g de fibras, as vitaminas A 67,56mcg e C 0,19mg e para os minerais cálcio 27,21mg, ferro 1,6mg, magnésio 28mg e zinco 0,4mg. O custo equivalente à porção de 60g foi de R\$0,303. O teste perfil de características apresentou 9,72 para os atributos cor, aroma, sabor e textura e 9,46 para aparência. O teste dentro-fora apresentou resultado de 100% para opção "dentro". O teste de aceitabilidade obteve 99,56%. O percentual de adesão foi de 100%, classificando-se como alto índice de adesão

CONCLUSÃO

o produto desenvolvido atende ao preconizado pelo PNAE, quanto aceitabilidade e adesão, apresentou boa qualidade nutricional, sensorial e baixo custo. Além desses aspectos o produto não contém glúten e lactose sua composição. Tornando-se portanto, viável na alimentação escolar.

PO-27-078 - DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO TIPO CUPCAKE COM FÍGADO

AUTORES: MARIA HELENA MARIN; NAIARA SCHEFFER QUADROS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - UNISUL - CIDADE/UF: TUBARÃO/SC

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 78 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) preconiza a melhoria do estado nutricional dos escolares disponibilizando recursos para alimentação escolar nutricionalmente adequada. Entretanto para que a alimentação escolar, seja aceita e consumida pelo escolar, antes de sua inclusão no cardápio deve ser realizado teste de aceitabilidade e adesão

OBJETIVOS

Desenvolver um produto alimentício com aporte nutricional adequado ao PNAE, com aceitação e adesão entre alunos regularmente matriculados em uma escola municipal de educação básica da região de Tubarão

METODOLOGIA

Pesquisa de caráter experimental. Desenvolveu-se no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL), um produto alimentício, tipo cupcake rico em ferro, tendo como principais fontes deste nutriente o fígado de galinha e o açúcar mascavo. Realizou-se teste de análise sensorial, através do teste de perfil de características com acadêmicos do curso de Nutrição. Posteriormente aplicou-se o teste dentro e fora com nutricionistas e funcionários da Fundação Municipal de Educação. E por fim, aplicou-se o teste de aceitabilidade por escala hedônica facial e verificou-se a adesão entre os estudantes de uma escola municipal.

RESULTADOS

No teste de perfil de características todos os atributos analisados apresentaram notas acima de 9,6. O teste “dentro e fora” apresentou resultado de 100% para opção “dentro”, e a aceitação dos alunos foi de 95,52%. O percentual de adesão foi de 86,66%. Em relação aos valores nutricionais, a porção de 55g do produto (uma unidade) apresentou 266,35Kcal, 49,32g de carboidrato, 5,98g de proteína, 5,12g de lipídeos, 0,39g de fibras, 507,5ug de vitamina A, 3,34mg de vitamina C, 108,57mg de cálcio, 3,42mg de ferro, 12,42mg de magnésio e 0,7mg de zinco. O custo do produto desenvolvido foi de R\$ 0,40

CONCLUSÃO

Com base nos dados sensoriais e teste de aceitabilidade pode-se concluir que o produto obteve ótima aceitação, mostrando ser possível a adição do fígado de galinha não somente como alternativa alimentar, mas também como um suplemento para prevenção da anemia, na alimentação escolar.

PO-27-079 - FERRAMENTA DA QUALIDADE NA GESTÃO DO CONTROLE MICROBIOLÓGICO DE DIETAS ENTERAIS EM HOSPITAL

AUTORES: MITSUE ISOSAKI; ELISABETH CARDOSO

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DO CORAÇÃO DO HC FMUSP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 79 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Contaminações microbiológicas de dietas enterais podem comprometer a evolução clínica dos pacientes internados em hospitais. O uso de ferramentas da qualidade torna-se indispensável na garantia da segurança alimentar.

OBJETIVOS

Avaliar o uso da ferramenta 5W2H visando as correções das não conformidades observadas nas análises microbiológicas de amostras de dietas enterais de um hospital público.

METODOLOGIA

Utilizou-se a ferramenta 5W2H definindo-se o que deveria ser feito (what), por quem (who), em qual local (where), quando (when), por quê (why), como (how) e o custo (how much) para traçar planos de ações para correção das não conformidades encontradas nas análises microbiológicas de amostras de dietas enterais. O plano foi registrado em planilha excel que foi preenchida a cada ação realizada até a nova coleta de amostra em data pré estabelecida no protocolo do serviço.

RESULTADOS

As ações realizadas foram: revisão dos processos de trabalho, bem como treinamento dos colaboradores sobre higiene das mãos, ambiente e controle de tempo e de temperatura entre o preparo das dietas e armazenamento sob refrigeração, conduzidas pelos responsáveis pela área de treinamento em parceria com a chefia do colaborador, durante 15 dias com recursos e em local do próprio serviço. Após as intervenções, nas novas análises microbiológicas realizadas, os resultados mostraram-se dentro dos padrões de conformidade.

CONCLUSÃO

O uso da ferramenta 5W2H mostrou ser de extrema utilidade para o gestor no acompanhamento dos planos de ações traçados visando assegurar as correções das não conformidades e as melhorias contínuas dos processos.

PO-27-080 - DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO ALIMENTÍCIO: BISCOITO SALGADO

AUTORES: MORGANA ZEPON MODOLON; RUAMA D. ROCCA ROSA; MARIA HELENA MARIN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA- UNISUL - CIDADE/UF: TREZE DE MAIO/SC

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 80 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A alimentação e nutrição na idade escolar são essenciais para um adequado crescimento e desenvolvimento. Como nesta fase é difícil conseguir o aporte nutricional com poucas refeições, é fundamental que os lanches sejam adequados e equilibrados. Por esta razão, é de suma importância que a alimentação escolar atenda às recomendações nutricionais preconizadas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Contudo, para que a alimentação escolar seja efetivamente consumida pelos estudantes, a aceitabilidade e adesão são fatores que devem ser observados a cada novo produto inserido na alimentação escolar.

OBJETIVOS

Desenvolver um produto alimentício com aceitabilidade e aporte nutricional conforme preconizado pela resolução 26 de 2013, do Ministério da Educação, para alunos regularmente matriculados em escolas da rede pública municipal.

METODOLOGIA

Estudo biográfico e experimental, no qual se desenvolveu um biscoito tendo como matérias primas básicas, arroz, feijão e queijo. Após a definição da formulação, realizou-se o teste de análise sensorial, através do teste de perfil de características com acadêmicos do sétimo semestre do curso de Nutrição. Posteriormente aplicou-se o teste dentro e fora com degustadores da Fundação Municipal de Educação. Finalmente, aplicou-se o teste de aceitabilidade resto ingestão e verificou-se a adesão com estudantes de uma escola municipal. O custo foi calculado através do software Microsoft Excel® para cada ingrediente individualmente. Quanto ao cálculo do valor nutricional da preparação, foi utilizada a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos.

RESULTADOS

No teste classificatório o produto obteve nota mínima de 9,0 e máxima de 10,0. O teste dentro - fora obteve uma aprovação de 100% para opção dentro. O teste de aceitabilidade por resto ingestão obteve um resultado de 99,01%. O percentual de adesão foi de 96,36%. Em relação aos valores nutricionais, a porção de 15g do produto apresentou 499,7 calorias, 30,6g de carboidrato, 17,9g de proteína, 34,0g de lipídeos, 6,0g de fibras, 66,3mcg de vitamina A, 0,1mg de vitamina C, 313,7mg de cálcio, 1,8mg de ferro, 79,5mg de magnésio e 3,0mg de zinco. O custo do produto desenvolvido foi de R\$ 0,15 por porção.

CONCLUSÃO

O projeto desenvolvido possibilitou o enriquecimento de um biscoito básico com alimentos integrais, arroz e feijão, de baixo custo, adequado ao PNAE para servir como alimentação aos escolares.

PO-27-081 - FABRICAÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL COM ADIÇÃO DE CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO 34%

AUTORES: PATRÍCIA BLUMER ZACARCHENCO; ADRIANA TORRES SILVA E ALVES; FABIANA K.H.S. TRENTO; THAIS MARINI; MARIANA ALVES G. VIDO; LEILA MARIA SPADOTI

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ITAL) - CIDADE/UF: SUMARÉ/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 310370/2012-4

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 81 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O queijo Minas Frescal apresenta consumo elevado no país, principalmente pelo seu apelo de saudabilidade. O concentrado protéico de soro (CPS) é um ingrediente lácteo que apresenta em sua composição as soroproteínas (SP). As SP estão incluídas entre as proteínas de mais elevada qualidade disponíveis no mercado para nutrição humana e possuem propriedades biológicas, particularmente com relação à promoção de saúde e prevenção de doenças. Além disso, são precursoras de peptídeos bioativos, que podem produzir efeitos fisiológicos benéficos adicionais ao corpo humano. Por fim, possuem propriedades funcionais que podem ser aplicadas para melhorar atributos organolépticos e de qualidade de vários produtos alimentícios. Sua adição na elaboração de produtos lácteos pode conferir vantagens nutricionais, funcionais e associadas à melhoria da saúde. Porém, estudos científicos são necessários para determinação dos efeitos do uso de CPS nas características e propriedades destes produtos.

OBJETIVOS

Determinação dos efeitos da adição de CPS 34% (0; 2,5 e 5% em relação ao leite a ser utilizado na elaboração dos queijos) no rendimento e na microbiologia de queijos Minas Frescal.

METODOLOGIA

Foram realizados 2 processamentos, com fabricação de 3 lotes de queijos (0; 2,5 e 5% de CPS 34%) em cada um deles. Os queijos foram avaliados quanto ao rendimento (Kg de queijo obtidos por 100 Kg da mistura de leite com CPS) e microbiologicamente (durante 21 dias de estocagem). As análises microbiológicas foram: contagem de microrganismos aeróbios mesófilos e psicrotróficos, bolores e leveduras, determinação de coliformes totais e termotolerantes e quantificação de bactérias lácticas viáveis. Nos queijos recém fabricados também foram realizadas a quantificação de estafilococos coagulase positiva e a detecção de Salmonella spp.

RESULTADOS

A adição de CPS resultou em queijos com maiores rendimentos (superiores a 15%), devido à incorporação das SP e aumento do teor de umidade dos mesmos, e não influenciou de modo significativo o desenvolvimento da microbiota. Porém, as contagens de mesófilos e bolores e leveduras tenderam a ser menores nos queijos adicionados de CPS, em relação ao controle (0% de CPS), ao final da estocagem de 21 dias, o que sugere um efeito protetor das SP sobre os queijos.

CONCLUSÃO

O uso de CPS 34% na fabricação de Minas Frescal tendeu a aumentar o rendimento de fabricação dos mesmos e reduzir as contagens de mesófilos e de bolores e leveduras no final da estocagem.

PO-27-082 - PRÁTICAS SEGURAS DE MANIPULAÇÃO EM RESTAURANTES: O QUE OS CONSUMIDORES CONHECEM?

AUTORES: PAULA LAZZARIN UGGIONI; ELISABETE SALAY

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - CIDADE/UF: FLORIANÓPOLIS/SC

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 82 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O crescimento da realização de refeições fora de casa é expressivo para diversos segmentos populacionais. Paralelamente, observa-se que a ocorrência das doenças transmitidas por alimentos nesses locais configura-se um problema de saúde pública. A prevenção dessas doenças requer ações educacionais nesse âmbito, sendo uma das estratégias a educação dos consumidores em relação à segurança do alimento.

OBJETIVOS

O estudo objetivou analisar o conhecimento de consumidores sobre as práticas seguras de manipulação de alimentos em restaurantes.

METODOLOGIA

A coleta dos dados foi realizada em uma cidade da Região Sudeste, por meio de entrevistas com 350 indivíduos adultos que realizavam refeições fora de casa em 2010. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) (parecer 1062/2008). O instrumento utilizado foi um questionário validado com 23 itens distribuídos em quatro seções: 1) práticas de higiene do manipulador, 2) aquisição e armazenagem, 3) pré-preparo e preparo dos alimentos, 4) higienização dos utensílios e instalações e 5) distribuição dos alimentos. Informações socioeconômicas também foram coletadas. Para a análise dos dados realizaram-se estatísticas descritivas básicas e o teste de correlação de Pearson, utilizando-se o software SPSS, 17.0.

RESULTADOS

A média e desvio-padrão de conhecimento dos consumidores foi de $4,3 \pm 1,5$ (notas de 0 a 10). Observou-se maior conhecimento com relação a “Distribuição dos alimentos” ($5,8 \pm 2,8$). E menor nota na seção “Higienização dos equipamentos e instalações” ($3,6 \pm 2,8$). Comparando-se as médias não se observou diferenças significativas no conhecimento entre os gêneros ($p=0,388$), as idades ($p=0,102$) e os níveis de renda dos indivíduos ($p=0,087$). Sujeitos com maior grau de escolaridade ($p=0,001$) e com formação na área da saúde ($p<0,001$), apresentaram nível de conhecimento significativamente superior aos de indivíduos com escolaridades baixas e sem formação em saúde, respectivamente.

CONCLUSÃO

Os resultados reforçam a importância da realização de programas de educação em relação às práticas seguras de manipulação em restaurantes para os consumidores. Destaca-se que, a ação educativa, além de priorizar os segmentos de consumidores com menor conhecimento, deverá focar nos temas onde encontraram-se deficiências. Informações desse tipo podem fornecer subsídios aos consumidores no momento que escolhem os locais para realizar as suas refeições.

PO-27-083 - IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR

AUTORES: RENATA LABRONICI BERTIN; LIZE STANGARLIN FIORI; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; THAIS R MEZZOMO; LUISA HELENA HECKTHEUER

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 83 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

No ambiente hospitalar, os alimentos preparados devem favorecer a recuperação e/ou a manutenção da saúde das pessoas (STANGARLIN et al., 2013). Oferecer uma refeição segura para esses indivíduos é fundamental, e envolve o controle das condições higiênico-sanitárias através da aplicação das Boas Práticas (BUCCHERI et al., 2007). Esse é considerado um programa preventivo e de caráter obrigatório em Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalar (SNDH) a partir de 2014, com a publicação da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 52 (BRASIL, 2014), no qual ampliou o âmbito de aplicação da RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004).

OBJETIVOS

Avaliar a implementação das Boas Práticas em Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalar, na visão de um auditor interno e externo.

METODOLOGIA

O estudo foi composto por 15 SNDH. Inicialmente, aplicou-se uma lista de avaliação, com base na RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), pelos auditores internos (responsáveis técnicos dos locais) e um auditor externo (profissional capacitado), que avaliou todos os locais. Posteriormente realizou uma proposta de intervenção com acompanhamento mensal durante um ano de um profissional terceirizado, com experiência na área de alimentos para auxiliar na implementação das Boas Práticas. O profissional auxiliou na elaboração do plano de ação, nas melhorias necessárias na elaboração dos documentos exigidos pela legislação vigente (Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados), no qual utilizou como apoio os instrumentos propostos por STANGARLIN et al. (2013). Estipulou-se o prazo de um ano para implementação. No final do prazo, os auditores internos e o auditor externo aplicaram novamente a lista de avaliação.

RESULTADOS

Constata-se que, antes da proposta de intervenção, os SNDH apresentaram uma média de $77 \pm 11\%$ de adequação na visão dos auditores internos e $55 \pm 11\%$ na visão do auditor externo. Após, a proposta de intervenção, houve uma melhora estatisticamente significativa ($p < 0.05$) no percentual de adequação dos SNDH em relação as Boas Práticas, tanto na visão dos auditores internos, que apresentou uma média de adequação de $86 \pm 9\%$, como na visão do auditor externo com $85 \pm 6\%$ de adequação.

CONCLUSÃO

Esses resultados demonstram que a proposta de intervenção foi eficiente na adequação dos requisitos exigidos para a implementação das Boas práticas em SNDH, na visão dos auditores interno e externo.

PO-27-084 - APLICAÇÃO DE CHECK LIST PARA VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM RESTAURANTE SELF-SERVICE

AUTORES: SCHIRLEI MARIA NASCIMENTO; MORGANA ZEPON MODOLON; ANA CARLA CRUZ

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - UNISUL - CIDADE/UF: JAGUARUNA/SC

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 84 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

As refeições efetuadas fora do domicílio vêm aumentando em razão das dificuldades impostas pelos grandes deslocamentos e pelas longas jornadas de trabalho, fazendo com que os serviços de alimentação se tornem uma alternativa para a realização da refeição. Nos estabelecimentos que oferecem serviços como self-service, rigorosas práticas higiênicas sanitárias no preparo de alimentos são cruciais para garantir a produção de um alimento seguro e sua transgressão pode transformar o alimento em veículos de agentes causadores de doenças de origem alimentar.

OBJETIVOS

Avaliar as condições higiênico- sanitárias de um restaurante self-service.

METODOLOGIA

Estudo descritivo realizado em um restaurante comercial do tipo self-service. A empresa é do setor comercial, com alimentação centralizada e transportada. São servidas em média 250 refeições ao dia. A pesquisa consistiu na verificação das condições higiênico-sanitárias do serviço de alimentação, a partir da aplicação de um check-list de verificações das Boas Práticas de Produção de Refeições, baseada na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Os dados foram tabulados, seguidos de análise descritiva e da comparação das condições encontradas com o preconizado na teoria.

RESULTADOS

Os resultados obtidos evidenciaram boas condições higiênico-sanitárias, porém foi detectada a ausência do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados. No restaurante a área de preparação do alimento era higienizada, porém não era registrada. Os recipientes de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos não possuíam tampas acionadas sem contato manual. Os manipuladores de alimentos realizavam as operações de higienização, porém estes não eram supervisionados e capacitados periodicamente. Não existiam cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene. Os estrados e as prateleiras não eram todos de material liso. As matérias-primas e os produtos perecíveis nem sempre eram expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

CONCLUSÃO

O restaurante pesquisado possui condições de higiene satisfatória, porém é necessária a elaboração e implantação dos manuais técnicos, assim como a capacitação dos colaboradores envolvidos, como forma de garantir a qualidade e adequação a legislação sanitária vigente, proporcionando segurança alimentar aos clientes.

PO-27-085 - CONHECIMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA REDE HOTELEIRA SOBRE HIGIENE ALIMENTAR E BOAS PRÁTICAS

AUTORES: STEFANNY FERNANDES SILVA FARIAS; RAÍSSA GLEIFE LEITE DE NOVAES; MARILENE BRANDÃO TENÓRIO; BRUNA MERTEN PADILHA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 85 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A maneira como os manipuladores de alimentos desenvolve seu trabalho é determinante para a segurança e para a preservação da higiene dos alimentos durante toda a cadeia produtiva. Isto porque os manipuladores, seja por hábitos inadequados de higiene pessoal e lavagem das mãos ou por serem portadores de microrganismos patogênicos, constituem a principal via de contaminação dos alimentos, favorecendo a disseminação de doenças de origem alimentar, que constituem um dos principais problemas de saúde pública da América Latina. Em 2013, no Brasil, foram notificados 800 casos de surtos e 16.720 casos dessas doenças. Tendo em vista que a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos constitui um fator essencial à segurança alimentar e que os manipuladores de alimentos constituem elemento primordial para garantir essa qualidade, é imprescindível que esses funcionários tenham noções sobre higiene alimentar e boas práticas.

OBJETIVOS

Avaliar o conhecimento de manipuladores de alimentos de uma rede hoteleira sobre higiene alimentar e boas práticas.

METODOLOGIA

Foi aplicado, com 30 dos 40 manipuladores de uma rede de hotelaria, em abril de 2015, de acordo com sua disponibilidade no momento das entrevistas, um questionário, elaborado com base em estudos prévios descritos na literatura, composto por 18 perguntas, dentre elas, abertas, dicotômicas e de múltipla escolha, sendo 6 sobre dados demográficos e educacionais do entrevistado e 12 sobre higiene alimentar e boas práticas. As respostas foram avaliadas e interpretadas com base na análise de conteúdo para descodificação dos termos utilizados com vistas à descoberta dos conteúdos manifestos.

RESULTADOS

Os manipuladores tinham entre 20 e 49 anos ($31,7 \pm 8,31$) e a maioria (80%) era do sexo masculino. 46,6% cursaram até o ensino médio e apenas 30% já tinha trabalhado como manipulador de alimentos. 97,7% afirmaram já ter participado de capacitações para sua função. 100% consideraram que a falta de higiene durante o preparo dos alimentos e que condutas inadequadas do manipulador contribuem para o surgimento de doenças. 96,6% consideraram que o alimento pode estar estragado mesmo sem alterações visuais. 100% afirmaram já ter ouvido falar sobre bactérias, 90% responderam corretamente onde elas podem ser encontradas e 76,6% assinalaram todas as formas de eliminá-las

CONCLUSÃO

Os manipuladores de alimentos da rede de hotelaria apresentaram conhecimento satisfatório sobre higiene alimentar e boas práticas, evidenciando que as capacitações em que já participaram foram eficazes.

PO-27-086 - MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES PROTEICAS SERVIDAS NO RESTAURANTE DE UMA REDE HOTELEIRA

AUTORES: STEFANNY FERNANDES SILVA FARIAS; BRUNA MERTEN PADILHA; MARILENE BRANDÃO TENÓRIO; RAÍSSA GLEIFE LEITE DE NOVAES

INSTITUIÇÃO: UFAL - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 86 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A origem das doenças transmitidas por alimentos encontra-se, principalmente, relacionada às práticas inadequadas de manipulação, matérias-primas contaminadas, falta de higiene durante a preparação, além de equipamentos e estruturas operacionais deficientes, e, acima de tudo, inadequação no processo envolvendo controle de tempo e temperatura. O monitoramento da temperatura é um dos fatores relevantes e eficazes no controle de microrganismos durante o processo de distribuição, assegurando a qualidade sensorial e higiênico-sanitária da preparação, minimizando riscos de surtos de origem alimentar

OBJETIVOS

Analisar a temperatura de preparações proteicas, servidas no restaurante de uma rede hoteleira, no início da distribuição.

METODOLOGIA

Este estudo foi realizado no restaurante de um hotel da capital de um Estado do Nordeste, que produz, em média, 2500 refeições diárias, distribuídas em self-service. Em março de 2015, foram aferidas, com o auxílio de um termômetro infravermelho do modelo DTFS (-50 C~380 C), no início da distribuição, as temperaturas de 04 preparações proteicas que são servidas diariamente no almoço, quais sejam: carne bovina, suína, frango e frutos do mar. Os critérios empregados para avaliação das temperaturas das preparações servidas foram os da Portaria CVS-6/99, que considera que alimentos quentes podem ficar na distribuição a 60 C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60 C por 3 horas.

RESULTADOS

Foram coletadas as temperaturas de carne bovina, suína, de frango e frutos do mar durante 20, 22, 22 e 23 dias, respectivamente. Identificou-se que em 33,3% dos dias, as temperaturas de todas as opções proteicas estavam inferiores a 60 C no início da distribuição. Analisando-se essa frequência por preparação, identificou-se temperaturas inferiores a 60 C em 45%, 63,6%, 68,2%, 73,9% dos dias de distribuição de carne bovina, suína, frango e frutos do mar, respectivamente. Todavia, em todos os dias, as preparações ficaram dispostas no balcão de distribuição por um tempo inferior a 3 horas, estando, portanto, de acordo com a legislação vigente.

CONCLUSÃO

A temperatura das preparações proteicas servidas no restaurante da rede de hotelaria está dentro do preconizado pela legislação para o tempo de distribuição das refeições.

PO-27-087 - ADIÇÃO DE FÍGADO BOVINO EM BOLO DE CHOCOLATE COMO FONTE DE FERRO: CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

AUTORES: THAISE MARIÁ TOBAL; ROSANA DE ALMEIDA PIRES; KELLY CRISTINA DA SILVA BRABES; JORGE LUIZ RAPOSO JUNIOR

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 87 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

As análises do conteúdo de ferro e sua disponibilidade nos alimentos comprovam que o fígado é uma ótima fonte de ferro para composição da dieta e prevenção da anemia Ferropriva, juntamente com o consumo adequado de nutrientes que auxiliem sua absorção. Estudos sugerem que a prevalência de anemia ultrapassou em até seis vezes a desnutrição energética e protéica, e, além disso, o consumo de fígado na alimentação é baixo, devido às suas características sensoriais. Uma alternativa para prevenção da anemia Ferropriva é o desenvolvimento de produtos com o acréscimo de fontes de ferro.

OBJETIVOS

Desenvolver um bolo de chocolate com fígado bovino para melhorar o teor de ferro desse produto, e avaliar suas características físicas e químicas.

METODOLOGIA

As formulações do bolo de chocolate padrão e bolo de chocolate com 22% de fígado bovino foram padronizadas e caracterizadas quanto à composição centesimal segundo metodologia da AOAC, teor de ferro analisado por espectrometria de absorção atômica, e quanto aos parâmetros físicos de peso pré e pós-cocção, rendimento total, altura e fator térmico, obtido pela relação entre o peso dos bolos pós e pré cocção. Os resultados obtidos foram analisados por ANOVA e as médias comparadas pelo Teste de Tukey ($p < 0,05$).

RESULTADOS

O peso antes e após a cocção do bolo com fígado foi significativamente maior do que o do controle, justificando seu maior rendimento, porém o crescimento, que foi de 2cm, não diferiu entre as amostras. Com relação à composição dos bolos, valores significativamente maiores de umidade, 19,47%, e minerais, 1,37%, foram encontrados no bolo com fígado bovino, pelo fato desses componentes alimentares serem encontrados em grandes quantidades no próprio fígado. Quanto ao teor de proteína e gordura não houve diferença significativa entre as amostras. A adição do fígado aumentou significativamente a quantidade de ferro do bolo de chocolate, fornecendo 25% a mais de ferro do que o bolo padrão. O consumo de uma fatia do bolo com fígado, correspondente a porção de 35g, contendo 1,73mg de ferro, contribui com 17 e 22% das necessidades diárias de ferro recomendadas para crianças entre 4 a 8 anos e entre 9 e 13 anos, respectivamente.

CONCLUSÃO

A adição do fígado bovino ao bolo de chocolate aumenta significativamente o teor de ferro desse produto, podendo contribuir para a prevenção da anemia Ferropriva.

PO-27-088 - AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM LANCHONETES, PADARIAS E RESTAURANTES

AUTORES: THAISE MARIÁ TOBAL; MONICA BARRETO DE LIMA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 88 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A adoção de medidas preventivas e de controle, incluindo a realização das Boas Práticas de Fabricação (BPF) durante a produção de alimentos é de extrema importância para a garantia de um produto seguro e de qualidade. A implantação das BPF em estabelecimentos produtores de alimentação é imprescindível e uma das formas para se atingir o padrão ideal de qualidade dos alimentos.

OBJETIVOS

O objetivo desse trabalho foi avaliar o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação em restaurantes, padarias e lanchonetes.

METODOLOGIA

Foram avaliados 32 estabelecimentos, incluindo lanchonetes (n=13), restaurantes (n=12) e padarias (n=7), selecionados aleatoriamente e que consentiram em participar do estudo e receber visita em seu estabelecimento. Para a coleta de dados foi utilizada a Lista de verificação da Resolução RDC no 275/02 sobre as BPF e os estabelecimentos foram classificados de acordo com a adequação total dos itens em três grupos: Grupo 1: atendimento de 76 a 100% dos itens; Grupo 2 de 51 a 75% e Grupo 3 de 0 a 50%. Também foi avaliado o percentual de adequação dos itens edificações e instalações; equipamentos e utensílios; manipuladores e documentação.

RESULTADOS

De acordo com os resultados verificou-se que apenas 12,5% dos estabelecimentos avaliados foram classificados no grupo 1, e a maioria, 56,25% classificados no grupo 2, e 31,25% no grupo 3, sendo que as padarias e lanchonetes foram os estabelecimentos classificados em maior porcentagem no grupo 3, com 42,86% e 38,46% do total dos estabelecimentos enquadrados nesse grupo, respectivamente. A maioria dos restaurantes, 75%, foi classificada no grupo 2.

As médias das porcentagens de adequação dos itens manipuladores (49,37%; 62,32%) e documentos (10,63%; 18,46%) de lanchonetes e restaurantes, respectivamente, indicam a maior taxa de não conformidade de todos os itens avaliados. Já nas padarias, os itens com menor adequação foram edificações e instalações e documentos, com 51,8%; e 19,7% de adequação, respectivamente.

CONCLUSÃO

Um percentual muito pequeno dos estabelecimentos está atendendo a legislação vigente quanto as BPF e o item manipuladores é um dos com maior inadequação, indicando a necessidade da conscientização dos responsáveis sobre a importância da realização das BPF e de treinamentos de higiene e manipulação para os manipuladores de alimentos.

PO-27-089 - AÇÃO DE DIFERENTES EXTRATOS DE FRUTAS CÍTRICAS SOBRE O DESENVOLVIMENTO BACTERIANO

AUTORES: VINICCIUS SILVA ALMEIDA; MAIRTO ROBERIS GEROMEL; FERNANDO LEITE HOFFMANN; MARIA LUIZA SILVA FAZIO

INSTITUIÇÃO: IMES - INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR - CIDADE/UF: CATANDUVA/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 89 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Além de suas propriedades nutricionais, as frutas também apresentam compostos fenólicos que possuem funções diversificadas, tanto nos organismos dos seres vivos, como também funções de importância para a indústria alimentícia. Com o aumento da procura de antimicrobianos de origem natural, encontra-se nas frutas propriedades que substituem possíveis compostos químicos e como consequência torna o produto mais saudável.

OBJETIVOS

Considerando o mencionado, essa pesquisa teve como objetivo verificar a possível ação antibacteriana da casca e da polpa das frutas cítricas abacaxi (*A. comosus*), laranja (*C. sinensis*), limão (*C. limonum*), maracujá (*P. ligularis*) e tangerina (*C. nobilis*) sobre algumas bactérias; as quais foram testadas in natura e também após o processo de congelamento à -18°C durante 30 dias (aquelas que apresentaram ação significativa in natura).

METODOLOGIA

Extratos aquosos das frutas foram impregnados em discos de papel filtro de 6 mm de diâmetro, próprios para antibiograma, colocados em placas de Petri com meio de cultura apropriado, semeado previamente com os seguintes micro-organismos: *Bacillus cereus*, *Bacillus subtilis*, *Salmonella Typhimurium*, *Salmonella Enteritidis* e *Staphylococcus aureus*, posteriormente incubadas a 35 C / 24 - 48 horas. Após este período, foram considerados de ação antimicrobiana significativa aqueles que apresentaram halos iguais ou superiores a 10 mm.

RESULTADOS

Com relação aos extratos obtidos à partir das frutas in natura podemos citar a ação do extrato da polpa de laranja, para o qual observou-se resultados significativos sobre 4 micro-organismos, sendo o melhor resultado obtido sobre *B. cereus* (halo de 11 mm). Outro ponto positivo foi a ação do extrato da casca do limão, onde também foi verificada a ação antibacteriana sobre 4 micro-organismos. A ação mais significativa foi constatada sobre *B. cereus* (halo de 12 mm). No que se refere aos extratos obtidos após o congelamento, aqueles da polpa de laranja e casca de limão apresentaram ação significativa maior quando comparados com aqueles das frutas in natura. Os melhores resultados foram do extrato da polpa de laranja sobre *B. subtilis* (halo de 15 mm), extrato da casca de limão sobre *B. cereus* e *S. Enteritidis* (halos de 13 mm).

CONCLUSÃO

As melhores ações foram observadas para os extratos da polpa de laranja e casca de limão; uma vez que tanto, os extratos obtidos das frutas in natura, como aqueles obtidos à partir das frutas congeladas inibiram significativamente o mesmo número de micro-organismos.

PO-27-090 - ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE ESPECIARIAS SOBRE ALGUMAS BACTÉRIAS

AUTORES: VINICCIUS SILVA ALMEIDA; ISABELLA BIASI GEROMEL; FELIPE PINHEIRO DO PRADO FELINTO; MAIRTO ROBERIS GEROMEL; MARIA LUIZA SILVA FAZIO

INSTITUIÇÃO: IMES - INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR - CIDADE/UF: CATANDUVA/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 90 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Conhecidas pelo seu uso na culinária, na medicina, festividades, óleos e ceras aromáticas, perfumes e atualmente estão sendo usadas como antissépticos, as especiarias são produtos naturais. Produtos aromáticos, poderosos, prazerosos e sensuais. Esses produtos estão marcados na história, como um dos primeiros que percorreram o globo terrestre de um lado ao outro como moeda comercial.

OBJETIVOS

Considerando o mencionado, essa pesquisa teve como objetivo verificar a possível ação antibacteriana das especiarias: hibiscus (*Hibiscus sabdariffa*), kummel (alcaravia) (*Carum carvi*), gergelim preto (*Sesamum indicum*), funcho (*Foeniculum vulgare*) e feno grego (*Trigonella foenum-graecum*). Os testes foram realizados com as especiarias individualmente e também combinadas.

METODOLOGIA

Extratos aquosos das especiarias foram impregnados em discos de papel filtro de 6 mm de diâmetro, próprios para antibiograma, colocados em placas de Petri com meio de cultura apropriado, semeado previamente com os seguintes micro-organismos: *Bacillus cereus*, *Bacillus subtilis*, *Salmonella Typhimurium*, *Salmonella Enteritidis* e *Staphylococcus aureus*, posteriormente incubadas a 35 C / 24 - 48 horas. Após este período, foram considerados de ação antimicrobiana significativa aqueles que apresentaram halos iguais ou superiores a 10 mm.

RESULTADOS

Com relação ao micro-organismo *B. cereus*, foi constatada a ação significativa do extrato de gergelim preto combinado com funcho (halo de 10 mm). No que se refere a *B. subtilis*, os resultados mais significativos foram verificados para o extrato de hibiscus individualmente (halo de 17 mm) e também para a combinação entre gergelim preto e feno grego (halo de 10 mm). Para a ação sobre *S. aureus*, temos destaque para a combinação entre gergelim preto e feno grego (halo de 13 mm). *S. typhimurium* foi inibida significativamente pelo extrato de hibiscus individual (halo de 14 mm), e pela combinação de hibiscus e feno grego (halo de 12 mm). A bactéria inibida significativamente pelo maior número de extratos (6) foi *S. enteritidis*, destacando-se a ação do extrato combinado de hibiscus e gergelim preto (halo de 21 mm), do extrato de hibiscus individual (halo de 18 mm) e do extrato combinado de hibiscus e feno grego (halo de 14 mm).

CONCLUSÃO

Os melhores resultados foram observados para o extrato de hibiscus individualmente e as suas combinações.

PO-27-091 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICA DO ÓLEO PROVENIENTE DA SEMENTE DA FAVELEIRA (CNIDOSCOLUS PHYLLACANTHUS)

AUTORES: MARIANA MESQUITA DANTAS; PENHA PATRÍCIA CABRAL RIBEIRO; DENISE MARIA DE LIMA SILVA; JÉSSICA A. BARBOSA SANTOS; KARLA SUZANNE F. S. C. DAMASCENO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 91 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

As condições de semiaridez predominantes no nordeste brasileiro propiciam vegetações como a caatinga. Dentre suas espécies, tem-se a faveleira (*Cnidocolus phyllacanthus*) que é investigada quanto as suas possibilidades de aproveitamento e possíveis aplicações para a população. A faveleira, além dos múltiplos usos, pode ser empregada na alimentação humana, destacando-se pelo potencial de suas sementes ricas em óleos. Sendo assim, essa semente pode vir a integrar o grupo de oleaginosas consideradas fontes alimentares alternativas, sobretudo como fonte de óleo de mesa. Para adequada utilização desse óleo, faz-se necessária a sua caracterização, visando avaliar as especificidades deste.

OBJETIVOS

Trata-se do objetivo do presente estudo a caracterização física e físico-química do óleo proveniente da semente de faveleira.

METODOLOGIA

Para tanto, os frutos foram colhidos, as sementes foram retiradas manualmente dos frutos, com auxílio de instrumentos artesanais, acondicionadas e enviadas para análise. Para a obtenção do óleo, as sementes de faveleira foram trituradas em liquidificador, secas em estufa a 105^a C e trituradas novamente, resultando em uma farinha. A extração do óleo se deu pelo método de extração em Soxhlet. As seguintes análises foram feitas em triplicatas: determinação de acidez, índice de peróxido, índice de refração, índice de saponificação, índice de iodo, umidade e matéria volátil, impurezas insolúveis em éter e resíduo por incineração, todas segundo Brasil (2005), densidade, verificada em densímetro Anton Paar, DMA 4500 M, e viscosidade determinada utilizando-se o reômetro Thermo-scientific, HAAKE MARS.

RESULTADOS

Dadas as médias das triplicatas: para acidez: 4,69 ácido oleico %; peróxido: 3,66 mEq/1000g; refração: 1,46 (40 C); saponificação: 215,63 mg KOH/g; iodo: 4,13 % iodo absorvido; densidade: 0,90 g/cm (25 C); viscosidade: 34,65 cP (25 C); umidade: 3,81 %; impurezas insolúveis em éter: 0,42 %; cinzas: 0,00 %.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados, tem-se que o índice de acidez está acima dos encontrados na literatura, enquanto que para as outras análises, os resultados se encontram semelhantes aqueles encontrados para outros óleos vegetais de mesa. Sendo assim, após o refinamento, o índice de acidez pode ser melhorado e o óleo proveniente da semente de faveleira pode vir a ser utilizado como óleo comestível.

PO-27-092 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO ÓLEO VEGETAL PIGMENTADO OBTIDO A PARTIR DO RESÍDUO DE CAMARÃO

AUTORES: MARIANA MESQUITA DANTAS; DENISE MARIA DE LIMA SILVA; PENHA PATRÍCIA CABRAL RIBEIRO; KARLA SUZANNE F. S. C. DAMASCENO; CRISTIANE FERNANDES ASSIS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 92 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O resíduo de camarão, que por apresentar um reduzido valor comercial para as indústrias é descartado no meio ambiente sem qualquer tipo de aproveitamento, sendo aproveitado apenas por algumas indústrias que os utilizam na fabricação de conservas e elaboração de farinha. Em contra partida, esse material é altamente perecível, devido à contaminação bacteriana, e devem ser rapidamente processados para evitar as alterações bioquímicas, as quais interferem na estabilidade dos carotenóides. O principal carotenóide encontrado no resíduo de camarão é a astaxantina (3,3`- diidroxi-j,j-caroteno-4,4`-diona), um pigmento oxicarotenóide de cor vermelho-alaranjado, que apresenta como principal função a capacidade antioxidante, reduzindo os casos de doenças crônicas como câncer, obesidade, hipertensão e a diabetes, embora ainda é muito limitado o número de pesquisas sobre os efeitos adversos da alta ingestão de astaxantina. Além disso, devido ao alto custo dos pigmentos sintéticos e da valorização dos produtos naturais, os resíduos oriundos do beneficiamento do camarão poderiam ser utilizados como fontes de pigmentos carotenóides em produtos alimentícios, cosméticos, medicinais ou em rações utilizadas na aquicultura.

OBJETIVOS

O presente estudo tem como objetivo caracterizar o óleo pigmentado obtido do resíduo de camarão.

METODOLOGIA

As amostras foram constituídas de resíduos de camarão (cefalotórax) adquiridas em comércio local. A extração da astaxantina das amostras (resíduo) foi realizada de acordo com o método de Sachindra e Mahendrakar (2005) utilizando-se o óleo de soja como agente extrator. Para a caracterização físico-química foram realizadas em triplicata as análises de índice de acidez, índice de peróxido, índice de iodo, índice de saponificação, determinação de umidade, impurezas insolúveis em éter e resíduo por incineração (cinzas) de acordo com Brasil (2005); e densidade, segundo densímetro Anton Paar, DMA 4500 M.

RESULTADOS

As amostras apresentaram índice de acidez de 11,17 mg de KOH/g; índice de peróxido de 1,20 mEq/1000g; índice de iodo de 66,35 % iodo absorvido; índice de saponificação de 278,76 mg KOH/g; densidade de 0,92 g/cm ; umidade de 0,08 %; impurezas insolúveis em éter de 0,21 %; e cinzas de 0,00 %.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados pode-se concluir que a extração do carotenóide com o auxílio do óleo vegetal, alterou algumas propriedades físico-químicas do óleo de soja. Entretanto, a maioria dos resultados apontam que o óleo pigmentado apresenta boas condições para consumo.

PO-27-093 - EFEITO DA TEMPERATURA SOBRE A ESTABILIDADE DOS LIPÍDEOS DO COCO CATOLÉ [SYAGRUS OLERACEA (MART.) BECC]

AUTORES: MARINA NASCIMENTO ARAGÃO; VIVIANE LANSKY XAVIER; JULYANNE MARIA DE LIMA BARBOSA; MARCELA SARMENTO VALÊNCIA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CIDADE/UF: JABOATÃO DOS GUARARA/PE

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 93 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A guarirrobeira [*Syagrus oleracea* (Mart.) Becc.], família palmae, subfamília cocosoídeae tem grande importância econômica, particularmente em regiões tropicais, notadamente na área do cerrado. A semente (amêndoa) da guarirrobeira está inserida dentro do fruto, com tegumento amarronzado, envolvendo o endosperma sólido, branco, oleoso, carnoso, com cavidade interna, contendo o embrião. Esta amêndoa é conhecida popularmente como coco catolé, da qual pode se extrair um óleo que pode ser utilizado tanto para fins comestíveis quanto na indústria de sabões.

OBJETIVOS

Avaliar a estabilidade dos lipídeos contidos nas amêndoas do coco catolé sob tempos diversos de aquecimento ao longo de 21 dias de armazenamento.

METODOLOGIA

Foram analisadas amêndoas do coco catolé maduras e secas colhidas ao acaso por produtores do sertão nordestino. As amêndoas foram divididas em 6 grupos, sendo cada grupo submetido a tratamento térmico de 60 C por um período de 2, 3, 4, 5, 6 e 7 horas, respectivamente, tendo como controle amêndoas não aquecidas. As amostras foram avaliadas quanto a sua estabilidade logo após o tratamento, após o 14 dia e após o 21 dia. O armazenamento foi feito em temperatura ambiente. A quantificação de extrato etéreo e sua estabilidade foram avaliadas de acordo com as técnicas do Instituto Adolfo Lutz, através do Método de Soxhlet, Índice de Peróxido (mEq/Kg) e % de Acidez em Ácido Oleico.

RESULTADOS

O teor lipídico encontrado nas amostras de amêndoas do coco catolé foi de 64,75%. Em relação ao índice de peróxidos, os resultados foram negativos em todas as amostras e o valor percentual de acidez encontrado (1%) não variou significativamente em relação ao intervalo de tempo de aquecimento e de armazenamento. Sendo assim, a temperatura de 60 C aplicada nas amostras foi insuficiente para afetar sua estabilidade, não havendo oxidação lipídica mensurável e capaz de alterar as características da amêndoa, pois essa reação exige primordialmente ácidos graxos insaturados como substrato e 72,35% dos lipídios do coco catolé são formados por ácidos graxos saturados, dos quais destacam-se os ácidos palmítico e láurico e em sua composição não há ácidos graxos livres. Além disso, a casca das amêndoas pode ter conferido proteção aos lipídios contidos no coco.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos, nas condições em que foi realizada a presente pesquisa, permitem concluir que a relação temperatura x tempo aplicada em todas as amostras não interferiu na estabilidade dos lipídios das amêndoas do coco catolé.

PO-27-094 - EFEITO DO COZIMENTO SOBRE O CONTEÚDO DE FERRO E ZINCO EM CULTIVARES DE FEIJÃO-CAUPI

AUTORES: NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS; MARCELO ANTÔNIO MORGANO; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ (PPGAN) - CIDADE/UF: TERESINA/PI

AGÊNCIA FINANCIADORA: CAPES E EMBRAPA

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 94 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A produção de novas cultivares de feijão-caupi por meio do melhoramento genético tem produzido uma ampla variação na sua composição química e propriedades nutricionais. Além disso, o processamento térmico pode alterar consideravelmente o conteúdo de minerais, com o aumento da solubilidade destes compostos e migração destes para o caldo de cocção, ou perda dos mesmos por volatilização.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi avaliar o efeito do cozimento no conteúdo de ferro e zinco em cultivares de feijão-caupi.

METODOLOGIA

As análises foram realizadas em triplicata nas cultivares cruas BRS Aracê, BRS Tumucumaque, BRS Xiquexique e BRS Milênio, e após o cozimento a vapor em panela de pressão doméstica, bem como nos caldos de cocção. Os minerais foram determinados por espectrometria de emissão óptica com fonte de plasma indutivamente acoplado. Os resultados foram expressos como média+desvio-padrão. Aplicaram-se os testes estatísticos t de Student e Análise de Variância, adotando-se o nível de significância de 5%.

RESULTADOS

O teor de minerais foi variável nas cultivares cruas e o processamento administrado influenciou no teor destes compostos de diferentes formas, dependendo da cultivar. Nas cultivares cruas, para o conteúdo de ferro destacaram-se as cultivares BRS Xiquexique (7,60 + 0,2 mg/100g) e BRS Milênio (5,57 + 0,1 mg/100g), e para o zinco, a cultivar BRS Aracê (4,19 + 0,05 mg/100g) e BRS Milênio (3,88 + 0,0 mg/100g). Após o cozimento, observou-se uma redução significativa ($p < 0,05$) no conteúdo de ferro e zinco em todas as cultivares, com a passagem de compostos para o caldo de cocção. Para as cultivares cozidas, destacaram-se para o mineral ferro as cultivares BRS Milênio ($2,92 \pm 0,0$ mg/100g) e BRS Aracê ($2,89 + 0,06$ mg/100g), e as mesmas cultivares também obtiveram os maiores teores para o mineral zinco (BRS Milênio: $2,18 \pm 0,0$ mg/100g; BRS Aracê: $2,27 \pm 0,03$ mg/100g). Contudo, ao se considerar o teor dos grãos cozidos com o respectivo caldo, houveram perdas significativas de minerais por volatilização. As condições empregadas durante o processamento, como a quantidade de água, tempo de cozimento, temperatura utilizada, dentre outros fatores, podem ter favorecido a eliminação para o caldo de cocção ou a perda dos minerais.

CONCLUSÃO

Apesar das alterações provocadas pelo cozimento, as cultivares cozidas mantiveram características nutricionais importantes quando juntamente com o caldo de cocção, que tornam seu consumo vantajoso do ponto de vista nutricional.

PO-27-095 - COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, ÍNDICE DE ABSORÇÃO E ÍNDICE DE SOLUBILIDADE EM ÁGUA DE FARINHA DE MILHO FLOCADA E DE FÉCULA DE MANDIOCA HIDRATADA

AUTORES: RAÍSA DE OLIVEIRA SANTOS; FLORENCE FONTES PINHEIRO; STEFANY R DE SOUSA MELO; THAMARA MARTINS SILVA; REGILDA S DOS R MOREIRA-ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: CAMPO MAIOR/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 95 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A mandioca pode ser utilizada para o consumo humano como produto culinário ou produtos derivados como farinhas e féculas. A fécula de mandioca (FM) apresenta características físico-químicas de grande interesse industrial, já que a mesma possui a capacidade de gerar massas que, quando assadas se expandem sem a necessidade de adição de fermento ou de processo de extrusão. Os produtos derivados de milho são bastante apreciados na culinária brasileira, tendo participação efetiva como componentes básicos na dieta alimentar da população.

OBJETIVOS

Determinar a composição centesimal, índice de absorção e índice de solubilidade em água de farinha de milho flocada e de fécula de mandioca hidratada.

METODOLOGIA

Para determinação composição centesimal analisou-se a umidade pelo método secagem em estufa com temperatura de 105°C até peso constante, o resíduo mineral fixo por meio da técnica de incineração em mufla à temperatura de 550°C, sendo os resultados obtidos em porcentagem, as proteínas pelo método de Macro-Kjeldahl, os lipídeos analisados por extração intermitente em Soxhlet com a utilização de hexano como solvente. Os carboidratos foram determinados por diferença dos demais constituintes. Determinou-se o Índice de Solubilidade em Água (ISA) e Índice de Absorção em Água (IAA), em centrífuga a 3000rpm/30min. Todas as análises foram feitas em triplicata com a média, desvio padrão e aplicado teste de médias para os resultados obtidos.

RESULTADOS

Foram obtidos os seguintes resultados para farinha de milho: umidade de 57,90%, cinzas 0,26%, proteínas 1,39%, lipídeos 0,62% e carboidratos 39,83% e para fécula de mandioca hidratada: umidade 44,05%, cinzas 0,12%, em base seca os resultados de proteínas foram 4,07%, lipídeos 1,32% e carboidratos 50,44. Os resultados de ISA da farinha de milho e fécula de mandioca, 0,0067% e 0,2865%, respectivamente e IAA de 3,46g/g e 1,14g/g. A umidade para farinha de milho e fécula de mandioca mostrou-se maior do que o da legislação, 14% e 13%, respectivamente, devido a hidratação. Para os demais macronutrientes os resultados foram concordantes com a legislação vigente. O IAA da farinha de milho mostrou-se próximo ao referido na literatura consultada (2,65g/g), enquanto o valor de ISA (2,21%) foi inferior. Para a fécula de mandioca o IAA e ISA foram inferiores, sendo obtido 2,63g/g e 4,79%, respectivamente.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que os produtos estavam de acordo com o preconizado pela legislação.

PO-27-096 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE AMÊNDOA DE CAROÇO DE PÊSSEGO

AUTORES: CRISTINA SOARES GETTENS; VANESSA KLUG DE OLIVEIRA; MÁRCIA AROCHA GULARTE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - CIDADE/UF: CANGUÇU/RS

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 96 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O pêssego (*Prunus persica* L.) classifica-se como uma fruta pertencente à família Rosaceae, sendo uma das frutas mais cultivadas em regiões de clima temperado (D'ÁVILA, 2013). Devido aos benefícios das fibras e em função de seu baixo consumo, as sementes de várias espécies se tornaram recursos alternativos para a alimentação humana, como excelentes fontes naturais de fibras. O caroço do pêssego é um resíduo agroindustrial, sendo que, a amêndoa presente no interior do caroço apresenta potencial para utilização como alimento, devido aos altos teores de proteínas, lipídios, fibras e carboidratos (PELLENTIR, 2007).

OBJETIVOS

Neste trabalho objetivou-se a caracterização físico-química da amêndoa do caroço do pêssego.

METODOLOGIA

Os caroços de pêssego doados por uma indústria de conservas local foram primeiramente quebrados com auxílio de um martelo para a remoção das amêndoas. Em seguida, foram realizadas análises para determinação de fibras, cinzas, lipídeos, umidade e acidez titulável da amêndoa. As análises foram realizadas segundo Instituto Adolfo Lutz (1985).

RESULTADOS

O teor médio de fibras presente na amostra de amêndoas de pêssego foi de 3,63%. Valor maior que o encontrado por Carvalho et al.(2008) ao analisar amêndoa de chichá, que apresentou teor médio de fibras de 3,2%. O teor médio de cinzas presente na amêndoa foi de 4,1%, percentual maior que o encontrado por Diamine et al. (2013) em amêndoas de pequi cruas (3,92%). O alto teor de cinzas descrito no presente trabalho pode ser atribuído a grande quantidade de minerais presentes na amêndoa. O percentual lipídico na amêndoa de pêssego foi de aproximadamente 34,5%. Este percentual é menor que o descrito por Ferreira et al.(2005) que encontrou cerca de 61% de lipídeos ao analisar amostras de Castanha-do-Brasil. Já o percentual médio de umidade foi de aproximadamente 7%, valor maior se comparado ao estudo de Melo, et al. (1998) em castanha de caju crua que encontrou 5,05% de umidade. A acidez foi de 1,14%. No estudo Melo, et al.(1998) verificou-se que castanhas de caju cruas apresentavam acidez de 0,96%. Logo, os resultados encontrados para acidez estão satisfatórios, uma vez que Souza et al. (1986) cita que o máximo calculado para acidez em amêndoa deve ser em torno de 2,0%

CONCLUSÃO

A partir dos resultados obtidos nas análises físico-químicas, a amêndoa de pêssego constitui uma importante fonte de fibras, teores de cinzas, como potencial mineral e lipídeos com possíveis teores de ácidos graxos essenciais.

PO-27-097 - AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM GERAL, NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO ÀS NORMAS DE PROMOÇÃO COMERCIAL DE PAPINHAS INFANTIS

AUTORES: SIMONE KELLY RODRIGUES LIMA; DIÊGO SÁVIO V.DE OLIVEIRA; SUANY NAYRA RODRIGUES LIMA; NAYARA MARIA R. C. LIMA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 97 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O mercado de papinhas infantis vem crescendo de forma considerável, sendo importante a conformidade das informações prestadas ao consumidor a fim de escolhas alimentares apropriadas para esta fase de vida. A rotulagem dos alimentos deve fornecer as devidas orientações sobre o produto, a qualidade e a quantidade de seus constituintes nutricionais. Além disso, é importante que as empresas que fabricam este tipo de alimento obedeçam as normas de comercialização estabelecidas a fim evitar que o consumidor seja induzido ao erro durante a compra.

OBJETIVOS

Avaliar a conformidade da rotulagem geral, nutricional e itens de promoção comercial de papinhas infantis de acordo com a Legislação Brasileira vigente.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado com duas marcas de papinhas infantis disponíveis para comercialização denominadas de A e B. Foram analisados 33 produtos, sendo 27 da marca A e 6 da marca B. O estudo avaliou a adequação da rotulagem geral, nutricional e itens de promoção comercial de alimentos infantis por meio de check list baseado nas RDC nº 259 de Setembro de 2002, RDC nº 360 de Dezembro de 2003 e RDC nº 222 de Agosto de 2002.

RESULTADOS

Com relação à rotulagem geral e nutricional, todos os produtos tanto da marca A quanto da marca B contemplam os itens obrigatórios preconizados pela legislação. Considerando os itens relacionados às normas de promoção comercial para alimentos infantis, por se enquadrarem como alimentos de transição, as papinhas das marcas A e B apresentaram-se não conformes por não incluírem no rótulo a expressão de advertência obrigatória: “O Ministério da Saúde adverte: Após os seis meses de idade continue amamentando seu filho e ofereça novos alimentos.” Além disso, 100% dos produtos da marca B também apresentam irregularidades por estarem presentes no rótulo informações que podem induzir o uso do produto baseado em falso conceito de vantagem com frases como: “Contribui para o fornecimento de energia e desenvolvimento saudável do organismo”, “Possui proteínas, nutrientes indispensáveis para a formação dos tecidos”.

CONCLUSÃO

Os produtos das marcas analisadas estão em conformidade com o que estabelece a legislação que rege a rotulagem geral e nutricional de alimentos, no entanto, quando consideramos a RDC nº 222, todas as marcas apresentam não conformidades em pelo menos um item, o que reforça a necessidade de uma fiscalização mais intensa ao que se refere às informações de promoção comercial contidas em alimentos infantis.

PO-27-098 - AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE CONCENTRADOS LÍQUIDOS DE FRUTAS DE ORIGEM TROPICAL PARA REFRESCOS

AUTORES: SIMONE KELLY RODRIGUES LIMA; DIÉGO SÁVIO V. DE OLIVEIRA; MARCIO LEONARDO DE MORAIS NOBRE

INSTITUIÇÃO: UFPI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 98 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Atualmente, a utilização de produtos alimentícios que facilitam a vida do consumidor tem sido priorizada, exemplo disso, são os concentrados líquidos de frutas, que são preparados apenas com adição de água e açúcar. As indústrias alimentícias precisam, além de, associar a facilidade de consumo e qualidade do produto, o cumprimento da legislação de rotulagem, para que o consumidor não cometa equívocos quando adquirir um produto para consumo. A maioria dos brasileiros desconhecem quais informações são obrigatórias nos rótulos de alimentos e bebidas. No grupo das bebidas, existe uma diversidade de tipos à base de frutas, mas que acabam sendo tratadas de forma genérica como suco. No Brasil, existem várias regulamentações sobre rotulagem que visam garantir ao consumidor o reconhecimento das formas de comercialização.

OBJETIVOS

Avaliar as informações rotulares obrigatórias e nutricionais de concentrados líquidos de frutas e comparar sua adequação com legislação vigente.

METODOLOGIA

A avaliação da rotulagem consistiu na aplicação de checklist de requisitos obrigatórios e de informações nutricionais. Foram avaliadas 4 marcas identificadas como A, B, C e D. De cada marca foram utilizados 5 rótulos dos sabores: caju, goiaba, abacaxi, maracujá e manga. Para elaboração do checklist foram usadas as RDC nº 259 de 2002, RDC nº 360 de 2003, RDC nº 359 de 2003, Portaria nº 27 de 1998, Lei nº 10.674 de 2003, IN nº 12 de 2003 e a Lei nº 8.918 de 1994.

RESULTADOS

As marcas A e B obedecem aos itens de rotulagem obrigatórios e de informações nutricionais em todos os rótulos. A marca D apresenta não conformidade com o que estabelece a legislação em apenas um produto. As marcas B e D são as únicas que indicam a porcentagem de fruta após a diluição recomendada. A marca C identifica seu produto de forma a induzir o consumidor ao equívoco, pois o produto até ficar pronto para consumo, será adicionado de água e açúcar, originando portanto um refresco ao invés de suco, por não ter concentração suficientes de polpa. A marca C não declara que seus produtos são concentrados. A marca D não identifica o produto de abacaxi como um concentrado líquido, apresentando apenas a designação de suco e as recomendações para a diluição.

CONCLUSÃO

Apenas duas marcas estavam de acordo com a legislação de rotulagem, evidenciando que algumas indústrias se oportunizam da ausência de uma fiscalização mais efetiva das informações rotulares de seus produtos e lucram com a desinformação do consumidor.

PO-27-099 - UTILIZAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL POR MÃES DE CRIANÇAS MATRICULADAS NA EDUCAÇÃO INFANTIL DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA

AUTORES: TALITA PISCIOTTA FARIA; PAULA VALLE; EDNA M Q O CHAMON; ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ - CIDADE/UF: TREMEMBÉ/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 99 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Na perspectiva do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional, as informações nutricionais ao consumidor é uma importante ferramenta para aumentar o conhecimento quanto aos aspectos nutricionais dos alimentos e conseqüentemente, proporcionar mudanças positivas nas escolhas alimentares. A literatura científica nacional sobre a utilização da rotulagem nutricional por mães de crianças pequenas é escassa, o que torna pertinente avaliar como mães de crianças pequenas entendem e utilizam a rotulagem nutricional.

OBJETIVOS

Avaliar a forma de utilização da rotulagem nutricional por mães de crianças matriculadas na educação infantil.

METODOLOGIA

Pesquisa transversal, na qual foram sorteadas, aleatoriamente, 370 mães de crianças matriculadas na educação infantil de um município do interior de São Paulo. A coleta de dados foi realizada por meio de questionário com questões sócio-demográficas, sobre conhecimento e utilização de rótulos. Os dados foram tratados por meio da estatística descritiva e os testes de hipóteses seguiram nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Observou-se que 35,7% das mães haviam cursado até ensino médio incompleto e 64,3% entre ensino médio completo e ensino superior completo. 91,9% das mães informaram rendimento familiar até três salários mínimos e 8,1% mais do que três salários. 192 mães (51,9%) afirmaram que não realizavam a leitura de rótulos nutricionais de alimentos comprados para seus filhos. O estudo encontrou, ainda, uma correlação positiva entre renda familiar e leitura de rótulos ($p=0,032$), e entre a escolaridade materna e leitura dos rótulos ($p=0,003$). Dentre as 178 (48,1%) mães que faziam a leitura de rótulos, verificou-se que os alimentos cuja rotulagem nutricional era mais utilizada foram: leite fluido (28,7%), leite em pó (11,8%), iogurte tipo “danoninho” (15,7%), biscoito recheado (10,1%) e refrigerante (6,7%). Em relação ao entendimento sobre os itens da tabela nutricional dos alimentos, a maioria das mães afirmou ter pouco ou razoável entendimento. Observou-se que os itens da rotulagem nutricional de maior importância para as mães no momento da compra do alimento eram: qualidade (75,3%), prazo de validade (79,8%) e ser saudável (75,3%).

CONCLUSÃO

Concluiu-se que há um número significativo de mães que não lêem os rótulos alimentares de alimentos comprados para seus filhos, e que dentre as mães que lêem, a maioria possui pouco ou razoável entendimento sobre as informações nutricionais.

PO-27-100 - CONHECIMENTO DA ROTULAGEM DE ALIMENTO EM PRATICANTE DE ATIVIDADE FÍSICA

AUTORES: TÂMARA DIAS SOUZA DA SILVA; ALINE MARGARIDA DA SILVA; ANNA FLÁVIA MENDES M. DE ANDRADE; NATÁLIA DE MORAES SANTANA; TARCIANA MARIA DE LIMA

INSTITUIÇÃO: SÃO MIGUEL - CIDADE/UF: RECIFE/PE

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 100 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A rotulagem obrigatória das embalagens dos alimentos foi instituída com o objetivo de ajudar na escolha alimentar dos consumidores, afim de melhorar os índices de doenças crônicas não transmissíveis-DCNT (BRASIL, 2013). A obesidade é uma das doenças integrantes do grupo das DCNT e estudos mostram que há uma relação direta do seu surgimento com Doença Cardiovascular (POF, 2009). Um estudo realizado com pessoas de diferentes níveis de instrução, incluindo profissionais de saúde, revelam a tendência de leitura dos rótulos, mas, foi identificado dificuldades nos mesmos, dentre as dificuldades encontradas, foi citada a complexidade do assunto e falta de conhecimento do conteúdo. (SILVA, 2014). A boa interpretação do rótulo dos alimentos contribui bastante no controle da ingestão alimentar por mostrar os componentes nutricionais contidos no alimento

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi verificar o conhecimento dos praticantes de atividades física quanto ao conteúdo dos rótulos dos alimentos.

METODOLOGIA

Este estudo é do tipo transversal, descritivo, e foi realizado em 3 academias. Cada entrevistado assinou um termo de consentimento, se voluntariando para a pesquisa e após a participação, recebeu orientações da leitura dos rótulos dos alimentos. Através de um questionário foram estudadas as seguintes variáveis: sexo, escolaridade, ler ou não os rótulos, entende os rótulos das embalagens. A partir dos dados obtidos no questionário, foram tabulados as variáveis no programa Excel 2010 e analisados através de frequência das variáveis no Programa estatístico SPSS, versão 13.0.

RESULTADOS

Esta pesquisa de dados foi realizada com 67 mulheres e 69 homens. Quanto a escolaridade, 27% são de nível superior completo, 56% ensino médio completo e os demais ensino médio incompleto. Quanto ao costume de ler rótulos, 45% dos homens declararam ter o costume de ler e 64% das mulheres declararam que liam, mas 8% destas mulheres não entendem o que ler. Em relação a calorias por porção, a maioria das mulheres (64%) sabia referir e quanto aos homens apenas 39% sabiam. Para o termo Zero trans, 56% das mulheres e 42 % dos homens sabiam a que se referia.

CONCLUSÃO

Percebe-se que na condição de praticante de atividade física há um bom número que não ler os rótulos dos alimentos, como também não sabe interpretar, e o sexo masculino é o que menos se interessa para a leitura. Quanto a compreensão das embalagens, as mulheres demonstraram maior entendimento, apesar de um grupo delas afirmarem não interpretar bem os rótulos.

PO-27-101 - VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA REGIONAL DO CERRADO COMO ESTRATEGIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

AUTORES: RAQUEL DE ANDRADE CARDOSO SANTIAG; TALITA DA CRUZ SILVA; ESTELAMARIS TRONCO MONEGO; THAIS CRISTINA BORGES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS - CIDADE/UF: GOIÂNIA/GO

AGÊNCIA FINANCIADORA: FUNBIO

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 101 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O Cerrado possui a mais rica flora dentre as savanas do mundo, com diversas espécies frutíferas com grande potencial econômico e agrícola. A população local geralmente consome os frutos in natura ou na forma de sucos, licores, sorvetes, geleias e doces diversos. Porém, a utilização tem sido limitada a uma pequena diversidade de preparações e a algumas populações indígenas, quilombolas ou de pequenos agricultores. Várias políticas têm enfatizado ser oportuno conhecer e valorizar espécies relacionadas à biodiversidade agrícola, bem como resgatar o valor cultural e econômico desempenhado no passado por muitas dessas espécies de alimentos regionais

OBJETIVOS

Avaliar a aceitação de alimentos preparados com frutos do Cerrado, por meio de degustação de produtos confeccionados com frutos do Cerrado

METODOLOGIA

Foram utilizadas preparações tendo como base sete frutos do Cerrado. A degustação foi realizada em um shopping center, acompanhada de um teste de aceitação utilizando escala hedônica de nove pontos. Os provadores eram convidados a opinar sobre quantas preparações achassem pertinente. Os resultados obtidos foram descritos considerando-se a média e o desvio padrão para cada uma das preparações oferecidas.

RESULTADOS

Foram avaliadas 23 preparações com frutos do Cerrado, que incluíram bolos; bolachas e cookies; quitandas; pães; palitinho e quiches; roscas e, sucos. Os alimentos que tiveram maior aceitação (nota nove), foram: bolo com recheio de buriti (n= 28), bolacha de Jatobá (n=74), casadinho de buriti (n= 52), pão integral de castanha de baru (n=57), quiche de pequi (n=112), rosca de caju (n=16) e suco de mangaba (n=68).

CONCLUSÃO

A elevada aceitação de preparações elaborados com frutos nativos do Cerrado demonstram o grande potencial destes alimentos como estratégia para segurança alimentar e nutricional bem como ferramenta para a preservação ambiental.

PO-27-102 - AVALIAÇÃO DA GESTÃO AMBIENTAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

AUTORES: RENATA LORRAINE GOMES; JULIANA COSTA LIBOREDO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MINAS/FAMINAS-BH - CIDADE/UF: SANTA LUZIA/MG

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 102 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) geralmente apresenta consumo elevado de água e energia para a produção de refeições e é grande produtora de resíduos. Tendo em vista que a preservação do meio ambiente constitui hoje grande desafio para as empresas, os gestores precisam estar atentos ao processo e implementar estratégias para redução do impacto ambiental.

OBJETIVOS

Avaliar a gestão ambiental em uma UAN da região metropolitana de Belo Horizonte, Minas Gerais.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal conduzido no mês de abril de 2015 em uma unidade que serve 430 refeições no almoço diariamente. A avaliação da gestão ambiental foi realizada por meio de questionário respondido pelo gestor na unidade, contendo 14 perguntas sobre estrutura física (tipo de torneira e abertura nas paredes para aproveitamento da luz natural), controle de resíduos (sobra e resto, local de armazenamento, coleta seletiva, destino de resíduos), uso de recursos (água e descartáveis) e aspectos de organização relacionados à gestão ambiental (ficha técnica de preparo e treinamentos). Além disso, durante 22 dias, o peso da sobra de alimentos no balcão de distribuição e do resto de alimentos deixados no prato pelo cliente foi obtido diariamente.

RESULTADOS

Do total de itens do questionário, 85,7% foram procedimentos adequados para prevenção de danos ao meio ambiente. A unidade possui torneiras com fechamento automático, abertura nas paredes suficiente para redução do consumo de energia e realiza controle diário de sobra e resto de alimentos. Há coleta seletiva de resíduos, porém a destinação é única (para aterros ou lixões). Além disso, a unidade reaproveita a água da sanitização dos alimentos para limpeza do chão, utiliza ficha técnica de preparação para determinar a quantidade de alimentos produzidos e realiza treinamentos sobre uso consciente de resíduos. Apesar desses cuidados, o consumo de descartáveis pelo cliente é livre, sendo observado consumo médio diário de 1,4 copos descartáveis e 1,3 folhas de guardanapo por pessoa (somente no almoço). Ademais, em média, a sobra de alimentos foi de 31,5kg ($\pm 9,0$) e de resto 15,4kg ($\pm 3,7$). Considerando-se o total de alimentos não consumidos (sobra + resto), a média diária de desperdício foi de 45,3kg ($\pm 12,3$), correspondendo a 105g per capita.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, pôde-se concluir que a maior parte dos procedimentos avaliados foi considerada adequada. Porém, houve grande desperdício de alimentos no período avaliado.

PO-27-103 - CARNE DE JACA DESIDRATADA EMBALADA A VÁCUO

AUTORES: RENATA V. S. RODRIGUES; CIENE FERNANDES SILVA; SIMONE TAVARES DE MELO; ROSEMARY SANTOS MELO; ELUANA XAVIER

INSTITUIÇÃO: COLÉGIO DOM AGOSTINHO IKAS (CODAI/UFRPE) - CIDADE/UF: JABOATÃO DOS GUARARÁ/PE

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 103 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A jaqueira (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) disseminada nas mais diversas regiões do Brasil, é de origem Indiana. (PRAKASHET et al., 2009). No Nordeste, mais especificamente em Pernambuco, preenche as regiões da Zona da Mata, já que esta é uma região que atende suas necessidades para o seu desenvolvimento como, o clima quente e úmido.

As jacas (*Artocarpus integrifolia*, L.) possuem característica bem peculiares como a coloração amarelada, sabor doce e cheiro forte característico, reconhecível a longa distância (MITRA e MAITY, 2002).

As jacas (*Artocarpus integrifolia*, L.) apresentam ainda propriedades nutricionais como carboidratos, fibras, cálcio, fósforo, potássio, magnésio, vitamina C (NEPA, 2006). É rica também vitaminas do complexo B, principalmente as vitaminas B2 (Riboflavina) e B5 (Niacina) (CRANE et al., 2002).

São classificadas de acordo com a consistência da polpa dos frutos, dura (frutos maiores e polpa firme) ou mole (frutos menores, bagos moles e mais doces) (OLIVEIRA, 2006; CORRÊA, 1984).

Mediante os inúmeros casos de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), elaborar um produto a partir da vasta biodisponibilidade de frutas no território nacional parece ser uma possibilidade bastante acessível e sustentável; contribuindo com diminuição das taxas de DCNT.

OBJETIVOS

Este projeto teve como objetivo lançar mão de uma proposta inovadora para a indústria e para o consumidor.

METODOLOGIA

A jaca (*Artocarpus integrifolia*, L.), foi exposta a uma pequena desidratação solar, por um período de 12 horas, fracionadas em 6 horas para 2 dias. Seguiu-se algumas etapas para que elaboração do produto se desse de maneira segura e eficaz, como: recepção, sanitização, corte e desfiamento, sanitização (bago), secagem solar, embalagem a vácuo.

RESULTADOS

Experimentação em laboratório;

Testes que visam desenvolvimento de um produto inovador;

Fomento à pesquisa e ao Empreendedorismo;

Divulgar testes de vida de prateleira de alimento saudável;

CONCLUSÃO

A busca por produtos mais saudáveis, com baixo teor de açúcar e sódio, livres de gordura e/ou aditivos norteiam a concorrência do mercado.

O produto inovador, surge como uma alternativa para atender esses consumidores, cada vez mais conscientes do seu papel com a saúde e com o meio ambiente.

Esta técnica renovável, pode ser uma das opções para a utilização desta fruta, aumentando seu tempo de vida útil de prateleira, sendo portanto, uma percepção contemporânea, para o desenvolvimento de um novo produto para a fruticultura industrial.

PO-27-104 - TESTE DE ACEITAÇÃO DE PRATOS ELABORADOS A PARTIR DO APROVEITAMENTO INTEGRAL DE FRUTAS E VERDURAS

AUTORES: RAQUEL ADJAFRE; SONJA VASCONCELO RIBEIRO; CHUN KIT BENZ LEUNG; ALINNE MARTINS MARIN; RIDIANE MOURA LEAL

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 104 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Grandes quantidades de restos de alimentos, justificam a importância do controle do desperdício, por meio do gerenciamento de compras, mão de obra, melhor utilização dos produtos, manipulação, consumo consciente e melhor armazenamento. O excesso de gastos é gerado pela grande produção de restos de alimentos, que repercute de forma negativa, na economia e ética de uma sociedade, uma vez que esses recursos poderiam ser direcionados para ações cidadãs, além da preocupação com o meio ambiente. O aproveitamento integral de alimentos tem como objetivo básico a diversidade de alimentos, a redução dos custos e a preocupação com o consumo consciente.

OBJETIVOS

Visando a diminuição do desperdício de alimentos com a utilização de partes de frutas e hortaliças tradicionais, realizou-se o presente trabalho pelo qual objetivou-se testar a aceitabilidade de receitas feitas a partir do aproveitamento integral de frutas e hortaliças.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal onde foram selecionadas cinco receitas com aproveitamento integral de alimentos, em seguida avaliadas por meio de um teste de aceitabilidade com uso de uma ficha de avaliação sensorial com escala hedônica de nove pontos em cinquenta alunos de um centro universitário de Brasília. As notas maiores que 5 representaram aceitação, as notas iguais a 5 representaram indiferença e as menores que 5 representaram rejeição. E a partir desses dados foi calculado de forma simples o percentual de aceitação, indiferença e rejeição em relação ao total de pessoas.

Para cada receita foi elaborada ficha técnica de preparo para se definir os custos.

RESULTADOS

Na elaboração das fichas técnicas foi necessária a troca de ingredientes comumente usados por restos de hortaliças e frutas para verificar a aceitabilidade dos pratos modificados. Foram elaboradas as seguintes receitas: tortas de talos, farofa de casca de banana, suco de casca de frutas, bolo de cascas. Todas as receitas apresentaram aceitação geral por mais de 90% das pessoas que participaram do teste. Foi possível observar também que o custo das preparações modificadas também se apresentou menor, uma vez que os ingredientes utilizados como principais apresentaram custo zero, devido ao seu descarte em outro caso.

CONCLUSÃO

Conclui-se que é possível haver boa aceitação de preparações de baixo custo com a aproveitamento integral de alimentos.

PO-27-105 - RESTO-INGESTÃO COMO INDICADOR DE QUALIDADE INTERNA EM RESTAURANTE CENTRAL DE HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

AUTORES: TAÍS FONTELLAS LAURITO; MARTA NEVES CAMPANELLI MARÇAL VIEIRA; LÍGIA DOS SANTOS MARTELINE; CLARA ROMANHOLI PASSOS; ISABELLA QUEIROZ LEITE; CAROLINE ROSSI WELENDORF; CECÍLIA VILELA DOS REIS; ADRIANA GUEDES TEREZAN DOS SANTOS; PAULA CRISTINA GALATI; WILME LUCENTI; NANCY YUKIE YAMAMOTO TANAKA; REGINA QUAGLIO BATISTA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 105 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar deve atender as necessidades nutricionais de seus clientes por meio de refeições produzidas com qualidade e segurança. O resto-ingestão das refeições principais pode ser um indicador de controle de desperdício.

OBJETIVOS

Utilizar o indicador de qualidade de resto-ingestão para determinar nível de desperdício no Refeitório Central de Hospital Universitário (RCHU).

METODOLOGIA

Este estudo foi desenvolvido no RCHU com periodicidade trimestral, e determinação do resto-ingestão no almoço e no jantar. O cardápio do almoço e jantar é composto por: um prato principal, uma guarnição, salada, prato básico (arroz e feijão) e sobremesa. No almoço adicionalmente se oferecem arroz elaborado, opção de salada e molho. A metodologia foi revisada em coleta piloto para reprodução posterior em 11 dias, no almoço e jantar. Foi feita a pesagem da parte comestível dos alimentos e preparações quentes produzidas com balança da marca Toletto do tipo plataforma com capacidade máxima de 300kg e mínima de 1kg e precisão de 0,05kg. Deste total foi subtraído o peso das sobras (limpas e sujas) para calcular o total distribuído. Os materiais não comestíveis foram separados dos restos alimentares antes da pesagem do resto. A porcentagem do resto-ingestão foi obtida pela fórmula: peso do resto X 100/peso de alimentos e preparações oferecidas. Utilizou-se o programa Microsoft Office Excel (2003) para análise dos resultados e os dados foram expressos em média e desvio-padrão.

RESULTADOS

O RCHU ofereceu em média 750 refeições no almoço e 150 no jantar. Foram realizadas 16 coletas de resto-ingesta durante o ano de 2014 e excluídas 8 refeições por falta de informações. O índice de resto-ingestão dos pratos quentes no almoço foi, respectivamente, no primeiro trimestre de 4,16±2,1%, no segundo trimestre 3,98±2,07%, no terceiro 4,13±1,05% e no quarto 3,25±1,12%. Uma limitação deste estudo foi a falta de registro das quantidades encaminhadas de preparações frias, o que poderia reduzir ainda mais o percentual de desperdício.

CONCLUSÃO

Os resultados do presente trabalho demonstraram adequação nos valores de resto-ingestão do RCHU, o que indica boa qualidade na produção de refeições.

PO-27-106 - CAPACIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DE POLIFENOIS EM SYZYGIUM CUMINI SKEELS

AUTORES: MARIANA DE MORAIS SOUSA; MARIA P Q AGUIAR; GENI RODRIGUES SAMPAIO; ALESSANDRO LIMA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 106 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, têm-se buscado novas fontes de alimentos com ação antioxidante, em função de inúmeras pesquisas comprovarem a associação inversa entre o consumo de alimentos ricos em compostos antioxidantes e o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Nesse contexto, destaca-se *Syzygium cumini* Skeels, conhecido como jamelão, jambolão, azeitona preta, azeitona roxa, jambul, jamun, dentre outros nomes vernaculares. Essa espécie apresenta uma quantidade significativa de compostos fenólicos com diversas ações farmacológicas comprovadas.

OBJETIVOS

Quantificar o conteúdo total de compostos fenólicos em frutos de *Syzygium cumini* Skeels e avaliar a sua capacidade antioxidante in vitro.

METODOLOGIA

Os extratos foram realizados na proporção de 1:10 (amostra:solvente, m.v-1), utilizando os seguintes solventes de extração: 100% de água deionizada, 100% de álcool etílico PA (95%) e solução hidroetanólica (50% de água deionizada e 50% de álcool etílico PA (95%)). Os polifenóis totais foram quantificados pelo ensaio colorimétrico de Folin-Ciocalteu e leitura em leitor de placas a 765 nm. Os resultados foram expressos em mg de equivalente de ácido gálico.100 mg-1 de amostra fresca. A atividade antioxidante foi determinada pelos ensaios TEAC a 734 nm e ORAC. Trolox foi utilizado como antioxidante padrão. Os resultados foram expressos em equivalentes de Trolox (μM).100 g-1 de amostra fresca.

RESULTADOS

A solução hidroetanólica ($195,58 \pm 4,28$ mg EAG.100 g-1 amostra) foi a mais eficiente na extração de compostos fenólicos. Apesar dessa solução ter apresentado uma capacidade de extração superior ao solvente etanólico ($188,02 \pm 2,19$ mg EAG.100 g-1 amostra), eles não diferiram estaticamente entre si ($p>0,05$). Em relação à atividade antioxidante, o extrato etanólico se sobressaiu em relação aos demais solventes orgânicos pelos dois ensaios realizados (TEAC: $721,00 \pm 4,33$ μM EqTrolox.100 g-1; ORAC: $112,31 \pm 12,56$ μM EqTrolox. 100 g-1), demonstrando que os compostos fenólicos extraídos por esse solvente possuem maior capacidade de sequestro de radicais livres.

CONCLUSÃO

Os extratos orgânicos de *Syzygium cumini* possuem uma boa capacidade protetora frente a radicais livres, podendo este produto ser considerado uma fonte importante e promissora de compostos fenólicos com ação antioxidante.

PO-27-107 - TANINOS CONDENSADOS EM JAMELÃO (SYZYGIIUM CUMINI SKEELS) PELO MÉTODO BUTANOL ACIDIFICADO

AUTORES: MARIANA DE MORAIS SOUSA; MARIA P Q AGUIAR; GENI RODRIGUES SAMPAIO; ALESSANDRO LIMA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 107 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Taninos são polifenóis classificados em hidrolisáveis e condensados. Os taninos hidrolisáveis são ésteres de ácido gálico e de ácido hexa-hidroxidifenólico e glicose, além de outros poliois. Os taninos condensados ou proantocianidinas são polímeros de flavonoides, cujos monômeros são unidos por uma ligação carbono-carbono. A grande variedade estrutural dos taninos, a natureza polimérica e a falta de padrões comerciais específicos dificultam a quantificação destes compostos em alimentos. O método do butanol acidificado é referido como o melhor para determinação de taninos condensados, em função da alta seletividade. Nessa determinação, as subunidades do tanino condensado são clivadas oxidativamente para fornecer antocianidinas, que são vermelhas em meio ácido.

OBJETIVOS

Quantificar o conteúdo total de proantocianidinas pelo método ácido-butanol em diferentes extratos orgânicos de frutos de *Syzygium cumini* Skeels.

METODOLOGIA

A extração dos taninos condensados dos frutos de *Syzygium cumini* foi realizada na proporção de 1:10 (amostra:solvente, m.v-1), utilizando os seguintes solventes de extração: 100% de água deionizada, 100% de álcool etílico PA (95%) e solução hidroetanólica (50% de água deionizada e 50% de álcool etílico PA (95%)). Para análise do conteúdo total de proantocianidinas empregou-se o método do ácido butanol e leitura espectrofotométrica a 550 nm. O branco, preparado conforme a amostra, não foi aquecido, pois a reação, contendo amostra e reagente, não se desenvolve sem ebulição. Cloreto de cianidina foi utilizado como padrão e os resultados foram expressos em mg de equivalente de cloreto de cianidina (CI).100 g-1 de amostra.

RESULTADOS

A determinação de taninos inclui uma grande diversidade química de polifenóis e muitos métodos empregados como os métodos oxiredutométricos, muitas vezes não são apropriados para determinação de taninos em alimentos. Além disso, os procedimentos estabelecidos para determinação de taninos não incluem processo de extração dos mesmos. Nessa pesquisa, a solução extratora de taninos condensados mais eficiente foi a solução hidroetanólica (1091,71 ± 60,79 mg CI.100 g-1 amostra) e diferiu significativamente ($p < 0,05$) dos demais solventes extratores.

CONCLUSÃO

Os extratos orgânicos dos frutos de *Syzygium cumini* possuem um bom conteúdo de taninos condensados analisados pelo método ácido butanol, demonstrando que esse método pode ser empregado na determinação específica de taninos condensados nessa espécie.

PO-27-108 - EFEITO DO EXTRATO DO MURICI (BYRSONIMA CRASSIFOLIA (L.) KUNTH) SOBRE A DEPRESSÃO ALAISTRANTE CORTICAL EM RATOS

AUTORES: MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA; HELOÍSA MIRELLE COSTA MONTEIRO; VANESSA BRITO; ANGELA AMÂNCIO SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CIDADE/UF: RECIFE/PE

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 108 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A depressão alastrante cortical (DAC) é um fenômeno eletrofisiológico que se caracteriza por uma diminuição propagável da atividade elétrica do córtex cerebral. Está associada a processos patológicos, como enxaqueca com aura, hemorragia intracerebral, traumatismo craniano e epilepsia. Estudos recentes sugerem a participação de radicais livres nos mecanismos da DAC, bem como alteração na atividade de enzimas antioxidantes no cérebro de ratos submetidos ao fenômeno. Por outro lado, os antioxidantes parecem modular a DAC. O murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth) é um fruto que apresenta componentes funcionais (polifenóis e carotenoides) que podem atuar *in vivo* como antioxidantes.

OBJETIVOS

Portanto, o presente trabalho investigou a ação do extrato de murici sobre a DAC em ratos.

METODOLOGIA

O extrato do murici foi obtido por trituração dos frutos liofilizados em acetona PA, seguida de agitação magnética, eliminação do solvente em rotaevaporador e reconstituição em solução de óleo de soja a 10%. Ratos Wistar, machos, adultos (90 dias) foram suplementados de forma orogástrica, durante 30 dias, com extrato de murici (300 mg/kg/dia; n=5) ou com a solução veículo (óleo de soja a 10%, 1 mL/kg; n=4). Aos 120 dias, os animais foram submetidos ao registro eletrofisiológico. A DAC foi deflagrada através de estímulo com KCl a 2%, aplicado sobre a região frontal do córtex cerebral. A variação lenta de voltagem, que acompanha a DAC, foi registrada em dois pontos corticais parietais. O registro teve duração de 4 h e, ao final, foram calculadas as velocidades de propagação, com base na distância entre os eletrodos registradores e no tempo gasto para DAC percorrê-la. Todos os procedimentos experimentais foram aprovados pela Comissão de Ética no Uso de Animais.

RESULTADOS

A velocidade média de propagação da DAC foi significativamente maior ($p=0,000782$; test t) no grupo suplementado com o extrato de murici ($3,32 \pm 0,31$ mm/min) do que no grupo controle ($3,15 \pm 0,20$ mm/min).

CONCLUSÃO

O extrato de murici, na dose de 300 mg/kg, exerce um efeito facilitador sobre o fenômeno eletrofisiológico da DAC. Os achados parecem reforçar a ideia de que determinadas substâncias, a exemplo do ácido ascórbico, podem exercer ações pró ou antioxidantes a depender da dosagem utilizada e, desse modo, modularem diferentemente a velocidade de propagação da DAC. Estudos adicionais são necessários para verificar se o efeito do murici persiste em outras dosagens de suplementação.

PO-27-109 - EFEITOS DO EXTRATO DO MURICI (BYRSONIMA CRASSIFOLIA (L.) KUNTH) SOBRE PARÂMETROS OXIDATIVOS NO CÓRTEX CEREBRAL DE RATOS

AUTORES: MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA; RICIELLE LOPES AUGUSTO; HELOÍSA MIRELLE COSTA MONTEIRO; IVANILDO INÁCIO SILVA JÚNIOR; ANGELA AMÂNCIO SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CIDADE/UF: RECIFE/PE

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 109 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth) é um fruto nativo das regiões norte/nordeste do Brasil. É fonte de compostos antioxidantes, como polifenóis, tocoferóis e carotenóides. Muitos estudos têm mostrado o efeito antioxidante *in vitro* da polpa do murici e a atividade biológica das folhas e cascas da planta. Contudo, há poucos dados na literatura sobre a ação antioxidante *in vivo* de sua polpa, especialmente no córtex cerebral. O cérebro contém concentrações elevadas de ácidos graxos poli-insaturados, utiliza um alto consumo de oxigênio para produção de energia e é relativamente deficiente em antioxidantes. Todas essas condições parecem torná-lo alvo importante de espécies reativas de oxigênio, as quais têm sido relacionadas com doenças neurodegenerativas.

OBJETIVOS

Assim, o presente trabalho investigou a ação do extrato de murici sobre parâmetros oxidativos no córtex cerebral de ratos.

METODOLOGIA

O extrato do murici foi obtido por trituração dos frutos liofilizados em acetona PA, seguida de agitação magnética, eliminação do solvente em rotaevaporador e reconstituição em solução de óleo de soja a 10%. Ratos Wistar, machos, adultos (90 dias) foram suplementados de forma orogástrica, durante 30 dias, com extrato de murici (300 mg/kg/dia; n=5) ou com a solução veículo (óleo de soja a 10%, 1 mL/kg; n=5). Ao final do experimento, os animais foram decapitados e os córtices rapidamente isolados, homogeneizados em tampão Tris-base (50 mM-pH 7,4) e centrifugados, originando um sobrenadante, o qual foi armazenado a -80 °C para análises posteriores. Os parâmetros oxidativos avaliados foram: substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS), espécies reativas de oxigênio (H2DCF-DA), glutathiona (GSH) e atividade das enzimas antioxidantes catalase (CAT) e superóxido dismutase (SOD).

RESULTADOS

O extrato de murici aumentou significativamente a atividade da enzima catalase (Teste t, p=0,001). A atividade média (U/ mg proteína) do grupo controle foi de $0,56 \pm 0,03$, enquanto que no grupo suplementado com murici foi de $0,80 \pm 0,03$. Para os demais parâmetros investigados, os grupos apresentaram resultados similares entre si.

CONCLUSÃO

O extrato de murici, na dose utilizada, é capaz de modular a atividade da enzima catalase no córtex cerebral. Todavia, mais estudos não necessários para verificar a atividade neuroprotetora do murici *in vivo*, especialmente em condições de estresse oxidativo.

PO-27-110 - CONTEÚDO DE COMPOSTOS BIOATIVOS, ANTES E APÓS O COZIMENTO, EM CULTIVARES DE FEIJÃO-CAUPI

AUTORES: NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ (PPGAN/UFPI) - CIDADE/UF: TERESINA/PI

AGÊNCIA FINANCIADORA: CAPES E EMBRAPA

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 110 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Dentre as leguminosas, o feijão caracteriza-se por ser um alimento com elevados teores de compostos bioativos com significativa atividade antioxidante. Os estudos vem demonstrando que o cozimento afeta de forma significativa o conteúdo de compostos fitoquímicos, devido à perda da integridade da estrutura celular, com migração de componentes por lixiviação para a água de cocção.

OBJETIVOS

O estudo teve por objetivo analisar o conteúdo de compostos bioativos, antes e após o cozimento, em cultivares de feijão-caupi.

METODOLOGIA

Foram analisadas quatro cultivares melhoradas geneticamente de feijão-caupi: BRS Milênio, BRS Xiquexique, BRS Tumucumaque e BRS Aracê. As análises foram realizadas em triplicata nas cultivares cruas e após o cozimento a vapor em panela de pressão doméstica, além dos caldos de cocção. Determinaram-se os compostos bioativos por espectrofotometria, dos quais os compostos fenólicos, com as leituras a 765 nm usando o reagente de Folin-Ciocalteu, flavonoides totais, a 425 nm, antocianinas totais, as absorbâncias foram medidas no comprimento de onda máximo de cada amostra e em 700 nm, e flavanois totais por meio do método da vanilina, com as leituras a 500 nm. Realizou-se a Análise de Variância e as médias foram comparadas pelos testes t de Student e Tukey ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Para os compostos bioativos analisados, houve redução estatisticamente significativa no conteúdo destes após o cozimento, e passagem de uma quantidade expressiva para os caldos de cocção. A cultivar BRS Aracê apresentou os maiores conteúdos de compostos fenólicos totais antes (205,10 mg/100 g + 2,89) e após (150,62 mg/100 g + 2,64) o cozimento ($p < 0,05$). Para o conteúdo de flavonoides, em relação às cultivares cruas, obtiveram destaque as cultivares BRS Xiquexique (67,96 mg/100 g + 0,54) e BRS Milênio (65,02 mg/100 g + 0,23). Dentre as cultivares cozidas, a com maior teor de flavonoides foi a cultivar BRS Milênio (52,34 mg/100 g + 0,06). Não foi detectada a presença de antocianinas e flavanois nas cultivares.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que após o processamento térmico aplicado, as cultivares mantiveram características nutritivas e funcionais relevantes, recomendando-se o consumo do feijão-caupi com o caldo de cocção para retenção de compostos com propriedades antioxidantes.

PO-27-111 - DESENVOLVIMENTO DE LEITE FERMENTADO PROBIÓTICO COM ADIÇÃO DE ÓLEO DE CÁRTAMO

AUTORES: PATRÍCIA BLUMER ZACARCHENCO; LETÍCIA LAMAS DIAS; ARIENE G.F. VAN DENDER; SUELI REGINA BAGGIO; LELIA MARIA SPADOTI; ADRIANA TORRES SILVA E ALVES; DARLILA APARECIDA GALLINA; MARIA ISABEL BERTO; FABIANA K.H.S. TRENTO

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ITAL) - CIDADE/UF: SUMARÉ/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 310370/2012-4

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 111 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O óleo de cártamo é rico em ácidos graxos do mono e poliinsaturados (PUFA/ SFA) com predominância dos ácidos oléico (ômega 9) e linoléico (ômega 6), tem excelente relação PUFA/ SFA e contém α -tocoferóis. Dentre os benefícios descritos para ele estão: a prevenção e o tratamento de hiperlipidemia com redução nas concentrações de triglicerídeos, colesterol total e Lipoproteína de Baixa Densidade (LDL), redução de lesões ateroscleróticas, de doenças cardíacas e hipertensão e estimulação do sistema imunológico. Assim, o estudo das condições para adição deste óleo em leite desnatado e a verificação de sua influência sobre o probiótico usado para a fermentação permite a disponibilização ao mercado da tecnologia para a obtenção de leites fermentados com benefícios adicionais a saúde.

OBJETIVOS

Este estudo verificou as condições de processo e formulação para a adição de óleo de cártamo ao leite desnatado e avaliou seu efeito na viabilidade de *Lactobacillus acidophilus* (probiótico) durante 21 dias estocagem refrigerada.

METODOLOGIA

Quando se mistura óleo ao leite desnatado a tendência é a separação. Para evitar, estudou-se a adição de óleo de cártamo em leite desnatado com sacarose (10%), pressões de homogeneização de 100 a 250 bar e o uso de 2 tratamentos térmicos (85°C/10 min e 112°C/10min) antes da fermentação. Após obter mistura homogênea e estável, verificou-se o efeito de 2, 4 e 8% de óleo na viabilidade do probiótico durante a estocagem. Os leites com e sem adição de óleo foram fermentados a 37°C/16hs. Nas amostras com e sem adição do óleo foram realizadas contagens de *L.acidophilus* em ágar MRS com sobrecamada com incubação a 37°C/72hs, determinações de pH e acidez. Para verificação da seletividade do método amostras sem probiótico foram avaliadas do mesmo modo.

RESULTADOS

O aumento do teor de sólidos e da pressão de homogeneização (250 bar) e o tratamento térmico mais brando permitiram obter mistura homogênea e estável do óleo com o leite desnatado. Aos 21 dias de estocagem as contagens de células viáveis de *L.acidophilus* nas diferentes concentrações do óleo ficaram acima do que a “Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas” (ANVISA) determina para probióticos na porção de consumo que é de 200g ou mL para leites fermentados.

CONCLUSÃO

Foi possível obter mistura homogênea e estável do óleo de cártamo com o leite desnatado com ajustes no teor de sólidos, tratamento térmico e pressão de homogeneização. O óleo, nas concentrações avaliadas, não influenciou a viabilidade do probiótico na estocagem.

PO-27-112 - POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA PELÍCULA E DA AMÊNDOA DE BARU INTEGRAL

AUTORES: PATRÍCIA NAVES SILVA; GRAZIELLE GEBRIM SANTOS; TIAGO DIAS; LIDIANE BATISTA MUNIZ; ALINE MEDEIROS ALVES; MARIA MARGARETH VELOSO NAVES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS - CIDADE/UF: GOIÂNIA/GO

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 112 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

As sementes comestíveis têm sido pesquisadas em relação aos seus efeitos benéficos à saúde, decorrentes da composição desses alimentos em nutrientes e compostos bioativos. A amêndoa de baru (*Dipteryx alata* Vog.) possui teores elevados de proteínas e lipídios de boa qualidade nutricional, e contém compostos fenólicos. No entanto, dados relacionados ao teor de fenólicos e capacidade antioxidante na película isolada e na amêndoa de baru integral são escassos na literatura.

OBJETIVOS

Determinar a composição centesimal e quantificar o conteúdo de compostos fenólicos e a capacidade antioxidante da amêndoa de baru com e sem película, e na sua película isolada.

METODOLOGIA

A amêndoa de baru integral foi torrada a 140°C por 20 min, decorticada, e as frações resultantes foram avaliadas em relação a: composição centesimal, teor de compostos fenólicos totais e capacidade antioxidante (método de DPPH).

RESULTADOS

A amêndoa de baru sem película destacou-se pelo alto conteúdo de lipídios (39,75 g.100 g⁻¹), proteínas (26,06 g.100 g⁻¹) e cinzas (3,05 g.100 g⁻¹). A película da amêndoa de baru possui conteúdo de compostos fenólicos totais (8379 mg AGE.100 g⁻¹) bastante superior ao da amêndoa de baru com película (413 mg AGE.100 g⁻¹) e sem película (39,18 mg AGE.100 g⁻¹), assim como alta capacidade antioxidante (1249 µmol TE.g⁻¹), em relação à amêndoa com película (82,98 µmol TE.g⁻¹) e sem película (6,30 µmol TE.g⁻¹).

CONCLUSÃO

Os resultados indicam perspectivas promissoras para o aproveitamento tecnológico da película e da amêndoa de baru integral, e sua inclusão em dietas saudáveis visando à redução do risco de doenças crônicas.

PO-27-113 - TEORES DE FENÓLICOS TOTAIS, FLAVONOIDES E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM LINHAGENS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP)

AUTORES: PAULO VÍCTOR DE LIMA SOUSA; JOYCE MARIA DE SOUSA OLIVEIRA; APOLYANNA NAYRA LOPES MARTINS; NATHASHA MARIA VIEIRA PESSOA; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 113 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O feijão-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) apresenta em sua composição química, substâncias antioxidantes, como os compostos fenólicos. Esses compostos dividem-se em flavonoides, ácidos fenólicos e cumarinas que possuem capacidade antioxidante e, portanto, podem assumir papel relevante na diminuição do risco de doenças crônicas não transmissíveis.

OBJETIVOS

Determinar os teores de fenólicos totais e flavonoides e verificar atividade antioxidante em linhagens de feijão-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) melhoradas geneticamente.

METODOLOGIA

Foram analisadas três linhagens de feijão-caupi provenientes de 1 lote da safra de 2013, sendo elas: MNC02-675F-9-2, MNC02-684F-5-6 e MNC03-725F-3. Os grãos das amostras foram moídos até a obtenção de um pó homogêneo para a realização das análises. Inicialmente foi preparado um extrato, utilizando como solvente o metanol 50%, acetona 70% e água na proporção de 2:2:1. O conteúdo de fenólicos totais foi determinado por espectrofotometria utilizando o reagente Folin-Ciocalteu. Os flavonoides totais foram analisados por espectrofotometria e os resultados expressos em miligramas equivalentes a quercetina por 100 g da amostra. A atividade antioxidante foi determinada pelo método de captura dos radicais DPPH e ABTS, na qual os resultados foram expressos em $\mu\text{mol TEAC} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$ da amostra. Os dados obtidos foram submetidos à Análise de Variância (ANOVA) e as médias das amostras foram comparadas pelo Teste de médias de Tukey ao nível de 5% de significância.

RESULTADOS

Observou-se uma diferença estatisticamente significativa nos teores de compostos fenólicos totais entre as três linhagens estudadas, com a linhagem MNC02-675F-9-2 apresentando maior teor (352,23 mg/100g), seguida das linhagens MNC02-684F-5-6 (96,78 mg/100g) e MNC03-725F-3 (86,74 mg/100g). As três linhagens apresentaram diferença significativa ($p < 0,05$) entre si para o conteúdo de flavonoides, sendo a MNC02-675F-9-2 a que apresentou maior conteúdo (97,12 mg/100g). As linhagens analisadas apresentaram diferença significativa ($p < 0,05$), sendo a MNC02-675F-9-2 que apresentou maior poder de redução dos radicais livres, tanto para o método DPPH (3781,87 $\mu\text{mol TEAC}/100\text{g}$) quanto para o método ABTS (3728,97 $\mu\text{mol TEAC}/100\text{g}$), conferindo, a mesma, maior atividade antioxidante.

CONCLUSÃO

Dentre as 3 linhagens estudadas, a linhagem MNC02-675F-9-2 apresentou os maiores conteúdos de fenólicos totais e flavonoides totais, bem como maior atividade antioxidante nos dois métodos utilizados.

PO-27-114 - CONTEÚDO DE TANINOS, ANTOCIANINAS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM LINHAGENS DE FEIJÃO-CAUPI (VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP)

AUTORES: PAULO VÍCTOR DE LIMA SOUSA; JOYCE MARIA DE SOUSA OLIVEIRA; APOLYANNA NAYRA LOPES MARTINS; NATHASHA MARIA VIEIRA PESSOA; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 114 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O feijão-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) apresenta, além de nutrientes essenciais, substâncias antioxidantes, como os compostos fenólicos, flavonoides e taninos, sendo que esses conteúdos implicarão em efeitos benéficos à saúde principalmente devido a possível capacidade antioxidante.

OBJETIVOS

Quantificar os teores de taninos condensados e antocianinas e verificar atividade antioxidante em linhagens de feijão-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) melhoradas geneticamente.

METODOLOGIA

Analisaram-se três linhagens melhoradas geneticamente de feijão-caupi provenientes de 1 lote da safra de 2013, sendo elas: MNC02-675F-9-2, MNC02-684F-5-6 e MNC03-725F-3. Seus grãos foram moídos até a obtenção de um pó homogêneo para a realização das análises. Preparou-se, inicialmente, um extrato que utilizou como solvente o metanol 50%, acetona 70% e água na proporção de 2:2:1. O teor de taninos condensados baseou-se no método da vanilina, na qual os resultados foram expressos como miligrama de equivalente de catequina por 100 g da amostra. O conteúdo total de antocianinas foi realizada seguindo o método de diferença de pH, com os resultados expressos em equivalente à cianidina-3-glicosídeo. Para atividade antioxidante foi utilizado o método de captura dos radicais DPPH e ABTS, na qual os resultados foram expressos em $\mu\text{mol TEAC.100 g}^{-1}$ da amostra. Os dados obtidos foram submetidos à Análise de Variância (ANOVA) e as médias das amostras foram comparadas pelo Teste de médias de Tukey ao nível de 5% de significância.

RESULTADOS

Não foi identificada a presença de taninos condensados nas amostras de linhagens de feijão-caupi estudadas. Para o conteúdo de antocianinas, observou-se que houve diferença estatisticamente significativa, sendo que a linhagem MNC02-675F-9-2 apresentou o maior conteúdo (0,68 mg/100g), seguida da linhagem MNC03-725F-3 e MNC02-684F-5-6 com 0,48 mg/100g e 0,41 mg/100g, respectivamente. Dentre as linhagens estudadas, houve diferença estatisticamente significativa, na qual a linhagem MNC02-675F-9-2 foi a que apresentou maior poder de redução dos radicais livres, tanto para o método DPPH (3781,87 $\mu\text{mol TEAC/100g}$), quanto para o método ABTS (3728,97 $\mu\text{mol TEAC/100g}$), conferindo à mesma maior atividade antioxidante.

CONCLUSÃO

Dentre as três linhagens estudadas, a linhagem MNC02-675F-9-2 apresentou maiores teores de antocianinas, bem como maior atividade antioxidante, nos dois métodos utilizados, em relação as outras linhagens. Entretanto, não foi detectada a presença de taninos condensados nas linhagens.

PO-27-115 - VIABILIDADE TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS COM POTENCIAL FUNCIONAL PARA A PRODUÇÃO DE GELADOS COMESTÍVEIS

AUTORES: RAQUEL DE ANDRADE CARDOSO SANTIAG; MARIANA MARTINS MIKADO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS - CIDADE/UF: GOIÂNIA/GO

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 458657; 2014-0

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 115 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Atualmente, as propriedades e benefícios de produtos com ingredientes funcionais na promoção da saúde, constituem importante tópico de pesquisa em todo mundo. Os alimentos funcionais, que prometem ajudar na cura ou na prevenção de doenças, são os mais diversos, dentre eles, iogurtes, margarinas, leites fermentados, cereais, águas minerais. Na tentativa de ampliar a gama de produtos existentes, o uso de frutas para a produção de gelados comestíveis (picolés) mostrou-se uma alternativa bastante viável

OBJETIVOS

O presente estudo se propôs a desenvolver formulações de picolés com potencial funcional, a partir dos princípios bioativos dos seus ingredientes, destinados, a crianças e a praticantes de atividade física.

METODOLOGIA

A seleção dos ingredientes para diferentes sabores, considerou a lista de alegações de propriedade funcional aprovadas pela ANVISA, além de características sensoriais como sabor, odor, cor e textura. No processo de produção, foram utilizadas caldas à base de água, leite ou leite enriquecido. Nestas foram adicionadas os ingredientes funcionais selecionados, individualmente ou em misturas, numa concentração para atingir no mínimo, 475g/L, previsto na legislação brasileira de fabricação de gelados comestíveis. Posteriormente foram congelados a -25 °C por 20 minutos, desenformados, embalados e armazenados a -18 °C. Os picolés foram avaliados em testes de bancada, quanto a defeitos físicos (quebradiço, dureza, arenosidade, excesso de liga)

RESULTADOS

Foram testados 20 sabores, contendo 25 diferentes tipos de ingredientes com potencial bioativo. Destes, 15 foram produzidos com calda à base de água, cinco com calda à base de leite e cinco com calda à base de leite enriquecido. A partir da avaliação dos defeitos, foram feitos ajustes para atender as características físicas desejadas.

CONCLUSÃO

Assim, a produção de picolés com potencial funcional, mostra-se uma alternativa viável para promover a melhoria na qualidade das funções normais do organismo, gerando rendimentos positivos na saúde de forma a alcançar o equilíbrio corporal.

PO-27-116 - FENÓLICOS TOTAIS, VITAMINA C E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO QUIABO (HIBISCOS ESCULENTUS L.) E EM SUA FARINHA

AUTORES: REGILDA S. R. MOREIRA-ARAUJO; LUMARA NORONHA RIBEIRO; MARILENE MAGALHÃES BRITO; MARCOS A M ARAUJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 552239/2011-9

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 116 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O quiabo (*H. esculentus* L.) pertencente à família Malvacea, vulgarmente designado também como okro ou o dedo de senhora, tem possível origem na África ou na Ásia, sendo introduzido no Brasil pelos escravos. Devido ao seu clima tropical o Brasil possui condições excelentes para o cultivo, sendo popularmente cultivado nas regiões Nordeste e Sudeste. O *H. esculentus* L. é um contribuinte para o bom estado antioxidante e quimioprevenção de doenças degenerativas como câncer e distúrbios cardiovasculares por possuir compostos antioxidantes.

OBJETIVOS

Determinar o conteúdo de fenólicos totais, vitamina C e atividade antioxidante no quiabo (*Hibiscos esculentos* L.) e em sua farinha.

METODOLOGIA

A Farinha de quiabo foi obtida a partir do processo de secagem dos quiabos a 50 °C durante 6 horas em estufa de secagem e esterilização. Foram realizadas análises de compostos fenólicos totais, vitamina C e atividade antioxidante, pelo método DPPH (2,2 Difenil-1- picrilhidrazil) e ABTS (2,2'- azinobis (3 - etilbenzotiazolina - 6 - ácido sulfônico), em três diferentes lotes de quiabo e suas respectivas farinhas.

RESULTADOS

Observou-se diferença estatisticamente significativa entre os três lotes para o valor de fenólicos totais, com destaque para o lote 1 (103,04 ± 3,99 mgEAG.100g⁻¹) de quiabo e o lote 2 da farinha (7315,48 ± 66,99 mgEAG.100g⁻¹). Para os valores de vitamina C não houve diferença estatisticamente significativa entre os três lotes, sendo que para a farinha apenas o lote 3 apresentou valor inferior quando se comparou-se com os demais lotes da farinha de quiabo. Pelos dois métodos obtiveram-se elevados valores de atividade antioxidante para as duas amostras. Entre os lotes analisados o lote 1 de quiabo apresentou maior atividade antioxidante em ambos os métodos, já na amostras de farinha esse comportamento foi observado para o lote 2, o que pode está associado ao maior teor de compostos fenólicos observados nestes lotes.

CONCLUSÃO

O quiabo e sua farinha apresentaram valores significativos de compostos fenólicos e atividade antioxidante para os três lotes e teores inferiores de vitamina C comparados aos da literatura consultada.

PO-27-117 - CONSUMO DE UM SIMBIÓTICO NO CONTROLE URÊMICO DE PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

AUTORES: RITA DE CÁSSIA STAMPINI O LOPES; PRISCILA VAZ DE M. RIBEIRO; KARLA PEREIRA BALBINO; ANDREZA DE PAULA SANTOS; MÔNICA DE PAULA JORGE; JAQUELINE MACIEL V THEODORO; NAYARA NANTES GUERRA; EDUARDO HENRIQU MIRANDA WALTER; CARLOS W. PILER DE CARVALHO; VALERIA AP. VIEIRA QUEIROZ; HELEN H. MIRANDA HERMSDORFF; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; SÔNIA MACHADO R. RIBEIRO; HÉRCIA STAMPINI D MARTINO; ANDRÉIA QUEIROZ RIBEIRO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 117 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A doença renal crônica (DRC) é caracterizada por perdas irreversíveis das funções renais, sendo a hemodiálise (HD) um dos tratamentos indicados. Na DRC a manutenção das concentrações séricas adequadas de creatinina, potássio, escórias nitrogenadas, fósforo e cálcio é um desafio. Por sua vez, os alimentos probióticos e o cereal sorgo, rico em fibras alimentares e antocianinas, poderiam favorecer a alteração do ambiente colônico, reduzindo a produção de metabólitos responsáveis pelo aumento da uremia.

OBJETIVOS

Avaliar a ingestão do sorgo extrusado e do leite probiótico no controle urêmico dos portadores DRC em HD.

METODOLOGIA

Tratou-se de um estudo caso-controle, simples cego, em delineamento inteiramente casualizado onde 28 pessoas (16H/12M; 64,03±10,33 anos) do grupo teste (GT) receberam um kit contendo bebida láctea probiótica com a cepa Bifidobacterium longum (4x10⁸ UFC/100mL) e flocos de sorgo extrusado e 35 do grupo controle (GC) (26H/9M; 62,00±11,06 anos) receberam leite pasteurizado e flocos de milho extrusado, durante sete semanas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da UFV. As amostras de sangue foram coletadas no início e ao final da intervenção e as variáveis creatinina, uréia, cálcio, fósforo, potássio e albumina foram analisados em laboratório de análises clínicas da unidade hospitalar. Os valores das variáveis foram categorizados em adequado e não adequado, de acordo com os valores preconizados. Foi utilizado o teste qui-quadrado e o nível de significância adotado foi < 5%.

RESULTADOS

No início do estudo, não havia diferença estatística entre os grupos nas variáveis analisadas (P>0,05). Do total dos participantes, 57,1% do GT (n=16) e 51,4% do GC (n=18) apresentavam valores adequados para a creatinina. Após a intervenção o GT mostrou maior percentual de indivíduos com valores adequados para creatina (71,4%; n=20) quando comparada com o GC (41,9%; n=15) (P=0,023). As demais variáveis não foram alteradas (P>0,05).

CONCLUSÃO

Mediante estes resultados pode-se concluir que o sorgo extrusado e o leite probiótico auxiliaram no controle urêmico dos portadores de DRC em hemodiálise.

PO-27-118 - EFEITOS BIOQUÍMICOS E HISTOLÓGICOS DA ADMINISTRAÇÃO DO EXTRATO AQUOSO DE BACCHARIS TRIMERA EM RATOS SUBMETIDOS A PROTOCOLO DE INDUÇÃO DIETÉTICA DE ESTEATOSE HEPÁTICA

AUTORES: SUZANA LIMA OLIVEIRA; LÍVIA MARIA NUNES SILVA; TEREZINHA ROCHA ATAIDE; JOÃO EUDES NETO; LUIZ GONZAGA RIBEIRO SILVA NETO; FERLANE LEINA VIEIRA ALMEIDA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 118 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A doença hepática gordurosa não alcoólica apresenta alterações que vão desde esteatose e esteato-hepatite, até cirrose e hepatocarcinoma. A prevalência é de 15% a 30% da população ocidental, resultante da obesidade, sedentarismo e alimentação hipercalórica. Adota-se tratamento convencional para perda de peso, drogas hipolipidêmicas e sensibilizadores da insulina. A fitoterapia, um recurso acessível e barato que utiliza substratos naturais de origem botânica, desponta como alternativa terapêutica. O Ministério da Saúde publicou em 2009 a relação nacional de plantas medicinais de interesse do Sistema Único de Saúde, com 71 espécies, prioritárias em pesquisas e investimentos públicos. Dentre elas, situa-se a *Baccharis trimera*, conhecida como carqueja amarga ou vassoura, utilizada para perda de peso, atividade antidiabética, hipolipidêmica e hepatoprotetora, dentre outras. No entanto, a sua eficácia no contexto da doença hepática gordurosa não alcoólica ainda não foi investigada.

OBJETIVOS

Analisar os efeitos metabólicos da *Baccharis trimera*, em ratos submetidos à indução dietética de esteatose hepática.

METODOLOGIA

30 ratos Wistar machos, com 40 dias, foram divididos em 4 grupos: LAB (dieta comercial e solução salina VO), AIN (dieta indutora de esteatose hepática e solução salina VO), CARQMIN e CARQMAX (dieta indutora e *Baccharis trimera* na dose de 3mg/dia ou 6mg/dia VO, respectivamente). Determinaram-se fitoquímica do extrato aquoso da *Baccharis trimera*, coeficiente de eficiência alimentar (CEA), glicemia, lipidograma, provas séricas de função e lesão hepática e histologia do fígado.

RESULTADOS

Encontraram-se taninos, antocianidinas, antocianinas, chalconas, auronas, flavononóis, flavononas, leucoantocianidinas, catequinas, flavonóis, flavononois, flavononas, xantonas, triterpenóis e saponinas na *Baccharis trimera*. O CEA aumentou nos grupos que receberam a dieta indutora, provavelmente pela densidade energética. AST foi 50% maior nos grupos CARQMIN e CARQMAX que no grupo AIN, denotando possível efeito tóxico da carqueja. Não houve diferença entre os grupos no número de casos e no estadiamento da esteatose hepática. No entanto, o resíduo ajustado da frequência de ausência de esteatose para o grupo LAB foi de 2,8, indicando que este grupo apresentou uma frequência de ausência de esteatose maior que a do esperado pelo acaso.

CONCLUSÃO

O extrato aquoso da *Baccharis trimera* não preveniu, atenuou ou agravou a esteatose hepática induzida pela dieta, em ratos.

PO-27-119 - ANÁLISE TOXICOLÓGICA DO CONSUMO DE ÓLEO DE COCO, EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES LIPÍDICAS, EM RATOS: EFEITO HEPÁTICO

AUTORES: SUZANA LIMA OLIVEIRA; ARIANA A. G. F AMARAL; NASSIB BEZERRA BUENO; TEREZINHA ROCHA ATAIDE; LUCIANO A. M. GRILLO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 119 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Óleo de coco, abundante no nordeste brasileiro, e amplamente utilizado nas indústrias química, cosmética e farmacêutica, tem se constituído objeto de interesse como óleo comestível, com aplicação na redução de peso e tratamento de doenças como diabetes, hipertensão e epilepsia. Embora considerado uma gordura saturada, é rico em triacilgliceróis de cadeia média, o que lhe confere vantagens metabólicas, sendo mais rapidamente oxidado para produção de energia. Ainda assim, permanece controverso o impacto de seu consumo na saúde humana.

OBJETIVOS

Avaliar o impacto metabólico do consumo de óleo de coco, em proporções padrão e cetogênica, em ratos.

METODOLOGIA

Ratos machos Wistar (n= 40), recém-desmamados, foram distribuídos em quatro grupos, conforme as diferentes dietas recebidas: Controle, Normococo, recebendo óleo de soja e óleo de coco, respectivamente, em proporção padrão, Cetosoja e Cetococo, alimentados com os óleos em proporção cetogênica, e monitorados por oito semanas. Ao final do experimento, após anestesia, coletaram-se amostras de sangue e de fígado para as análises bioquímicas e histológicas.

RESULTADOS

O consumo de óleo de coco em proporção cetogênica promoveu menor ganho de peso, entre a quarta e a sexta semana de estudo, em comparação ao consumo do óleo em proporção padrão, embora em relação ao grupo Controle, como no caso do grupo Cetosoja, essa diferença tenha se mantido por todo o período experimental. Os grupos cetogênicos exibiram menores valores séricos de triacilgliceróis, colesterol total e LDL+VLDL do que os animais do grupo Controle. A frequência de esteatose foi maior do que a esperada apenas no Grupo Controle, encontrando-se igual resultado no que se refere à severidade da doença hepática, sugerindo que a substituição do óleo de soja por óleo de coco, mesmo em proporções não cetogênicas, exerceu efeito hepatoprotetor.

CONCLUSÃO

O consumo de óleo de coco pareceu exercer efeito hepatoprotetor, podendo, potencialmente, constituir-se uma ferramenta terapêutica no controle de diversas doenças, como uma fonte lipídica alternativa, mesmo em contexto cetogênico.

PO-27-120 - AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE IN VITRO DE AZEITES DE OLIVA IDENTIFICADOS COMO EXTRA VIRGEM PRODUZIDOS NO BRASIL

AUTORES: TAIS MOALA; NAIARA BARONI; JULIANA MACEDO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP) - CIDADE/UF: CATANDUVA/SP

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 120 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O cultivo de oliveiras tradicionalmente estabelecido em países do Mediterrâneo tem sido estendido para muitas outras partes do mundo. Diversos estudos buscam relacionar a ingestão regular de azeite de oliva, e seus componentes com efeito protetor, como parte bioativa da dieta mediterrânea tradicional. Pesquisas recentes enfatizam os efeitos de alguns componentes minoritários do azeite de oliva, muito além do ácido oleico, na prevenção de doenças devido às suas funções fisiológicas e farmacológicas.

OBJETIVOS

Avaliar se os azeites de oliva extra virgem produzidos no Brasil apresentam a mesma capacidade antioxidante que azeites importados tradicionais no comércio de azeite no mercado brasileiro.

METODOLOGIA

Foram analisadas três amostras de azeite de caráter monovarietal Arbequina, uma amostra de variedade Maria da Fé desenvolvida no Brasil, e uma amostra referência de mercado para comparação, marca Gallo®. Realizou-se a caracterização química das amostras quanto ao perfil de ácidos graxos pelo método CG-DAD; determinação de tocóis por UHPLC; determinação de fenólicos totais pelo método de Folin-Ciocalteu e fenólicos individuais, tirosol e hidroxitirosol, por HPLC-DAD. A capacidade antioxidante foi avaliada por métodos de sequestro de radicais, ORAC e DPPH.

RESULTADOS

Em relação ao perfil de ácidos graxos a amostra Maria da Fé assemelha-se à amostra referência Gallo®, apresentando as maiores concentrações de ácido oleico. O teor de -tocoferol foi maior nas amostras ArbequinaRS e Maria da Fé. Quanto aos teores de fenólicos totais destacaram-se ArbequinaRS e ArbequinaMed apresentaram os maiores teores de fenólicos totais. Esta também apresentou maior concentração de hidroxitirosol, enquanto que, a referência Gallo® apresentou maior teor de tirosol. O ensaio DPPH permitiu identificar diferença estatística significativa entre as amostras analisadas, com destaque para ArbequinaRS e ArbequinaMed com maior atividade antioxidante. Observou-se uma correlação positiva entre conteúdo de fenólicos totais e a capacidade antioxidante pelo método de sequestro de radical DPPH.

CONCLUSÃO

Podemos concluir que o Brasil é um país em potencial para o desenvolvimento da olivicultura e produção de azeites de qualidade. De um modo geral, o azeite derivado da cultivar Arbequina, produzido no Rio Grande do Sul, apresentou resultados importantes em termos de atividade antioxidante.

PO-27-121 - ATIVIDADE ANTIMICROBIANA CONTRA E. COLI DE CASEINOFOSFOPEPTÍDEOS OBTIDOS POR HIDRÓLISE TRÍPTICA

AUTORES: THAIS REGINA MEZZOMO; CYNTIA M. T. F. PICHETH; CLÁUDIA C. H. KRÜGER; ALMERIANE M. WEFFORT-SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

AGÊNCIA FINANCIADORA: PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 121 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Embora antibióticos estejam disponíveis para o tratamento de infecções microbianas, peptídeos bioativos derivados da caseína exercem atividades antibacterianas e parecem ser alternativas promissoras nessas situações (Mills et al., 2011).

OBJETIVOS

Avaliar a atividade antimicrobiana de caseinofosfopeptídeos (CPP).

METODOLOGIA

Baseando-se na metodologia de Adamson e Reynolds (1995) e usando 2 e 4 horas de digestão às temperaturas de 37 e 50 °C, quatro diferentes tipos de CPP foram produzidos (CPP 2h/37°C, CPP 2h/50°C, CPP 4h/37°C, CPP 4h/50°C) por hidrólise tríptica do CaNa e submetidos ao Teste de Microdiluição em Caldo segundo Woods e Washington (1995), usando-se uma cepa padrão de E. coli. Alíquotas de 5 µL de suspensão bacteriana correspondente ao tubo 0,5 da escala de McFarland previamente diluídas 1/10 em salina foram adicionadas às escavações de placas de 96 poços contendo 2 a 0,25% (p/v) dos diferentes CPP e CaNa em meio Mueller-Hinton Broth. O controle consistiu de todos os componentes com exceção dos CPP e/ou CaNa. As placas foram incubadas a 36 °C por 18 h e o crescimento bacteriano avaliado pelo aumento na absorvância em 620 nm.

RESULTADOS

Na concentração de 2%, o CaNa apresentou o maior índice contra o desenvolvimento de E. coli, com 69,3±1,92% de atividade, sendo este efeito significativo em relação a todos os CPP testados (p>0,05). Nessa concentração, observou-se que quanto maior o tempo de digestão do CaNa para obtenção do CPP, menor foi a sua ação inibitória sobre E. coli. Já a 1%, foram encontrados valores próximos de 50% para todas as amostras testadas. Na concentração de 0,5%, o CPP 4h/37°C foi o que apresentou maior atividade (p<0,05), com 51,34±0,28% de inibição. Em contraste, o menor índice inibitório observado foi para com o CPP 4h/50°C, com apenas 38,92±0,92%. Na concentração de 0,25%, o CPP 4h/37°C apresentou 46,29±1,77% de inibição, com resultados similares às demais amostras, exceto para com o CPP

CONCLUSÃO

Todos os CPP mostraram relevante atividade antimicrobiana contra a cepa de E. coli padrão, confirmando relatos anteriores que ressaltam suas virtudes como substâncias exógenas moduladoras do organismo. Esses resultados constituem uma base preliminar que incentiva novos estudos para a aplicação desses CPP como substância bioativa em situações de infecção.

PO-27-122 - EFEITO DE CASEINOFOSFOPEPTÍDEOS OBTIDOS POR HIDRÓLISE TRÍPTICA NA QUIMIOTAXIA LEUCOCITÁRIA

AUTORES: THAIS REGINA MEZZOMO; CLÁUDIA C. H. KRÜGER; ALMERIANE MARIA WEFFORT-SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - CIDADE/UF: CURITIBA/PR

ÁREA: 3. CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E SUSTENTABILIDADE

PAINEL: 122 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Caseínas são fonte de peptídeos que modulam diversas funções fisiológicas, seja no trato gastrointestinal ou sistemicamente (Mills et al., 2011). Sendo a caseína uma proteína reconhecidamente dotada de potente atividade quimiotática sobre granulócitos (GNC) humanos (Wilkinson, 1998), os maiores protagonistas da resposta inflamatória inata, é possível que seus derivados fosforilados, ou caseinofosfopeptídeos (CPP), sejam também dotados do potencial de modular a resposta inflamatória em pacientes debilitados.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito de CPP na quimiotaxia leucocitária.

METODOLOGIA

Baseando-se na metodologia de Adamson e Reynolds (1995) e usando 2 e 4 h de digestão à 37 e 50 °C, quatro tipos de CPP foram produzidos (CPP 2h/37°C, CPP 2h/50°C, CPP 4h/37°C, CPP 4h/50°C) por hidrólise trípica do caseinato de sódio (CaNa) e usados para avaliar os efeitos sobre a quimiotaxia de GNC humanos. Para tanto, GNC foram expostos a gradientes de concentração crescente (0,01% a 5%) dos CPP e de CaNa a 37 °C por 90 min em câmaras de Boyden (Boyden, 1962), sendo induzidos a migrar através de filtros de policarbonato com poros de 5 µm de diâmetro. Os resultados foram expressos como a porcentagem de células recuperadas após migração em relação aos resultados obtidos para a caseína, usada como modulador positivo de migração e para a qual os dados foram normalizados em 100%.

RESULTADOS

Os CPP 4h/37 C e 4h/50 C, assim como o CaNa, apresentaram-se como moduladores positivos da quimiotaxia de GNC, com 58,1±8, 53,1±3,9 e 44,12±4,68%, respectivamente, de células migradas, valores que foram significativamente superiores ($p < 0,05$) aos registrados para essas células na ausência de estímulo (33,02±1,66%). Em significativo contraste, para os CCP 2h/37°C e CPP 2h/50°C, somente 10,3±1,2 e 8,5±1,1% das células, respectivamente, foram recuperadas. Deve-se salientar que em nenhum momento dos ensaios, os CPP, o CaNa ou a caseína apresentaram-se tóxicas para os GNC, cuja viabilidade celular permaneceu >95% estimada pelo teste do Azul de Trypan.

CONCLUSÃO

Os resultados apresentados indicam que CPP obtidos por hidrólise trípica da caseína, conforme o tempo de digestão no qual são obtidos, podem ser usados não só para favorecer ou inibir a migração de GNC, mas também de seu movimento espontâneo, denominado quimiocinese (Wilkinson, 1998). Esse potencial quimiotático modulador, descrito pela primeira vez, mostra os CPP como ingredientes bioativos úteis para auxiliar na reversão de quadros inflamatórios.

PO-27-123 - A ATIVIDADE DA GPX NÃO FOI INFLUENCIADA PELO SNP -617C/A NO GENE DO FATOR DE TRANSCRIÇÃO NRF2 NOS PACIENTES COM DIABETES TIPO 1 DEFICIENTES DE SELÊNIO

AUTORES: LUCIANE LUCA ALENCAR; LILIANE VIANA PIRES; LEILA LEIKO HASHIMOTO; VERÔNICA SILVA BANDEIRA; JOSE ALEXANDRE PIMENTEL; SIMÃO AUGUSTO LOTTEMBERG; SILVIA MARIA FRANCISCAT COZZOLINO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 123 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O fator de transcrição Nrf2, importante na defesa enzimática, pode apresentar menor expressão de enzimas antioxidantes, como glutathione peroxidase (GPx), na presença de polimorfismos de nucleotídeo único (SNP). Aliado a isso, a deficiência de selênio pode reduzir a atividade desta enzima, uma vez que este mineral pertence ao seu sítio catalítico. Neste sentido, a avaliação do status de selênio, assim como a presença de SNPs, são relevantes em doenças relacionadas ao aumento do estresse oxidativo.

OBJETIVOS

Avaliar a influência do SNP -617C/A no gene do fator de transcrição Nrf2 na atividade da GPx e o status de selênio em pacientes com diabetes tipo 1.

METODOLOGIA

Este estudo foi do tipo transversal e avaliou 77 pacientes com diabetes mellitus tipo 1, idade média de 15,6 anos, de ambos os sexos. A avaliação do status de selênio no plasma e eritrócitos foi realizada pelo método de EAA por geração de hidretos acoplada à cela de quartzo. A atividade da GPx nos eritrócitos foi realizada com auxílio de kit comercial. Quanto a genotipagem do SNP -617C/A foi realizada pelo sistema TaqMan SNP Genotyping Assays. Os resultados foram agrupados em alelo selvagem (CC, n=55) e alelo polimórfico (CA+AA, n=22). A comparação foi feita por meio da análise de variância (ANOVA) unifatorial, adotado nível de significância de 95%.

RESULTADOS

O status de selênio dos pacientes avaliados apresentou-se deficiente quando comparado pelos valores de referência propostos. Quando avaliado de acordo com genótipo CC e CA+AA, não houve diferença na concentração de selênio plasmático ($p=0,561$), nem eritrocitário ($p=0,436$). Assim como não houve diferença da concentração de selênio nos eritrócitos e atividade da GPx, segundo os genótipos avaliados CC ($p=0,371$) e CA+AA ($p=0,371$).

CONCLUSÃO

A presença do SNP -617C/A não exerceu influência na atividade da GPx. Além disso, os pacientes com diabetes apresentaram-se deficientes em selênio.

PO-27-124 - IMPACTO DA CIRURGIA BARIÁTRICA NA EXPRESSÃO DE GENES RELACIONADOS AO METABOLISMO ENERGÉTICO

AUTORES: MARCELA SOUZA PINHEL; BRUNO PARENTI OLIVEIRA; CAROLINA FERREIRA NICOLETTI; DRIELE GOMES QUINHONEIRO; CRISTIANA CORTES-OLIVEIRA; NATÁLIA YUMI NORONHA; ANA JÚLIA MACHRY; WILSON SALGADO JÚNIOR; CARLA BARBOSA NONINO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - FMRP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2013/12819-4

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 124 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A análise de genes que desempenham papel no metabolismo energético pode auxiliar para um melhor entendimento de mecanismos que contribuem para a obesidade, principalmente após intervenções para perda de peso, como é o caso da cirurgia bariátrica (CB).

OBJETIVOS

Analisar a expressão dos genes ADRB3, UCPs, PLIN1, PPARG2, em tecido adiposo subcutâneo abdominal em mulheres com obesidade grau III antes e após CB.

METODOLOGIA

A amostra foi composta por 13 mulheres com obesidade (G1) antes e após 6 meses de CB pela técnica de derivação gástrica em Y de Roux e 10 mulheres eutróficas (G2). Trata-se de um estudo longitudinal, no qual foram coletadas amostra de tecido adiposo subcutâneo para análise de expressão gênica pela técnica de RT- qPCR (Reação em Cadeia da Polimerase quantitativa em tempo real). Para análise estatística utilizou-se os testes Shapiro-Wilk e Wilcoxon analisados pelo software estatístico SPSS versão 17.0. Foi adotado nível de significância $p < 0,05$.

RESULTADOS

A média de idade das pacientes de foi de $32,7 \pm 9,1$ e $34,0 \pm 11,0$ anos para G1 e G2 respectivamente. Houve no pós operatório redução na expressão dos genes UCP1 (3,10 versus 1,43), UCP3 (1,30 versus 1,26), PLIN (1,14 versus 0,87) e PPARG (2,14 versus 1,00) e aumento da expressão do gene ADRB3 (1,43 versus 4,00); quando comparado com a expressão do pré operatório, embora sem diferença significativa ($p > 0,05$). Por outro lado, observou-se significante aumento da expressão do gene UCP2 (0,76 versus 1,26; $p < 0,05$).

CONCLUSÃO

A cirurgia bariátrica proporciona alterações na expressão gênica de mulheres com obesidade grau III, com destaque para o gene UCP2 relacionado com metabolismo energético, sugerindo sua contribuição para redução peso.

PO-27-125 - INFLUÊNCIA DO SNP +6054 G>A DO GENE DA IL-1 β NA ASSOCIAÇÃO ENTRE ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DO PLASMA E INFLAMAÇÃO SISTÊMICA - ESTUDO TRANSVERSAL DE BASE POPULACIONAL

AUTORES: MARCELO ROGERO; MARINA NORDE; ÉRICA OKI; INAR CASTRO; JOSÉ SOUZA; NÁGILA DAMASCENO; REGINA FISBERG; DIRCE MARCHIONI

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 125 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A inflamação sistêmica, crônica e de baixa intensidade exerce papel importante na patogênese de desordens metabólicas, sendo que componentes da alimentação, como ácidos graxos poli-insaturados (AGPI) são associados à modulação dessa resposta inflamatória. Polimorfismos de nucleotídeo único (SNP) do gene da interleucina (IL)-1 β podem influenciar na associação entre ácidos graxos e concentração plasmática de biomarcadores inflamatórios.

OBJETIVOS

Verificar a influência do SNP +6054 G>A (rs1143643) do gene da IL-1 β sobre a associação entre AGPI do plasma e padrão inflamatório sistêmico.

METODOLOGIA

Compreende 302 adultos (20 a 59 anos) participantes do estudo transversal de base populacional, ISA-capital 2008-2010. As concentrações plasmáticas de adiponectina, proteína C reativa, IL-1 β , IL-6, IL-8, IL-10, fator de necrose tumoral- α , IL-12p70, proteína quimiotática de macrófagos-1, molécula de adesão intercelular solúvel-1 e molécula de adesão celular vascular solúvel-1 foram determinadas por meio da técnica multiplex de imunoensaio, e o perfil de ácidos graxos do plasma, por cromatografia gasosa. A genotipagem do SNP +6054 G>A (rs1143643) foi realizada pelo sistema Taqman Open Array. Uma análise multivariada de Cluster (k-means) foi realizada para distribuir os indivíduos em grupo inflamado (INF) e grupo não inflamado (NINF) de acordo com a concentração plasmática de 11 biomarcadores inflamatórios.

RESULTADOS

O SNP +6054 G>A estava em equilíbrio de Hardy-Wienberg (n=301). O grupo INF apresentou idade, circunferência da cintura, pressão arterial e concentração plasmática de triacilgliceróis estatisticamente maiores em comparação ao grupo NINF. A frequência de fumantes no grupo INF também foi maior que aquela observada entre os indivíduos do grupo NINF. As concentrações plasmáticas de AGPI, ácidos graxos ω -6 (n-6) e ácido araquidônico (AA) foi estatisticamente menor no grupo INF em relação ao grupo NINF. Quando estratificado por genótipo, apenas indivíduos carreadores do alelo A para o SNP +6054 G>A apresentaram menores chances de pertencer ao grupo INF quando estavam no maior percentil de ácidos graxos n-6, ω -3 e AA, sendo que interações estatisticamente significantes foram encontradas entre esse SNP e AA e AGPI do plasma.

CONCLUSÃO

O SNP +6054 G>A influencia a associação entre AGPI do plasma e um padrão inflamatório sistêmico.

PO-27-126 - ASSOCIAÇÃO ENTRE POLIMORFISMO DE NUCLEOTÍDEO ÚNICO NO GENE DA MCP-1 E BIOMARCADORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL - ISA-CAPITAL

AUTORES: MARIA CARMO CARVALHO MARTINS; MARINA MAINTINGUE NORDE; ERICA OKI; JOSE MARIA PACHECO SOUSA; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; MARCELO MACEDO ROGERO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ; UNIVERSIDADE DE SÃO - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 126 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A proteína quimiotática de monócito-1 (MCP-1) é uma quimiocina envolvida na patogênese da inflamação mediada pela obesidade. O polimorfismo de nucleotídeo único (SNP) A→G na posição -2578 (rs1024611) está localizado na região promotora que regula a expressão da MCP-1, secretada por células musculares lisas, macrófagos, células endoteliais e adipócitos. Apesar de estudos evidenciarem associação entre esse SNP e a concentração plasmática da MCP-1, o efeito desse polimorfismo na síntese de MCP-1 ainda é controverso.

OBJETIVOS

Identificar a frequência do SNP -2578 A→G (rs1024611) no gene da MCP-1 e sua associação com biomarcadores de risco cardiovascular em estudo transversal e de base populacional - ISA-Capital.

METODOLOGIA

Os dados foram obtidos de estudo transversal de base populacional, sendo utilizada sub-amostra de 251 pessoas, de ambos os sexos, com idade entre 20 e 59 anos. Informações sociodemográficas foram obtidas por meio de questionário. Medidas antropométricas e de pressão arterial foram realizadas. Amostras de sangue obtidas após jejum de 12 horas foram utilizadas para determinação do perfil lipídico, concentração plasmática de biomarcadores inflamatórios e genotipagem do SNP da MCP-1 (rs124611).

RESULTADOS

Sobrepeso e obesidade estavam presentes em 30,7% e 21,1% dos adultos, respectivamente. Circunferência da cintura (CC) em nível I de ação (risco cardiovascular aumentado) foi encontrada em 20,3%, e nível II (risco muito aumentado) em 49,4%. A distribuição genotípica seguiu o equilíbrio de Hardy-Weinberg. As frequências dos genótipos AA, AG e GG foram de 47,8%, 44,2% e 8,0%, respectivamente. A presença de pelo menos um alelo variante apresentou associação estatisticamente significativa (teste de regressão múltipla) com a concentração plasmática de triacilgliceróis ($p=0,022$) e de adiponectina ($p=0,008$). As médias de adiponectina foram significativamente menores ($p=0,046$; teste t) para os genótipos AG/GG (6.847,2 ng/mL) quando comparadas ao genótipo AA (8.129,9 ng/mL). Não houve associação entre a presença do alelo G e as variáveis idade, pressão arterial, CC, índice de massa corporal (IMC) e concentrações plasmáticas de HLD-c, LDL-c, colesterol total, leptina, homocisteína, MCP-1 e proteína C reativa.

CONCLUSÃO

A associação entre o SNP -2578 A→G no gene da MCP-1 e o aumento da concentração de triacilgliceróis e redução de adiponectina indica possível associação desse polimorfismo e maior risco cardiovascular.

PO-27-127 - ASSINATURA METABOLÔMICA DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADULTOS E IDOSOS: UMA ABORDAGEM TARGETED

AUTORES: ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; ANDREIA A M MIRANDA; ALINE MARTINS CARVALHO; JOSIANE STELUTI; DIVA ALIETE SANTOS VIEIRA; ALEXSANDRO MACEDO SILVA; ISMAEL DALE COTRIM G SILVA; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: 2014/16347-2

ÁREA: 4. GENÔMICA NUTRICIONAL

PAINEL: 127 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A síndrome metabólica (SMET) destaca-se pelas alterações no metabolismo glicídico, lipídico, hipertensão e obesidade central. A interação entre esses fatores é complexa e ainda não está completamente esclarecida. A metabolômica pode ser uma ferramenta útil para elucidar algumas alterações decorrentes dessas interações entre fatores de risco cardiovascular presentes na SMET.

OBJETIVOS

Avaliar as alterações metabolômicas da SMET e identificar possíveis biomarcadores de efeito na população adulta e idosa.

METODOLOGIA

A partir de um estudo transversal, em 2008, uma sub-amostra de conveniência foi selecionada (n=169) e divididos em dois grupos: sem SMET (n=98) e com SMET (n=71). A quantificação dos metabolitos foi realizada por espectrometria de massa (FIA-MS/MS e HPLC-MS/MS) do tipo targeted, incluindo os metabolitos hexoses (H1), aminoácidos e fosfatidilcolina acil-alquilo (PC ae). A associação entre metabolitos e SMET foi realizada por modelos de regressão linear, ajustada para sexo, idade, índice de massa corporal, tabagismo, atividade física e qualidade da dieta, no qual, o valor de beta representou a diferença média entre os grupos. Curvas ROC foram utilizadas para avaliar possíveis biomarcadores para a SMET.

RESULTADOS

Alguns metabolitos foram menores nos pacientes com SMET em comparação com os saudáveis, como os PC ae C42:4 (j=-0,097; p=0,008), PC ae C42:5 (j=-0,157; p=0,013), PC ae C44:4 (j=-0,041; p=0,007), PC ae C44:6 (j=-0,210; p=0,003), e serina (j=-11,746; p=0,028). Em oposição, a H1 e a glutaminolise foram maiores na SMET (j=841,23; p=0,008, j=0,102; p=0,004, respectivamente). A serina, glutaminolise e H1 mostraram bons desempenhos na diferenciação de grupos saudáveis versus com SMET (AUC=0,731; p=3,4598E-7 e AUC=0,708; p=3,2748E-7, AUC=0,706; p = 3,9509E-6 respectivamente).

CONCLUSÃO

Pacientes com SMET tem perfil metabólico caracterizado por alterações nos glicerofosfolipídios, principalmente de cadeias longas, indicadores de qualidade de membrana plasmática. Além disso, houve repercussões no metabolismo da glicose e glutamina.

PO-27-128 - EXPERIÊNCIA BRASILEIRA COM FORTIFICAÇÃO DE FERRO: EVIDÊNCIAS DA REDUÇÃO DA INADEQUAÇÃO NA INGESTÃO DE FERRO COM A POLÍTICA DE FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS

AUTORES: DIVA ALIETE SANTOS VIEIRA; JOSIANE STÉLUTI; ELISEU VERLY-JR; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 128 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A deficiência de ferro é considerada um problema de saúde pública que afeta mais de 30% da população mundial, mas, com maior impacto, nos países em desenvolvimento. A política de fortificação mandatória foi implementada em diversos países e, no Brasil, ocorre desde 2004, no entanto, poucos estudos avaliaram o impacto desta política pública de fortificação na ingestão dietética de ferro nos diferentes grupos populacionais.

OBJETIVOS

Avaliar a prevalência de inadequação (PI) e os percentuais de contribuição dos alimentos na ingestão de ferro em adolescentes, adultos e idosos no período pré e pós-fortificação.

METODOLOGIA

Trata-se de dois estudos transversais de base populacional realizado em 2003 (pré-fortificação; n=2425) e 2008 (pós-fortificação; n=1662). A ingestão dietética foi avaliada por recordatório de 24 horas. As PIs foram verificadas pelo método da EAR (Estimated Average Requirements) como ponto de corte e os percentuais de contribuição dos alimentos para ingestão de ferro foram calculados. Todas as análises foram ponderadas considerando a expansão e o desenho complexo da amostra.

RESULTADOS

Pré-fortificação as PIs da ingestão de ferro em homens na faixa etária de 9-13a, 14-18a, 19-50a e 51 anos e mais foram 52%, 70%, 34% e 60%, respectivamente. Pós-fortificação as PIs foram 0,4%, 1,9%, 1,3%, 5,2%, havendo uma redução superior a 90% em todas as faixas etárias. Ao avaliar as mulheres, observou-se que as PIs pré-fortificação nas faixas etárias de 9-13a, 14-18a, 19-50a e 51 anos e mais foram de 63%, 89%, 99%, 82% respectivamente, enquanto, pós-fortificação, as PIs foram de 0,6%, 8,5%, 20%, 3,5%. Apesar da redução expressiva (superior a 79%), as mulheres entre 19 e 50 anos permaneceram com elevada inadequação da ingestão (20%). Os grupos de alimentos que mais contribuíram para a ingestão de ferro antes da fortificação foram: feijões, carne bovina, hortaliças e lácteos com mais de 57% da ingestão em todas as faixas estudadas. Pós-fortificação, observou-se uma alteração no padrão da contribuição, tendo os pães, biscoitos, carne bovina e feijão como principais contribuintes.

CONCLUSÃO

A obrigatoriedade da fortificação de farinhas de trigo e milho com ferro promoveu importante redução na prevalência de inadequação da ingestão desse micronutriente na população estudada. No entanto, novos estudos com a avaliação do estado nutricional de ferro são necessários para verificar a efetividade da política pública de fortificação das farinhas com ferro.

PO-27-129 - CONSUMO DE ALIMENTOS INTEGRAIS ENTRE DIABÉTICOS E HIPERTENSOS ATENDIDOS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ARTUR NOGUEIRA - SP

AUTORES: MILENA BAPTISTA BUENO; PRISCILA SOARES SANTANA; FERNANDA FELTRIN; ELLEN CAROLINA CARVASAN

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PAULISTA - CIDADE/UF: SERRA NEGRA/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 129 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial sistêmica (HAS) e o diabetes mellitus (DM) são doenças que apresentam elevado risco de mortalidade em razão de suas complicações. É possível prevenir ou impedir a progressão das consequências da HAS e DM com medicamentos e mudanças de estilo de vida, que incluem prática de atividade física regular e adoção de uma dieta saudável. Entre as recomendações nutricionais, destaca-se o incentivo ao consumo de alimentos integrais.

OBJETIVOS

O objetivo do presente estudo foi identificar o consumo de alimentos integrais por pacientes diabéticos e/ou hipertensos atendidos em um programa multidisciplinar em unidades básicas de saúde do município de Artur Nogueira - SP.

METODOLOGIA

A amostra foi composta 65 adultos e idosos diabéticos e/ou hipertensos participantes de um programa de saúde multidisciplinar em oito unidades básicas de saúde de Artur Nogueira - SP. O grupo se encontra semanalmente para atividades educativas e caminhada. Os dados foram coletados por meio de questionário de frequência alimentar semi quantitativo, contendo informações sobre o consumo de aveia, centeio, farelos, linhaça, arroz, pão, macarrão, bolachas e bolos integrais. Além disso, foram coletados dados demográficos, socioeconômicos, antropométricos (peso e altura) e de estilo de vida. A análise foi realizada por meio de estatística descritiva.

RESULTADOS

A maioria da população de estudo (69,2%) era idoso, sendo que a média de idade foi de 64,5 anos (DP=9,4 anos). O excesso de peso foi predominante no grupo de estudo (51,5%) assim como o gênero feminino (66,2%). A média de consumo de alimentos integrais foi menor que uma porção por dia para todos os alimentos avaliados. A maioria da população não tem o hábito de consumir os alimentos integrais avaliados. O pão integral foi o mais citado, pois 31,7% o consumia diariamente. Arroz e bolacha integrais são consumidos diariamente por 12,7% da população. Aveia e linhaça foram os grãos mais citados (11,1% os consomem diariamente).

CONCLUSÃO

Apesar do incentivo ao consumo de alimentos integrais neste grupo, a ingestão é muito abaixo do ideal. Deve-se investigar o motivo da baixa aderência a esta recomendação para aprimorar as ações educativas.

PO-27-130 - CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES ENTRE ADULTOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ-SP

AUTORES: MILENA BAPTISTA BUENO; JESSICA TOFFANI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE PAULISTA - CIDADE/UF: SERRA NEGRA/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 130 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Mesmo sendo comprovada a importância da ingestão de frutas, legumes e verduras (FVL) para a diminuição do risco de mortalidade e morbidade por doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), a maioria dos brasileiros possui consumo abaixo das recomendações. Identificar o consumo de FVL na população assim como motivos para não alcance das recomendações auxiliará no desenvolvimento e implantação de projetos educativos.

OBJETIVOS

O objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo de FVL entre adultos atendidos em uma unidade básica de saúde (UBS) de Jundiaí.

METODOLOGIA

A amostra foi composta por 52 adultos, com idade entre 19 e 59 anos, encaminhados para atendimento nutricional em uma UBS de Jundiaí no mês de agosto de 2014. Foi utilizado questionário contendo perguntas referentes a frequência de consumo de FVL. As medidas obtidas para a avaliação do estado nutricional foram peso, altura e circunferência abdominal. Foram utilizados o teste de hipóteses qui quadrado e teste de Fisher para análise da associação entre o consumo de FVL e variáveis demográficas e do estado nutricional. O nível de significância utilizado foi de 5%.

RESULTADOS

A população de estudo foi composta por, predominantemente, mulheres (86,5%) com idade entre 30 e 39 anos (42,3%). Dos participantes, 73% possuem ensino médio completo, 71% moram com algum companheiro, 83% não praticam atividade física e 10% são tabagistas. Observou-se que 82,7% dos indivíduos apresentavam sobrepeso ou obesidade e 71,1% apresentam risco aumentado para desenvolvimento de doenças cardiovasculares. O consumo de FVL igual ou superior a três porções diárias foi observado por apenas 10% dos indivíduos, sendo que 40% relataram a falta de tempo como principal fator para o consumo insuficiente desses alimentos. A frequência de indivíduos que nunca ingerem frutas, verduras ou legumes foi de 19,2%. O consumo diário de ao menos uma porção de frutas, verduras ou legumes é maior entre os maiores de 40 anos ($p < 0,05$) e sem excesso de peso ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

A frequência do consumo de FVL na população de estudo é baixa, sendo maior entre os maiores de 40 anos e sem excesso de peso.

PO-27-131 - ESTADO NUTRICIONAL DOS ESCOLARES DE UM ESTADO BRASILEIRO, SEGUNDO DEPENDÊNCIA ADMINISTRATIVA DO ESTABELECIMENTO DE ENSINO

AUTORES: PALLOMA KRISHNA A. ALVES; HAROLDO DA SILVA FERREIRA; REGINA COELI S. VIEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: SÃO JOSÉ DA LAJE/AL

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 131 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O diagnóstico de extremos antropométricos na população permite a identificação de distúrbios nutricionais, proporcionando informações relevantes para o planejamento de ações de promoção à saúde.

OBJETIVOS

Investigar a prevalência de distúrbios nutricionais em escolares de um estado brasileiro, segundo a dependência administrativa dos estabelecimentos de ensino.

METODOLOGIA

Estudo de base populacional envolvendo amostra probabilística de escolares de um estado brasileiro. Os dados foram obtidos por meio de visitas domiciliares. Eram elegíveis as crianças de 5 e 10 anos de idade residentes nos domicílios sorteados. A massa corporal foi medida em balanças digitais portáteis, com capacidade para 150 kg, aferidas semanalmente contra peso-padrão, enquanto para a estatura usou-se estadiômetros dotados de fita métrica inextensível com sensibilidade para 0,1 cm. Após processamento dos dados no software WHO AnthroPlus, obteve-se os escores z do índice estatura-para-idade (EI) e do índice de massa corporal-para-idade (IMCi). Os escolares foram classificados conforme as seguintes condições: déficit estatural (EI < -2 dp), magreza (IMCi < -2 dp) e excesso de peso (IMCi > 2 dp). Na análise estatística usou-se o teste “t” para comparação de médias e o teste qui-quadrado para comparação de frequências.

RESULTADOS

Foram estudados 848 escolares dos quais, 71,8% estavam matriculados em estabelecimentos da rede pública, 52,3% eram do sexo feminino e 61,0% residiam em zona urbana. As médias de escores z para os índices altura-para-idade ($0,13 \pm 1,31$ vs. $0,45 \pm 1,26$) e IMCi ($0,50 \pm 3,50$ vs. $1,18 \pm 4,98$) apresentaram diferenças ($p < 0,05$) conforme o aluno pertencesse à rede de ensino pública ou privada, respectivamente. As prevalências de agravos nutricionais de acordo com estabelecimento de ensino público e privado foram: déficit estatural (4,61% vs. 2,54%), magreza (4,62% vs. 3,39%) e excesso de peso (14,03% vs. 21,19%; $p < 0,05$).

CONCLUSÃO

As prevalências de déficits estaturais e ponderais inferiores a 5% sugerem que a desnutrição em suas formas crônica e aguda encontram-se praticamente sob controle em escolares do Estado. Contudo, a prevalência de excesso de peso é preocupante e caracteriza-se como problema de saúde pública, sobretudo entre alunos da rede particular de ensino. Diante disso, há necessidade de implementação de ações preventivas o mais precocemente possível.

PO-27-132 - PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS À INSEGURANÇA ALIMENTAR EM FAMÍLIAS DA POPULAÇÃO MATERNO INFANTIL DE UM ESTADO DO NORDESTE BRASILEIRO

AUTORES: PALLOMA KRISHNA A ALVES; NARITHANIA DE SOUZA COSTA; TATHYANA E N BARROS; MAYARA O ALENCAR SANTOS; HAROLDO DA SILVA FERREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - CIDADE/UF: SÃO JOSÉ DA LAJE/AL

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 132 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A falta de acesso regular e permanente a uma alimentação saudável estabelece a insegurança alimentar. Sua caracterização numa população contribui para nortear políticas públicas de promoção da saúde.

OBJETIVOS

Verificar a prevalência e os fatores associados à insegurança alimentar e nutricional (INSAN) em famílias da população materno infantil de um estado do Nordeste brasileiro.

METODOLOGIA

Estudo transversal com amostra probabilística de 3260 famílias. A variável dependente foi a INSAN, definida segundo a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Utilizou-se a razão de prevalência (RP) e o respectivo intervalo de confiança (IC95%), para avaliar a associação entre a INSAN moderada + grave com as variáveis independentes (demográficas, socioeconômicas e ambientais), tanto na análise bruta quanto na ajustada. Nesta foram incluídas as variáveis que na análise bruta atingiram $p < 0,05$, permanecendo no modelo aquelas com $p < 0,05$.

RESULTADOS

A prevalência de INSAN nas famílias foi de 58,5%, sendo 33,5% na forma leve, 17,6% moderada e 7,4% grave. Após a análise ajustada, os fatores que se associaram significativamente à INSAN foram o “número de pessoas na família ≥ 4 ” (RP: 1,48; IC95%: 1,28-1,72), o “chefe da família ser do sexo feminino” (RP: 1,26; IC95%: 1,12-1,44), ser da “raça/cor negra/parda” (RP: 1,16; IC95%: 1,00-1,34), possuir “escolaridade ≤ 4 anos de estudo” (RP: 1,27; IC95%: 1,12-1,45), “não possuir trabalho ou renda” (RP: 1,25; IC95%: 1,04-1,50), “renda da família ≤ 1 salário mínimo” (RP: 1,55; IC95%: 1,33-1,77), “participação em programa do governo” (RP: 1,79; IC95%: 1,53-2,11), “domicílio com material de construção diferente de alvenaria” (RP: 1,99; IC95%: 1,43-2,79), “tipo de ocupação do domicílio diferente de próprio” (RP: 1,30; IC95%: 1,15-1,47), “quantidade de cômodos do domicílio ≤ 4 ” (RP: 1,26; IC95%: 1,08-1,46) e “água para beber diferente de mineral” (RP: 1,94; IC95%: 1,54-2,44).

CONCLUSÃO

A prevalência de INSAN nas famílias avaliadas mostrou-se superior às encontradas em inquéritos nacionais, tanto para o país como para o estado em questão. Os fatores associados evidenciam uma forte relação entre a insegurança alimentar e nutricional e as baixas condições socioeconômicas, reforçando a necessidade de manutenção e fortalecimento das políticas públicas de promoção da educação, qualificação profissional, emprego e renda.

PO-27-133 - O IMPACTO DA DOENÇA DE ALZHEIMER NO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS

AUTORES: PÂMELA YSNOAN LIMA FERREIRA; LAYANE VIEIRA FERREIRA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO-FSA - CIDADE/UF: TIMON/MA

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 133 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A DA é um problema de saúde crescente e suas complicações estão entre as principais causas de morte entre as pessoas idosas. A maior longevidade da população requer investimentos na qualidade de vida e na saúde do idoso. A nutrição é fator importante nesse enfoque.

OBJETIVOS

Descrever a tendência da produção científica sobre o estado nutricional dos idosos diagnosticados com a doença de alzheimer.

METODOLOGIA

O presente estudo é uma revisão de literatura de natureza quantitativa-descritiva, sobre principais evidências científicas publicadas acerca do impacto da doença de Alzheimer sobre o estado nutricional de idosos. A pesquisa foi realizada em bases eletrônicas Scielo, Google Acadêmico que fizessem referência ao assunto, no período de 2006 a 2013. Utilizando-se como descritores Doença de Alzheimer, Idoso, Estado nutricional. Os artigos foram pesquisados de outubro a novembro de 2014. Os resultados foram apresentados através de dois quadros. Os mesmos foram divididos em relação doença de Alzheimer e o estado nutricional de idosos e Importância da intervenção nutricional

RESULTADOS

A influência dos aspectos nutricionais no processo de envelhecimento e na demência tem sido estudada desde sua participação protetora até a sua possível ação no retardo das disfunções e alterações degenerativas inerentes à idade. Os idosos com demência apresentam perda ponderal importante e são inúmeras as hipóteses que explicam a perda de peso nesses casos: atrofia do córtex temporal mediano e elevado gasto energético, levando a redução da massa muscular, perda da autonomia e dependência funcional, além de riscos de quedas, úlceras de decúbito e infecções.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados encontrados se torna necessário mais estudos que contemplem nutrição, saúde mental e envelhecimento, destacando o envolvimento dos familiares, dos cuidadores e da equipe multidisciplinar na atenção ao idoso diagnosticado com DA, a fim de contribuir na adequação do peso corporal, estabilidade imunológica, estado nutricional satisfatório e da qualidade de vida do idoso.

PO-27-134 - PRINCIPAIS ALIMENTOS CONTRIBUINTES COM O APORTE ENERGÉTICO EM RESIDENTES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

AUTORES: PAULA VICTÓRIA FÉLIX DOS SANTO; JAQUELINE LOPES PEREIRA; DIRCE MARIA MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 147041/2014-7

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 134 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos com alto teor de energia, sódio, gorduras saturadas, trans e carboidratos refinados está associado ao risco de doenças crônicas. Conhecer os principais alimentos contribuintes com o aporte energético da dieta pode auxiliar na compreensão do hábito alimentar da população e subsidiar programas de prevenção de doenças.

OBJETIVOS

Descrever os principais alimentos contribuintes com o aporte energético da dieta de adolescentes, adultos e idosos.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados de estudo transversal de base populacional, coletado em 2008, com amostra representativa de residentes do Município de São Paulo. Avaliou-se 605 adolescentes, 1162 adultos e 924 idosos, de ambos sexos. Dados dietéticos foram obtidos por recordatório alimentar de 24h. Os alimentos relatados foram agrupados segundo similaridade nutricional em 46 grupos para posterior verificação da contribuição energética ponderada.

RESULTADOS

Arroz, Carne vermelha e Pães foram os principais grupos de alimentos contribuintes para o aporte energético entre todas as faixas etárias. Para os adolescentes do sexo feminino, observa-se a presença dos grupos dos Doces (5º posição), Bolos (13º), Açúcar (15º). Para o sexo masculino, apenas o grupo dos Doces entrou no ranking, na 13º posição. Houve participação significativa dos Refrigerantes nessa faixa etária. Nos adultos do sexo feminino, Torradas e biscoitos, Frutas e Açúcar, aparecem na 6º, 12º e 14º posições, respectivamente. Esses grupos não apresentam contribuição significativa entre homens, em contrapartida observa-se a presença dos grupos Álcool e Salgados, na 6º e 12º posições. Mulheres idosas apresentaram contribuição das Torradas e Biscoitos, Doces e Açúcar (na 10º, 12º e 13º posições), enquanto que para os homens houve a participação de Queijos e Álcool na 10º e 11º posição. Entre os idosos houve presença expressiva do grupo das Frutas e Sopas.

CONCLUSÃO

Há uma parcela significativa de alimentos com alto teor energético e/ou baixo conteúdo de nutrientes, como doces, pizza e refrigerantes na alimentação dos residentes de São Paulo, principalmente entre adolescentes. Entretanto, os alimentos básicos tradicionais do brasileiro continuam sendo aqueles que mais contribuem com energia. Esse achado corrobora com a situação atual de transição alimentar, fazendo-se necessária a valorização da alimentação tradicional e políticas relacionadas ao monitoramento do consumo de alimentos.

PO-27-135 - FATORES DIETÉTICOS E PERSISTÊNCIA DA INFECÇÃO POR HPV EM HOMENS

AUTORES: RAÍSSA DO VALE C. LOPES; JULIANA ARAUJO TEIXEIRA; MARIA LUIZA BAGGIO; LUISA LINA VILLA; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 135 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Entre as doenças sexualmente transmissíveis (DST), infecções por papilomavírus humano (HPV) são muito comuns. Apesar de frequentemente transitória, quando há persistência da infecção podem surgir lesões que, se não tratadas, podem progredir para o câncer. A disseminação do HPV tende a ser universal entre indivíduos sexualmente ativos, sendo que o homem, além do risco de câncer anal, peniano e da orofaringe, pode ser importante propagador do vírus entre mulheres. No entanto, pouco se sabe a respeito da prevalência, incidência e remissão de infecções por HPV em homens. Os alimentos e nutrientes poderiam influenciar a progressão do câncer afetando a susceptibilidade à infecção, alterando o estado nutricional, atuando na probabilidade da infecção se tornar persistente e na progressão a lesões neoplásicas, além de alterar a estabilidade e reparação do DNA.

OBJETIVOS

Investigar a relação entre nutrientes selecionados e a infecção persistente por HPV em homens.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados secundários de 1248 indivíduos de 18 a 70 anos e que responderam a um Questionário de Frequência Alimentar (QFA), obtidos da coorte brasileira de estudo sobre HPV em homens. O QFA foi desenvolvido e validado para a população do estudo, e posteriormente seus dados foram calibrados e ajustados pela energia. Por meio do teste U de Mann-Whitney foram avaliadas diferenças nas medianas de ingestão dos nutrientes entre grupos com infecção transitória e persistente oncogênica e não-oncogênica por HPV, e realizado teste de tendência.

RESULTADOS

Dos 1248 participantes analisados, 1211 (97,0%) apresentaram infecção por HPV e 781 (62,6%) apresentaram infecção persistente por HPV, sendo que 458 (36,7%) tinham infecção persistente por HPV oncogênico e 636 (51,0%) por HPV não-oncogênico. Para o HPV oncogênico, o grupo com infecção transitória apresentou maior mediana de ingestão de retinol ($p=0,008$), vitamina A ($p<0,001$) e folato (DFE) ($p=0,003$), além de menor mediana de ingestão de energia ($p=0,005$) e licopeno ($p=0,008$). Houve tendência de redução da infecção persistente por HPV conforme aumento da ingestão de retinol, folato e vitamina A e diminuição da ingestão energética e de licopeno. Já em relação ao HPV não-oncogênico, não houve diferença na ingestão de energia e nutrientes.

CONCLUSÃO

Indivíduos com infecção persistente por HPV oncogênico apresentaram maior ingestão de energia e licopeno e menor ingestão de retinol, folato e vitamina A que indivíduos com infecção transitória.

PO-27-136 - PERFIL NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES REFLETE A TRANSIÇÃO NUTRICIONAL EM BAIROS PERIFÉRICOS NA REGIÃO DE VENDA NOVA, BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

AUTORES: RAPHAELA DIAS FERNANDES; LARESSA LIMA AMANCIO; MARIA BETÂNIA FREITAS MARQUES; CLÁUDIA MARIA CORREIA RECH; VANESSA PATROCÍNIO OLIVEIRA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MINAS/FAMINAS-BH, BELO HORIZONTE, MIN - CIDADE/UF: SANTA LUZIA/MG

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 136 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A promoção à saúde tem sido definida como o processo que capacita a população a aprender e a controlar a sua saúde, sendo dessa forma relativa ao bem estar individual e coletivo, considerando que a educação em saúde está relacionada à aprendizagem, destinada a realidade, seja essa população escolar ou de uma comunidade.

OBJETIVOS

Diante da importância do diagnóstico nutricional no desenvolvimento das estratégias para a educação nutricional e promoção da saúde, o presente estudo teve por objetivo avaliar o perfil nutricional de adolescentes.

METODOLOGIA

O perfil nutricional foi obtido por meio da aferição padronizada do peso, da altura, da prega cutânea tricipital (PCT) e do cálculo do índice de massa corporal (IMC). Foram usados como pontos de corte os critérios estipulados pelo Ministério da Saúde do Brasil pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) e pelas curvas de crescimento da Organização Mundial de Saúde (OMS). Foram avaliados um total de 61 estudantes da rede de ensino pública de Belo Horizonte, MG.

RESULTADOS

A amostra foi composta por adolescentes com idade entre 11 e 12,6 anos, sendo 55,76% meninas. A média de peso foi de 43,3±11,7 Kg (Coeficiente de Variação-CV: 27%), média da altura foi de 1,50±0,1m (CV: 5%), média da PCT 15,9± 7,0 mm (CV: 44%) e média do IMC foi 19,1±4,4Kg/m² (CV: 23%), ao se avaliar o índice de Estatura por idade pode-se observar que apenas um adolescente apresentava baixa estatura para a idade. Esse índice é um fator de avaliação relevante do adolescente, visto que, de 20 a 25% da estatura da fase adulta é adquirida nesse período, a baixa prevalência do desvio nutricional de déficit também pôde ser observada ao analisarmos o índice IMC por idade (IMC/I), apenas 1,67% da população encontrava-se em estado de magreza. Contudo, o excesso de peso (sobrepeso, obesidade e obesidade grave) apresenta uma prevalência de 24,59%. O excesso de adiposidade pode ser observado quando analisamos a PCT. O excesso de tecido adiposo compatível com o diagnóstico de obesidade pode ser visto em 40,32% da população analisada. Desses indivíduos 48,00% apresentavam-se estróficos de acordo com o índice IMC/I.

CONCLUSÃO

O estado nutricional encontrado entre os adolescentes estudados causa grande preocupação, pois refletem riscos a saúde atual e futura. Observa-se uma predominância do excesso de peso em detrimento ao déficit nutricional, reforçando o estado de transição nutricional observado nos estudos populacionais.

PO-27-137 - VERIFICAÇÃO DE FALHAS DE COLABORADORES EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: IMPLANTAÇÃO DE UM MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

AUTORES: RAPHAELA DIAS FERNANDES; CHRISTIANE SOUZA RIBEIRO; ADRIANA MÁRCIA SILVEIRA; JULIANA COSTA LIBOREDO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MINAS (FAMINAS-BH) - CIDADE/UF: SANTA LUZIA/MG

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 137 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

As doenças veiculadas por alimentos são frequentemente associadas a falhas dos manipuladores de alimentos durante a produção de refeições. Por isso, é necessário acompanhá-los de forma mais específica, visando garantir a segurança dos alimentos.

OBJETIVOS

Desenvolver um método de verificação de falhas de colaboradores de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

METODOLOGIA

O estudo foi realizado na UAN de uma escola particular de Belo Horizonte (MG). Inicialmente, foi realizado o diagnóstico situacional da unidade utilizando-se a RDC NO 275/2002 da ANVISA. Em seguida, foram realizados treinamentos com os manipuladores sobre higiene pessoal, de alimentos e do ambiente. Após os treinamentos, durante 13 semanas foi realizada inspeção nos setores de elaboração de prato principal, salada e sobremesa utilizando um check list baseado nos procedimentos abordados nos treinamentos, cujos itens foram classificados como “conforme” ou “não conforme”. Os resultados foram expostos na unidade utilizando círculos de cores verde, amarela ou vermelha (baseados no sinal de trânsito) quando os itens conformes estavam entre 80% e 100%, 60% e 80% e menos de 60%, respectivamente. O método foi denominado SQUAN- Sinal de qualidade em UAN.

RESULTADOS

Do total de itens avaliados pela RDC 275, apenas 56,0% foram considerados conformes. No método SQUAN, cada setor foi composto por três funcionários, com idade entre 30 e 40 anos, representando, no total, 50% dos funcionários da unidade. Na primeira semana, os setores de prato principal e salada receberam sinal vermelho (conformes: 44,1% e 53,1%, respectivamente) e o de sobremesa amarelo (conformes: 62,5%). Durante todo o estudo, o percentual de sinais vermelhos, amarelos e verdes foi de 38,5%, 23,0% e 38,5% no setor de prato principal; 23,0%, 61,5% e 15,4% no de salada; e 0,0%, 23,0% e 77,0% no de sobremesa, respectivamente. Enquanto o setor de saladas apresentou oscilação nos resultados, o de sobremesa e o de prato principal apresentaram apenas sinal verde desde a quarta e a nona semana (respectivamente) até o fim do estudo. Comparando-se a primeira e a última semana de aplicação do método, foi possível observar aumento de conformidade de 38,2% no setor de prato principal, 6,3% no de salada e 21,8% no de sobremesa.

CONCLUSÃO

A UAN avaliada apresentava pequeno percentual de conformidades. Com o uso do método SQUAN houve aumento do percentual nos três setores avaliados.

PO-27-138 - VALIDAÇÃO DA VERSÃO DIGITAL VIA INTERNET DO QUESTIONÁRIO ALIMENTAR DO DIA ANTERIOR PARA ESCOLARES

AUTORES: RAQUEL ENGEL; ADRIANA SOARES LOBO; FRANCILENE GRACIELI K VIEIRA; PATRICIA FARIA DI PIETRO; MARIA ALICE ALTE ASSIS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: FLORIANÓPOLIS/SC

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 138 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A utilização de questionários de consumo alimentar baseados na Web para pesquisas populacionais com escolares permite o uso de recursos interativos que motivam a participação dos respondentes. Estes instrumentos apresentam vantagens em relação aos questionários no formato impresso, como padronização da entrevista, diminuição do viés decorrente do entrevistador, imediato armazenamento das informações em banco de dados e redução dos custos para impressão, treinamento de pesquisadores, coleta e tabulação de dados.

OBJETIVOS

Avaliar a validade da versão digital via internet do Questionário Alimentar do Dia Anterior (QUADA) em escolares de sete a 12 anos, utilizando a observação direta dos alimentos consumidos no lanche escolar como padrão ouro.

METODOLOGIA

O QUADA versão digital via internet foi adaptado da versão impressa por meio de aplicativos Java Script e PHP5.3. O instrumento possui interface gráfica na qual os usuários interagem por meio de tecnologia Adobe Flash e sistema gerenciador de banco de dados para o armazenamento das informações (MySQL) em planilhas Excel. A versão digital via internet apresenta a mesma estrutura gráfica da versão impressa: ilustrações de seis refeições ordenadas cronologicamente e 21 alimentos/grupos. Estudo de validação foi conduzido com amostra de conveniência de 312 escolares de sete a 12 anos (56,7% meninas; 52,2% entre sete e nove anos) do 2^a ao 5^a ano do Ensino Fundamental de uma escola pública. Foram calculados valores de sensibilidade, especificidade, falso-negativos e falso-positivos, usando a observação direta dos alimentos consumidos no lanche escolar como padrão ouro. Os resultados são apresentados para toda a amostra, estratificada por sexo e faixa etária (7 a 9 anos e 10 a 12 anos).

RESULTADOS

Dos 21 alimentos/grupos ilustrados no QUADA digital, 13 foram observados pelos pesquisadores e relatados pelos escolares. A sensibilidade variou entre 11,1% (achocolatado) e 61,3% (suco/refrigerante), falso-negativos variaram entre 38,7% (suco/refrigerante) e 88,9% (achocolatado). A especificidade foi de 74,6% para suco/refrigerante e acima de 80% para os demais itens alimentares. Os falso-positivos variaram entre 0,7% (achocolatado) e 25,4% (suco/refrigerante). Não houve diferenças de sensibilidade e especificidade entre os sexos e as faixas etárias.

CONCLUSÃO

O QUADA digital via internet pode gerar dados válidos de consumo alimentar, em nível de grupo de escolares, para a maioria dos alimentos ilustrados.

PO-27-139 - CONCORDÂNCIA NO RELATO DO CONSUMO ALIMENTAR ENTRE AS VERSÕES IMPRESSA E DIGITAL VIA INTERNET DO QUESTIONÁRIO ALIMENTAR DO DIA ANTERIOR (QUADA)

AUTORES: RAQUEL ENGEL; ADRIANA SOARES LOBO; FRANCILENE GRACIELI K VIEIRA; PATRICIA FARIA DI PIETRO; MARIA ALICE ALTE ASSIS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CIDADE/UF: FLORIANÓPOLIS/SC

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 139 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Novas tecnologias de comunicação e informação têm sido desenvolvidas visando melhorar os questionários de consumo alimentar para estudos populacionais. Versões digitais administradas via internet podem substituir, com vantagens, os métodos tradicionais baseados em questionários impressos. No entanto, é preciso avaliar as propriedades psicométricas da versão digital via internet e comparar os dados obtidos com a versão original impressa.

OBJETIVOS

Determinar a concordância do relato de consumo alimentar entre as versões digital via internet e impressa do Questionário Alimentar do Dia Anterior (QUADA-3) em escolares.

METODOLOGIA

O QUADA-3 é um instrumento impresso, validado em escolares. Apresenta estrutura gráfica de um recordatório do dia anterior, para obter dados de consumo de 21 alimentos ou grupos, ilustrados em seis refeições. A adaptação para a versão digital foi efetuada por meio de aplicativo Java Script e PHP5.3. As duas versões apresentam o mesmo design. Estudo de concordância foi conduzido com amostra de conveniência de 312 escolares de sete a 12 anos do 2ª ao 5ª ano do Ensino Fundamental de uma escola pública. O intervalo médio entre as aplicações da versão impressa e digital foi de três horas. Foi calculado o índice Kappa ajustado (PABAK) para 19 alimentos/grupos nas seis refeições. Os resultados são apresentados para toda a amostra, estratificada por sexo e faixa etária (7 a 9 anos e 10 a 12 anos).

RESULTADOS

A concordância na totalidade da amostra foi substancial ($0,61 \geq k \leq 0,80$) para pão/bolacha, doces, frutas e suco/refrigerante e quase perfeita ($k \geq 0,81$) para achocolatado, café com leite, iogurte, leite, queijo, arroz, salgadinho, batata frita, pizza/hambúrguer, feijão, macarrão, peixe, carne/frango, sopa de legumes, legumes/verduras. Entre escolares de sete a nove anos a concordância foi moderada para suco/refrigerante ($k=0,43$), substancial para pão/bolacha, achocolatado, doces, frutas e quase perfeitos para os demais itens. Entre os escolares de 10 a 12 anos a concordância foi substancial para suco/refrigerante e quase perfeita para os demais itens. Não houve diferença entre os sexos.

CONCLUSÃO

A versão digital via internet do QUADA apresentou concordâncias substanciais e quase perfeitas para os alimentos/grupos investigados, quando comparada à versão impressa, indicando sua utilização em grupo de escolares de sete a 12 anos. Estudos para aprimorar a acurácia de relato entre crianças de sete a nove anos são recomendados.

PO-27-140 - AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS ATENDIDOS PELOS NÚCLEOS DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA EM MUNICÍPIO DO INTERIOR DO ESTADO DO PIAUÍ

AUTORES: REGINA M. S. CAVALCANTE; NEIDE SHEYLA DE MELO ARAÚJO; NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 140 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A avaliação nutricional é uma ferramenta importante para diagnosticar precocemente alterações nutricionais, sendo o Índice de Massa Corporal (IMC) considerado um dos métodos mais utilizados para diagnóstico individual de obesidade e para estimar a prevalência de obesidade em populações. Esse índice apresenta forte associação com a incidência de várias doenças crônicas não transmissíveis assim como, risco para inúmeros agravantes à saúde, entre eles o aumento do risco de desenvolver doenças cardiovasculares, hipertensão, aumento de lipoproteínas de baixa densidade (LDL), aumento da concentração de triglicérides no sangue, diabetes e algumas formas de câncer

OBJETIVOS

Verificar o estado nutricional segundo o Índice de Massa Corporal (IMC) de indivíduos atendidos pelos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF) de um município do interior do estado do Piauí.

METODOLOGIA

Foram avaliados 48 indivíduos atendidos em três NASFs, com idade entre 07 e 70 anos no período de dezembro a janeiro de 2015. Os indivíduos foram pesados utilizando balança antropométrica e aferido a estatura, por meio de um estadiômetro de 2 metros com precisão de 1 mm, fixado em parede. Para a caracterização do estado nutricional, segundo o IMC, considerou-se os critérios da Organização Mundial da Saúde (1998).

RESULTADOS

Dos indivíduos avaliados, 92% (n=44) eram do sexo feminino e 8% (n=4) eram do sexo masculino. Com isso, observou-se que as mulheres foram o grupo que mais buscou o apoio do profissional da área da saúde. Em relação aos motivos que levaram os indivíduos a procurarem o atendimento nutricional, os principais referidos foram: tratamento para doenças crônicas não transmissíveis como sobrepeso e/ou obesidade, hipertensão, diabetes, além do ganho de massa muscular e estética. Dentre os indivíduos avaliados, 84% foram classificados com sobrepeso e/ou excesso de peso, 10% como eutróficos e 6% com baixo peso. Este resultado está acima da média nacional, já que em pesquisa do Ministério da Saúde (Vigitel) mostrou que 51% da população (acima de 18 anos) está acima do peso ideal.

CONCLUSÃO

Este estudo mostrou que o fenômeno da transição nutricional, ou seja, os problemas alimentares relacionados à escassez de alimentos estão sendo progressivamente substituídos pelos excessos alimentares, é preocupante para esta população, destacando-se a importância fundamental do profissional de Nutrição dentro dos NASFs atuando como agente de transformação dos hábitos alimentares.

PO-27-141 - VALIDADE DOS DADOS ANTROPOMÉTRICOS REFERIDOS VIA WEB NO ESTUDO DE SAÚDE DE NUTRICIONISTAS - NUTRIHS

AUTORES: RENATA VIDONSKY LUTHOLD; BIANCA SANSÃO WALTRICK; LUCIANA G D FOLCHETTI; ISIS TANDE DA SILVA; SANDRA ROBERTA G FERREIRA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 141 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Alterações do estado nutricional associam-se a doenças crônicas não-transmissíveis, para as quais a obesidade representa importante fator de risco que requer diagnóstico. Em estudos epidemiológicos, o auto-relato de peso e altura para cálculo do IMC viabiliza o acesso a estas informações com boa qualidade e custo baixo. Poucos avaliaram a validade de dados antropométricos coletados via web e não encontramos publicação no Brasil. Este estudo analisou, em participantes do NutriHS, a correlação e concordância entre valores de peso, altura e IMC informados via web com suas aferições diretas e o cálculo a partir destas.

OBJETIVOS

Este estudo analisou, em participantes do NutriHS, a correlação e concordância entre valores de peso, altura e IMC informados via web com suas aferições diretas e o cálculo a partir destas.

METODOLOGIA

O NutriHS é um estudo longitudinal de estudantes de Nutrição, sendo sua primeira fase transversal. Uma amostra de 109 participantes que acessou o sistema e-NutriHS preencheu dados de questionários on-line, incluindo os antropométricos, e agendou coleta presencial. Em centro de saúde-escola, altura e peso foram aferidos em duplicata por pessoal treinado (além da obtenção de amostras biológicas). Foram calculadas as diferenças entre os valores auto-relatados e aferidos. A correlação entre tais medidas foi testada pelo coeficiente de Pearson e a concordância entre as classificações do IMC a partir dos dados auto-relatados e aferidos pela estatística kappa.

RESULTADOS

Os pesos ($r=0,956$; $p<0,001$) e altura ($r=0,927$; $p<0,001$) relatados e aferidos, bem como o IMC ($r=0,938$; $p<0,001$) mostraram-se fortemente correlacionados. As diferenças entre as medidas relatadas e aferidas foram praticamente nulas. A concordância da classificação do IMC foi de 0,77 (0,60-0,79).

CONCLUSÃO

Diante da forte correlação entre as medidas relatadas e aferidas nesta amostra, sugere-se que dados antropométricos coletados online possam ser válidos e úteis para estudos de grande porte. A especificidade da amostra aqui estudada pode superestimar tal correlação, merecendo ampliação desta análise na população geral. A auto-classificação do estado nutricional pelo IMC deve considerada com cautela.

PO-27-142 - FATORES AMBIENTAIS E ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA E PRIVADA DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO SUDOESTE DO MATO GROSSO DO SUL

AUTORES: RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS; PAULA LETÍCIA ARAÚJO SOUZA; EMÍLIA ALONSO BALTHAZAR; ANDREA PEREIRA VICENTINI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - CIDADE/UF: DOURADOS/MS

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 142 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A frequência do excesso de peso em crianças entre cinco e nove anos de idade aumentava moderadamente até o final da década de 1980, no entanto, de acordo com IBGE (2010), triplicou nos últimos 20 anos. Devido a este aumento é necessário identificar o estilo de vida e os hábitos alimentares com a finalidade de modificá-los por meio de estratégias de prevenção e controle, diminuindo a ocorrência de problemas futuros.

OBJETIVOS

O objetivo do presente estudo foi averiguar a prevalência de sobrepeso e obesidade em escolares de 7 a 10 anos de idade, matriculados no ensino fundamental privado e público de um município do interior do estado do Mato Grosso do Sul, associando também o estado nutricional com o padrão de consumo alimentar e estilo de vida.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo quantitativo transversal realizado no ano de 2014 em 12 escolas, aprovado pelo CEP da UFGD. Foi aplicado um questionário de frequência alimentar semi-quantitativo (QFA) elaborado e validado por Slater et al. (2003), e também foi questionado o nível de atividade física da criança. Na avaliação antropométrica, foram verificadas as medidas: circunferência de cintura, peso e estatura, seguindo as normas padronizadas pelo SISVAN do Ministério da Saúde e classificados segundo a OMS. Para análise estatística foi utilizado o Bioestat 5.3, sendo empregadas a Anova um critério e a correlação de Pearson. O nível de significância considerado foi de 5%.

RESULTADOS

Foram avaliados 577 alunos, sendo 55% do sexo feminino e 44% do sexo masculino. Embora a maioria dos alunos encontrasse eutrófica (63,4%), segundo o Z IMC/idade, 33,8% apresentavam excesso de peso, sendo 15,8% classificados como obesos e 18,1% com sobrepeso. Apresentaram circunferência de cintura aumentada, indicativo de risco metabólico, 28,0% dos escolares analisados. Não foi verificada correlação entre o estado nutricional, circunferência de cintura e o número de porções consumidas de frutas, verduras, bebidas e doces ($p>0,05$). A maioria dos alunos referiu-se como moderadamente ativos (38%), 37% ativos e 25% sedentários. Não foi encontrada relação entre estado nutricional e o nível de atividade física praticada ($p=0,26$).

CONCLUSÃO

Conclui-se que há uma alta prevalência de excesso de peso e circunferência de cintura de risco, o que poderia indicar um grupo de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas, porém os fatores ambientais analisados não conseguiram explicar esta alta prevalência, sendo necessária investigação para futuras análises.

PO-27-143 - A ESCOLHA DA DEFINIÇÃO DE REFEIÇÃO PODE MUDAR O PERFIL DE NUTRIENTES DO ALMOÇO

AUTORES: ROBERTA OLIVEIRA SANTOS; BARTIRA MENDES GORGULHO; DIRCE M. L. MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG; VALÉRIA TRONCOSO BALTAR

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - FSP/USP - CIDADE/UF: COTIA/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 143 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O almoço é responsável por fornecer o maior conteúdo energético diário aos indivíduos, no entanto, não há na literatura científica um consenso sobre como defini-lo, dificultando a comparabilidade entre os estudos.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi avaliar o perfil nutricional do almoço considerando duas definições diferentes para classificar a refeição: auto-relato e horário.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados dietéticos do Inquérito de Saúde do município de São Paulo, estudo transversal de base populacional realizado em 2008. O consumo alimentar foi medido pelo Recordatório de 24 horas e a amostra final foi composta por 550 adultos que consumiram o almoço de acordo com as duas classificações: (1) auto-relato (o indivíduo nomeou a refeição) e (2) hora do consumo (refeições consumidas entre 12 e 15 horas). Para a segunda classificação, considerando os indivíduos que consumiram mais de uma refeição entre às 12 e 15 horas, considerou-se almoço a refeição de maior contribuição energética. A comparação do consumo mediano de nutrientes (conteúdo energético, carboidrato, gorduras totais, gordura saturada, proteínas totais, proteína animal, fibra, vitamina C, folato total, ferro, sódio e açúcar de adição) entre as duas classificações do almoço foram realizadas através do teste não paramétrico de Wilcoxon devido ao fato dos dados não apresentarem distribuição normal.

RESULTADOS

Proteínas totais, proteína animal, fibras, folato total, ferro e sódio apresentaram consumo mediano estatisticamente diferente entre as classificações do almoço ($p < 0.05$). Comparado com a definição auto-relato, a definição por hora subestimou o consumo mediano desses nutrientes em pelo menos 6%.

CONCLUSÃO

As duas definições de almoço estudadas apresentam vieses, e dependendo da escolha o perfil mediano de nutrientes pode ser superestimado ou subestimado. É necessário comparar outras definições de almoço, a fim de padronizar uma definição apropriada, tornando os estudos comparáveis.

PO-27-144 - MUDANÇAS NA QUALIDADE DA DIETA DOS RESIDENTES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, BRASIL: INQUÉRITOS DE SAÚDE 2003/2008

AUTORES: SAMANTHA CAESAR ANDRADE; ÁGATHA NOGUEIRA PREVIDELLI; CHESTER LUIZ G CESAR; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP E CNPQ - Nº DO PROCESSO: 51488-2 (2007) E 15831-0 (2009) / 481176 (2008)

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 144 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Políticas públicas têm contribuído para mudanças nos padrões de alimentação traçando novo panorama na saúde da população. O aumento do poder aquisitivo contribuiu para maior disponibilidade de alimentos o que pode ter repercutido na qualidade da dieta.

OBJETIVOS

Monitorar a qualidade da dieta e os fatores associados em adolescentes, adultos e idosos residentes na cidade de São Paulo, Brasil.

METODOLOGIA

Foram utilizados dados de 2376 indivíduos coletados em 2003 e 1662 indivíduos coletados em 2008 de ambos os sexos, com idade de 12 anos ou mais, incluídos no estudo transversal de base populacional: Inquérito de Saúde de São Paulo (ISA-Capital). A amostragem se deu probabilisticamente em dois estágios, setor censitário e domicílio. O consumo alimentar foi verificado pelo método Recordatório de 24 horas e a qualidade da dieta pelo Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R). As médias do escore total do IQD-R e seus componentes para 2003 e 2008 foram comparadas para cada grupo etário. As associações entre o IQD-R e as variáveis independentes foram avaliadas para cada ano de estudo por meio da análise de regressão linear múltipla ajustada para energia.

RESULTADOS

A média do IQD-R em cinco anos apresentou melhora (IQD-R= 54,9 vs 56,4, $p < 0,005$). Porém, na avaliação por grupos etários os adolescentes apresentaram piora na qualidade da dieta, influenciada pela diminuição na pontuação dos vegetais verde-escuros e alaranjados e leguminosas, cereais totais, óleos e do componente Gord_AA (gordura sólida, álcool e açúcar de adição). Para os adultos e idosos, a qualidade da dieta melhorou, influenciada pelo aumento na pontuação das frutas totais e integrais, gordura saturada e sódio. No ano de 2008, ser adulto, em média, aumentou o escore do IQD-R em 6,1 pontos em relação aos adolescentes, já para os idosos esta diferença foi de 11,3 pontos.

CONCLUSÃO

O estudo traz evidências da urgente necessidade do direcionamento das ações para melhoria da qualidade da dieta dos brasileiros, focando principalmente nos adolescentes, que determinarão o comportamento alimentar na vida adulta.

PO-27-145 - RELAÇÃO DO ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA REVISADO COM FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR

AUTORES: SAMANTHA CAESAR ANDRADE; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; CHESTER LUIZ G CESAR; REGINA MARA FISBERG

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP E CNPQ - Nº DO PROCESSO: 51488-2 (2007) E 15831-0 (2009) / 481176 (2008)

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 145 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) já foi utilizado para detectar alterações e monitorar a qualidade da dieta da população ao longo do tempo, porém, ainda não há estudos que examinem o IQD-R, a nível individual, correlacionando o escore com fatores de risco.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre os escores do Índice de Qualidade da Dieta Revisado e o perfil lipídico e antropométrico dos residentes de São Paulo.

METODOLOGIA

Utilizados 470 indivíduos com 20 anos ou mais, participantes do ISA-Capital 2008 e 2010. Aplicados dois recordatórios de 24 horas, com ajuste da variabilidade intrapessoal e cálculo do Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R). A média do escore total do IQD-R e de seus componentes foram comparadas com categorias das variáveis antropométricas e bioquímicas e as correlações representadas por gráficos de dispersão.

RESULTADOS

As médias da pontuação final do IQD-R segundo categorias das variáveis estudadas variaram de 60,75 a 66,49 pontos. As mulheres com colesterol total ou triglicérides elevados apresentaram maior IQD-R quando comparadas às sem alterações nestas variáveis. O componente "Gord_AA" (gordura sólida, álcool e açúcar adicionado) foi o que mais influenciou nas alterações das médias dos escores.

CONCLUSÃO

A grande parte da população estudada recebeu pontuação para o escore final do IQD-R em torno da média, portanto, o indicador não conseguiu avaliar a verdadeira exposição, porém já mostrou relevância em estudos de monitoramento e na avaliação de intervenções na qualidade da dieta.

PO-27-146 - DIAGNÓSTICO DO ESTADO NUTRICIONAL E DA INSEGURANÇA ALIMENTAR DOS USUÁRIOS DAS REGIÕES NORDESTE E SUL DO BRASIL

AUTORES: SUWELLEN DE RESENDE MOR; KARIN ELEONORA SAVIO DE OLIVEI; KÁTIA GODOY

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - CIDADE/UF: PIRES DO RIO/GO

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 146 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A insegurança alimentar acontece quando as necessidades nutricionais não atingidas causam problemas psicológicos e fisiológicos. No Brasil ainda há muitos indivíduos em situação de Insegurança Alimentar como mostra os dados da Pesquisa Nacional de Amostras de Domicílio (PNAD), 2009. Nela observa-se que 30,2% dos domicílios brasileiros apresentavam algum grau de insegurança alimentar, que a região Nordeste apresentou maior grau de insegurança e a região Sul menor grau.

OBJETIVOS

Com base no panorama apresentado, o trabalho proposto tem por objetivo avaliar a relação entre insegurança alimentar e excesso de peso nas regiões Nordeste e Sul.

METODOLOGIA

Este foi um estudo descritivo transversal. Utilizou-se um formulário para identificação das variáveis socioeconômicas e demográficas, também foi feito o cálculo do IMC, e aplicada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e Nutricional, em 2 regiões do Brasil, Nordeste e Sul.

As informações foram transferidas para o programa SPSS - versão 18.0 e realizadas análises descritivas e aplicados os teste Qui-quadrado de Pearson e teste t-Student para identificar diferenças estatísticas entre as regiões ($p \leq 0,05$).

RESULTADOS

Nas duas regiões foram entrevistadas 807 pessoas no total com 503 da região Nordeste e 304 da região Sul.

A parcela mais prevalente de renda familiar nas duas regiões foi aquela entre a 1 salário mínimo ($n=159$, 31,6% e $n=126$, 41,4% respectivamente). Quando é analisado o estado nutricional nota-se que há um grande percentual de indivíduos com excesso de peso ($n=239$, 47,5% e $n=147$, 48,4%) em ambas as regiões nordeste e sul respectivamente. A região Nordeste apresentou maior prevalência de usuários em insegurança alimentar em relação à região Sul (43,9%, $n=221$ versus 26%, $n= 79$, $p < 0.001$).

CONCLUSÃO

A região Nordeste apresentou condições socioeconômicas mais precárias: menor escolaridade, renda per capita, maior proporção de desempregados e usuários em Insegurança Alimentar.

A região Nordeste apresentou maior Insegurança Alimentar em relação à região Sul tal fato se explicar pela população apresentar maior proporção de desempregados e uma renda per capita menor, levando a um menor poder de acesso aos alimentos.

Quanto ao estado nutricional, em ambas as regiões houve excesso de peso. Esse dado pode ser um indício do processo acelerado da transição nutricional pelo qual a população brasileira passa.

PO-27-147 - PERCEÇÃO DA ATUAÇÃO PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA DE PEDIATRIA

AUTORES: TEREZA CRISTINA THOMAZIN

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 147 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O nutricionista em qualquer de suas áreas de atuação é considerado como um profissional de saúde que busca a promoção e a manutenção da saúde humana no seu plano individual e coletivo. No setor hospitalar esse profissional desenvolve diferentes atribuições, dentre elas, a assistência nutricional, considerada um dos aspectos mais relevantes para a melhoria da qualidade do tratamento destinado aos pacientes. A participação e integração do nutricionista na equipe multiprofissional vem sendo recomendada na área da saúde com o propósito de atender integralmente às necessidades do paciente.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi conhecer a percepção da atuação profissional do nutricionista de Pediatria em relação a outros profissionais e a equipe de nutrição. Este é um estudo de natureza qualitativa, no qual foram investigados 13 nutricionistas de ambos os sexos, atuantes nas clínicas pediátricas de cinco hospitais públicos do município de São Paulo.

METODOLOGIA

A técnica empregada foi o Discurso do Sujeito Coletivo, obtido por meio de entrevistas gravadas e transcritas na íntegra identificando-se as Expressões Chave (ECH), com a essência dos depoimentos e as Ideias Centrais, que deram sentido para as ECH

RESULTADOS

Os resultados mostraram que 85% dos entrevistados são do sexo feminino com idade predominante de até 30 anos, possuem até cinco anos de experiência profissional e o mesmo intervalo de tempo em relação a experiência em Pediatria. As representações acerca da percepção de atuação profissional resultaram em 48 ECH compiladas em 10 Ideias Centrais e seus respectivos discursos-síntese. Quanto a percepção da atuação profissional, no que tange à equipe médica e de enfermagem 50% dos entrevistados relatou ter uma boa relação com esse grupo. A maioria dos considerou bom seu relacionamento com a equipe técnica de nutrição e avaliaram ser bons profissionais

CONCLUSÃO

Os nutricionistas entrevistados referem se inter-relacionar de forma satisfatória com os profissionais médicos e de enfermagem. Consideram-se bons profissionais e tem uma boa relação de trabalho a equipe técnica de nutrição. Uma boa convivência entre profissionais favorece o trabalho e a qualidade da atenção ao doente hospitalizado.

PO-27-148 - O QUE OS PAIS SABEM SOBRE OS SENTIMENTOS DE SEUS FILHOS ADOLESCENTES APÓS A INGESTÃO ALIMENTAR?

AUTORES: THAMARA MARTINS SILVA; MARIZE MELO SANTOS; LUANA MOTA MARTINS; JOSÉ MÁRIO NUNES SILVA; ROSE DANIELLE CARVALHO BATISTA; DANIELLE YASMIN M LOPES ARAÚJO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 148 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Durante a adolescência ocorrem diversas mudanças fisiológicas, psicossociais e comportamentais. A participação da família nessa fase é essencial, pois ela é responsável por acompanhar e auxiliar o indivíduo durante essa transição. Diante da importância alimentar na formação e no crescimento do adolescente, faz-se necessária maior participação dos pais na vida dos filhos para o desenvolvimento e a manutenção de práticas alimentares saudáveis.

OBJETIVOS

Analisar os sentimentos de adolescentes após a ingestão de alimentos que compõem o lanche e o conhecimento dos pais acerca desses sentimentos.

METODOLOGIA

Estudo transversal. Amostra estratificada em três estágios: escola, turma e alunos. Adolescentes de escolas públicas e privadas, de ambos os sexos, entre 12 e 17 anos. Subamostra com pais dos adolescentes. Foram elegíveis 33 escolas das 5 zonas distritais de uma capital do Nordeste, definidas pelo Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA). Mediante aplicação de questionário, identificaram-se os sentimentos de bem-estar e aversão após consumirem: sanduíche, batata frita, refrigerante e sorvete; fruta ou suco natural; suco artificial, pelos adolescentes; e aos pais o que eles achavam que seus filhos sentiam ao consumirem os mesmos alimentos. Os participantes assinaram o Termo de Assentimento (TA). O estudo foi aprovado pelo CEP sob o nº 406.353.

RESULTADOS

Participaram do estudo 1458 adolescentes e 305 pais. 51% dos adolescentes relataram sentir-se bem ao comer sanduíche, batata frita, refrigerante e sorvete, enquanto 36,4% dos pais referiram esse sentimento dos filhos ($p < 0,001$). Ao consumir fruta ou suco natural, 78,5% dos adolescentes disseram sentir-se bem, enquanto 51,1% dos pais referiram esse sentimento dos filhos ($p < 0,001$). 29,1% dos adolescentes relataram sentir-se bem ao consumir suco artificial, enquanto 23% dos pais referiram esse sentimento dos filhos ($p < 0,001$). Quanto à aversão aos mesmos alimentos, não houve concordância nas respostas dos adolescentes e dos pais (3,2% e 6,2%; 2,3% e 18,4%; 16,4% e 9,2%, para os respectivos alimentos).

CONCLUSÃO

Houve diferença nas respostas dos adolescentes e dos pais, o que reflete a necessidade de maior participação dos pais na vida dos filhos relacionada à conduta alimentar. A educação alimentar e nutricional é uma ferramenta importante para ampliar o conhecimento desses adolescentes e dos pais, para que possam adotar prática alimentar saudável.

PO-27-149 - PERFIL NUTRICIONAL DOS TRABALHADORES DA LIMPEZA URBANA

AUTORES: ULLI PINHEIRO CABETTE; MARIA ERIDAN G. PINHO; KÁSSIO FERNANDO FERNANDES; HYLLANA CARVALHO BARROS; THIAGO MOTA S. SOARES; VÂNIA MONTEZE SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIDADE DE ENSINO SUPERIOR DO SUL DO MARANHÃO - CIDADE/UF: IMPERATRIZ/MA

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 149 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O estado nutricional é resultante do equilíbrio entre consumo alimentar e gasto energético do organismo.

OBJETIVOS

A pesquisa teve por objetivo traçar o perfil de servidores de limpeza urbana de ambos os sexos, em relação aos aspectos antropométricos.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo do tipo transversal e descritivo, utilizando-se como instrumentos de coleta de dados, material antropométrico (balança, estadiômetro e fita métrica) para mensurar peso corporal e estatura. Para avaliação da composição corporal foram adotados o Índice de Massa Corporal (IMC). Na análise estatística descritiva, os resultados foram agrupados por sexo e faixa etária onde utilizou-se planilha do Excel versão 2008.

RESULTADOS

Os resultados mostraram que os homens com faixa etária de 19 a 29 anos apresentaram o maior percentual de eutrofia 58,82%, aqueles entre 30 a 39 anos apresentam um resultado de 42,10% de sobrepeso, e na faixa etária entre 40 a 49 anos obtiveram um resultado de 42,10% de sobrepeso, de 50 a 59 anos com 85,17% sobrepeso e de 60 a 65 com 50% sobrepeso e 50%obesidade. As mulheres com faixa etária entre 21 a 29 anos 60 % apresentaram sobrepeso, entre 31 a 39 anos tiveram um resultado de 3,75% sobrepeso, aqueles entre 44 a 49 anos apresentaram 40% de eutrofia e entre 52 a 55 anos tiveram um resultado de 60 % obesidade.

CONCLUSÃO

Conclui-se com isso que se tem um elevado índice de sobrepeso em ambos os sexo em diferentes faixas etárias, assim fica evidente que alguns fatores relacionados aos hábitos alimentares e estilo de vida dos trabalhadores, apontam para a necessidade de repensar estratégias de ações voltadas à promoção da saúde e à adoção de hábitos alimentares saudáveis.

PO-27-150 - PERFIL NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DE UM POLO INDUSTRIAL METALURGICO

AUTORES: ULLI PINHEIRO CABETTE; THIAGO MOTA DA S. SOARES; ERIDAN G. PINHO; NÁGILA MARIA PORTELA; MARLUCE ALVES COUTINHO; MARIA JOSÉ REIS MOURA

INSTITUIÇÃO: UNIDADE DE ENSINO SUPERIOR DO SUL DO MARANHÃO - CIDADE/UF: IMPERATRIZ/MA

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 150 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Uma alimentação nutricionalmente adequada é um dos pilares para promoção da saúde e promove qualidade de vida, quando desenvolvida para suprir os esforços físicos dos trabalhadores reduz o número de acidentes de trabalho e auxiliam no aumento da produtividade.

OBJETIVOS

Traçar o perfil nutricional e realizar a avaliação da saúde de trabalhadores de um polo metalúrgico.

METODOLOGIA

É um estudo do tipo descritivo, sendo avaliados 12 trabalhadores da indústria metalúrgica. Para avaliação da composição corporal foram verificados o peso e a altura, sendo a classificação do estado nutricional de acordo com Índice de Massa Corporal (IMC). Após foi aplicado um questionário com 19 questões sobre consumo e hábitos alimentares e avaliação de saúde. Foram utilizados como instrumentos de coleta de dados: balança, estadiômetro e fita métrica. Na análise dos dados, os resultados foram agrupados por sexo e faixa etária organizados em planilha do Excel versão 2009 e os percentuais foram organizados em gráficos.

RESULTADOS

Os resultados obtidos indicam que conforme o índice de massa corporal, a prevalência de eutrofia foi de 75% (n=9), sobrepeso de 25% (n=3), contudo a obesidade não foi diagnosticado em nenhum trabalhador. O excesso de peso é um fator preocupante para manutenção da saúde. O IMC médio estabelecido foi de 23.18. Com relação aos hábitos alimentares foi observado que a ingestão de verduras, legumes e frutas é inferior ao preconizado diariamente, onde apenas 4 trabalhadores avaliados consomem frutas e verdura duas vezes ao dia, 3 trabalhadores relatam o consumo uma vez ao dia e não consomem esses alimentos 3 trabalhadores. O tabagismo não é hábito de 58% (n=7), sendo que 25% (n=3) relataram que deixaram de fumar e 17% (n=2) são tabagistas. Em se tratando do etilismo 67% (n=8) não ingerem bebida alcoólica. Em relação à prática de atividade física 100% (n=12) afirmam ausência de atividade física fora do trabalho.

CONCLUSÃO

Conclui-se com isso que os trabalhadores não apresentam estado nutricional prejudicado, pois não foi detectado obesidade, contudo os hábitos alimentares estão inadequados, com baixo consumo de alimentos protetores, que o tabagismo e etilismo não é hábito da maioria e o estado nutricional pode ter relação com o fator atividade intenso necessário para o desenvolvimento do trabalho dos mesmos, pois a prática da atividade física que seria um promotor de saúde também não faz parte de seus hábitos de vida, o que pode colocar em risco a manutenção do estado nutricional saudável e a saúde.

PO-27-151 - CARACTERIZAÇÃO DA POPULAÇÃO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL REALIZADO EM PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

AUTORES: VANESSA SAYURI NAGAISHI; GABRIELA DUARTE DIAS

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA-USP - CIDADE/UF: GUARULHOS/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 151 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A Bandeira Científica (BC) é um projeto de extensão da Universidade de São Paulo (USP) com caráter interprofissional e assistencialista, que inclui mais de 11 cursos, entre eles a Nutrição. A cada ano realiza-se expedição para um município vulnerável do país, com o objetivo de realizar intervenções com foco na saúde. Dentre as ações realizadas pela Nutrição estão a avaliação nutricional e os atendimentos individualizados.

OBJETIVOS

Caracterizar o estado nutricional de adultos habitantes do município de Espírito Santo atendidos pela equipe de Nutrição do projeto de extensão universitária BC

METODOLOGIA

Os dados de consumo e doenças foram obtidos com uso de questionário padronizado por meio de entrevista com a população adulta (>18 anos) de município com IDH 0,647 localizado no Espírito Santo, atendido pela BC em dezembro de 2014. Peso, estatura e circunferência da cintura foram aferidos de acordo com o preconizado pelo SISVAN. Utilizou-se o teste t-Student para comparação de médias e considerados significantes resultados com $p < 0,05$.

RESULTADOS

Foram realizados 164 atendimentos de adultos, sendo a maioria do sexo feminino (86,6%). A idade dos pacientes variou de 18 a 80 anos, com média de 43,2 anos (DP=14 anos). Em relação à escolaridade, mais da metade da população adulta atendida declarou possuir ensino fundamental incompleto (53,5%).

O IMC médio dos pacientes atendidos foi 31,7 kg/m², sendo maior entre as mulheres ($p=0,04$). Quanto à classificação, 85,3% estavam com excesso de peso e, destes, 59,3% com obesidade. 7,3% dos pacientes atendidos estavam com baixo peso. 91% das mulheres atendidas apresentavam circunferência da cintura aumentada. Mais da metade dos pacientes (55,4%) apresentava pelo menos uma das seguintes doenças: hipertensão arterial, diabetes mellitus tipo 2 e dislipidemia, sendo identificadas em 44,5%, 12,2% e 21,9% da população, respectivamente.

O consumo médio de cloreto de sódio e óleo foi de 13g/dia e 1,3 litros/pessoa/mês, respectivamente. Em relação ao tipo de gordura utilizada para cozinhar, 34,2% utilizavam banha animal para cocção.

CONCLUSÃO

A prevalência de sobrepeso e obesidade na população foi elevada. O consumo médio de sal e óleo mostrou-se bem acima do recomendado. Tais resultados são preocupantes, uma vez que o excesso de peso e a presença usual desses alimentos na dieta, os quais são de fácil acesso e aquisição, contribuem para o desenvolvimento de doenças crônicas, como doenças cardiovasculares, diabetes mellitus e hipertensão arterial.

PO-27-152 - RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E O NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA DA POPULAÇÃO TRABALHADORA ADULTA BRASILEIRA ENTRE 2002 E 2009

AUTORES: VIRGINIA GAISSIONOK MARIZ; LUIZ ANTÔNIO ANJOS; THAIS VIEIRA ESTEVES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE - CIDADE/UF: RIO DE JANEIRO/RJ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 152 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O aumento no balanço energético vem resultando em sobrepeso (SP) e obesidade (OB) no Brasil. Nesta conjuntura, investigar o nível de atividade física ocupacional (Nafo), correlacionando-o com o estado nutricional (EN) se faz importante para melhor compreender este quadro.

OBJETIVOS

Comparar o perfil do Nafo em relação ao sexo, EN, idade e região de moradia na população adulta brasileira entre 2002-2009.

METODOLOGIA

A presente análise utilizou os dados das POFs de 2002-2003 e 2008-2009. Foram analisados adultos (≥ 20 anos), excluídas gestantes e lactantes, que tinham todas as informações disponíveis de sexo, idade, ocupação, massa corporal (MC), estatura (E), região de moradia e situação urbana e rural nos microdados no sítio do IBGE. O EN foi estabelecido a partir do índice de massa corporal (IMC) calculado como MC/E^2 : baixo peso (BP), $IMC < 18,5$; adequado, $18,5 \leq IMC < 25$; SP, $25 \leq IMC < 30$; e OB, $IMC \geq 30$ kg/m². As ocupações codificadas de acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações foram classificadas segundo o Nafo em três níveis: leve (L), moderado (M) e pesado (P). Os dados foram processados no sistema SAS, utilizando o fator de expansão ajustado para estimativas dos microdados.

RESULTADOS

Em 2002 a distribuição dos Nafos foi: 44,3 (L), 28,0 (M) e 27,7% (P). Em 2009, esses valores foram de 46,8, 27,1 e 26,1%. Não houve variação importante entre os homens, porém, entre as mulheres, houve leve aumento de Nafo L (53,9 para 57,6%) e redução no Nafo P (27,5 para 24,6%). Houve diminuição do BP (33,3 e 36,6% em homens e mulheres, respectivamente) e aumento do SP (14 e 21%) e OB (31,5 e 32,2%) em geral e em todos os Nafos entre as 2 POFs. Os trabalhadores de todas as idades, sexos, Nafos, regiões e meios rural ou urbano tiveram aumento do IMC entre as 2 POFs mas o IMC médio dos homens diminuiu com o aumento do Nafo, o inverso ocorrendo nas mulheres. Nota-se aumento do Nafo L em todas as regiões, meios rural e urbano, exceto na região NE onde não houve variação entre as POFs. No meio rural das regiões N, SE e S, o Nafo M aumentou e o P diminuiu.

CONCLUSÃO

Conclui-se que as mulheres continuam atuando mais em ocupações de Nafo L que homens, havendo menos mulheres em ocupações de Nafo M. Na população em geral, houve aumento do Nafo L e diminuição do P. Houve aumento importante do SP e OB em todos os Nafos, independente de região, idade e sexo.

PO-27-153 - PERFIL NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE ESCOLAR MUNICIPAL

AUTORES: WALTER AUGUSTO-RUIZ; MARTA MARIA MARQUEZAN; ANA MARIA VOLKMER; BRUNA MENDONÇA; ANA PAULA GORGES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE, RS - CIDADE/UF: RIO GRANDE/RS

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 153 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no processo de aprendizagem e desenvolvimento do estudante. Considerando a importância da nutrição na prevenção de doenças, bem como no crescimento e no desenvolvimento do indivíduo

OBJETIVOS

O objetivo do trabalho foi conhecer o estado alimentar e nutricional de estudantes que participam do Programa de Alimentação Escolar da rede municipal da cidade.

METODOLOGIA

A população alvo foram estudantes de ensino fundamental de 65 escolas, sendo 12 de educação infantil. A partir dos diários de classe foi possível obter o número de alunos matriculados em cada série, sendo que em 2013 foram matriculados no ensino fundamental 17.765 estudantes em 751 turmas, com uma média de 23,7 estudantes por turma. O instrumento de coleta de informação, o procedimento experimental e os critérios de avaliação foram padronizados através de teste piloto exploratório. O tamanho da amostra foi calculada segundo procedimento probabilístico estratificado a um nível de confiança de 95% e erro de 3%.

RESULTADOS

Foi observado um maior percentual de estudantes do sexo feminino nas escolas do ensino fundamental com uma variação na faixa etária entre 6 a 20 anos de idade. Sendo que aproximadamente 29% se encontram com idades entre 12 e 14 anos, enquanto que 32% de estudantes são do sexo masculino com idades entre 10 e 12 anos. Portanto, ligeiro predomínio de estudantes do sexo masculino com menor faixa etária no ensino fundamental, verificou ainda estudantes de sexo feminino com até 20 anos de idade.

A relação entre índice de massa corporal e idade, segundo as tabelas da OMS, permitiram verificar que estudantes do sexo feminino apresentaram as seguintes condições 37% são eutróficos, 45% com sobrepeso, 18% de obesidade e 0,3% de magreza respectivamente. Para os estudantes do sexo masculino a condição foi de 22% eutróficos, 32% com sobrepeso e 47% de obesidade.

CONCLUSÃO

Os resultados da pesquisa permitem concluir que a população de estudantes do sexo feminino prevalece no ensino fundamental na rede municipal de ensino. Os maiores índices de obesidade e sobrepeso foram observados nos estudantes do sexo masculino comparativamente aos estudantes do sexo feminino da mesma rede escolar municipal. Os dados levantados no estudo são fundamentais para embasar e direcionar um programa de reeducação alimentar familiar.

PO-27-154 - CONSUMO ALIMENTAR DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS USUÁRIOS E NÃO USUÁRIOS DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

AUTORES: MAYARA STOREL BESERRA MOURA; SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA; HEILA DIAS S P AGUIAR; CAMILA M SIMPLICIO REVOREDO; NINA ROSA MELLO SOARES; SUSY ERIKA DE LIMA BARROS; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 154 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos têm mostrado consumo alimentar inadequado entre universitários, com baixa ingestão de nutrientes antioxidantes e elevado em gorduras e açúcares, configurando uma dieta de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

OBJETIVOS

Determinar o consumo alimentar de macronutrientes e antioxidantes por estudantes universitários usuários e não usuários de Restaurante Universitário (RU).

METODOLOGIA

O estudo transversal envolveu 145 estudantes de uma universidade pública, usuários e não usuários do Restaurante Universitário, na faixa etária de 20 a 30 anos. Estimou-se o consumo alimentar dos estudantes por questionário de frequência de consumo alimentar. Os valores de referência utilizados para a ingestão de macronutrientes foram os Intervalos de Distribuição Aceitáveis de Macronutrientes – AMDR, e para os micronutrientes, a Necessidade Média Estimada (EAR) proposta pelas DRIs. Os dados foram analisados no programa SPSS 18.0, utilizou-se o teste “t” de Student para a comparação das médias de consumo entre os grupos usuários e não usuários do RU, para variáveis paramétricas, e o teste de Mann Whitney para aquelas não paramétricas, adotando-se o nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Os valores médios de ingestão de macronutrientes encontravam-se dentro das faixas de recomendação, em ambos os grupos, excetuando-se os de ácidos graxos saturados que estavam acima no grupo não usuários do RU (11,06%). Nos usuários do RU, a ingestão de energia e ácidos graxos monoinsaturados foi significativamente maior ($p=0,034$; $p=0,001$), e menor consumo verificado para os ácidos graxos saturados ($p= 0,048$). Os valores de ingestão para os micronutrientes cobre, zinco, selênio e vitamina C estavam acima das recomendações nos grupos pesquisados, e os de vitamina A e E inferiores, sendo que, nos usuários do RU, a ingestão de cobre e vitamina E foi significativamente maior ($p=0,027$; $p=0,004$).

CONCLUSÃO

A partir desses resultados, pode-se concluir que os estudantes usuários do RU apresentam melhor padrão de consumo alimentar em relação à macro e a micronutrientes antioxidantes, quando comparados aos não usuários. O que remete a importância do papel do RU para uma alimentação saudável.

PO-27-155 - PROMOÇÃO DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR INFANTO-JUVENIL: UMA ESTRATÉGIA A SER IMPLEMENTADA

AUTORES: NATÁLIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; LUCIANA CISOTO RIBEIRO
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP
ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA
PAINEL: 155 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A alimentação e a nutrição são essenciais para um bom crescimento e desenvolvimento propiciando a promoção e proteção da saúde e prevenção de doenças em todas as faixas etárias. No Brasil, o programa PNAE tem como objetivo contribuir para a aprendizagem, o crescimento e o rendimento escolar através da oferta de alimentação saudável e práticas que visem à formação de hábitos alimentares adequados. Tal objetivo pode ser alcançado pela promoção de Atividades de Educação Alimentar e Nutricional (AEAN), uma vez que o ambiente escolar é local propício visto sua participação no ensino e formação de hábitos e comportamentos saudáveis.

OBJETIVOS

Educar em relação à importância da alimentação saudável através da frequência de consumo de determinados grupos alimentares. Ilustrar visualmente a quantidade de Na, CHOS e LIP presentes nos alimentos trazidos diariamente pelos alunos para consumo na escola. Empoderar o público alvo na promoção e execução de hábitos alimentares adequados ao desenvolvimento físico e cognitivo.

METODOLOGIA

Período: 08 à 09/ 2014. Participantes: 210 alunos matriculados no ensino fundamental I de uma escola pública. AEAN1: desenvolvimento de cartaz da pirâmide alimentar, com divisão de grupos alimentares em cores distintas e representação através de figuras de alimentos. Explicação dos alimentos pertencentes a cada grupo, bem como da frequência de seu consumo e relação com o desenvolvimento de enfermidades ou promoção à saúde. Aplicação do prato saudável. AEAN2: demonstração das quantidades de Na, LIP e CHOS de cada produto ultra-processado usualmente consumido pelos alunos por unidade diária e por montante semanal. Realização dos cálculos baseados nas tabelas de informação nutricional fornecidas pelos fabricantes. AEAN3: exposição e debate sobre os “10 Passos da Alimentação Saudável”. Arguição por parte dos alunos de cada passo relacionando-o aos conteúdos prévios ministrados e ao equilíbrio do estado saúde-doença.

RESULTADOS

Desenvolvimento da compreensão sobre a qualidade e frequência dos alimentos consumidos e sua influência no eixo saúde-doença e do pensamento crítico na escolha alimentar, observando-se o conteúdo de substâncias nocivas. Utilização do ambiente escolar como local de aprendizado e de promoção de hábitos alimentares adequados.

CONCLUSÃO

A AEAN também faz parte do PNAE e pode ser considerada uma estratégia eficiente para o bom funcionamento de sua política, bem como para melhora do hábito alimentar e da condição de saúde da população escolar infanto-juvenil brasileira.

PO-27-156 - COMPORTAMENTOS ATIVOS, TEMPO DE TELA E ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS SERVIDORES DE INSTITUIÇÃO FEDERAL

AUTORES: NATHALIA MIGUEL TEI SANTANA; JULIANA SCHADE COELHO; LIZANDRA SCHIMIDEL OLIVEIRA; RAIANE PEREIRA SILVA; ALINE DA SILVA PORTO; TAÍSA SABRINA SI PEREIRA; MARIA CARMEM BIS MOLINA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - CIDADE/UF: VITÓRIA/ES

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 156 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A prática de atividade física no lazer contribui para a prevenção de doenças, principalmente a obesidade, enquanto o excesso do tempo de tela age inversamente favorecendo o aumento desta comorbidade. Evidências demonstram claramente esta associação quando relacionado o nível de escolaridade e renda per capita.

OBJETIVOS

Identificar comportamentos ativos (CA) e tempo de tela (TT) entre adultos e sua associação com estado nutricional.

METODOLOGIA

Estudo realizado com adultos de 20 a 74 anos, ambos os sexos, de uma Instituição de Ensino. Dados socioeconômicos, de atividade física, tempo de tela no lazer e no trabalho foram coletados por meio de questionário. Foram aferidos peso e estatura; calculado o índice de massa corporal e realizada classificação do estado nutricional, alocando os participantes em duas categorias: eutróficos (Eut) e excesso de peso (ExcPeso). Realizaram-se testes estatísticos utilizando o programa SPSS e nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Foram estudados 126 servidores, com idade média de 49±11 anos, sendo 65,9% (n=83) do sexo feminino. Cerca de 27% dos servidores encontravam-se na classe econômica A, 78,6% tinham nível superior de escolaridade e 61,1% (n=77) apresentaram ExcPeso. Em relação a CA 63,5% praticam a atividade física, sendo o tempo médio de 60±21 minutos/dia. Já a avaliação do TT no lazer foi de 138±94 minutos/dia durante a semana e 168±109 minutos/dia aos finais de semana. Não houve associação do TT no lazer e do CA com o estado nutricional. Todavia quando associado o TT no lazer durante a semana observou-se que existe diferença entre os níveis de escolaridade médio (203±117min/dia) e superior (121±81min/dia) (p=0,02), porém não existe diferença em relação ao CA.

CONCLUSÃO

Não houve associações do TT e CA com o estado nutricional. No entanto observou-se que quanto maior a escolaridade, menor o TT no lazer.

PO-27-157 - PREVALÊNCIA DE OBESIDADE ENTRE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DE SÃO LUIS-MA

AUTORES: NAYRA ANIELLY LIMA CABRAL; ELANE VIANA HORTEGAL; ANA KARINA TEIXEIRA CUNHA FRANÇA; HELMA JANE FERREIRA VELOSO; SILVIA TEREZA RODRIGUES MOREIRA LIMA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO - CIDADE/UF: SÃO LUÍS/MA

AGÊNCIA FINANCIADORA: FINANCIAMENTO PRÓPRIO

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 157 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade é um problema de saúde pública, é fator de risco para diversas outras doenças crônicas não transmissíveis e tem elevada prevalência no mundo.

OBJETIVOS

Determinar a prevalência de obesidade entre os estudantes do curso de nutrição de uma universidade de São Luís, Maranhão

METODOLOGIA

Estudo transversal com graduandos do curso de nutrição de uma universidade do estado do Maranhão no período de fevereiro a maio de 2013. O questionário da pesquisa foi aplicado por estudantes do curso de nutrição, que passaram por treinamento sendo supervisionados por nutricionista. As variáveis estudadas foram sociodemográficas (sexo, idade, situação conjugal, cor da pele e origem) e antropométricas (Índice de Massa Corporal- IMC). A idade foi categorizada em 20 a 39 e ≥ 40 anos, a situação conjugal foi categorizada em com e sem companheiro, a cor da pele foi auto-referida, e foi categorizada em branca e não branca e a categorização da origem foi em capital, interior e outro. O estado nutricional foi avaliado mediante o IMC, calculado pelo peso corporal dividido pela estatura ao quadrado (kg/m^2). O peso foi aferido por uma balança digital da marca plena o participante usando roupas leves e sem calçados e para a aferição da estatura foi usado um estadiômetro portátil da marca alturexata. Nesta pesquisa os alunos foram classificados pelo estado nutricional de acordo com os pontos de corte estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 1995). Os dados foram digitados por duas pessoas e depois houve a comparação da digitação para corrigir eventuais erros. Os resultados foram apresentados por meio de média e desvio padrão (média + DP) para as variáveis quantitativas e as qualitativas por frequências e porcentagens. Foi feito o teste de qui-quadrado para verificar a associação entre o estado nutricional e as demais variáveis. O nível de significância adotado foi de 5%. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA 10.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, com número de parecer consubstanciado 813.509.

RESULTADOS

Entre os estudantes a maioria era do sexo feminino, tinha entre 20 a 39 anos, de cor da pele não branca, com companheiro, com origem em São Luís e com eutrofia segundo o IMC. Não houve diferença estatística significativa entre o estado nutricional e as demais variáveis.

CONCLUSÃO

A maioria dos alunos estão com estado nutricional adequado e devem manter hábitos saudáveis para melhorar a qualidade de vida.

PO-27-158 - TEOR DIETÉTICO DE ZINCO E SUA RELAÇÃO COM O PERFIL LIPÍDICO EM ADULTOS SAUDÁVEIS

AUTORES: NINA ROSA MELLO SOARES; MAYARA STOREL B MOURA; CAMILA MARIA SIMPLICIO REVOREDO; SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA; ELISE SOUSA SAFFNAUER; HEILA DIAS S P AGUIAR; JULIANA SOARES SEVERO; JENNIFER B SILVA MORAIS; SUSY ÉRICA LIMA BARROS; NADIR NOGUEIRA NASCIMENTO; DILINA NASCIMENTO MARREIRO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 158 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A modificação oxidativa de lipoproteínas circulantes por radicais livres, particularmente do LDL-c é importante para o desenvolvimento de lesões ateroscleróticas, favorecendo a agregação plaquetária, disfunção endotelial e aumento do risco de doenças cardiovasculares. Nesse sentido, a literatura tem mostrado que a ingestão de minerais, em particular o zinco, parece reduzir o risco de aterogênese, por atuar como cofator de diversas enzimas envolvidas no processo de defesa antioxidante.

OBJETIVOS

Avaliar a ingestão dietética de zinco e sua relação com o perfil lipídico em adultos saudáveis.

METODOLOGIA

Estudo transversal, conduzido com 186 indivíduos saudáveis, de ambos os gêneros, com idade entre 20 e 30 anos. A avaliação do consumo alimentar foi realizada por meio do registro alimentar de três dias, utilizando-se o programa Nutwin versão 1.6.0.7. O padrão de ingestão de referência utilizado foram os valores da necessidade média estimada. Para avaliar as concentrações séricas de triglicerídeos (TG), colesterol total (CT), HDL-c, LDL-c e de VLDL-c foi utilizado o método enzimático colorimétrico. Os dados foram analisados no programa estatístico SPSS for Windows 20.0.

RESULTADOS

Os valores médios do teor de zinco encontrados na dieta foram superiores à EAR ($11,24 \pm 4,01$ mg/dia). Os valores médios verificados para o CT ($170,05 \pm 35,35$ mg/dL), LDL-c ($99,77 \pm 29,66$ mg/dL), HDL-c ($50,48 \pm 13,70$ mg/dL) e TG ($96,00 \pm 65,13$ mg/dL) encontravam-se dentro da normalidade. Houve correlação negativa entre o zinco dietético e o CT e TG ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

A partir dos resultados desse estudo, pode-se concluir que os participantes ingerem teor adequado de zinco. Além disso, a ingestão de zinco parece influenciar o perfil lipídico, o que pode contribuir para a redução do risco de doenças cardiovasculares.

PO-27-159 - DETERMINANTES DA VELOCIDADE MÉDIA DE CRESCIMENTO DE CRIANÇAS ATÉ SEIS MESES DE VIDA: UM ESTUDO DE COORTE

AUTORES: POLIANA C DE ALMEIDA FONSECA; CAROLINA ABREU DE CARVALHO; SARAH VIEIRA; ANDREIA QUEIROZ RIBEIRO; LUCIANA NERI NOBRE; SILVIA ELOÍZA PRIORE; SYLVIA DO C CASTRO FRANCESCHINI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPEMIG - Nº DO PROCESSO: APQ 00846-11

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 159 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O crescimento é um processo que sofre influência de fatores biológicos, ambientais, gestacionais, sociais, nutricionais e genéticos. O monitoramento do crescimento nos primeiros meses de vida é fundamental na prevenção e identificação de agravos nutricionais na infância.

OBJETIVOS

Avaliar os determinantes da velocidade de crescimento de crianças acompanhadas nos seis primeiros meses de vida.

METODOLOGIA

Estudo de coorte com crianças nascidas entre out/2011 e out/2012, que foram avaliadas no primeiro, segundo, quarto e sexto mês de vida. Participaram das quatro avaliações 240 crianças. Foi aplicado um questionário com variáveis sócio-demográficas, gestacionais, maternas e de práticas alimentares da criança. Os dados de nascimento foram obtidos no hospital. A velocidade média de ganho de peso (gramas/dia) e comprimento (centímetros/mês) das crianças foi calculada em todas as consultas, referente ao peso ao nascer. Foram comparadas médias da velocidade de crescimento segundo as variáveis investigadas, sendo utilizados o teste t de Student ou análise de variância (ANOVA) e o teste Mann-Whitney ou Kruskal-Wallis. O nível de significância foi de 5%.

RESULTADOS

No primeiro mês, a velocidade de ganho de peso (VGP1) das crianças nascidas de parto cesáreo foi menor ($p=0,022$). As crianças que estavam em aleitamento exclusivo ou predominante apresentaram maiores valores de VGP1 ($p<0,001$). A VGP1 e VGC1 das crianças que consumiam fórmula infantil foi menor ($p<0,001$ e $p=0,006$). No segundo mês, a VGP2 e VGC2 foram maiores entre as crianças em aleitamento exclusivo ou predominante ($p<0,001$ e $p=0,015$) e menores entre as que consumiam fórmula infantil ($p<0,001$ e $p<0,001$) e água ($p=0,019$ e $p=0,033$). Os filhos de mães que referiram dificuldade na amamentação apresentaram menor VGP1, VGP2 e VGC2 ($p<0,001$, $p=0,004$ e $p=0,047$). As crianças com quatro meses que consumiam mingau apresentaram menores VGP4 ($p=0,014$) e VGC4 ($p=0,003$). No sexto mês o consumo de fórmula infantil implicou em menores valores de VGP6 ($p=0,047$). O uso de chupeta foi associado às menores VGP no primeiro ($p=0,023$), segundo ($<0,001$) e quarto ($p=0,006$) mês.

CONCLUSÃO

O aleitamento materno exclusivo e predominante foi associado a melhor velocidade de crescimento nos primeiros meses. Foram negativamente relacionados a velocidade de crescimento o parto cesáreo, a dificuldade em amamentar, o consumo de fórmula, introdução de líquidos precocemente (água), consumo de mingau e o uso de chupeta.

PO-27-160 - FATORES ASSOCIADOS AO DÉFICIT DE CRESCIMENTO LINEAR E EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS COM ATÉ SEIS MESES DE VIDA: UM ESTUDO DE COORTE

AUTORES: POLIANA C DE ALMEIDA FONSECA; CAROLINA ABREU DE CARVALHO; SARAH VIEIRA; ANDREIA QUEIROZ RIBEIRO; LUCIANA NERI NOBRE; SILVIA ELOÍZA PRIORE; SYLVIA DO C CASTRO FRANCESCHINI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPEMIG - Nº DO PROCESSO: APQ 00846-11

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 160 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A avaliação do estado nutricional de crianças é um indicador essencial na mensuração das condições de saúde e da qualidade de vida de uma dada população. A avaliação e monitoramento do crescimento nos primeiros meses de vida é fundamental na prevenção e identificação de agravos nutricionais na infância.

OBJETIVOS

Avaliar os fatores associados ao estado nutricional de crianças acompanhadas nos seis primeiros meses de vida.

METODOLOGIA

Estudo de coorte com crianças nascidas entre out/2011 e out/2012, que foram avaliadas no primeiro, segundo, quarto e sexto mês de vida. Participaram das quatro avaliações 240 crianças. Foi aplicado um questionário com informações sócio-demográficas, gestacionais, maternas e de práticas alimentares da criança. Os dados de nascimento foram obtidos no hospital. O estado nutricional foi avaliado de acordo com os índices comprimento/idade e IMC/idade, expressos em escore-z, utilizando-se a referência da Organização Mundial da Saúde. Realizou-se a regressão de Poisson com variância robusta para se estimar o risco relativo dos desfechos (déficit de comprimento e excesso de peso) para as variáveis independentes investigadas, no mês onde esses desfechos tiveram a maior frequência. O nível de significância foi de 5%.

RESULTADOS

A maior frequência de déficit de comprimento e excesso de peso foi observada no primeiro (9,6%) e sexto mês (8,3%), respectivamente. Na análise múltipla, apresentaram maiores riscos para o déficit de comprimento as crianças do sexo masculino (RR: 2,49; p=0,014) e de mães que referiram ter fumado na gestação (RR: 4,57; p<0,001), e o maior comprimento ao nascer foi fator de proteção (RR: 0,55; p<0,001). Os fatores associados ao excesso de peso na análise múltipla foram: o peso ao nascer elevado (RR: 4,63; p=0,003) e o aumento da velocidade de ganho de peso (gramas/dia) até o sexto mês (RR: 1,25; p<0,001).

CONCLUSÃO

A maior frequência de déficit de crescimento linear no primeiro mês foi explicada pelo tabagismo materno na gestação e menor comprimento ao nascer; e o meio percentual de excesso de peso no sexto mês pelo peso ao nascer elevado e maior velocidade de ganho de peso.

PO-27-161 - PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS: UMA AÇÃO EDUCATIVA NUMA COMUNIDADE PRAIANA

AUTORES: RAVENA VIANA XIMENES; ELIANE MARA VIANA HENRIQUES; VIRGINIA MARIA OLIVEIRA GUERRA; GLAUBER JEAN CHAVES SANTOS; KARLA RILIANE OLIVEIRA REBOUÇAS; HERMENS LINHARES MARTINS; MICHELE ROCHA PEREIRA
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - UNIFOR - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 161 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

É de fundamental importância que as pessoas tenham acesso a informações sobre alimentação saudável, a fim de que elas possam fazer as escolhas alimentares adequadamente (MS, 2014).

A literatura destaca para a importância de ações educativas e incentivo a práticas educativas visando o combate da obesidade.

OBJETIVOS

A intervenção teve como objetivo sensibilizar a comunidade sobre práticas de hábitos alimentares saudáveis.

METODOLOGIA

Realizou-se uma roda de conversa onde a temática era “Reduza o consumo do sal. Utilize ervas para dá sabor ao seu alimento.”, posteriormente foram feitos exames de pressão arterial, glicemia pós-pandrial, medidas antropométricas e entrevistas com os participantes que foram relacionadas com o uso de cigarros, atividade física e uso de medicamentos. No último momento, buscou-se identificar os hábitos alimentares através do preenchimento de questionário sobre alimentação.

RESULTADOS

O grupo totalizou 16 homens e 10 mulheres. A média de idade foi de 42,15 anos. 100% dos entrevistados registraram não fumar e no uso de medicamentos observou-se que 16 pessoas (62%) referiram tomar medicamentos para hipertensão e sobre atividade física, 17(65%) disseram que realizavam e 9 (35%) referiram não realizar. Quanto a circunferência da cintura (CC), do total de mulheres (n=10), 8 (80%) apresentaram circunferência acima de 80 cm, revelando risco aumentado para doenças cardiovasculares. Nos homens, o percentual de risco foi menor (56%). Tanto as mulheres e homens apresentaram-se com maior percentual de excesso de peso. Os participantes também não tinham o consumo adequado de porções de verduras, legumes e leite. O consumo de doces foi citado como diário pelos participantes.

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados apontaram que tanto as mulheres e homens apresentaram-se com maior percentual de excesso de peso. A obesidade e o sobrepeso são definidos como um acúmulo anormal ou excessivo de gordura corporal que pode ser prejudicial à saúde, sendo sua causa multifatorial e dependente da interação de fatores genéticos, metabólicos, sociais, comportamentais e culturais. Na maioria dos casos, associa-se ao abuso da ingestão calórica e ao sedentarismo, em que o excesso de calorias armazena-se como tecido adiposo (Brasil, 2008).

Nesse contexto, percebe-se que há necessidade de estratégias de sensibilização para essa população, com práticas de alimentação saudável, visando a melhoria das condições dos riscos para doenças crônicas e uma alimentação mais saudável, em termos nutricionais.

PO-27-162 - CONSUMO DE VITAMINA C NÃO SE ASSOCIA À PREVENÇÃO DO COMPROMETIMENTO COGNITIVO EM IDOSOS DE BAIXA RENDA DE SÃO PAULO

AUTORES: RENATA FURLAN VIEBIG; MARIA PASTOR VALERO; MARCIA SCAZUFCA; PAULO ROSSI MENEZES

INSTITUIÇÃO: DEP. DE MEDICINA PREVENTIVA - FMUSP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 162 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Os processos oxidativos têm sido implicados no envelhecimento cerebral e assim, o consumo adequado de vitaminas antioxidantes, como a vitamina C, poderia estar relacionado à prevenção do comprometimento cognitivo em idosos.

OBJETIVOS

Investigar possíveis associações entre o consumo de vitamina C, proveniente de frutas e hortaliças, e o funcionamento cognitivo de idosos de baixa renda do município de São Paulo.

METODOLOGIA

O presente estudo transversal faz parte da coorte de base populacional São Paulo Ageing & Health Study (SPAH), com idosos (65 anos ou mais) de baixa renda, residentes da zona oeste do município de São Paulo. Foram conduzidas entrevistas nos domicílios dos participantes, seguindo um protocolo padronizado. O funcionamento cognitivo foi avaliado pelo Community Screening Instrument for Dementia (CSI-D) e o comprometimento cognitivo foi definido como escores cognitivos $\leq 1,5$ desvios-padrão da média. O consumo de frutas e hortaliças foi estimado por um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) desenvolvido para população da Região Metropolitana de São Paulo, a partir do qual também foram obtidos os consumos individuais de vitamina C. Avaliamos as associações entre o consumo de frutas e hortaliças e de vitamina C e o funcionamento ou comprometimento cognitivo (sim/não) por modelos de regressão linear múltipla e regressão logística multivariada, respectivamente, na inclusão da coorte.

RESULTADOS

Foram estudados 1849 idosos, sendo 60,5% mulheres, 42,9% na faixa etária de 65-69 anos, com 1 a 3 anos de estudo (52,3%) e renda mensal até 1 salário mínimo (31,0%). Oito por cento dos participantes apresentaram comprometimento cognitivo. Idosos que atingiram as recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS) para a ingestão diária adequada de frutas e hortaliças (≥ 400 g/dia) tiveram um risco 42% menor de apresentar declínio cognitivo (OR=0,58; I95%CI=0,36-0,91). A maioria dos idosos (75%) atingiram as recomendações atuais para a ingestão diária de vitamina C (90mg/dia para homens e 75mg/dia para mulheres). Entretanto, não foi observada associação significativa entre consumo de vitamina C e comprometimento cognitivo (OR=0,99; I95%CI=0,99-1,0), após ajuste pelo consumo de outros antioxidantes e fatores de confusão.

CONCLUSÃO

Foi encontrado um papel protetor do consumo adequado de frutas e hortaliças na preservação do funcionamento cognitivo de idosos. Por outro lado, o consumo de vitamina C, proveniente destes alimentos, não se associou à prevenção do comprometimento cognitivo nesta população.

PO-27-163 - CLASSIFICAÇÃO DAS PREPARAÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTE COMERCIAL LOCALIZADO EM CAMPUS UNIVERSITÁRIO DA UFRJ SEGUNDO O CONTEÚDO ENERGÉTICO

AUTORES: ROSANGELA ALVES PEREIRA; MARA LIMA DE CNOP; IUNA ARRUDA ALVES; LUIZA MARINA MOURA; LETÍCIA FERREIRA TAVARES; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; VANIA MARIA RAMOS MARINS; NILMA MORCEF DE PAULA
INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO - UFRJ - CIDADE/UF: NITERÓI/RJ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 163 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas tem-se observado mudanças nos hábitos alimentares da população brasileira, notadamente o aumento do consumo alimentar fora de casa, que tem sido relacionado às escolhas alimentares e à condição nutricional. A caracterização das refeições servidas em restaurantes comerciais é importante para fundamentar iniciativas voltadas para promover escolhas alimentares saudáveis.

OBJETIVOS

Caracterizar as preparações servidas em restaurante de campus universitário e classificá-las segundo o conteúdo energético.

METODOLOGIA

Foram catalogadas todas as preparações oferecidas nos buffets frio, quente e de grelhados de um restaurante do tipo self-service selecionado por conveniência, o qual serve em média 500 refeições por dia. As preparações foram classificadas de acordo com agrupamento proposto pelo Departamento de Nutrição da Universidade da Carolina do Norte. O valor energético das preparações foi estimado com na Tabela de Composição Nutricional de Alimentos. O limite de 150 kcal/100g de preparação foi considerado para classificar preparações com alta densidade energética.

RESULTADOS

No restaurante selecionado, 672 preparações estavam catalogadas as quais foram classificadas em 31 grupos alimentares, sendo que as preparações de vegetais (13%), carnes bovina e suína (11%), preparações com raízes e tubérculos (10%), preparações à base de arroz (9%), e massas (6%) correspondiam a aproximadamente 50% dos pratos elaborados no restaurante. Observou-se que 64% das preparações elaboradas apresentavam alta densidade energética (>150 kcal/100g). As carnes processadas apresentaram a mais elevada média de energia (303 kcal/100g), seguidas das carnes bovina e suína (280 kcal/100g) e preparações mistas de carnes processadas e amiláceos (274 kcal/100g). A densidade energética média era menor quando carnes (280 vs. 196 kcal/100g), aves (216 vs. 163 kcal/100g) e carnes processadas (303 vs. 170 kcal/100g) eram apresentadas em preparações mistas com vegetais.

CONCLUSÃO

Observou-se proporção significativa de preparações com densidade energética elevada, especialmente aquelas que continham algum tipo de carne. Porém, o conteúdo calórico dessas preparações pode ser reduzido pela inclusão de vegetais em pratos mistos. Esta análise irá fundamentar ações de intervenção que objetivam a promoção de escolhas alimentares saudáveis na clientela de restaurantes comerciais.

PO-27-164 - EDUCAÇÃO PERMANENTE COMO FORMA DE EMPODERAMENTO NO CONTROLE DA HIPERTENSÃO E DIABETES NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA

AUTORES: SARAH DE M. R. CABRAL; DANIELLE YASMIN M. L. DE ARAÚJO; ROSE DANIELLE DE C. BATISTA; ANA CLARA LUCENA; MARIZE MELO DOS SANTOS; ADRIANA DE AZEVEDO PAIVA; JOSÉ IVO DOS SANTOS PEDROSA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 164 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A atividade educativa junto à comunidade pode se desenvolver de forma diferenciada, no processo de empoderamento, possibilitando maior controle dos determinantes e condicionantes no processo saúde-doença. Nesse cenário, a Estratégia Saúde da Família (ESF) age como facilitadora de ações de promoção da saúde, mediante um conjunto sensível de comportamentos individuais compatíveis com a idade e a capacidade de compreensão do usuário.

OBJETIVOS

Desenvolver processos de empoderamento dos indivíduos no controle dos riscos relacionados à hipertensão e diabetes, na Estratégia Saúde da Família.

METODOLOGIA

O planejamento da atividade foi realizado no período de 29/09/2014 a 05/10/2014, com o envolvimento dos usuários do programa HIPERDIA e profissionais da ESF, além de nutricionistas, educadores físicos e assistentes sociais, que, mediante consulta aos envolvidos, elegeram os temas a serem abordados. Realizou-se rodas de conversa sobre alimentação saudável e atividade física. Houve demonstração e degustação de alimentos saudáveis e realização de atividade física, com demonstrações de exercícios de alongamento e atividades leves. Utilizou-se material educativo dinâmico e ilustrativo bem como aparelho de som para ativar os processos de troca de saberes, popular e científico.

RESULTADOS

Participaram da ação educativa 26 usuários convidados com antecedência, bem como aqueles que se encontravam na unidade buscando informações e/ou outros serviços no dia da atividade, em sua maioria de idosos, com baixo grau de escolaridade. Atividade teve duração de 02 horas, cujo envolvimento foi satisfatório, tanto para as equipes de saúde quanto para os usuários do programa, visto que durante a avaliação do processo educativo todos se pronunciaram favorável à iniciativa. Essa forma diferenciada iniciou o processo de empoderamento da população para seus processos de saúde-doença, com vistas à continuação no cotidiano dos serviços na atenção primária à saúde.

CONCLUSÃO

A proposta desenvolvida apresentou-se como inovadora e positiva no sentido de mudanças na relação dos profissionais com os usuários do Sistema Único de Saúde. Essa estratégia de abordagem devem ser encorajadas em todos os níveis de atendimento da atenção básica, visando a promoção de estilos de vida saudáveis.

PO-27-165 - A TENDA DO CONTO COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL

AUTORES: SARAH DE M. R. CABRAL; MARIZE MELO DOS SANTOS; ANNE KAROLYNNE DE SOUSA MACEDO; ISMAGNO CANTANHEDE CARVALHO; IANNE F. DA SILVA; JOSUÉ JÚNIOR ARAÚJO PIEROTE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 165 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A tenda do conto é uma prática terapêutica baseada em narrativas que aliam a sabedoria popular ao conhecimento científico. Desenvolvida por pesquisadores em Natal/RN, é uma atividade dialógica onde, a partir de esforço coletivo, profissionais e usuários de serviços se integram em busca do aperfeiçoamento do processo de educação em saúde. A presente proposta está em consonância com o Programa Ensino pelo Trabalho-PET Saúde, em parceria com o Ministério da Saúde.

OBJETIVOS

Identificar aspectos inerentes e relevantes à condição nutricional de cada participante bem como promover hábitos alimentares saudáveis, visando a melhoria da qualidade de vida dos usuários de um Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), em uma capital do nordeste.

METODOLOGIA

Realizou-se atividades lúdico-educativas, estruturada em quatro momentos: 1) em razão do prejuízo cognitivo dos participantes, utilizou-se fotografias de variados alimentos e condições nutricionais como meio facilitador para narrativas de histórias relativas ao cotidiano alimentar ou condição físico-nutricional; 2) materialização dos contos mediante produções artísticas; 3) produção de vídeos e fotos dos participantes, como forma de resgatar, sob novos olhares, as histórias relatadas; 4) a concreta construção de uma tenda ao ar livre preenchida por objetos representativos dos cotidianos alimentares. Os profissionais de saúde, baseados nas narrativas das etapas anteriores, promoveram um rico momento de educação em saúde.

RESULTADOS

Participaram 47 usuários, nas quatro etapas do processo. Identificou-se a importância da mudança dos hábitos alimentares da família ou do cuidador, aspectos inerentes às unidades de alimentação e nutrição dos serviços públicos de saúde, a necessidade de hábitos alimentares saudáveis, higiene pessoal e atividades físicas, manejo em patologias como diabetes e hipertensão, combate ao tabagismo e uso de drogas, uso correto da medicação e sua interação com alimentos, entre outros.

CONCLUSÃO

O diálogo converte-se em facilitador de diagnósticos de condição de saúde, ao tempo em que traduz o compromisso, humanização e seriedade dos profissionais de saúde na obtenção de resultados positivos e fortalecimento de suas práticas em diagnóstico, prevenção, tratamento e promoção de saúde.

PO-27-166 - ESTUDO SOBRE A EXECUÇÃO TÉCNICA, OPERACIONAL E GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS REGIÕES NORTE E CENTRO-OESTE DO BRASIL

AUTORES: SHIRLEY SILVA DIOGO; ELIZABETH RODRIGUES BENEDIK; CAROLINA CHAGAS; NATACHA TORAL

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 166 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destina-se a promover a segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar. A partir de 1994, teve início à descentralização dos recursos federais, sendo tal modificação avaliada como positiva, pois havia problemas com o gerenciamento do recurso de forma centralizada. Desde então, sua operacionalização é viabilizada por meio das Entidades Executoras, que são as Secretarias Estaduais e Municipais de Educação.

OBJETIVOS

Avaliar as condições de gestão e operacionalização do PNAE nas capitais das regiões Norte e Centro-Oeste, por meio da caracterização das Entidades Executoras e das escolas, bem como, a aceitação e adesão dos escolares ao programa.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado em 7 capitais da região Norte e 4 da região Centro-Oeste, totalizando 22 localidades pesquisadas. O público foi composto por nutricionistas, merendeiros, gestores da educação, gestores escolares e conselheiros da alimentação escolar, perfazendo 270 pessoas, sendo no mínimo, 16 participantes em cada capital. Adotaram-se instrumentos distintos por participantes do estudo, investigando-se: tipo de gestão, aceitação e adesão ao PNAE, perfil dos profissionais, características estruturais das escolas, gestão financeira, compra da agricultura familiar, métodos utilizados para verificar a aceitabilidade dos cardápios e ações adotadas quando a adesão aos cardápios é baixa.

RESULTADOS

A gestão centralizada é predominante (47,6%), especialmente, na esfera municipal (60%). Todas as localidades possuíam nutricionistas, cujo vínculo ocorreu por meio de concurso público (71,4%). Menos de 10% das EEs não investiram contrapartida em dinheiro para a compra de gêneros alimentícios. A compra de alimentos da agricultura familiar variou de 0,6% a 30%. As atividades de educação alimentar e nutricional são realizadas por 61,9% dos nutricionistas, mas apenas 38% das escolas inseriram o tema no projeto político pedagógico. O teste de aceitabilidade dos cardápios é realizado por 81% dos nutricionistas, sendo a Escala Hedônica o método mais utilizado (52,4%). A média de adesão aos cardápios foi de 70%, porém apenas 24% dos merendeiros relatam “informar o superior”.

CONCLUSÃO

Os dados indicam um esforço da gestão para que a alimentação escolar tenha qualidade, inclusive por incremento financeiro, porém a adesão dos alunos ainda classifica-se como média, sendo necessário outros estudos.

PO-27-167 - AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DA ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL REALIZADA DURANTE SALA DE ESPERA EM SERVIÇO DE ATENDIMENTO ESPECIALIZADO

AUTORES: SILVIA JUSTINA PAPINI; LÍVIA BERTAZZO SACILOTTO; MILENA DOS SANTOS MANTOVANI; LÍVIA PERUCHI MONTEIRO; PAULO C M PEREIRA

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 167 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Com o aumento da expectativa de vida entre indivíduos infectados pelo vírus HIV, a doença passou a ser considerada crônica. Diante disso o Ministério da Saúde propôs implantação de Serviços de Assistência Especializada (SAE) em HIV/aids, como unidade assistencial de caráter ambulatorial que visa realizar ações de assistência, prevenção e tratamento às pessoas vivendo com HIV/aids através da atuação de equipe multiprofissional. Considerando o processo de implementação de ações educativas, a sala de espera pode ser um importante momento de iniciar a promoção dessas ações.

OBJETIVOS

Investigar a eficiência da atividade de educação nutricional realizada em sala de espera do SAE.

METODOLOGIA

O público alvo foram indivíduos e seus acompanhantes, que aguardavam na sala de espera por atendimento, durante o ano de 2014. A equipe responsável era composta por duas nutricionistas e uma aluna de graduação em Nutrição. Os temas abordados foram: alimentação saudável; carboidratos e fibras; proteínas; lipídios; sal e açúcar; cálcio, atividade física e vitaminas. Semanalmente antes do início dos atendimentos era iniciada uma conversa com os presentes na sala de espera sobre o tema e realizadas duas perguntas. Após a apresentação do tema, as mesmas perguntas eram repetidas a fim de avaliar o conhecimento retido. Os indivíduos receberam placa verde para resposta verdadeira e vermelha para resposta falsa. Ao final da atividade foram distribuídas cartilhas com as informações apresentadas e com sugestão de receita.

RESULTADOS

Foram abordados seis temas em 22 reuniões, com média de 8 indivíduos, a maioria do sexo feminino (51%). A média de acertos antes da abordagem do tema foi de 81% e após 95%. Houve participação ativa dos presentes durante os encontros, com relatos de casos e exposição de problemáticas.

CONCLUSÃO

Por se tratar de um grupo com estigmas envolvidos, além de alterações metabólicas e nutricionais, projetos envolvendo a participação e o esclarecimento sobre a importância da nutrição é importante. Este tipo de atividade dá autonomia aos indivíduos para que possam assumir mudanças de condutas e hábitos alimentares, além de ser uma forma eficaz de propagar a alimentação saudável.

PO-27-168 - OFICINAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CENÁRIO DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA: ALICERCE PARA A PROMOÇÃO DE VIDA SAUDÁVEL

AUTORES: STÉFANY R DE SOUSA MELO; MARIA DO SOCORRO SILVA ALENCAR; THAMARA MARTINS SILVA; CARLLA FERREIRA BORRALHO; LOANNE ROCHA DOS SANTOS; CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS; MARTHA TERESA S MARQUES MELO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 168 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A educação alimentar e nutricional se apresenta como um elemento que pode contribuir para a promoção de práticas alimentares saudáveis, exigindo abordagens educativas e culturais para abranger problemas alimentares em suas complexidades e individualidades.

OBJETIVOS

Evidenciar a importância de oficinas de educação alimentar e nutricional como alicerce para a promoção de vida saudável.

METODOLOGIA

Realizaram-se 48 oficinas expositivas e dialogadas (28 teóricas e 20 práticas), em 2013 e 2014, visando estimular o aprendizado e a produção do conhecimento sobre alimentação - vida saudável. O público alvo composto por adultos e idosos que integram um projeto de extensão universitária, sendo alunos/semestre (25), no período do estudo (120); Professores (3) e alunos monitores do curso de nutrição (20). As abordagens teóricas-práticas envolveram as temáticas: Nutrição e Gastronomia na perspectiva da promoção da saúde; Higiene; Alimentação saudável; Alimentos funcionais; Aproveitamento alimentar e Utilização de ervas e especiarias.

RESULTADOS

Observaram-se, a partir das abordagens, que houve contextualização dos saberes e sua integração, favorecendo aos participantes a vivência de conhecimentos para a adoção de práticas alimentares adequadas, demonstradas pelo interesse e participação efetiva, conforme relatos: Os alimentos saudáveis fazem bem a saúde, fazem com que o nosso organismo funcione bem e que tenhamos uma vida mais saudável (sujeito A); A alimentação saudável aumenta o tempo de vida, traz uma saúde mais tranquila e dá mais disposição no dia-a-dia (sujeito B). Nas práticas elaboraram-se pratos com alimentos saudáveis, que agregaram qualidades sensoriais ao valor nutricional, possibilitando estabelecer diálogos com o grupo sobre os fundamentos dos produtos e as técnicas para uma alimentação benéfica. Os participantes se surpreenderam com a forma de preparo e apresentação dos pratos, segundo as expressões: “Embora a experiência de cozinhar já fizesse parte de minha vida, os conhecimentos adquiridos permitiram uma nova forma de preparar alimentos do dia a dia de forma bonita e gostosa” (sujeito C); “Eu não conhecia várias formas que um alimento podia ser preparado, foi impressionante ver a diversidade de preparações” (sujeito D), indicando também a satisfação de participarem das oficinas.

CONCLUSÃO

As oficinas possibilitaram aos participantes de um projeto de extensão universitária importantes ferramentas de educação alimentar e nutricional para a promoção de vida saudável.

PO-27-169 - AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE FERRO DE FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DA REGIÃO DE JUNDIAÍ/SP

AUTORES: TACIANA DAVANÇO; GABRIELA MAYUMI HATANO; CAROLINA HERRERIAS VULCANI; WANDERLEY CARVALHO; BRUNO CAMELLI; LUCIANA SAVOY FORNARI

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ANCHIETA - CIDADE/UF: CAMPINAS/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ E UNIANCHIETA

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 169 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A anemia por deficiência de ferro, mais conhecida como anemia ferropriva, tem diversas etiologias. Dentre elas, uma das causas mais importantes é a ingestão insuficiente deste mineral. A falta de ferro compromete a produção adequada de hemácias e, conseqüentemente, dificulta a oxigenação do corpo humano, podendo causar diversos tipos de prejuízos ao mesmo. É necessário que haja consumo adequado de ferro para garantir o aporte de oxigênio e correto funcionamento de todos os órgãos corporais.

OBJETIVOS

Avaliar a ingestão alimentar dos funcionários e uma instituição de ensino superior da região de Jundiaí através do Recordatório 24 horas (R24h) e realizar posterior quantificação do consumo diário de ferro.

METODOLOGIA

O R24h foi aplicado pessoal e individualmente na população estudada. Foi utilizado o software DietSmart para realização dos cálculos e para avaliação de adequação. O parâmetro de comparação utilizado foi a DRI (2002).

RESULTADOS

O estudo foi realizado com 71 funcionários de uma instituição de ensino superior da região de Jundiaí, e observou-se que 76% apresentaram o consumo de ferro abaixo do recomendado, enquanto que 24% estavam com o consumo quantitativamente adequado.

CONCLUSÃO

Necessita-se de maior incentivo ao consumo de alimentos ricos em ferro e de maior conscientização em relação aos hábitos alimentares que podem favorecer a absorção deste mineral, visto que este pode ser potencializado de acordo com a combinação dos alimentos que compõem cada refeição

PO-27-170 - AVALIAÇÃO DA RELAÇÃO CINTURA-QUADRIL ASSOCIADA AO RISCO CORONARIANO EM FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO DE JUNDIAÍ/SP

AUTORES: TACIANA DAVANÇO; CAROLINA HERRERIAS VULCANI; GABRIELA MAYUMI HATANO; WANDERLEY CARVALHO; BRUNO CAMELLI; LUCIANA SAVOY FORNARI

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ANCHIETA - CIDADE/UF: CAMPINAS/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ E UNIANCHIETA

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 170 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Os indicadores antropométricos de obesidade têm sido bastante utilizados como instrumento de triagem para identificar risco cardiovascular (FOGAÇA et al. 2014). Neste contexto, a relação cintura-quadril (RCQ) é um bom indicador do risco coronariano associado à obesidade. A utilização dessas medidas na estimativa da distribuição de gordura corpórea tem a vantagem da simplicidade de determinação e de basear-se em medidas de fácil aferição (PEREIRA, 1999).

OBJETIVOS

O objetivo geral foi avaliar o risco coronariano elevado (RCE) associado à relação cintura-quadril em 74 adultos funcionários de uma instituição de ensino de Jundiaí/SP.

METODOLOGIA

A relação cintura-quadril foi definida a partir das medidas das circunferências da cintura e do quadril, de acordo com os valores de referência apresentados por HAUN et al. (2009), que definem o ponto de corte de 0,76 para homens e de 0,75 para mulheres.

RESULTADOS

O resultado obtido neste estudo aponta que 77,03% (n=57) apresentaram RCE e apenas 22,97% (n=17) não apresentaram risco coronariano. A amostra do estudo foi composta por 78% (n=58) de mulheres e 22% (n=16) de homens.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados, conclui-se que a composição corporal dos indivíduos apresenta riscos associados à relação cintura-quadril, sendo necessárias medidas de promoção e prevenção de saúde para que este número diminua bem como os demais distúrbios relacionados à obesidade.

PO-27-171 - ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA IDOSOS EM MUNICÍPIOS DE UMA REGIÃO METROPOLITANA NO SUDESTE DO BRASIL: DESAFIOS PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE

AUTORES: TATIANA R. P. R. OLIVEIRA; NATÁLIA CÁSSIA HORTA; MARIA C. M. CUNHA; MARIA E. O. SILVA; MARINA C. M. R. SOUZA; TATIANA T. B. LACERDA; ANA PAULA ALMEIDA RIBEIRO; QUÉSIA N. FERREIRA; ELIZABETH JULIANA SILVA; CRISTIANE D. P. MATTIOLI; KARLA G. S. MARCELINO; LUCIANA REGINA SANTOS; MARTA SCARLATELLI; OLGUANE RODRIGUES; SILVANA SOUZA SILVA

INSTITUIÇÃO: PUCMINAS - CIDADE/UF: BELO HORIZONTE/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ, FAPEMIG

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 171 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A atenção para as questões de saúde do idoso, em nível assistencial e de gestão, tem crescido nas últimas décadas em virtude do aumento da longevidade. O envelhecimento pode trazer diversas alterações fisiológicas, inclusive no trato digestório, que podem contribuir para o déficit nutricional dos indivíduos e comprometer sua qualidade de vida.

OBJETIVOS

Identificar as ações de promoção da alimentação saudável para idosos desenvolvidas nos municípios de uma Região Metropolitana na Região Sudeste do Brasil.

METODOLOGIA

O estudo integra a pesquisa “Qualidade de vida do idoso institucionalizado: aspectos da promoção da saúde”, de natureza descritivo-exploratória. Realizou-se 15 entrevistas com roteiro semiestruturado com gestores de políticas sociais e de saúde de dez municípios que agregam o maior contingente populacional, buscando compreender a direcionalidade política para a promoção da saúde do idoso. As entrevistas foram analisadas seguindo as etapas da análise de conteúdo.

RESULTADOS

As ações de promoção da saúde do idoso ocorrem principalmente na atenção primária à saúde. Os resultados revelam que não foram feitos relatos específicos de promoção da alimentação saudável, mas identificamos grande ênfase sobre propostas de práticas corporais e atividade física. O restaurante popular foi citado como ação de promoção da saúde em um município, além de menções referentes ao fornecimento de dieta enteral para idosos dependentes no domicílio ou institucionalizados em outros. Percebeu-se assim uma confusão entre ações de promoção da alimentação saudável e ações de Segurança Alimentar limitadas às questões de acesso ao alimento, disponibilizado em alguns deles para instituições de longa permanência de idosos, parecendo prevalecer ações desse segundo âmbito. Os entrevistados citaram a deficiência de recursos, as dificuldades de articulação com outros setores e a inexistência de um plano de ação como desafios para implementar ações de promoção da saúde do idoso.

CONCLUSÃO

De modo geral não foram identificadas, pela perspectiva da gestão, proposição de ações estratégicas de promoção da alimentação saudável para o idoso nos municípios, apesar do que preconiza a Estratégia global da OMS e a Política Nacional de Saúde do Idoso no Brasil. Estes documentos abordam a necessidade de desenvolvimento de ações que orientem os idosos para a adoção de hábitos saudáveis de vida, que incluem a alimentação balanceada, o que ainda, mesmo presente na perspectiva política, se apresenta como um desafio nas ações de saúde.

PO-27-172 - FAMÍLIA E IMAGEM CORPORAL INFLUENCIAM AS ESCOLHAS ALIMENTARES E ATIVIDADE FÍSICA DE ADOLESCENTES

AUTORES: THAIS MEIRELLES VASCONCELOS; LUANA SILVA MONTEIRO; PAULO ROGERIO MELO RODRIGUES; VANIA MARIA RAMOS MARINS; ROSANGELA ALVES PEREIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CIDADE/UF: RIO DE JANEIRO/RJ

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 172 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Diversas condições influenciam os hábitos alimentares e de estilo de vida de adolescentes.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi determinar os aspectos psicossociais associados às escolhas alimentares e atividade física em adolescentes.

METODOLOGIA

Foi desenvolvido, no ano de 2014, estudo transversal a fim de avaliar estudantes (n=274; 12-15 anos de idade) de escolas públicas. O instrumento foi desenhado para avaliar a influência dos pais, da família e imagem corporal sobre o consumo de frutas e verduras e a prática de atividade física. A condição de peso foi classificada com base no índice de massa corporal (peso/estatura²) e critérios propostos pela Organização Mundial da Saúde. Aplicou-se análise fatorial com extração de componentes principais e rotação Varimax. Foram considerados significativos os aspectos com carga fatorial $\geq 0,70$.

RESULTADOS

Os aspectos psicossociais que apresentaram maior influência para a prática de atividade física e o consumo de frutas e verduras foram a influência familiar (cargas fatoriais: 0,71; 0,76) e imagem corporal (0,82; 0,80). Entre as meninas, o consumo de frutas e verduras e a prática de atividade física era influenciado pela imagem corporal (0,83; 0,85). Entre os meninos, a influência dos pais (0,73) e da família (0,82) foram os principais fatores que influenciavam o consumo de frutas e verduras e de atividade física. Entre os adolescentes sem excesso de peso, o consumo de frutas e verduras e a prática de atividade física eram influenciados pela família (0,74; 0,71) e imagem corporal (0,73; 0,82); entre os adolescentes com excesso de peso, além desses dois componentes, verificou-se que a influência dos pais (0,76) também influencia o consumo de frutas e verduras e atividade física.

CONCLUSÃO

Adolescentes na primeira fase da adolescência são influenciados pela família e pela imagem corporal nas suas escolhas alimentares e prática de atividade física.

PO-27-173 - REPERCUSSÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO

AUTORES: THAYSE BATISTA DE CARVALHO ALV

INSTITUIÇÃO: FACULDADE SANTO AGOSTINHO - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 173 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Uma alimentação balanceada é essencial em qualquer fase da vida, pois previne patologias e resulta em uma melhor qualidade de vida.

OBJETIVOS

Analisar e interpretar as publicações científicas relacionadas aos fatores que influenciam na alimentação infantil e consequentemente sobre o estado nutricional. Avaliar a segurança alimentar da alimentação infantil e seus efeitos sobre os participantes da pesquisa; Analisar as repercussões dos fatores extrínsecos sobre alimentação infantil e o estado nutricional.

METODOLOGIA

O estudo trata-se de Revisão Integrativa de Literatura no que diz respeito à alimentação saudável infantil. Consultas no banco de dados Scielo - Scientific Electronic Library Online, Google Acadêmico e de Revisões Bibliográficas, entre os meses de agosto a dezembro de 2014, utilizando como descritores: segurança alimentar, fatores extrínsecos, estado nutricional, promoção de saúde e alimentação infantil. Artigos completos (originais e de revisão), na língua portuguesa que retratassem da temática proposta, e publicados nos últimos 5 anos; foram excluídos todos os artigos que se fugiam da temática e aos critérios de inclusão citados anteriormente. Os artigos obtidos foram categorizados utilizando formulário (APÊNDICE-A) detalhado e subdividido em duas partes (Eixo I - Perfil das produções e Eixo II - resultados em Evidências).

RESULTADOS

Para desempenho desse trabalho foi feito uma pesquisa da qual teve como retorno 50 artigos, entretanto o trabalho buscava realce dos últimos 5 anos por tanto 24 artigos foram excluídos por falta de coesão com o tema ou por não se encaixar nos pré-requisitos levando em conta seu ano de publicação, restando 36 artigos os quais forneceram as respostas fundamentais para a coleta dos resultados. A partir daí os artigos foram divididos em 4 categorias (segurança alimentar, fatores extrínsecos, estado nutricional e promoção de saúde).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a alimentação infantil atual não condiz com o que é preconizado como segurança alimentar na lei nº 11.346, uma vez que a alimentação da população infantil Brasileira está refletindo em estados nutricionais preocupantes e desencadeando patologias associadas a fatores extrínsecos à alimentação. Constatou-se também pouca interferência dos pais, escolas e/ou cuidadores frente ao problema. Intervenções rápidas e eficazes sobre a saúde infantil são medidas que precisam ser adotadas na tentativa de garantir e assegurar a essas crianças uma alimentação adequada, saudável e segura provendo assim uma melhor qualidade de vida.

PO-27-174 - QUALIDADE DA SAÚDE E DO PERFIL SOCIOECONÔMICO DE PESSOAS IDOSAS QUE TEM ACESSO ÀS UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA

AUTORES: VANESSA GERMANA CAMPELO FARIAS; NATANE SILVA SOUSA; MARIA DO SOCORRO S ALENCAR; LAYSE LOPES DUARTE; MARCILIA ALVES MACHADO; THAMYRES PINHEIRO ARAUJO; MARTHA TERESA S M MELO; WESLANE DANIELE SILVA SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 5. NUTRIÇÃO, EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA

PAINEL: 174 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

À discussão sobre a saúde da pessoa idosa surge com muita ênfase, pois está intrínseca ao envelhecimento populacional no atual cenário brasileiro, manifestando-se como um dos desafios para os gestores e serviços de saúde pública. As alterações decorrentes podem ou não gerar perda da adaptabilidade, deficiência funcional, dependência, além do aumento de doenças crônicas não transmissíveis, proporcionando grande impacto sobre as famílias, o sistema de saúde e o Estado.

OBJETIVOS

Indagar aspectos da saúde e socioeconômicos em usuários assistidos na Saúde da Família, a partir dos parâmetros da Caderneta de Saúde da Pessoa Idosa.

METODOLOGIA

Estudo descritivo-transversal, realizado em unidades de saúde em amostra constituída por 112 usuários na faixa etária maior ou igual a 60 anos, dos gêneros masculino e feminino. Os indicadores pesquisados relativos à saúde foram: doenças autorreferidas; uso de medicamentos; nº quedas nos últimos 12 meses; nº internações nos últimos 12 meses; autopercepção do estado de saúde; estado de saúde em relação ao de outros; hábitos de vida (atividade física; tabagismo e etilismo), e os relativos às condições socioeconômicas: gênero, idade, estado conjugal, escolaridade, ocupação, renda familiar. A análise estatística foi feita mediante frequência simples e percentual, com exposição gráfica.

RESULTADOS

Em relação aos aspectos de saúde, 66,1% dos idosos referiram 1 a 2 tipos de patologias; 96,4% que faziam uso de medicamentos; 15,2% e 7,1% usavam bebida alcoólica e cigarro, respectivamente; 52,7% admitiram ser sedentários; 29,5% e 26,8% foram internados e sofreram quedas no ano anterior, sucessivamente; 41,1% autopercebiam o estado de saúde como “regular”; 53,6% mencionaram que seu estado de saúde em confronto ao dos outros era “melhor”, 18,8% “mal” e apenas 8,9% achava “muito pior/pior”. O perfil sociodemográfico revelou que os idosos encontravam-se na faixa etária de 65-74 anos (n=79; 70,5%), gênero feminino (n=88; 78,5%), casados (n=56; 50,0%), analfabetos (n=37; 33,0%), renda mensal de 1 salário mínimo (n=87; 77,6%), aposentados (n=71; 63,4%).

CONCLUSÃO

Diante dos perfis encontrados foi possível verificar que esses idosos apresentavam condições de saúde em consonância às particularidades do processo de envelhecimento, fato que reforça as estratégias que a equipe vem adotando na atenção básica a este grupo etário, no entanto, requer maior evidência às ações de educação em saúde que reiterem os riscos advindos dos hábitos de vida inapropriados.

PO-27-175 - PROPOSTAS DA COMUNIDADE DE UMA UNIVERSIDADE BRASILEIRA NO CONTEXTO DE REDE PROMOTORA DO BEM ESTAR E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

AUTORES: MILENA C. S. FERREIRA; LILIAN FERNANDA GALESÍ; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA

INSTITUIÇÃO: UNESP - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: SANTANDER/FUNDUNESP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 175 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Bem estar e sustentabilidade ambiental são alvos do Programa Institucional “Rede Viva Melhor”, que busca integrar a comunidade de uma universidade pública brasileira em ações de promoção do cuidado de si, do outro e do ambiente.

OBJETIVOS

Relatar as percepções e anseios da comunidade universitária sobre como se vive e o que será preciso para viver melhor no campus em 34 unidades universitárias.

METODOLOGIA

O pensamento sistêmico e a educação problematizadora fizeram parte do referencial teórico para o planejamento das oficinas que foram desenvolvidas a partir de rodas de conversa sobre bem estar e sustentabilidade nas dimensões individual, coletiva e institucional nas unidades universitárias. Foram realizadas oficinas com a participação de discentes, docentes e demais funcionários. Os participantes foram estimulados a avaliar o cotidiano da unidade e a propor estratégias para viver melhor e cuidar do ambiente no campus.

RESULTADOS

Os temas que surgiram nas discussões foram agrupados em: Afetividade, Alimentação, Atividades físicas, Saúde, Saúde no trabalho, Cultura e Lazer, Educação ambiental e Valores humanos. Com relação ao tema afetividade, as propostas foram definidas pela integração e melhora do convívio. As sugestões sobre alimentação foram voltadas a atitudes individuais e à melhoria das cantinas e restaurantes universitários. No campo das atividades físicas, foi discutida sua realização em grupo e investimentos nos espaços físicos para a prática das mesmas. Em cultura e lazer foi grande a sugestão de atividades realizadas em grupo como dança, mostra de talentos e oficinas de artes. Na educação ambiental as propostas envolveram a conscientização quanto ao uso dos materiais e recursos naturais. Sobre a saúde foram discutidas as propostas institucionais, como contratação de profissionais para o cuidado em saúde. Em relação à saúde no trabalho, foi grande a menção à ginástica laboral, ergonomia e redução de burocracia no trabalho. Os valores humanos discutidos foram força interior, compromisso e respeito mútuo. A avaliação da comunidade sobre como se vive na universidade foi semelhante entre os grupos de cada oficina nas três dimensões avaliadas, com algumas particularidades para temas associados à vocação acadêmica e à complexidade da unidade.

CONCLUSÃO

As percepções e os anseios da comunidade universitária para que se viva melhor no campus foram de ordem material, afetiva e organizacional nas três dimensões avaliadas.

PO-27-176 - LANCHES INTERMEDIÁRIOS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES BRASILEIROS: PARTICIPAÇÃO DOS ALIMENTOS E RAZÕES PARA O CONSUMO

AUTORES: PAULA MARTINS HORTA; PRISCILA MAXIMINO MAXIMINO

INSTITUIÇÃO: DANONE RESEARCH - CIDADE/UF: SANTO ANDRÉ/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 176 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Estudos têm evidenciado um elevado consumo de alimentos de baixo valor nutricional nos lanches intermediários de crianças. O conhecimento das razões pelas quais as mães escolhem estes alimentos para comporem os lanches de seus filhos é fundamental para o desenvolvimento de ações que visem a melhora do aporte nutricional dessas refeições

OBJETIVOS

Descrever os alimentos consumidos por crianças nos lanches intermediários e identificar as razões apontadas pelas mães para este consumo

METODOLOGIA

Estudo transversal desenvolvido com 150 mães de crianças brasileiras entre 1 e 12 anos residentes em 9 cidades das regiões sul, sudeste e nordeste. A amostra foi proporcional considerando idade, nível socioeconômico e região. As mães foram orientadas a preencherem um semanário alimentar de 7 dias consecutivos, informando o motivo para escolha de cada alimento dos lanches intermediários. Aplicou-se o teste Qui-quadrado de Pearson com $\alpha=0,05$ e para as comparações múltiplas realizou-se a correção de Bonferroni

RESULTADOS

Verificou-se que 22,7% das crianças realizavam diariamente os lanches intermediários e a omissão dessas refeições prevaleceu entre os indivíduos de maior renda. Maior participação das frutas (27,6%) e dos produtos lácteos (21,9%) foi identificada no lanche da manhã, enquanto no lanche da tarde, os produtos lácteos (24,1%), os pães, biscoitos, bolos e cereais (19,5%) e os produtos ricos em açúcares e gorduras (17,4%) foram os mais consumidos. As frutas e os produtos lácteos foram menos consumidos pelas crianças de 7 a 12 anos, em contraponto à maior ingestão de produtos ricos em açúcares e gorduras. Já as crianças de maior poder aquisitivo apresentaram maior consumo de pães, biscoitos, bolos e cereais e menor ingestão de frutas. Dentre as razões para as escolhas dos alimentos, prevaleceram os critérios: saúde/composição nutricional e sabor/prazer. Pães, biscoitos, bolos e cereais foram mais selecionados pela praticidade/acesso/hábito e as frutas pelo motivo saúde/composição nutricional. Os produtos ricos em açúcares e doces foram os menos escolhidos no lanche da manhã pela sua composição nutricional e impacto na saúde, mas tiveram maior participação no lanche da tarde em função do seu consumo ter sido associado ao prazer e ao melhor sabor

CONCLUSÃO

As inadequações de composição dos lanches intermediários identificadas pelo estudo suscitam incentivos e esforços que visem favorecer a participação de alimentos saudáveis nestas refeições

PO-27-177 - ESTADO NUTRICIONAL E PRÁTICAS ALIMENTARES DE UNIVERSITÁRIOS

AUTORES: PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES; KAROLINE SILVA REZENDE; FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL - CIDADE/UF: CAMPO GRANDE/MS

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 177 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas aconteceram mudanças no perfil nutricional da população brasileira, com redução da prevalência de desnutrição e aumento da obesidade. Entre os principais determinantes que influenciam o estado nutricional, pode-se destacar consumo alimentar e estilo de vida. Sendo assim, os universitários vivem uma etapa de grande vulnerabilidade no que se refere à alimentação, pois muitas mudanças ocorrem num curto prazo e, na maioria das vezes, estes jovens não sabem lidar e/ou organizar a nova rotina de vida, o que gera erros alimentares e até distúrbios nutricionais.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional e as práticas alimentares de universitários.

METODOLOGIA

Estudo retrospectivo realizado a partir de dados provenientes dos prontuários de universitários, atendidos em 2013 no Ambulatório de Nutrição de uma Instituição Federal de Ensino Superior. Foram coletados dados antropométricos e dietéticos, além de informações para caracterizar os universitários, tais como: idade, gênero, área de formação, moradia e prática de esporte. Para avaliar o estado nutricional utilizou-se Índice de Massa Corporal (IMC) e Percentual de Gordura Corporal (%GC). Para avaliar a prática alimentar foram coletados os dados de Recordatório de 24 horas e os alimentos consumidos foram classificados segundo o grupo alimentar, conforme o “Guia alimentar para a população brasileira”, elaborado pelo Ministério da Saúde.

RESULTADOS

Observou-se que menos da metade da população estudada (45,7%) apresentou eutrofia, segundo o IMC. Dentre os não eutróficos 34,8% apresentou sobrepeso ou obesidade. De acordo com %GC, 73,9% dos universitários foi classificado acima da média ou com risco de doenças associadas à obesidade. No que diz respeito às práticas alimentares, dentre as refeições principais, o café da manhã foi o mais negligenciado, já ao levar em conta o almoço e o jantar, apenas uma pequena parcela dos universitários realizou, no jantar, a refeição considerada completa (salada, carne, arroz e feijão). Quanto à qualidade da alimentação, notou-se o baixo consumo de frutas, verduras e legumes, e leite e derivados, além do alto consumo de carnes e ovos e açúcares e doces.

CONCLUSÃO

Considerando que o excesso de peso e as inadequações alimentares presentes na população em questão são risco para a saúde, tais evidências formam, em conjunto, subsídios para construção de estratégias para promoção de alimentação saudável a fim de promover saúde e prevenir doenças.

PO-27-178 - PRÁTICAS ALIMENTARES: ANÁLISE QUALITATIVA DE UM CARDÁPIO

AUTORES: PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES; ANA RITA OLIVEIRA TUCAN; ELISANA LIMA RODRIGUES; LALESKA PAMELA RODRIGUES SILVA; PATRICIA VIEIRA DEL RÉ

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL - CIDADE/UF: CAMPO GRANDE/MS

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 178 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Sendo o cardápio uma importante ferramenta para a educação alimentar e nutricional e promoção de saúde, este deve oferecer opções saudáveis e que satisfaça sensorial e afetivamente o consumidor, uma tarefa que vem se tornando cada vez mais difícil devido às mudanças no padrão alimentar da população em geral. Contudo é papel do nutricionista adequar o cardápio de acordo com as necessidades do público atendido, respeitando os seus hábitos alimentares. Também é fundamental em seu planejamento considerar os aspectos: combinação, tipo de alimento, técnica de processamento, cores, sabores e textura.

OBJETIVOS

Analisar qualitativamente as preparações ofertadas por um restaurante universitário, por meio da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - método AQPC.

METODOLOGIA

O método AQPC analisa qualitativamente o cardápio considerando as preparações que o compõem. Foram analisados os cardápios oferecidos no período de janeiro a março de 2015 a partir da observação da oferta de alimentos ou preparações, considerando os seguintes critérios: aspectos positivos a oferta de frutas como sobremesa e de folhosos crus como opção de salada, e aspectos negativos a monotonia de cores, oferta de doces como sobremesa, oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas e embutidos, frituras por imersão e oferta de frituras mais doces no mesmo dia. Foi contabilizado no mês, o número de dias em que houve a ocorrência de cada critério e os resultados foram classificados a partir de sua porcentagem em “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo”.

RESULTADOS

Como aspectos positivos, a oferta de frutas como sobremesa foi regular (52,5%) e a de folhosos crus como opção de salada foi ótimo (100%). Já como aspectos negativos, a oferta de alimentos ricos em enxofre (38,98%), carnes gordurosas e embutidos (33,9%), doces (47,46%) e frituras (28,81%), foram classificados como regular e, a oferta de frituras mais doces foi ótimo (8,47%), sendo apenas a monotonia de cores classificada como péssimo (88,14%).

CONCLUSÃO

Faz-se necessário uma adequação na oferta dos alimentos, principalmente no que diz respeito às cores, de forma a compor um prato colorido e saudável, garantindo assim a ingestão de diferentes tipos de nutrientes, além de torná-lo atrativo para uma alimentação prazerosa.

PO-27-179 - ÍNDICE DE FREQUÊNCIA DE TRABALHADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

AUTORES: RAYANA EDUARDA CARDOSO FOGLIETTI; NANCY YUKIE YAMAMOTO TANAKA; DÉBORA MARCOS RUBIM; CAMILA SCAFFIDE MARTINS; CECILIA VILELA DOS REIS; MARTA NEVES CAMPANELLI MARÇAL VIEIRA

INSTITUIÇÃO: HCFMRP - USP - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 179 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Hospitalar tem como característica principal a prestação diária e ininterrupta de serviço, sob rigorosos padrões de qualidade. Altas taxas de absenteísmo geram atrasos e sobrecarga aos trabalhadores presentes, afetando não só a eficácia, mas essencialmente prejudicando o atendimento prestado aos pacientes. As causas do absenteísmo devem ser verificadas, e podem ser geradas por insalubridade, longas e/ou duplas jornadas de trabalho, baixa remuneração, tensão emocional. O nutricionista deve identificar as causas e problemas relacionados ao empregado e à organização.

OBJETIVOS

Determinar o índice de frequência em trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar, durante o ano de 2014 e identificar as causas que motivaram as ausências.

METODOLOGIA

O universo da pesquisa envolveu 240 trabalhadores de uma UAN, de um Hospital Público que fornece em média 8000 refeições diárias. Foram considerados todos os trabalhadores que estiveram afastados das suas atividades laborais no período de janeiro a dezembro de 2014. Os resultados foram apresentados como total de trabalhadores ausentes e causas que motivaram as licenças, separados por trimestre. O índice de frequência (If%) foi obtido pela relação da somatória de casos e o número de trabalhadores, de acordo com a padronização do Subcomitê de Absenteísmo da Sociedade Internacional de Saúde Ocupacional.

RESULTADOS

Em 2014, verificou-se que 509 trabalhadores se ausentaram por tempo variado no decorrer do ano, sendo que 82% estavam relacionados à doença e 18% relacionados a outros motivos. Observou-se um If% de 0,16%. Em relação ao montante de trabalhadores que se ausentaram por trimestre verificou-se uma maior incidência no 4º trimestre, seguido do 3º, 1º e por último o 2º.

CONCLUSÃO

A pesquisa indicou uma elevada porcentagem de ausência por licença saúde, que pode estar relacionada com as características das atividades desenvolvidas. Este resultado aponta a importância de desenvolvimento de projetos que possam intervir no processo de trabalho, na ampliação da prática de ginástica laboral e na humanização da gestão de recursos humanos, desse modo diminuindo a taxa de absenteísmo.

PO-27-180 - QUALIDADE DE VIDA E FATORES ASSOCIADOS EM MULHERES FREQUENTADORAS DE UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO

AUTORES: RAYANE S GOMES FREITAS; RENATA DORATIOTO ALBANO; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS - CIDADE/UF: SÃO VICENTE/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 180 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Qualidade de vida (QV) pode ser entendida como a percepção individual da posição na vida, no contexto de sua cultura e sistema de valores nos quais se está inserido.

OBJETIVOS

Avaliar a associação da composição corporal, aspectos gerais e socioeconômicos com a QV de mulheres.

METODOLOGIA

Estudo transversal com adultas e idosas atendidas em um Ambulatório de Nutrição em 2012 e 2013. Dados socioeconômicos e antropométricos (IMC, Circunferência de Cintura - CC e % de gordura - PG) foram coletados dos prontuários e a qualidade de vida(QV) foi avaliada com o questionário WHOQOL-bref da OMS, com escore de 4 a 20 pontos, composto pelos domínios físico, psicológico, relações sociais e meio ambiente e quesitos autoavaliação e geral. Os escores e estatística descritiva dos domínios foram efetuados em planilha do aplicativo Excel® pelo instrumento de Pedroso et al (2010). Os teste estatísticos (calculados com auxílio do SPSS®, significância de 5%) foram: T-student, ANOVA com um fator fixo e teste de comparações múltiplas de Tukey, correlação linear de Pearson e modelo de regressão linear múltipla com ajuste avaliado por análise de resíduos.

RESULTADOS

Participaram 308 adultas(AD) e 53 idosas(ID) As AD estavam cursando ou já tinham completado o ensino superior e as ID o ensino médio completo; a maioria de ambos os grupos etários possuíam alguma doença (diabetes - DM, hipertensão - HAS, ou dislipidemia - DL) e não eram tabagistas. A obesidade apresentou-se para a maioria das AD e o sobrepeso para a maioria das ID. Ambos os grupos etários apresentaram a CC e o PG elevados. As ID possuíam maior QV para o domínio meio ambiente($p=0,02$) e quesito autoavaliação($p=0,03$) quando comparadas às AD. De forma geral as mais instruídas apresentaram maior escore de QV($p<0,001$), assim como as não tabagistas($p=0,03$). Não houve diferença significativa para a QV entre as portadoras ou não de DM, HAS e DL. As ID eutróficas($p=0,03$) assim como as AD eutróficas($p<0,001$) possuíam maior QV. Todos os domínios e quesitos da QV apresentaram correlação com o IMC, CC e PG($p<0,001$), isto é, quanto maiores estes valores menor a QV, principalmente a CC em comparação com o PG. A regressão múltipla demonstrou que a CC($p<0,001$), idade($p<0,001$) e escolaridade($p<0,001$) se relacionaram de forma independente com a QV, sendo a CC de maneira inversa e as duas últimas de forma direta.

CONCLUSÃO

As ID possuíam maior QV, bem como as mulheres com maior escolaridade, não tabagistas e com menor CC e IMC.

PO-27-181 - FILMES “MAUS HÁBITOS” COMO ESTRATÉGIA DE METODOLOGIA ATIVA NO ENSINO DA DISCIPLINA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E FERRAMENTA DE DISCUSSÃO SOBRE O UNIVERSO DOS TRANSTORNOS ALIMENTARES

AUTORES: VIRGINIA JUNQUEIRA; LIDIA RUIZ MORENO; ALCIRA RIVAROSA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE GUARULHOS; UNIFESP - SAÚDE COLETIVA - CIDADE/UF: GUARULHOS/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 181 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Um dos maiores desafios do processo ensino – aprendizagem, esta em despertar nos alunos a responsabilidade pelo seu próprio aprendizado. Utilizar a problematização como estratégia de ensino-aprendizagem, motivando o discente na resolução de problemas. Utilizar filmes/ vídeos pode ser considerada uma ferramenta educacional rica em detalhes, possibilitando a vivência profissional durante a graduação, formando competências para a sua utilização nos diferentes contextos de atuação profissional.

OBJETIVOS

Discutir a utilização de filmes como estratégias de problematização durante o processo ensino-aprendizagem.

METODOLOGIA

Foi exibido o filme Maus Hábitos, filme que aborda com riqueza de detalhes a anorexia nervosa, doença que afeta principalmente mulheres e tem sido associada ao universo da moda. Foi realizada uma discussão sobre os personagens e comportamentos relacionados aos transtornos e elaborado um questionário para maior entendimento entre a ficção e a realidade, com as seguintes questões: 1) Descreva quais são os transtornos alimentares apresentados no filme e suas principais características? 2) Classifique esses transtornos de acordo com o Código Internacional de Doenças (CID 10); 3) Indique a prevalência atual de transtorno alimentar no Brasil; 4) Discuta a importância do trabalho em equipe; 5) Escolha um personagem e relate como conduziria um processo educativo diante da situação apresentada no filme.

RESULTADOS

O filme discutiu com riqueza o complexo mundo da anorexia nervosa, possibilitando a criação de discussões sobre o contexto dessa doença. Os alunos tiveram a oportunidade de trabalhar com questões corriqueiras do nosso dia a dia, proporcionando a resolução do problema frente às questões apresentadas pelo filme. Muitos alunos relataram a dificuldade em manipular o CID 10, situação que possibilitou uma discussão mais ampla dos conceitos de saúde e da importância dessa classificação internacional. Outra questão que merece destaque foi a de permitir ao aluno a escolha de um personagem, propondo uma intervenção interdisciplinar, trabalhando autonomia e construção de conhecimento.

CONCLUSÃO

Essa atividade possibilitou a discussão de problemas do dia a dia profissional da área da saúde, especificamente do nutricionista, que tem que lidar com inúmeras questões que vão além da sua área de atuação, ressaltando a importância do trabalho em equipe interdisciplinar. Desenvolvendo assim, autonomia e confiança no desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem.

PO-27-182 - CONSTRUÇÃO DE ESCALAS DE SILHUETAS BRASILEIRAS PARA CRIANÇAS ENTRE QUATRO E SEIS ANOS DE IDADE

AUTORES: TELMA MARIA BRAGA COSTA; ALESSANDRA C PEREIRA JUNQUEIRA; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA

INSTITUIÇÃO: FFCLRP - USP E UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ E UNAERP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 182 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A imagem corporal é um constructo multidimensional que inclui dimensões perceptuais, atitudinais, afetivas e comportamentais, sendo os aspectos perceptuais e atitudinais os principais componentes deste constructo. É na fase descrita como pré-escolar, que abrange a faixa etária de dois a seis anos, que muitos aspectos do desenvolvimento da imagem corporal aparecem. Uma grande variedade de técnicas tem sido desenvolvidas para avaliar as várias dimensões da imagem corporal, sendo as escalas de silhuetas uma das ferramentas mais utilizadas. Escalas de silhuetas têm inúmeras vantagens, como praticidade e rapidez na aplicação, não requerem equipamentos sofisticados e a linguagem visual exige pouca habilidade verbal para compreensão do que se quer avaliar. O processo de avaliar aspectos da imagem corporal em crianças mostra-se mais complicado em relação a avaliação em adultos, justificando a utilização desta ferramenta nesta população.

OBJETIVOS

Desenvolver duas escalas de silhuetas para crianças de ambos os sexos entre quatro e seis anos de idade, para avaliação da percepção e insatisfação da imagem corporal.

METODOLOGIA

Para garantir as qualidades psicométricas dos instrumentos, estabeleceu-se o valor de incremento constante de 1,9 pontos entre as figuras e os valores médios de IMC correspondentes a cada figura. Foram fotografadas crianças com IMC correspondentes às médias dos intervalos estabelecidos para as figuras da sequência das escalas. Estas fotos foram transformadas por um designer gráfico em arquivos 3D, formato obj. e renderings frontais de bonecos com silhuetas infantis.

RESULTADOS

A escala bidimensional é apresentada na forma de 9 cartões plastificados para cada gênero, com 12,5cm de altura por 6,5cm de largura, com a figura centralizada. A escala tridimensional é composta de nove bonecos para cada gênero impressos através da tecnologia de impressão 3D, com 12cm de altura.

CONCLUSÃO

A utilização das escalas bidimensionais e tridimensionais servirão para o levantamento futuro de dados que permitirão a elaboração de conceitos e ideias mais fidedignas da natureza e evolução da imagem corporal e seus componentes em crianças pré-escolares.

PO-27-183 - FREQUÊNCIAS DE IN/SATISFAÇÃO DO TAMANHO CORPORAL EM CRIANÇAS ENTRE 4 E 6 ANOS DE IDADE

AUTORES: TELMA MARIA BRAGA COSTA; ALESSANDRA C PEREIRA JUNQUEIRA; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA

INSTITUIÇÃO: FFCLRP - USP E UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ E UNAERP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 183 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

É na fase que abrange a faixa etária de dois a seis anos, que muitos aspectos do desenvolvimento da imagem corporal aparecem. A imagem corporal é um constructo multidimensional que inclui dimensões perceptuais, atitudinais, afetivas e comportamentais, especialmente em relação à aparência física. Durante as últimas duas décadas houve grande aumento de pesquisas quanto à imagem corporal em crianças e adolescentes. Há evidências de que a insatisfação da imagem corporal ocorre muito antes da puberdade e pode ser observada em crianças com cinco anos de idade. Muitos estudiosos apontam uma relação significativa da insatisfação da imagem corporal em crianças pré-escolares com o surgimento de depressão, baixa autoestima, desordens alimentares e agravamento da insatisfação da imagem corporal ainda na infância e que esta relação torna-se bem mais significativa na adolescência.

OBJETIVOS

Verificar a frequência de in/satisfação com o tamanho corporal em crianças entre 4 e 6 anos de idade.

METODOLOGIA

Participaram do estudo 60 crianças. Uma escala de silhuetas tridimensional composta por nove bonecos de seu próprio gênero era apresentada para cada criança em ordem ascendente ou aleatória, perguntando-se “Qual figura representa o seu corpo atual?”, “Qual figura representa o corpo que você gostaria de ter?” sendo a discrepância entre o boneco que representa o IMC atual (como ele se vê) e o boneco que representa o IMC desejado, caracterizado como insatisfação com a imagem corporal.

RESULTADOS

Das 60 crianças que participaram do estudo, 27 eram meninos e 33 meninas. Em relação a in/satisfação com o tamanho corporal, a maioria dos meninos mostrou-se estar insatisfeito com o tamanho do próprio corpo (74% insatisfeitos e 26% satisfeitos), sendo a proporção de meninos que gostaria de ter o corpo maior igual ao número de meninos que queria ter o corpo menor. Em relação as meninas, a maioria também se mostrou insatisfeita com o tamanho do próprio corpo (81.8% contra 18.2% de satisfação), sendo que destas 51,85% gostariam de pesar mais.

CONCLUSÃO

Pesquisas tem demonstrado uma associação entre distúrbio da imagem corporal em crianças e adolescentes e distúrbios alimentares ou problemas de comportamento na adolescência. Desta forma, os resultados deste estudo preocupam pelo fato da maioria das crianças mostrarem-se insatisfeitas com o próprio tamanho e pelo fato desta insatisfação já estar presente em idades tão precoces.

PO-27-184 - DIALOGOS E AÇÕES SOLIDÁRIAS, PARTICIPATIVAS E INTERSETORIAIS NO PROMOVER SAÚDE

AUTORES: THAYANNE FERNANDES SILVA FARIAS; JÉSSICA DA SILVA ARAÚJO; PRISCILLA MATILDE DA SILVA CASTRO; VANESSA OMENA DE MELO; THERESA CRISTINA ALBUQUERQUE SIQ

INSTITUIÇÃO: UNIT - AL - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 184 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Este trabalho pretende dialogar sobre a experiência de um coletivo, inicialmente criado, para ações de prevenção de doenças cardiovasculares e que amplia sua atuação para possibilidades de compartilhamento de conhecimento, participação e de educação popular na formação.

OBJETIVOS

O objetivo do grupo vai além de ações focadas somente na prevenção de doenças, mas tentam construir a integralidade com ações participativas e promotoras de saúde. Destaca-se também o aprendizado sobre as ações baseadas no diálogo intersetorial e interinstitucional superando as ações isoladas e pontuais. O fazer além “muros da universidade” e o, não tão fácil, exercício cotidiano dialógico, participativo, técnico, científico e popular permite-nos refletir sobre a educação popular na formação em saúde.

METODOLOGIA

O ponto de partida foi a mobilização interna para a formação do coletivo a fim de construir diversas ações de avaliação nutricional, promoção e educação em saúde. Com uma gestão participativa realizaram as ações contínuas e permanentes, em contraposição a ações pontuais e isoladas. Foram realizadas práticas de avaliação nutricional articuladas ao ensino. Para o diálogo inteinstitucional, foram incentivados a contribuir com o grupo de trabalho estadual relacionado ao tema.

RESULTADOS

Este coletivo realizou ações internas e externas nas Comunidades e Unidades de Saúde, articuladas com a coordenação de extensão e ou com as instituições do grupo de trabalho estadual. Importante ressaltar que no cotidiano destas ações foi incentivado e praticado o protagonismo estudantil na gestão do projeto e na elaboração de ações educativas promotoras de vida, fundamentadas no diálogo, criatividade, participação, solidariedade e no cuidado ampliado de saúde.

CONCLUSÃO

Persistência, solidariedade, gestão compartilhada e a ousadia de fazer, são alguns valores aprendidos e que contribuem para o compromisso de uma formação profissional apoiada na educação popular em saúde, na integração ensino-serviço-comunidade e na indissociabilidade do ensino-pesquisa-extensão.

PO-27-185 - PRÁTICAS ALIMENTARES DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE UMA CAPITAL DO NORDESTE DO BRASIL

AUTORES: VANESSA PASSOS OLIVEIRA; DAISY J. SOUSA SILVA; MARIZE MELO SANTOS; ADRIANA AZEVEDO PAIVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 185 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Evidências mostram que a manutenção de uma dieta alimentar incorreta desde fases precoces da vida está diretamente associada à maior ocorrência de doenças na vida adulta. Assim, a investigação precoce das práticas alimentares das crianças é fundamental para o estabelecimento de estratégias de intervenção, visando à promoção da saúde.

OBJETIVOS

Conhecer as práticas alimentares de escolares da rede pública municipal de ensino de uma capital do nordeste do Brasil.

METODOLOGIA

Estudo transversal, com escolares, de ambos os sexos, com 10 a 14 anos, matriculados em 04 escolas da rede pública municipal. Amostra aleatorizada em 03 etapas, escolas, turmas e alunos. Os escolares responderam ao questionário estruturado com perguntas fechadas, relativas ao número de vezes de alimentos consumidos por semana, segundo os grupos de alimentos da Pirâmide Alimentar. Utilizou-se o software SPSS, versão 16.0 para interpretação e verificação da adequação. Os pais ou responsáveis pelos escolares assinaram TCLE. O projeto foi aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa (protocolo 0076.0.045.000-11).

RESULTADOS

Participaram 126 escolares, 53,5% sexo masculino. O consumo de frutas foi referido por 54%, sendo 4 porções diárias; embutidos eram consumidos por 38,9% até 2 vezes por semana e por 32,5% 4 ou mais vezes na semana; doces (44,4%); frituras/salgadinhos de pacote(42,9%) e refrigerante ou suco industrializado (55,6%), 4 ou mais vezes por semana. Leite e derivados por 48,9% dos escolares, no máximo 2 duas porções diárias; consumo diário de pães, farinhas ou macarrão foi elevado (47,6%), 4 ou mais vezes; consumo de carne foi referido por 42,9%, de até 2 pedaços por dia.

CONCLUSÃO

Observou-se práticas alimentares inadequadas de alimentos industrializados, sobretudo em relação ao número de vezes consumidos na semana, 4 ou mais, com prevalência acima de 40% dos escolares. Sugere-se estimular o consumo de alimentos saudáveis, mediante ações educativas, visando à melhoria dos hábitos alimentares e a promoção da saúde.

PO-27-186 - REPRESENTAÇÕES SOCIAIS SOBRE ALIMENTOS ORGÂNICOS E AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALUNOS DE LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO RESIDENTES DA ZONA RURAL

AUTORES: PAULA VALLE; TALITA PISCIOTTA FARIA; EDNA M. Q. O. CHAMON; ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ UNITAU - CIDADE/UF: TAUBATÉ/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 186 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Informações sobre agricultura familiar e alimento orgânico vêm sendo difundidas entre a sociedade em geral, especialmente entre moradores do campo. Tais informações podem gerar crenças, valores e significados sobre a temática. Contudo, os estudos nesta área enfatizam a questão econômica ou biológica e poucos se preocupam com aspectos simbólicos e representacionais da agricultura familiar e do alimento orgânico, sendo desconsiderados significados que lhes são atribuídos por indivíduos e grupos sociais.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi identificar representações sociais de moradores do campo sobre alimento orgânico e agricultura familiar.

METODOLOGIA

A pesquisa foi desenvolvida com moradores da zona rural de um curso de licenciatura em Educação do Campo. Trata-se de estudo transversal, realizado por meio de pesquisa exploratória e descritiva com abordagem qualitativa. Tal proposta foi realizada à luz da teoria das representações sociais. A coleta ocorreu por meio de dados cartográficos e da elaboração de um texto pelos participantes, a fim de identificar as representações sociais sobre a temática. A partir dos textos produzidos foram analisadas as representações sociais sobre alimento orgânico e agricultura familiar, assim como sistemas simbólicos envolvidos. Foi aplicado, ainda, questionário para caracterizar o grupo em questão, quanto a aspectos sócio demográficos, sobre cultivo e consumo de alimentos orgânicos e a prática da agricultura familiar.

RESULTADOS

Participaram do estudo 20 estudantes moradores do campo cuja idade média era de 27 anos (10,28), sendo 55% do sexo masculino. Quanto às atividades agrícolas, 80% afirmaram que em sua residência existia cultivo de hortas e 85% declararam cultivar pomares. Observou-se que a principal finalidade da produção agrícola era o consumo próprio. As representações sociais sobre agricultura familiar identificadas foram que esta é uma prática sustentável; de caráter cultural; praticada pelo núcleo familiar; produtora de alimentos saudáveis; que não usa agrotóxicos; promotora de qualidade de vida; capaz de gerar renda e voltada para autoconsumo. Em relação ao alimento orgânico, foi representado como aquele livre de agrotóxicos, sustentável e saudável.

CONCLUSÃO

As concepções sobre agricultura familiar e alimento orgânico estão relacionadas ao tipo de agricultura praticada pelo grupo social e às informações obtidas na comunidade, da mídia e familiares e não necessariamente ao conceito técnico estabelecido por regulamentos e diretrizes sobre esses temas.

PO-27-187 - INCENTIVO À INCLUSÃO DE PREPARAÇÃO REGIONAL NO CARDÁPIO DE UM RESORT DE UMA CIDADE DA REGIÃO SUL DO BRASIL

AUTORES: PAULA LAZZARIN UGGIONI; THAIANY PIAZERA BAVARESCO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC - CIDADE/UF: FLORIANÓPOLIS/SC

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 187 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O incentivo ao consumo de alimentos regionais é considerado importante instrumento na garantia da segurança alimentar e nutricional dos indivíduos. Na rede hoteleira, a oferta de preparações típicas aos turistas pode ser a principal maneira deste conhecer a culinária regional e a cultura da região. Além disso, o resgate e a valorização dos ingredientes e preparações regionais podem incentivar o desenvolvimento econômico local, bem como ser uma estratégia sustentável na gestão de unidades produtoras de refeições.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi propor a inclusão de uma preparação com ingredientes típicos da região no cardápio de um hotel de luxo de uma cidade da Região Sul do Brasil.

METODOLOGIA

A unidade trabalha com a “sugestão do chefe” ou seja, este sugere diariamente uma entrada, um prato principal e uma sobremesa. A preparação típica sugerida nesta proposta seria incluída dentro dessa opção no cardápio. Para a realização da atividade foram seguidas as seguintes etapas: 1) Levantamento de receitas típicas da gastronomia da região, dita de base açoriana; 2) Definição da preparação e dos ingredientes com chefe e sub-chefe da unidade, priorizando ingredientes regionais e sazonais; 3) Elaboração da preparação pelo sub-chefe e cozinheiros, com acompanhamento da estagiária de Nutrição e da nutricionista da unidade e, 4) Degustação e avaliação da preparação pelos colaboradores da unidade, de acordo com escala hedônica (5 pontos).

RESULTADOS

A opção elaborada como prato principal foi “Tainha à moda do Mané”.

Esse prato teve como preparações o filé de tainha na chapa, o arroz branco e o pirão de peixe com banana à milanesa.

Como entrada, foram selecionadas folhas tenras (alface americana e rúcula) com vinagrete de frutos do mar (vôngole, lula, camarão, marisco e berbigão). A sobremesa elaborada foi chamada de “Manézinho” (banana cozida com açúcar e clara em neve).

A preparação típica sugerida teve 100% de aceitação por parte dos colaboradores.

CONCLUSÃO

A inclusão da preparação típica pode trazer benefícios tanto ao hóspede quanto ao hotel. Para os hóspedes possibilita, além do conhecimento da gastronomia típica da cidade, o consumo de alimentos frescos (fornecedores da região). Para o hotel, pode trazer diminuição nos custos, uma vez que o produto local e da época apresentam menor custo. A inserção pode ainda incentivar a economia local, estimulando a produção local (pescadores, agricultores familiares, entre outros).

PO-27-188 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE REFEIÇÃO OFERTADA EM RESTAURAÇÃO COLETIVA NA ESPANHA: A DIETA MEDITERRÂNEA AINDA PERSISTE?

AUTORES: NATÁLIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; NATIVIDAD ORTEGA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDAD DE BURGOS E UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: RIBEIRÃO PRETO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CNPQ - Nº DO PROCESSO: 208585/2012-5

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 188 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, o padrão de consumo de alimentos em países europeus sofreu grandes mudanças que levaram a modificações nas formas de alimentação e estilo de vida dos espanhóis, gerando desvio da Dieta Mediterrânea tradicional e aproximação à dieta norte-americana. Essas transformações resultaram no aumento significativo do consumo de alimentos e bebidas fora de casa, levando à restauração coletiva a influenciar significativamente o estado de saúde da população, o que tornou necessário a avaliação da oferta alimentar nestes serviços, cujo objetivo é oferecer uma alimentação de qualidade que possa ser suficiente, satisfatória e saudável. Logo, se faz necessário a avaliação nutricional dos cardápios oferecidos objetivando garantir uma dieta adequada em porcentagem, proporção e quantidades de energia, macro e micronutrientes, promovendo saúde e prevenindo doenças.

OBJETIVOS

O objetivo do trabalho foi analisar, quantitativa e qualitativamente, a composição nutricional das refeições ofertadas em um centro de restauração social espanhol e comparar esta análise com as necessidades nutricionais dos comensais.

METODOLOGIA

Período de análise: de 01/07/2013 a 30/07/2013. Análise desjejum e colação: 7 dias; almoço: 14 dias. Nutrientes e refeições avaliados: energia, PTN, LIP, CHO, CHOS, fibra, Ca, Fe, Na, AGS, AGMS, AGPS e colesterol do desjejum, colação e almoço. Obtenção das quantidades de cada alimento: pesagem da parte comestível dos alimentos crus constituintes de cada preparação através da aferição em balança com precisão de 0,001 g; utilização do peso neto indicado em embalagens de alimentos enlatados ou congelados. Avaliação nutricional das refeições: realizou-se a divisão de cada alimento constituinte de cada receita pelo número de comensais. Para avaliação das quantidades de macro e micronutrientes dos alimentos utilizou-se os dados extraídos da Base de Datos Española de Composición de Alimentos. Os cálculos foram realizados de forma proporcional à participação de cada refeição no período de um dia e com base em uma dieta de 2000 kcal.

RESULTADOS

Dieta hipercalórica com elevada participação de alimentos ricos em LIP, AGS, colesterol, CHOS, PTN e Na. Baixa oferta de alimentos fontes de fibras, vitaminas e minerais, Ca e Fe.

CONCLUSÃO

A dieta ofertada se assemelha aos padrões da dieta norte-americana e se distancia da Dieta Mediterrânea, demonstrando que as refeições servidas por esses centros também sofreram as mesmas modificações na qualidade nutricional analisadas e observadas na população espanhola.

PO-27-189 - CONSUMO DE SÓDIO E EFEITO DE UMA CAMPANHA DE REDUÇÃO DA QUANTIDADE DE SAL ADICIONADA AO PRATO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

AUTORES: RENATA LORRAINE GOMES; ADRIANA MÁRCIA SILVEIRA; JULIANA COSTA LIBOREDO

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MINAS - CIDADE/UF: SANTA LUZIA/MG

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 189 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial é considerada um problema de saúde pública por sua magnitude, risco e as dificuldades encontradas no seu controle. Entre os fatores envolvidos, a ingestão de sódio apresenta importante relação com o desenvolvimento e a intensidade da hipertensão arterial. Diante disso, é importante avaliar a quantidade de sódio consumida a fim de implementar estratégias de redução do consumo e, conseqüentemente, de prevenção da doença.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo de sódio e o efeito de uma campanha de redução da quantidade de sal adicionada pelos comensais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado em uma unidade da região metropolitana de Belo Horizonte (Minas Gerais), que serve refeições para trabalhadores de várias empresas. A coleta de dados foi realizada durante o almoço no mês de março e abril de 2015. A avaliação do consumo de sódio foi realizada considerando a quantidade de sal utilizada no preparo das refeições, somada à quantidade adicionada pelos comensais. A primeira foi obtida a partir das requisições e retiradas diárias de sal do estoque da unidade e foi comparada à quantidade recomendada pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Já a quantidade adicionada foi obtida pela contagem do número de sachês de sal utilizados subtraída da quantidade inicial exposta nas mesas do refeitório. Após essa etapa, foi realizada uma campanha de educação nutricional durante 10 dias, colocando informativos nas mesas e retirando os sachês de sal destas para o balcão de distribuição. Os dados foram analisados no programa SPSS 16.0 e o teste de t de Student foi utilizado para avaliação do consumo de sódio antes e após a intervenção, considerando-se $p < 0,05$.

RESULTADOS

Inicialmente, em média, foram utilizados 1,2kg de sal por dia para preparar 411 refeições (3,0g per capita), totalizando 1200mg de sódio, quantidade 25% superior à recomendada pelo PAT. Além do sal da preparação, os comensais adicionaram ao prato, em média, 0,4g per capita ($\pm 0,1g$), totalizando o consumo no almoço de 3,4g de sal (1360mg de sódio). Após a intervenção, houve redução de 10,0% na quantidade total de sódio consumida, totalizando 1080mg (sal da preparação: 2,3g; sal adicionado: 0,4g $\pm 0,5g$), porém não houve diferença significativa no sal adicionado pelos comensais.

CONCLUSÃO

Na unidade avaliada, há consumo de quantidade excessiva de sódio e não houve redução na quantidade de sal adicionada ao prato pelos comensais após a campanha.

PO-27-190 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE AÇÚCAR DE ADIÇÃO NO CAFÉ DA MANHÃ DOS FUNCIONÁRIOS DE UM ESPAÇO DE EVENTOS EM SÃO PAULO

AUTORES: CAROLINA CABERLIM; ROSANA TOSCANO FERREIRA

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 190 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

As alterações na estrutura da dieta, associadas a mudanças econômicas, sociais e demográficas e suas repercussões na saúde populacional vêm sendo observadas em diversos países em desenvolvimento. A crescente substituição de alimentos in natura ricos em fibras, vitaminas e minerais, por produtos industrializados, associada a um estilo de vida sedentário, compõe um dos principais fatores etiológicos da obesidade. O aumento do consumo excessivo de açúcar e insuficiente em frutas e hortaliças revela um padrão alimentar inadequado. A alimentação adequada é fundamental para garantir a saúde e a capacitação do trabalhador, aumentando a produtividade e reduzindo os riscos de acidentes.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo de açúcar de adição durante o café da manhã dos funcionários frequentadores de uma UAN.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo observacional, transversal com coleta de dados primários. O estudo foi desenvolvido durante 10 dias do mês de maio de 2014 em uma UAN, autogestão, de um espaço de eventos localizado em região oeste do município de São Paulo, atendendo aproximadamente 80 funcionários administrativos e operacionais com um padrão intermediário de cardápio. Antes do café da manhã o açúcar utilizado no refeitório era pesado na confeitaria descontando-se o peso dos recipientes. Posteriormente acompanhava-se o consumo dos funcionários e ao final do café da manhã os recipientes eram pesados novamente e por diferença obtinha-se a quantidade consumida. Nos dias estudados foi realizada uma média do número de funcionários a fim de calcular o consumo per capita. Os dados foram registrados em planilha e comparados com a recomendação proposta pela OMS/2003 a qual recomenda que o consumo de açúcares simples não ultrapasse 10% do valor energético total da dieta.

RESULTADOS

A quantidade total consumida de açúcar de adição variou de 1579g a 1743g acarretando em uma quantidade per capita consumida entre 24,3g a 26,8g. O valor médio per capita do consumo de açúcar de adição em ambos os sexos foi de 25,24g, quantidade consumida apenas no café da manhã, o que corresponde à metade da recomendação diária preconizada pela OMS.

CONCLUSÃO

O consumo de açúcar de adição em gramas per capita no café da manhã foi inadequado em relação ao valor total diário, sendo necessário desenvolver um programa de orientação alimentar levando em consideração que o consumo elevado de açúcares simples é preditor de doenças crônicas não transmissíveis.

PO-27-191 - CARACTERIZAÇÃO DOS CONSUMIDORES DE ALIMENTOS DIET E LIGHT

AUTORES: STÉFANY R DE SOUSA MELO; CARLLA FERREIRA BORRALHO; EDMARA MAYARA H LIMA; JANNYCE OLIVEIRA CARDOSO; THAMARA MARTINS SILVA; CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS; MARIA DO SOCORRO SILVA ALENCAR; MARTHA TERESA S MARQUES MELO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 191 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O perfil alimentar dos brasileiros tem sido alterado em função das mudanças comportamentais e culturais, fato que contribui para o crescimento da oferta dos alimentos diet e light no mercado e da demanda por consumidores. Esses alimentos são industrializados e apresentam composições diferentes em comparação aos alimentos convencionais. No alimento diet há ausência ou quantidade muito reduzida de determinados nutrientes, não caracterizando um alimento com redução calórica. Na composição do light há redução de no mínimo 25% do valor calórico e/ou no conteúdo do nutriente. Estudos mostram que muitos consumidores não sabem diferenciá-los, o que faz da rotulagem nutricional uma ferramenta essencial à compreensão do significado e à utilização adequada desses alimentos.

OBJETIVOS

Caracterizar os consumidores de alimentos light e diet.

METODOLOGIA

Pesquisa transversal descritiva, com abordagem quantitativa, realizado em dois hipermercados, com a amostra constituída por 80 consumidores de alimentos diet e/ou light, selecionados aleatoriamente. Aplicou-se um formulário contendo perguntas relacionadas ao consumo e conhecimento sobre esses alimentos.

RESULTADOS

A maioria dos consumidores era do sexo feminino (76%), adultas (86,3%), na faixa de adultos jovens, com idade entre 18 e 39 anos (50%), renda igual ou maior do que 8 (oito) salários mínimos (57,5%), com o 3ª grau (72,6%). Verificou-se que a maioria dos pesquisados era consumidores de alimentos light (95%), destes 42,5% consumiam também alimentos diet e com frequência diária de consumo (71,3%). Os alimentos light e diet mais consumidos foram, respectivamente, Iogurte (50,0%) e Leite (35,6%). Os participantes do estudo souberam conceituar alimentos light e diet (66,2%), faziam leitura de seus rótulos (75%). Contudo, somente 45% consumiam esses alimentos com orientação de profissional da área, sendo 32,5% sob a orientação de nutricionistas. Além disso, obtinham informação pela internet (43,8%) e pela televisão (37,5%). O estudo mostrou que não houve associação significativa entre as variáveis e o consumo de alimentos light e diet.

CONCLUSÃO

Os consumidores de alimentos diet e light eram do sexo feminino, adultas jovens, com alto poder aquisitivo, bom nível de escolaridade, sabiam conceituar alimentos diet e light, utilizavam esses alimentos sem orientação de profissional da área, sendo a internet e a televisão os meios de comunicação mais utilizados na obtenção das informações.

PO-27-192 - AVALIAÇÃO DA INTERVENÇÃO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA CRIANÇAS DE 6 A 10 ANOS

AUTORES: SUZANA JANSON FRANCISCATO; SILVANA MARQUEZ ANDRADE; ANDREA TENTOR CHACON; MAURO FISBERG
INSTITUIÇÃO: INST. PENSI/HOSP. INF. SABARA/DEPTO PEDIATRIA EPM - CIDADE/UF: BAURU/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 192 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Para ser eficaz a Educação Nutricional, além de disseminar informações, deve ser compreendida. As intervenções alimentares na infância têm relevante importância para prevenir efeitos adversos nos hábitos alimentares, pois o comportamento alimentar estabelecido na infância é transportado para a vida adulta. A escola é o local apropriado para atingir um grande número de crianças e influenciar positivamente o comportamento alimentar.

OBJETIVOS

Avaliar a eficácia de um Programa de Educação Nutricional, para melhorar o conhecimento sobre nutrição em crianças de 6 a 10 anos.

METODOLOGIA

Estudo clínico transversal comparativo, antes e após intervenção educacional. Foram selecionadas uma escola pública (1) e uma particular (2), com 242 e 99 crianças, respectivamente, totalizando 341 crianças. A amostra de conveniência comparou alunos de diferentes níveis sociais e econômicos.

Dois modelos de questionários foram desenvolvidos, com 14 questões relativas ao conteúdo trabalhado e aplicados pré e pós intervenção. Cada pergunta teve o score de um (1), para cada resposta correta totalizando 14 pontos.

O programa educativo aplicado é composto por um DVD com 5 episódios em desenho animado. Em cada episódio é enfatizado um grupo de alimentos, de quais nutrientes são fontes e suas funções no organismo.

Outros tópicos foram trabalhados em mais 7 aulas, totalizando 12 semanas: Pirâmide dos alimentos, refeições, alimentos integrais, vitamina C, micronutrientes, atividade física e aparelho digestório com material lúdico e conteúdos baseados no Guia alimentar para a população Brasileira do Ministério da Saúde. Atividades pedagógicas completam as informações e fixam o aprendizado.

RESULTADOS

O conhecimento sobre alimentação e nutrição melhorou significativamente entre o início e final do estudo nas duas escolas ($<0,001^*$).

Nas escolas 1 e 2, a média das notas na pré intervenção foi 5,28 e 8,54 respectivamente e na pós intervenção 8,39 e 11,82.

Comparando as duas escolas nota-se que apesar da escola 1 ter iniciado com uma média de conhecimento inferior à escola 2, a melhora ao final da intervenção foi superior, 58,9% enquanto que na escola 2, 38,4%.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que o programa educativo utilizando estratégias de desenho animado resultou em significativa melhora de conhecimento adquirido em curto prazo por sua atratividade e por prender a atenção das crianças.

PO-27-193 - A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA PARA REDUÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS HIPERCALÓRICOS POR ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL

AUTORES: VANESSA PASSOS OLIVEIRA; MARIZE MELO SANTOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 193 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O fenômeno da transição alimentar no Brasil, registrado nos últimos anos, associa-se a hábitos alimentares inadequados, sobretudo entre adolescentes, que reflete no desenvolvimento de doenças e agravos não transmissíveis. Dentre elas destacam-se o sobrepeso e a obesidade que têm adquirido características epidêmicas em todo o mundo, com prevalências elevadas em todas as faixas etárias. No Brasil, o excesso de peso em crianças e adolescentes apresenta valores ascendentes, chegando a mais de 30% para crianças e 20% em adolescentes, com incrementos percentuais de três a quatro vezes entre 1974 e 2009.

OBJETIVOS

Desenvolver programa de educação alimentar e nutricional como estratégia para redução do consumo de alimentos hipercalóricos por estudantes do ensino fundamental.

METODOLOGIA

Estudo intervencional, randomizado, com adolescentes entre 10 e 14 anos, de ambos os gêneros, de escolas públicas de uma capital do Nordeste do Brasil, em 2012. Amostra aleatorizadas em etapas das zonas distritais, entre 302 escolas, turmas e alunos, resultando em 134 estudantes. Formaram-se grupos com, no máximo, 15 estudantes. Para efeito de significância estatística, considerou-se $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa (protocolo 0076.0.045.000-11). Os adolescentes e seus respectivos pais assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Modelo educativo estruturado em 03 unidades didáticas com temas alimentos saudáveis, higiene e preparações dos alimentos, com exposições dinâmicas e práticas. Utilizou-se cartazes, murais didáticos, alimentos in natura, fantoches e vídeos, durante 09 semanas. Houve avaliação antes e após a intervenção.

RESULTADOS

Finalizaram a intervenção 126 estudantes, houve apenas 6% de perdas, em virtude de transferência dos alunos para outras escolas. Houve aumento no consumo de frutas, maior que três vezes ao dia (54,0% para 57,1%); aumento do consumo diário de legumes e verduras, 4 porções/dia (26,2% para 38,1%). O percentual de escolares que substituíam refeições por lanche foi modificada, antes da intervenção era praticada por 56,1% e após passou a 65,1%.

CONCLUSÃO

A intervenção educativa contribuiu de forma eficaz para melhoria dos hábitos alimentares. Fica evidente a necessidade da implementação de programas de educação alimentar no ensino fundamental, a fim de tornar os alunos conscientes e responsáveis por sua alimentação e saúde.

PO-27-194 - AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE DIETAS DE REVISTAS FEMININAS

AUTORES: RAQUEL ADJAFRE; FLAVIA PRUDENTE DEMES; GABRIELLA VILLAS BOAS; DIANA SALGADO DOS SANTOS
INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF
ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS
PAINEL: 194 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, o excesso de peso e a obesidade vêm aumentando continuamente e no momento, o excesso de peso é encontrado em cerca de metade dos brasileiros adultos. Esta realidade, associada à preocupação com emagrecimento, favorece o surgimento de dietas populares divulgadas em revistas femininas que muitas vezes não correspondem aos princípios fundamentais de hábitos alimentares saudáveis.

OBJETIVOS

A frequência com que dietas para perda de peso são divulgadas levou a este estudo, que teve por objetivo avaliar as dietas publicadas em revistas femininas e compara-las com as diretrizes estabelecidas no Guia Alimentar para a População Brasileira.

METODOLOGIA

Foram selecionadas sete revistas publicadas em setembro de 2011 e desta seleção resultaram dezesseis dietas. Foram verificados nas dietas o fracionamento das refeições, a recomendação de água e as porções oferecidas dos seguintes grupos de alimentos: cereais, tubérculos e raízes; feijões; leite e derivados; carnes, peixes e ovos; óleos e gorduras; frutas e hortaliças.

RESULTADOS

As dietas estavam adequadas quanto ao fracionamento das refeições. Somente quatro (25%) apresentaram uma porção de feijão; em nenhuma dieta se observou pelo menos três porções de leite e derivados. Quanto às frutas e hortaliças, foi verificado três ou mais porções em seis (37,5%) e treze (81,2%) dietas respectivamente. Não foi observado nenhum alimento do grupo dos cereais, tubérculos e raízes em duas (12,5%) dietas e dez (62,5%) tinham menos de três porções. Para as porções de carnes, peixes e ovos, em doze (75%) havia de duas a três porções, em uma cinco e em três (18,7%) dietas uma porção. Foi observado a sugestão do uso do azeite em oito dietas (50%). Em apenas cinco (31,2%) havia recomendação para consumo de água.

CONCLUSÃO

Todas as dietas apresentaram inadequações com relação às propostas do Guia. São dietas elaboradas sem considerar a individualidade, portanto, podem acarretar prejuízos imensuráveis à saúde da população. Diante disso, a mídia deveria publicar somente informações sobre práticas alimentares saudáveis.

PO-27-195 - NUTRISANAS - NUTRIÇÃO E QUALIDADE DE VIDA EM PRÁTICA PARA A SUA SEMANA

AUTORES: IARA CRISTINA MELO; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES; CLEIBER PACÍFICO; ELIAS SANTOS; CLÁUDIO ZAZÁ

INSTITUIÇÃO: UFMG - CIDADE/UF: BELO HORIZONTE/MG

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 195 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Informações e conteúdos na área de saúde e nutrição têm sido uma das demandas de maior interesse da mídia na atualidade. Apesar do papel da comunicação como formadora de opinião, têm-se observado equívocos na disseminação de temas relacionados à alimentação e nutrição. Nesse contexto, foi criado “Nutrisanas”, programa de rádio veiculado por uma emissora universitária e educativa, desenvolvido para utilizar o conhecimento acadêmico na construção de uma fonte segura e confiável de informações em saúde e nutrição. O Projeto contrapõe-se ao tipo de propagação apoiado pela grande mídia, fragmentado, comercial e pouco comprometido com as políticas nacionais de alimentação e nutrição.

OBJETIVOS

Possibilitar e ampliar a produção de programas com conteúdos relevantes e atuais nas temáticas da Alimentação e Nutrição que reforcem a adoção de hábitos de vida saudáveis, contribuindo para a criação de senso crítico pelo ouvinte acerca da informação científica recebida.

METODOLOGIA

Trata-se de uma série de programetes de 2 a 3 minutos veiculados diariamente pela rádio 104,5 de segunda à sexta-feira, às 11:45h. Para tanto, são desenvolvidas as seguintes atividades: 1) Planejamento semestral dos conteúdos do programa. 2) Pesquisa sistemática dos temas através da consulta a materiais didáticos e artigos científicos disponíveis; 3) Formulação de pautas escritas e produzidas, através da adaptação do conteúdo científico para a linguagem jornalística. 4) Gravação e edição dos programas, realizada nos estúdios da UFMG Educativa semanalmente.

RESULTADOS

O trabalho aqui descrito trata a ampliação de temáticas, consolidação e incorporação do “Nutrisanas” à grade de programação da rádio educativa, de forma permanente. Desde sua criação, foram produzidos e veiculados 265 materiais inéditos, dos quais 45,5% contemplam abordagens da área de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), 33,3% correspondem à Saúde Pública, 9% nutrição clínica e 12,1% outras áreas temáticas. Foram produzidos conteúdos especiais de acordo com a existência de datas comemorativas, eventos e interesses da população.

CONCLUSÃO

A vinculação de um programa a uma rádio educativa tem-se mostrado capaz de gerar impactos importantes sobre a comunidade acadêmica e toda sociedade civil, servindo como um importante veículo de divulgação e conhecimento de cunho científico. O rádio é uma ferramenta versátil, acessível e com alto poder de alcance, se constituindo como estratégia eficaz para difusão do conhecimento em saúde e nutrição.

PO-27-196 - A INFLUÊNCIA DA PROPAGANDA DE ALIMENTOS NA ALIMENTAÇÃO DE ALUNOS DE ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA

AUTORES: MARIA JULIA DE MIGUEL AMISTÁ; MARINA VIEIRA SILVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, ESALQ/USP - CIDADE/UF: GUARIBA/SP

ÁREA: 6. COMPORTAMENTO, CULTURA E PRÁTICAS

PAINEL: 196 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A obesidade infantil vem aumentando de forma significativa nos últimos anos, e é sabido que ela determina várias complicações na infância, ciclo da vida em que o manejo se revela complexo, pois está relacionado a mudanças de hábitos e disponibilidade dos pais, além de uma falta de entendimento da criança quanto aos danos da obesidade.

OBJETIVOS

Motivada pelas discussões relativas às mudanças de hábitos alimentares e à influência que a propaganda exerce nas escolhas alimentares infantis, o presente estudo teve como objetivo questionar os pais/responsáveis sobre o pedido de compra de alimentos veiculados por propagandas, por parte dos alunos matriculados em seis escolas públicas municipais de um município do interior paulista (n=425).

METODOLOGIA

Para a avaliação utilizou-se um questionário autorrespondido composto por cinco questões que compreendiam os seguintes questionamentos: pedido de compra, frequência e tipo de alimento solicitado.

RESULTADOS

A maioria dos pais/responsáveis (81,17%; n=345), afirmou que pelo menos uma vez o aluno já pediu para serem comprados alimentos apresentados por propagandas de televisão. Os resultados apresentados tornam-se condizentes diante do fato que 99,53% (n=423) dos pais responderam possuir na residência pelo menos um televisor. Ao serem questionados quanto à frequência que ocorrem os pedidos, 178 (51,59%) informaram que ocorre no supermercado, quando o aluno vê o alimento na prateleira e 109 (31,59%) relataram que acontece sempre que o aluno vê a propaganda na televisão. Ao serem questionados quanto ao atendimento do pedido de compra desses alimentos pelo aluno, 28,40% disseram que atendem à solicitação dos alunos; 66,96% informaram que atendem às vezes e 4,64% relataram não atender o pedido do aluno para a compra dos alimentos. Os alimentos mais solicitados pelos alunos foram bolacha recheada (n=203) e salgadinhos de pacote (n=197), alimentos comumente conhecidos como de alto valor energético, ricos em gorduras e açúcares e com baixo valor nutricional (pobre em vitaminas e fibras).

CONCLUSÃO

Pode-se, por meio dos resultados, considerar a propaganda de alimentos como um dos grandes obstáculos para escolhas alimentares saudáveis, principalmente para crianças, uma vez que caracteriza-se como meio facilitador para o crescimento de um ambiente obesogênico, valorizando os alimentos altamente calóricos e pouco nutritivos e que estratégias de educação nutricional sejam planejadas a fim de aumentar o conhecimento de alimentação saudável nesta população.

PO-27-197 - EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO MATERNA COM PALMITATO DE RETINILA SOBRE O FORNECIMENTO DE VITAMINA A AO NEONATO

AUTORES: MELISSA NUNES MOIA; EVELLYN CÂMARA GRILO; LARISSA QUEIROZ DE LIRA; ROBERTO DIMENSTEIN; ALINE FERNANDES DE SOUZA; AMANDA GABRIELA ARAUJO DA SILVA; JESSICA BASTOS PIMENTEL; JESSICA JULIANA NOGUEIRA DE QUEIROZ; ELLANE SABRYNA SENA RIBEIRO; EVILY TALINE DA SILVA LIMA; MAYARA CRISTINA ALVES DA SILVA; WENDJILLA FORTUNATO DE MEDEIROS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: PARNAMIRIM/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 197 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A vitamina A tem função importante no crescimento, diferenciação epitelial e visão. Ao nascimento, as reservas de vitamina A no neonato são baixas devido à limitada transferência placentária da mãe para o feto. Para neonatos em aleitamento materno exclusivo, o leite materno é a única fonte de vitamina A, devendo fornecer uma quantidade suficiente para atender às necessidades nutricionais dos lactentes. A fim de aumentar a concentração de vitamina A no leite, muitos países adotaram a estratégia de suplementação das lactantes com uma dose de vitamina A, dentro de 6 semanas após o parto.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi investigar o efeito da suplementação materna com palmitato de retinila sobre o fornecimento de vitamina A ao neonato.

METODOLOGIA

O estudo foi do tipo longitudinal desenvolvido com lactantes saudáveis atendidas em duas maternidades públicas de Natal/RN. Estas mulheres incluídas no estudo foram distribuídas aleatoriamente nos grupos controle (n = 44) e suplementado (n = 44). Amostras de leite colostro foram coletadas 0h e 24h pós-parto e as amostras de leite maduro foram coletadas 30 dias pós-parto. A coleta de leite materno foi realizada em condições de jejum. O grupo suplementado recebeu uma megadose com palmitato de retinila (200.000 UI), sob a forma líquida, após a coleta de leite 0h. O retinol das amostras foi determinado por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência. Considerando a ingestão diária de leite e o requerimento nutricional em vitamina A para lactentes de 0 a 6 meses (400 µg/dia), foi estimada a quantidade de vitamina ingerida através do leite materno e sua relação com o requerimento nutricional diário.

RESULTADOS

A contribuição dos leites colostro 0h e 24h e do leite maduro para o requerimento diário de vitamina A foi 126%, 126% e 85% no grupo controle e 128%, 295% e 93% no grupo suplementado, respectivamente. A quantidade estimada de retinol ingerida através do colostro (1.180 µg/dia), após a suplementação materna, foi superior ao limite superior tolerável de maior ingestão de vitamina A (600 µg).

CONCLUSÃO

Os níveis de retinol no leite colostro foram capazes de suprir o requerimento de vitamina A dos neonatos, inclusive sem a suplementação materna. A megadose de vitamina A não garantiu o atendimento das necessidades nutricionais do neonato pelo leite maduro. A quantidade estimada de retinol no leite colostro ingerida pelos neonatos após a suplementação materna ultrapassou o limite superior tolerável de maior ingestão para a faixa etária em questão.

PO-27-198 - CONCENTRAÇÃO DE ALFA-TOCOFEROL NO SORO E LEITE MATERNS DE LACTANTES E O REQUERIMENTO NUTRICIONAL DO NEONATO

AUTORES: MELISSA NUNES MOIA; EVELLYN CÂMARA GRILO; LARISSA QUEIROZ DE LIRA; ROBERTO DIMENSTEIN; AMANDA GABRIELA ARAÚJO DA SILVA; ALINE FERNANDES DE SOUZA; WENDJILLA FORTUNATO DE MEDEIROS; PRISCILA GOMES DE OLIVEIRA; JÉSSICA BASTOS PIMENTEL; JÉSSICA JULIANA NOGUEIRA DE QUE; MAYARA CRISTINA ALVES DA SILVA; ALDIANE DE ASSIS COSTA; PAULA EMILIA NUNES RIBEIRO B

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: PARNAMIRIM/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 198 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A vitamina E atua inibindo a peroxidação lipídica, protegendo as membranas celulares e as lipoproteínas do efeito dos radicais livres. A deficiência de vitamina E é bem mais frequente em crianças por possuírem reservas limitadas e rápido crescimento. Os principais sintomas de deficiência desta vitamina incluem desordem neurológica progressiva, ataxia espinocerebelar e deterioração muscular. A vitamina E é essencial nos estágios iniciais da vida, desde a concepção até o desenvolvimento pós-natal, assim, deve ser transferida adequadamente da mãe para o filho durante o período gestacional e a lactação.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional em vitamina E de lactantes e investigar se o alfa-tocoferol do leite materno supre as necessidades nutricionais em vitamina E do neonato.

METODOLOGIA

O estudo foi do tipo longitudinal e incluiu lactantes saudáveis (n = 44) atendidas em duas maternidades públicas de Natal/RN. No pós-parto imediato, foram realizadas as coletas de uma amostra de sangue e duas de leite colostro (leite 0 h e 24 h pós-parto) e 30 dias após o parto, foi realizada a coleta de leite maduro, em condições de jejum. O alfa-tocoferol das amostras biológicas foi determinado por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência. Concentrações de alfa-tocoferol sérico materno inferiores a 516 µg/dL (ou 12 µmol/L) indicam deficiência de vitamina E. Considerando a ingestão diária de leite e o requerimento nutricional diário em vitamina E para lactentes de 0 a 6 meses (4 mg), foi estimada a quantidade de vitamina ingerida por meio do leite materno, bem como sua relação com o requerimento nutricional.

RESULTADOS

A concentração média de alfa-tocoferol no soro das lactantes foi $1.023,6 \pm 380,4$ µg/dL, indicando adequado estado bioquímico em vitamina E. Os níveis de alfa-tocoferol nos leites colostro 0h, 24h pós-parto e no leite maduro foram $1.189,4 \pm 660,6$ µg/dL, $1.214,8 \pm 701,9$ µg/dL e $247,9 \pm 101,2$ µg/dL, respectivamente. Além disso, essas amostras analisadas forneceram 148,7%, 151,9% e 44,0% da recomendação diária de vitamina E para lactentes de 0 a 6 meses, respectivamente.

CONCLUSÃO

O leite colostro forneceu quantidade suficiente de alfa-tocoferol para suprir as necessidades nutricionais diárias de lactentes de 0 a 6 meses. Por outro lado, o alfa-tocoferol do leite maduro não atingiu essa recomendação.

PO-27-199 - TEMPO DE ALEITAMENTO MATERNO E SUA RELAÇÃO COM O PESO CORPORAL E ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS EM PRÉ-ESCOLARES

AUTORES: RAÍSA DE OLIVEIRA SANTOS; RAÍSSA L A PEREIRA MACHADO; STEFANY R DE SOUSA MELO; DAYLA SUELLEN GOMES VILARINHO; HYLLA MAYRA RÊGO OLIVEIRA; LUANA MOTA MARTINS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: CAMPO MAIOR/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 199 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O leite materno é um alimento importante no fornecimento das necessidades nutricionais requeridas na infância. Assim, a Organização Mundial de Saúde recomenda o aleitamento materno exclusivo por seis meses, complementado até dois anos ou mais, podendo haver prejuízos à saúde da criança se a alimentação complementar for iniciada antes dos seis meses. Neste sentido, é importante considerar o efeito protetor do aleitamento materno contra o excesso de peso durante a infância, visto que o leite materno possui quantidades adequadas de energia e proteína requeridas nesta fase.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre peso corporal, aspectos socioeconômicos com o tempo de aleitamento materno de pré-escolares.

METODOLOGIA

Estudo exploratório e descritivo, envolvendo 36 crianças da faixa etária de dois a cinco anos de idade, matriculadas em escolas, no período de Outubro a Novembro de 2014. Os procedimentos de análise incluíram avaliação antropométrica, por meio da obtenção de medidas de peso e altura, segundo procedimento técnicos recomendados pela World Health Organization e aplicação de um questionário referindo o tempo de aleitamento materno e as condições socioeconômicas das mães ou responsáveis dos alunos participantes. Os dados foram tratados no programa estatístico SPSS for windows 15.0.

RESULTADOS

Os percentuais do IMC para a idade dos pré escolares foram 80,6% eutróficos, 8,3% com baixo peso, 8,3% com risco de sobrepeso e 2,8% obesos. O peso para idade mostrou 83,3% adequado para idade, 13,9% elevado para idade e apenas 2,8% baixo peso para idade. A relação entre tempo de aleitamento materno e peso não apresentou correlação significativa. Quanto ao aspecto socioeconômico e o tempo de aleitamento materno, a maior média de tempo de aleitamento materno foi verificada em responsáveis com ensino médio completo ($p > 0,05$). No que se refere ao tempo de aleitamento materno exclusivo dos pré escolares, 43,2% receberam aleitamento materno até seis meses; 48,6% receberam alimentação complementar antes dos 6 meses de idade e 8,1% ultrapassaram 6 meses em aleitamento materno exclusivo.

CONCLUSÃO

A maioria dos pré escolares encontram-se eutróficos. O tempo de aleitamento materno não influenciou o perfil antropométrico das crianças avaliadas, bem como não revelou correlação significativa entre os aspectos socioeconômicos e o tempo de aleitamento materno.

PO-27-200 - OS DESAFIOS DO ALEITAMENTO MATERNO EM PREMATUROS

AUTORES: RAQUEL ADJAFRE; FERNANDO LAMARCA PARDO; ALINNE MARTINS MARIN; CAROLINA AMÂNCIO SASAKI; FRANCINEIDE PEREIRA DE ANDRADE; JANAINA MAYARA DE SOUSA

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO - CIDADE/UF: BRASÍLIA/DF

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 200 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Recém-nascido entre a 22ª e a 37ª semanas de gestação é considerado prematuro e classificado como pré-termo. Os bebês pré-termo apresentam limitações gástricas e digestivas, e com isso necessitam de cuidados especiais, pois tais circunstâncias exercem influência no seu crescimento e desenvolvimento. Em decorrência de tais limitações, o aleitamento materno se destaca como um alimento de extrema importância para proporcionar um desenvolvimento adequado.

OBJETIVOS

Diante disto, objetivou-se avaliar e comparar as práticas de apoio ao aleitamento materno em bancos de leite dos hospitais públicos e privados do Distrito Federal, sob a ótica do profissional nutricionista.

METODOLOGIA

Os dados foram coletados por meio de um formulário, tratando-se de um estudo qualitativo com profissionais Nutricionistas atuantes em BLH (Banco de Leite Humano) e UTIN (UTI neonatal) de Hospitais da Rede Pública e Privada do DF, realizada no período de setembro a novembro de 2014. O presente trabalho foi submetido ao comitê de ética do centro universitário UNIEURO. O questionário aplicado continha seis questões discursivas com tema principal em torno das dificuldades encontradas no aleitamento materno em prematuros e a opinião dos nutricionistas atuantes nos BLH e UTIN. Os preenchimentos dos questionários foram feitos por e-mail ou foram entregues pessoalmente, que após serem preenchidos, foram revisados para verificação de possíveis incoerências e falta de preenchimento. Após a aplicação de um questionário aos participantes, sendo esta amostra composta por nutricionistas. Destes hospitais, apenas 1 (um) atuava em posto de coleta de leite humano e os demais atuantes nos próprios bancos de leite.

RESULTADOS

Dos 12 BLH do DF, 66,6% responderam ao questionário. Através da análise dos questionários, pode-se perceber, que ações como orientação às mães e programas de humanização com a participação do profissional de saúde são fundamentos para alcançarem os objetivos propostos. Adicionalmente observou-se que apesar da maioria relatar que as quantidades de leite humano são suficientes para a demanda, todos os hospitais utilizam as fórmulas lácteas artificiais para recém nascidos prematuros.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que o incentivo ao aleitamento materno de pré-maturos nos BLH do DF é insuficiente. Importante se faz o aumento de campanhas que incentivem o aleitamento materno, principalmente em pré-maturos que apresentam necessidade indiscutível desse alimento.

PO-27-201 - PERFIL SOCIOECONÔMICO E OBSTÉTRICO DE MÃES DE BEBES INTERNADOS EM UNIDADE DE CUIDADOS INTERMEDIÁRIOS DE MATERNIDADE PÚBLICA EM TERESINA-PI

AUTORES: REGINA M. S. CAVALCAN; LEANNY KEYLA L. ALMEIDA; EUNICE ALVES DA SILVA NETA; NADIR NASCIME NOGUEIRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 201 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A interação de variáveis biológicas, assistenciais e socioeconômicas estão relacionados aos múltiplos e complexos determinantes da morbimortalidade neonatal.

OBJETIVOS

Delinear o perfil sócioeconômico e obstétrico de mães de bebês internados em Unidade de Cuidados Intermediários de maternidade pública de Teresina-PI

METODOLOGIA

Estudo conduzido com 125 puérperas atendidas em maternidade pública de Teresina-PI, no período de agosto a outubro de 2010. A coleta de dados foi realizada com aplicação direta de um questionário estruturado junto às mães.

RESULTADOS

As mães tinham média de idade $25,51 \pm 4,19$ anos. Quanto à renda familiar 48,8% das mães investigadas tinha renda entre um e dois salários mínimos, 36,8% menos de um salário. Analisando a escolaridade, quase metade (46,4%) das mães tinha apenas o ensino fundamental. Em relação ao número de gestações, 42,4% das mulheres estudadas eram primíparas e entre das multíparas (57,6%) a média de filhos foi de $2,65 \pm 1,23$. Apenas 4% das mães não realizaram o acompanhamento pré-natal. Dentre as que o realizaram (96%), 51,2% fizeram de uma a cinco consultas e 48,8% fizeram 6 ou mais. No tocante ao recebimento de orientações nutricionais, menos da metade delas (47,20%) as recebeu. Em relação à presença de sangramento vaginal durante a gestação, quase um quarto da população o referiu. Das mães estudadas 37,6% foi internada durante o período gestacional. Em relação à ocorrência de patologias na gestação, 44,8% das mães as referiu, sendo as mais frequentes: pré-eclâmpsia (35,7%), infecção urinária (28,6%), perda de líquido amniótico (14,2%) e anemia grave (8,9%)

CONCLUSÃO

As mães estudadas eram jovens de baixa renda e pouca escolaridade e multíparas em maior número. A grande maioria realizou o acompanhamento pré-natal, destacando que as orientações nutricionais não foram fornecidas à metade desta população.

PO-27-202 - DETERMINAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE IRISINA NO LEITE MATERNO DE NUTRIZES ADULTAS

AUTORES: RENATA ALVES; VANESSA ROSSE DE SOUZA; VANESSA AZEVEDO DE JESUZ; ERICA WILLNER; VILMA BLONDET DE AZEREDO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE - CIDADE/UF: NITERÓI/RJ

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 202 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O leite materno é um alimento capaz de satisfazer todas as necessidades do recém-nascido, até o sexto mês de vida. Estudos têm sido realizados com o intuito de conhecer os compostos bioativos presentes no leite e sangue materno e sua importância para binômio mãe/filho.

OBJETIVOS

Determinar a concentração de Irisina no leite materno de nutrizes adultas e verificar sua relação com estado nutricional materno e de seus lactentes.

METODOLOGIA

Este foi um estudo do tipo observacional, descritivo. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), protocolo 235/11CAAE, nº 0371025831411. A captação das voluntárias foi realizada baseada nos seguintes critérios de inclusão: baixa renda, feto único, e cujos conceitos nasceram vivos, e foram excluídas do projeto voluntárias fumantes, usuárias de drogas e álcool, com enfermidades infecciosas. Foram coletadas amostras de leite materno (10-20 ml), por extração manual, aos 30 e 60 dias pós-parto (PP). As amostras de leite foram obtidas do seio que não foi sugado na última mamada, preferencialmente. A concentração de Irisina foi determinada através de ensaio imunoenzimático (ELISA). Os resultados são apresentados como média e desvio padrão e a correlação de Pearson foi usada para verificar associações entre o estado nutricional da mãe e do lactente e a concentração de irisina. Foi considerado um nível de significância de 5%.

RESULTADOS

A idade média das nutrizes foi de 26 anos, com IMC de 28,0kg/m² aos 30 e 60 dias PP. Já em relação à criança, o peso foi de 4,39kg e de 5,61kg; e o comprimento de 54cm e 58cm aos 30 e 60 dias PP. A concentração de irisina no leite materno foi de 115,05±8,29 no 30 dias PP e de 117,45±8,32 aos 60 dias PP. Não foi encontrada correlação entre peso e IMC das nutrizes com a concentração de irisina no leite materno, assim como, no peso e comprimento do lactente (p>0,05).

CONCLUSÃO

A concentração de irisina no leite materno foi de 115ng/ml nos 30 dias PP e de 117ng/ml aos 60 dias PP, não havendo diferença significativa entre eles. Não houve correlação entre a concentração de irisina no leite materno e estado nutricional das nutrizes e dos lactentes nos diferentes momentos. Questiona-se a influência do momento biológico de mulheres que estão amamentando como interferentes na regulação do metabolismo energético.

PO-27-203 - AUSÊNCIA DE SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDO FÓLICO NA GESTAÇÃO E RISCO DE FISSURAS LABIOPALATAIS

AUTORES: SANDRA SOARES MELO; JEISIANE GIACOMOSI; DARLENE CAMATI PERSUHN; ELOI FELIX MATIAS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - CIDADE/UF: SÃO JOSÉ/SC

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 203 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A deficiência de ácido fólico na gestação pode ocasionar alterações na síntese de Ácido Desoxirribonucléico e alterações cromossômicas, as quais prejudicam o crescimento normal do feto na fase embrionária.

OBJETIVOS

Relacionar o consumo dietético e o uso de suplementação com ácido fólico durante o período gestacional com a presença de fissuras labiopalatais em crianças.

METODOLOGIA

Pesquisa retrospectiva, realizada em hospital especializado em fissuras congênitas. Participaram do estudo 29 mães de crianças portadoras de fissuras labiopalatais e 13 mães de crianças controles (sem fissuras). Os dados foram coletados em um questionário semiestruturado, aplicado por um entrevistador treinado, às mães em consulta de rotina de seus filhos. O questionário continha dados de identificação, dados socioeconômicos, clínicos e alimentares das mães no período gestacional, de crianças até dois anos de idade. Para avaliação do consumo alimentar no período gestacional foi aplicado um questionário semi-quantitativo de frequência alimentar, o qual foi calculado em um software para cálculo e análise de dietas e comparado com a Estimativa de Requerimento Médio (EAR) para gestantes.

RESULTADOS

A média de idade das mães do Grupo Caso foi de 29,11 anos, com idade mínima de 16 e máxima de 42, não diferindo do Grupo Controle (26,45; 17-34 anos). Em ambos os grupos a maioria das mães era caucasiana (Grupo Controle 69,23% e Grupo Caso 55,17%); apresentava ensino médio completo e incompleto (Grupo Caso 44,82% e Grupo Controle 61,54%), sendo que 38,46% do Grupo Controle apresentou rendimento de 2 a 3 salários mínimos, enquanto que 48,27% do Grupo Caso apresentou rendimento mínimo, equivalente a 1 salário base. Quanto aos dados de consumo alimentar de ácido fólico não se observou diferenças estatísticas entre os grupos, os quais não atingiram a EAR para este micronutriente (média de consumo do Grupo Caso 106,01 mcg x Grupo Controle 78,79 mcg). Entretanto, os grupos diferiram entre si quanto à média de suplementação com ácido fólico. O Grupo Caso apresentou menor utilização de suplemento (média 3899,12 mcg) em comparação ao Grupo Controle (média 5078,79mcg) ($p= 0,0069$).

CONCLUSÃO

A suplementação com ácido fólico no período gestacional foi efetiva em reduzir a incidência de fissuras labiopalatais em crianças. Entretanto, o consumo dietético de ácido fólico ficou abaixo do recomendado para todas as gestantes, de ambos os grupos, e não exerceu influência nas fissuras labiopalatais.

PO-27-204 - CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE IRISINA EM MULHERES NUTRIZES E NÃO NUTRIZES E SUA RELAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL

AUTORES: VANESSA AZEVEDO JESUZ; RENATA ALVES; TATIANE AGUIAR D PEREIRA; ÉRICA WILLNER; VANESSA ROSSE SOUZA; VILMA BLONDET AZEREDO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE - CIDADE/UF: SÃO GONÇALO/RJ

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 204 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A gestação e a lactação são consideradas períodos críticos na vida da mulher, aumentando a exposição da mesma a fatores que podem contribuir para o desenvolvimento da obesidade (NAS, 2003). A irisina age no tecido adiposo branco promovendo seu escurecimento e estimulando a termogênese (BOSTRÖM, 2012). Desta forma, ela vem sendo considerada importante para melhor compreensão de doenças como obesidade e diabetes.

OBJETIVOS

Determinar a concentração sérica de irisina em nutrízes aos 30 e 60 dias pós parto e em mulheres não nutrízes e correlacioná-la com seu estado nutricional.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo analítico observacional, aprovado pelo comitê de ética. Foram avaliadas 35 nutrízes, em aleitamento materno exclusivo ou predominante, aos 30 e 60 dias PP e 28 mulheres não nutrízes, em idade fértil, ambas com faixa etária de 18 a 40 anos. Para a classificação do estado nutricional antropométrico, foi utilizado O Índice de Massa Corporal (IMC), classificado segundo Organização Mundial da Saúde. O sangue foi coletado após jejum noturno de 12 horas e obtido o soro. A concentração sérica de irisina foi determinada através de ensaio imunoenzimático. Foi utilizado o software GraphPad inStat, para realização das análises, sendo aceito nível de significância 5 %. Dados são apresentados como média e desvio padrão.

RESULTADOS

As nutrízes apresentaram em média 28 anos de idade, menarca aos 12 anos, idade ginecológica de 16 anos, 2 gestações e 1,6 lactações. As não nutrízes apresentaram em média 21 anos de idade e menarca aos 11 anos. O IMC médio das nutrízes aos 30 dias PP foi 28,1 Kg/m², aos 60 dias PP 28,0 Kg/m² e das não nutrízes 22,3 Kg/m². Pode-se destacar alta frequência de sobrepeso e obesidade nas nutrízes aos 30 (64,28%) e 60 dias PP (64,28%), não sendo observado nas não nutrízes (14,28%). Não foi observada diferença na concentração de irisina no sangue das nutrízes aos 30 e 60 dias PP e não nutrízes (130,5 ± 28,7; 129,8 ± 28,0; 105,2 ± 37,3 ng/ml). Não foram observadas correlações com peso e IMC aos 30 e 60 dias PP das nutrízes, no entanto, nas não nutrízes, a concentração sérica de irisina foi correlacionada com o peso (r=0,3446; p=0,0273).

CONCLUSÃO

A concentração de irisina no sangue de mulheres nutrízes e não nutrízes é semelhante. Os resultados mostram que quanto maior a massa corporal maior a concentração de irisina no sangue de mulheres não nutrízes, sugerindo que deve haver ajustes metabólicos em função do momento biológico da mulher.

PO-27-205 - ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO SANGUE E NO LEITE MATERNO E SUA RELAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL

AUTORES: VANESSA ROSSE SOUZA; RENATA ALVES; SABRINA ALVES FARIA; TATIANE AGUIAR D PEREIRA; ERICA WILLNER; VANESSA AZEVEDO DE JESUZ; VILMA BLONDET AZEREDO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE - CIDADE/UF: NITERÓI/RJ

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 205 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O leite materno é alimento ideal e contém, além dos nutrientes necessários ao recém-nascido, fatores de defesa para o seu organismo. Sabe-se que os antioxidantes presentes no leite fazem parte do sistema de defesa natural contra ação dos radicais livres, estando relacionados à prevenção de doenças.

OBJETIVOS

Avaliar a atividade antioxidante do sangue e do leite materno de nutrizes em diferentes momentos do pós- parto e sua relação com estado nutricional.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo analítico observacional, aprovado pelo Comitê de Ética. Foram avaliadas 35 nutrizes, em aleitamento materno exclusivo ou predominante, aos 30 e 60 dias pós-parto (PP), com faixa etária de 18 a 40 anos. Para a classificação do estado nutricional antropométrico, foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC). Foram coletadas amostras de leite e sangue após jejum noturno de 12 horas. O ensaio DPPH foi utilizado para determinação da atividade antioxidante nas amostras de leite e sangue. Foi utilizado o software GraphPad inStat, para a realização das análises, aceito um nível de significância 5%. Os dados são apresentados como média e desvio padrão.

RESULTADOS

A idade média das nutrizes foi de 28 anos, e 2 lactações. O IMC médio após 30 e 60 dias PP foi de $28,1 \pm 6,33 \text{ kg/m}^2$ e $28,0 \pm 5,56 \text{ kg/m}^2$, respectivamente. Pode-se destacar alta frequência de sobrepeso e obesidade nas nutrizes aos 30 (64,28%) e 60 dias PP (64,28%). O percentual da atividade antioxidante no leite das voluntárias aos 30 e 60 dias PP foi de 53,7% e 49,5%, respectivamente, e no sangue foi de 47,8% e 30,5%, respectivamente. O percentual antioxidante no sangue materno apresentou redução significativa aos 60 dias PP ($r = 0,451$; $p < 0,001$). Foi observada nas nutrizes aos 30 dias PP, associação positiva significativa entre o percentual antioxidante e peso ($r = 0,2337$; $p = 0,0227$) e o IMC ($r = 0,2129$; $p = 0,0352$), o mesmo não foi observado aos 60 dias PP.

CONCLUSÃO

A atividade antioxidante encontra-se maior aos 30 dias PP no leite e no sangue das nutrizes e diminui em função do tempo pós-parto. Os resultados mostram que a capacidade antioxidante do organismo da nutriz parece sofrer influência do seu peso corporal e do IMC.

PO-27-206 - CONCENTRAÇÃO SÉRICA DAS ENZIMAS ANTIOXIDANTES GLUTATIONA PEROXIDASE E CATALASE EM MULHERES NUTRIZES E NÃO NUTRIZES E SUA RELAÇÃO COM ESTADO NUTRICIONAL

AUTORES: VANESSA ROSSE SOUZA; RENATA ALVES; VANESSA AZEVEDO DE JESUZ; TATIANE AGUIAR D PEREIRA; ERICA WILLNER; VILMA BLONDET AZEREDO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE - CIDADE/UF: NITERÓI/RJ

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 206 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

As enzimas antioxidantes atuam no sistema antioxidante controlando e/ou evitando possíveis danos oxidativos nos tecidos corporais. As enzimas Catalase e Glutationa Peroxidase agem de forma integrada, com a finalidade de impedir o acúmulo de peróxido de hidrogênio.

OBJETIVOS

Determinar a concentração sérica das enzimas antioxidantes Glutationa Peroxidase (GPx) e Catalase em mulheres nutrizes e não nutrizes e avaliar sua relação com estado nutricional.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo analítico observacional, aprovado pelo comitê de ética. Foram avaliadas 35 nutrizes, em aleitamento materno exclusivo ou predominante, aos 30 e 60 dias pós-parto (PP) e 28 mulheres não nutrizes, em idade fértil, ambas com faixa etária de 18 a 40 anos. Para a classificação do estado nutricional antropométrico, foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC). O sangue foi coletado após jejum noturno de 12 horas e obtido o soro. As concentrações séricas das enzimas Glutationa Peroxidase (GPX) e Catalase foram determinadas através de ensaio imunoenzimático. Foi utilizado o software GraphPad inStat, para realização das análises, sendo aceito nível de significância 5 %. Dados são apresentados como média e desvio padrão.

RESULTADOS

As nutrizes apresentaram em média 28 anos de idade, 2 lactações. As não nutrizes tinham em média 21 anos de idade. O IMC médio das nutrizes aos 30 dias PP foi 28,1 Kg/m², aos 60 dias PP foi de 28,0 Kg/m² e das não nutrizes 22,3 Kg/m². As concentrações séricas de GPx aos 30 dias PP, 60 dias PP e não nutriz foram de 0,41±0,15; 0,39±0,14 e 0,32±0,11 nmol/min/mL, respectivamente. Não foi observada diferença na concentração séricas de GPx nas nutrizes nos diferentes momentos PP, porém foi observada diferença entre as nutrizes aos 30 dias PP e não nutrizes (r= 0,128; p= 0,0043). As concentrações de Catalase aos 30 dias PP (1,42±0,5nmol/min/mL) mostraram-se diferentes das concentrações da mesma aos 60 dias PP (1,00±0,5nmol/min/mL) (r= 0,097; p= 0,015) e das não nutrizes (0,93±0,34nmol/min/mL) (r= 0,208; p= 0,0002). Não foram observadas correlações entre as enzimas e o estado nutricional.

CONCLUSÃO

As maiores concentrações de GPx e Catalase foram encontradas aos 30 dias PP, sugerindo a ação conjunta dessas enzimas, atuando como fator de proteção. Foi observada diferença na concentração das enzimas em mulheres nutrizes e não nutrizes, mostrando a diferença em função do momento biológico da mulher.

PO-27-207 - PERFIL DA CLIENTELA DE AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM UM HOSPITAL PÚBLICO NA REGIÃO NORDESTE

AUTORES: MÁRCIA A. S. S. R. GONÇALVES; PATRICIA KESLLEY D. PEREIRA; GEÂNIA DE SOUSA PAZ LIMA; JESSICA BATISTA BESERRA; MUSA FIGUEIRÔA PIRES; LAYANE CARINE SILVA RODRIGUES

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 207 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

As práticas alimentares apropriadas nos primeiros meses e anos de vida têm impacto positivo na saúde do indivíduo durante toda sua existência. A avaliação e intervenção nutricional na infância assume papel imprescindível para garantir melhores condições nutricionais, de saúde, crescimento e desenvolvimento e até na própria sobrevivência das crianças.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil antropométrico e alimentar de crianças menores de dois anos de idade assistidas em um hospital público

METODOLOGIA

O estudo foi constituído de 86 crianças acompanhadas no ambulatório de nutrição, entre setembro/2014 e janeiro/2015. Os dados referentes à idade, peso, comprimento, tipo de alimentação e curva do crescimento foram coletados das fichas individuais das crianças. O estado nutricional foi analisado segundo recomendações do Ministério da Saúde.

RESULTADOS

52,3% das crianças avaliadas tinham até 06 meses de idade e 48,7% de 07 meses a 02 anos. Quanto ao estado nutricional, 88,4% eram eutróficas, 8,1% estavam com baixo peso, 3,5% com excesso de peso, sendo 1,2% obesas. Observou-se que o sentido da curva de crescimento, estava ascendente para 84,9% das crianças, porém, 15,1% mostrou resultado insatisfatório, 3,5% em sentido descendente e 11,6% horizontal. Em relação à alimentação, entre as crianças de até 06 meses, a maioria (60%) estava em aleitamento materno exclusivo, 28,9% já estavam em uso de alimentação complementar e 11,1% estavam usando fórmulas infantis. Em relação às crianças maiores de 6 meses a maioria (85,4%) estava em uso de alimentação complementar e 14,6% estavam utilizando fórmula infantil.

CONCLUSÃO

O alto percentual de crianças em aleitamento materno, com estado nutricional adequado e boa evolução ponderal, evidencia a importância do acompanhamento nutricional para a promoção da saúde de crianças menores de 2 anos.

PO-27-208 - INFLUÊNCIA DA ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL NO INDICADOR DE GESTÃO DE TEMPO DE PERMANÊNCIA HOSPITALAR DE PACIENTES PEDIÁTRICOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DO ESTADO DE SÃO PAULO

AUTORES: MARIA ALICE DE GOUVEIA PEREIRA; NATALIA FERNADES D SILVA; PRISCILA RODRIGUES BRITO; ADRIANA GARCIA P CASTRO; ANDREA FRAGA GUIMARAES

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 208 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O desequilíbrio entre a ingestão alimentar e as necessidades nutricionais, em crianças hospitalizadas, pode piorar o estado nutricional e prolongar o tempo de internação

OBJETIVOS

Determinar se a assistência nutricional prestada aos pacientes pediátricos internados em um hospital público do Estado de São Paulo pode interferir no indicador de gestão de Tempo de Permanência Hospitalar (TPH)

METODOLOGIA

Estudo prospectivo, não controlado, realizado com crianças de 2 a 10 anos, internadas na Clínica Pediátrica de um hospital público do Estado de São Paulo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa, parecer nº 078/011. A avaliação nutricional foi realizada por meio das medidas de peso, estatura e cálculo do índice de massa corporal, para definição do diagnóstico nutricional. Para a análise da assistência nutricional prestada considerou-se “adequada” quando =90% das necessidades calóricas do paciente. Foram calculados: a evolução ponderal através da medida do peso inicial e final dos pacientes e o TPH. Para a análise estatística, considerou-se o teste de Correlação de Pearson.

RESULTADOS

A amostra totalizou 35 crianças. A análise de correlação entre os grupos “magreza” e “eutrofia”, segundo o IMC, com o TPH demonstrou uma correlação positiva ($r=0,58$), embora não significativa ($p=0,42$). A análise da correlação entre a assistência nutricional e o TPH demonstrou correlação positiva ($r= 0,053$) entre os grupos de “adequação >90% e <90%”, porém não significativa ($p=0,86$). A análise de correlação entre os “pacientes com perda de peso” versus “pacientes com ganho de peso” e o TPH demonstrou uma correlação negativa ($r =-0,64$), embora não significativa ($p=0,12$), sugerindo uma tendência negativa para a interferência no TPH. Ou seja, na medida em que há um aumento do tempo de permanência para os pacientes com perda de peso, ele diminui com o ganho de peso. Vale ressaltar, que 61% dos pacientes apresentaram “adequação da assistência nutricional < 90%”, podendo ter contribuído para a perda de peso apresentada em 53,57% das crianças, com média de perda de peso de $0,91 \pm 0,6$ kg

CONCLUSÃO

Embora as variáveis estudadas não tenham apresentado correlação estatisticamente significativa, os dados sugerem que a aplicação da assistência nutricional com adequação abaixo do recomendado contribuiu para a perda de peso dos pacientes, e uma tendência negativa para a análise da interferência para a evolução de peso com o indicador TPH

PO-27-209 - O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 5 A 10 ANOS DE IDADE EM USO DE PSICOFÁRMACOS ATENDIDAS EM UM CAPSij

AUTORES: MARLUCE ALVES COUTINHO; INEZ NATYELLE ALBUQUERQU ARRUDA; LUCIANA C E ALMEIDA

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DO SUL DO MARANHÃO - CIDADE/UF: IMPERATRIZ/MA

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 209 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Atualmente uma das grandes preocupações na saúde pública é o alto índice de crianças diagnosticadas com transtornos mentais. Uma pesquisa realizada pela Associação Brasileira de Psiquiatria em (2008), aponta cinco milhões de crianças com transtornos mentais no Brasil, sendo os mais comuns: Autismo, Transtorno do Déficit de Atenção e Hiperatividade, Transtorno do comportamento e Depressão. Tais patologias apresentam entre os tratamentos o uso contínuo de psicofármacos, classe de medicamentos que trata exclusivamente o controle comportamental do indivíduo que a utiliza, amenizando sintomas provenientes dos transtornos. Porém a utilização desses medicamentos é questionada devido seus efeitos colaterais, podendo prejudicar o estado nutricional em um período de importante crescimento e desenvolvimento humano, ocasionando a perda ou ganho de peso, prejudicando a ingestão alimentar e até a absorção de alguns nutrientes.

OBJETIVOS

O objetivo principal desse trabalho é verificar se o estado nutricional de crianças entre 5 a 10 anos está sendo alterado pelo uso dos psicofármacos.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, com pesquisa de campo e documental. A amostra foi composta por 21 crianças entre 5 e 10 anos usuários do Centro de Atenção Psicossocial Infanto-Juvenil (CAPSij) que fazem tratamento medicamentoso. A pesquisa seguiu os critérios éticos estabelecidos pela Resolução 466/2012, sendo realizada uma visita em domicílio onde foi aplicado um questionário e realizada a avaliação antropométrica.

RESULTADOS

Com relação aos efeitos colaterais dos medicamentos, apenas 24% relataram sentir falta de apetite, náuseas ou sonolência após tomarem a medicação. O tempo de uso maior que dois anos foi encontrado em 33% das crianças. A altura para idade está adequada em 95% da amostra, com relação ao IMC para idade 80% das crianças estão eutróficas, 10% sobrepeso e 10% com diagnóstico de magreza.

CONCLUSÃO

Nesta pesquisa não foi encontrada alterações significativas no estado nutricional, relacionadas ao uso de psicofármacos, portanto é importante investigar causas alimentares e hábitos de vida nos casos de não eutrofia em crianças, e também a identificação e acompanhamento dos possíveis efeitos e interações medicamentosas, adequando assim o cuidado nutricional, favorecendo um desenvolvimento físico saudável para crianças com transtornos mentais.

PO-27-210 - CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E ASSOCIAÇÃO COM INDICADORES DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS

AUTORES: MATHEUS THEODÓSIO MELZER; PAULA ANDREA MARTINS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SANTOS/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP - Nº DO PROCESSO: (09/01361-1 & 13/08876-2)

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 210 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O ambiente escolar tem papel promissor na educação nutricional, considerando a disponibilidade e qualidade nutricional dos alimentos e refeições oferecidas, além do papel pedagógico dos profissionais que acompanham a criança. Os hábitos e práticas alimentares na infância podem ter reflexo no estado nutricional.

OBJETIVOS

Analisar as diferenças de indicadores do estado nutricional de crianças em relação ao consumo de alimentação escolar.

METODOLOGIA

Estudo transversal de base domiciliar, com amostra representativa do município composta por 357 crianças de 3 a 10 anos de idade. O consumo foi avaliado por meio de questionário de hábitos alimentares. Foram aferidos, em duplicata, o peso, a estatura e a circunferência da cintura e trabalhadas com a média desses valores para cálculo dos índices antropométricos peso por idade, altura por idade e IMC por idade em valores de z-score e a razão cintura/altura. A classificação das curvas da Organização Mundial da Saúde para os indicadores em z-score e o ponto de 0,5 para classificação da razão cintura/altura foram utilizados para descrição da amostra. As diferenças desses indicadores entre as crianças foram investigadas com o teste t independente, após verificação da normalidade pelo teste de Kolmogorov-Smirnov.

RESULTADOS

Na amostra, 44,3% das crianças consumiam alimentação escolar. Em relação ao IMC por idade, 68,1% eram eutróficas, 16,5% apresentaram sobrepeso e 15,1% apresentaram obesidade; 30,8% apresentaram acúmulo de gordura abdominal. As crianças que consumiam a alimentação escolar apresentaram valores médios de z-score menores de peso por idade ($p < 0,001$) e IMC por idade ($p = 0,001$), em comparação às que não consomem. Ademais, as crianças que consumiam alimentação escolar também apresentaram valores médios menores da razão cintura/altura ($p = 0,05$) em comparação às que não consomem. Não foi observada diferença significativa entre os grupos no índice altura por idade ($p = 0,075$).

CONCLUSÃO

O consumo da alimentação escolar foi associado com menor adiposidade pelos indicadores avaliados. É possível que o nível socioeconômico da família também tenha influência nas associações encontradas. O ambiente escolar no papel de promotor da alimentação saudável através de ações de educação nutricional e a manutenção de políticas públicas que garantam alimentação adequada e nutricionalmente balanceada podem ser destacados para controle de fatores de risco de doenças crônicas não transmissíveis.

PO-27-211 - A ADESÃO À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PODE SER INFLUENCIADA PELO ESTÍMULO DO EDUCADOR?

AUTORES: MICHELLE ALESSANDRA CASTRO; MARIA PAULA BARACAT; MARISSOL FRANCO BLOISI; MARIA FERNANDA CRISTOFOLETTI; ADRIANA TEIKO HIOKI; FERNANDA LOURENÇO MENEZES

INSTITUIÇÃO: DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE/SME) - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 211 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A promoção de hábitos alimentares saudáveis em crianças e adolescentes tem sido priorizada nos programas e políticas públicas de alimentação e saúde, dentre eles, o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Pelo Programa, preveem-se ações de educação alimentar e nutricional, nas quais o educador pode atuar dentro e fora de sala de aula, contribuindo para uma melhor adesão à alimentação escolar.

OBJETIVOS

Avaliar a adesão à alimentação escolar e verificar sua associação com o estímulo verbal do educador em Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEI) atendidas pelo Programa de Alimentação Escolar.

METODOLOGIA

Estudo transversal, realizado entre 2011 e 2012, em todas as 135 EMEIs com sistema de distribuição das refeições por autosserviço, totalizando 15.359 alunos avaliados (4-6 anos). Os dados foram coletados por meio de questionário com informações sobre: número de alunos que se serviram dos alimentos do cardápio, presença e estímulo verbal do educador durante a distribuição e o consumo da refeição, entre outras. Avaliou-se a mediana de adesão ao cardápio escolar de um dia, composto de arroz branco, feijão carioca, peixe cozido com molho de tomate, guarnição (legume ou verdura cru/cozido) e sobremesa (fruta ou doce). A associação entre a adesão aos itens do cardápio e o estímulo do educador foi verificada pelo teste Kruskal-Wallis. As análises foram realizadas no Stata® 11, adotando-se $\alpha=5\%$.

RESULTADOS

A mediana de adesão foi de 40% para o peixe; 41% para legumes/verduras cozidas; 63% para legumes/verduras cruas; 88% para o feijão; 89% para a sobremesa e 100% para o arroz. Em todas as unidades, ao menos um educador permaneceu no refeitório durante a distribuição. Houve incentivo do educador à escolha e ao consumo dos alimentos em 83% e 68% das EMEIs, respectivamente. A mediana de adesão ao peixe foi estatisticamente menor nas EMEIs em que nenhum educador estimulou o aluno durante a distribuição dos alimentos (37%), em comparação com as unidades em que houve incentivo por todos (49%) ou por parte dos educadores (41%).

CONCLUSÃO

A adesão à alimentação escolar é variável entre os itens do cardápio, sendo o peixe o alimento de menor adesão. O estímulo do educador durante a distribuição das refeições mostrou-se significativo para a adesão ao peixe. Ações em alimentação e nutrição promovidas pelo educador, que sensibilizem a escolha e o consumo dos alimentos pelos alunos, podem ser eficazes para a melhor aceitação da alimentação escolar e para a formação de hábitos alimentares saudáveis na infância.

PO-27-212 - SEGURANÇA ALIMENTAR NO INÍCIO DA VIDA

AUTORES: OSVALDINETE L. DE O. SILVA; VALÉRIA RODRIGUES LACERDA; ANDRESSA JULIANE MARTINS
INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL - CIDADE/UF: OSASCO/SP
ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA
PAINEL: 212 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A amamentação e a alimentação complementar oportuna e adequada caracterizam a segurança alimentar e nutricional no início da vida, influenciadas pelas condições sociais das famílias e outros fatores.

OBJETIVOS

Identificar as práticas alimentares e fatores associados em crianças menores de dois anos de idade.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com crianças menores de dois anos de idade atendidas nos serviços de saúde do SUS. Enquanto aguardavam nas salas de espera, as mães foram entrevistadas sobre as condições socioeconômicas da família e práticas alimentares das crianças. Foram obtidos do cartão da criança informações sobre idade, peso, estatura e condições de nascimento. O estado nutricional foi classificado em escore para os índices E/I e P/I, segundo curvas de crescimento da OMS, 2006. As associações entre as variáveis foram analisadas pelo teste do Qui-Quadrado de Pearson, com significância de 5%.

RESULTADOS

Foram investigadas 209 crianças. 75% das famílias com renda até 2 SM e 78% das mães estudaram até o ensino médio. 50,7% das crianças nasceram de parto normal e 81% eram cuidadas pela mãe todo o tempo. 95,1% dos bebês foram amamentados e 77,4% ainda amamentam. Dentre os menores de 6m, 94,6% ainda amamentam, mas só 55,9% em Aleitamento Materno Exclusivo (variando de 68% de 0 a 1 mês para 33% aos 5 meses). O Aleitamento Materno foi de 62,6% em crianças com 6 a 12m e 50,9% em $\geq 12m$. 13% das mães eram adolescentes; dentre estas 66,7% tiveram parto normal e 92,6% amamentaram. Quanto ao estado nutricional, 7,5% das crianças tinham peso baixo ou muito baixo, 7,5% peso elevado e 17,9% baixa estatura. A frequência no consumo alimentar diário dos ≥ 6 meses foi de: arroz (75,7%), feijão (80,4%), carnes (62,6%), frutas/sucos naturais (73,8), leite (62,6%), doces (18,7%), refrigerantes (9,3%), achocolatado (15,9%) e suco em pó (15%). Cerca de 7% dos $\leq 6m$ já ingeriam arroz, feijão, carnes, frutas, legumes e leite. Não amamentar foi associado a uso de mamadeiras ($p=0,025$) e parto cesárea ($p=0,041$).

CONCLUSÃO

As crianças são de famílias de baixa renda com elevada prevalência de baixa estatura. Embora apresentem taxas de Aleitamento Materno Exclusivo e Aleitamento Materno acima da média nacional, o número de crianças que já consomem diariamente alimentos ultraprocessados desperta atenção e preocupação. Os resultados ainda reforçam a importância do parto normal e o não uso de bicos artificiais como fatores que contribuem para promover segurança alimentar e nutricional no início da vida.

PO-27-213 - IMPACTO DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO CONSUMO DE LANCHES DE ESCOLARES DE UMA ESCOLA PARTICULAR - DIAGNÓSTICO

AUTORES: SUZY DARLEN SOARES ALMEIDA; PRISCILLA R E SILVA NOLL

INSTITUIÇÃO: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS - CIDADE/UF: RIALMA/GO

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 213 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Deve-se ter atenção às situações que podem comprometer a saúde infantil, sendo preocupantes os hábitos alimentares inadequados dessa faixa etária.

OBJETIVOS

Analisar o perfil de lanches dos escolares de uma escola particular e comparar com seus conhecimentos nutricionais.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa transversal, aprovada pelo Comitê de Ética da PUC-GO (protocolo nº 01655112.4.0000.0037), a qual compôs um estudo dividido em três partes: Diagnóstico, Intervenção e Avaliação, sendo esta a primeira fase. Foi desenvolvida em uma escola particular de ensino fundamental em Goiânia, cuja amostra foi de 77 escolares, do primeiro ao quinto ano. Coletou-se o tipo de alimento e a quantidade ingerida como lanche dos escolares, durante cinco dias. Calculou-se então o valor energético, de carboidratos, proteínas e lipídeos e os resultados foram comparados com o preconizado pela Resolução n 38, de 2009. Em seguida, avaliou-se o nível de conhecimento dos escolares acerca de uma alimentação saudável, por meio de um questionário. Os dados foram analisados no Microsoft Excel. As variáveis 1) faixa etária, 2) nível de conhecimentos, 3) valor energético e de macronutrientes foram analisadas a partir do teste de Student ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Obteve-se 363 lanches, sendo que dos consumidos, 182 (50,1%) foram comprados na cantina da escola. O lanche mais consumido foi a associação entre salgado e suco industrializado (47,8%). Dos lanches trazidos de casa (49,9%) 80,7% continham, pelo menos, um alimento industrializado, sendo o mais presente suco industrializado (50,8%). Ao comparar com os valores recomendados, observou-se que 76,03% dos lanches possuíam quantidade proteica inferior ao recomendado. Em relação ao questionário sobre alimentação saudável, obteve-se uma média de acertos de 66,6%. Observou-se correlação ($p < 0,05$) entre a adequação das proteínas e a quantidade de acertos no questionário e entre a idade dos escolares e o percentual de acerto. Sugere-se, então, a implementação de estratégias de educação alimentar e nutricional eficazes, com ênfase na escolha adequada dos alimentos, direcionada aos escolares, objetivando hábitos alimentares saudáveis e promoção de saúde.

CONCLUSÃO

A maioria dos lanches contém alimentos industrializados, ricos em carboidratos simples e gorduras, pobres em proteína, não atendendo às recomendações para o lanche da faixa etária estudada. Associado a isso, os conhecimentos dos escolares não são suficientes.

PO-27-214 - CONSUMO ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES

AUTORES: RAÍSSA L. A. PEREIRA MACHADO; RAISA DE OLIVEIRA SANTOS; STEFANY R. DE SOUSA MELO; DAYLA SUELLEN GOMES VILARINHO; HYLLA MAYRA RÊGO OLIVEIRA; LUANA MOTA MARTINS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 214 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

As crianças na fase pré-escolar necessitam de hábitos alimentares saudáveis, a fim de evitar carências nutricionais e desequilíbrio na manutenção do peso corporal, uma vez que o sobrepeso e obesidade adquiridos na infância tendem a permanecer na adolescência e perdurar na vida adulta. Dessa forma, conhecer e identificar padrões alimentares de crianças em idade pré-escolar favorece o subsídio de intervenções para promover a educação nutricional ainda na infância.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre o consumo alimentar e o estado nutricional de pré-escolares.

METODOLOGIA

Estudo exploratório e descritivo, composto por crianças, de ambos os gêneros, com faixa etária de dois a cinco anos. Foi utilizado um questionário, com questões sobre alimentação atual e condições de saúde das crianças, adaptado do formulário de marcadores de consumo alimentar para menores de cinco anos de idade, aplicado no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Foram aferidas medidas antropométricas das crianças para posterior avaliação do estado nutricional, e os responsáveis relataram a respeito da alimentação atual das crianças por meio do recordatório de 24 horas.

RESULTADOS

O indicador peso para estatura revelou eutrofia em 77,8% dos pré-escolares, 8,3% baixo peso, 11,1% sobrepeso e 2,9% obesos. A estatura para idade, mostrou crescimento adequado em 100% das crianças, quanto ao IMC para idade, 80,6% dos pré escolares estavam eutróficos, 8,3% com baixo peso, 8,3% com sobrepeso e 2,8% obesos. No que diz respeito a frequência do consumo diário de diferentes alimentos, a não utilização de frutas apresentou um percentual de 41,6% e de verduras 69,4%. Já o consumo de arroz, feijão e carne foi relatado em mais de 50% das crianças consumo de 2 vezes ao dia. O consumo de leite e derivados foi relatado por mais de 40% dos pré-escolares ao menos 1 vez ao dia. Em relação aos industrializados, o consumo alimentar diário dessas crianças foi de 86% pelo menos duas vezes ao dia.

CONCLUSÃO

O perfil nutricional da maioria dos pré-escolares encontram-se eutróficos. Além disso, o consumo de frutas e verduras foi inferior ao recomendado e o elevado consumo de alimentos industrializados não interferiu na classificação do estado nutricional atual das crianças, porém quase 20% das crianças estavam com risco de sobrepeso, o que pode acarretar o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis no futuro.

PO-27-215 - ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E SUA ASSOCIAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES

AUTORES: RAISSA L A P MACHADO; THAIS MACEDO MOREIRA; DAYLA S GOMES VILARINHO; HYLLA MAYRA R OLIVEIRA; LUANA MOTA MARTINS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 215 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A alimentação complementar é o período de transição da amamentação exclusiva para o consumo de uma variedade de alimentos além do leite materno, geralmente compreendido entre 6 e 24 meses de idade. Este intervalo é visto como uma janela de oportunidade fundamental para prevenir a desnutrição e suas consequências a longo prazo. Garantir a nutrição adequada durante o período de alimentação complementar é uma das prioridades da saúde global e atender as necessidades nutricionais dessa faixa etária é um desafio.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre a alimentação complementar e o estado nutricional de pré-escolares.

METODOLOGIA

Estudo exploratório e descritivo, envolvendo 36 crianças, na faixa etária de dois a cinco anos de idade, de ambos os gêneros. Foi utilizado um questionário adaptado ao formulário do SISVAN, marcadores do consumo alimentar para menores de cinco anos de idade, com tópicos relacionados à alimentação complementar e o estado nutricional de pré-escolares.

RESULTADOS

A introdução de outro alimento, fora o leite materno antes dos 6 meses foi relatado por 48,6% dos responsáveis. Crianças que não se alimentaram de comida de panela antes do 6 meses de idade apresentaram médias de escores para P/I (1,750) e E/I (2,500) superiores àquelas que se alimentavam de comida de panela (0,429 e 0,929, respectivamente) com $p < 0,05$. Àquelas em amamentação exclusiva por menos de 1 mês apresentaram índices médios inferiores aos das crianças que tiveram amamentação exclusiva por mais de 1 mês, sem diferença significativa. Crianças que fizeram uso de mingau com leite ou leite engrossado com farinha obtiveram média de escores de -0,360 para IMC/I e P/E abaixo da média das crianças quando comparadas as que não utilizaram esses alimentos (0,545), com diferença significativa. Quanto às demais perguntas realizadas, verificou-se que o consumo de legumes, verduras e carnes, foi relatado apenas por 8,3% dos responsáveis, enquanto que 100% responderam positivamente para o consumo de frutas. Com relação ao consumo de industrializados, 30,5% dos responsáveis relataram que a criança consumiu refrigerantes e 27,8% consumiram sucos de pacote antes dos 6 meses.

CONCLUSÃO

As maioria das crianças avaliadas encontravam-se eutróficas, assim o consumo de alimentos complementares antes dos seis meses de idade parece ainda não ter influenciado na classificação do estado nutricional dos pré-escolares.

PO-27-216 - SEGURANÇA NUTRICIONAL DE ESTUDANTES E REDUÇÃO DE SOBRAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: EFICÁCIA NA IMPLANTAÇÃO DE MANUAL DE PORÇÕES ADEQUADAS EM MEDIDAS CASEIRAS

AUTORES: RENATA MARIA GALVÃO CINTRA; FERNANDO BARBOSA PEIXOTO; MEIRE CRISTINA GÊA; LUIZA CRISTINA DOMINGUES DIAS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA UNESP IBB - CIDADE/UF: BOTUCATU/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 216 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

As diretrizes da Alimentação Infantil (2006) propõem mudanças quali e quantitativas na cadeia produtiva alimentar (da aquisição à distribuição), que buscam melhorar o quadro epidemiológico de excesso de peso; e o socioeconômico estabelecendo a aquisição de alimentos da agricultura familiar. Deve-se considerar ainda que o controle de resíduos gerados na produção incorpora enfoque de sustentabilidade e benefícios ambientais. Um elevado desperdício das refeições em centros educacionais, devido à distribuição inadequada, destaca a necessidade de ações para garantir a segurança alimentar, nutricional e ambiental.

OBJETIVOS

Elaborar, implantar um manual de porcionamento em medidas caseiras de acordo com recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar; e avaliar sua repercussão em relação às sobras alimentares em escolas da rede pública

METODOLOGIA

O estudo foi realizado em serviço de alimentação infantil responsável por 22mil refeições. Manual foi elaborado com Tabela de Porcionamento em medidas caseiras e software NutWin®. Adequação das porções para macronutrientes e Fe foi baseada no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Foi avaliado o resto-ingestão de refeições de pré-escolas, ensino fundamental e educação de jovens e adultos em triplicata para cada nível escolar, abrangendo 8 cardápios diferentes. Os resíduos foram pesados em balança de precisão 0,01g no momento anterior e após 2 meses da implantação e capacitação de profissionais responsáveis pela distribuição para uso do Manual. Foram realizadas 3 repetições para cada nível escolar em cada momento. Análise estatística foi realizada por teste T e $p < 5\%$.

RESULTADOS

Houve uma redução significativa das sobras alimentares depois da implantação do manual. As observações foram realizadas em 620 e 663 escolares quanto aos resíduos da alimentação escolar, no momento inicial e final, respectivamente. A quantidade de resíduos mostrou-se elevada, alcançando a média de $24,987 \pm 4,285$ kg nos dias e escolas avaliados. Após a introdução do manual e suas medidas caseiras, foi observada redução de 22,4% dos resíduos totais, sendo a média $19,406 \pm 2,498$ kg. Entre os jovens houve maior redução (31%).

CONCLUSÃO

A elaboração e implantação do Manual para alimentação escolar pode garantir maior segurança nutricional, reduzir significativamente resíduos e proporcionar um ambiente mais sustentável. Este projeto é apresentado como experiência exitosa para qualidade da alimentação infantil e benefícios gerais.

PO-27-217 - COBERTURA DO PROGRAMA NACIONAL DE SUPLEMENTAÇÃO ORAL DE VITAMINA A NA ATENÇÃO PRIMÁRIA

AUTORES: TAÍS DE CASTRO ANDRADE; ROBERTA KARLINE L SILVA

INSTITUIÇÃO: SMS DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE/ RN - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 217 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A influência que a deficiência de vitamina A possui na morbidade e mortalidade do grupo materno-infantil levou o Ministério da Saúde a instituir o Programa Nacional de Suplementação da Vitamina A, instituído pela Portaria nº 729, de 13 de maio de 2005, com o objetivo de prevenir e combater essa carência. Tal programa tem sua importância enfatizada através da Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher (2006) que observou os níveis inadequados de vitamina A em 17,4% das crianças, com prevalência encontrada no Nordeste de 19,0% e Sudeste de 21,6%. A deficiência crônica de vitamina A ainda é um dos resistentes problemas nutricionais nos países em desenvolvimento e pode levar à cegueira. Mesmo em casos de deficiência leve, pode haver comprometimento do sistema imune que leve a morte. Então, para a prevenção desse quadro, a estratégia mais eficaz é a suplementação oral de vitamina A.

OBJETIVOS

Analisar a cobertura do Programa de Suplementação de Vitamina A de um município do Rio Grande do Norte no período de 2011 a 2014.

METODOLOGIA

Estudo transversal descritivo utilizando o banco de dados de acesso público do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A do período de 2011 a 2014. A amostra foi composta por crianças de 06 a 59 meses de idade suplementados nas Unidades Básicas de Saúde em período de rotina ou de campanha. Estes foram tabulados através do software Excel® versão 2010 e subsequente construção de tabelas gráficos.

RESULTADOS

A suplementação de megadose de Vitamina A para crianças de 6 a 11 meses foi de 161,97%, 124,15%, 124,21%, 136,57%, nos anos de 2011 a 2014, respectivamente, superando a meta proposta pelo Ministério da Saúde. Em relação às crianças de 12 a 59 meses, na 1ª dose, os percentuais foram de 54,04%, 93,32%, 107,38%, 118,47%, enquanto a 2ª dose; 94,29%, 51,86%, 72,44%, 113,58%, em ambos, nos anos de 2011 a 2014, respectivamente. Houve um aumento na suplementação das crianças de 12 a 59 meses no decorrer dos anos, isso devido ao trabalho de conscientização realizado durante esses anos com os profissionais da Atenção Básica enfatizando a importância da suplementação da Vitamina A.

CONCLUSÃO

A suplementação de megadose de Vitamina A nas crianças de 6 a 59 meses atinge a meta preconizada pelo Ministério da Saúde. Esse resultado demonstra a adesão das equipes de saúde, no que se refere à proteção das deficiências provenientes da Vitamina A. Apesar do resultado essa ação deve ser continuada e intensificada anualmente para que se alcance as metas preconizadas.

PO-27-218 - HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS ENTRE 2 A 4 ANOS EM CRECHE PÚBLICA E EM CASA

AUTORES: THAYANNE FERNANDES SILVA FARIAS; DAIANNY DINIZ SILVA BRITO; POLYANNA KAROLINE SILVA VALENTIN; JESSICA DA SILVA ARUJO; VANESSA OMENA DE MELO; JULIANA DOS SANTOS MESQUIRITA; GISELIA DE SOUZA LIMA; PRISCILLA MATILDE DA SILVA CASTRO

INSTITUIÇÃO: UNIT.AL - CIDADE/UF: MACEIÓ/AL

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 218 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A avaliação do padrão alimentar e adequação das necessidades nutricionais de criança em idades pré-escolares são de primordial importância e interesse, face à relevância na dieta infantil para a manutenção de um estado nutricional adequado. Os hábitos alimentares errôneos contribuem para o incremento do sobrepeso e obesidade. Além de potencialmente comprometer o crescimento e desenvolvimento na infância, o consumo inadequado de alimentos pode antecipar doenças da fase adulta, como hipertensão arterial e diabetes tipo 2, ou ainda aumentar o risco para o posterior aparecimento de doenças cardíacas, osteoporose e câncer.

OBJETIVOS

Realizou-se em uma creche da rede pública, onde buscou-se compreender a relação do cuidado nutricional presente no cotidiano da creche e em casa. Sendo primordial uma alimentação equilibrada para que a criança se desenvolva, mantendo-se saudável e com disposição, é essencial que nesta fase seja construído hábitos saudáveis.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal onde a população de estudo foi composto por cinquenta crianças de dois a quatro anos de idade. Foi aplicado um questionário com pais e responsáveis para a coleta das seguintes informações: nome e idade das crianças, o período de amamentação e a introdução de novos alimentos, preferência de alimentos da criança em casa e na creche, se possuíam alguma alergia alimentar, quantidade de refeições feitas em casa, tipos de alimentos que a criança esta consumindo.

RESULTADOS

Destacou-se o número de crianças com desmame materno abaixo de seis meses 19 crianças, acima de um ano 21 crianças, e as que não foram amamentadas apenas 5 crianças. Os alimentos de maior consumo foram os industrializados e cereais, sendo de maior aceitabilidade arroz, feijão e macarrão. Como também os industrializados o consumo de frutas, verduras e carnes foi baixo, sendo o de maior aceitabilidade, carne de boi, frango, tomate, banana e maçã. Ao contrário do que acontecia em casa, os pais relataram a rejeição desses alimentos.

CONCLUSÃO

Os resultados demonstram diferença nos alimentos ingeridos pelas crianças, sendo assim, foi constatada uma alimentação equilibrada a qual supria as necessidades nutricionais diárias durante a permanência na creche, porém torna-se emergencial o aporte nutricional em casa. No presente estudo verificou-se um elevado nível de crianças obesas, com sobre peso, crianças com peso adequado; Logo a alimentação mais equilibrada foi ofertada pela creche comparada a de casa.

PO-27-219 - HÁBITOS ALIMENTARES NA ADOLESCÊNCIA: UMA ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DE 12 A 17 ANOS

AUTORES: MARLUCE ALVES COUTINHO; GLEYCIANE RIBEIRO FERNANDES

INSTITUIÇÃO: INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DO SUL DO MARANHÃO - CIDADE/UF: IMPERATRIZ/MA

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 219 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A adolescência é uma fase da vida humana caracterizada por diversas transformações corpóreas e adaptações sociais, cujas interferências afetam diretamente na fase adulta. É nessa fase onde se completa o crescimento físico e, para tanto, há uma demanda nutricional maior para o bom desenvolvimento físico e mental do adolescente das quais sofrem interferências devido suas escolhas alimentares comumente inadequadas.

OBJETIVOS

O objetivo principal desse trabalho foi avaliar o consumo alimentar de adolescentes, verificando a frequência da ingestão dos grupos de alimentos.

METODOLOGIA

A população objeto do estudo foi composta por 100 adolescentes aleatórios de diferentes localidades da cidade, onde foi aplicado um questionário de frequência alimentar com perguntas abertas e fechadas. Foi considerado o nível de significância estatística de 5% ($p < 0,05$) para todos os testes. Os dados foram analisados pelo programa Epiinfo versão 7.0.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 59% do sexo feminino e 41% do sexo masculino, com uma média de 14,27 anos de idade, 30% relataram mudanças de hábitos alimentares recentemente ou está fazendo dieta para emagrecer, apenas em 10% observou-se o uso de suplemento alimentar sendo citado a suplementação vitamínica. Com relação a média diária de refeições realizadas, houve uma discreta diferença em relação ao sexo, sendo 4,5 com DP \pm 1,3 para o sexo feminino e 4,6 com DP \pm 1,2 para o sexo masculino sendo ambos inferior ao recomendado. Os resultados que obtiveram significância estatística quando associados os consumos por sexo foram o grupo molhos e temperos, onde, 25,4% das meninas afirmam nunca ingerir esses produtos e apenas 9,8% dos meninos não consomem. Apenas as meninas (5,1%) não fazem o consumo de frutas, e 20,7% das meninas não consomem verduras e legumes. Com relação ao consumo de leites e derivados verificou-se que 18,6% das meninas e 4,9% dos meninos nunca consomem e nas bebidas (refrigerantes principalmente) houve uma prevalência no consumo diário em ambos os sexos. A maioria dos entrevistados responderam que fazem as refeições em casa. Pôde-se observar que em relação aos meninos, as meninas têm o pior consumo alimentar.

CONCLUSÃO

Portanto os adolescentes estudados não estão apresentando hábitos alimentares considerados adequados para promoção da saúde e deve-se salientar a importância da criação de políticas públicas como intervenção para a correção dos hábitos alimentares nessa faixa etária, os reeducando a se alimentar adequadamente.

PO-27-220 - AVALIAÇÃO DAS PERDAS HÍDRICAS DE ATLETAS ADOLESCENTES DE UMA EQUIPE DE HANDEBOL POR MEIO DE DOIS MÉTODOS DIFERENTES: COLORAÇÃO DE URINA E PERDA DE PESO DURANTE O TREINAMENTO

AUTORES: RENATA FURLAN VIEBIG; FLAVIA ROZENDO GARCIA; JULIANA MASAMI MORIMOTO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 220 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Manter um adequado estado de hidratação é extremamente importante para atletas de diferentes faixas etárias para preservar a saúde e para manter e aprimorar o desempenho competitivo.

OBJETIVOS

Avaliar a ocorrência de desidratação em atletas adolescentes de uma equipe de handebol do município de Sorocaba, SP, por meio de dois métodos diferentes.

METODOLOGIA

Estudo transversal com atletas adolescentes de handebol de Sorocaba, SP. Antes do início da pesquisa os atletas apresentaram autorização formal dos pais/responsáveis em Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A coleta de dados foi realizada durante os treinamentos regulares e no dia da avaliação, todos ingeriram água ad libitum. Para avaliar a ocorrência de desidratação no treino, com hidratação voluntária e não orientada dos atletas, foram avaliados os percentuais de perda de peso de cada atletas (diferença entre peso inicial e peso final) e estimada a Taxa de Sudorese (TS). Ao final do treino, após a pesagem, analisou-se a análise da coloração da urina (Armstrong et al, 1994). Foram utilizados os coeficientes de correlação de Pearson para avaliar a concordância entre os dois métodos de avaliação da desidratação, em um nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Foram avaliados 46 adolescentes, com idade média de 13,2 anos (DP=1,74), sendo 42 meninos (91,3%). A maior parte dos jogadores não ingeriu nenhum tipo de líquido antes do treino (58,7%). A TS média foi e 9,74mL/min. Apenas 4,3% dos adolescentes foram considerados hidratados por meio do método da coloração da urina. Por outro lado, o percentual de perda de peso médio apresentado pelos atletas após o treinamento, corrigido pelo volume de líquidos ingeridos voluntariamente durante o exercício, foi de 1,32%, o que representaria desidratação leve. Por meio deste método, 45,7% dos adolescentes ainda estavam hidratados após o treino, 41,3% apresentavam leve desidratação, 10,9% apresentaram desidratação significativa e 2,2% estavam gravemente desidratados. Não houve correlação entre os métodos de análise de desidratação empregados ($r=-0,01$; $p=0,947$). Entretanto, houve correlação forte e positiva entre perda de peso e TS ($r=0,95$; $p<0,001$).

CONCLUSÃO

Foi encontrada discrepância na classificação do estado de hidratação dos atletas segundo os dois métodos utilizados. De acordo com o método de percentual de perda da peso, 54,3% dos adolescentes apresentaram algum grau de desidratação, hidratando-se voluntariamente, indicando necessidade de orientação nutricional para a reposição hídrica.

PO-27-221 - RASTREAMENTO DE COMPORTAMENTO DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES, USO DOS QUESTIONÁRIOS EATING ATTITUDES TEST (EAT-26) E BULIMIC INVESTIGATORY TEST EDINBURG (BITE)

AUTORES: ROBERTA STOFELIS CECON; FRANCIANE ROCHA DE FARIA; ELIANE RODRIGUES DE FARIA; SYLVIA DO CARMO C FRANCESCHINI; MARIA DO CARMO G PELUZIO; SILVIA ELOIZA PRIORE

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CIDADE/UF: VIÇOSA/MG

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPEMIG

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PANEL: 221 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Transtornos alimentares (TA) são caracterizados por consumo, padrões e atitudes alimentares extremamente alterados, desejo excessivo de emagrecer e distorção da imagem corporal, resultando em prejuízos biológicos e aumento da morbimortalidade. Os TA são mais prevalentes na adolescência, fase em que há mudanças antropométricas e de composição corporal, desencadeando às vezes a insatisfação corporal, fator que prediz o TA. Instrumentos de rastreamento do comportamento de risco foram desenvolvidos com o intuito de verificar sinais e sintomas dos TA, sendo os mais utilizados, o EAT-26 e o BITE.

OBJETIVOS

Verificar a prevalência de triagem positiva para TA e a relação entre a pontuação dos questionários e o perfil antropométrico e de composição corporal.

METODOLOGIA

Aplicou-se os questionários EAT-26 e BITE em adolescentes de escolas públicas e particulares, de 15 a 19 anos, convidando a participar do estudo, os com escore positivo para os questionários citados acima, avaliando posteriormente o perfil antropométrico e de composição corporal. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (UFV), com assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) pelos adolescentes e/ou responsáveis.

RESULTADOS

A prevalência de triagem positiva para TA foi de 20,6% (n=170), porém 21 se recusaram a participar das demais avaliações. As questões mais prevalentes do EAT-26, com mais de 50% de resposta “Sempre” foram relacionadas ao medo de engordar e desejo de ser mais magro, já no BITE, as mais prevalentes, com mais de 70% de resposta “Sim” foram relacionadas ao medo de engordar e à perda de controle sobre a alimentação. Segundo o Índice de Massa Corporal/Idade, 73,8% (n=110) estavam eutróficos, porém mais de 40% estavam com sobrepeso pelo percentual de gordura corporal. Encontrou-se correlação positiva entre os valores do BITE e peso (r=0,266, p=0,001), IMC (r=0,274, p=0,001) e percentual de gordura corporal (r=0,273, p=0,001), sendo que essas variáveis conseguiram explicar mais de 5% o aumento da pontuação.

CONCLUSÃO

O perfil antropométrico e de composição corporal dos adolescentes deve ser monitorado, pois as mudanças ocorridas na puberdade podem resultar em aumento da preocupação excessiva com imagem corporal, fator importante no desenvolvimento dos TA.

PO-27-222 - CONSUMO DE CALORIAS E MACRONUTRIENTES EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM E SEM SÍNDROME METABÓLICA

AUTORES: RAYANE GRAYCE SILVA VIEIRA; POLIANA ARAUJO BRITO; FRANCISCA URBANO ARAUJO; ANA SUELY ANDRADE; RICARDO FERNANDO ARRAIS; CLÉLIA OLIVEIRA LYRA; ROSA SÁ OLIVEIRA NETA; SEVERINA CARLA V. CUNHA LIMA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 222 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A infância e a adolescência são períodos de risco para adoção de práticas alimentares inadequadas que propiciam alta densidade energética e consumo insuficiente de determinados nutrientes da dieta. Estudos demonstram uma relação direta entre o elevado consumo de alimentos densamente calóricos, ricos em carboidratos refinados e gorduras saturadas, baixa ingestão de alimentos fontes de micronutrientes e fibras alimentares com o desenvolvimento da síndrome metabólica.

OBJETIVOS

Investigar o consumo de calorias e macronutrientes em crianças e adolescentes com e sem síndrome metabólica.

METODOLOGIA

Estudo observacional transversal realizado com 90 crianças e adolescentes de 5 a 18 anos entre junho de 2012 a junho de 2013. Aplicou-se um questionário para a coleta de dados antropométricos e clínicos. Para o diagnóstico da síndrome metabólica utilizou-se os pontos de corte preconizados pela International Diabetes Federation (IDF, 2007). O consumo alimentar foi avaliado por meio de dois R24h, com intervalo de 30 a 45 dias entre as aplicações. O banco de dados acerca do consumo alimentar e dietético foi construído a partir dos dados exportados do software DietWin® Personal versão 2010. Para a avaliação do conteúdo energético dos pacientes, adotou-se as recomendações do Institute of Medicine (IOM, 2002).

RESULTADOS

A amostra final foi composta por 85 pacientes, com a faixa etária predominante de 9 a 13 anos (39,1%), e maior frequência do sexo feminino (65,5%). Destes, 14 foram diagnosticados com síndrome metabólica (16,5%). Verificou-se que as crianças e os adolescentes que apresentavam os critérios diagnósticos para a SM também apresentavam um maior consumo calórico $1904,7 \pm 213,2$ Kcal, quando comparado ao grupo classificado sem a SM, $1777,1 \pm 228,4$ Kcal. Quanto ao consumo dos macronutrientes, o grupo com SM demonstrou um maior consumo de gordura e proteína (consumo superior em 21,1% e 6,8%, respectivamente) em relação ao grupo sem SM. A ingestão de carboidrato foi discretamente maior no grupo sem SM. Os grupos apresentaram um consumo de carboidrato, gordura e proteína superior ao recomendado pelo IOM (2002).

CONCLUSÃO

As crianças e adolescentes com SM apresentam um consumo de energia, gordura e proteína superior ao grupo sem SM.

PO-27-223 - CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM E SEM SÍNDROME METABÓLICA

AUTORES: POLIANA ARAÚJO BRITO; RAYANE GRAYCE SILVA VIEIRA; FRANCISCA URBANO ARAÚJO; ANA SUELY ANDRADE; RICARDO FERNANDO ARRAIS; CLÉLIA OLIVEIRA LYRA; ROSA SÁ OLIVEIRA NETA; SEVERINA CARLA V. CUNHA LIMA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: NATAL/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 223 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O consumo de no mínimo de 400g de frutas, legumes e verduras (FLV) ao dia é recomendado pela Organização Mundial de Saúde, como estratégia para manutenção do peso corporal adequado e a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). As FLV são fontes de vitaminas, minerais, fibras e compostos bioativos, os quais exercem ação antioxidante e auxiliam na prevenção e tratamento da obesidade, resistência à insulina, hipertrigliceridemia e hipertensão, considerados componentes da síndrome metabólica.

OBJETIVOS

Registrar o consumo de FLV em crianças e adolescentes com e sem síndrome metabólica.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal, realizado entre junho de 2012 a junho de 2013. A população foi composta por 87 crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade. A coleta de dados ocorreu em 4 dias da semana (terça a sexta), aplicado um questionário padronizado contendo avaliação clínica, antropométrica, bioquímica e dois recordatórios 24 horas, com um intervalo entre 30 a 45 dias. O IMC foi classificado segundo WHO (2006/2007) e o perímetro abdominal segundo Fernandez et al., (2004). Os dados dos exames bioquímicos e pressão arterial foram obtidos a partir do prontuário dos pacientes, e classificados segundo IDF (2007). Para diagnóstico da síndrome metabólica utilizou-se as recomendações do IDF (2007). Para avaliação do perfil do consumo alimentar habitual e do consumo de FLV foi utilizada a recomendação da Pirâmide Alimentar (PHILIPPI et al.,2008).

RESULTADOS

Registrou-se um baixo consumo de FLV em relação à gramatura recomendada independente do sexo, estágio de vida e diagnóstico de SM. Observou-se elevado percentual de consumo de FLV independente do sexo (68,97% masculino e 67,24% feminino). Os adolescentes apresentaram maior frequência consumo de frutas (31,82%), legumes e verduras (40,91%) e FLV (79,55%) avaliados de acordo com o recomendando em relação às crianças (23,26%, 9,30% e 55,81%) para frutas, legumes e verduras e FLV, respectivamente. Verificou-se maior percentual de consumo de frutas (32,88%) nos pacientes sem SM, enquanto que aqueles com SM apresentaram maior percentual de consumo de legumes e verduras (50%) e FLV (50%).

CONCLUSÃO

O consumo diário de FLV pelas crianças foi inferior ao recomendado independente do diagnóstico de SM. São urgentemente necessárias políticas públicas nacionais que estimulem uma alimentação saudável na faixa etária pediátrica.

PO-27-224 - ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS, DE ESTILO DE VIDA E NUTRICIONAIS DOS ADOLESCENTES ASSISTIDOS NA REDE DE ENSINO ESTADUAL

AUTORES: VANESSA R DE A ALVES; MARIA DO SOCORRO S ALENCAR; MARTHA TERESA S M MELO; APOLYANNA NAYRA L MARTINS; KALINNE MARIA REIS COIMBRA; ERICA PATRÍCIA C ROSA; LARISSA ELVAS SOARES; PRISCILLA C R DA SILVA; SÂMIA BEATRIZ P DA SILVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 224 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Adolescentes são considerados vulneráveis em razão das intensas mudanças somáticas psicológicas e sociais desse estágio etário, inclusive em termos nutricionais consonantes às variações no estilo de vida e na própria alimentação. Nesse cenário, acompanhar sistematicamente a evolução antropométrica desse grupo é fundamental para a detecção de situações de doenças e distúrbios nutricionais.

OBJETIVOS

Mapear aspectos socioeconômicos, de estilo de vida e nutricionais de adolescentes da rede de ensino estadual.

METODOLOGIA

Pesquisa de contornos descritivo, analítico e transversal, com população de 85 alunos de 11 a 19 anos, ambos os sexos, matriculados em 2014, que consentiram participar voluntariamente. As variáveis analisadas foram às socioeconômicas e de estilo de vida (renda, benefícios do governo, consumo de bebidas alcoólicas, fumo e prática de atividade física), e antropométricas (peso e estatura). O exame do estado nutricional pelo índice de massa corporal para idade (IMC/I) serviu-se das curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde via Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, com pontos de corte e classificação em percentis.

RESULTADOS

O perfil antropométrico da população, por médias e desvios padrão das variáveis, assim referenciados: idade (anos) $14 \pm 1,85$ DP; peso (kg) $49,8 \pm 11,66$ DP; estatura (cm) $1,58 \pm 0,17$ DP, do gênero masculino (n=26; 30,6%), do gênero feminino (n=59; 69,4%), com estado nutricional segundo IMC/I: eutróficos (77,3%); desnutridos (10,2%) e sobrepesos (12,5%). Esses achados encontram respaldo na literatura corrente, uma vez que o percentual de eutrofia se mostrou positivo, porém os de baixo e sobrepeso sugerem maior atenção no acompanhamento desses adolescentes. Enquanto, o perfil socioeconômico e de estilo de vida assumiu a seguinte representação: renda mensal de 1 a 2 salários mínimos (n=54; 63,5%); benefícios do governo (n=53; 62,4%); não usavam bebidas alcoólicas (n=78; 91,8%); praticavam atividade física (n=52; 61,2%) e 100% não fumavam. Depreende-se que os aspectos relativos aos hábitos de vida estavam adequados para a maioria dos pesquisados.

CONCLUSÃO

Percebe-se, que, embora a maioria desses adolescentes tenha mostrado adequação nutricional e de estilo de vida, se faz pertinente à continuidade dessa ação de vigilância, como também, solicita ações interventivas para recuperar o estado nutricional daqueles com déficits ponderais, para minimizar os efeitos deletérios dessa fase e garantir saúde e nutrição.

PO-27-225 - BODY COMPOSITION AND GLUCOSE ARE RELATED WITH 25-HYDROVITAMIN D CONCENTRATION IN EUROPEAN ADOLESCENTS FROM HELENA STUDY

AUTORES: WYSLLENNY NASCIMENTO SOUZA; JARA VALTUEÑA; LUIS A MORENO; MANUEL CASTILLO; DÉNES MOLNÁR; ASCENSIÓN MARCOS; YANNIS MANIOS; MATHILDE KERSTING; ANTHONY KAFATOS; LIGIA ARAUJO MARTINI; MARCELA GONZÁLEZ-GROSS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: CAPES - Nº DO PROCESSO: BEX- 6230/14-8

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 225 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Obesity can contribute to coexistence of vitamin deficiency and changes in glucose metabolism. Serum 25(OH)D is inversely associated with clinical and laboratory measures of adiposity and glucose levels in adults and adolescents. However, studies examining this relationship are limited and have provided inconsistent results.

OBJETIVOS

The aim of this study was to assess the association between body composition and glucose and insulin levels on serum 25-hydrovitamin D [25(OH)D] concentration in adolescents.

METODOLOGIA

A subsample of 1009 adolescents (470 males; 46.8%) from the HELENA cross sectional study with an age range of 12.5 to 17.49 years was analyzed. Fasting blood samples were taken and analyzed for concentrations of 25 (OH)D , glucose and insulin levels. Body composition parameters (BMI, fat mass, fat free mass) were obtained by bioimpedance (TANITA Corp). Statistical analysis was performed using the SPSS software, version 22.0. The level of significance was set at P<0.05.

RESULTADOS

Only 18.9% of adolescents were vitamin D sufficient, the mean of 25(OH) D was 58.7 ± 23.0 nmol/L. Controlling by age there was a negative correlation between serum 25(OH)D and Glucose ($r=-0.10$; $p=0.01$) and Insulin ($r=-0.13$; $p=0.001$), but only in girls. Fat free mass (46.8 vs 45.6 kg) and waist circumference (72.9 vs 71.1 cm) were difference between vitamin D status (both $p<0.05$). Those adolescents in the lower fat mass tertile had higher concentrations of 25(OH)D ($p=0.046$). BMI ($p=0.000$), body fat mass ($p=0.001$) and waist circumference ($p=0.002$) were significantly lower in vitamin D sufficient adolescents, but only in boys. The linear regression with vitamin D as dependent variable revealed that age ($\beta=0.13$ $p=0.002$), insulin ($\beta=-0.15$ $p=0.000$) and fat free mass ($\beta=0.11$ $p=0.01$) were independently associated with 25(OH)D concentrations. The vitamin D concentration was negatively correlated com glucose levels. Furthermore, the body composition may play an important role on vitamin D concentration, but further studies need to evaluate this influence and its implications in the obesity.

CONCLUSÃO

The vitamin D concentration was negatively correlated com glucose levels. Furthermore, the body composition may play an important role on vitamin D concentration, but further studies need to evaluate this influence and its implications in the obesity.

PO-27-226 - AVALIAÇÃO DA PERDA DE MASSA MUSCULAR EM IDOSOS RESIDENTES EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA

AUTORES: MARTHA TERESA S M MELO; RENATTA COÊLHO DE SOUSA; ANDRESSA VIANA MENESES; LINDAIANE DE SÁ SEPÚLVEDA; IVONE F DE O C NUNES; MARIA DO SOCORRO SILVA ALENCAR; CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS; PAULA EDUARDA OLIVEIRA HONORATO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 226 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento é acompanhado de diversas alterações que repercutem nas condições nutricionais e de saúde da pessoa idosa, dentre as quais, a modificação na composição corporal, marcada por uma perda progressiva de massa muscular, assim como mudanças na maioria dos sistemas corpóreos

OBJETIVOS

Avaliar a perda de massa muscular em idosos residentes em instituição de longa permanência.

METODOLOGIA

Estudo observacional, longitudinal, realizado com amostra censitária, constituída por 34 idosos de ambos os sexos, submetidos à avaliação da perda de massa corporal muscular, por meio da circunferência da panturrilha (CP), indicador sensível da perda de massa muscular em idosos, recomendado pela Organização Mundial de Saúde. A CP foi classificada como suficiente considerando-se o ponto de corte =31 cm. As coletas foram realizadas em triplicatas com valor expresso por média, em dois momentos, com intervalo de três meses. Aplicou-se o teste t pareado com nível de significância adotado de $p < 0,05$.

RESULTADOS

O estudo apontou maior proporção de idosos do sexo feminino (76,5%). Mais da metade (58,8%) encontrava-se com idade =80 anos. Na 1ª avaliação constatou-se que 70,6% dos idosos tinham a CP insuficiente. Verificou-se que o sexo masculino apresentou maior inadequação (75%), comparando-se ao feminino (69,2%). Já na 2ª avaliação, a inadequação da CP foi de 76,5%. Houve aumento dessa inadequação para o sexo feminino (76,9%). Em relação à faixa etária, verificou-se, nas duas avaliações, elevada inadequação de CP em todas as faixas e que essa inadequação aumentava com o avançar da idade. No entanto, não houve diferença estatística significativa ($p=0,427$).

CONCLUSÃO

Houve elevada prevalência de perda de massa muscular nos idosos avaliados, independente do sexo e da faixa etária. Sendo esse dado preocupante, pois a perda de massa muscular acarreta diminuição da força muscular, maior risco de quedas e diminuição da capacidade funcional. Assim, idosos institucionalizados merecem cuidados nutricionais especiais, visto que apresentam estado nutricional vulnerável, necessitando de intervenções para melhoria dessa condição, da capacidade funcional e qualidade de vida.

PO-27-227 - PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PRATICANTES DE HIDROGINÁSTICA DE ACADEMIAS PARA A TERCEIRA IDADE

AUTORES: MARTHA TERESA S M MELO; CARLA N M SÁ AMORIM; LARYSSE MAIRA CAMPOS VERDES; NAJELA THAYS VERA COSTA; MARIA DO SOCORRO SILVA ALENCAR; CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - CIDADE/UF: TERESINA/PI

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 227 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento, processo inevitável aos seres vivos, é uma fase de dependência e perda de autonomia, marcada pela susceptibilidade à perda de massa magra e aumento de gordura corporal devido principalmente a inatividade física. Estas mudanças fisiológicas decorrentes do envelhecimento podem ser atenuadas ou até revertidas pela realização de atividade física e a hidroginástica apresenta algumas vantagens para esse grupo populacional, com o aproveitamento das propriedades físicas da água.

OBJETIVOS

Verificar o perfil antropométrico de praticantes de hidroginástica de academias para a terceira idade

METODOLOGIA

Estudo descritivo, de natureza transversal. Realizou-se a avaliação antropométrica por meio das variáveis: Prega cutânea tricipital (PCT), Circunferência do braço (CB), Circunferência muscular do braço (CMB) e Índice de massa corporal (IMC). Os dados foram descritos em números absolutos e/ou relativos, utilizando-se a média e desvio-padrão (\pm). Foram avaliadas 96 idosas, com idade entre 60-84 anos.

RESULTADOS

Houve uma predominância da faixa etária de 60-69 anos (58,3%). No estudo das variáveis, obteve-se por meio da PCT uma superioridade de inadequação (55,2%), principalmente em excesso, este resultado é crítico, pois torna as idosas susceptíveis a complicações metabólicas. Quanto à CB houve resultado parecido em relação à eutrofia (49%) e ao total de inadequação (51%), tornando-se preocupante, pois é indicativo de que estas estão em risco nutricional. A respeito da CMB, o estudo mostra que (53,1%) apresentaram CMB classificada como insuficiente, demonstrando com isso baixa reserva muscular. Em relação ao IMC, do total de idosas mais jovens (60-69 anos), constatou-se que 44,64% eram obesas e 12,5% tinham sobrepeso. Na faixa etária de 70-79 anos, mesmo com adequação (42,10%), há um desequilíbrio entre baixo peso e sobrepeso, sendo um dado preocupante em virtude de ser fator de risco para doenças cardiovasculares e comorbidades associadas. No entanto, as idosas de 80-84 anos houve uma prevalência de adequação do estado nutricional (100%).

CONCLUSÃO

Constatou-se uma prevalência de inadequação em todas as variáveis antropométricas avaliadas, demonstrando que a hidroginástica não está contribuindo para o perfil antropométrico adequado das idosas.

PO-27-228 - INGESTÃO DE ENERGIA E MACRONUTRIENTES DE IDOSOS RESIDENTES EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA

AUTORES: NATÁLIA L. ARAÚJO CABRAL; LAYANNE MARTÍN SOUSA; LAURA CAMILA LIBERALINO; LARISSA PRAÇA OLIVEIRA; MARCOS FELIPE LIMA; LUCIA PEDROSA; KARINE SENA EVANGELISTA; CÉLIA MÁRCIA MORAIS; KENIO COSTA LIMA; SEVERINA CUNHA LIMA; CLÉLIA OLIVEIRA LYRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: PARNAMIRIM/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 228 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento populacional favorece a busca por Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI), como alternativa para os que apresentam algum grau de dependência e para as famílias que não dispõem das condições para fornecer os cuidados necessários. A institucionalização propicia mudanças nos hábitos alimentares dos idosos, o que pode comprometer o seu estado nutricional.

OBJETIVOS

Avaliar a adequação do consumo dietético de energia e de macronutrientes de idosos residentes em uma ILPI de uma capital do nordeste brasileiro.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal conduzido com 32 idosos de ambos os sexos. A ingestão alimentar foi determinada por dois registros alimentares pesados, realizados com intervalo de 30 a 45 dias. A quantidade consumida foi determinada pela diferença entre a quantidade servida e o rejeito. Para análise dos alimentos e preparações inicialmente foram realizadas padronizações, e consideradas as informações nutricionais da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e United States Department of Agriculture (Release 26), além de informações contidas nos rótulos dos alimentos. As dietas foram analisadas no software Virtual Nutri Plus®. O cálculo da necessidade energética estimada (EER) foi realizado conforme Institute of Medicine (IOM). A adequação dos macronutrientes foi verificada segundo os intervalos de distribuição aceitável de macronutrientes (IOM) e as frações lipídicas segundo Sociedade Brasileira de Cardiologia. A análise dos dados foi realizada conforme a natureza das variáveis.

RESULTADOS

A maioria dos idosos avaliados eram mulheres (62,5%), com idade média de 80 (9,6) anos. O consumo energético médio (1632,9 ± 342,2 kcal) foi superior a EER (1504,3 ± 343,9kcal). O consumo de proteínas foi adequado para todos os idosos, enquanto 62,5% apresentaram ingestão excessiva de carboidratos. O consumo de lipídios totais foi insuficiente para 87,5% dos idosos, da mesma forma para as gorduras mono (96,9%) e poliinsaturadas (87,5%). Observou-se um elevado percentual de adequação das gorduras saturadas (84,4%).

CONCLUSÃO

As inadequações no consumo de energia e macronutrientes observadas entre os idosos avaliados sugerem a necessidade de intervenções nutricionais mais efetivas, no sentido de promover alimentação saudável e minimizar problemas de saúde nesta população.

PO-27-229 - ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS ASSOCIADOS À DEPRESSÃO E CONDIÇÃO DE MORAR SOZINHO

AUTORES: OSVALDINETE L. DE O. SILVA; ADRIANE PIRES BATISTON; ANDRESSA JULIANE MARTINS; JÉSSICA A. F. FERREIRA; BEATRIZ DEL FIOLE; SILVIA M. P. CINTRA; SORAIA DE FÁTIMA RAMOS; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL - CIDADE/UF: OSASCO/SP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 229 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

A nutrição do idoso constitui-se em um grande desafio por ser afetada tanto pelas alterações fisiológicas quanto pelo ambiente social e familiar onde o idoso se insere.

OBJETIVOS

Identificar o estado nutricional e o consumo alimentar dos idosos e como estas variáveis se associam à depressão e condição de morar sozinho.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com idosos de ambos os sexos em duas Unidades Básicas de Saúde da Família e/ou em visitas domiciliares. Foram coletados dados sociodemográficos, hábitos de vida, estado nutricional, consumo alimentar e aplicada a Escala de depressão geriátrica para avaliar risco de depressão associado às demais variáveis. Foram estimados modelos de regressão logística, tendo como variáveis de desfecho ter depressão e morar sozinho. Permaneceram nos modelos finais variáveis com $p < 0,05$.

RESULTADOS

Participaram 328 idosos, idade média de 69,9 anos, 63,7% do sexo feminino. 26,7% eram analfabetos e 69,7% estudaram até 4 anos. Moravam sozinhos 15,9% dos idosos. 76% relataram praticar atividade física três vezes por semana, 19% fumavam e 22% consumiam bebidas alcoólicas. O sobrepeso foi encontrado em 52% da amostra, mais frequente entre as mulheres. A grande maioria (80,8%) apresentaram Circunferência da cintura aumentada. Predominou o consumo diário de alimentos tradicionais como o arroz (94%), feijão (89%), carnes (76%), leite (68%), frutas (56%), legumes e verduras (58%); contudo, muitos consumiam diariamente alimentos não saudáveis como refrigerantes (42%), embutidos (25%), doces (41%) e frituras (32%). Quanto à depressão, 85,4% apresentaram depressão leve e 6,7% grave, mais presente entre as mulheres. Ter algum grau de depressão esteve associado ao sobrepeso e consumo menor que 3 vezes por semana de arroz. Morar sozinho foi associado ao consumo inferior a 3 vezes na semana de verduras e legumes, bem como possuir até 4 anos de estudo.

CONCLUSÃO

Embora o padrão alimentar tradicional se destaque para a maioria dos idosos, é elevada a frequência diária de alimentos não saudáveis, podendo contribuir para a grande prevalência de sobrepeso, apesar de a maioria relatar atividade física três vezes por semana. Ter depressão foi associado ao sobrepeso, assim como morar sozinho ao baixo consumo de hortaliças. Tais dados sugerem a importância do apoio social e familiar para promover saúde mental, física e nutricional aos idosos, proporcionando-lhes mais vida aos anos e não apenas mais anos de vida.

PO-27-230 - PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM ALZHEIMER EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE FORTALEZA

AUTORES: TAÍSE CHAGAS; ANA CARLOTA MENEZES; ROSE MEYRE NEYVA; LÍDIA FONTELES; PAULO CESAR ALMEIDA

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ E UECE - CIDADE/UF: FORTALEZA/CE

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 230 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos o papel da nutrição tem sido reconhecido por promover a manutenção da saúde desse idoso. A influência da alimentação no processo de envelhecimento e na demência tem sido estudada por inúmeras pesquisas que verificam os efeitos protetores ou até retardadores de alguns alimentos para o Alzheimer.

OBJETIVOS

Analisar o perfil nutricional de uma amostra ambulatorial de idosos com DA em grau de demência leve a moderado de um Hospital Público de Fortaleza.

METODOLOGIA

Estudo de natureza quantitativa-descritiva e transversal. A amostra constituída de 39 idosos de ambos os sexos atendidos no ambulatório de neurologia de um centro de referência em Alzheimer durante os meses de Janeiro a Junho de 2014. Selecionados a partir de 61 anos que apresentavam DA em estágio leve a moderado. A mensuração da massa corpórea foi utilizada balança antropométrica digital de precisão da marca Marte, modelo LC 200 com precisão de até 100g e capacidade máxima de 200kg. A estatura foi aferida com régua antropométrica acoplada na própria balança que possui precisão até décimos de centímetros. Com base nos parâmetros de massa corporal (IMC) expresso em kg/m², foi utilizado o ponto de corte estabelecido por Lipschitz.

RESULTADOS

A média de idade dos idosos foi de 77,28 anos, variando entre 61 a 93 anos. A renda, 84,62% são aposentados com somente 1 salário mínimo, 10,26% com 2 salários e apenas 2,56% são aposentados com valores acima de 2 salários mínimos. Quanto a variável nível de escolaridade 10,26% são analfabetos, 66,67% fizeram até o fundamental e apenas 5,13% possuem o nível superior. Quanto a variável sexo, verificou-se que o sexo feminino representou 64,10% enquanto que o sexo masculino foi de somente 35,89%. De acordo com a classificação do estado nutricional proposta por Lipschitz, verificou-se que 41,02% estavam eutróficos, 25,64% estavam com excesso de peso e 33,33% estavam a baixo do peso. Apesar de a maior parte dos idosos se apresentarem eutróficos, uma parcela considerável de idosos se apresentou desnutrição.

CONCLUSÃO

Idosos desnutridos possuem maiores riscos de adquirir outras intercorrências que acentuam as deficiências nutricionais associadas ao envelhecimento e a doença. A intervenção individualizada possui papel importante para melhorar e manter o estado nutricional. Com isso entende-se que o papel do nutricionista é imprescindível no tratamento desse paciente para evitar o agravamento da doença.

PO-27-231 - COMPARAÇÃO ENTRE IDOSAS PRATICANTES E NÃO PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA REGULAR EM RELAÇÃO A MASSA GORDA E A MASSA MAGRA ATRAVÉS DO MÉTODO DE DEXA E BIA

AUTORES: VANESSA AMARANTE CARVALHO; PATRICIA F.P. MOREIRA; AUDREY ANDRADE BERTOLINI; NEIDE A.P. NASCIMENTO; LEVY ARAGÃO; MAYSÁ SEABRA CENDOROGLO

INSTITUIÇÃO: UNIFESP - CIDADE/UF: SÃO PAULO/SP

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESP

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 231 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento populacional é um fenômeno mundial. A prática regular de exercício físico pode contribuir na redução dos escores para depressão e ansiedade, reduzir e/ou atrasar os riscos de demência, e prevenir quedas. Dentre as atividades físicas mais destacadas no Brasil nos últimos anos estão a Hidroginástica e a Ginástica.

OBJETIVOS

- Avaliar a concordância entre a bioimpedância (BIA) e a densitometria óssea (DEXA) na análise de composição corporal de idosas praticantes e não praticantes de atividade física regular.
- Avaliar quantidades de Massa Magra (MM) e Gordura Corporal Total (GCT) nessas idosas.

METODOLOGIA

Estudo transversal com 389 idosas, sendo 260 praticantes de atividade física regular 2x por semana por 1 hora (grupo 1), e 129 idosas que não praticavam atividade física regular (grupo 2). Critérios de exclusão: idosas com déficit cognitivo e/ou com doenças agudas. A análise da composição corporal foi feita pelos métodos de BIA (aparelho Biodynamics 310e) e de DEXA (aparelho Hologic) seguindo-se o protocolo para a realização dos testes. Para avaliação da composição corporal utilizou-se os resultados obtidos por DEXA para MM e GCT; e os resultados obtidos por BIA para GCT, a MM foi calculada pela fórmula preditiva de Kyle et al que usa dados da BIA. A análise estatística foi feita pelo programa SPSS.

RESULTADOS

A idade média das idosas era de 67,4±5,5 anos. Por SABE/OPAS, as idosas do grupo 1 apresentavam sobrepeso (IMC médio: 28,6±4,5Kg/m²) já as do grupo 2 eram obesas (IMC médio: 30,0±5,1Kg/m²). Em relação à composição corporal por DEXA, o grupo 1 apresentou GCT média de 25,5±7,3 Kg (39,7%), e o grupo 2 apresentou GCT média de 28,0±7,9Kg (40,6%); comparando DEXA e BIA, a GCT média foi superestimada em 1,8Kg no grupo 1 e em 1,7Kg no grupo 2. A quantidade de MM foi subestimada em 2,8 Kg pela fórmula preditiva de Kyle et al no grupo 1, e no grupo 2 foi subestimada em 2,7 Kg. Ao comparar-se o grupo 1 e o grupo 2, encontrou-se quantidades próximas de MM tanto no método de DEXA (p<0,5) quanto para BIA pela fórmula de Kyle et al (p<0,5). Aplicando-se o teste de Spearman foi encontrado uma forte correlação entre a DEXA e a fórmula preditiva de Kyle et al para o grupo 1 (r=0,92) e para o grupo 2 (r=0,93).

CONCLUSÃO

Quando comparado a DEXA, o método de BIA superestimou a GCT e subestimou a MM em ambos os grupos estudados. As idosas do grupo 1 apresentaram menores quantidades de GCT, porém quantidades semelhantes de MM em relação ao grupo 2.

PO-27-232 - AVALIAÇÃO QUALITATIVA E QUANTITATIVA DO CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS PORTADORES DE HIPERTENSÃO ARTERIAL

AUTORES: VANESSA T. DE LIMA OLIV; NADJA NAJARA DE ALMEIDA MEDE; EDNEYDE SAMARA SALÚSTIO DOS SA; CARINA LEITE DE A. OLI

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: PARNAMIRIM/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 232 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O envelhecimento é um processo fisiológico natural, que pode se desenvolver de diversas formas em função da genética do indivíduo e do estilo de vida. Este processo vem aumentando a cada década, devido ao aumento da expectativa de vida da população brasileira e diminuição da taxa de fecundidade. Além disso, ocorreu uma importante transformação do perfil das doenças nesta população. Dentre essas alterações é frequente a hipertensão arterial sistêmica que tem alta prevalência e é considerada como importante problema de saúde pública. Nesse contexto, o consumo alimentar interfere positivamente ou não no controle da hipertensão. Este estudo justifica-se pela importância de avaliar o consumo qualitativo e quantitativo em idosos portadores de hipertensão, auxiliando no aprimoramento de ações preventivas ou de controle de saúde para os idosos.

OBJETIVOS

O objetivo foi avaliar qualitativamente e quantitativamente o consumo alimentar de idosos portadores de hipertensão arterial.

METODOLOGIA

a pesquisa é de natureza transversal, realizada com indivíduos de ambos os gêneros (n=160), com idade ≥60 anos portadores de hipertensão arterial, cadastrados em um programa HIPERDIA. Os entrevistados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados qualitativos foram obtidos a partir da aplicação do QFCA, já os dados quantitativos, foram obtidos a partir da aplicação do recordatório 24 horas.

RESULTADOS

No consumo qualitativo, destacou-se que 18% da população consumiu linguiça, 1 vez na semana; 51% consumiu carnes curadas, 2 a 4 vezes na semana; e 38% consumiu manteiga e margarina com sal e queijos curados, 2 a 4 vezes na semana. Além disso, 78% faz uso de temperos prontos. No consumo quantitativo, verificou-se que a maioria dos consumiu carboidratos e lipídios dentro das recomendações (62% e 65%, respectivamente), no entanto o consumo de proteínas e fibras apresentou-se abaixo das recomendações em boa parte dos idosos (51% e 97%, respectivamente).

CONCLUSÃO

Apesar do consumo alimentar inadequado afetar negativamente o controle da hipertensão, foi observado hábitos alimentares qualitativos que podem comprometer o controle da doença, além do desequilíbrio nutricional de macronutrientes que são importantes na fase do envelhecimento. Desta forma, faz-se necessário desenvolver estratégias direcionadas a este grupo, a fim de se obter condutas nutricionais que estimulem a adequação para hábitos saudáveis e nutricionalmente adequados.

PO-27-233 - ESTADO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICO DE IDOSOS COM HIPERTENSÃO ARTERIAL

AUTORES: VANESSA T. DE LIMA OLIV; SAMARA MARIA URBANO DE AZEVE; GISLANI ACÁSIA DA SILVA TOSCAN; JALLYNE NUNES VIEIRA; DANIELLE SOARES BEZERRA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIDADE/UF: PARNAMIRIM/RN

ÁREA: 7. NUTRIÇÃO E SAÚDE NOS CICLOS DA VIDA

PAINEL: 233 - DATA: 27/08/2015

INTRODUÇÃO

O processo de envelhecimento populacional acarreta mudanças morfológicas, funcionais e bioquímicas no organismo, tornando-o mais susceptível e vulnerável. Apesar das características do envelhecimento não está inteiramente ligada à origem de doenças, note-se que as doenças crônicas são encontradas comumente nos idosos. Dentre as principais doenças crônicas encontra-se a hipertensão arterial que representa uma das principais causas de óbitos no Brasil. Ocorre alterações no estado nutricional antropométrico de idosos que comprometem o controle das doenças crônicas, em especial a hipertensão. Diminuição da massa magra e modificação na distribuição de gordura corporal, são algumas dessas alterações, daí a importância da avaliação do estado nutricional antropométrico, como forma de controle das doenças crônicas.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional antropométrico de idosos com hipertensão arterial.

METODOLOGIA

A pesquisa caracteriza-se por um estudo transversal, realizada com idosos (n=160) de ambos os gêneros cadastrados em um Programa HIPERDIA. Todos os participantes assinaram TCLE. Realizou-se a aferição dos dados antropométricos, peso, estatura, para obtenção do índice de massa corporal (IMC), circunferência abdominal (CA) e circunferência da panturrilha (CP).

RESULTADOS

Observou-se que a maioria dos entrevistados (79%) era do gênero feminino. Verificou-se, ainda, que a população estudada apresentou sobrepeso ($28,87 \pm 4,57 \text{kg/m}^2$) e risco elevado para desenvolvimento de doenças cardiovasculares e metabólicas ($99,92 \pm 8,63 \text{cm}$). Segundo a distribuição percentual da clientela, para os dados antropométricos, foi identificado que 68% apresentaram sobrepeso e 84%, risco muito elevado para desenvolvimento de doenças cardiovasculares e metabólicas. Quanto à CP a maioria (91%) apresentou-se adequado para massa muscular.

CONCLUSÃO

Diante disto, observa-se que além da hipertensão arterial, os idosos apresentam o estado nutricional antropométrico como fator comprometedor para o controle da doença, além de estarem, possivelmente, predispostos a outras morbidades crônicas. Com isso, ressalta-se a importância da terapia nutricional como fator coadjuvante da terapia medicamentosa, uma vez que possibilitará à clientela, hábitos nutricionais saudáveis, contribuindo, assim, para o controle da hipertensão e prevenção de outras morbidades. Além de auxiliar na melhoria da qualidade de vida destes indivíduos.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO-SBAN

Presidente / President

Olga Maria Silverio Amancio

1ª Vice-presidente / Vice-President

Sergio Alberto Rupp de Paiva

2ª Vice-presidente / Vice-President

Semíramis Martins Álvares Domene

Secretário Geral / General Secretary

Dirce Maria Lobo Marchioni

1º Secretário / Secretary

Thomas Prates Ong

2ª Secretário / Secretary

Roberta Soares Lara Cassani

1º Tesoureiro / Treasurer

Marcelo Macedo Rogero

2º Tesoureiro / Treasurer

Ricardo Ambrósio Fock

Sócios Mantenedores / Supporting Partners

Abbott Laboratórios do Brasil Ltda.

Bunge Alimentos S.A.

Cargill Agrícola S.A.

Coca Cola Indústrias Ltda.

Danone Ltda.

Herbalife Internacional do Brasil Ltda.

Mead Johnson do Brasil Com. e Importação de Produtos de Nutrição Ltda.

Nestlé Brasil Ltda.

Unilever Bestfood Brasil Ltda.

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.org.br

www.sban.org.br



NOTA TÉCNICA

TODOS OS DADOS FORAM REPRODUZIDOS EXATAMENTE CONFORME FORAM INSERIDOS NO SISTEMA PELOS AUTORES. PORTANTO, REPETIÇÕES E EVENTUAIS ERROS SÃO DE RESPONSABILIDADE DOS MESMOS.