

ISSN 2317-3009



**Archives of Health
Investigation**

Official Journal of the
IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
2022



IV CONGRESSO SUL MINEIRO DE NUTRIÇÃO

**Alimentação e Nutrição na
Atualidade: Desafios e Oportunidades**
19 a 21 de outubro de 2022



IV CONGRESSO SUL MINEIRO DE NUTRIÇÃO - IV SULMINUTRI

Coordenação

Prof^ª. Dr^ª. Alice Helena de Souza Paulino

IV CONGRESSO SUL MINEIRO DE NUTRIÇÃO - IV SULMINUTRI

Coordenação Adjunta

Prof^ª. Dr^ª. Gislene Regina Fernandes

IV CONGRESSO SUL MINEIRO DE NUTRIÇÃO - IV SULMINUTRI -

Comissão Científica

Prof^ª. Dr^ª. Alice Helena de Souza Paulino

Prof^ª. Carla Maria de Andrade

Prof^ª. Dr^ª. Daniela Braga Lima

Prof^ª. Me. Daniele Caroline Faria Moreira

Prof^ª. Me. Érika Aparecida de Azevedo Pereira

Prof^ª. Dr^ª. Eveline Cordeiro Monteiro de Azeredo

Prof^ª. Dr^ª. Gislene Regina Fernandes

Prof^ª. Isis Figueiredo Mansur Neves

Prof. Me. Luiz Felipe de Paiva Lourenção

Prof^ª. Dr^ª. Tânia Mara Rodrigues Simões

IV CONGRESSO SUL MINEIRO DE NUTRIÇÃO - IV SULMINUTRI -

Comissão de Divulgação

Prof. Me. Luiz Felipe de Paiva Lourenção

Gabriel de Melo Rosa

Igro Prudencio Trujillo Granja

Thalita Fernanda Ferreira Soares



IV CONGRESSO SUL MINEIRO DE NUTRIÇÃO

**Alimentação e Nutrição na
Atualidade: Desafios e Oportunidades**
19 a 21 de outubro de 2022



Editorial

Caro(a) leitor(a),

O IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição (IV SULMINUTRI) realizado entre os dias 19 e 21 de outubro de 2022, de forma virtual, apresenta-se vinculado ao Núcleo de Alimentação Escolar e Saúde Interdisciplinar (NAESI) da Faculdade de Nutrição (FANUT) da Universidade Federal de Alfenas e a sua realização é uma parceria com Centro Universitário do Sul de Minas (Grupo UNIS). O tema proposto para a IV edição do SULMINUTRI, “Alimentação e Nutrição na atualidade: desafios e oportunidades”, foi motivado pelas mudanças ocorridas nos últimos dois anos decorrentes da pandemia por COVID-19 na vida da sociedade e com reflexos na atuação dos profissionais de saúde, inclusive dos nutricionistas. Dessa forma, o evento se coloca como contribuição significativa para a formação crítica e ética dos discentes e profissionais de Cursos de Nutrição e áreas afins, complementando e enriquecendo o processo de aprendizagem.

Comissão Organizadora
IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
2022



IV CONGRESSO SUL MINEIRO DE NUTRIÇÃO

**Alimentação e Nutrição na
Atualidade: Desafios e Oportunidades**
19 a 21 de outubro de 2022



Programação

19 DE OUTUBRO DE 2022 – QUARTA-FEIRA	
HORÁRIO	ATIVIDADE
13h:30 às 14h	Cerimônia de abertura
14h às 15h	Palestra de abertura: “Alimentação e Nutrição na Atualidade: Desafios e Perspectivas Futuras para o Exercício Profissional”.
15h às 16h	Palestra “Crononutrição e Saúde”
16h às 17h	Palestra “Impacto da Atuação do Nutricionista na Atenção Primária à Saúde”.
19h às 20h	Palestra “Ferramentas para Avaliação da Saudabilidade e Sustentabilidade de Cardápios”.
20h às 21h	Palestra “Prevenção de Transtornos Alimentares”.
20 DE OUTUBRO DE 2022 – QUINTA-FEIRA	
HORÁRIO	ATIVIDADE
13h:30 às 14h: 30	Palestra “Aproveitamento de Alimentos no Contexto Social e de Sustentabilidade”.
14h: 30 às 15h:30	Palestra “Ações de Sustentabilidade na Alimentação Coletiva”.
15h:30 às 16h:30	Palestra “Por que Precisamos Falar em Ética na Nutrição?”
16h:30 às 17h:30	Palestra “Nutrição aplicada à periodização e planejamento do treinamento esportivo”.
17h:30 às 18h:30	Palestra “Estratégias para manejo da obesidade na Atenção Primária à Saúde”.
19h às 21h	Mesa redonda “Cenário de Segurança Alimentar” *Relação dos ambientes alimentares na qualidade da dieta e no acesso a alimentos pela pessoa idosa *Cenário da Segurança Alimentar e Nutricional no país: o Brasil retorna ao mapa da fome



IV CONGRESSO SUL MINEIRO DE NUTRIÇÃO

**Alimentação e Nutrição na
Atualidade: Desafios e Oportunidades**
19 a 21 de outubro de 2022



Programação

21 DE OUTUBRO DE 2022 – SEXTA-FEIRA	
HORÁRIO	ATIVIDADE
13h às 14h	Palestra “Estratégias Tecnológicas para Melhoria da Saudabilidade de Produtos”.
14h às 15h	Palestra “Novos Caminhos para o PNAE”.
15h às 17h:30	Apresentação dos Trabalhos Científicos Selecionados: APRESENTAÇÃO ORAL
19h às 20h	Palestra “Deficiência de Micronutrientes no Brasil: Avanços, Retrocessos e Desafios”
20h às 21h	Cerimônia de encerramento



IV CONGRESSO SUL MINEIRO DE NUTRIÇÃO

**Alimentação e Nutrição na
Atualidade: Desafios e Oportunidades**
19 a 21 de outubro de 2022



Trabalhos Premiados

Menção Honrosa

Alimentos e Alimentação Coletiva

Compostos Bioativos e Potencial Antioxidante em Jurubeba In Natura e em Conserva –
MENÇÃO HONROSA

Ciências Humanas e Sociais em Alimentação e Nutrição

ID 21986 - Avaliação do Comer Com Atenção Plena (Mindful Eating) Segundo a Renda
de Gestantes Atendidas em um Município Mineiro– MENÇÃO HONROSA

Epidemiologia e Políticas de Alimentação e Nutrição

ID 22234 - Características Socioeconômicas, de Saúde e Aspectos Nutricionais: Estudo
Seccional com Pessoas Idosas da Comunidade – MENÇÃO HONROSA

Nutrição Clínica e do Esporte

ID 23024 - Cronotipo e Estado Nutricional de uma População Infanto-Juvenil com
Diabetes Mellitus Tipo 1– MENÇÃO HONROSA



IV CONGRESSO SUL MINEIRO DE NUTRIÇÃO

**Alimentação e Nutrição na
Atualidade: Desafios e Oportunidades**
19 a 21 de outubro de 2022



Resumos dos Trabalhos Apresentados

Atenção: Os conteúdos apresentados a seguir bem como a redação empregada para expressá-los são de inteira responsabilidade de seus autores. O texto final de cada resumo está aqui apresentado da mesma forma com que foi submetido pelos autores.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

1º CURSO DE FITOTERAPIA INTEGRADA: DESMISTIFICANDO O USO DAS PLANTAS MEDICINAIS (PROGRAMA DE EXTENSÃO FITOconsCIÊNCIA)

Laura Antunes Martins, Ana Clara Rodrigues, Maria Joseane Armando, Josiane Costa de Sá, Sônia Aparecida Figueiredo, Alice Helena de Souza Paulino
Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
laura.martins@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Ao longo do processo evolutivo, o homem foi aprendendo a selecionar plantas para a sua alimentação e para o alívio de seus males e doenças. No entanto, existem plantas que contêm toxinas que podem causar efeitos adversos e até levar à morte. Algumas plantas medicinais são, inclusive, incompatíveis com o uso de certos medicamentos alopáticos. Visto isto, é de extrema importância a discussão e constante capacitação acerca do tema, como forma de garantir o uso seguro e racional de plantas medicinais e fitoterápicos. **Objetivo:** Nesse sentido, o Programa de Extensão FITOconsCIÊNCIA organizou o 1º curso de Fitoterapia Integrada: desmistificando o uso das plantas medicinais. **Métodos:** O curso contou com 4 módulos, sendo eles: Módulo 1- Importância da identificação botânica das plantas medicinais; Módulo 2- Aplicação terapêutica das plantas medicinais: saber popular x profissional médico; Módulo 3- Prescritores de Plantas Medicinais: Farmacêutico e Nutricionista; e Módulo 4- Farmácia Viva no contexto do SUS. As palestras aconteceram toda sexta-feira no mês de maio, às 18 horas, e sua transmissão foi realizada via canal oficial da UNIFAL-MG na plataforma Youtube. Além da transmissão ao vivo, os participantes e demais indivíduos da comunidade que tenham interesse pelo tema, têm a oportunidade de assistir às palestras ministradas em outros dias e horários, uma vez que todas foram gravadas e disponibilizadas imediatamente no canal. **Resultados:** Os quatro módulos somam juntos em torno de 1650 visualizações, reforçando a relevância desse formato de divulgação, o qual amplia a acessibilidade ao conhecimento da comunidade. **Conclusão:** Devido ao impacto positivo observado em relação ao conteúdo e formato de realização do curso, novas edições serão preparadas a fim de aprofundar ainda mais o conhecimento sobre as plantas medicinais e de estimular políticas públicas que visem o atendimento das demandas da população em consonância com os princípios do SUS.

Descritores: Medicamentos Fitoterápicos; Plantas Medicinais; Palestra

Referências

Ferreira VF, Pinto AC. A fitoterapia no mundo atual. Quim Nova. 2010;33(9):1829.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

A AMAMENTAÇÃO E A OBESIDADE INFANTIL

Gisele Souza Gonçalves, Luiz Felipe de Paiva Lourenção, Rosângela da Silva
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL; Alfenas, Minas Gerais, Brasil
gisele.goncalves@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A amamentação é o ato de nutrir o bebê, preconizada pela Organização Mundial da Saúde, de maneira exclusiva até os 6 meses de vida e complementar por no mínimo 2 anos. A obesidade, com etiologia multifatorial, vem aumentando de maneira epidêmica, trazendo complicações ao longo da vida. **Objetivo:** Descrever o estado nutricional e a prevalência de aleitamento materno de pré-escolares. **Métodos:** Estudo quantitativo, transversal e descritivo, tendo como público crianças na idade de 3 a 6 anos, de ambos os sexos, matriculados em escolas públicas do município de Paraguaçu, Minas Gerais. Foram avaliados peso, estatura e o Índice de Massa Corporal para a Idade e aplicado um questionário com perguntas relacionadas a história da amamentação e consumo dietético. O trabalho foi aprovado pelo CEP da UNIFAL-MG, sob o código CAAE: 55364021.0.0000.5142. **Resultados:** Foram avaliadas 142 crianças, sendo 53,3% do sexo feminino e a média de idade de 4,5 anos. Destes, 66,2% das crianças nasceram via cesariana. Apenas 39,8% das crianças foram amamentadas exclusivamente até os 6 meses, e 35,2% foram amamentadas até os 24 meses. Esses dados vão de encontro com as informações mundiais de aleitamento materno, onde a taxa de aleitamento materno está abaixo do recomendado pela Organização Mundial da Saúde. Em relação à avaliação antropométrica, 15,5% das crianças apresentaram sobrepeso e 12,0% apresentaram obesidade. **Conclusão:** Foi encontrada baixa prevalência do aleitamento materno exclusivo e amamentação até os 24 meses. Também foi encontrado um valor expressivo de sobrepeso e obesidade nestas crianças, mostrando a necessidade de políticas públicas voltadas para o incentivo ao aleitamento materno e a prevenção da obesidade infantil.

Descritores: Aleitamento Materno; Saúde da Criança; Obesidade Pediátrica.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **PROTEJA:** Estratégia Nacional Para Prevenção e Atenção a Obesidade Infantil: orientações técnicas. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. Disponível em:
http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/orienta_proteja.pdf. Acesso em: agosto, 2022.
WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Evidence on the long-term effects of breastfeeding: systematic review and meta-analyses. Geneva: 2007. 52 p. Disponível em:
<<https://apps.who.int/iris/handle/10665/43623>>. Acesso em: agosto, 2022.



*IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil*

A FUNCIONALIDADE DOS FITOTERÁPICOS NO COTIADIANO DOS ALUNOS DA ESCOLA MUNICIPAL DE OLÍMPIO NORONHA – MG

Sabrina de Oliveira Fernandes, Larissa Perroni Bustamante Pinto
Faculdade de São Lourenço – UNISEPE. São Lourenço, Minas Gerais, Brasil
sabrinateof@gmail.com

Introdução: Fitoterapia é a ciência que estuda as plantas medicinais e os derivados vegetais com fins terapêuticos. Posto isto, as plantas medicinais são classificadas como produto natural, devido sua forma de utilização e por ser matéria prima para medicamentos fitoterápicos naturais e industrializados.

Objetivo: O objetivo da pesquisa foi promover o acesso à informação aos alunos da Escola Municipal “Virgílio Alves Pereira”- Olímpio Noronha MG, em relação às plantas medicinais. **Métodos:** Foi ministrado uma palestra contendo orientações sobre o uso do fitoterápico para doenças, e assim desenvolvendo uma proposta de cultivo de plantas medicinais no âmbito escolar. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da União das Instituições de Serviço, Ensino e Pesquisa - UNISEPE, sob o número CAAE:29449119.3.0000.5490. **Resultados:** Através da palestra observou-se que está escasso o conhecimento dos alunos em relação aos fitoterápicos, e que a maioria deles não sabe que nem todo produto natural pode ser consumido, mas durante o cultivo foi possível visualizar o entendimento dos participantes. **Conclusão:** Foi reconhecido o interesse dos alunos pelos benefícios e inserção dos fitoterápicos no cotidiano.

Descritores: Fitoterapia; Ensino Fundamental; Educação Nutricional e Alimentar; Plantas Medicinais.

Referências

- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Farmacopéia Brasileira, 6ª ed.,2019.
Agnes KNK. Estudando Plantas Medicinais e Fitoterápicos na Escola. Salão de Extensão Caderno de resumos. Porto Alegre, 2019.
Barboza AC, Miranda Amador MS, Portal Gomes PW, Brito JS, Gonçalves Miranda T, Martins Junior AS et al. Percepção dos alunos a respeito do uso de plantas medicinais em escolas públicas de Salvaterra. Biota Amazon. 2020;10(1):24-30.
BRASIL. Ministério da Saúde. Práticas integrativas e Complementares: plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica. Cadernos de Atenção Básica, n. 31. Brasília, 2012.
Fonseca RC, Giotto AC. Utilização e Conhecimentos de Discentes Sobre Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Rev Inic Cient e Ext. 2021;4(1):613-23



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

A IMPORTÂNCIA DA INCLUSÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ROTINA ESCOLAR DOS ADOLESCENTES DO ENSINO MÉDIO NA REDE ESTADUAL DE ENSINO NO ESTADO DE SÃO PAULO

Perla Cristina Gori Tannuri, Marli Aparecida de Lima Bastos, Jessica Oliveira Abreu, Roseane de Andrade Marinho, Valquíria de Castro, Monique Riquele Linhares Gomes Lourenço
Universidade Norte do Paraná (UNOPAR) – Unidade São José dos Campos – São Paulo, Brasil
perlagory@hotmail.com.br

Introdução: A educação alimentar e nutricional tem como objetivo promover conhecimentos preditores para a manutenção de hábitos saudáveis e segurança alimentar e nutricional. No âmbito escolar, exerce grande importância no processo de formação da autonomia alimentar em adolescentes, além de oferecer conhecimentos sobre economia doméstica e aproveitamento integral de alimentos, sendo estes assuntos de suma importância visto a atual situação de insegurança alimentar que atinge grande parte dos alunos da rede pública de ensino no país. **Objetivo:** Este estudo tem por objetivo, revisar a importância da inclusão da educação alimentar e nutricional no âmbito escolar para alunos do ensino médio, no estado de São Paulo. **Métodos:** Trata-se de uma revisão bibliográfica, onde discutisse amplamente o tema inclusão da educação alimentar e nutricional na rotina de alunos do ensino médio. Para essa revisão utilizou-se as bases de dados Google acadêmico e Scielo (*Scientific Electronic Library Online*) PubMed (*National Library of Medicine*). **Resultados:** Os resultados demonstram que as atividades quando aplicadas de maneira lúdica e dinâmica, são capazes de integrar alunos adolescentes em ações de promoção de saúde, fomentando conhecimentos capazes de promover a autonomia alimentar e assegurar o acesso a informações importantes acerca da segurança alimentar e o direito humano a alimentação adequada e saudável. **Conclusão:** Conclui-se que a inclusão de ações de educação alimentar e nutricional nas atividades escolar de alunos do ensino médio são fortes aliadas na promoção de saúde entre os adolescentes.

Descritores: Educação alimentar e nutricional; Ensino médio; Promoção da saúde.

Referências

van Nee RL, van Kleef E, van Trijp HCM. Dutch Preadolescents' Food Consumption at School: Influence of Autonomy, Competence and Parenting Practices. *Nutrients*. 2021;13(5):1505.
Ziegler AM, Kasprzak CM, Mansouri TH, Gregory AM 2nd, Barich RA, Hatzinger LA, Leone LA, Temple JL. An Ecological Perspective of Food Choice and Eating Autonomy Among Adolescents. *Front Psychol*. 2021;12:654139.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

A INGESTÃO ALIMENTAR REALIZADA EM FRENTE ÀS TELAS INFLUENCIA O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS?

Ana Clara da Cruz Della Torre¹, Bianca Araujo Milbratz¹, Laudicéia Ferreira Fróis¹, Milena Serenini Bernardes², Maysa Helena de Aguiar Toloni¹, Daniela Braga Lima^{1,3}

¹Universidade Federal de Lavras (UFLA), Lavras, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), São Paulo, São Paulo, Brasil

³Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil
ana.torre@estudante.ufla.br

Introdução: As práticas alimentares nos primeiros anos de vida são determinantes na saúde de uma criança, assim investigar e identificar fatores associados à introdução precoce de alimentos ultraprocessados são fundamentais para guiar as ações e políticas de saúde pública. **Objetivo:** Avaliar a associação entre o consumo alimentar de ultraprocessados e a realização de refeições em frente às telas. **Métodos:** O presente estudo faz parte de um amplo projeto de pesquisa denominado “Caderneta de Saúde da Criança: Implicações sobre Segurança Alimentar e Nutricional na Primeira Infância”, aprovado pelo Comitê de Ética (CAAE nº 43815221.2.0000.5148). A coleta de dados foi realizada de maio a agosto de 2022 em unidades de Estratégia de Saúde da Família do município de Lavras. Os dados de consumo alimentar foram coletados por meio do questionário de Marcadores do Consumo Alimentar, proposto pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. A força de associação entre as variáveis foi avaliada pelo *odds ratio*, tanto na análise univariada quanto na múltipla, com nível de significância de 5%. **Resultados:** A partir do recorte amostral, participaram 51 crianças com idade entre 24 e 36 meses. A maioria era sexo feminino (n= 31;60,8%) e a mediana da idade foi de 30 meses. A realização de refeições em frente às telas foi significativamente associada com o consumo de embutidos (p=0,03) e bebidas adoçadas (p=0,035). Após ajuste das variáveis apenas a ingestão de líquidos açucarados apresentou risco associado ao consumo alimentar exposto à tela [OR: 3,514 IC: 1,066 a 11,65]. **Conclusão:** A exposição das crianças às telas durante as refeições relaciona-se com o consumo de bebidas adoçadas. Faz-se necessário a implementação de ações e políticas para promoção da alimentação adequada e saudável desde a infância.

Descritores: Saúde da Criança; Consumo Alimentar; Vigilância Alimentar e Nutricional.

Referências

Pedraza DF, Santos EES. Marcadores de consumo alimentar e contexto social de crianças menores de 5 anos de idade. Cad. saúde colet. 2021;29 (2):163-178.

SISVAN. Formulários de marcadores de consumo alimentar. SISVAN, 2021. Disponível em: <http://sisaps.saude.gov.br/sisvan/documentos>. Acesso em: 25 de setembro de 2022.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ABORDAGEM NUTRICIONAL DE UM PACIENTE SUBMETIDO A ANASTOMOSE ESÔFAGO-COLÔNICA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Marina Silveira Pereira, Carine Ferreira da Costa, Cinara Davi de Paula, Maria Raquel Oliveira de Castro, Fernanda Borges de Figueiredo, Mário Flávio Cardoso de Lima
Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (HUUFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
carine.costa@ebserh.gov.br

Introdução: O acompanhamento nutricional após cirurgias de grande porte, é fundamental para recuperação da saúde. Um paciente submetido a uma anastomose esôfago-colônica necessita de atenção, devido à complexidade cirúrgica e adaptação de uma nova condição absorptiva. **Objetivo:** O presente estudo teve como objetivo avaliar o resultado do acompanhamento nutricional e prescrição dietética em um paciente disfágico, submetido a uma anastomose esôfago-colônica, em um ambulatório de nutrição. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do HUUFJF (n.2.979.060). **Relato:** VGS, 60 anos, apresentando disfagia de condução proveniente de estenose parcial de anastomose esôfago-colônica derivada de acidente cáustico em 10/2018 com esôfago-gastrectomia e interposição de cólon transverso em 10/2019. Foi acompanhado pela equipe de nutrição, mantendo dieta pastosa associada a suplementação hipercalórica e hiperproteica. Recebeu alta hospitalar com peso de 49,1 kg e índice de massa corporal (IMC) de 16,50 Kg/m², sendo encaminhado para acompanhamento no ambulatório de nutrição. Em consulta no dia 21/09/20, VGS apresentava peso de 47,4 kg (-1,7 kg) e IMC de 15,92 Kg/m². Relatava dispneia, mialgia em membros inferiores, constipação intestinal, vômitos e câimbras. Em recordatório alimentar de 24 horas observou-se alimentação com baixa densidade energética/proteica. A conduta inicial foi a prescrição de uma dieta pastosa, hiperproteica e hipercalórica. **Resultados:** Após 18 dias o paciente retornou ao ambulatório, com aumento discreto do peso corporal (+0,6 kg) e melhora dos sintomas anteriormente relatados. Observou-se bom fracionamento da alimentação e adesão a conduta proposta com o aumento do aporte energético/proteico da dieta. O paciente relatou melhora da qualidade de vida e rotina diária. **Conclusão:** Cirurgias de grande porte, que impactam na via absorptiva de um paciente são um desafio na elaboração de uma conduta alimentar adequada. Intercorrências associadas a esses quadros, como a disfagia, interferem diretamente na qualidade desta conduta.

Descritores: Gastrectomia; Desnutrição; Dietoterapia.

Referências

Laffitte AM, Polakowski CB, Kato M. Realimentação precoce via oral em pacientes oncológicos submetidos à gastrectomia por câncer gástrico. ABCD Arq Bras Cir Dig. 2015;28(3):200-3



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS POR PRÉ-ESCOLARES DE VITÓRIA-ES

Raynna Kerley Martins Oliveira, Daniela Alves Silva

Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, Espírito Santo – Brasil
raynna.oliveira@edu.ufes.br

Introdução: A escola representa um espaço importante para incentivar autonomia e escolhas alimentares saudáveis. **Objetivos:** Comparar a aceitabilidade de preparações vegetarianas por pré-escolares de 4 a 6 anos de duas instituições de ensino. **Métodos:** Estudo experimental com teste de aceitabilidade por pré-escolares de 4 a 6 anos em dois centros de educação infantil (Público e Privado) de Vitória-ES. As preparações avaliadas foram: Mini Almôndegas de Proteína Texturizada de Soja ao Molho de Tomate e Estrogonofe de Soja. Os testes foram conduzidos nas duas instituições, após a autorização dos pais/responsáveis, seguindo a metodologia do Programa Nacional de Alimentação Escolar que preconiza o uso da escala hedônica facial estruturada em 5 pontos, agrupando-se 4 (gostei) e 5 (adorei), com classificação satisfatória quando resultado $\geq 85\%$. Os dados foram analisados no SPSS, 21.0 pelo teste de Kolmogorov–Smirnov e Mann Whitney, adotando-se $p < 0,05$. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFES (CAAE 14084019.2.0000.5060). **Resultados:** Na instituição pública o número de participantes nos testes das preparações foi de 10 para Almôndegas e de 14 para Estrogonofe, sendo a maioria do sexo masculino em apenas uma das preparações (Almôndegas: 60%; Estrogonofe: 50%). Na instituição privada o número de participantes foi de 24 e 22 para Almôndegas e Estrogonofe, respectivamente, majoritariamente do sexo feminino (Almôndegas: 70,8%; Estrogonofe: 68,2%). As notas médias \pm DP de aceitação das preparações testadas foram de $3,8 \pm 1,6$ para Almôndegas e de $4,4 \pm 0,9$ para Estrogonofe na instituição Pública, enquanto de $4,3 \pm 1,4$ para Almôndegas e $4,7 \pm 0,5$ para Estrogonofe na instituição Privada. Não foi encontrada diferença das notas das duas preparações entre as instituições de ensino ($p = 0,29$ e $p = 0,28$, respectivamente). A aceitabilidade de Almôndegas foi classificada como insatisfatória (Público: 70%; Privado: 83,3%) e como satisfatória para Estrogonofe (Público: 85,7%; Privado: 95,5%). **Conclusão:** Não houve diferença na aceitabilidade das preparações testadas entre os locais e apenas o Estrogonofe estava apto para integrar o cardápio.

Descritores: Planejamento de Cardápio; Alimentação Escolar; Dieta Vegetariana.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Portal do FNDE. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade. 2. ed. Brasília - DF, 2017.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

AÇÕES DE ENFRENTAMENTO À OBESIDADE DESENVOLVIDAS EM MUNICÍPIOS DO SUL DE MINAS GERAIS E PERCEPÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE

Luiza Avelar Pasin¹, Isabela Casarine Almeida¹, Helen Hermana Miranda Hermsdorff², Cristina Garcia Lopes Alves¹, Fernanda de Carvalho Vidigal¹

¹Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Viçosa, UFV, Viçosa, Minas Gerais, Brasil

Introdução: A obesidade é considerada um problema de saúde pública, visto que o acúmulo de gordura corporal acarreta disfunções orgânicas associadas ao desenvolvimento de outras condições crônicas. **Objetivo:** Analisar os relatos feitos pelos profissionais de saúde, durante o curso de formação RENOB-MG, referentes às ações de enfrentamento à obesidade em seus municípios. **Métodos:** Trata-se de estudo transversal, exploratório e avaliativo realizado com profissionais de saúde, atuantes em 16 municípios pertencentes à Superintendência Regional de Saúde de Alfenas. Os profissionais participaram de curso de formação que consistia de oficinas presenciais práticas e atividades teórico-práticas em ambiente virtual de aprendizagem. O presente estudo avaliou as respostas às questões colocadas como parte das atividades desenvolvidas, como forma de reconhecimento da situação local e de levantamento das ações desenvolvidas de enfrentamento à obesidade nos municípios. As respostas foram compiladas e submetidas à análise de conteúdo e à análise temática. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (número do parecer: 3.445.194). **Resultado:** O estudo contou com a participação de 39 profissionais de saúde, sendo 94,9% do sexo feminino, de diversas áreas atuantes na Atenção Básica do SUS. As respostas analisadas foram divididas em categorias e subcategorias, sendo duas questões contabilizadas por unidades de registro, que permitiram visualizar a existência ou ausência de ações voltadas ao enfrentamento à obesidade. Constatou-se a realização de diferentes ações. Entretanto, muitos municípios ainda enfrentam dificuldades para sua execução, como falta de adesão da população, ausência de NASF, falta de capacitação dos profissionais, e até a alta rotatividade de profissionais atuantes nas UBSs. **Conclusão:** Foi possível inferir que há preocupação dentro dos municípios com a problemática da obesidade, havendo a realização de diversas ações, como palestras, grupos operacionais, consultas individuais, incentivo à prática de atividade física e ao aleitamento materno. Observou-se que a capacitação das equipes de saúde permite o levantamento de questões pertinentes ao desenvolvimento de ações de enfrentamento à obesidade no contexto da Atenção Básica.

Descritores: Obesidade; Atenção Básica à Saúde; Educação Permanente.

Referências

ABESO. Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes Brasileiras de Obesidade 2016 / ABESO -. – 4.ed. - São Paulo, SP.



*IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil*

ALIMENTAÇÃO NA HIPERTENSÃO E DIABETES: TROCA DE EXPERIÊNCIAS E CRIAÇÃO DE VÍNCULOS

Bárbara Valéria de Souza Santos Nascimento, Mayra Silva Araújo, Juliana Cardoso da Silva Bigonha, Ana Emanuely Quiterio, Sabrina Santana Casseiro, Jacqueline Danesio de Souza
Universidade Estadual de Londrina - UEL - Londrina, Paraná, Brasil
barbara.nascimento@uel.br

Introdução: O Plano de Reorganização da Atenção à Hipertensão Arterial Sistêmica e Diabetes Mellitus visa a melhoria na atenção da população acometida por estes agravos. São finalidades do plano, a criação de grupos como o Hiperdia, para facilitar a adesão ao tratamento medicamentoso, promover maior vínculo entre equipe e paciente, e incentivar práticas saudáveis com a troca de experiências. **Objetivo:** Relatar a experiência de uma roda de conversa sobre alimentação, realizada no grupo Hiperdia de uma Unidade Básica em Saúde da zona Sul de Londrina, Paraná. **Métodos:** O projeto foi previamente aprovado no comitê de ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos (parecer nº 3.028.451). Com a retomada das atividades pós pandemia da COVID-19, foi realizado o grupo multiprofissional em saúde, uma vez ao mês com diferentes temáticas. A atividade ocorreu em agosto de 2022, como material de apoio foram utilizadas placas com sinais de positivo (em verde) e negativo (em vermelho), além de imagens impressas de opções de refeições. Inicialmente, foram realizadas perguntas disparadoras, com os temas: açúcar e adoçante, consumo de frutas e o diabetes, jejum e alimentos integrais. **Resultados:** Compareceram um total de 10 pessoas, com faixa etária de 40 a 78 anos. Ao realizar as perguntas foi pedido que levantassem as placas de acordo com seus conhecimentos, na sequência a nutricionista explorava o tema debatido e as dúvidas levantadas. A troca de experiências entre os pacientes, incluindo a de receitas e modo de preparo diferentes das mesmas refeições, possibilitou um momento de excelente troca entre os saberes popular e técnico. A utilização de material lúdico facilitou a interação, visto que alguns participantes são analfabetos ou possuem baixa escolaridade. **Conclusão:** Apesar do Diabetes e a hipertensão serem doenças com relação intrínseca com a alimentação, ainda se observa ao longo do tratamento muitas dúvidas. Viabilizar a promoção da saúde na atenção básica é uma estratégia fundamental para o cuidado, prevenção e redução dos agravos decorrentes de ambas as doenças.

Descritores: Atenção Primária à Saúde; Doença Crônica; Nutricionistas.

Referências

Bezerra GC, Oliveira VS, Santos ICR, Silveira FMM. Implementação do grupo hiperdia em uma unidade de saúde da família: um relato de experiência. Revista Enfermagem Digital Cuidado e Promoção da Saúde. REDCPS. 2015;1(1):19-22.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE REFEIÇÕES EM UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL SEGUNDO O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Raquel Bianchi de Freitas Gonçalves, Letícia Rangel Pereira, Daniela Alves Silva
Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória – Espírito Santo - Brasil
raquel.b.goncalves@edu.ufes.br

Introdução: A escola deve ser um espaço que permite o acesso à alimentação saudável, conforme preconizado pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que estabelece ainda recomendações para a elaboração de cardápios. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi avaliar a adequação na composição nutricional do jantar de uma instituição de educação infantil. **Métodos:** Estudo transversal onde foram avaliados os cardápios referentes a duas semanas de 2019, destinados aos pré-escolares de um centro educacional infantil público. Foi realizada avaliação quantitativa pelo Plan PNAE com os respectivos cálculos nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes, sendo estes comparados com as recomendações vigentes. Acompanhou-se a produção de refeições e realizou-se pesagem direta das preparações e da refeição completa em triplicata. Os dados foram armazenados e analisados de forma descritiva no Microsoft Excel. **Resultados:** Verificou-se que os cardápios avaliados apresentaram valores médios abaixo do recomendado para o valor calórico total ($240,30 \pm 46,30$ Kcal) e para sódio ($124,26 \pm 65,07$ mg), além de desequilíbrio nas proporções de carboidratos ($71,20 \pm 5,51$ %), proteínas ($17,80 \pm 5,94$ %) e lipídios ($10,70 \pm 3,59$ %). **Conclusão:** Assim, constataram-se inadequações nos cardápios avaliados, o que pode estar relacionado com a ausência do nutricionista na instituição. Ressalta-se a importância do planejamento e da padronização do processo de produção de refeições para que seja possível oferecer refeições que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos escolares.

Descritores: Alimentação Escolar; Segurança Alimentar; Pré-Escolar.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Atualização das recomendações para o planejamento de cardápios das creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: Ministério da Educação, 2020.
BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Plan PNAE – Ferramenta de planejamento de cardápio. Brasília: Ministério da Educação, 2019.
Issa RC, Moraes LF, Francisco RRJ, Santos LC, Anjos AFV, Pereira SCL. Alimentação escolar: planejamento, produção, distribuição e adequação. Rev panam salud publica. 2014;35(2):96-103.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ANÁLISE DAS POLÍTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NOS PAÍSES DA COMUNIDADE DOS PAÍSES DE LÍNGUA PORTUGUESA

Jéssica Aparecida de Souza, Luiz Felipe de Paiva Lourenção
Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil
jessica.souza@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: As Políticas Públicas são essenciais para a garantia dos Direitos Humanos, como o Direito Humano à Alimentação Adequada, que se refere a um indivíduo ter acesso a uma alimentação com qualidade, quantidade e segurança para suprir suas necessidades. Para tanto, envolve-se nesse processo a Segurança Alimentar e Nutricional que diz respeito sobre uma alimentação segura e contínua, que respeita as fases de vida de uma pessoa e que é sustentável e permanente. **Objetivo:** Apresentar as principais Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional dos países que compõem a Comunidade dos Países de Língua Portuguesa. **Métodos:** Realizou-se uma pesquisa documental, de caráter exploratório e qualitativo, para a coleta de dados acerca das Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional nos países da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa. Os dados foram coletados de arquivos públicos, documentos oficiais, artigos científicos, relatórios e legislações dos países que compõem esta comunidade. **Resultados:** Dentre as Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional encontradas percebe-se que há fragilidades na legitimação do Direito Humano à Alimentação Adequada nesses países e que algumas políticas de fortalecimento e apoio à Segurança Alimentar e Nutricional são defasadas ou incompletas, como por exemplo, no âmbito da Aquisição de Alimentos, Educação Alimentar e Nutricional e Programas de Transferência de Renda. **Conclusão:** Sendo assim, há necessidade desses Estados-membros da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa em aprimorar e elaborar Políticas Públicas efetivas e equitativas que garantam o Direito Humano à Alimentação Adequada e Segurança Alimentar e Nutricional para a população.

Descritores: Políticas Públicas; Segurança Alimentar e Nutricional; Legislação Federal.

Referências

Sousa JMM. Do direito humano à alimentação e à segurança alimentar ao direito à terra: reflexões necessárias em políticas públicas. *Oikos*. 2020;31(1):264-82.
Cervato-Mancuso AM, Fiore EG, Redolfi SCS. Guia de Segurança Alimentar e Nutricional. Barueri, SP: Manole, 2015. 145 p.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

APLICAÇÃO DO MÉTODO AQPC-BUFÊ EM UM RESTAURANTE COMERCIAL NA CIDADE DE CURRAIS NOVOS-RN

Felipe Matheus Alves de Araújo¹, Fernando César Rodrigues Brito², Verlaine Suênia Silva de Sousa³, Marta da Rocha Moreira⁴

^{1,2} Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN. Santa Cruz, Rio Grande do Norte, Brasil

³ Centro Universitário Estácio do Ceará- Fortaleza- Ceará, Brasil

⁴ Centro Universitário Estácio do Ceará e Universidade de Fortaleza-UNIFOR. Fortaleza- Ceará, Brasil

Introdução: Um dos instrumentos disponíveis para avaliar a qualidade nutricional do cardápio é o método AQPC – Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio. O AQPC- BUFÊ consiste em uma adaptação do AQPC, onde as preparações são dissociadas em 4 grupos de acordo com suas características. São analisados: o tipo, a variedade, as técnicas de preparo, cores, molhos e a qualidade nutricional. O grupo 1 carnes e embutidos; grupo 2 acompanhamentos; grupo 3 das saladas e grupo 4 das sobremesas. **Objetivo:** O cardápio avaliado é referente a um estabelecimento comercial de padrão médio que oferta refeições a quilo para aproximadamente 120 comensais por dia. **Métodos:** Foram consideradas todas as preparações dispostas no buffet durante o cardápio de uma semana, 200 preparações diferentes no total. **Resultados:** A variedade do grupo 1 foi satisfatória, visto que todos os dias foram ofertados cerca de 13 a 15 preparações diferentes. A maioria delas (10 a 12) não utilizaram frituras como método de cocção. Das 200 preparações diferentes servidas durante a semana, 72 são acompanhamentos, onde 71% destas utilizaram técnicas de cocção como cozidos, refogados, grelhados, ensopados, assados e salteados, e em 29% foi utilizado a técnica de fritura. Em 45% das preparações dos acompanhamentos tinham alimentos sulfurados, a fim de minimizar a sensação de mal-estar causada pelo desconforto gástrico. Durante a semana foram servidas 46 saladas diferentes. As saladas ficavam dispostas no início do buffet e 91% destas não possuíam molhos, sendo algumas regadas com azeite de oliva extravirgem, colaborando com a oferta de ácidos graxos mono e poli-insaturados. Quanto às sobremesas 95% utilizam ingredientes gordurosos para sua elaboração, como leite condensado e creme de leite. Além disso, foi percebida a utilização de ingredientes como suco em pó e cremes de chocolate prontos, produtos ultraprocessados que podem trazer altos índices de açúcar e gordura, respectivamente. **Conclusão:** Acreditamos que trabalhos como este possam identificar aspectos nutricionais e sensoriais que possam ser avaliados e corrigidos ainda na fase de planejamento do cardápio com o objetivo de aumentar a oferta de alimentos saudáveis para os comensais.

Descritores: Nutrição; Alimentação Coletiva; Avaliação Qualitativa

Referências

Vieros MB, Proença RPCP. Avaliação Qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC. *Nutrição em Pauta*. 2003;11(33).



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ASSOCIAÇÃO ENTRE ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E SINTOMATOLOGIA DE TRANSTORNOS ALIMENTARES DE ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE FEDERAL

Thais Moreira Machado, Beatriz Pizetta Ferronato, Mariana Kamimura, Wanderson Roberto Silva, Luiz Felipe de Paiva Lourenção

Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL), Alfenas, Minas Gerais, Brasil
thais.machado@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Os Transtornos Alimentares são alterações psiquiátricas caracterizadas por mudanças no comportamento alimentar e pelo excesso de preocupação com peso e tamanho corporal, sendo os mais prevalentes e estudados a anorexia nervosa e a bulimia. O desenvolvimento destes acontece de forma multifatorial, sendo influenciado por componentes biológicos, genéticos, psicológicos, socioculturais e familiares. **Objetivo:** Verificar a relação entre Índice de Massa Corporal e Sintomatologia de Transtornos Alimentares de acadêmicos de Nutrição de uma Universidade Federal. **Métodos:** Estudo quantitativo com delineamento transversal, aplicando-se questionários on-line, sendo utilizada a escala Eating Attitudes Test-26 e o Índice de Massa Corporal, a partir do peso e altura autorrelatados. Foram realizadas estatísticas descritivas e analíticas, pelo programa IBM SPSS Statistics. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da UNIFAL-MG, sob protocolo CAAE: 55507022.1.0000.5142 e realizado após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **Resultados:** 72 discentes do curso de nutrição participaram da pesquisa, com a média de idade de 23,4±3,8 anos. Pela Eating Attitudes Test-26, 34,7% dos estudantes apresentaram sintomatologia de comportamento alimentar de risco para Transtornos Alimentares. A análise de correlação entre as variáveis contínuas (Eating Attitudes Test-26 *versus* Índice de Massa Corporal) demonstrou, a partir do Coeficiente de Correlação de Pearson (r) o valor de 0,260 (p=0,028), demonstrando uma relação entre o aumento do Índice de Massa Corporal e o aumento da possibilidade de sintomatologia de Transtornos Alimentares. **Conclusão:** Há uma relação entre o aumento do Índice de Massa Corporal e um possível aumento da sintomatologia de Transtornos Alimentares em estudantes do curso de nutrição, sendo necessários novos estudos acerca do assunto, para que dessa forma, se possa entender a relação evidenciada e possíveis diagnósticos diferenciais.

Descritores: Ciências da Nutrição; Estudantes de Ciências da Saúde; Estigma de Peso.

Referências

Silva JA, Lopes SO, Cecon RS, Priore SE. Comportamento de risco para transtorno alimentar em universitárias de Viçosa-MG. RASBRAN. 2021;12(2):119–132.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ATUAÇÃO MULTIPROFISSIONAL NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

Isabela Souza de Paula, Cinara Davi de Paula, Jéssica Gomes Braz, Maria Raquel Oliveira de Castro, Fernanda Borges de Figueiredo, Mário Flávio Cardoso de Lima
Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (HU/UFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
isabelasouzadepaula@gmail.com

Introdução: As Residências Multiprofissionais são uma ferramenta para a formação de profissionais de saúde, enfatizando o cuidado integral e o trabalho em equipe. Assim, ganham destaque as ações de prevenção, manejo das doenças crônicas e promoção de hábitos de vida saudáveis. Portanto, o trabalho multiprofissional é fundamental para fortalecer a dinâmica de resolutividade da Atenção Primária à Saúde por meio de abordagens centradas nos usuários. **Objetivo:** Evidenciar a importância da atuação multiprofissional na Atenção Primária à Saúde, por meio da educação em saúde, incentivo à mudança do estilo de vida e controle dos fatores de risco para desenvolvimento de doenças crônicas. **Métodos:** Trata-se de um relato de experiência do trabalho multiprofissional de residentes das áreas de nutrição, educação física e psicologia em uma Unidade Básica de Saúde na cidade de Juiz de Fora – Minas Gerais. O consentimento dos voluntários foi obtido por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **Resultados:** Foram desenvolvidas atividades como salas de espera; confecção de panfletos com orientações nutricionais, higiene do sono e saúde mental; formação de grupos de caminhada com idosos e ginástica laboral com a equipe de saúde; atendimentos individuais e domiciliares. As atividades possibilitaram uma proposta de adesão às demandas em saúde construída de forma conjunta entre os profissionais e os usuários, de modo a considerar suas condições socioeconômicas e culturais. Dentre os problemas de saúde apresentados durante as atividades, estão o excesso de peso, hipertensão arterial, diabetes mellitus, dislipidemia e doenças cardiovasculares. A presença de duas ou mais comorbidades era referida com frequência e, visando reduzir seus efeitos deletérios, eram planejadas intervenções com ênfase na alimentação saudável, redução do comportamento sedentário e autocuidado. A fim de atender às reais necessidades do usuário, as recomendações refletiam o sujeito em sua totalidade, adequando-se às suas condições. **Conclusão:** A atuação multiprofissional é crucial para uma atenção primária à saúde forte, integral e robusta. Por meio dessa perspectiva é possível promover a saúde com o intuito de empoderar os usuários para o seu cuidado.

Descritores: Atenção Primária à Saúde; Alimentação Saudável; Exercício Físico.

Referência

Assunção NG, Martins LM. O trabalho em equipe multiprofissional na Residência: a perspectiva dos residentes multiprofissionais. Rev APS. 2019;22(4):920-38.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

AValiação ANTROPOMÉTRICA E SUA RElaÇÃO COM O ESCORE DE DESNUTRIÇÃO-INFLAMAÇÃO EM PACIENTES RENais CRÔNICOS

Fernanda Borges de Figueiredo, Larissa Leal Brinati, Fabiana de Faria Ghetti, Cinara Davi de Paula, Maria Raquel Oliveira de Castro, Mário Flávio Cardoso de Lima
Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (HUUFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
figueiredo.fernanda@ebserh.gov.br

Introdução: A avaliação nutricional de indivíduos com doença renal crônica em hemodiálise é fundamental para detecção precoce do risco de desnutrição. Um método que integra alguns parâmetros para a avaliação do estado ou risco nutricional, é o Escore de Desnutrição-Inflamação (MIS). Este instrumento possui dez componentes, englobando história médica pregressa, alterações ponderais, comorbidades associadas, tempo de diálise e alterações bioquímicas, além de classificar cada critério de normal a grave. Já as medidas e os índices antropométricos isolados permitem estimar a composição corporal e as reservas energéticas do indivíduo. **Objetivo:** Relacionar o estado nutricional classificado através do Escore de Desnutrição-Inflamação com parâmetros antropométricos em pacientes renais crônico dialisados. **Métodos:** Estudo observacional transversal, realizado em pacientes com doença renal crônica que fazem tratamento de hemodiálise. Foram coletadas medidas mais recentes de estatura e peso seco deponibilizados em protuário do setor de diálise do hospital. As medidas antropométricas de circunferência braquial e prega cutânea tricipital foram aferidas durante as sessões de hemodiálise. Para avaliação nutricional foi aplicado o MIS. Foi realizado teste de Pearson para avaliação da correlação entre a pontuação do MIS e as medidas antropométricas (nível de significância de $p < 0,05$). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (n.5039384). **Resultados:** O estudo contou com 102 pacientes. O escore demonstrou que 79,4% dos indivíduos apresentavam algum nível de desnutrição, sendo a mesma avaliada como leve em 31,7%, moderada em 29,4% e grave em 18,6% dos pacientes. Através do Índice de Massa Corporal calculado, 14% dos participantes apresentaram classificação inferior a 18kg/m^2 . Houve correlação negativa entre escore descrito e variáveis circunferência do braço ($r = -0,234; p < 0,001$) e prega cutânea tricipital ($r = -0,129; p < 0,001$). **Conclusão:** O escore mostrou correlação negativa com circunferência do braço e prega cutânea tricipital, demonstrando assim, que estes parâmetros também podem ser utilizados na avaliação dos pacientes hemodialisados, no rastreamento da desnutrição.

Descritores: Antropometria; Avaliação Nutricional; Hemodiálise.

Referências

Borges MC, Vogt BP, Martin LC, Caramori JC. Malnutrition Inflammation Score cut-off predicting mortality in maintenance hemodialysis patients. Clin Nutr ESPEN. 2017;17:63-67.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

AValiação ANTROPOMétrica EM SERVIDORES BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS

Melissa de Lourdes Moreira Gobis, Gabriel de Melo Rosa, Flávia Della Lucia, Camila Pinhata Rocha, Juliana Bassalobre Carvalho Borges, Fernanda de Carvalho Vidigal
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
melissa.gobis@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A avaliação antropométrica é um dos mais importantes e iniciais meios de avaliação do estado nutricional de um indivíduo ou população, assim como verificar o risco para desenvolvimento de condições crônicas não transmissíveis associadas à obesidade. **Objetivo:** Coletar dados antropométricos de beneficiários das aulas de Funcional do Programa Qualidade de Vida no Trabalho (QVT) da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) para avaliação do índice de massa corporal (IMC) e riscos cardiovasculares. **Métodos:** Na primeira aula de Funcional, foi realizada a aferição de quatro variáveis (peso, estatura, perímetro da cintura e perímetro do quadril), com auxílio de estadiômetro, balança digital e fita métrica. A partir das variáveis peso e estatura, foi calculado o IMC para classificação do estado nutricional (OMS, 1998). Por meio do perímetro da cintura (PC) foi avaliado o risco cardiovascular (RCV). Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UNIFAL-MG (CAAE: 53199721.2.0000.5142). **Resultados:** A avaliação foi realizada em nove participantes, em sua maioria mulheres (66,6%). Em relação ao estado nutricional, dos nove participantes, cinco (55,5%) apresentaram sobrepeso, de acordo com a classificação da OMS (1998). Apenas um beneficiário apresentou quadro de obesidade grau I (11,1%). A análise do PC correlacionada com risco RCV demonstrou risco aumentado em 55,5% dos voluntários. **Conclusão:** A avaliação antropométrica é um importante meio para identificar o estado nutricional e as necessidades de intervenção para um grupo. Neste caso, a orientação nutricional foi oferecida para acompanhamento individualizado priorizando a saúde e bem-estar dos trabalhadores participantes do Programa.

Descritores: Avaliação Nutricional; Antropometria; Estado Nutricional; Qualidade de Vida; Saúde do Trabalhador.

Referências

Lean MEJ, Han TS, Morrison CE. Waist circumference as a measure for indicating need for weight mangement. *BMJ* 1995; 311: 158-61.
Organização Mundial de Saúde - OMS. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation. Geneva: World Health Organization, 1998.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

AVALIAÇÃO DA SOBRA LIMPA NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE VITÓRIA-ES

Ana Carolina Menezes Vieira da Silva, Daniela Alves Silva

Universidade Federal do Espírito Santo - UFES: Vitória - Espírito Santo, Brasil

mvsanac@gmail.com

Introdução: O desperdício alimentar é designado como a quantidade de alimentos eliminada por ação ou omissão humana, correspondendo aos restos pós-consumo e às sobras limpas. Ações de intervenção são essenciais para a adequação destes indicadores em diferentes serviços de alimentação. **Objetivo:** Comparar o impacto de ações educativas com manipuladores de alimentos sobre sustentabilidade na produção de refeições para pré-escolares. **Métodos:** Estudo longitudinal realizado em um centro de educação infantil de Vitória-ES, em que foram realizadas pesagens da sobra limpa (almoço e jantar) antes e após quatro momentos de debates com os manipuladores envolvendo o processo de produção de refeições. A sobra limpa foi quantificada a partir da pesagem, em balança plataforma da marca Líder® (capacidade máxima 150 kg e precisão de 50 g), das preparações produzidas e não distribuídas, obtendo-se a sobra total. Calculou-se a sobra limpa por criança por meio da divisão da sobra total pelo número de crianças que consumiram a refeição em cada dia/horário, considerando-se inadequados valores acima de 25 g. Os dados coletados foram analisados no programa Statistical Package for the Social Sciences, versão 21.0, através de estatística descritiva, teste de normalidade de Kolmogorov-Smirnov e teste t de Student, sendo significativo $p < 0,05$. **Resultados:** Verificou-se que antes da intervenção a média \pm DP da sobra limpa por criança foi de $68,7 \pm 52,2$ g e $97,4 \pm 37,4$ g no almoço e jantar, respectivamente, ambos valores classificados como inadequados. Após a intervenção, os valores encontrados para sobra limpa por criança se mantiveram acima do recomendado ($87,9 \pm 28,7$ g no almoço e $76,8 \pm 35,5$ g no jantar). Entretanto, não foram identificadas diferenças estatisticamente significativas ao comparar os valores obtidos antes e após as ações educativas, tanto para o almoço quanto para o jantar ($p = 0,33$ e $p = 0,37$, respectivamente). **Conclusão:** A intervenção realizada não resultou em melhorias na quantidade de sobra limpa na instituição avaliada e isso foi devido ao não engajamento da equipe, fato este que deve ser continuamente trabalhado na prática.

Descritores: Alimentação Escolar; Manipulador de Alimentos; Sustentabilidade.

Referências

Vaz CS. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE; 2006.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS BIOQUÍMICOS, HEMATOLÓGICOS E IMUNOLÓGICOS EM MULHERES PRIVADAS DE LIBERDADE

Larissa Carvalho Costa, Christianne Alves Pereira Calheiros, Paula da Costa Souza, Vânia Regina Bressan, Eliane Garcia Rezende
Universidade Federal de Alfenas- UNIFAL-MG, Alfenas-MG, Brasil
larissa.costa@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A superlotação nas penitenciárias brasileiras obsta intervenções assistencialistas, preventivas e promotoras de saúde, propiciando o desenvolvimento de enfermidades. Logo, visando as diretrizes do Plano Nacional de Saúde no Sistema Carcerário. **Objetivo:** o objetivo deste estudo foi avaliar a condição de saúde de mulheres privadas de liberdade por parâmetros bioquímicos, hematológicos e imunológicos. **Métodos:** As análises das amostras foram realizadas pelo Laboratório Central de Análises Clínicas da Universidade, em 48 mulheres do presídio de Alfenas que voluntariamente assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, sendo a pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alfenas sob o número 3.397.414. Os exames realizados avaliaram índices hematimétricos, perfil lipídico, glicose e funções: hepática, tireoidiana, renal, também testes para hepatite B e C, proteína C reativa (PCR), HIV e VDRL. **Resultados:** Os resultados, mesmo que parciais, mostraram presença de 10% de anemia, 19% das mulheres estavam com colesterol total elevado, 6% apresentaram PCR alterada e 8% foram positivos para VDRL. **Conclusão:** Os resultados sinalizam a carência de cuidados médicos e de ações educativas que visem a melhoria na qualidade de saúde neste grupo populacional.

Descritores: Mulheres, Presídios, Diagnósticos Laboratoriais

Financiamento/Apoio: Edital da Execução Penal da Comarca de Alfenas (MG)/FACEPE

Referências

BRASIL, 2003. Ministérios da Saúde e da Justiça. Portaria Interministerial nº 1777, de 09 de setembro de 2003, Plano Nacional de Saúde no Sistema Penitenciário. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2003/pri1777_09_09_2003.html
Burtis CA, Ashwood ERT. Fundamentos de química clínica. 4 ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro (RJ), 1998.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

AVALIAÇÃO DE SOBRAS ALIMENTARES ANTES E APÓS CAMPANHA DE CONSCIENTIZAÇÃO EM UMA UAN INSTITUCIONAL EM MACHADO-MG

Clara Pedrasini Dias¹, Gislene Regina Fernandes²

¹Nutricionista, Machado, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Alfenas UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
clarapedrasini@hotmail.com

Introdução: É de grande importância para a administração de uma Unidade de Alimentação e Nutrição saber as quantidades de sobras, uma vez que isso diz muito sobre a qualidade do serviço. **Objetivo:** Para isso, esse trabalho teve como objetivo avaliar o índice de resto-ingestão, percentual de sobras, consumo per capita das refeições distribuídas e resto per capita de Unidade em Machado para que ela possa estabelecer seus próprios parâmetros. **Métodos:** Para tanto, foram pesados, por uma semana, o total de alimentos produzido, a sobra limpa e a quantidade de restos por uma semana. Após esse período foi iniciada a campanha intitulada “Operação Prato Limpo” com materiais educativos e, durante o tempo de campanha, foram analisados os mesmos padrões para avaliação de melhorias. **Resultados:** Foi possível observar melhoras no percentual de resto-ingestão de 82%. Em relação ao resto per capita, pode-se perceber valores mais dispersos que os anteriores, ou seja, maior desvio padrão e uma diminuição na média de 8g. Os valores de sobra limpa foram diminuídos em 4,17Kg da média após a ciência do valor médio per capita distribuído. Com a campanha de conscientização houve uma diminuição nos índices médios de resto ingestão de 3,21% para 1,79%, resto per capita de 18g para 10g e sobras per capita de 42g para 22g. **Conclusão:** Mostra-se a importância da implementação de campanhas de conscientização.

Descritores: Serviços de Alimentação; Educação Nutricional; Desperdício de Alimentos.

Referências

Augustini VCM, Kishimoto P, Tesaro TC, Almeida FQA. Vivian Cristina de Menezes et al. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na Cidade de Piracicaba/SP. *Rev Simbio-Logias*. 2008;1(1)99-110.
Vaz CS. *Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros*. Brasília: LGE, 2006. 193 p.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO DE UMA UAN INSTITUCIONAL EM MACHADO – MG PELO MÉTODO AQPC

Clara Pedrasini Dias¹, Gislene Regina Fernandes²

¹Nutricionista, Machado, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Alfenas UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
clarapedrasini@hotmail.com

Introdução: Com a mudança do perfil alimentar da população pelo aumento na renda e poder aquisitivo, a produção do trabalhador foi comprometida, levando ao oferecimento de refeições dentro das empresas para a melhoria de rendimento. Os cardápios desses restaurantes devem estar de acordo com as normas higiênicas sanitárias, a fim de nutrir e manter o trabalhador. **Objetivo:** Avaliar o cardápio do mês de março de 2022 de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Machado-MG. **Métodos:** O cardápio foi avaliado por meio do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), sendo possível fazer uma avaliação global do cardápio, levando em conta a quantidade de dias com os itens avaliados: frutas, folhosos, cores iguais, ricos em enxofre, carnes gordurosas, doces, frituras e frituras associadas a doces. **Resultados:** Os itens positivos do cardápio compreendem a oferta de frutas e folhosos, já os negativos são cores iguais, preparações ricas em enxofre, carnes gordurosas, doces, frituras e frituras associadas a doces. Com a avaliação foi possível observar que o cardápio possui elevado teor calórico devido a ocorrência elevada de doces (100%), exigido pelo contrato, carnes gordurosas (64,52%), frituras e frituras associadas (45,16%). Apresentando avaliação positiva somente para “folhosos” (100%). **Conclusão:** O cardápio possui pontos preocupantes, considerando-se a prioridade de aumento da produtividade e saudabilidade, devendo ser pensado em uma reelaboração para o cardápio.

Descritores: Planejamento de Cardápio; Avaliação Qualitativa; Alimentação Coletiva.

Referências

- Veiros MB. Análise das Condições de Trabalho do Nutricionista na Atuação como Promotor de Saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso [dissertação]. Florianópolis: Curso de Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, 2002.
- Vieiros MB, Proença RPCP. Avaliação Qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC. *Nutrição em Pauta*. 2003;11(33).
- YgnatiosNTM, Lima NN, Pena GG. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma escola privada em um município do interior de Minas Gerais. *RASBRAN*. 2017;8(1):82-9.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

AVALIAÇÃO DO COMER COM ATENÇÃO PLENA (*MINDFUL EATING*) SEGUNDO A RENDA DE GESTANTES ATENDIDAS EM UM MUNICÍPIO MINEIRO

Laudicéia Ferreira Fróis, Paula Karoline Nascimento Abreu, João Paulo Lima de Oliveira, Lahis Cristina Morais de Moura, Lílian Gonçalves Tixeia
Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil
laudiceiafrois@hotmail.com

Introdução: A gravidez é um momento de importantes reestruturações na vida da mulher. São vivenciadas, mudanças de ordens biológicas, psicológicas, sociais e nos comportamentos alimentares. Entretanto, para real compreensão do comportamento alimentar, outras variáveis como as características socioeconômicas precisam ser consideradas. **Objetivo:** Avaliar a relação entre o comer com atenção plena e a renda de gestantes do município de Lavras–MG. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras, sob o parecer 3.362.629. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal conduzido com 200 gestantes, que realizaram o pré-natal na rede pública e privada no município de Lavras-MG no período de julho de 2019 a fevereiro de 2020. Características sociodemográficas foram coletadas utilizando-se um questionário semiestruturado e o comer com atenção plena foi avaliado através da aplicação do questionário Mindful Eating Questionnaire (MEQ-28), no qual maiores valores indicam melhores comportamentos alimentares. O banco de dados foi construído utilizando o software EPIINFO e os testes estatísticos conduzidos no programa Statistical Package for the Social Science. O teste de Shapiro-Wilk foi aplicado para avaliar a normalidade e realizado teste de Mann-Whitney para comparar as médias dos domínios do comportamento alimentar entre os diferentes grupos segundo a renda, considerando significativo valores de $p < 0,05$. **Resultados:** Foi observado que gestantes com renda ≥ 2 salários-mínimos apresentaram maior pontuação nos domínios comer com atenção plena ($p < 0,015$) e consciência alimentar ($p < 0,045$). Em contrapartida, mulheres com renda < 2 salários-mínimos apresentaram pontuação superior no domínio distração ($p < 0,026$) e menor pontuação nos domínios comer emocional ($p < 0,022$) e comer em resposta a sinais externos ($p < 0,001$). **Conclusão:** Pode-se concluir que a variável renda influencia o comer com atenção plena e que as mulheres que possuem renda maior ou igual a dois salários-mínimos apresentaram um comportamento alimentar mais saudável.

Descritores: Gravidez; Comportamento Alimentar; Atenção à Saúde.

Referências

Fernandes RC, Manera F, Boing L, Höfelman DA. Socioeconomic, demographic, and obstetric inequalities in food insecurity in pregnant women. Rev Bras Saude Mater. Infant. 2018;18 (4):815-24.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

AValiação DO RISCO DE SARCOPENIA E SUA CORRELAÇÃO COM PARÂMETROS BIOQUÍMICOS DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

Maria Raquel Oliveira de Castro, Marina Silveira Pereira, Andressa de Araujo Rodrigues Neto, Cinara Davi de Paula, Fernanda Borges de Figueiredo, Mário Flávio Cardoso de Lima
Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (HUUFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
mraaqel.oliveira@gmail.com

Introdução: A sarcopenia é definida pela baixa massa, redução da função muscular com queda na força ou desempenho físico. Pacientes com doença renal crônica estão susceptíveis ao quadro devido a presença de fatores como o catabolismo aumentado, restrições alimentares, perdas de proteínas urinárias e redução de atividade física. Assim, é essencial a investigação e a intervenção precoce para que ocorra o manejo nutricional eficaz. Alterações bioquímicas parecem estar relacionadas com a presença ou risco de sarcopenia nessa população. Nesse contexto, o questionário desenvolvido para avaliação do risco de sarcopenia com base na força, necessidade de auxílio para caminhada, levantar da cadeira, subir escadas e risco de quedas associado a medida do perímetro da panturrilha (SARCCalf) é um meio para auxílio na avaliação de risco e agravos nutricionais nessa população. **Objetivo:** Avaliar o risco de sarcopenia pela aplicação do SARCCalf e a correlação de sua pontuação com parâmetros bioquímicos de pacientes em hemodiálise. **Métodos:** Estudo transversal em que foram analisados dados bioquímicos e a pontuação do questionário SARC-Calf de pacientes que realizam tratamento hemodialítico no Hospital Universitário da UFJF (HUUFJF). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do HUUFJF (n.5039384). Foi realizado o teste de Pearson para avaliação da correlação entre a pontuação do SARCCalf e os níveis séricos de potássio e albumina ($p < 0,05$). **Resultados:** Foram avaliados 97 pacientes adultos e idosos de ambos os sexos (53% sexo masculino e 51,5% de idosos). Não foram observadas diferenças entre a pontuação do SARCCalf ou dos níveis de potássio e albumina com base na idade ou entre os sexos. Observou-se 42,3% dos indivíduos em risco de sarcopenia pelo SARCCalf. Houve correlação positiva entre a pontuação do SARCCalf e os níveis de potássio ($r=0,218; p=0,036$) e negativa com o níveis de albumina ($r=0,206; p=0,047$). **Conclusão:** Além de uma ferramenta de fácil aplicação para avaliação do risco de sarcopenia, a pontuação do SARCCalf correlacionou-se com variáveis bioquímicas importantes para o monitoramento nutricional. Assim, a aplicação do mesmo na prática clínica permite melhor monitoramento do estado nutricional permitindo intervenções precoces e prevenção de agravos nessa população.

Descritores: Sarcopenia; Hemodiálise; Albumina Sérica.

Referências

Yang M, Hu X, Xie L, Zhang L, Zhou J, Lin J et al. Screening Sarcopenia in Community-Dwelling Older Adults: SARC-F vs SARC-F Combined With Calf Circumference (SARC-CalF). J Am Med Dir Assoc. 2018;19(3):277.e1-277.e8.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS JOGADORES DE FUTEBOL PROFISSIONAL, SÉRIE D, DE UM TIME DO INTERIOR DO ESPÍRITO SANTO

Dener Matheus Mantovaneli¹, Mychelle Belchior de Souza Morais³, Marcelo Marques Khede Franklin², Mayara Medeiros de Freitas Carvalho³

¹Discente do curso de Nutrição na Faculdade Capixada de Nova Venécia, Multivix, Nova Venécia, Espírito Santo, Brasil

²Médico Ortopedista e traumatologista, Pós-graduado em Nutrologia –USP-SP, Brasil

³Docente do curso de Nutrição na Faculdade Capixada de Nova Venécia, Multivix, Nova Venécia, Espírito Santo, Brasil

Introdução: O futebol é um dos esportes mais populares do mundo e requer alta demanda energética e aporte nutricional equilibrado para o desempenho ideal dos atletas em campo. A análise do perfil de atletas de alta performance é um importante fator para estabelecimento da intervenção nutricional e suplementação desse grupo, já que sua recomendação nutricional é diferente do recomendado para indivíduos sedentários ou que praticam atividades físicas mais leves. **Objetivo:** A presente pesquisa tem como objetivo avaliar o perfil nutricional dos jogadores de um time de futebol profissional, série D, do interior do ES. **Métodos:** Foram avaliados 42 jogadores do sexo masculino na Clínica Escola de Nutrição e Fisioterapia da Faculdade Multivix de Nova Venécia-ES, onde foram coletados dados de composição corporal (altura, peso, circunferências, percentual de gordura), avaliado o RD24h. Foi utilizada uma balança da com suporte para 150kg e estadiômetro portátil. **Resultados:** Observamos que os jogadores possuem em média 23,95 anos, 1,79m de altura, 75,86kg, IMC 23,82kg/m² e 9,90% de MG. A maioria dos jogadores é solteiro, com ensino fundamental e médio completo. Referente ao perfil alimentar, os atletas fazem em média 4 a 5 refeições/dia, consumindo aproximadamente 2512,47 kcal, sendo: 45,92% de carboidratos, 27,2% de proteínas e 26,85% de lipídios na composição. Em relação às circunferências, apresentam média de 80,13cm de cintura, 98,42cm de quadril, 29,47cm de braço, 54,09cm de coxa. **Conclusão:** Dessa forma podemos observar que os jogadores precisam de maior atenção quanto a alimentação e hábitos de para melhorar o desempenho físico, recuperação e otimização das atividades em campo.

Descritores: Futebol; Composição Corporal; Alimentação.

Referências

1. Hahn PR, Benetti F. Avaliação antropométrica e do consumo alimentar de jogadores de futebol profissional. RBNE. 2019;11(65):879-87.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE HOSPITALAR EM SANTA CRUZ-RN

Glória Maria Sena Soares¹, Fernando César Rodrigues Brito², Verlaine Suênia Silva de Sousa³, Marta da Rocha Moreira⁴

^{1,2} Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN. Santa Cruz, Rio Grande do Norte, Brasil

³ Centro Universitário Estácio do Ceará- Fortaleza-CE, Brasil

⁴ Centro Universitário Estácio do Ceará e Universidade de Fortaleza-UNIFOR. Fortaleza-CE, Brasil

Introdução: O planejamento do cardápio é uma etapa que inicia o processo produtivo de uma unidade e o gerenciamento das unidades de alimentação e nutrição. Um dos instrumentos disponíveis para avaliar a qualidade nutricional do cardápio é o método AQPC. A avaliação abrange a composição das preparações, suas cores, técnicas de preparo, repetições, combinações, presença de alimentos ricos em enxofre e percentuais de ofertas (frutas, folhosos, tipos de carnes). Além da presença de alimentos que possam prejudicar o aspecto nutricional, como a presença de frituras de forma isolada e/ou associada à oferta de doces. **Objetivo:** Realizar a análise qualitativa do cardápio geral de uma semana ofertado em uma unidade hospitalar do município de Santa Cruz – RN. **Métodos:** O referido cardápio possui a seguinte composição: prato principal, acompanhamento (arroz e feijão), guarnição, salada e sobremesa e é destinado a pacientes sem comprometimento do trato digestivo, acompanhantes e residentes do hospital. **Resultados:** Foi possível constatar a presença de doces industrializados quase todos os dias da semana. Apenas um dia da semana em que foi servida uma fruta como sobremesa; assim como a baixa frequência de alimentos folhosos (apenas 02 dias da semana) o que representam aspectos negativos. Também houve baixa oferta de carnes gordurosas (02 vezes na semana); baixa presença de combinações constando alimentos ricos em enxofre (02 vezes na semana); nenhum dia de oferta de fritura como método de preparação do prato principal e conseqüentemente, nenhum dia de associação entre fritura e doce. Aspectos importantes a respeito da unidade podem explicar a avaliação do cardápio: a dificuldade constante em abastecimento devido problemas nos processos de licitação, a estrutura precária da unidade que não permite uma manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos limitando as técnicas de cocção e as constantes mudanças no planejamento do cardápio devido os problemas citados. **Conclusão:** Diante da análise apresentada relatamos que o cardápio necessita de adequações associadas à melhoria estrutural da unidade para garantir uma refeição equilibrada e saudável aos seus comensais.

Descritores: Nutrição; Alimentação Coletiva; Avaliação Qualitativa.

Referências

Vieros MB, Proença RPCP. Avaliação Qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC. *Nutrição em Pauta*. 2003;11(33).



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

BIOACESSIBILIDADE DE FENÓLICOS E FLAVONOIDES TOTAIS EM POLPA DE MAROLO

Angélica Pereira Todescato¹, João Paulo Martins², Maria Beatriz Abreu Glória³, Bruno Martins Dala Paula¹

¹Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Instituto Federal do Sul de Minas Gerais, IFSULDEMINAS, Pouso Alegre, Minas Gerais, Brasil

³Universidade Federal de Minas Gerais, UFMG, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil
angelica.todescato@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: O marolo (*Annona crassiflora*), fruta típica do Cerrado brasileiro, é fonte de compostos bioativos, como compostos fenólicos e flavonoides. O consumo regular desses compostos, associados a hábitos de vida saudável é responsável pela promoção da saúde e diminuição do risco de doenças crônicas não transmissíveis. Entretanto, ainda são escassas as informações sobre o impacto da digestão gastrointestinal sobre os compostos fenólicos em muitas frutas do Cerrado. **Objetivo:** Determinar a bioacessibilidade de compostos fenólicos e flavonoides presentes na polpa do marolo. **Métodos:** Os compostos fenólicos e flavonoides foram determinados por espectrofotometria no extrato da polpa, obtido pela mistura de metanol:acetona:água, (7:7:6 v/v/v) ao final de cada etapa da digestão simulada. Os teores foram obtidos a partir de uma curva padrão de ácido gálico (expressos em mg EAG/g) para compostos fenólicos e de catequina (mg EC/g) para flavonoides. O ensaio de bioacessibilidade da polpa do marolo seguiu metodologia que simula as três etapas do processo digestivo *in vitro*: fase oral, gástrica e intestinal. A digestão e as determinações espectrofotométricas foram realizadas em triplicata. Os resultados foram submetidos à Análise de Variância, seguidos pelo teste de Tukey ($p \leq 0,05$). **Resultados:** A polpa do marolo apresentou teores de fenólicos e flavonoides de 9,16 mg EAG/g e 7,26 mg EC/g, respectivamente. No ensaio de bioacessibilidade, não houve diferença significativa no conteúdo de fenólicos ao longo das etapas digestivas, com teor de 2,00 mg EAG/g ao final da digestão completa. Os maiores teores de flavonoides totais foram identificados após a digestão gástrica (1,65 mg EC/g), com significativa redução após a digestão intestinal. **Conclusão:** O índice de bioacessibilidade de compostos fenólicos e flavonoides foi de 21,83% e 17,63%, respectivamente, demonstrando baixa bioacessibilidade desses compostos. Futuras pesquisas acerca do efeito do processamento na bioacessibilidade desses compostos são necessárias.

Descritores: Alimento Funcional; Espectrometria; Técnicas *In Vitro*.

Referências

Arruda HS, Pereira GA, de Moraes DR, Eberlin MN, Pastore GM. Determination of free, esterified, glycosylated and insoluble-bound phenolics composition in the edible part of araticum fruit (*Annona crassiflora* Mart.) and its by-products by HPLC-ESI-MS/MS. Food Chem. 2018;245:738-49.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

BRINCAR E EXERCITAR: OFICINA DE ATIVIDADE FÍSICA COM ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DE LONDRINA -PR

Bárbara Valéria de Souza Santos Nascimento¹, Mayra Silva Araújo¹, Mariana Haddad Rodrigues¹; Jacqueline Danesio de Souza¹

Universidade Estadual de Londrina - UEL - Londrina, Paraná, Brasil
barbara.nascimento@uel.br

Introdução: Atualmente, com as facilidades adquiridas pela modernidade, as crianças vêm tornando-se mais inativas fisicamente. A promoção da saúde através da prática de atividade física é tida como estratégia para diminuir a obesidade e sedentarismo na infância, além de estimular um estilo de vida mais ativo e saudável para toda a vida. **Objetivo:** Relatar a experiência de uma Gincana de brincadeiras, desenvolvida junto ao ensino fundamental de uma escola do município de Londrina. **Métodos:** A atividade ocorreu em um grupo de acompanhamento de crianças com obesidade, com atividades realizadas semanalmente. Foi conduzida por profissionais da Residência em Saúde da Família da Universidade Estadual de Londrina. No total, 12 crianças e adolescentes, de 6 a 12 anos participaram da ação. Inicialmente, foi realizada uma roda de conversa para explicação das atividades conduzidas, sendo estabelecidas regras para o desenvolvimento das ações de educação. Posteriormente as crianças foram divididas em duas equipes, sendo na sequência distribuídos os materiais utilizados para as brincadeiras: bexigas, cadeiras, giz, colheres, bolinhas de gude, bolas, fichas de pistas e um baú. **Resultados:** O desenvolvimento de atividades de competição, como: estoura balão, equilíbrio com a colher, enciclopédia humana e caça ao tesouro, possibilitou participação mais efetiva das crianças. Destaca-se que na realização da caça ao tesouro, a busca para encontrar as pistas espalhadas e encontrar o tesouro possibilitou o desenvolvimento das habilidades de cooperação e trabalho em equipe. **Conclusão:** Estimular a atividade física é fundamental no tratamento de obesidade entre crianças e adolescentes, sendo o ambiente escolar importante para a mudança do modo de agir na saúde, para além do curativo.

Descritores: Crianças; Atividade Física; Recreação.

Referências

Ranucci C, Pippi R, Buratta L, Aiello C, Gianfredi V, Piana N, Reginato E, Tirimagni A, Chiodini E, Sbroma Tomaro E, Gili A, De Feo P, Fanelli C, Mazzeschi C. Effects of an Intensive Lifestyle Intervention to Treat Overweight/Obese Children and Adolescents. *Biomed Res Int.* 2017;2017:8573725.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

CADERNETA DE SAÚDE DA PESSOA IDOSA NA REDUÇÃO DE RISCO DE CONDIÇÕES CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Mayra Marcela Ribeiro Simião¹, Helen Hermana Miranda Hermsdorff², Tábatta Renata Pereira de Brito¹, Fernanda de Carvalho Vidigal¹

¹Universidade Federal de Alfenas/ UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

²Universidade Federal de Viçosa/ UFV, Viçosa, Minas Gerais, Brasil.

mayra.simiao@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: As Condições Crônicas não Transmissíveis acometem especialmente as pessoas idosas. A Caderneta de Saúde da Pessoa Idosa é uma estratégia para qualificação da atenção à saúde desta população. **Objetivos:** Relatar a experiência de uma aula ministrada com o tema: Caderneta da pessoa idosa na redução do risco de Condições Crônicas não Transmissíveis, para profissionais de saúde da Atenção Primária em Minas Gerais. **Métodos:** Esta aula integra o curso de formação do Projeto Rede para Enfrentamento da Obesidade e Doenças Crônicas em Minas Gerais. Utilizou-se como base teórica os materiais sobre a Caderneta de Saúde da Pessoa Idosa e condições crônicas publicados pelo Ministério da Saúde. Empregou-se a plataforma *Google Meet* e o *Microsoft Power Point* para realização da aula online. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Alfenas (CAAE: 43590621.4.2001.5142). **Resultados:** Participaram 17 cursistas. A aula durou 45 minutos, sendo 10 minutos destinados à discussão, onde a maioria dos profissionais reconheceram a importância da caderneta e expuseram a não utilização da mesma em seu município. Um dos cursistas relatou: “A caderneta é um instrumento fantástico, mas no meu município não deu muito certo porque nem todos os profissionais se sensibilizaram para a utilização e os usuários não aderiram. Mas, voltarei a fazer um esforço, pois, se nós temos outras cadernetas que funcionam muito bem, a caderneta da pessoa idosa também pode funcionar”. **Conclusão:** A aula agregou conhecimentos e despertou os cursistas para engajarem na utilização efetiva da Caderneta de Saúde da Pessoa Idosa no contexto das condições crônicas.

Descritores: Atenção Primária à Saúde; Saúde da Pessoa Idosa; Atividades de Formação.

Referências

BRASIL. Portaria nº 399/GM/MS, de 22 de fevereiro de 2006. **Divulga o pacto pela saúde 2006 - consolidação do SUS e aprova as diretrizes operacionais do referido pacto.**

de Azeredo Passos VM, Champs APS, Teixeira R, Lima-Costa MFF, Kirkwood R, Veras R et al. The burden of disease among Brazilian older adults and the challenge for health policies: results of the Global Burden of Disease Study 2017. *Popul Health Metr.* 2020 Sep 30;18(Suppl 1):14.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS, DE SAÚDE E ASPECTOS NUTRICIONAIS: ESTUDO SECCIONAL COM PESSOAS IDOSAS DA COMUNIDADE

Priscila Cristina de Oliveira Garcia Rodrigues, Daniela Braga Lima¹ Tábatta Renata Pereira de Brito¹
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL – MG, Alfenas – MG, Brasil

Introdução: O envelhecimento populacional faz parte de uma realidade mundial e é uma consequência do aumento da longevidade. O estado nutricional é um importante marcador da saúde geral da pessoa idosa e pode ser influenciado por vários fatores. A desnutrição em pessoas idosas está associada ao aumento da mortalidade, susceptibilidade às infecções e à redução da qualidade de vida. **Objetivo:** caracterizar pessoas idosas da comunidade de acordo com características socioeconômicas, de saúde e aspectos nutricionais. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal realizado com amostra de 448 pessoas idosas residentes em Alfenas-MG. O risco de desnutrição/desnutrição, foi avaliado pela Mini Avaliação Nutricional (MAN) e as características socioeconômicas e de saúde, através de perguntas incluídas no questionário de entrevista. As diferenças entre os grupos foram estimadas utilizando-se o teste Qui-quadrado de Pearson. **Resultados:** Os resultados revelaram maior proporção de mulheres (70,76%); com idade entre 60 e 69 anos (45,31%); quatro anos ou menos de estudo (66,10%) e que vivem com uma pessoa (43,41%); renda familiar entre um e dois salários-mínimos (44,31%). No que diz respeito à condição de saúde, a maior parte da amostra era independente para atividades básicas (87,04%) e instrumentais (64,50%) de vida diária; não apresentava declínio cognitivo (70,52%), nem sintomas depressivos (65,24%). Observou-se que 34,15% das pessoas idosas foram consideradas em risco de desnutrição/desnutrição. No que diz respeito aos aspectos nutricionais, observou-se que a maior parte das pessoas idosas não referiu diminuição da ingestão alimentar (68,18%) e consumiram no mínimo três refeições por dia (78,57%). Do total, 89,73% acreditavam não ter problema nutricional, alimentava-se sozinho sem dificuldade (97,25%), não apresentava perda de peso nos últimos três meses (67,73%), com IMC \geq 23 (83,04%). **Conclusão:** Observou-se diferenças entre os idosos com e sem risco de desnutrição, no que diz respeito às características socioeconômicas e de saúde. Conhecer essas características pode ajudar a direcionar medidas de prevenção e tratamento pelos profissionais de saúde.

Descritores: Envelhecimento; Perfil Nutricional; Pessoas Idosas.

Referências

Sander M, Oxlund B, Jespersen A, Krasnik A, Mortensen EL, Westendorp RG, Rasmussen LJ. The challenges of human population ageing. *Age Ageing*. 2015;44(2):185-7.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

CASCA E FARINHA DE LIMÃO-TAITI E LIMÃO-CRAVO COMO MATÉRIA PRIMA PARA OBTENÇÃO DE BIOATIVOS

Raphaella Rebeca Silveira Assunção, Larissa da Costa, Bruno Martins Dala-Paula
Universidade Federal de Alfenas- UNIFAL/MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
raphaella.assuncao@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: O limão é uma fruta muito utilizada na culinária e indústrias, sendo o Brasil o quarto maior produtor mundial, destacando a região Sudeste que detém de 88% da produção. Todavia, parte do limão é descartada e gera resíduos fontes de bioativos. **Objetivo:** Avaliar e quantificar compostos fenólicos, flavonoides totais e o potencial antioxidante das cascas e farinhas das cascas dos limões Taiti (*Citrus latifolia*) e Cravo (*Citrus limonia*) obtidos na feira livre de Alfenas. **Métodos:** Os limões foram higienizados, secos com papel toalha e descascados. As cascas foram secas em estufa a 50°C/12h e pulverizadas em moinho de facas. A umidade das cascas e farinhas foi determinada através da secagem em estufa a 105 °C até peso constante e os extratos foram obtidos por extração assistida em ultrassom utilizando solução de metanol/acetona/água (7:7:6 v/v/v). As análises de flavonoides, fenólicos totais e potencial antioxidante (ABTS e DPPH) foram feitas por espectrofotometria em triplicata para cada um dos três extratos e os resultados foram apresentados em base seca. Foi feita a Análise de Variância (ANOVA) e o Teste de Tukey ($p \leq 0,05$). **Resultados:** Os resultados demonstraram que as farinhas possuem teores superiores para os parâmetros analisados quando comparadas às cascas, exceto para potencial antioxidante por DPPH, onde a casca de limão-cravo e a farinha de limão-taiti foram similares. Para fenólicos totais, não houve diferença significativa entre os tipos de limões (~14 mg EAG/g nas cascas e ~19 mg EAG/g nas farinhas). As cascas de limão-cravo apresentaram maior teor de flavonoides ($5,3 \pm 0,23$ mg EC/g) e o oposto foi observado nas farinhas, sugerindo que os flavonoides presentes no limão-cravo sejam menos estáveis ao processamento térmico. As cascas e as farinhas de limão-cravo apresentaram maior potencial antioxidante pelo ABTS (1,26 e 2,46 $\mu\text{mol ET/g}$) e DPPH (16,92 e 25,25 $\mu\text{mol ET/g}$), respectivamente. **Conclusão:** Nas condições experimentais utilizadas, os resultados reforçam a utilização de farinhas de casca de limões como matéria-prima para a obtenção de bioativos e alimentos com alegação de funcionalidade.

Descritores: Limão; Antioxidante; Compostos Fenólicos; Flavonoides.

Referências

Moura LM. Compostos bioativos em frutas cítricas: quantificação, avaliação da atividade antioxidante, parâmetros de cor e efeito da pasteurização [tese]. Araraquara: Universidade Estadual Paulista (Unesp), Faculdade de Ciências Farmacêuticas; 2010.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

CHECK NUTRI RESPONDE: ESCLARECIMENTO DE DÚVIDAS SOBRE SAÚDE E ALIMENTAÇÃO POR MEIO DO INSTAGRAM

João Pedro Mota Francisco, Talissa Vicente Mendes, Alice Helena de Souza Paulino, Cristina Garcia Lopes Alves, Luiz Felipe de Paiva Lourenção
Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil
joao.francisco@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: O Projeto de Extensão Check Nutri: REPASSA Nutrição Consciente, da Universidade Federal de Alfenas-UNIFAL-MG, foi criado em um ambiente virtual, tendo como principal característica a informação confiável por meio de um perfil no Instagram. Os temas abordados são diversos e escolhidos pelos participantes e coordenadores do projeto baseado nas datas comemorativas e de importante relevância para serem abordadas. **Objetivo:** A intenção do projeto é levar informações confiáveis sobre Educação Alimentar e Nutricional, desmistificando assuntos polêmicos e estimulando uma alimentação simples e saudável. **Métodos:** Todos os assuntos apresentados são lidos e confirmados em portais confiáveis, como por exemplo o Guia Alimentar para a População Brasileira e ainda revisado pelos professores responsáveis pela publicação. Em datas importantes e comemorativas os temas já são estabelecidos e feita a postagem com as principais informações escolhidas, junto a uma ilustração. Os temas podem variar de acordo com a votação do público, já que também é postado uma enquete com dois a três assuntos diversificados que os seguidores devem votar para escolher o próximo assunto. **Resultados:** Na semana do Dia do Nutricionista foram abordados, todos os dias da semana, as diferentes áreas da Nutrição e quais são as principais áreas em alta. É necessário repassar essas informações por meio de linguagem informal e menos complexa possível, pois nem todos os seguidores possuem acesso a informações científicas do assunto. A maior parte das publicações são respondidas no *feed*, as enquetes e outras votações no próprio *stories* do Instagram. As temáticas que possuem uma maior importância ou que devem ser destacadas são colocadas no *feed* e, com a intenção de atingir o maior número possível de pessoas, são divulgadas em grupos de *WhatsApp*. **Conclusão:** O Check Nutri: REPASSA Nutrição Consciente possui avaliações positivas em relação aos conteúdos, e ainda, contribui para o processo de conscientização da utilização das mídias sociais, com informações verificadas e combate às *Fake News*.

Descritores: Comunicação; Educação Alimentar e Nutricional; Uso de Rede Social.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

COMERCIALIZAÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) NO MUNICÍPIO DE ALFENAS – MG

Bianca Carolina da Silva, Letícia Tamie Paiva Yamada
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG- Alfenas, Minas Gerais-Brasil
bianca.carolina@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são identificadas como espécies de plantas ou qualquer parte delas que podem ser consumidas, mas que não estão comumente inseridas nos hábitos alimentares da população. Grande parte destas plantas tiveram, ou ainda têm, algum tipo de consumo em determinadas regiões ou culturas, mas estão caindo em desuso. A inserção destas plantas no cotidiano alimentar é positiva não só para a promoção da variedade alimentar como também para a ampliação da gama de nutrientes que o organismo humano necessita. **Objetivo:** o trabalho objetivou realizar um levantamento das diferentes espécies de plantas alimentícias não convencionais comercializadas nas feiras livres, supermercados e varejistas de hortifrútiis da cidade de Alfenas, Minas Gerais. **Metodologia:** O procedimento metodológico utilizado foi o de “caminhamento” que consiste em percorrer uma determinada área geográfica com o intuito de levantar espécies naquela área de estudo, empregando um registro do trajeto percorrido. **Resultados:** O estudo identificou cerca de 25 espécies de plantas alimentícias não convencionais, subdivididas em 3 famílias, sendo que as que apareceram com maior frequência foram a Asteraceae e Fabaceae. Dentre as partes das PANC mais utilizadas na alimentação a maior prevalência foi de folhosas (13 espécies), das que apresentaram mais de uma parte comestível, foram identificadas 7 espécies. **Conclusão:** Verificou-se, portanto, um número ainda pequeno de PANC sendo atualmente comercializadas no município de Alfenas - MG, se considerarmos que mais de 351 espécies já foram descritas na literatura só no Brasil. Percebe-se a partir desse levantamento a necessidade de se divulgar e fazer conhecer tais alimentos pois, as plantas não convencionais podem ser utilizadas como um caminho para a promoção do agricultor local, melhorando sua renda, como para a busca da autonomia e diversidade alimentar por parte da população, fortalecendo o conceito de soberania alimentar e segurança alimentar.

Descritores: Planta Espontânea; Segurança Alimentar; Valor Nutritivo.

Referências

Castro CM, Devede ACP. Cultivo e Propriedades de Plantas Alimentícias não Convencionais PANC. Pindamonhangaba, 2016. Disponível em: <http://www.aptaregional.sp.gov.br/publicacoes/cartilha-cultivo-e-propriedades-d-plantas-alimenticias-nao-convencionais-panc.html>. Acesso em: 28 de set. 2022.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

COMPARAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE INDIVÍDUOS COM DISTROFIA MUSCULAR DE DUCHENNE POR DIFERENTES MÉTODOS

Laudicéia Ferreira Fróis¹, Tereza Cristina Carbonari de Faria², Juliana Bassalobre Carvalho Borges²

¹Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
laudiceiafrois@hotmail.com

Introdução: A Distrofia Muscular de Duchenne (DMD) é uma doença neuromuscular de origem genética ligada ao cromossomo X, causada por mutações no gene da distrofina que leva à ausência de expressão desta proteína nos músculos e resulta na atrofia muscular. **Objetivo:** Comparar dois diferentes métodos de avaliação da composição corporal: a antropometria e Bioimpedância elétrica (BIA). **Métodos:** Trata-se de um estudo de caráter transversal, envolvendo pacientes com DMD acompanhados na Clínica Escola de Fisioterapia da Universidade Federal de Alfenas, no município de Alfenas - Minas Gerais. Este estudo faz parte de um projeto de pesquisa mais amplo em curso intitulado “Avaliação e tratamento terapêutico em pacientes com miopatias”, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob o parecer 525.903. O recrutamento da população estudada foi por conveniência, sendo a coleta realizada no período de 13 a 17 de setembro de 2021 de modo presencial e elegíveis os pacientes com diagnóstico de DMD em qualquer faixa etária, cujos responsáveis concordaram com o proposto no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A avaliação da composição corporal foi realizada pela bioimpedância modelo tetrapolar Biodynamics e aferiu-se as medidas circunferência do braço (CB), prega cutânea tricipital (PCT) e prega cutânea subescapular (PCSE). Para agrupar os pacientes segundo a Massa Muscular (MM), calculou-se a área muscular do braço por fórmula preditiva de Frisancho e a classificação da Massa Gordurosa (MG) deu-se através da soma de PCT e PCSE, segundo o mesmo autor. A análise estatística foi realizada no programa Statistical Package for the Social Science, sendo aplicado os testes de Kolmogorov-Smirnov para averiguar a normalidade e Wilcoxon para comparar as médias dos percentuais de MM e MG. **Resultados:** Foram avaliados 5 indivíduos com DMD com idade média de 16,60(± 2,42) anos. No que concerne a bioimpedância foram encontrados os respectivos valores do grupo %MM 48,65(±9,67) e %MG 51,35(±9,67). Em contrapartida, os valores adquiridos pela antropometria foram %MM 51,34(± 25,38) e %MG 48,65(±25,37). **Conclusão:** Dentro do proposto, conclui-se que a análise da composição corporal pela BIA foi mais sensível que pelo método antropométrico.

Descritores: Distrofias Musculares; Antropometria; Bioimpedância Elétrica.

Referências

Mercuri E, Muntoni F. Muscular dystrophy: new challenges and review of the current clinical trials. *Curr Opin Pediatr.* 2013;25(6):701-7.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

COMPARAÇÃO DE DIFERENTES SOLVENTES NA QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA POLPA SECA DE LICHIA

João Paulo Lima de Oliveira¹, Lahis Cristina Morais de Moura¹, Laudicéia Ferreira Fróis¹, Ingrid Alves Santos², Lílian Gonçalves Teixeira¹, Elisângela Elena Nunes Carvalho¹

¹Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB, Itapetinga-BA, Brasil
joapaulolimanut@gmail.com

Introdução: Em estudos *in vitro* e *in vivo* a semente, polpa e pericarpo da lichia apresentaram propriedades biológicas e farmacológicas, incluindo atividade antioxidante, atividades inibidoras da α -glicosidase, anticancerígenas e antivirais. **Objetivos:** Avaliar o teor de compostos fenólicos totais e atividade antioxidante da polpa seca de lichia utilizando diferentes solventes. **Métodos:** Para o preparo do extrato, foram pesados 1 g da polpa para 10 mL de água destilada, etanol e acetona. As amostras foram homogeneizadas, e alocadas em agitador eletrônico por 30 minutos. Posteriormente, as amostras foram transferidas para o banho ultrassônico (UltraCleaner 1600A) e mantidas por 30 minutos. Para a determinação dos compostos fenólicos totais foi utilizada a metodologia de *Folin-Ciocalteu* e *Fast Blue*. A atividade antioxidante foi determinada pelo radical ABTS⁺. Para a comparação das médias e desvio padrão foi utilizada a análise de variância (ANOVA), seguido de Teste de Tukey a uma significância de $p < 0,05$. **Resultados:** O teor de compostos fenólicos totais pelo ensaio de *Folin-Ciocalteu* variaram de 13372,59 a 24383,74 mg equivalente de ácido gálico (EAG) 100 g⁻¹, no entanto, o extrato etanólico apresentou maior teor de fenólicos totais (24383,74 mg EAG 100 g⁻¹). Já no ensaio de *Fast Blue* o teor de compostos fenólicos totais sofreu uma variação de 17869,70 a 131637,00 mg EAG 100 g⁻¹, por outro lado, o extrato com acetona obteve o maior teor de compostos fenólicos totais (131637,00 mg EAG 100 g⁻¹). Em relação a atividade antioxidante pelo radical ABTS⁺ os resultados foram apresentados em porcentagem de proteção, havendo uma variação de 10,76 a 82,60 % de proteção, ressaltando que o extrato etanólico obteve maior % de proteção (82,60) entre os solventes testados. Em todos os testes realizados foi constatado diferença estatística significativa ($p < 0,05$). **Conclusão:** Conclui-se que o extrato etanólico da polpa seca de lichia obteve o maior teor de compostos fenólicos pelo ensaio de *Folin-Ciocalteu* e maior atividade antioxidante pelo radical ABTS⁺. Já o extrato com acetona quantificou maiores teores de fenólicos totais pelo ensaio de *Fast Blue*.

Descritores: Compostos Fitoquímicos; Plantas Medicinais; Frutas; Flavonoides.

Referências

Medina MB. Determination of the total phenolics in juices and superfruits by a novel chemical method. *J Funct Foods*. 2011;3:79-87.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

COMPOSTOS BIOATIVOS E POTENCIAL ANTIOXIDANTE EM JURUBEBA *IN NATURA* E EM CONSERVA

Raphaella Rebeca Silveira Assunção¹, Thaís Moreira Machado¹, Edilaine Kawachi², Bianca Sarzi de Souza², Sandra Maria Oliveira M. Veiga¹, Bruno Martins Dala-Paula¹

¹Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL/MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – IFSULDEMINAS, Muzambinho, Minas Gerais, Brasil

raphaella.assuncao@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A jurubeba (*Solanum paniculatum* L.) é uma hortaliça não convencional com aplicações medicinais, nutricionais e comerciais. Devido ao seu amargor é tradicionalmente submetida ao processamento em conserva para favorecer seu consumo. **Objetivo:** Determinar o potencial antioxidante e os teores de flavonoides e fenólicos totais de jurubebas *in natura* e em conserva. **Métodos:** Os frutos submetidos ao processo de higienização e separados em dois grupos (i) *in natura*, submetidas ao processo de limpeza e sanitização com hipoclorito de sódio e (ii) em conserva, sendo higienizadas, branqueadas, adicionadas em recipientes de vidro, cobertas por salmoura (NaCl: 2,0% p/v, açúcar: 2,5 % e vinagre: 25% v/v) e pasteurizadas no recipiente por 15 min em banho maria de água fervente. Os extratos foram obtidos por meio de solução de metanol/acetona/água (7:7:6 v/v/v) com auxílio de ultrassom e as análises de ABTS, fenólicos e flavonoides totais foram realizadas por meio de espectrofotometria em triplicata para cada extrato. Realizou-se análise de Variância (ANOVA) e ao Teste de Tukey ($p \leq 0,05$). **Resultados:** A jurubeba em conserva apresentou teores superiores em todos os parâmetros ($p \leq 0,05$), sugerindo que o processamento térmico contribuiu para a manutenção dos bioativos e do potencial antioxidante, ao inativar as polifenoloxidasas, naturalmente presentes. Os valores de potencial antioxidante, fenólicos e flavonoides totais na jurubeba em conserva e *in natura* foram, $11,22 \pm 1,07$ e $5,90 \pm 1,08$ $\mu\text{M ET/g}$; $110,88 \pm 14,16$ e $49,50 \pm 7,35$ mg EAG/g; $61,61 \pm 7,42$ e $26,23 \pm 3,59$ mg EC/g respectivamente. No momento das análises, os extratos das frutas *in natura* estavam visualmente mais escuros, indicando ação das polifenoloxidasas e apresentaram redução superior a 50%. **Conclusão:** O estudo permitiu comprovar os teores de compostos bioativos e potencial antioxidante da jurubeba *in natura* e a preservação destes no processamento em conserva.

Descritores: Compostos Fenólicos; Flavonoides; Antioxidante.

Agradecimentos: FAPEMIG (APQ-00424-18-1 e PIBICT), PIBIC/CNPq, IFSULDEMINAS (Edital nº 25/2022), PRPPG (UNIFAL-MG), Fundação Cargill®.

Referências

Gonzaga CVA, Campos RAS, Pedrosa Júnior JAP, Silva MB, Silva SL. Compostos antioxidantes de jurubeba *in natura* e em conservas. Rev. Ibero-Am. Ciênc. Amb. 2021;12(7):465-74.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

CONHECENDO OS GRUPOS ALIMENTARES: UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Vitória da Cunha Paiva Carneiro¹, Pablo Henrique Maximiano Salles¹, Luiz Felipe de Paiva Lourenção¹, Alexandra Vieira Gonçalves².

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG): Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Prefeitura Municipal de Alfenas, Minas Gerais, Brasil

vitoria.carneiro@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar é a política pública mais antiga do país e atualmente tem um alcance universal atendendo todos os alunos matriculados na educação básica pública. A Educação Alimentar e Nutricional é um campo de conhecimento e prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. **Objetivo:** Propiciar o conhecimento, de forma lúdica, dos diferentes grupos alimentares baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira. **Métodos:** O projeto foi executado em uma creche do município de Alfenas através de uma atividade de Educação Alimentar e Nutricional com o pré de 5. Foi realizada uma roda de conversa, tratando de alimentação saudável, sazonalidade e regionalidade das frutas e exibição do vídeo Palavra Cantada - Pomar. A segunda etapa se concretizou através da brincadeira caça ao tesouro, onde envelopes foram escondidos pela escola, os quais continham ilustrações de alimentos divididos por grupos alimentares, de acordo com o Guia, relacionando cada grupo a um reino e apresentando os seus “nutripoderes”. Por fim, foram apresentados cartazes contendo o nome dos reinos e ilustrações de alimentos, além de uma cartolina com duas colunas, na primeira o nome dos reinos e na segunda os “nutripoderes”. As atividades partiram da ideia de que ao consumir os alimentos as crianças teriam “nutripoderes”. **Resultados:** A metodologia utilizada e os materiais desenvolvidos propiciaram uma maior adesão das crianças. Elas conseguiram identificar e distribuir os alimentos considerando os grupos alimentares, além de relacionar o “nutripoder” referente a cada reino. **Conclusão:** O desenvolvimento da Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar é de suma importância e se faz fundamental no estímulo à hábitos alimentares saudáveis. Da mesma forma, é fundamental que tais atividades sejam baseadas em metodologias problematizadoras e contextualizadas com as especificidades dos educandos.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Escolar; Saúde Escolar.

Referência

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: DF, 2014.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES ENTRE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO

Endie Julião de Alcantara, Bruna Lucas Briskiewicz
Faculdade São Lourenço-UNISEPE, São Lourenço, MG, Brasil
endiejuliao@hotmail.com

Introdução: Os desportistas aderem a prática da musculação por inúmeros motivos, incluindo padrões estéticos. No entanto, por falta de informação ou conhecimento, priorizam consumir grandes quantidades de suplementos alimentares sem a orientação do profissional apto para isso, o nutricionista, o que acarreta consequências negativas à saúde e a performance do praticante. **Objetivo:** Analisar o consumo de suplementos alimentares dos atletas de musculação de uma academia no interior de Minas Gerais. **Métodos:** Foi realizado um estudo transversal em uma academia de pequeno porte em São Lourenço-MG. A amostra foi composta por 100 praticantes, de 18 à 60 anos de idade ou mais, tendo no mínimo um mês de prática. Os dados foram coletados por meio de um questionário adaptado abordando as variáveis relacionadas. Sendo aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da instituição sob o número do parecer 5.582.358. **Resultados:** Dentre os praticantes 71% (n=71) fazem o consumo de suplementos alimentares e 29% (n=29) não consomem, sendo que o que levou a esse uso 38% foram (n=38) nutricionista, 25% (n=25) não responderam, 24% (n=24) iniciativa própria, 8% (n=8) educador físico, 3% (n=3) médico e 2% (n=2) a mídia. Os estudos mostram que alguns suplementos alimentares, como *whey protein* e creatina são seguros para pessoas saudáveis. No entanto importante enfatizar o acompanhamento profissional do nutricionista para adaptação individual. **Conclusão:** Observa-se que apesar do nutricionista ser o profissional mais mencionado na recomendação para o uso de suplementos, ocorre também um alto consumo sem orientação, sendo que muitos indivíduos utilizam por iniciativa própria. Ressaltando a importância do profissional na avaliação individual e se há ou não a necessidade do consumo atrelado a uma alimentação adequada.

Descritores: Ciências da nutrição esportiva; suplementos nutricionais; alimentação saudável.

Referências

- Hirschbruch MD, Fisberg M, Mochizuki L. Consumo de suplementos por jovens frequentadores de academias de ginástica em São Paulo. *RBME*. 2008;14(6):539-43.
Moreira FP, Rodrigues KL. Conhecimento nutricional e suplementação alimentar por praticantes de exercícios físicos. *RBME*. 2014;20(5):370-73.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

CONTEÚDO DIGITAL DA LIGA ACADÊMICA EM SÍNDROME METABÓLICA: EVOLUÇÃO DURANTE A PANDEMIA

Nicole Reis de Castro Gonçalves, Ana Roberta Barbosa Vieira Brandão, Maria Fernanda Oliveira Barbosa, Mariana Chaves Silveira, Michelle Costa Teixeira, Eduardo de Figueiredo Peloso
Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.
nicole.goncalves@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A Síndrome Metabólica (SM) caracteriza-se por um conjunto de fatores de risco cardiovascular, geralmente associados à deposição central de gordura e à resistência à insulina. A educação em saúde implica no desenvolvimento de ações com foco na orientação populacional acerca de práticas saudáveis e responsabilidade em saúde, com a participação de diferentes profissionais da área. As redes sociais estão cada vez mais presentes na rotina de pessoas das mais diversas faixas etárias, permitindo a divulgação e o acesso a conteúdos informativos com certa facilidade. **Objetivo:** Portanto, este resumo tem como finalidade relatar as ações da Liga Acadêmica em Síndrome Metabólica em relação à produção de conteúdo digital durante o período de pandemia. **Métodos:** O Projeto de Extensão “Conteúdo Digital para as Mídias Sociais da LASM”, que teve início no ano de 2021, foi amplamente explorado pelos membros discentes durante o período de pandemia, através da produção de *posts* e *storys* informativos para a rede social Instagram®, no perfil da LASM (@lasm_unifal). As postagens visavam orientar a comunidade acadêmica e externa sobre estratégias de prevenção e tratamento (não-medicamentoso) da SM. **Resultados:** Além dos conteúdos elaborados, são realizados *quizzes* visando a interação entre a equipe de ação e a comunidade, além de servir como forma de monitoramento do alcance, impacto e demanda dos usuários seguidores. Foi durante este período que a LASM atingiu um número significativo de seguidores, contando atualmente com 610, e mais de 50 publicações. **Conclusão:** Busca-se, por meio do uso das redes sociais, promover educação em saúde à população em geral, criando assim um espaço para debate e troca de saberes entre público leigo e comunidade acadêmica.

Descritores: Síndrome Metabólica; Mídias Sociais; Educação em Saúde.

Referências

- SBC – Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da Síndrome Metabólica. Arquivos Brasileiros de Cardiologia. 2005, v. 84, suppl 1, pp. 3-28.
Silva MMS, Carvalho KG, Cavalcante IKS. Saraiva JMG, Lomeo RC, Vasconcelos PR. Interseção De Saberes em Mídias Sociais para Educação em Saúde na Pandemia de Covid-19. SANARE. 2020;19(2):84-91.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

CORRELAÇÃO DO RISCO DE SARCOPENIA AVALIADO PELOS QUESTIONÁRIOS SARCF E SARCCALF COM MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

Maria Raquel Oliveira de Castro, Marina Silveira Pereira, Andressa de Araújo Rodrigues Neto, Cinara Davi de Paula, Fernanda Borges de Figueiredo, Mário Flávio Cardoso de Lima
Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (HUUFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
mraaquel.oliveira@gmail.com

Introdução: A sarcopenia está cada vez mais evidenciada na Doença Renal Crônica e sua avaliação possibilita intervenções nutricionais precoces. O questionário desenvolvido para avaliação do risco de sarcopenia com base na força, necessidade de auxílio para caminhada, levantar da cadeira, subir escadas e risco de quedas (SARCF) tem sido utilizado isoladamente ou associado a medida do perímetro da panturrilha (SARCCalf). **Objetivo:** Avaliar o risco de sarcopenia de uma população com DRC e sua relação com medidas antropométricas. **Métodos:** Foram avaliados 97 pacientes com DRC em hemodiálise. O risco de sarcopenia foi avaliado por meio da pontuação obtida com a aplicação do SARCF e SARCCalf. Foram coletadas medidas antropométricas disponíveis em prontuário (peso, estatura, dobra cutânea tricípital-DCT e perímetros do braço-PB e da panturrilha-PP). Foram calculados o Índice de Massa Corporal e Perímetro Muscular do Braço. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do HUUFJF (5.039.384). A correlação entre as medidas antropométricas e as pontuações dos questionários foram avaliadas pelo teste de Pearson ($p < 0,05$). **Resultados:** A amostra foi composta em sua maioria por indivíduos do sexo masculino (53%). Houve maior prevalência de excesso de peso entre os adultos (47,7%) e de baixo peso entre os idosos (51,5%). Foi observado risco de sarcopenia em 42,3% dos pacientes avaliados, pelos resultados de ambos os questionários. A pontuação do SARCCalf apresentou correlação negativa com o peso ($r = -0,57; p < 0,001$), IMC ($r = -0,60; p < 0,001$), PB ($r = -0,50; p < 0,001$), PMB ($r = -0,45; p < 0,001$) e PP ($r = -0,76; p < 0,001$). O SARCF correlacionou-se apenas com o PP ($r = -0,37; p < 0,001$). **Conclusão:** O SARCF e o SARCCalf foram capazes de auxiliar no rastreamento do risco de sarcopenia. Contudo, o SARCCalf correlacionou-se com mais medidas antropométricas. Sendo uma ferramenta de fácil aplicação, o SARCCalf pode auxiliar no diagnóstico precoce da sarcopenia possibilitando ações preventivas por parte dos nutricionistas para conter danos relacionados à perda muscular na população com DRC.

Descritores: Sarcopenia; Hemodiálise; Antropometria.

Referências

Yang M, Hu X, Xie L, Zhang L, Zhou J, Lin J et al. Screening Sarcopenia in Community-Dwelling Older Adults: SARC-F vs SARC-F Combined with Calf Circumference (SARC-CaF). J Am Med Dir Assoc. 2018;19(3):277.e1-277.e8.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

CRONOTIPO E ESTADO NUTRICIONAL DE UMA POPULAÇÃO INFANTO-JUVENIL COM DIABETES MELLITUS TIPO 1

Marcella Zaché Silva¹, Marcia Mara Correa², Sandra Cristina de Alvarenga², Christina Cruz Hegner², Tania Mara Rodrigues Simões¹, Rosangela da Silva¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, MG, Brasil

²Hospital Universitário Cassiano Antonio Moraes (HUCAM), Vitória, ES, Brasil
marcella.silva@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: As características do sono sofrem influência de modelos sociais, culturais e familiares, bem como por fatores psicológicos e biológicos relacionados à presença de diabetes mellitus tipo 1 (DM1), sendo as interações entre sono e DM1 complexas e bidirecionais. **Objetivo:** Investigar o cronotipo e o estado nutricional de crianças e adolescentes com diagnóstico de DM1. **Métodos:** Estudo observacional analítico transversal, realizado com crianças e adolescentes (4 a 19 anos), assistidos por um Hospital Universitário localizado em Vitória, Espírito Santo (CAAE: 54354721.3.3001.5142; Parecer: 5.333.186), em 2022. Por meio de questionário padronizado, foram coletados dados pessoais, de saúde e medidas antropométricas aferidas. Procedeu-se também com a aplicação de questionários de identificação de cronotipo conforme faixa etária. **Resultados:** Dos 57 participantes avaliados, 75,44% corresponderam a adolescentes e 24,56% a escolares. A média de idade dos adolescentes foi de 13,49 anos ($\pm 1,82$), sendo 58,14% do sexo feminino. Quanto aos escolares, a média de idade foi de 7,66 anos ($\pm 1,48$) e 64,29% eram do sexo feminino. Em relação ao estado nutricional conferido pelo Índice de Massa Corpórea, observou-se entre os adolescentes: eutrofia (59,46%), sobrepeso (29,73%), baixo peso (8,11%) e obesidade (2,70%). Entre os escolares: eutrofia (57,14%), baixo peso (14,29%), sobrepeso (14,29%) e obesidade (14,29%). Tratando-se do cronotipo, houve maior número de participantes adolescentes com cronotipo intermediário (46,51%), seguido de moderadamente matutino (27,90%). Os escolares classificaram-se predominantemente como vespertinos/noturnos (78,57%), seguidos de intermediários (21,43%). **Conclusão:** Estado nutricional de eutrofia se mostrou mais prevalente e o cronotipo variou em relação à faixa etária da amostra. A compreensão da essencialidade do sono e a identificação de suas características individuais (cronotipo), em conjunto com a avaliação do estado nutricional, poderão contribuir para o manejo clínico-nutricional e melhor controle glicêmico de diabéticos tipo 1, com intervenções individualizadas, proporcionando maior qualidade de vida a esta população.

Descritores: Cronotipo; Estado Nutricional; Glicemia; Diabetes Mellitus.

Referências

Reutrakul S, Thakkinstian A, Anothaisintawee T, Chontong S, Borel AL, Perfect MM et al. Sleep characteristics in type 1 diabetes and associations with glycemic control: systematic review and meta-analysis. *Sleep Med.* 2016;23:26-45.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

CUIDADOS NUTRICIONAIS DE PACIENTE PÓS-CÂNCER DA CAVIDADE ORAL

Débora da Silva Rodrigues, Débora Cristina da Cunha Nones
Universidade Paulista UNIP, São José do Rio Pardo, São Paulo, Brasil

Introdução: O câncer de cavidade oral traz prejuízos nutricionais à saúde, sendo um destes, a impossibilidade de uma alimentação funcional por via oral, devido à diminuição da palatabilidade e dificuldade funcional da boca, podendo levar ao comprometimento do estado nutricional e a índices maiores de morbidade e mortalidade. Assim, cuidados com a nutrição e a alimentação desempenham um papel significativo para estes pacientes. **Objetivo:** Pensando nisso, o objetivo do trabalho foi propor cuidados nutricionais a paciente pós-câncer de cavidade oral. **Métodos:** A amostra foi selecionada através de busca voluntária da paciente, L.T.R., 47 anos, em alta de tratamento de carcinoma adenoide cístico e papiloma escamoso em palato. Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa pelo número 13144619.0.0000.5512. Foram coletadas informações a partir de entrevista individual, dados do prontuário, medicamentos, exames, evolução e avaliação nutricional. **Resultados:** Foi encontrado que a paciente em pós-tratamento de câncer de cavidade oral apresentava problemas de saúde resultantes direta e indiretamente das sequelas do tratamento oncológico, sendo estes: quadro de desnutrição, hipotireoidismo, xerostomia, glossectomia, perda dentária, problemas na deglutição e na fala, falta de palatabilidade e percepção gustativa, os quais são na maioria dos casos, irreversíveis, alterando hábitos e comportamentos alimentares, e ocasionando carências nutricionais. **Conclusão:** Conclui-se a importância do acompanhamento de uma equipe multidisciplinar a estes pacientes, bem como a ação de um nutricionista habilitado na área com a introdução de um planejamento nutricional individualizado e adaptado a estes pacientes, suprimindo suas necessidades e evitando uma desnutrição crônica.

Descritores: Câncer da Cavidade Oral; Nutrição; Terapia Nutricional.

Referências

- August DA, Huhmann M (org.). Terapia nutricional para pacientes com câncer. In: Ross CA, Caballero B, Cousins RJ, Tucker KL, Ziegler TR. (org.). Nutrição moderna de Shils: na saúde e na doença. 11. ed. Barueri: Editora Manole, p. 1202-1217, 2016.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA). Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. Rio de Janeiro, p. 17-28, 2009. Disponível em: <https://www.inca.gov.br/publicacoes/livros/consenso-nacional-de-nutricao-oncologica>. Acesso em: 16 mar. 2019.



*IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil*

CUIDAR DA SAÚDE TAMBÉM É COISA DE HOMEM: UMA AÇÃO DE PROMOÇÃO DE SAÚDE

Adrielle Alice Jordão, Daniela Braga Lima, Isabella Tirado Freire Lopes, Leone Pereira Soares, Marcelo da Silva, Pedro Augusto de Oliveira

Universidade Federal de Alfenas, Unifal-MG: Alfenas, Minas Gerais, Brasil

adrielle.jordão@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A Política Nacional de Atenção Integral à Saúde do Homem visa a promoção da saúde da população masculina na perspectiva de linhas de cuidado que garantem a integralidade da atenção.

Objetivo: Relatar a experiência de uma ação desenvolvida na disciplina de Promoção da Saúde na Atenção Primária à Saúde por residentes multiprofissionais em Saúde da Família. **Métodos:** Trata-se de um relato de experiência de uma atividade prática executada por meio de metodologia ativa, o processo de educação em saúde foi compartilhado com um grupo de trabalhadores de coleta de lixo do município de Alfenas, Minas Gerais, efetuada em setembro de 2022. Abordou os eixos temáticos: saúde do trabalhador; infecções sexualmente transmissíveis; tabagismo; ginástica laboral, visando construir um conhecimento próximo do dia a dia desses trabalhadores, considerando-os como o centro do cuidado da própria saúde, com autonomia e empoderamento. Como material de apoio foram confeccionados folder e banner. **Resultados:** Durante a ação percebeu-se preocupação com a saúde, os trabalhadores relataram que realizavam o acompanhamento de saúde. O fluxo de acesso aos serviços de atenção básica foi lembrado durante a dinâmica, quando procurar, a importância dos testes rápidos, o uso de preservativos durante as relações sexuais e a utilização dos equipamentos de proteção individual durante trabalho. **Conclusão:** As atividades de promoção à saúde nas residências multiprofissionais têm o potencial de integrar os diversos membros da equipe nas discussões e escolhas das melhores decisões e abordagens metodológicas. Possibilita aprimorar a interação e aproximação entre a sociedade e equipe de saúde, desmistificando tabus e barreiras impostas culturalmente que dificultam o acesso desses homens aos locais físicos de atendimento da rede de atenção básica.

Descritores: Promoção da Saúde; Infecções Sexualmente Transmissíveis; Saúde do Trabalhador.

Referências

Camargo EM, Añez CRR. Diretrizes da OMS para atividade física e comportamento sedentário: num piscar de olhos. Genebra: Organização Mundial da Saúde, 2020.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

CULTIVANDO SAÚDE E NUTRIÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Fernanda Cruz Trombeta¹, Camila Campos Dutra¹, Miler Lucas Santos da Trindade¹, Sabrina Sousa Barros¹, Daniela Braga Lima¹, Simone Albino da Silva¹.

¹ Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas-MG, Brasil.
fernandatrombeta@gmail.com

Introdução: O Brasil passou por diversas mudanças na urbanização, socioeconômicas, atenção médica e na saúde, acarretando assim o bem-estar infantil. Com isso, há impactos da alimentação na morbimortalidade infantil, em que se enfatiza a necessidade de políticas de promoção na primeira infância. **Objetivo:** Relatar a experiência das atividades da disciplina de Promoção da Saúde na Atenção Primária à Saúde desenvolvidas por residentes multiprofissionais em Saúde da Família. **Métodos:** Relato de experiência das atividades desenvolvidas pelos residentes do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família, cujo cenário de prática foi uma escola com 34 crianças de 3 a 5 anos de idade, localizada no município de Alfenas-MG, em set/2022. A ação em saúde foi realizada por meio da exposição da lavagem correta das mãos, dos alimentos, incentivo ao consumo diário de frutas e higienização bucal, em que foi utilizado um manequim como exemplo. Para avaliação da saúde bucal, foi realizado um rastreamento a fim de detectar possíveis lesões orais. Aplicou-se instrumento lúdico para avaliar a compreensão da atividade realizada, por meio de quatro perguntas: “você gostou da atividade?”, “você aprendeu a lavar as mãos?”, “você aprendeu a importância de lavar os alimentos antes do consumo?” e “você aprendeu a escovar os dentes corretamente?”. Para as respostas, utilizou-se placas com figuras que expressam satisfação e insatisfação e foi solicitado que cada criança levantasse a placa correspondente a sua resposta. **Resultados:** Observou-se uma construção e aprendizagem por parte da equipe na utilização dos novos meios tecnológicos para transmissão de conhecimento, contribuindo para promoção da saúde entre os escolares e um espaço para o diálogo entre escola e saúde. Houve grande participação e interesse por parte dos escolares com relação aos assuntos expostos, visto que eles compreenderam a importância da alimentação saudável para o crescimento e boa saúde em geral. 50% das crianças foram encaminhadas para a Estratégia de Saúde da Família mais próxima a fim de uma avaliação bucal específica, devido a presença de lesões de cárie. **Conclusão:** Evidenciou-se a importância da promoção em saúde com escolares, a fim de melhorar a qualidade de vida e proporcionou também aos residentes a prática multiprofissional e a vivência com a comunidade.

Descritores: Promoção em saúde; Crianças; Equipe multiprofissional.

Referências

Einloft ABN, Cotta RMM, Araújo RMA. Promoção da alimentação saudável na infância: fragilidades no contexto da Atenção Básica. *Ciênc Saúde Coletiva*. 2018;23(1):61-72



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

DESAFIOS DA ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL RESIDENTE EM NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO BÁSICA PÓS PANDEMIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Maria Euzébia Valadares da Silva¹, Fernanda Cruz Trombeta¹, Amanda Cristina Andrade², Danielle Aparecida Quintino Silva Sarto³, Daniela Braga Lima¹, Cristina Garcia Lopes¹

¹Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas-MG, Brasil

²Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas-SP, Brasil

³Prefeitura Municipal de Alfenas, Alfenas-MG, Brasil

fernandatrombeta@gmail.com

Introdução: O nutricionista desempenha papel fundamental na Atenção Básica à Saúde, para prevenção e tratamento de doenças e agravos. Durante a pandemia COVID-19 foram necessárias profundas transformações na atuação, que perpetuam no presente momento pós pandemia. **Objetivo:** Relatar a prática do profissional nutricionista residente na Atenção Básica à Saúde, no período pós-pandemia. **Métodos:** Trata-se de um relato de experiência das atividades desenvolvidas pelas nutricionistas residentes do programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família, cujo cenário de prática foi uma Unidade Básica de Saúde de um município do sul do estado de Minas Gerais no período de março a agosto de 2022. **Resultados:** Em relação à estrutura dos locais de atendimento, a disponibilidade de salas nas unidades para atendimento nutricional foi um fator limitante, bem como a ausência e falta de manutenção de equipamentos para avaliação antropométrica e diagnóstico nutricional do usuário. Observou-se falta de atuação com os demais profissionais residentes, o que também dificultou a multiprofissionalidade proposta pela residência. Após a pandemia, houve uma demanda aumentada de encaminhamentos, devido ao número reduzido de nutricionistas da rede. Quanto aos aspectos positivos, observou-se que os atendimentos nutricionais realizados trouxeram como enfoque a autonomia do usuário e foram desenvolvidos de forma humanizada e individualizada, assim como as visitas domiciliares. Iniciou-se uma parceria com a Farmácia Universitária, para discussão e acompanhamento de casos de usuários de forma compartilhada com o profissional farmacêutico, e também com o serviço de assistência social para dispensação de suplemento alimentar, dietas enterais e fórmulas infantis. **Conclusão:** A identificação dos fatores dificultadores e positivos tornam-se de salutar importância para a melhora dos atendimentos nutricionais. As medidas implementadas corroboram para melhor adesão do usuário do Sistema Único de Saúde, porém, deve-se destacar os desafios da atuação profissional para melhor resolubilidade nos atendimentos.

Descritores: Atenção Primária à Saúde; COVID-19; Nutricionistas.

Referência

Cervato-Mancuso AM, Tonacio LV, Silva ER, Vieira VL. A atuação do nutricionista na Atenção Básica à Saúde em um grande centro urbano. *Ciênc saúde coletiva*. 2002;12(17):3289-3300.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

DESENVOLVER, EXERCITAR E PARTILHAR HABILIDADES CULINÁRIAS: OFICINA ALIMENTAR COM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

Bárbara Valéria de Souza Santos Nascimento, Mayra Silva Araújo, Mariana Haddad Rodrigues, Jacqueline Danesio de Souza
Universidade Estadual de Londrina - UEL - Londrina, Paraná, Brasil.
barbara.nascimento@uel.br

Introdução: O Guia Alimentar para População Brasileira traz como o sétimo passo para uma alimentação adequada e saudável “Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias”, hábitos que vem se perdendo ao longo dos anos e são acompanhados da menor autonomia para preparar alimentos, aumentando o consumo de alimentos ultraprocessados. O quinto passo orienta “Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia”, favorecendo a atenção plena e o desfrute da alimentação aguçando os diferentes sentidos humanos.

Objetivo: Relatar a experiência de uma atividade sensorial, desenvolvida em uma escola municipal de Londrina, Paraná. **Métodos:** O projeto foi previamente aprovado no comitê de ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da Universidade Estadual de Londrina, através do parecer nº 3.028.451. A atividade ocorreu em um grupo de acompanhamento para obesos, realizado semanalmente, em uma escola municipal. Foi assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos responsáveis. As ações foram conduzidas por profissionais da Residência em Saúde da Família da Universidade Estadual de Londrina. Foram fornecidos aos alunos toucas, aventais e luvas para melhor experiência. Foi realizada roda de conversa sobre alimentação saudável e a participação no preparo dos alimentos. Na sequência foi preparado um sanduíche natural, composto por pão de forma, salada de alface e tomate, e patê de frango. **Resultados:** Estiveram presentes 9 alunos, na faixa etária de 6 a 12 anos. Ao questionar sobre quem auxilia no preparo dos alimentos consumidos por eles, alguns relataram que esta ação faz parte da sua rotina, enquanto outros reagiram com surpresa. Foi explicado a importância da participação no preparo das refeições, que devem ser compostas, sempre que possível, por alimentos *in natura* e minimamente processados. Cada um foi responsável pela montagem do seu próprio sanduíche, após realizada a degustação foi feita a explicação sobre o comer intuitivo e desenvolvimento de uma relação saudável com a alimentação, corpo, mente e emoções. **Conclusão:** Atividades sensoriais são importantes para a formação de hábitos alimentares saudáveis, trabalhá-los na infância e adolescência auxilia na aceitação de alimentos *in natura* e na formação e permanência de bons hábitos alimentares.

Descritores: Obesidade; Alimentos; Estilo de Vida Saudável.

Referências

Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

DESENVOLVIMENTO DE KOMBUCHA DE FARINHA DE ARAÇÁ AMARELO (*PSIDIUM GUINEENSE*)

Larissa Dias Costa, Olga Luisa Tavano, Flávia Della Lucia, Alice Helena de Souza Paulino
Universidade Federal de Alfenas- UNIFAL, Alfenas-MG, Brasil
larissadias.costa@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: O araçá amarelo (*Psidium guineense*) é um fruto do Cerrado brasileiro e, como características, possui uma concentração significativa de compostos bioativos, como polifenóis e flavonoides, contribuintes para seu potencial antioxidante. **Objetivo:** elaborar um novo produto feito com farinha de araçá amarelo, o kombucha, a fim de que se tenha um melhor aproveitamento dos seus compostos bioativos, juntamente ao procedimento fermentativo da bebida em questão, que, associados, favorecem o fator de saudabilidade. **Métodos:** Os frutos foram secos em estufa a 40°C, com ventilação de ar forçada, por 72h. Após secos, foram triturados até a obtenção de farinha, a qual foi utilizada para a confecção do chá, base para a fermentação e produção do kombucha. Após sete dias de fermentação, foi realizada análise de pH e acidez titulável, para a caracterização físico-química inicial da bebida. Todas as análises foram realizadas em triplicata. **Resultados:** O kombucha de araçá amarelo apresentou acidez total de 0,87% ± 0,14 (% de ácido acético) e pH de 3,65 ± 0,12, obtendo um bom resultado na faixa exigida pela legislação (entre 2,5 e 4,2). Bebidas com pH próximo ao limite inferior ao exigido podem se apresentar pouco palatáveis e causar problemas gastrointestinais. Em relação à acidez total, esta pode ser influenciada pelo substrato utilizado para fermentar o chá, bem como tempo de fermentação e composição das leveduras e bactérias fermentativas, sendo muito variada entre demais amostras de kombuchas. De modo geral, os dados do kombucha de araçá demonstram a produção de ácidos, que reduzem ou até mesmo inibem a proliferação de alguns microrganismos patogênicos, garantindo uma segurança microbiológica da bebida. Análises complementares serão realizadas para a caracterização fitoquímica e sensorial do produto. **Conclusão:** Ressalta-se que o kombucha de farinha de araçá pode apresentar-se como uma alternativa eficaz na utilização integral do fruto, dispensando a preocupação com a sua alta perecibilidade e baixa vida de prateleira. Formulações de novos produtos à base de araçá, podem agregar além dos aspectos funcionais, presentes no fruto, aspectos econômicos e de sustentabilidade, e também a garantia de diversificação gastronômica e preservação cultural. Ainda, podem representar o potencial favorecimento do pequeno produtor rural como principal extrativista do mesmo.

Descritores: Araçá amarelo; Compostos Bioativos; Kombucha.

Referências

Silva WLASR, Gallo CM, Santos EF, Oliveira JDS, Rezende LP, Lemos EEP. Avaliação mutagênica de espécies da família Myrtaceae por meio do teste de *Allium cepa* L. *Acta Biológica Catarinense*. 2021;8(2):46-53.



*IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil*

DESENVOLVIMENTO DE UM JOGO EDUCATIVO PARA PROMOÇÃO DA SAÚDE DESTINADOS A CRIANÇAS E PRÉ-ADOLESCENTES

Cinara Davi de Paula, Isabela Souza de Paula, Jéssica Gomes Braz, Maria Raquel Oliveira de Castro, Fernanda Borges de Figueiredo, Mário Flávio Cardoso de Lima
Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (HU/UFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil

Introdução: O incentivo a hábitos de vida saudáveis, em especial, de uma alimentação adequada e da prática de exercício físico, é essencial na prevenção de doenças. Jogos são recursos didáticos que auxiliam na produção de conhecimento e no incentivo às ações de prevenção, controle dos agravos à saúde e adoção de hábitos saudáveis em um ambiente descontraído com crianças e pré-adolescentes. **Objetivo:** Relatar a experiência de residentes multiprofissionais no desenvolvimento de uma ferramenta para promoção de saúde, para crianças e pré-adolescentes, como estratégia de incentivo à melhora da alimentação, redução do sedentarismo e autocuidado em uma Unidade Básica de Saúde na cidade de Juiz de Fora-MG. **Métodos:** O material foi desenvolvido a partir do tradicional “jogo de tabuleiro”, sendo que os desenhos e marcações foram criados para representar situações da vida real, além de serem baseadas no contexto de vida dos indivíduos acompanhados pela equipe multidisciplinar na Unidade. O consentimento dos voluntários foi obtido por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **Resultados:** O jogo foi intitulado como “Trilha da Infância Saudável” e destinado a crianças e pré-adolescentes acompanhadas pela equipe. Para jogá-lo, cada participante escolhia um peão para representá-los. Em seguida, um participante por vez jogava o dado e o número voltado para cima indicava quantas casas andar com seu respectivo peão. Determinadas casas do tabuleiro continham orientações a serem seguidas, como por exemplo: “Você não fez todas as refeições! Sem elas você não terá energia para brincar. Fique 1 rodada sem jogar.”; “Você aproveitou a tarde brincando de pique-pega com seus amigos e se divertiu! Avance 2 casas.”; “Você não lavou as mãos antes do almoço! Fique 1 rodada sem jogar.”. Vence o jogo quem alcançar a linha de chegada primeiro. Durante sua aplicação os participantes eram questionados quanto ao motivo de alguns hábitos representarem avanços ou recuos no jogo, propiciando melhor discussão quanto aos aspectos de saúde abordados. **Conclusão:** O jogo “Trilha da Infância Saudável” é um recurso didático de baixo custo e muito reprodutivo, tendo boa aceitação entre as crianças e pré-adolescentes. Espera-se que essa iniciativa possa contribuir no conhecimento de saúde para os usuários da Atenção Primária à Saúde.

Descritores: Promoção de Saúde; Hábitos Saudáveis; Jogos e Brinquedos.

Referências

Prado BG, Fortes ENS, Lopes MADL, Guimarães LV. Ações de educação alimentar e nutricional para escolares: um relato de experiência. DEMETRA. 2016;11(2):369-382.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

DESIGUALDADE RACIAL E DE GÊNERO NA INSEGURANÇA ALIMENTAR NO CONTEXTO DA COVID-19: A EXPERIÊNCIA NO DEBATE DO TEMA NA INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Yoko Ametista Carvalho Suéte Matos¹ (yoko.ametista@edu.unirio.br), Karine de Sales Carneiro², Gleiciane Bueno da Silva Luiz³, Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro³, Aline Alves Ferreira³, Rosana Salles-Costa³.

¹Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UNIRIO, Rio de Janeiro, RJ. Brasil

²Centro Universitário Augusto Motta, UNISUAM. Rio de Janeiro, RJ. Brasil

³Instituto de Nutrição Josué de Castro, INJC. Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) Rio de Janeiro - RJ, Brasil

Introdução: As desigualdades de gênero e étnico-raciais estão intimamente ligadas à permanência e reprodução das situações de pobreza e exclusão social, que impactam na preocupação com a disponibilidade de alimentos à ocorrência da fome. Por vivenciar diversas interseções entre os determinantes sociais, domicílios chefiados por mulheres pretas e/ou pardas estão mais sensíveis à ocorrência de insegurança alimentar, que se agravou durante a pandemia da COVID-19, quando a crise sanitária somada a crise econômica e política, acentuou as desigualdades neste segmento social.

Objetivo: relatar a experiência, enquanto iniciação científica, no debate racial e de gênero na insegurança alimentar no contexto da COVID-19. **Métodos:** baseou-se na experiência de alunas (graduação em nutrição), vinculadas ao projeto de iniciação científica, da Universidade Federal do Rio de Janeiro. As discussões ocorreram de forma remota e/ou presencial, quinzenalmente, em reunião com as alunas de graduação, pós-graduação (mestrado e doutorado) e com as docentes, havendo apresentações sobre artigos científicos ou materiais afins às temáticas abordadas. **Resultados:** Apesar da importância social do debate da segurança alimentar, ainda é pouco discutido na graduação, principalmente quando se há recorte de gênero e raça/cor. Como consequência, observa-se a pouca produção científica, dificultando a busca bibliográfica e ao mesmo tempo, incentivando a produção nessas temáticas. A invisibilidade da temática na academia, associada com conflitos sociais e políticos, faz com que se inflame o cenário da fome, que tem gênero e cor. A relevância do debate se ratifica ao analisar os dados recentes do II Inquérito Nacional de Insegurança Alimentar no contexto da COVID-19, onde expõe o aumento na insegurança alimentar nos domicílios chefiados por mulheres pretas/pardas. **Conclusão:** Diante do exposto, debater sobre a temática abordada na pesquisa proporciona grande relevância e notoriedade em âmbito social e político, ainda, influencia no crescimento acadêmico oferecendo visibilidade para indivíduos historicamente marginalizados e com os direitos humanos violados.

Descritores: Racismo; Desigualdade de Gênero; Insegurança Alimentar; COVID-19.

Referências

Santos HLPC, Maciel FBM, Santos KR, Conceição CDVS, Oliveira RS, Silva NRF et al. Necropolítica e reflexões acerca da população negra no contexto da pandemia da COVID-19 no Brasil: uma revisão bibliográfica. *Ciênc saúde coletiva*. 2020;25(suppl 2):4211-24.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

DESIGUALDADE RACIAL NA SAÚDE: ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO E CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS EM CRIANÇAS NÃO BRANCAS

Thalita Fernanda Ferreira Soares¹, Marcos Coelho Bissoli¹, Luiz Felipe de Paiva Lourenção²

¹Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de São Paulo, Escola Paulista de Medicina, São Paulo, SP, Brasil
thalita.soares@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: O racismo estrutural causa impactos evidentes na saúde de grupos étnico-raciais estigmatizados, impactando diretamente na Segurança Alimentar e Nutricional e demais condições de saúde. **Objetivo:** Analisar dados de aleitamento materno exclusivo e consumo de alimentos ultraprocessados em crianças brancas e não brancas. **Método:** Estudo epidemiológico ecológico longitudinal, com coleta de dados através do Sisvan Web, entre os anos de 2016 e 2020, contemplando as faixas etárias de menores de 6 meses e entre 6 e 24 meses. Foram realizados os cálculos de prevalência, e posteriormente, o teste t de Student, admitindo um nível de confiança de 95% para as análises ($p < 0,05$) realizadas com apoio do pacote computacional estatístico R. **Resultados:** Crianças não brancas apresentam maiores prevalências no consumo de alimentos ultraprocessados, sendo 64,56% para pessoas brancas e 77,47% para pessoas não brancas ($p = 0,0152$), e menores taxas de realização do aleitamento materno exclusivo, visto que a cor da pele branca apresentou 39,66% de ausência de aleitamento materno exclusivo, contra 63,91% de pessoas não brancas - parda, preta e amarela - ($p = 0,0005$), no município de Alfenas-MG, entre os anos analisados. **Conclusão:** O aleitamento materno e a saudável introdução de alimentos são fundamentais para o crescimento e desenvolvimento infantil, além de serem imprescindíveis para a Segurança Alimentar e Nutricional. Dessa maneira, no município de Alfenas-MG, crianças não brancas apresentam maiores riscos à saúde, quando comparadas a crianças brancas.

Descritores: Racismo; Aleitamento Materno; Alimentos Industrializados; Saúde; Insegurança Alimentar.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa e ao Controle Social. Política Nacional de Saúde Integral da População Negra: uma política para o SUS. 3. ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2017. 44 p.

REDE PENSSAN. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil: relatório final. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022. 112 p.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

DIETA CETOGÊNICA RICA EM GORDURA SATURADA POTENCIALIZA ATIVIDADE INFLAMATÓRIA E PROLIFERATIVA EM LESÕES PRÉ-NEOPLÁSICAS DO CÓLON DE ROEDORES

Michele Oliveira Carvalho, Bruna Pereira Marqueuzini, Letícia Meirelles, Carolina Sales Oliveira, Mariane Minussi Baptistella, Pollyanna Francielli de Oliveira
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
michele.carvalho@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: As doenças crônicas não transmissíveis trazem sérias consequências a longevidade. Nesse cenário está o câncer colorretal, relacionado ao estilo de vida, e dietas de baixa qualidade. **Objetivo:** A dieta cetogênica, demonstra efeitos sobre carcinogênese por direcionar ao efeito conhecido como Warburg, além da modulação dos níveis de insulina. **Métodos:** Duas dietas foram desenvolvidas, uma cetogênica baseada em um perfil lipídico rico em gordura saturada, e uma cetogênica rica em triglicerídeos de cadeia média e perfil lipídico ainda rico em gorduras insaturadas. Foram realizadas análises *in vitro* do potencial antioxidante, de flavonoides e fenólicos totais das dietas. *In vivo*, lesões pré-neoplásicas foram induzidas no cólon de ratos Wistar com o carcinógeno 1,2 dimetilhidrazina (40mg/kg peso corpóreo), por 6 semanas, tal trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Animais – UNIFAL (0018/2021). Os animais foram submetidos, por 6 semanas, aos dois modelos de dieta. Diariamente, monitoramos o peso, circunferência abdominal, comprimento naso-anal, consumo de água, ração e dietas. Antes do início e ao final do experimento foram realizadas medições dos níveis de glicose e cetose. Após o tratamento, foram quantificados os Focus de Criptas Aberrantes e as Criptas Aberrantes na mucosa colônica e os mecanismos quimiopreventivos envolvidos foram investigados a partir da expressão de proteica de COX-2 e PCNA por ensaio de imunohistoquímica. **Resultados:** As dietas utilizadas apresentam baixas concentrações de fenólicos e flavonoides e baixo potencial antioxidante. Revelam capacidade de induzir o estado de cetose sem influenciar nos níveis de glicose, além de reduzirem significativamente a formação de lesões pré-neoplásicas no cólon, especialmente dieta cetogênica com triglicerídeos de cadeia média. Também, a dieta cetogênica demonstrou potencializar vias inflamatória e de proliferação celular através da modulação transcricional positiva COX-2 e do PCNA. **Conclusão:** Nenhuma influência em relação ao desenvolvimento dos animais foi notada, embora alguns parâmetros antropométricos levem a presumir que houve modulação na composição corporal.

Descritores: Dieta Cetogênica; Efeito Warburg; Via Inflamatória; Proliferação Celular.

Referências

Wang YH, Suk FM, Liao YJ. Loss of HMGCS2 Enhances Lipogenesis and Attenuates the Protective Effect of the Ketogenic Diet in Liver Cancer. *Cancers (Basel)*. 2020;12(7):1797.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

DISPONIBILIDADE E PREÇO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) COMERCIALIZADAS EM VITÓRIA, ESPÍRITO SANTO

Alícia Martins Pereira, Jackline Freitas Brilhante de São José

¹Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, Espírito Santo – Brasil
pereiraliciam@gmail.com

Introdução: Plantas Alimentícias Não Convencionais são plantas com uma ou mais partes comestíveis, cultivadas ou espontâneas. Embora existam no Brasil pelo menos 3.000 espécies de plantas comestíveis, o mercado brasileiro de hortaliças é pouco variado. **Objetivo:** desta pesquisa foi realizar o levantamento da disponibilidade e custo de plantas alimentícias não convencionais comercializadas em Vitória, Espírito Santo. **Métodos:** Este foi um estudo descritivo, exploratório, de corte transversal realizado em Vitória, Espírito Santo no período de novembro de 2021 a março de 2022, nas modalidades virtual e presencial. Para obtenção das informações foi realizada consulta em sete sites de comercialização de frutas e hortaliças, nove redes sociais de produtores orgânicos e 18 feiras livres. Para a coleta foi utilizada uma lista de verificação para caracterização (disponibilidade, variedade, nível de processamento e forma de comercialização) e preço das plantas. Os dados de caracterização foram apresentados por meio de valores percentuais e absolutos. Para a obtenção das informações, foram definidas 12 plantas. O preço médio para cada tipo de comércio foi obtido com auxílio do software IBM SPSS Statistics versão 22. **Resultados:** Nos sites e produtores consultados, foram observadas 7 plantas não convencionais, todas *in natura*. Nas feiras eram vendidas 11 plantas, sendo a maioria (n=8, 72,73%) *in natura*. A taioba estava presente em 57,14%, 77,77% e 100% dos sites, produtores e feiras, respectivamente. A forma de apresentação das plantas variou entre maço, bandeja e embalagem plástica. Dentre os comércios, as feiras apresentaram o menor valor médio (R\$2,49) das plantas. **Conclusão:** Conclui-se que as feiras têm a maior variedade e menor preço de plantas não convencionais, sendo comercializadas predominantemente *in natura*. A planta mais disponível nos comércios da cidade de Vitória foi a taioba.

Descritores: Plantas Comestíveis; Plantas Espontâneas; Comércio.

Referências

Biondo E. et al. Plantas Alimentícias não Convencionais (Panc): Agrobiodiversidade alimentar para a Segurança Alimentar e Nutricional no Vale do Taquari/RS. In: OIKOS (Org.). Articulando agroecologia em rede no vale do Taquari/RS. São Leopoldo, 2021. p. 177–191.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

EDUCAÇÃO EM SAÚDE PARA PESSOAS COM DIABETES MELLITUS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Andressa de Araujo Rodrigues Neto¹, Alessandra Damasceno Franck Coelho¹, Cássia Evangelista Delgado¹, Priscila Márcia de Castro Madureira¹, Michele Gonçalves Shepper Figueredo²

¹Residentes do Programa Multiprofissional em Saúde do Adulto com ênfase em doenças crônico-degenerativas, Hospital Universitário, Universidade Federal de Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil

²Agente de Saúde da Unidade Básica de Saúde, Bairro São Pedro, Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
andressa.arneto@gmail.com

Introdução: O diabetes mellitus é uma doença crônica considerada, no Brasil, como um importante problema de saúde pública devido a sua prevalência e suas principais complicações. **Objetivo:** Relatar a experiência de educação em saúde através da abordagem multiprofissional, com indivíduos que convivem com diabetes mellitus. **Métodos:** Relato de experiência estruturado a partir de palestra educativa em grupo com indivíduos diabéticos, com idades entre 42 e 74 anos, conduzida pela equipe de residentes do programa de residência multiprofissional em saúde do adulto com ênfase em doenças crônico-degenerativas, da Universidade Federal de Juiz de Fora, composta pelos profissionais: nutricionista, enfermeiro, farmacêutico e assistente social, em setembro de 2022, na Unidade Básica de Saúde, do bairro São Pedro, no município de Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil. **Resultados:** Os participantes do grupo de diabetes foram recrutados a partir dos encaminhamentos dos médicos da unidade e incluídos por demanda espontânea. Foram realizados dois encontros envolvendo o conceito de diabetes mellitus, fisiologia da doença, sintomas mais frequentes, cuidados com os pés, cuidados com a alimentação, uso adequado de medicação e fluxo de assistência local para pessoas com diabetes. Foi gerado um material educativo, contendo as informações conduzidas no grupo de forma resumida para que os participantes pudessem utilizá-lo para consulta. **Conclusão:** O controle do diabetes exige acesso aos serviços de saúde, adesão ao tratamento, informação de qualidade, consciência do indivíduo e rede de apoio. A junção destes fatores é capaz de promover a saúde do indivíduo, autocuidado, qualidade de vida e redução de agravos em saúde.

Descritores: Acesso Efetivo aos Serviços de Saúde; Diabetes Mellitus; Educação em Saúde; Qualidade de Vida.

Referências

Iser BPM, Stopa SR, Chueiri PS, Szwarcwald CL, Malta DC, Monteiro HOC et.al. Prevalência de diabetes autorreferido no Brasil: resultados da Pesquisa Nacional de Saúde 2013. Epidemiol Serv Saúde. 2015;24(2):305-14..

Costa AF, Flor LS, Campos MR, Oliveira AF, Coosta MFS, Silva RS et.al. Carga do diabetes mellitus tipo 2 no Brasil. Cad Saúde Pública. 2017;33(2):e00197915.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

EFEITO DO BRANQUEAMENTO E IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁCIDO CÍTRICO NOS TEORES DE BIOATIVOS E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA FARINA DA CASCA DE BANANA MADURA

Roqueline Ametila, Glória Matins de Freitas Aversi-Ferreira, Bruno Martins Dala Paula
Universidade Federal de Alfenas Unifal-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
roqueline.ferreira@unifal-mg.edu.br

Introdução: A banana é uma das frutas mais consumidas no Brasil e o resíduo gerado por ela na cadeia produtiva é elevado. Buscar alternativas para o uso integral da banana é importantíssimo, pois além de proporcionar produção mais sustentável, ainda pode proporcionar maior ganho para o produtor e incrementar o aporte nutricional de preparações. **Objetivo:** Dentro desse panorama, este trabalho buscou desenvolver farinhas com a casca da banana madura sem pré-tratamento, pré-tratada com imersão em solução de ácido cítrico e branqueada. **Métodos:** Foram analisadas as frações livres e conjugadas de fenólicos e flavonoides totais e do potencial antioxidante pelo método ABTS, por métodos espectrofotométricos, sendo os resultados expressos em base seca. **Resultados:** Os resultados demonstraram diferenças ($p \leq 0,05$) nos efeitos dos pré-tratamentos, sendo o branqueamento mais efetivo para a manutenção dos teores totais (fração livre + conjugada) de compostos fenólicos ($18,50 \pm 1,39$ mg EAG/g), flavonoides totais ($15,87 \pm 0,79$ mg EC/g) e potencial antioxidante ($4,29 \pm 0,55$ μ mol ET/g). Além disso, o branqueamento possibilitou maior teor de flavonoides totais ($19,13 \pm 0,88$ mg EC/g) na fração livre do extrato da farinha e de compostos fenólicos ($7,55 \pm 0,48$ mg EAG/g) e potencial antioxidante ($2,81 \pm 0,59$ μ mol ET/g) nas frações conjugadas. **Conclusão:** Dessa forma, recomenda-se priorizar o emprego dessa técnica na fabricação de farinha de casca de banana, visando a obtenção de um produto com maior conteúdo de compostos bioativos e potencial antioxidante.

Descritores: Alimento Funcional; Compostos Fenólicos; Flavonoides.

Referências

- Angelo PM, Jorge N. Compostos fenólicos em alimentos: uma breve revisão. Rev Inst Adolfo Lutz. 2007;66(1).
Naves CCD, Recine E. A atuação profissional do nutricionista no contexto da sustentabilidade. Demetra. 2014;9(1):121-36.
Singh B, Singh JP, Kaur A, Singh N. Bioactive compounds in banana and their associated health benefits - A review. Food Chem. 2016;206:1-11.
Verruck S, Prudencio ES, Silveira SM. Compostos bioativos com atividades antioxidante e antimicrobiana em frutas. Rev CSBEA. 2018;4(1):11-24.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

EFEITO DO CONSUMO DE ÓLEO DE ABACATE NO ESTRESSE OXIDATIVO EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA

Mário Flávio Cardoso de Lima¹, Erika Lawall Lopes Ramos², Cinara Davi de Paula¹, Maria Raquel Oliveira de Castro¹, Fernanda Borges de Figueiredo¹, Claudio Teodoro Souza²

¹ Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (HUUFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil

² Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
mario.lima@ebserh.gov.br

Introdução: A síndrome metabólica (SM) é caracterizada como um conjunto de fatores que aumentam o risco para doenças cardiovasculares. Evidências sugerem o envolvimento do estresse oxidativo (EO) na fisiopatologia e complicações clínicas da SM. O EO pode ser iniciado pela redução das defesas antioxidantes ou por produção excessiva de radicais livres e ter implicações na SM. **Objetivo:** Avaliar os efeitos da suplementação de óleo de abacate (10ml) no EO em indivíduos com SM. **Métodos:** Trata-se de um estudo randomizado, duplo cego, de 12 semanas, com 33 indivíduos classificados com SM. Os indivíduos foram divididos em 2 grupos: óleo de abacate (n=16) e placebo (n=17). O EO foi avaliado indiretamente pela dosagem sérica de óxido nítrico-NO ($\mu\text{mol/mg}$ de proteína) e Diclorohidrofluoresceína-DCFH (nmol/mg de proteína) como substâncias oxidantes e de glutatona reduzida-GSH (μmol) como antioxidante, avaliados antes e após os tratamentos. Os resultados foram expressos em média (desvio padrão). Foi realizado teste-t para amostras pareadas para avaliação dos parâmetros pré e pós-intervenção e teste-t de Student para avaliação entre os grupos entre os momentos pré e pós ($p < 0,05$). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa com Seres Humanos do Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (nº3.685.349). **Resultados:** Os valores médios pré-intervenção no grupo óleo de abacate para NO, DCFH e GSH foram 0,32(0,17), 0,08(0,02) e 0,01(0,002) respectivamente e após as 12 semanas de tratamento foram observados 0,34(0,13), 0,08(0,02) e 0,01(0,002) respectivamente. Não foram observadas diferenças no EO antes e após a intervenção no grupo óleo de abacate. Não foram observadas diferenças nos períodos pré e pós comparados com o grupo controle. **Conclusão:** O consumo do óleo de abacate durante 12 semanas não promoveu melhora no EO em indivíduos com SM. O tempo de tratamento e quantidade do óleo consumida não foram suficientes para alterar o EO, sendo necessário maiores estudos para identificar possíveis benefícios na SM.

Descritores: Estresse Oxidativo; Abacate; Síndrome Metabólica.

Referências

Jakubiak GK, Osadnik K, Lejawa M, Kasperczyk S, Osadnik T, Pawlas N. Oxidative Stress in Association with Metabolic Health and Obesity in Young Adults. *Oxid Med Cell Longev*. 2021;2021:9987352.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

EFEITOS DA INGESTÃO DE DIETAS HIPERCALÓRICAS-HIPERLIPÍDICAS COMBINADAS À INGESTÃO DE BEBIDAS À BASE DE FRUTOSE NA FUNÇÃO HEPÁTICA DE RATOS.

Lorena Silva Freire, [Franciely Alves da Silva](#), Suelen Aparecida de França Lemes
Universidade Federal de Mato Grosso, Laboratório de Bioquímica, Cuiabá, Mato Grosso, Brasil
francielyalvesilva@gmial.com

Introdução: O consumo de dietas ocidentais ricas em gorduras (saturada e *trans*) açúcares associado a ausência de atividade física em fases críticas do desenvolvimento humano, podem acarretar danos hepáticos na vida adulta, como o desenvolvimento de doença hepática gordurosa não-alcóolica. Esta doença pode progredir para estágios mais críticos e irreversíveis, como a esteatohepatite, cirrose e o hepatocarcinoma celular. **Objetivo:** Dessa forma, nosso objetivo foi avaliar o efeito do consumo de diferentes dietas hipercalóricas-hiperlipídicas associadas à ingestão de bebida à base de frutose introduzidas após o desmame na função hepática de ratos no início da vida adulta. **Métodos:** 24 ratos machos Wistar (protocolo nº 23108.169089/2016-09) com 21 dias de idade (43g) foram separados aleatoriamente em 3 grupos: dieta controle e hidratação (água); dieta hipercalórica-hiperlipídica com 45% de lipídeos e hidratação com solução 10% de frutose; hipercalórica-hiperlipídica com 60% de lipídios e hidratação com solução de 10% de frutose. As dietas + hidratações foram disponibilizadas *ad libitum* por 70 dias. Durante todo o período de tratamento os animais foram acompanhados quanto à ingestão alimentar e hídrica e peso corporal. Ao final do experimento os animais foram eutanasiados e o fígado foi excisado para análises histológicas e bioquímicas. Os dados foram analisados por ANOVA 1 via e quando identificadas diferenças, foram submetidos ao teste post-hoc de Tukey. Os resultados estão apresentados como média \pm erro padrão da média ($p < 0,05$). **Resultados:** Ao final do período experimental, os animais dos grupos que receberam as dietas hipercalóricas-hiperlipídicas 45% e 60% apresentaram maiores índices de adiposidade, acúmulo de lipídeos hepáticos e células inflamatórias avaliados após a análise histológica do fígado. Além disso, foi observado aumento do conteúdo de Caspase-3 de no grupo hipercalórico-hiperlipídico 45% quando comparados ao grupo controle. **Conclusão:** O consumo de dietas ricas em lipídios combinadas com bebidas de frutose introduzidas no início da vida parece promover o aumento do conteúdo de lipídios corporais e acúmulo de lipídios, inflamação, ativação de sinalização apoptótica e o início de um processo fibrótico no fígado de animais adultos.

Descritores: Doença Hepática Gordurosa Não Alcoólica; Dieta Hipercalórica-Hiperlipídica; Fígado.

Referências

Alves da Silva F, Freire LS, Lima TDR, Santos SF, Lemes SAF, Gai BM et al. Introduction of high-fat and very-high-fat diets associated with fructose drink in critical development periods causes cardiovascular damage in rats at the beginning of adult life. *Nutrition*. 2022;101:111689.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ADOLESCENTES: ESTUDO DESCRITIVO

Letícia Francisco Ferreira Lacerda¹, Julia Chagas Moreira¹, Ana Clara da Cruz Della Torre², Tábatta Renata Pereira de Brito¹, Daniela Braga Lima^{1,2}

Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil

Universidade Federal de Lavras (UFLA-MG), Lavras, Minas Gerais, Brasil

leticia.francisco@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Acompanhamento do estado de saúde e nutrição de gestantes faz-se importante, no sentido de detectar precocemente os desvios nutricionais, sejam eles de baixo peso ou sobrepeso/obesidade, de modo a desenvolver estratégias de intervenção para minimizar ou evitar possíveis consequências decorrentes desses agravos. **Objetivo:** Verificar a prevalência do estado nutricional de gestantes adolescentes da região sul do estado de Minas Gerais. **Métodos:** Estudo descritivo desenvolvido com os dados secundários de gestantes adolescentes da região sul de Minas Gerais, cadastradas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde de domínio público e de livre acesso no meio eletrônico, no período de 2010 a 2019. A variável avaliada foi o índice de massa corporal, classificando o estado nutricional em baixo peso, adequado e excesso de peso (sobrepeso e obesidade). Os dados foram tratados por meio da estatística descritiva. **Resultados:** Verificou-se aumento da cobertura de registros de dados antropométricos de gestantes adolescentes, totalizando 26.606 acompanhamentos. Observou-se uma redução das prevalências de baixo peso de 2010 a 2019, de 34,2% para 30,1% e uma tendência crescente da prevalência para o excesso de peso de 21,6% para 31,6%. **Conclusão:** Houve tendência de aumento da cobertura de monitoramento, mas encontra-se aquém do potencial da ferramenta de vigilância alimentar e nutricional. A análise evidenciou o processo de transição nutricional na região sul do estado de Minas Gerais com diminuição de gestantes adolescentes com baixo peso e aumento do excesso de peso nessa mesma população. Possibilitou também o levantamento de informações que podem ser utilizadas para propor estratégias de educação alimentar e nutricional e investimentos à mãe adolescente.

Descritores: Gravidez na Adolescência; Avaliação Nutricional; Vigilância Alimentar e Nutricional; Sistemas de Informação em Saúde.

Referências

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Adolescent pregnancy. Jan/2020. Disponível em: <<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/adolescent-pregnancy>>. Acesso em 10 jan. 2022.

Ferreira LAP, Piccinato CA, Cordioli E, Zlotnik E. Índice de massa corporal pré-gestacional, ganho de peso na gestação e resultado perinatal: estudo descritivo retrospectivo. *Einstein*. 2020;18:1-6.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ESTADO NUTRICIONAL, CONDIÇÃO SOCIOECONÔMICA E INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE LACTENTES MATRICULADOS EM CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

Laura Thaciane Rodrigues Cassiano, Lara Campos Borim, Rosangela da Silva, Luiz Felipe de Paiva Lourenção
Universidade Federal de Alfenas-UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
laura.cassiano@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Os primeiros anos de vida são primordiais para o desenvolvimento e crescimento infantil, como também o estado nutricional adequado, condições socioeconômicas e o acesso regular a alimentos de qualidade e em quantidades suficientes. **Objetivo:** Caracterizar o estado nutricional, condição socioeconômica e de insegurança alimentar e nutricional de lactentes matriculados em creches públicas de um município do sul de Minas Gerais. **Métodos:** Foram analisadas 132 crianças de 4 meses a 2 anos de idade, matriculadas em 3 Centros Municipais de Educação Infantil da cidade de Paraguaçu, entre abril a julho de 2022, por meio de um estudo transversal. Realizou-se a coleta dos dados antropométricos e a aplicação do questionário da Associação Brasileira de Empresa de Pesquisa, a fim de obter informações socioeconômicas, e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, a fim de mensurar os níveis de insegurança alimentar e nutricional. **Resultados:** A amostra foi composta de 132 crianças devidamente matriculadas, representando 75,9% da população, sendo 57% do sexo masculino, com média de idade de 28 ± 7 meses. Em relação ao estado nutricional, 89,4% estavam com peso adequado para a idade e 22,7% apresentaram baixa estatura para a idade. Ao analisar o índice Peso/Estatura, 84,8% estavam eutróficos e 4,5% estavam com o peso elevado para a estatura, porém, o índice de massa corporal/Idade apontou 33,3% da amostra com excesso de peso, e destes, 7,6% com obesidade. Quanto a classificação socioeconômica, 35,6% pertencem à classe econômica B2. E de acordo com a Escala de Insegurança alimentar, 53% da amostra caracterizaram-se em Segurança Alimentar, entretanto 35% apresentou Insegurança Alimentar Leve. **Conclusão:** A prevalência de excesso de peso e de insegurança alimentar e nutricional, encontrada na amostra, requer atenção dos profissionais de saúde e monitoramento das ações de alimentação e nutrição em creches públicas, a fim de fomentar ações do poder público que visem o cuidado integral à saúde da criança e seus familiares.

Descritores: Saúde da Criança; Vigilância Alimentar e Nutricional; Segurança Alimentar e Nutricional.

Referência

Pedraza DF, Oliveira MM. Estado nutricional de crianças e serviços de saúde prestados por equipes de Saúde da Família. *Ciênc Saúde Coletiva*. 2021;26(8):3123-3134.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ESTIGMA DO PRECONCEITO COMO INFLUÊNCIA PARA INSATISFAÇÃO CORPORAL ENTRE HOMENS HOMOSSEXUAIS

Gabriel de Melo Rosa¹, Bruno Martins Dala-Paula²

¹Discente do curso de Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG)

²Docente do curso de Nutrição, Faculdade de Nutrição /Trabalho de Conclusão de Curso
gabriel.rosa@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Os gays enfrentam riscos substanciais devido à discriminação, o que reforça a necessidade contínua de ativismo, educação, promoção de direitos iguais e proteção. Homossexuais masculinos e os transgêneros são os mais acometidos por homicídio, sendo estes de idade entre 20 e 49 anos, além da apresentarem elevada prevalência de distúrbio da autoimagem. **Objetivo:** Assim, o presente estudo busca associar a influência do estigma do preconceito sobre a imagem corporal entre homens homossexuais. **Metodologia:** A pesquisa se trata de uma revisão narrativa da literatura. **Resultados:** Como forma de minimizar determinados casos, é comum a internalização da orientação sexual. Devido a isso, esses indivíduos não buscam com recorrência a ajuda de profissionais da saúde mental, sendo necessário o encorajamento para que recebam o devido cuidado e atenção. Desta forma a busca por aceitação na sociedade acaba sendo relacionada à estética. Os homens gays e bissexuais se mostram mais propensos a desejarem aumento da massa muscular para transmitir imagem de masculinidade e evitar assédio e violência. O grande aumento de aplicativos de namoro, por exemplo, pode ter sido um determinante para o aumento da insatisfação corporal e objetificação, uma vez que contribuem com a criação de “tribos” pautadas nas características físicas e aumentam o contato da comunidade de homens gays. **Conclusão:** O entendimento da insatisfação corporal se faz necessário sendo um fator que pode levar a outras complicações, como transtornos psicológicos e alimentares. A objetificação de corpos e busca por aceitação em meio ao preconceito ainda em pauta, são pontos importantes na conduta holística do profissional nutricionista acerca dessa população.

Descritores: Transtornos da Alimentação; Minorias Sexuais e de Gênero; Ciências da Saúde.

Referências

- Brennan DJ, Craig SL, Thompson DE. Factors associated with a drive for muscularity among gay and bisexual men. *Cult Health Sex*. 2012;14(1):1-15.
- Breslow AS, Sandil R, Brewster ME, Parent MC, Chan A, Yucel A et al. Adonis on the apps: Online objectification, self-esteem, and sexual minority men. *Psychology of Men and Masculinity*. 2020;21(1):25-35.
- Mendes WG, Silva CMFP. Homicídios da População de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis, Transexuais ou Transgêneros (LGBT) no Brasil: uma Análise Espacial. *Ciênc Saúde Coletiva*. 2020;25(5):1709-22.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ESTRESSE, COMPORTAMENTO ALIMENTAR, ATIVIDADE FÍSICA E QUALIDADE DO SONO EM MÃES BRASILEIRAS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Amanda Caroline Queiroz da Silva¹, Fernanda Nascimento Hermes², Lahis Cristina Morais De Moura³, Cynthia Francisca Xavier Costa De Assis Silva¹, Lilian Gonçalves Teixeira¹, Camila Maria de Melo¹

¹Universidade Federal de Lavras –UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil

²Universidade de São Paulo-USP, São Paulo, Brasil

³Centro Universitário Vale do Rio Verde-UNINCOR, Três Corações, Minas Gerais, Brasil
amandacaroline.q001@gmail.com

Introdução: O cenário da pandemia de COVID-19 transformou o modo de vida de mães por todo o mundo, contribuindo para alterações na quantidade e/ou qualidade do padrão de consumo alimentar, consumo de álcool ou cigarro, qualidade do sono e prática de atividade física, hábitos que estão intimamente relacionados a níveis de estresse psicológico elevados e comportamentos alimentares mais disfuncionais. **Objetivo:** Avaliar as relações entre níveis de estresse percebido, comportamento alimentar e outros comportamentos relacionados à saúde de mães brasileiras durante a pandemia de COVID-19. **Métodos:** Trata-se de estudo transversal, realizado com 180 participantes entre outubro e novembro de 2020, através da aplicação de um questionário online composto por dados sociodemográficos, Escala de Estresse Percebido, Three Factor Eating Questionnaire e alterações do estilo de vida durante a pandemia de COVID-19. Foram realizados testes de correlação de Spearman e associações através de Teste Exato de Fisher, adotando-se nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras (parecer: 4.286.030) **Resultados:** A percepção de estresse das participantes exibiu mediana 24,0 (IIQ:19,00-29,00), com níveis de estresse moderado e alto em 92,8% (167) das participantes. Os escores elevados de estresse mostraram correlação positiva com os escores de Alimentação Emocional ($r=0,379$; $p<0,001$) e Descontrole Alimentar ($r=0,350$; $p<0,001$). O estresse elevado associou-se também ao aumento do consumo de biscoitos recheados, chocolates/doces ($X^2: 9,41$; $p=0,042$) e de bebida alcoólica ($X^2: 10,66$; $p=0,022$), além da diminuição da prática de atividade física ($X^2:9,12$; $p=0,050$) e piora da qualidade do sono ($X^2:16,22$; $p=0,002$). **Conclusão:** Conclui-se que durante a pandemia de COVID-19 observou-se alta prevalência de estresse percebido em mães brasileiras. Os níveis de estresse elevados foram relacionados a determinantes disfuncionais do comportamento alimentar e a alterações negativas do estilo de vida materno.

Descritores: Estresse Psicológico; Comportamento Alimentar; Estilo de Vida; Pandemias.

Referências

Luft CDB, Sanches SO, Mazo GZ, Andrade A. Versão brasileira da Escala de Estresse Percebido: tradução e validação para idosos. Rev Saúde Pública. 2007;41(4):606-15.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

EXCELÊNCIA EM GESTÃO PÚBLICA: VALIDAÇÃO DO INSTRUMENTO DIAGNÓSTICO PARA UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE

Samilla Nunes Rezende Rodrigues, Gustavo Bastos Braga, Pablo Murta Baião Albino, Millena Luiza Souza e Santiago¹, Ana Luiza Alves Pinto, Helen Hermana Miranda Hermsdorff
Universidade Federal de Viçosa (UFV): Viçosa, Minas Gerais, Brasil
samilla.rodrigues@ufv.br

Objetivo: Este resumo tem como objetivo apresentar o processo de validação de um questionário estruturado para diagnosticar a situação das Unidades Básicas de Saúde dentro de quatro perspectivas centrais: equipe de trabalho, competências da equipe, processos de trabalho, conforme preconizado pelo Modelo de Excelência em Gestão Pública. **Métodos:** Para tanto, o trabalho foi dividido em quatro etapas: elaboração do questionário, pré-teste, teste-piloto e testes estatísticos por meio do Teste de Friedman e do Coeficiente de Alfa de Cronbach. **Resultados:** O Teste de Friedman apresentou o resultado de $p = 0,791$, cujo valor se mostrou superior a 0,05 (nível de significância de 5%), o que sustenta a conclusão que não existe diferença significativa entre a relevância das questões abordadas. Pelo Coeficiente de Alpha de Cronbach, observou-se o valor de 0,82, o que possibilitou a aferição da importância do instrumento para o uso da mensuração da gestão nas Unidades Básicas de Saúde. **Conclusão:** O estudo exposto possibilitou a elaboração de um instrumento válido e confiável para diagnosticar a situação das Unidades Básicas de Saúde, colaborando para a elaboração de diretrizes e planos estratégicos orientados à realidade da saúde pública, adotando medidas de melhoria contínua nos processos.

Descritores: Validação; Instrumento Diagnóstico; Gestão Pública; Saúde Pública.

Referências

- Ferreira AR. Modelo de excelência em gestão pública no governo brasileiro: importância e aplicação. XIV CONGRESO INTERNACIONAL DEL CLAD SOBRE LA REFORMA DEL ESTADO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA, Salvador, 2009.
- Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Modelo de Excelência em Gestão Pública. v.1, Brasília, Distrito Federal, 2014.
- Pasquali L. Psicometria: teoria dos testes na psicologia e na educação. Rio de Janeiro: Vozes; 2013.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

FATORES ASSOCIADOS À DEFICIÊNCIA DE VITAMINA D: UM ESTUDO TRANSVERSAL COM PESSOAS IDOSAS DA COMUNIDADE

Eliza de Souza Sampaio, Daniela Braga Lima, Tábatta Renata Pereira de Brito
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL–MG, Alfenas, MG, Brasil. (Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Longevidade - PPGNL)
eliza.sampaio@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Questões nutricionais relacionadas ao envelhecimento humano possuem importância como as referentes à deficiência de micronutrientes, em especial a vitamina D. A vitamina D possui receptores na maioria das células do organismo humano, fato que tem impulsionado estudos relacionados ao seu papel na redução do risco de desenvolvimento de doenças associadas ao envelhecimento. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi verificar os fatores associados à deficiência de vitamina D em pessoas idosas. **Métodos:** Estudo transversal com 448 indivíduos com 60 anos ou mais, residentes no município de Alfenas-MG. Foi realizada entrevista, avaliação física e nutricional, além de coleta de sangue. As análises estatísticas foram realizadas no software Stata 13.0. As diferenças entre os grupos foram estimadas utilizando-se o teste χ^2 de Pearson. Para a análise de associação, utilizou-se regressão logística múltipla. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alfenas sob o parecer nº 2.668.936. **Resultados:** A prevalência de deficiência de vitamina D foi de 63,49%. Mulheres idosas e indivíduos dependentes para a realização de atividades básicas de vida diária tiveram maiores chances de apresentar deficiência de vitamina D independentemente da idade e dos anos de estudo (Odds Ratio= 1,61 e 2,17, respectivamente). **Conclusão:** Houve associação entre deficiência de vitamina D em relação às variáveis sexo e dependência para realização de atividades básicas de vida diária em pessoas idosas.

Descritores: Idoso; Nutrição; Vitamina D.

Referências

- Lima-Costa MF, Mambrini JVM, de Souza-Junior PRB, de Andrade FB, Peixoto SV, Vidigal CM et al. Nationwide vitamin D status in older Brazilian adults and its determinants: The Brazilian Longitudinal Study of Aging (ELSI). *Sci Rep.* 2020;10(1):13521.
- Manson JE, Brannon PM, Rosen CJ, Taylor CL. Vitamin D Deficiency - Is There Really a Pandemic? *N Engl J Med.* 2016;375(19):1817-20.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

FEIRA DE PROFISSÕES ITINERANTES: UMA APRESENTAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA FACULDADE DE SÃO LOURENÇO- MG

Sabrina de Oliveira Fernandes, Bruna Lucas Briskiewicz
Faculdade de São Lourenço – UNISEPE. São Lourenço, Minas Gerais, Brasil
sabrinateof@gmail.com

Introdução: A Educação Alimentar e Nutricional é uma importante estratégia para abordagem alimentar dentro da nutrição, que é a ciência que estuda a função dos nutrientes presentes nos alimentos no organismo, desde o processo de digestão até a eliminação. **Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi apresentar o curso de Nutrição da Faculdade de São Lourenço para alunos do Ensino Técnico e Ensino Médio. **Métodos:** Foram criados materiais didáticos que facilitam a aprendizagem e geram interesse as diferentes áreas do curso de nutrição. Os materiais foram apresentados nas Feiras de Profissões Itinerantes do Grupo Unisepe Educacional, na maneira de Mapas Conceituais; Orientações nutricionais; Estande de anamnese nutricional e Materiais lúdicos. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da União das Instituições de Serviço, Ensino e Pesquisa-UNISEPE, sob o número CAAE:028342180.0.000.5490. **Resultados:** Por meio das feiras percebe-se que os alunos estão em busca de instituições que auxiliam na inserção do mercado de trabalho e com novas didáticas. Foram passadas orientações pautadas na importância da Educação Alimentar e Nutricional, que está presente no Brasil desde a década de noventa. No ano de 2012 foi criado o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional Para as Políticas Públicas, com finalidade de garantir alimentação para todos os brasileiros. **Conclusão:** Foi possível identificar o interesse dos alunos no curso. Assim como, a importância que mais trabalhos que mostrem a importância do curso de nutrição sejam desenvolvidos.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Faculdades; Nutrição.

Referências

- BRASIL. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional Para as Políticas Públicas. Brasília, 2012.
- Cervato-Mancuso AM, Silva MEW. Percepção e expectativas dos alunos ingressantes no curso de nutrição. Rev Cult Ext USP. 2012;80:79-95.
- Pires A, Andrade B, Pereira C, Brachmann G, Aosani TC. Alimentação e Nutrição. Mostra Interativa da Produção Estudantil em Educação Científica e Tecnológica, 2018.
- Santos LAS. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. Ciênc Saúde Coletiva. 2012;17(2):453-62.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

HIPERTENSÃO ARTERIAL E CONSUMO ALIMENTAR

Jéssica Luma Cruz Ferreira, Bruna Lucas Briskiewicz
Faculdade São Lourenço-UNISEPE, São Lourenço, MG, Brasil
jluma87@gmail.com

Introdução: As doenças cardiovasculares são uma das principais causas de morbimortalidade no mundo. A hipertensão arterial é uma doença crônica multifatorial, de detecção na maioria das vezes tardia, devido a evolução lenta e silenciosa. Em relação aos hábitos alimentares da população brasileira, atualmente observa-se um aumento do consumo de alimentos associados a hipertensão arterial. **Objetivo:** Descrever a prevalência da hipertensão arterial entre indivíduos de 20 a 60 anos de idade de uma Unidade Básica de Saúde de São Lourenço-MG. **Materiais e Métodos:** Foi realizado um estudo transversal com indivíduos que possuem hipertensão arterial. A amostra foi composta por 27 participantes na faixa etária de 20 a 60 anos de idade. Utilizou-se a aplicação de um questionário validado. Os dados foram tabulados e analisados em uma planilha de Excel. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente estudo foi aceito pelo Comitê de Ética em Pesquisa CAAE: 25553719.4.0000.5490. **Resultados:** Dentre os participantes 66,7% (n=18) relataram fazer uso diariamente de medicamentos anti-hipertensivos e 33,3% (n=9) não fazem uso. Em relação ao histórico familiar 85,2% (n=23) responderam que tem algum caso de hipertensão arterial na família e apenas 14,8% (n=4) não possui histórico. Depois do diagnóstico de hipertensão 52% (n=13) dos indivíduos alegaram que mudaram parcialmente os hábitos alimentares, apenas 12% (n=3) mudaram completamente sua alimentação e os demais relataram não ter mudado os hábitos alimentares. Em relação ao consumo de alimentos ricos em sódio 51,9% (n=14) dos indivíduos relataram que o consumo foi reduzido após o diagnóstico, 40,7% (n=11) consomem normalmente e apenas 7,4% (n=2) disseram não consumir alimentos com sódio. **Conclusão:** Pode-se observar que ainda há poucas informações sobre a importância de bons hábitos alimentares e como esses fatores interferem diretamente nos níveis pressóricos dos indivíduos. Desta forma é imprescindível o acompanhamento de um nutricionista para uma melhora da qualidade de vida e hábitos alimentares melhores no dia a dia da população portadora de doenças cardiovasculares.

Descritores: Hipertensão; Doenças Cardiovasculares; Risco Cardiovascular.

Referências

- Carvalho MV, Siqueira LB, Sousa ALL, Jardim PCBV. A influência da hipertensão Arterial na qualidade de vida. *Arq Bras Cardiol.* 2013;100(2):164-74.
- Jardim PCVB, Gondim MRP, Monego ET, Moreira HG, Vitorino PVO, Souza WKS et al. Hipertensão arterial e alguns fatores de risco em uma capital brasileira. *Arq Bras Cardiol.* 2007;88(4):452-57.



*IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil*

IMAGEM CORPORAL X BULLYING NAS ESCOLAS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Pablo Henrique Maximiano Salles¹, Vitória da Cunha Paiva Carneiro¹, Luiz Felipe de Paiva Lourenção¹, Alexandra Vieira Gonçalves².

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Prefeitura Municipal de Alfenas, Minas Gerais, Brasil

pablo.salles@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A Educação Alimentar e Nutricional é considerada um importante instrumento na promoção de hábitos alimentares saudáveis. Ela assume um papel de relevância no âmbito da alimentação e nutrição, como através do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Paralelamente a isto, a prática do bullying tem crescido em escala global nos últimos anos, trazendo consequências para toda a sociedade. A escola tem se mostrado ineficaz no combate às condutas antissociais que acontecem em seu interior, sendo palco para várias formas de violência, como o bullying, uma forma de violência oculta e de grande potencial de gerar danos irreparáveis à vítima, de ordem emocional e socioeducacional. Assim, surge a necessidade de desenvolver e promover ações em Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar, que visam a promoção de saúde e prevenção de agravos que se relacionem com a alimentação, seja em sua manifestação física, psicológica ou ambos. **Objetivo:** Inserir uma discussão fundamentada que estimule pensar sobre a imagem corporal e o bullying nas escolas e fora dela, além da adoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis. **Métodos:** Realizou-se uma ação em Educação Alimentar e Nutricional com escolares matriculados no 9º ano do ensino fundamental, na Escola Municipal Dr. Fausto Monteiro, localizada no Bairro Gaspar Lopes, Alfenas-MG, tendo sido dividida em três dias consecutivos, de forma com que as temáticas abordadas se complementassem, adequadas também à faixa etária dos escolares. **Resultados:** Houve total participação e interesse dos alunos durante todos os encontros, enriquecendo as discussões, relatando experiências, bem como na realização de dinâmicas como “amigo secreto de elogios”, e durante a aplicação do teste de aceitabilidade, com a proposta de inclusão de uma preparação nova para o cardápio vegetariano nas escolas. **Conclusão:** No processo de combate ao bullying nas escolas, as instituições desenvolvem um papel fundamental, sendo imprescindível que se fortaleça a importância de uma boa relação com a alimentação, com a própria imagem corporal, e sobretudo do respeito mútuo.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Bullying; Imagem Corporal.

Referências

Ramos FP, Santos LAS, Reis ABC. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. Cad Saúde Pública. 2013;29(11):2147-61.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

IMPACTO DA PANDEMIA DA COVID-19 NO ESTADO NUTRICIONAL DE NOVOS CASOS DE PACIENTES ONCOLÓGICOS

Laura Eloá dos Reis Ferreira¹, Carolina Clapis Zordão², Juliana de Paula Rios², Larissa Fernandes Costa Vidigal², Roberta Ribeiro Silva Barra³, Cristiane da Silva Marciano Grasselli³

¹Mestranda do Programa de Pós Graduação em Nutrição e Longevidade Universidade Federal de Alfenas, UNIFA- MG

²Discente no curso de graduação da Nutrição da Universidade Federal de Alfenas, UNIFA- MG

³Docente do curso de graduação em Nutrição Universidade Federal de Alfenas, UNIFA- MG
laura.ferreira@sou-unifal.edu

Introdução: A pandemia da COVID-19 alastrou-se por todo o mundo de forma muito rápida, trazendo consequências econômicas, psicológicas e de acesso a alimentação a toda população, afetando também o sistema de saúde. **Objetivo:** Avaliar o impacto da pandemia da COVID-19 no estado nutricional de pacientes com câncer em um Hospital Oncológico do Sul de Minas. **Métodos:** Foram analisados prontuários de pacientes de ambos os sexos, todos admitidos no Centro de Tratamento Oncológico da Santa Casa de Alfenas para primeiro atendimento nutricional, durante o primeiro ano da COVID-19 no Brasil e que residia na regional de saúde de Alfenas. O presente estudo foi aprovado pelo comitê de ética, sob o número do parecer: 5.318.529. **Resultados:** Foram coletados dados preliminares de 66 prontuários, sobre aspectos socioeconômicos, antropométricos e bioquímicos, de março de 2020 a março de 2021. Observou-se que os pacientes eram em maioria do sexo feminino (55%), idosos (67%), casados (80%) e com escolaridade entre ensino fundamental (39%) e médio (29%). Dentre estes 30% apresentaram câncer de mama, ovário vulva e útero, 24% câncer de próstata e pênis e 46% de outros tipos de câncer. Quanto ao estado nutricional, no início do estudo 62% dos pacientes entravam -se em sobrepeso (29%) ou obesidade (33%). Ao final do período estudado os níveis de sobrepeso (22%) e obesidade (17%) permaneceram elevados. Ao analisar as séries vermelhas e comparando o início e o final do tratamento, observou-se um aumento nos indicadores de anemia o que pode comprometer o câncer e o seu tratamento. **Conclusão:** Conclui-se com a análise parcial desta amostra que o perfil socioeconômico e de localidade do tumor encontram-se semelhantes a população, quanto ao estado nutricional os pacientes tem alto índices de sobrepeso e obesidade. Provavelmente houve indícios do impacto da pandemia nestes pacientes.

Descritores: COVID-19; Câncer; Pandemia; Estado Nutricional; Anemia.

Referências

Krasteva E, Harari D, Kalsi T. Management of anemia in older cancer patients. *J Geriatr Oncol.* 2019;10:S65.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

IMPLANTAÇÃO DO PROTOCOLO DE SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL EM IDOSOS DE UM HOSPITAL PRIVADO DO SUL DE MINAS GERAIS

Maisa Estefânia de Oliveira Pedreira¹, Julieuza Camila Alves², Isabela Casarine Almeida¹, Fernanda de Carvalho Vidigal¹, Roberta Ribeiro Silva Barra¹.

¹Universidade Federal de Alfenas-UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Instituto de Medicina Especializada de Alfenas-IMESA, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
maisa.estefania@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: O envelhecimento populacional contribui para o crescimento de idosos hospitalizados, que são acometidos por alterações metabólicas, fisiológicas, anatômicas e psicossociais inerentes à idade, que podem impactar no componente nutricional. **Objetivo:** Implantar o protocolo de suplementação em idosos de um hospital privado do Sul de Minas Gerais. **Métodos:** Ensaio clínico de intervenção não controlado com amostra de conveniência, aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob o parecer 4644758. Os pacientes foram triados através da ferramenta Nutritional Risk Screening 2002 e tiveram seu estado nutricional definido pela Global Leadership Initiative on Malnutrition. Foram coletados no início e no fim da internação hospitalar dados antropométricos, força de preensão palmar e exames laboratoriais. **Resultados:** Participaram do estudo 51 pacientes, sendo 38 do grupo suplementado (18 mulheres e 20 homens, com idade média de 80 anos) e 13 do grupo não suplementado (11 mulheres e 02 homens, com idade média de 73 anos). Ambos os grupos apresentaram índice de massa corporal médio de 24,5Kcal/m². Dos resultados preliminares, no grupo suplementado houve diferença significativa nos níveis de sódio, potássio, hemoglobina corpuscular média, concentração de hemoglobina corpuscular média e leucócitos; no não suplementado houve diferença significativa entre sódio e leucócitos. Entre as variáveis categóricas, houve associações entre o índice de massa corporal e a circunferência da panturrilha após a suplementação e entre o tempo de recebimento do suplemento e albumina. **Conclusão:** Conclui-se que o suplemento impacta sobre variáveis antropométricas e bioquímicas importantes, indicando o uso do protocolo de suplementação como uma estratégia positiva no estado nutricional e na saúde de pacientes idosos hospitalizados.

Descritores: Idosos. Suplementação. Protocolo.

Referências

1. Abreu DROM, Novaes ES, Oliveira RR, Mathias TAF, Marcon SS. Fall-related admission and mortality in older adults in Brazil: trend analysis. *Cienc Saude Coletiva*. 2018;23(4):1131-41.
2. United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division. *World Population Prospects* [Internet]. 2019



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

IMPORTÂNCIA DA EQUIPE MULTIPROFISSIONAL NA VIVÊNCIA DA ATENÇÃO PRIMÁRIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Andressa de Araujo Rodrigues Neto¹, Alessandra Damasceno Franck Coelho¹, Cássia Evangelista Delgado¹, Priscila Márcia de Castro Madureira¹, Michele Gonçalves Shepper Figueredo².

¹Residente do Programa Multiprofissional em Saúde do Adulto com ênfase em doenças crônico-degenerativas, Hospital Universitário, Universidade Federal de Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil

² Agente de Saúde da Unidade Básica de Saúde, Bairro São Pedro, Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
andressa.arneto@gmail.com

Introdução: A atuação multiprofissional contribui para oferecer ao indivíduo e à comunidade o conhecimento amplo, a motivação para mudança de hábitos e adesão ao tratamento. **Objetivo:** Apresentar a importância do atendimento multiprofissional na definição de estratégias para os cuidados em saúde. **Métodos:** Relato de experiência baseado no acompanhamento realizado entre maio e setembro de 2022, por residentes do programa de residência multiprofissional em saúde do adulto com ênfase em doenças crônico-degenerativas de um usuário de uma unidade básica de saúde do município de Juiz de Fora, Minas Gerais. **Resultados:** J.M., sexo masculino, 91 anos, autodeclarado preto, viúvo, aposentado, não tabagista, etilista social, participante do grupo de caminhada da unidade. Compareceu a consulta multiprofissional em maio, com diagnósticos de hipertensão arterial sistêmica e diabetes mellitus, em uso de seis medicamentos para os diagnósticos mencionados. Em julho, retornou para atendimento multiprofissional, acompanhado da neta, após apresentar alterações persistentes da pressão arterial. Paciente relatou inclusão de medicamento para ansiedade e vitaminas desde a última consulta, mantendo os demais. Usuário havia se tornado viúvo no mês anterior, sendo este um possível fator desencadeador das alterações da pressão arterial. Realizamos intervenção farmacêutica para avaliar o desmame da medicação para ansiedade com o médico responsável, intervenção nutricional através de orientações para a modificação do consumo alimentar e agendamento de consulta com especialista. Diante do exposto, verificou-se que após a manutenção do exercício físico, adesão a orientação nutricional e consulta com o cardiologista, em seis semanas, J.M. normalizou os níveis pressóricos. **Conclusão:** A intervenção multiprofissional é essencial na atenção primária, ao se considerar as diferentes perspectivas abordadas. Ao considerar a hipertensão arterial, tem papel fundamental para prevenção e controle, favorecendo a evolução clínica do indivíduo e evitando agravos a saúde.

Descritores: Equipe de Assistência ao Paciente; Atenção Primária à Saúde; Hipertensão; Qualidade de Vida.

Referências

Maia DB, De Sousa ETG, Gama RM, Lima JC, Rocha PCF, Yoshiko S. Atuação interdisciplinar na Atenção Básica de Saúde: a inserção da Residência Multiprofissional. *Sau & Transf Soc.* 2013;4(1):103-10.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

IMPORTÂNCIA DE MOTIVOS PARA A ESCOLHA ALIMENTAR DE PESSOAS IDOSAS SEGUNDO DIFERENTES CARACTERÍSTICAS INDIVIDUAIS

Micaela Aparecida Teodoro, Wanderson Roberto da Silva, Sinézio Inácio da Silva Júnior
Universidade Federal de Alfenas, Unifal-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
micaela.teodoro@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A escolha alimentar, que precede o consumo alimentar e varia conforme o ciclo da vida, envolve aspectos relacionados aos alimentos e fatores individuais biopsicossocioculturais. **Objetivo:** analisar a relação de motivos para escolha alimentar de pessoas idosas segundo características individuais dos participantes. **Métodos:** Trata-se de estudo quantitativo e transversal com pessoas idosas do sul de Minas Gerais. Foram feitas entrevistas domiciliares para coleta de informações socioeconômicas e de saúde. Os motivos para escolha alimentar foram investigados utilizando os itens do Questionário de Escolha Alimentar. A comparação dos escores de cada motivo para escolha alimentar segundo as variáveis individuais foi realizada por meio do teste de *Kruskal-Wallis* ($p < 0,05$). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Unifal-MG (50137621.9.0000.5142). **Resultados:** Participaram do estudo 168 pessoas idosas (69,6% mulheres) com média de idade de $72,6 \pm 8,9$ anos. Verificou-se que as mulheres atribuíram maior importância para o motivo controle do peso quando da escolha de alimentos comparadas aos homens ($p = 0,028$). Pessoas na faixa etária de 60 a 69 anos comparadas com as de 80 anos ou mais atribuíram maior importância para os motivos saúde ($p < 0,001$) e preocupação ética ($p = 0,001$). Aqueles que declararam ter um cônjuge ou companheiro atribuíram maior importância para o motivo saúde ($p = 0,003$). Para os que relataram percepção mais positiva da própria saúde, atribuíram maior importância para o motivo saúde ($p = 0,025$). Já pessoas idosas que apresentaram uma percepção mais negativa da própria saúde atribuíram maior importância para o motivo preço ($p = 0,031$) ao escolherem seus alimentos. Pessoas idosas classificadas, segundo o índice de massa corporal, com sobrepeso atribuíram maior importância para o motivo controle do peso ($p = 0,033$). Já os participantes com eutrofia atribuíram menor importância para o motivo preocupação ética ($p = 0,023$). **Conclusão:** Nota-se que a importância atribuída para os motivos de escolha alimentar foi distinta entre os grupos segundo: sexo, faixa etária, ter ou não um companheiro, autopercepção da saúde comparada a outras pessoas da mesma faixa etária e estado nutricional antropométrico. Tais características, portanto, destacam-se como alvo de futuros estudos.

Descritores: Comportamento de Escolha; Epidemiologia nutricional; Idoso.

Referências

Alvarenga M et al. Nutrição Comportamental. 2. ed. São Paulo: Manole, 2019.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

INGESTÃO ALIMENTAR DE GESTANTES ATENDIDAS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE JUIZ DE FORA- MG

Carine Ferreira da Costa¹, Cinara Davi de Paula¹, Michele Pereira Netto², Maria Raquel Oliveira de Castro¹, Fernanda Borges de Figueiredo¹, Mário Flávio Cardoso de Lima¹

¹ Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (HUUFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil.

² Departamento de Nutrição; Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil

carine.costa@ebserh.gov.br

Introdução: Hábitos alimentares irregulares são comuns na população, trazendo riscos para saúde, sendo ainda mais prejudiciais para grupos de maior vulnerabilidade, como as gestantes. A gestação causa alterações na mulher, sendo necessário mudanças na dieta visando a saúde da mãe e do bebê. A alimentação da gestante deve ser variada e em quantidade adequada. O Guia alimentar para a população brasileira recomenda uma alimentação baseada em alimentos in natura e minimamente processados e orienta um consumo limitado de alimentos processados e ultraprocessados. **Objetivo:** Analisar a ingestão alimentar de gestantes, com base no consumo dos grupos de alimentos do Guia alimentar. **Métodos:** Estudo transversal, prospectivo e exploratório, realizado com 42 gestantes, com idades entre 13 e 38 anos, no Hospital Universitário de Juiz de Fora (HUUFJF). O instrumento de coleta utilizado foi questionário e recordatório alimentar habitual. Os dados foram tabulados de forma a permitir uma análise descritiva e de frequência. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do HUUFJF (n. 4.053.380). **Resultados:** Observou-se que o consumo de alimentos in natura e minimamente processados é mais frequente (59,5% ingeriam de 6 a 10 itens), comparado ao consumo dos processados (4,8% consumiam de 5 a 6 itens) e dos ultraprocessados (14,3% consumiam 5 ou mais itens). Entretanto, a variedade de frutas, verduras e legumes foi baixa (45,2% consomem mais de 2 tipos ao dia). **Conclusão:** Conclui-se que a ingestão alimentar de gestantes tem sido baseada em um bom consumo de alimentos in natura e minimamente processados, comparado ao consumo de alimentos processados e ultraprocessados. Entretanto, isso não se traduz em uma dieta de boa qualidade nutricional já que a variedade no consumo de vegetais foi baixa. São necessários esforços para que o cuidado nutricional alcance as gestantes durante o pré-natal, possibilitando a mudança de hábitos alimentares inadequados e reduzindo os riscos à saúde da gestante e do bebê.

Descritores: Avaliação Nutricional; Nutrição da Gestante; Alimentos, Dieta e Nutrição.

Referências

Melere C, Hoffmann JF, Nunes MAA, Drehmer M, Buss C, Ozcariz SGI et al. Índice de alimentação saudável para gestantes: adaptação para uso em gestantes brasileiras. Rev Saúde Pública. 2013;47(1):20-28.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

INGESTÃO DE MACRONUTRIENTES E QUALIDADE DO SONO DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19, EM ALFENAS (MG)

Lorena Rodrigues¹, Raquel Patrícia Ataíde Lima², Eliane Garcia Rezende¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG): Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal da Paraíba (UFPB-PB): João Pessoa, Paraíba, Brasil

lorena.rodrigues@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Durante a pandemia da COVID-19, foram adotadas diversas restrições, visando reduzir o avanço do vírus, destaca-se principalmente o isolamento social. Embora seja fundamental para enfrentar a situação de risco à saúde pública, as mudanças na qualidade de vida da população ainda são indefinidas. **Objetivo:** Analisar a ingestão de macronutrientes, qualidade do sono, parâmetros antropométricos e estilo de vida, em indivíduos adultos durante a pandemia da COVID-19, no município de Alfenas. **Métodos:** A pesquisa, de caráter transversal, foi aprovada pelo Comitê de Ética com Pesquisa com Seres Humanos (o número de protocolo 5.131.507). A amostra foi definida por conveniência, composta por 37 pessoas adultas com diagnóstico de sobrepeso ou obesidade, oriundas do atendimento no Setor de Nutrição de um Ambulatório de Alfenas, no período de abril/2021 a março/2022. Foi aplicado o recordatório alimentar de 24 horas, avaliação antropométrica pelo Índice de Massa Corporal, e o questionário Índice de Qualidade do Sono de Pittsburgh, as análises estatísticas foram realizadas no Software STATA 13, com teste de Lilliefors, pelo Odds Ratio. **Resultados:** Sendo 16,2% do sexo masculino e 83,8% do sexo feminino, 27% e 73% tinham sobrepeso e obesidade, respectivamente. Apresentaram estilo de vida sedentário (73% sem atividade física), 46% consumiam bebidas alcoólicas e 13,5% fumavam. O consumo alimentar dos macronutrientes encontrados estavam dentro da faixa de recomendação, 59,5% apresentaram baixa qualidade do sono e 24,3% das pessoas usavam medicação para dormir. Os indivíduos que consumiam acima da faixa de referência, apresentavam 9% de chances de ter uma qualidade do sono ruim, entretanto, não foram encontradas diferenças significativas. **Conclusão:** Os resultados apontam uma piora do estilo de vida e aumento de comportamentos de risco à saúde, como a qualidade do sono ruim. A tendência encontrada neste trabalho, com amostragem limitada, implica na necessidade de novos estudos que permitam a generalização para a população adulta.

Descritores: Pandemia; COVID-19; Adultos; Macronutrientes; Qualidade do Sono.

Referências

- Godos J, Grosso G, Castellano S, Galvano F, Caraci F, Ferri R. Association between diet and sleep quality: A systematic review. *Sleep Med Rev.* 2021;57:101430.
- Neculicioiu VS, Colosi IA, Costache C, Sevastre-Berghian A, Clichici S. Time to Sleep?-A Review of the Impact of the COVID-19 Pandemic on Sleep and Mental Health. *Int J Environ Res Public Health.* 2022;19(6):3497.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL E QUALIDADE DA DIETA

Laudicéia Ferreira Fróis, Lahis Cristina Morais de Moura, João Paulo Lima de Oliveira, Lílian Gonçalves Tixeia

Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil
laudiceiafrois@hotmail.com

Introdução: O processo gravídico é assinalado por inúmeras alterações fisiológicas, endócrinas e anatômicas. Nessa fase, o ganho de peso é esperado e desejável. No entanto, um padrão estético, onde o corpo magro é tido como belo socialmente, faz com que muitas mulheres não se sintam satisfeitas com seu corpo nesse período. Para além disso, a insatisfação corporal pode levar a prática alimentar inadequada, trazendo riscos à saúde do binômio mãe-filho. **Objetivo:** Avaliar a correlação entre a imagem corporal e qualidade da dieta de gestantes residentes no município de Lavras – MG. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, conduzido com gestantes assistidas no setor público e privado de saúde no município de Lavras-MG. O mesmo integra um projeto prospectivo nomeado “Avaliação do Estado Nutricional, Comportamento e Práticas Alimentares nas fases da Gestação, Amamentação e Introdução Alimentar” desenvolvido na Universidade Federal de Lavras e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da mesma instituição sob o parecer 3.362.629. A qualidade da dieta foi investigada pelo Índice de Qualidade da Dieta Adaptado para Gestantes Brasileira (IGDAG) e a insatisfação com a imagem corporal foi aferida pelo Body Shape Questionnaire (BSQ). Os dados foram tabulados no *software* EPIINFO versão 7.2 e as análises estatísticas conduzidas no *software* Statistical Package for the Social Science. O teste de Kruskal-Wallis foi aplicado para verificar a normalidade e realizado teste de correlação de Pearson (r) para investigar a relação dos parâmetros da imagem corporal com a pontuação do IQDAG, e seus componentes. **Resultados:** A amostra foi composta por 163 gestantes com idade entre 18 e 42 anos. A imagem corporal não se correlacionou com escore final da qualidade da dieta. No entanto, foi visto uma correlação negativa com a pontuação de frutas frescas ($r = -0,146$) e fibras ($r = -0,173$). **Conclusão:** Conclui-se que, apesar da insatisfação corporal não se correlacionar com a qualidade total da dieta, quanto maior a insatisfação corporal, menor o consumo de frutas frescas e fibras pelas gestantes.

Descritores: Gravidez; Imagem Corporal; Recomendações Nutricionais.

Referências

- Campos CAS, Malta MB, Neves PAR, Lourenço BH, Castro MC, Cardoso MA. Gestational weight gain, nutritional status and blood pressure in pregnant women. Rev. Saúde Pública 53:57.
- Crivellenti LC, Candelas Zuccolotto DC, Sartorelli DS. Association between the diet quality index adapted for pregnant women (IQDAG) and excess maternal body weight. Rev Bras Saude Mater Infant. 2019;19(2):275-83.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

INTEGRAÇÃO COM A EQUIPE MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE DA FAMÍLIA DURANTE A GRADUAÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Rafaella Aparecida de Almeida Ribeiro

Universidade Estadual de Londrina – UEL, Londrina, Paraná, Brasil

rafaella.ribeiro@uel.br

Introdução: O Sistema Único de Saúde brasileiro prevê a integralidade das ações de promoção, prevenção e recuperação da saúde pautada na identificação dos determinantes e condicionantes sociais de saúde da população, nas práticas intersubjetivas e na articulação entre os serviços da rede de atenção. **Objetivo:** Este trabalho tem por objetivo relatar a experiência de integração com a equipe multiprofissional em saúde da família de Londrina no estado do Paraná, durante a graduação. **Métodos:** Foram desenvolvidas atividades conjuntamente com a equipe multiprofissional, o que acarretou na aproximação com a prática profissional e com as atividades realizadas no cotidiano da Unidade Básica de Saúde. Sendo desenvolvidas, principalmente, atividades de educação em saúde no Programa Saúde na Escola, visto que a escola é formadora de opiniões de crianças e de suas famílias, é um importante cenário utilizado para formação de cidadão conscientes e responsáveis por suas escolhas e comportamentos. **Resultados:** Por meio dessas atividades, as crianças adquirem uma maior autonomia em relação à alimentação e à criação e manutenção de hábitos saudáveis. **Conclusão:** Conclui-se então que a integração com a equipe multiprofissional durante a graduação é uma importante ferramenta para proporcionar uma melhor compreensão da prática profissional, pois no decorrer do curso a vivência multiprofissional situa-se majoritariamente na teoria.

Descritores: Equipe Multiprofissional; Educação em Saúde; Prática Profissional.

Referências

Silva JAM, Peduzzi M, Orchard C, Leonelo VM. Educação interprofissional e prática colaborativa na Atenção Primária à Saúde. Rev Esc Enferm USP · 2015;49(2):16-24.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

LEVANTAMENTO DE DADOS PÚBLICOS PARA ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR INFANTIL

Maria Gabriella Ferreira Bastos¹, Bianca Araujo Milbratz², Tábatta Renata Pereira de Brito¹, Daniela Braga Lima¹

¹Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG, Alfenas-MG, Brasil

²Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras-MG, Brasil

maria.bastos@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: O monitoramento do consumo alimentar é indispensável no desenvolvimento da criança. Quando negligenciado pode contribuir com o aparecimento de distúrbios nutricionais. Os marcadores de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional constituem uma ferramenta de apoio à atenção nutricional, identificando lacunas e oportunidades de promoção da alimentação adequada e saudável, nos contextos individual e coletivo. **Objetivo:** Descrever o consumo alimentar de crianças. **Métodos:** Estudo epidemiológico de delineamento ecológico com dados provenientes dos relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional referente ao consumo alimentar de 120.666 crianças, entre 5 e 9 anos de idade, assistidas pela Atenção Primária à Saúde de Minas Gerais entre 2015 a 2019. Foi realizada análise descritiva dos dados. **Resultados:** Nos anos analisados observou-se um consumo elevado de alimentos não saudáveis, como bebidas adoçadas, biscoito recheado, doces ou guloseimas, acima de 60%. Houve diminuição de aproximadamente 47% no número de crianças que realizavam, pelo menos, três refeições ao dia, e um aumento de 8% dentre aquelas que realizavam refeições assistindo televisão. **Conclusão:** Os achados revelam a importância da implementação de ações no âmbito da educação alimentar e nutricional para reverter o cenário encontrado e promover uma alimentação adequada e saudável para este público.

Descritores: Criança; Consumo Alimentar; Vigilância Alimentar e Nutricional.

Referências

Borges LKS, Nascimento FF, Mascarenhas MDM, Rodrigues MTP. Cobertura de avaliação do consumo alimentar em crianças participantes do Programa Crescer Saudável – Brasil, 2015-2018. *Ciênc. saúde coletiva*. 2022;27(6):2317-24.

Nascimento FA, Silva AS, Jaime PC. Cobertura da avaliação do consumo alimentar no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional Brasileiro: 2008 a 2013. *Rev Bras Epidemiol*. 2019;22:e190028.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Ministério da Saúde, 2015. 33 p.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

O COMER COM ATENÇÃO PLENA (MINDFUL EATING) E SUA RELAÇÃO COM O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E QUALIDADE DA DIETA MATERNA DURANTE A GESTAÇÃO

Lahis Cristina Morais de Moura¹, João Paulo Lima de Oliveira², Laudicéia Ferreira Fróis², Lívia Castro Crivelenti³, Lílian Gonçalves Teixeira²

¹Centro Universitário Vale do Rio Verde – UNINCOR, Três Corações, Minas Gerais

²Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais

³Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto FMRP-USP, Ribeirão Preto, São Paulo
lahismouranutri@gmail.com

Introdução: Mudanças comportamentais, fisiológicas e psicossociais compreendem o processo gestacional. **Objetivo:** Avaliar a influência do comer com atenção plena, na qualidade da dieta materna e no consumo de alimentos ultraprocessados durante a gestação. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal realizado com gestantes residentes no município de Lavras, MG. Os dados empregados são parte de um projeto intitulado Avaliação do Estado Nutricional, Comportamento e Práticas Alimentares nas fases da Gestação, Amamentação e Introdução Alimentar (protocolo: 3.362.629) com coleta de dados entre julho de 2019 a fevereiro de 2020. Foram incluídas na amostra, mulheres grávidas com idade igual ou superior a 18 anos que realizavam pré-natal no setor público ou privado do município. O comer com atenção plena foi avaliado pela versão traduzida para o Brasil do *Mindful Eating Questionnaire (MEQ – 28)* e a qualidade da dieta pelo Índice de Qualidade da Dieta Adaptado para Gestantes Brasileiras (IQDAG). As análises estatísticas foram realizadas usando o software SPSS versão 20. Utilizou-se o teste de coeficiente de correlação de Pearson para investigar a relação entre o escore de pontuação global e os domínios do comer com atenção plena: desinibição, estímulos externos, consciência, resposta emocional e distração com a média de consumo de alimentos ultraprocessados e a pontuação final do índice. **Resultados:** A amostra final do estudo foi de 163 gestantes entre 18 e 42 anos, com média de idade gestacional de 24,0 (\pm 9,98). Houve correlação positiva entre o escore total do MEQ ($r= 0,140$) e os domínios de consciência alimentar ($r= 0,158$) e emocional ($r= 0,147$) com a média de consumo de alimentos ultraprocessados. Consciência alimentar ($r = 0,130$) e o emocional ($r= 0,158$) foram associados a melhor da dieta. **Conclusão:** Gestantes mais conscientes em relação a alimentação e com baixos níveis de comer emocional apresentam melhor qualidade da dieta, e consequentemente, fazem melhores escolhas alimentares. Assim, intervenções baseadas nos princípios do comer com atenção plena podem ser promissoras para o cuidado nutricional durante o pré-natal.

Descritores: Dieta; Comportamento Alimentar; Gravidez.

Referências

Crivellenti LC, Zuccolotto DCC, Sartorelli DS. Development of a Diet Quality Index Adapted for Pregnant Women. Rev Saúde Pública. 2018;52:59.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ÓLEO DE ABACATE NÃO PROMOVE MELHORA DA RESISTÊNCIA INSULÍNICA EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA

Cinara Davi de Paula¹, Mário Flávio Cardoso de Lima¹, Erika Lawall Lopes Ramos², Maria Raquel Oliveira de Castro¹, Fernanda Borges de Figueiredo¹, Claudio Teodoro Souza²

¹Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (HUUFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil

²Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
cidavijf@gmail.com

Introdução: A síndrome metabólica (SM) é caracterizada pela presença de pelo menos três condições entre: hipertensão arterial, hiperglicemia, obesidade e dislipidemia. Muitos indivíduos com SM desenvolvem resistência insulínica (RI) e posteriormente diabetes mellitus tipo 2. O estresse oxidativo e a inflamação subclínica parecem se relacionar com o quadro. **Objetivo:** Avaliar os efeitos da suplementação com 10 mL de óleo de abacate na RI de indivíduos com SM. **Métodos:** Trata-se de um estudo randomizado, duplo cego, realizado durante 12 semanas, com 33 indivíduos de ambos os sexos e classificados com SM. Os indivíduos foram divididos em 2 grupos: óleo de abacate (n=16) e placebo (n=17). A glicemia, insulina, hemoglobina glicada (HBA1c) e o índice HOMA-IR foram avaliados antes e após os tratamentos. Foi realizado teste-t para amostras pareadas para avaliação dos parâmetros pré e pós-intervenção e teste-t de Student para avaliação entre os grupos nos momentos pré e pós (p<0,05). Solicitou-se que os indivíduos mantivessem seus hábitos alimentares inalterados durante o estudo sendo este monitorado por meio de registros alimentares antes e após o protocolo do estudo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa com Seres Humanos do HUUFJF (nº 3.685.349). **Resultados:** Os valores médios pré-intervenção no grupo óleo de abacate para glicemia, insulina, HBA1c e HOMA-IR foram respectivamente 136,1 mg/dL, 18 mU/L, 6,6% e 5,9 e após as 12 semanas de tratamento foram observados 141,3 mg/dL, 17,3 mU/L, 6,3% e 5,9 respectivamente. Não foram observadas diferenças nos parâmetros avaliados antes e após a intervenção no grupo óleo de abacate e nos períodos pré e pós comparados com o grupo controle. Foi observado a manutenção do consumo de macronutrientes e calorias antes e após as intervenções. **Conclusão:** O consumo do óleo de abacate durante não promoveu melhora nos parâmetros de RI em indivíduos com SM. A complexidade da doença, bem como a não modificação dos hábitos de vida durante o estudo podem ter contribuído com esses resultados.

Descritores: Diabetes Mellitus; Abacate; Síndrome Metabólica.

Referências

Tabeshpour J, Razavi BM, Hosseinzadeh H. Effects of Avocado (*Persea americana*) on Metabolic Syndrome: A Comprehensive Systematic Review. *Phytother Res.* 2017;31(6):819-37.



*IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil*

PANORAMA DA EVOLUÇÃO DO PROJETO DE EXTENSÃO “NUTRIR ARTE” NAS REDES SOCIAIS

Laura Thaciane Rodrigues Cassiano, Isabela Figueiredo Boletta, Ana Roberta Barbosa Vieira Brandão, Marisa de Oliveira Lopes, Breno Regis Santos, Flávia Della Lucia
Universidade Federal de Alfenas-UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
laura.cassiano@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: O presente estudo apresenta o desenvolvimento das ações de extensão nas redes midiáticas pelo o Projeto de Extensão “Nutrir Arte: Oficinas Culinárias Lúdicas como Estratégia de Educação Alimentar e Nutricional” (Programa de Agroecologia, Educação Ambiental e Soberania Alimentar) realizado pelo Curso de Nutrição da Universidade Federal de Alfenas. **Objetivo:** As ações tiveram início em 2020, diante do quadro de Pandemia da Covid-19 e acontecem até o presente momento. A finalidade do Projeto é promover Educação Alimentar e Nutricional para a população em geral, que encontra-se consumindo uma escassa diversidade de alimentos saudáveis e expostas a dietas obesogênicas. **Métodos:** Através das redes sociais que estão presentes no dia a dia, os integrantes programam-se semanalmente em reuniões presenciais. Com utilização de material de fontes seguras e revisadas pela coordenação, são elaborados conteúdos para serem publicados em duas redes sociais distintas, Youtube (“Projeto Nutrir Arte”) e no Instagram (“@projetonutrirarte”). **Resultados:** Até o presente dia, foram postadas 78 publicações, para 921 seguidores no Instagram. No Youtube, atualmente foram postados 9 vídeos para os 118 inscritos. Os posts como a receita de “sorbet de goiaba com banana” alcançou cerca de 3000 visualizações, assim como postagens de congelamento de ervas aromáticas, benefícios dos alimentos e Reels sobre como acessar o ebook elaborado variaram entre 40 a 70 curtidas. **Conclusão:** Diante do exposto e da constância das ações, houve grande evolução das redes desde o ano de 2020, onde o Instagram ganhou 163 novos seguidores e o Youtube 67 novos inscritos, nos últimos dois anos. A população alcançada pode interagir com os conteúdos através de curtidas, caixas de perguntas e comentários. Deste modo, as postagens têm atingido um grande público semanal e espera-se que continuem a atingir uma variada população cada vez maior através de trocas de saberes entre a comunidade e os estudantes da Universidade.

Descritores: Redes Sociais; Ciências da Nutrição; Alimentos.

Referências

Ribeiro-Silva RC, Pereira M, Campello T, Aragão E, Guimarães JMM, Ferreira AJF et al. Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Ciênc saúde coletiva*.2020;25(9):3421-30.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

PERCEPÇÃO DOS NUTRICIONISTAS FRENTE À SITUAÇÃO DE CRESCENTE PREVALÊNCIA DA OBESIDADE

Vitória da Cunha Paiva Carneiro, Cristina Garcia Lopes Alves, Ralf Maxsuel de Souza, Luciana Azevedo

Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG): Alfenas, Minas Gerais, Brasil
vitoria.carneiro@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A obesidade é considerada uma doença crônica de origem multifatorial, um problema de saúde pública. Dados da Pesquisa Nacional de Saúde de 2019 confirmam o aumento do sobrepeso e obesidade entre adultos no país onde, 60,3% da população adulta em todo país apresenta excesso de peso e a obesidade foi observada em 21,8% dos homens e em 29,5% das mulheres. Dessa forma, é fundamental a inserção do nutricionista na Atenção Básica à Saúde. **Objetivos:** Identificar e analisar a atuação dos nutricionistas frente ao quadro de enfrentamento da obesidade no Sistema Único de Saúde. **Métodos:** Aplicação de um questionário estruturado, via *Google Forms*, direcionado aos nutricionistas que atuam na rede pública de saúde, especialmente na atenção básica, representantes da Macrorregião Sul de Saúde de Minas Gerais. Este estudo faz parte de um projeto maior, com financiamento do CNPQ (Processo 442683/2019-7), aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL sob parecer 4.209.111. **Resultados:** O questionário foi respondido por 15 nutricionistas, foi possível notar que para 66,7% dos participantes não há ações de enfrentamento à obesidade sendo conduzidas na atenção básica. A falta de financiamento para ações desse tipo e o número reduzido de nutricionistas na rede municipal de saúde são os fatores que mais impactam no não desenvolvimento das ações. As atividades educativas para estímulo à alimentação saudável foram consideradas como a ação de maior impacto positivo, seguido do atendimento individual. A existência de espaço físico para o atendimento individual foi um facilitador, ao passo que o número reduzido de nutricionistas, a falta de recursos e a não existência do Núcleo de Apoio à Saúde da Família, ou a sua má consolidação, foram identificados como dificultadores. **Conclusão:** Há uma escassez de profissionais que atuam no enfrentamento à obesidade. E apesar das políticas públicas proporem ações na atenção básica, observa-se uma lacuna na sua implementação, o que dificulta o cuidado integral e longitudinal ao indivíduo obeso.

Descritores: Obesidade; Sistema Único de Saúde; Atenção Básica; Nutricionistas.

Referências

BRASIL. Ministério da Economia. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Pesquisa nacional de saúde 2019: atenção primária à saúde e informações antropométricas. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. 66 p.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

PERFIL DE IDOSOS EM INSEGURANÇA ALIMENTAR: ESTUDO SECCIONAL

Celi Macedo Polo¹, Tábatta Renata Pereira de Brito²

¹Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Longevidade - Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG. Alfenas – MG – Brasil

²Professora Adjunta da Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG. Alfenas – MG – Brasil

celi.polo@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Em transição demográfica, o Brasil possuía em 2021, 14,7% de idosos. Em 2013, 22,6% das famílias brasileiras estavam em situação de insegurança alimentar e em trabalho realizado em Campinas-SP, cerca de metade das famílias com pessoas idosas encontravam-se em algum grau de insegurança alimentar. **Objetivo:** caracterizar o perfil de idosos de acordo com insegurança alimentar e dados socioeconômicos e de saúde. **Métodos:** estudo seccional, aprovado pelo CEP da UNIFAL-MG sob o nº 2.668.936/2018, onde foram entrevistados 440 idosos da comunidade de Alfenas, MG, em 2019. Coletaram-se dados socioeconômicos, de saúde (sintomas de depressão pela escala de depressão geriátrica e para triagem de habilidades cognitivas utilizou-se o Casi-S) e para avaliar o grau de insegurança alimentar, foi aplicada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar reduzida. Para análise dos dados, foi utilizado o teste de qui-quadrado, sendo significativo valor de $p < 0,05$. **Resultados:** 13,6% dos idosos estavam em situação de insegurança alimentar. Tal condição apresentou diferença estatística entre as variáveis: poucos anos de estudo (quatro anos ou menos – 18,32% em insegurança alimentar), baixa renda familiar (menos de 2 salários-mínimos – 17,91%), presença de sintomas de depressão (22,22%) e triagem positiva para habilidades cognitivas (20%). **Conclusão:** poucos anos de estudo, baixa renda familiar, sintomas de depressão e risco de declínio cognitivo apresentaram diferença em relação à condição de insegurança alimentar de pessoas idosas.

Descritores: Pessoa Idosa; Insegurança Alimentar; Fatores Socioeconômicos.

Referência

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua) - Características gerais dos moradores 2020-2021. Rio de Janeiro, RJ: IBGE, 2022.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

PERFIL SOCIOECONÔMICO E DEMOGRÁFICO DE DOMICÍLIOS EM SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR GRAVE: PESQUISA DE ORÇAMENTO FAMILIAR 2017-2018

Maria Luiza Barreto Medeiros da Silva¹, Gleiciane Bueno da Silva Luiz², Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro², Michele Ribeiro Sgambato², Aline Alves Ferreira², Rosana Salles-Costa²

¹Universidade do Estado do Rio de Janeiro, UERJ, Rio de Janeiro, RJ, Brasil

²Instituto de Nutrição Josué de Castro, INJC. Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, Rio de Janeiro, RJ, Brasil

mluizabm@hotmail.com

Introdução: A Insegurança Alimentar relaciona-se com a privação ou incerteza quanto ao acesso a alimentos de qualidade em quantidade suficiente, podendo chegar à sua expressão mais grave, a fome. Nesta situação, há uma redução quantitativa dos alimentos entre todos os moradores do domicílio e tal ocorrência aponta para a não garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Objetivo: Analisar o perfil socioeconômico e demográfico de domicílios em situação de Insegurança Alimentar Grave. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal e descritivo a partir dos dados secundários da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2018. A Insegurança Alimentar Grave foi medida pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. O perfil desses domicílios foi classificado a partir do chefe da família, sendo analisado: Cor/raça, o nível de escolaridade, número de residentes por domicílio e a renda per capita em salário mínimo. Para análise estatística, foram realizadas médias, percentuais e intervalo de confiança com nível de 95% (IC95%) e p-valor (0,05), e utilizou-se o programa estatístico STATA 16.0. **Resultados:** Evidenciaram-se maior proporção de chefes de família com raça/cor não branca (76,4%, IC95%: 73,5-79,1) e com escolaridade ≤ 8 a anos (66,9% IC95%:63,8-69,9%). Em 53,8% (IC95%: 50,4-57,50) dos domicílios residiam ≤ 3 moradores e, em 37,1% (IC95%, 34,0-40,4) 4 a 6 moradores. Em relação ao local de moradia, o nordeste obteve 43,0% (IC95% 39,5-46,6) dos domicílios em situação de insegurança alimentar grave, seguida da região sudeste com 24% (IC95% 20,8-27,6). A renda média per capita destes domicílios foi de 889,06 reais (IC 95%826,18-952,28). Algumas condições no perfil dos domicílios investigados podem estar associadas negativamente à piora da situação de segurança alimentar. **Conclusão:** Diante deste contexto, faz-se necessário um olhar detalhado para os domicílios nessa situação, uma vez que a fome está associada a iniquidades e desigualdades sociais, e potencializadas pelos desmontes e não focalização de políticas públicas voltadas à alimentação e nutrição.

Descritores: Brasil; Insegurança Alimentar; Fome; Desigualdade Social.

Referências

BRASIL. Ministério da Economia. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. 65 p.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

PET ENSINA: UMA PROPOSTA DE INCENTIVO AO DESENVOLVIMENTO ACADÊMICO

Isabela Casarine Almeida¹, Gabriel de Melo Rosa¹, Geovana Gabriele da Silva², Andreia Harumi Mizukoshi Ribas¹, Mariana Manara Ribeiro¹, Cristiane da Silva Marciano Grasselli¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Nutricionista pela Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG)

isabela.almeida@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A universidade caracteriza-se por ser um espaço de grande enriquecimento profissional. Sendo assim, diversas estratégias podem corroborar para a efetividade da formação acadêmica, como programas de monitoria, iniciação científica, projetos de extensão e a participação no Programa de Educação Tutorial, dentro deste contexto, foi promovida a ação denominada PET-Ensina. **Objetivo:** A ação tem por objetivo auxiliar os alunos do curso de Nutrição a esclarecer dúvidas e aprimorar seus conhecimentos ao longo da graduação e com isso, contribuir para a redução da evasão do curso.

Métodos: A realização dessa proposta se deu de forma virtual, e foi dividida em quatro encontros abordando os seguintes temas: Estágios Obrigatório e Extracurricular (relato de experiências); Vivência em um Projeto de Extensão e Iniciação Científica e o impacto na formação (relato de experiências); Experiência com Monitorias e com o Programa de Educação Tutorial na formação do currículo.

Resultados: Foi possível contar 30 participantes, que se envolveram com as ações e avaliaram de forma satisfatória, ao confirmarem que esses momentos favorecem a formação profissional.

Conclusão: A proposta atingiu o objetivo proposto de incentivar o desenvolvimento acadêmico além de ter favorecido o incentivo aos discentes para a sua participação nas ações desenvolvidas na universidade.

Descritores: Atividades Formativas; Grupos de Pesquisa; Universidade.

Referências

- Barros AR, Wyszomirska RMAF, Lucena KDT. Necessidades Pedagógicas sob a ótica da supervisão de estágio curricular em terapia ocupacional. RBEM. 2022;46(1):e050.
- Digner IS, Deina M, Zantut L, Dall'oglio LM, Sfredo LR. Os desafios do ensino em saúde nos tempos de pandemia por Covid-19: uma revisão integrativa. Rev Espaço para a Saúde. 2020;21(2):68-79.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

PRESENÇA DE ALIMENTOS REGIONAIS E DA SOCIOBIODIVERSIDADE NOS CARDÁPIOS DAS CRECHES DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Julia Maria da Silva Parra, Julia Scotelaro de Araújo Barros, Adaiana Carvalho, Lucia França, Patricia Camacho, Roseane Barbosa

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar - CECANE UFF, Niterói, Rio de Janeiro, Brasil
juliaparra@id.uff.br

Introdução: O planejamento dos cardápios escolares deve ser realizado pelo nutricionista do Programa Nacional de Alimentação Escolar, incluindo alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. **Objetivo:** Analisar a presença de alimentos regionais e da sociobiodiversidade nos cardápios de creches de municípios do Estado do Rio de Janeiro. **Métodos:** Foi realizada análise documental de 14 cardápios de 14 municípios, dos anos 2021 e 2022, coletados durante a assessoria e monitoramento realizados pelo CECANE-UFF. Para análise da presença semanal e tipo de alimentos regionais e da sociobiodiversidade nos cardápios, utilizou-se o Índice de Qualidade de Cardápio da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, desenvolvida pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, dos quais foram classificados quanto a oferta desses alimentos semanalmente. **Resultados:** Dos 14 cardápios analisados, 92,86% apresentaram oferta semanal positiva de alimentos regionais, sendo eles laranja, couve, abobrinha, goiaba, inhame, repolho, espinafre, quiabo, abacate; e 92,86% oferta positiva de alimentos da sociobiodiversidade, sendo mandioca, goiaba e taioba. **Conclusão:** Infere-se que a alimentação das creches do Rio de Janeiro apresenta, em sua maioria, uma variedade e uma oferta positiva de alimentos regionais e da sociobiodiversidade, o que impacta positivamente nos aspectos nutricionais e culturais singulares dos municípios. Dessa forma, é importante que se mantenha a oferta adequada de alimentos da sociobiodiversidade, e que haja maior variedade. A sociobiodiversidade na alimentação escolar é importante para a valorização da agricultura familiar local e para a melhora da qualidade da alimentação escolar, bem como a divulgação da biodiversidade local e conservação de recursos naturais.

Descritores: Alimentação Escolar, Cardápios, Avaliação Qualitativa, Segurança Alimentar.

Referências

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Portal do FNDE. Brasília, DF. maio. 2020. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/100-resolucoes?download=13857:resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>>. Acesso em: 20 de julho de 2022.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

PREVALÊNCIA DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO NO BRASIL

Thalyta Mota Figueiredo, Acely Oliveira Mercês Silva, Isadora Andrade Oliveira
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia: Santo Antônio de Jesus, Bahia, Brasil
thally.mf02@gmail.com

Introdução: O aleitamento materno exclusivo, recomendado até o sexto mês de vida, é considerado benéfico para a díade mãe/filho, pois fornece energia e nutrientes necessários para o lactente, bem como, componentes celulares e imunológicos, conferindo proteção contra diarreias e infecções. Além disso, esta prática proporciona repercussões benéficas para lactante, contribuindo para o fortalecimento de vínculo e redução do risco de câncer de mama e ovário. A composição do leite materno é ideal, sendo este alimento capaz de atender as demandas fisiológicas do neonato, contribuindo para maturação e formação adequada da microbiota intestinal. Apesar dos comprovados benefícios, percebe-se que esta prática encontra-se aquém da recomendada pela Organização Mundial da Saúde.

Objetivo: Neste sentido, o objetivo deste estudo é identificar a prevalência de aleitamento materno exclusivo em crianças menores de seis meses acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no Brasil, nos últimos 5 anos. **Métodos:** Trata-se de um estudo ecológico, envolvendo dados secundários disponibilizados no SISVAN do Brasil, no período de 2018 a 2022. Neste período foram acompanhadas pelo SISVAN 138.110 mil crianças menores de seis meses.

Resultados: Observou-se que a prevalência de aleitamento materno exclusivo no período estudado variou de 57% (2019) a 61% (2020), sendo que, entre os anos de 2019 a 2020 identificou-se o aumento da prevalência em quatro pontos percentuais, tendo um decréscimo de 3% em 2021, e outro decréscimo de 1% em 2022, retornando para 57%. Apesar do aumento da prevalência para 61% em 2020, percebe-se que atualmente os indicadores de aleitamento materno exclusivo no Brasil retornaram para números encontrados nos anos de 2019, sendo este contrário ao esperado. Diversos estudos relacionam o início e continuidade do aleitamento materno exclusivo a fatores de origem sociais, culturais e biológicos, como a falta de apoio familiar, primiparidade, desconhecimento em relação aos benefícios da amamentação, falta de orientação profissional, baixa renda, menor escolaridade materna e utilização de chupetas e mamadeiras. **Conclusão:** Deste modo, conclui-se que apesar da prevalência de aleitamento materno exclusivo no Brasil ter aumentado nos últimos anos, atualmente percebe-se que houve uma diminuição nesses indicadores, sendo necessário maior investimento em políticas públicas para proteção e promoção desta prática importante que repercute positivamente nessa população e em fases posteriores.

Descritores: Aleitamento Materno; Leite Humano; Lactente.

Referências

Paim JSL, Boiani MB, Freitas TS. Fatores associados a prática e a duração do aleitamento materno no Brasil contemporâneo. *Investigação*. 2018;17(3):66-74.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

PREVALÊNCIA DE OBESIDADE EM ADOLESCENTES NO BRASIL

Isadora Andrade Oliveira, Acely Oliveira Mercês Silva, Thalyta Mota Figueiredo
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia: Santo Antônio de Jesus, Bahia, Brasil
isadoraandrade.nutri@gmail.com

Introdução: Mudanças no padrão alimentar dos brasileiros têm sido percebidas nas últimas décadas, sendo os adolescentes, por sua vez, amplamente conquistados pela indústria dos *fast foods* e alimentos ultraprocessados que possuem elevados teores de sódio, gordura e açúcares. A alta escolha por alimentos de baixa qualidade nutricional tornou-se cada vez mais comum neste grupo da população, adotando hábitos que podem resultar em uma série de problemas ao longo da vida, como o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O período da pandemia contribuiu com o aumento dos casos de obesidade, devido às modificações no estilo de vida e piora nos hábitos alimentares. **Objetivo:** Identificar a prevalência de obesidade em adolescentes acompanhados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no Brasil, nos últimos 5 anos. **Métodos:** Trata-se de um estudo ecológico envolvendo dados secundários disponibilizados no SISVAN WEB do Brasil no período de 2018 a 2022. O público-alvo compreendeu adolescentes de ambos os sexos, raça/cor e escolaridade. Foram acompanhados pelo SISVAN WEB no Brasil no período analisado 106.651 adolescentes. **Resultados:** Observou-se que a prevalência de obesidade nessa fase da vida variou de 9,01% (2018) a 11,69% (2021). Entre o período analisado, identificou-se uma maior variação na prevalência entre os anos de 2020 e 2021, saindo de 9,99% para 11,69% respectivamente, representando um aumento de 1,7%. Já entre os anos de 2021 e 2022 observou-se uma redução de 0,82%. Apesar da redução entre os anos de 2021 e 2022, percebe-se uma tendência de aumento gradativo na prevalência de obesidade entre adolescentes, sendo este um problema de saúde pública, devido às repercussões negativas associadas ao estado nutricional. Esta problemática tem sido cada vez mais prevalente, sendo resultado de escolhas alimentares inadequadas que podem ser construídas desde o período da infância, ou modificadas em períodos específicos a partir da interferência de fatores emocionais e sociais. **Conclusão:** Deste modo, conclui-se que o aumento da prevalência identificada nos dados, possivelmente refletem escolhas alimentares, hábitos e estilo de vida inadequados. Nesse sentido, é possível que a pandemia tenha interferência no cenário encontrado, visto que para muitos houve a piora no acesso aos alimentos, assim como mudanças comportamentais, favorecendo o comer excessivo.

Descritores: Adolescente; Estado Nutricional; Obesidade.

Referências

Oliveira LV, Rolim ACP, Silva GF, Santos NR, Araújo LC, Braga VAL et al. Modificações dos Hábitos Alimentares Relacionadas à Pandemia do Covid-19: uma Revisão de Literatura. BJHR. 2021;4(2):8464-77.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

PREVALÊNCIA DOS COMPONENTES DE SÍNDROME METABÓLICA ENTRE PACIENTES DE UMA POLICLÍNICA EM UMA CIDADE NO SUL DE MINAS GERAIS, 2022

Daisy Oliveira dos Santos, Bruna Lucas Briskiewicz
Faculdade São Lourenço-UNISEPE, São Lourenço, MG, Brasil

Introdução: O impacto sobre a saúde provocado pelas doenças crônicas não transmissíveis é decorrente de fenômenos observados mundialmente, tais como o envelhecimento e a obesidade. A síndrome metabólica é uma doença contemporânea, caracterizada por um conjunto de fatores de risco metabólico, sendo caracterizada por possível predisposição para o surgimento de doenças cardiovasculares. **Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi verificar da frequência da síndrome metabólica em pacientes com acompanhamento nutricional de uma policlínica em Lambari-MG, 2022. **Métodos:** Após aprovação do comitê de ética 63549122.5.0000.5490, a amostra foi composta por 200 pacientes adultos em acompanhamento nutricional. Após a coleta de assinatura por meio de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, realizou-se a coleta de dados por meio da aferição da cintura de acordo com o protocolo, avaliação antropométrica e bioquímica detalhada por procedimentos e técnicas padronizados. Os valores dos exames bioquímicos como colesterol total e frações, triglicerídeos e glicemia de jejum atualizado foram coletados por meio dos prontuários médicos de cada paciente. A pressão arterial foi aferida por meio de método indireto, de acordo com as recomendações da Sociedade Brasileira de Cardiologia. **Resultados:** De acordo com os componentes da Síndrome Metabólica, observou-se que o critério de maior frequência de alteração foi circunferência da cintura (70,3%), seguido pela pressão arterial (68,2%), glicemia em jejum (66,6%), triglicerídeos (33,3%) e lipoproteína de alta densidade (31,4%). **Conclusão:** O estudo mostrou uma elevada prevalência de síndrome metabólica nos adultos que demandam atendimento nutricional.

Descritores: Síndrome Metabólica; Saúde Pública; População.

Referências

- Vanhoni LR, Xavier AJ, Piazza HE. Avaliação dos critérios de síndrome metabólica nos pacientes atendidos em ambulatório de ensino médico em Santa Catarina. Rev Bras Clin Med. 2012;10(2):100-5.
- Kubrusly M, Oliveira CMC, Simões PSF, Lima RO, Galdino PNR, Sousa PAF et al. Prevalência de síndrome metabólica diagnosticada pelos critérios NCEP-ATP III e IDF em pacientes em hemodiálise. J Bras Nefrol. 2015;37(1): 72-8.
- Azambuja CR, Farinha JB, Rossi DS, Spohr CF, Santos DL. O Diagnóstico da síndrome metabólica analisado sob diferentes critérios de definição. Rev baiana saúde pública. 2015;39(3):482-96.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

PROGRAMA NAESI - INTEGRAÇÃO "DE OLHO NO RÓTULO CONHECENDO O QUE SE COME" E "CHECK NUTRI"

Bárbara Guilherme Brasil Santos¹, Hellen Cristina do Nascimento¹ Camila Tiengo Tagliari², Larissa Milena Correa², Eveline M. C. de Azeredo⁴, Gislene R. Fernandes⁴

¹Discente do Curso de Nutrição, bolsista PROBEXT UNIFAL-MG

²Discente do Curso de Nutrição, voluntária

³Docente da Faculdade de Nutrição, colaboradora

⁴Docente da Faculdade de Nutrição, coordenadora/orientadora

Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Faculdade de Nutrição, Curso de Nutrição
barbara.santos@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: O Núcleo de Alimentação Escolar e Saúde Interdisciplinar (NAESI) é um programa de extensão que estabelece um espaço de alinhamento e reflexão sobre a alimentação, nutrição e saúde escolar, que visam à autonomia em relação ao tema "cuidados para a saúde". Essas ações aderem ao interesse de seis projetos de extensão que estão vinculados ao NAESI, dentre eles, o "DE OLHO NO RÓTULO: CONHECENDO O QUE SE COME" e o "CHECK NUTRI: REPASSA NUTRIÇÃO CONSCIENTE". **Objetivo:** O primeiro projeto tem o propósito de promover educação para a saúde e contribuir para que os participantes possam fazer escolhas alimentares mais conscientes e saudáveis. O segundo, ação de educação em saúde com uso de tecnologias da informação para veiculação de informações na área de alimentação e nutrição e interação com diferentes públicos. **Resultados:** Em face disso, as atividades conjuntas realizadas em 2022, objetivaram orientar crianças (7 a 11 anos), sobre como ter uma alimentação saudável, incluindo a leitura dos rótulos de alimentos industrializados. Por meio, de duas atividades lúdicas: "Boca do Palhaço" e "A hora das refeições" em que ambas visavam a conscientização de escolhas mais saudáveis mediante leitura de rótulo. **Conclusão:** Foram observados resultados positivos para a comunidade escolar, valorizando a alimentação saudável e escolhas conscientes dos produtos industrializados.

Descritores: Promoção da Saúde Escolar, Estilo de Vida Saudável e Integração Escolar.

Referências

Costa GG, Dias LG, Borghetti CB, Fortes RC. Efeitos da Educação Nutricional em pré-escolares: uma revisão de literatura. Brasília: Comun cienc saúde. 2013; 24(2):155-68.

Santos C, Araújo C, Soares M, Jesuino R, Moraes C. Experiência em extensão: "Rotulagem nutricional: conheça o que você consome". Rev Ciênc Ext. 2016;12(4):160-73.



*IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil*

PROJETO "DE OLHO NO RÓTULO: CONHECENDO O QUE SE COME"

Bruna Paula Neto, Ana Paula de Souza Rocha, Gabriela Ferreira Germano, Nataliane do Carmo Calixto, Gislene R. Fernandes, Tania Mara Rodrigues Simões
Universidade Federal de Alfemas (UNIFAL-MG)
bruna.neto@sou.unifal-mg.edu.br

Objetivo: O projeto de extensão "DE OLHO NO RÓTULO: CONHECENDO O QUE SE COME" propõe promover um olhar mais consciente para os rótulos de alimentos, atuando na promoção à saúde, prevenção de doenças e controle de enfermidades, por meio de atividades educativas voltadas a diferentes grupos etários. **Métodos:** Para isso, em 2022, realiza atividades em escolas municipais de Alfenas - MG, a fim de propor ações que incentivem uma alimentação saudável e adequada por meio de escolhas alimentares conscientes. **Resultados:** A primeira atividade foi realizada com a embalagem gigante de alimentos ultraprocessados, para que as crianças pudessem identificar os principais itens de uma embalagem. Para a segunda atividade, foi confeccionado um "cartaz interativo" com embalagens de alguns alimentos e as quantidades correspondentes de teores de açúcar, gordura e sal, com o objetivo de realizar uma discussão sobre alimentos industrializados e valor nutricional. O terceiro encontro abrangeu duas atividades com as crianças, sendo o "Relógio qualitativo" com objetivo de associar o que se come em determinadas horas do dia de maneira saudável, e a dinâmica "Boca do palhaço - saudáveis e não saudáveis" objetivou avaliar o conhecimento das crianças perante todas as atividades realizadas anteriormente, para fixação dos conhecimentos. **Conclusão:** As atividades proporcionaram mostrar que é possível ter uma alimentação saudável, destacando a importância da leitura dos rótulos para promoção à saúde.

Descritores: Rotulagem de Alimentos; Educação Nutricional; Escolares.

Referências

- Rotulagem de alimentos e doenças crônicas: percepção do consumidor no Brasil. / Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Cadernos Idec – Série Alimentos – Volume 3. São Paulo: Idec, 2014.
- Santos LLD, Reis AA, Camargo E, Farias DV, Muza LS. Leitura dos rótulos nutricionais e o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados: relato de experiência de oficina prática na Universidade Federal do Rio Grande do Sul. BJHR. 2021;4(4):18400-419.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

QUANTIFICAÇÃO DE RESÍDUOS ORGÂNICOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

Maryana Gonçalves Correia, Leticia Tamie Piava Yamada
Universidade Federal de Alfenas-MG (UNIFAL-MG). Alfenas, Minas Gerais, Brasil
maryana_correia@yahoo.com.br

Introdução: Nas Unidades de Alimentação e Nutrição, o maior volume de resíduos gerados é de origem orgânica, podendo ser reciclados através da compostagem. **Objetivo:** Visando implementar um Sistema de Gestão de Resíduos Sólidos, o presente trabalho teve como objetivo traçar um plano de ações a partir do diagnóstico inicial - o "estado da arte". **Métodos:** Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição escolar no interior de São Paulo, com cerca de 700 refeições por dia, foram coletados os resíduos sólidos orgânicos compostáveis, gerados durante a produção das refeições em uma semana. **Resultados:** Ao longo do período de coleta foi gerado um total de 21,10kg de compostos orgânicos compostáveis, com média de 3,44kg e per capita médio de 4,9g/pessoa/dia. **Conclusão:** A quantidade de resíduos sólidos gerada possui valores compatíveis com o descrito na literatura, considerando os diversos fatores associados à gestão das rotinas operacionais que influem na quantidade de resíduos gerados em UAN. Os dados coletados serão úteis para o planejamento de uma política de gestão dos resíduos nessa unidade.

Descritores: Resíduos Sólidos; Alimentação Coletiva; Desperdício de Alimentos.

Referências

- Maynard DC. Green Restaurants ASSEssment (GRASS)": uma ferramenta para avaliação e classificação de restaurantes considerando indicadores de sustentabilidade [tese]. Universidade de Brasília, Brasília; 2021.'
- Zanella MA. On the challenges of making a sustainable kitchen: experimenting with sustainable food principles for restaurants. *Research Hospitality Management*. 2020;10(1):29-41.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

QUANTIFICAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DA POLPA DE LICHIA POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA

João Paulo Lima de Oliveira¹, Lahis Cristina Morais de Moura¹, Laudicéia Ferreira Fróis¹, Ingrid Alves Santos², Lílian Gonçalves Teixeira¹, Elisângela Elena Nunes Carvalho¹

¹Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB, Itapetinga-BA, Brasil

*joapaulolimanut@gmail.com

Introdução: A lichia tem sido alvo de pesquisas devido seu alto teor de compostos bioativos, principalmente flavonoides, antocianias e ácidos fenólicos. **Objetivo:** Quantificar e identificar os compostos bioativos da polpa *in natura* de lichia por meio da cromatografia líquida de alta eficiência.

Métodos: Foi pesado 2,5 g da polpa *in natura* para um volume de 25 mL de etanol (92,8%). A amostra foi homogeneizada e alocada em agitador eletrônico por 30 min. A mistura resultante foi transferida para o banho ultrassônico (UltraCleaner 1600A) e mantida por 30 min., filtrado e acondicionado em vidro âmbar. A determinação dos compostos bioativos foi realizada em cromatógrafo líquido de alta eficiência (HPLC-DAD/UV-Vis) modelo Shimadzu (Shimadzu Corporation, Kyoto, Japão). As separações foram realizadas utilizando uma coluna Shimadzu Shim-pack ODS GVP-C18 (4,6 × 250 mm, 5 mm) conectada à pré-coluna Shimadzu ODS GVP-C18 (4,6 × 10 mm, 5 µm). A fase móvel foi conduzida com 2% (v.v⁻¹) de ácido acético em água deionizada e a fase móvel B a 70:28:2 (v.v⁻¹) metanol/água/ ácido acético a uma taxa de fluxo de 1,0 mL.min⁻¹ com um programa gradiente de eluição: 20% B (0-5 minutos), 40% B (25 minutos), 45% B (43 minutos), 80% (50 minutos), 0% B (55-65 minutos) e tempo de execução de 65 minutos. O volume de injeção foi de 20 µL e as análises foram conduzidas a 35°C. Os compostos bioativos foram identificados no comprimento de onda de 280 nm.

Resultados: Foram quantificados e identificados dez compostos bioativos, sendo eles: trigonelina (61,01±29,40 g.100 g⁻¹), ácido gálico (0,22±0,02 g.100 g⁻¹), catequina (15,89±2,57 g.100 g⁻¹), ácido clorogênico (4,81±0,97 g.100 g⁻¹), ácido cafeico (0,57±0,16 g.100 g⁻¹), ácido p-cumárico (0,05±0,03 g.100 g⁻¹), ácido m-cumárico (3,58±1,16 g.100 g⁻¹), ácido o-cumárico (0,55±0,16 g.100 g⁻¹), resveratrol (1,22±0,48 g.100 g⁻¹) e ácido rosmarínico (0,36±0,05 g.100 g⁻¹). **Conclusão:** Os compostos bioativos com maior teor na polpa *in natura* da lichia foram trigonelina e catequina. Ressalta-se que os compostos bioativos quantificados e identificados desempenham importantes efeitos benéficos na alimentação humana, atuando principalmente na prevenção de doenças relacionadas ao envelhecimento e estresse oxidativo.

Descritores: Cromatografia Líquida; Compostos Bioativos de Plantas; Produto Natural.

Referências

Yao P, Gao Y, Simal-Gandara J, Farag MA, Chen W, Yao D et al. Litchi (Litchi chinensis Sonn.): a comprehensive review of phytochemistry, medicinal properties, and product development. Food Funct. 2021;12:9527-548.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

RELAÇÃO ENTRE A CONDIÇÃO SOCIOECONÔMICA COM A INSATISFAÇÃO E DISTORÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DA UNIFAL-MG

Beatriz Pizetta Ferronato, Thaís Moreira Machado, Mariana Kamimura, Wanderson Roberto Silva, Luiz Felipe de Paiva Lourenção

Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil
beatriz.ferronato@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Os acadêmicos do curso de nutrição são um dos principais grupos populacionais que sofrem pressão imposta pelos padrões de beleza fixados na sociedade e que pode influenciar no comportamento alimentar, destes já que associam sua imagem com o sucesso e desempenho profissional. **Objetivo:** O objetivo desse estudo foi relacionar os fatores socioeconômicos e imagem corporal de acadêmicos do curso de Nutrição. **Métodos:** É um estudo quantitativo com delineamento transversal, onde foi aplicado um questionário on-line, contendo três questionários validados, sendo eles a Eating Attitudes Test – EAT-26, a Escala de Silhuetas Brasileiras e o questionário socioeconômico da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa, além de um quarto questionário elaborado pelos pesquisadores deste estudo, contendo questões acerca do assunto. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da UNIFAL-MG, sob o protocolo CAAE: 55507022.1.0000.5142. **Resultados:** A amostra foi composta por 72 acadêmicos do curso de Nutrição, sendo 66 (91,7%) do sexo feminino, e foi encontrada então, a partir do teste qui quadrado de Pearson, associando as variáveis de insatisfação e distorção da imagem corporal de acordo com o sexo, estrato econômico e estado nutricional, uma relação positiva entre o estrato socioeconômico com a insatisfação e distorção da imagem corporal desses estudantes ($p < 0,05$). **Conclusão:** Portanto, dentre os acadêmicos que participaram do estudo, notou-se uma relação positiva entre condição socioeconômica e insatisfação e distorção da imagem corporal.

Descritores: Comportamento Alimentar; Fatores Socioeconômicos; Imagem Corporal.

Referências

- Barreto JTT, Rendeiro LC, Nunes ARM, Ramos EMLS, Ainett WSO, Lorenço Costa VV et al. Fatores associados à insatisfação com a imagem corporal em estudantes dos cursos da área da saúde de Belém-PA. RBONE. 2019; 13(77):120-28.
- Santos A, Silva WR, Santana MS, Campos JADB. Distortion and dissatisfaction with body size per the demographic and academic characteristics and the nutritional status of university students. Rev Ciênc Farm Básica Apl. 2020;41:e665



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

RELAÇÃO ENTRE FORÇA DE PREENSÃO PALMAR E MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS PARA AVALIAÇÃO DE PROVÁVEL SARCOPENIA EM PACIENTES RENAI CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE

Fernanda Borges de Figueiredo, Marina Silveira Pereira, Daniele Thomé Silva, Cinara Davi de Paula, Maria Raquel Oliveira de Castro, Mário Flávio Cardoso de Lima
Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (HUUFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
figueiredo.fernanda@ebserh.gov.br

Introdução: A força de preensão palmar é um método simples e pode ser utilizada para avaliar a funcionalidade muscular em pacientes com doença renal crônica. Valores reduzidos predizem um aumento de limitações funcionais dos pacientes, hospitalizações de maior período, baixa qualidade de vida relacionada à saúde e mortalidade. A relação da força com medidas antropométricas tem sido explorada em algumas populações, mas seu uso em pacientes com doença renal crônica ainda carece de maiores estudos. **Objetivo:** Avaliar a provável sarcopenia e a relação entre a força de preensão palmar com medidas antropométricas do estado nutricional em pacientes em tratamento de hemodiálise acompanhados em um Hospital Universitário. **Métodos:** Estudo realizado em pacientes com doença renal crônica que realizam tratamento hemodialítico, de caráter transversal observacional. A força de preensão palmar foi realizada utilizando dinamômetro manual hidráulico, e o ponto de corte utilizado para avaliação da provável sarcopenia foi o proposto pelo *European Working Group on Sarcopenia in Older People*. Foram coletadas medidas antropométricas disponíveis em prontuário (peso, estatura, dobra cutânea tricipital e perímetro do braço e da panturrilha). Foram calculados o Índice de Massa corporal e Perímetro Muscular do Braço. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (5.039.384). A correlação entre as medidas antropométricas e a força de preensão palmar foram avaliadas pelo teste de Pearson ($p < 0,05$). **Resultados:** Foram avaliados 38 pacientes. A média da força de preensão palmar foi de 28,37 (8,80) kgf nos adultos e 24,5 (7,87) kgf nos idosos sendo que 44,7% dos indivíduos encontravam-se provavelmente sarcopênicos. Houve correlação positiva entre a força de preensão palmar e o perímetro muscular do braço (0,413; $p=0,010$). Não houve correlação significativa entre a força de preensão palmar com as demais medidas antropométricas avaliadas. **Conclusão:** Entre os indivíduos avaliados, 44,7% encontravam-se com provável sarcopenia. Contudo, força de preensão palmar não se correlacionou com a maioria das medidas antropométricas avaliadas. Seu uso para avaliação do estado nutricional em pacientes com doença renal crônica em hemodiálise ainda precisa ser melhor explorado.

Descritores: Dinamômetro de Força Muscular; Sarcopenia; Antropometria.

Referência

Cruz-Jentoft AJ, Bahat G, Bauer J, Boirie Y, Bruyère O, Cederholm T et al. Sarcopenia: revised European consensus on definition and diagnosis. *Age Ageing*. 2019;48(1):16-31.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

RELAÇÃO ENTRE LINFÓCITOS TOTAIS, PERFIL LIPÍDICO E ÍNDICES ATEROGÊNICOS EM UM GRUPO DE IDOSOS

Maria Raquel Oliveira de Castro, Marina Silveira Pereira, Carine Ferreira da Costa, Cinara Davi de Paula, Fernanda Borges de Figueiredo, Mário Flávio Cardoso de Lima
Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (HUUFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
mraaquel.oliveira@gmail.com

Introdução: As doenças cardiovasculares estão entre as principais causas de morte no mundo e são cada vez mais comuns na população idosa com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis. Portanto, é positivo que se estabeleça o maior número possível de meios para prever os riscos de eventos cardiovasculares e assim intervir de forma rápida e eficiente. Assim, foram propostos os índices de Castelli I (CI) e Castelli II (CII) que levam em conta os componentes do perfil lipídico para a obtenção dos resultados. O risco cardiovascular tem se relacionado com o estado inflamatório subclínico. **Objetivo:** Avaliar o risco cardiovascular por meio do CI e CII, bem como a relação dos mesmos e do perfil lipídico com os valores de linfócitos totais. **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional, transversal de amostra não probabilística, realizado com pacientes atendidos no Ambulatório de Geriatria do Hospital Universitário da UFJF (HUUFJF). Foram avaliados os valores de linfócitos totais, triglicérides (TG), colesterol total (CT), lipoproteína de baixa (LDL) e alta (HDL) densidade, obtidos por prontuário eletrônico e posteriormente realizado o cálculo do CI e CII. Foi realizado o teste de Pearson para avaliação das correlações (nível de significância de $p < 0,05$). Os dados foram apresentados em média (Desvio padrão). O projeto foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa com Seres Humanos do HUUFJF (nº 323518900005133). **Resultados:** Foram avaliados 60 indivíduos idosos (>60 anos) com níveis de TG, CT, LDL e HDL de $137(\pm 69)$ mg/dl, $173(\pm 41)$ mg/dl, $102(\pm 36)$ mg/dl e $45(\pm 11)$ mg/dl respectivamente. Os índices CI e CII foram de $4,01(\pm 1,34)$ e $2,37(\pm 0,03)$ estando alterados em 28,3% e 26,7% dos indivíduos respectivamente. Observou-se uma correlação positiva e significativa entre os linfócitos e CT ($p=0,559$), LDL ($p=0,396$), TG ($p=0,275$), CI ($p=0,475$) e CII ($p=0,358$). **Conclusão:** Observou correlação entre os valores de linfócitos com o perfil lipídico e os índices CI e CII. O uso de exames de baixo custo como os valores de linfócitos podem contribuir na detecção precoce do processo aterogênico evitando ou minimizando repercussões negativas.

Descritores: Contagem de Linfócitos; Risco Cardiovascular; Colesterol.

Referências

Maravilla Domínguez MA, Zermeño González ML, Zavaleta Muñiz ER, Montes Varela VA, Irecta Nájera CA, Fajardo Robledo NS et al. Inflammation and atherogenic markers in patients with type 2 diabetes mellitus. Clin Investig Arterioscler. 2022;34(3):105-12.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

RELATO DE EXPERIÊNCIA: PRODUÇÃO DE UMA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR E SUA RELAÇÃO COM A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Letícia Pereira Lima, Ana Julia Gomes Castelani, Luiz Felipe de Paiva Lourenção
Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil
leticiapereira.lima@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A Agroindústria Familiar Rural é definida como uma forma de organização em que a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando a agregação de valor na comercialização. Esse processo expande a disponibilidade do alimento, prolongando seu prazo de validade, e garante o aumento da renda nas unidades familiares. Além disso, o fortalecimento da Agricultura Familiar é uma ação estratégica da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Objetivo:** Elucidar a produção de uma Agroindústria Familiar e sua relação com a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. **Métodos:** Através da mídia social *Instagram*, realizou-se uma busca na qual foi selecionada a Agroindústria Familiar Apiário Cambará. O contato com a Agroindústria se deu através do *WhatsApp*, onde foi exposto o interesse em realizar um trabalho para a disciplina de Nutrição Social II da Universidade Federal de Alfenas-MG e posteriormente, após a aceitação do local, foi aplicado um questionário de entrevista e coletadas todas as informações necessárias em formato de mensagens de texto, vídeos e imagens por meio de conversa com a atual responsável pelo Apiário Cambará, Liane de Oliveira Castilhos, filha do fundador do Apiário. **Resultados:** O Apiário Cambará, localizado em Cambará do Sul- RS, surgiu em 1982 pelo Sr. Irineu Castilhos. O processo foi iniciado com 50 caixas de abelhas e foi crescendo com o tempo e a produção de mel tornou a atividade principal da família, produzindo mel branco, mel silvestre e mel de melato. O corpo fixo de funcionários é composto de familiares e o mel, que por sua vez encontra-se em processo de obtenção de certificação de produto orgânico, é comercializado em 8 pontos de venda na própria cidade e distribuído em outras cidades. **Conclusão:** O trabalho realizado pelo Apiário Cambará, como uma Agroindústria Familiar, é essencial para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, contribuindo para a agricultura familiar, geração de emprego na época de safra, geração de renda para a família e movimentação na economia do município e da região. Ademais, garante produtos livres de agrotóxicos e pesticidas, contribuindo para a preservação da fauna e flora local, e assim, ofertando um alimento seguro e de qualidade produzido de forma sustentável.

Descritores: Agroindústria; Segurança Alimentar e Nutricional; Nutrição em Saúde Pública.

Referências

Mior LC. Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural. Chapecó: Argos, 2005. 338 p.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ROTULAGEM DE MOLHOS E TEMPEROS: ANÁLISE DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS NA GRANDE VITÓRIA, ES

Maria Clara Barcelos de Aquino¹; Iago Sales Orlandi¹; Geralda Gillian Silva Sena¹.

¹ Universidade Federal do Espírito Santo – UFES, Vitória, Espírito Santo, Brasil.
mariaclarabarcelos0912@gmail.com

Introdução: As informações presentes nos rótulos de alimentos são importantes para o consumidor, pois disponibilizam características do produto ao mesmo. Entretanto, mesmo com normas regulamentadoras, nota-se descumprimento das mesmas, gerando confusão e indução ao erro. **Objetivo:** Verificar possíveis inadequações nas informações de rótulos de molhos e temperos, comercializados na Região metropolitana da Grande Vitória, Espírito Santo. **Métodos:** Foram coletadas informações de rótulos de 23 produtos em dois *sites* de redes de supermercados que atendem classes sociais média e alta, entre janeiro e junho de 2022, seguida de sua avaliação de acordo com os critérios estabelecidos nas RDC N° 360/2003 e RDC N° 359/2003. Utilizou-se uma lista de verificação eletrônica desenvolvida no *Google* Formulário para coleta de dados, exportando-os, ao final, para o *Microsoft Excel*[®]. Os resultados foram expressos por estimativa de frequência e os itens avaliados de cada produto foram classificados como: “conforme”, “não conforme” ou “não se aplica”. **Resultados:** Ao todo, foram analisados 65 rótulos de molhos e temperos (Páprica picante, páprica defumada, páprica doce, orégano, cúrcuma, erva doce, *lemon pepper*, louro em pó, noz moscada, pimenta calabresa, pimenta do reino em pó, pimenta do reino branca em pó, salsa desidratada, colorau, manjerição, alecrim, molho branco, molho de stroganoff, molho de pimenta, molho de alho, molho de tomate tradicional, molho rosé e molho caesar), de 2 ou 3 marcas cada (menor, intermediário e maior valores). Dos rótulos avaliados, 4% apresentou irregularidades relacionadas à declaração de gorduras, vitaminas e minerais, informação nutricional complementar, valor energético, percentual de valor diário e nomenclatura da tabela de informação nutricional (RDC N° 360/2003). Quanto à RDC N° 359/2003, 17% dos rótulos apresentaram inadequações relacionadas principalmente à declaração detalhada dos utensílios relacionados com suas capacidades e dimensões aproximadas das porções. Ademais, número maior de inconformidades (48,2%) foi observado para os itens avaliados, de cada legislação supracitada, em produtos de custo intermediário. **Conclusão:** Nossos resultados mostram que o exigido pela legislação, quanto à rotulagem de molhos e temperos, não foi atendido e essas inconformidades podem induzir o consumidor a interpretações e escolhas equivocadas.

Descritores: Rotulagem de Alimentos; Condimentos; Legislação.

Referências

Pereira TN, Gomes FS, Carvalho CMP, Martins APB, Duran ACFL, Hassan BK et al. Medidas regulatórias de proteção da alimentação adequada e saudável no Brasil: uma análise de 20 anos. *Cad Saúde Pública*. 2021;37(Suppl 1):e00153120.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

ROTULAGEM DE PRODUTOS *DIET* E *LIGHT*: COMPREENSÃO PELO CONSUMIDOR

Andressa Aparecida Mattos Oliveira Caoduro, Daniela Alves Silva, Geralda Gillian Silva Sena
Universidade Federal do Espírito Santo – UFES, Vitória, ES, Brasil
andressacaoduro@gmail.com

Introdução: A rotulagem dos alimentos é ferramenta de comunicação entre indústria e consumidor, podendo influenciar nas escolhas. Mudanças no estilo de vida e na alimentação da população têm contribuído para o aumento na procura e oferta de alimentos *diet* e *light*. **Objetivo:** Avaliar o hábito de leitura dos consumidores e a capacidade de compreensão das informações de rótulos de produtos *diet* e *light*, comercializados nos supermercados do município de Vitória, ES. **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional descritivo, em que aplicou-se um questionário *online* semiestruturado com questões sobre aspectos socioeconômicos e comportamentais dos consumidores participantes. Participaram desse estudo 64 indivíduos com 18 anos ou mais, com seu consentimento informado, residentes no município de Vitória, ES. Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, da Universidade Federal do Espírito Santo (número de CAAE 52459321.6.0000.5060). O banco de dados obtido foi exportado para o *Microsoft Excel*[®] e os resultados, descritos por tabelas de frequência e gráficos, com auxílio do programa *SPSS*[®], versão 21. **Resultados:** A maioria dos participantes era do sexo feminino, solteira, com idade entre 18 e 29 anos, estudante e com curso superior incompleto. Apenas 8 participantes (12,5%) declararam não ter hábito de ler rótulos. As informações dos rótulos foram apontadas como fator primordial na escolha de produtos (21,9%), embora tenha sido evidenciada dificuldade, por parte dos consumidores, em compreendê-las (87,5%). 90,7% afirmaram ter dificuldades na visualização das informações dos rótulos e 25% dos indivíduos referiram não conhecer alguns dos termos utilizados pelas indústrias alimentícias. **Conclusão:** Dessa forma, apesar de declararem possuir o hábito de ler os rótulos dos produtos, os participantes, dessa pesquisa, apresentaram dificuldade na leitura e compreensão das informações dos rótulos, podendo ser levados a interpretações equivocadas e escolhas não saudáveis, colocando em risco sua saúde. Faz-se necessário fiscalizar se as informações dos rótulos são claras e objetivas, como requer a legislação, e, ainda, promover ações de educação alimentar e nutricional no sentido de capacitar o consumidor a fazer escolhas alimentares, de forma consciente e mais saudável.

Descritores: Consumidor; Alimentos *Diet*; Alimentos *Light*; Legislação; Saúde.

Referências

Morais ACB, Stangarlin-Fiori L, Bertin RL, Medeiros CO. Conhecimento e uso de rótulos nutricionais por consumidores. DEMETRA. 2020;15(1):e45847.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

RÓTULOS DE INFUSÕES COMERCIALIZADAS NA GRANDE VITÓRIA, ES, E SUA ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO

Emanuely Rocha de Souza, Bianca Lino Pinto, Geralda Gillian Silva Sena
Universidade Federal do Espírito Santo – UFES, Vitória, Espírito Santo, Brasil
emanuelyrs2000@gmail.com

Introdução: As infusões são bebidas resultantes da imersão de um produto vegetal em água quente, sendo sua ingestão recomendada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. O consumidor tem, cada vez mais, consultado rótulos de alimentos para conhecer seu conteúdo e tomar decisão no ato da compra. No entanto, irregularidades nos rótulos ainda vêm sendo constatadas. **Objetivo:** Avaliar as informações dos rótulos de infusões, comercializadas em supermercados da Região metropolitana da Grande Vitória, consoante às legislações vigentes. **Métodos:** Informações dos rótulos de 22 produtos foram coletadas em dois *sites* de redes de supermercados, que atendem classes sociais média e alta, entre dezembro de 2021 e março de 2022, sendo avaliadas conforme as Resoluções da Diretoria Colegiada, da Anvisa: N° 259, de 20 de setembro, de 2002, e N° 360, de 23 de dezembro, de 2003. Ao todo, foram analisadas de duas a três marcas para cada produto (de menor, intermediário e maior preços), contabilizando 55 rótulos ao final. Para coleta de dados, utilizou-se uma lista de verificação eletrônica, desenvolvida no Google Formulário, exportando-se o banco de dados para o *Microsoft Excel*®. Os resultados foram expressos por estimativa de frequência e, para comparar as informações dos rótulos com o exigido pela legislação, os itens avaliados de cada produto foram classificados como: “conforme”, “não conforme” ou “não se aplica”. **Resultados:** Chás de camomila, hortelã, mate, mate com limão, mate natural a granel e sabor pêssego, verde, verde com hibisco, erva-doce, maçã, maçã com canela, limão com gengibre, frutas vermelhas, abacaxi com hortelã, amora e hibisco, preto, capim-cidreira, morango, *Earl grey*, laranja, *English breakfast* foram as infusões avaliadas. Observou-se inadequações em 21,8% dos rótulos analisados, quanto às RDCs N° 259/2002 e N° 360/2003, com destaque para o descumprimento da informação ser redigida no idioma oficial do país de consumo de forma adequada e sem prejuízo de outros idiomas. Quanto às categorias de marcas, verificou-se que os produtos de marca mais cara apresentaram mais inadequações (49,3%) em relação aos demais. **Conclusão:** Inconformidade nas informações dos rótulos de infusões foi encontrada, o que demonstra a necessidade de fiscalização contínua do exigido pela legislação, evitando erros nos rótulos e confusão ao consumidor.

Descritores: Rotulagem; Bebidas; Legislação

Referências

Bueno LC, Souza-Silva TG, Lima DB, Alves CGL, Rezende ML, Azevedo L. A influência dos rótulos nutricionais no cuidado em saúde: uma revisão integrativa. *Res Soc Develop*. 2022;11(6):e52311629486.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

SALUS: CURSO DE FORMAÇÃO EM CONDIÇÕES CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

Mayra Marcela Ribeiro Simião¹, Maira Mendes Coelho², Samilla Nunes Rezende Rodrigues², Helen Hermana Miranda Hermsdorff², Tábatta Renata Pereira de Brito¹, Fernanda de Carvalho Vidigal¹

¹Universidade Federal de Alfenas/ UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Viçosa/ UFV, Viçosa, Minas Gerais, Brasil
mayra.simiao@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A obesidade é o fator de risco mais importante para o desenvolvimento de outras condições crônicas como o diabetes e a hipertensão. Essas condições geram custos exorbitantes, desafiando os sistemas de saúde. **Objetivos:** Executar um curso de formação à distância e gratuito destinado à gestores e profissionais de saúde para atuarem no manejo da obesidade, hipertensão e diabetes, no âmbito da Atenção Primária em Minas Gerais. **Métodos:** Este curso integra o Projeto multicêntrico financiado pelo Ministério da Saúde e vinculado à Universidade Federal de Viçosa, Rede para Enfrentamento da Obesidade e Doenças Crônicas em Minas Gerais. O curso, chamado Salus possui uma carga horária total de 290 horas para gestores e 280 horas para profissionais, sendo disponibilizado na plataforma PVAnet Moodle. A carga horária síncrona é de 2 horas semanais. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Alfenas (CAAE: 43590621.4.2001.5142). **Resultados:** Para apoiar os cursistas, foram elaborados materiais como e-books, aulas narradas, vídeo-aulas, podcast's, entrevistas, entre outros, utilizando-se como fundamento protocolos e materiais disponibilizados pelo Ministério da Saúde. Do total de 8 módulos, foram ofertados até o momento para gestores: Ciclos de Gestão Pública, Gestão por processos na Atenção Primária à Saúde, Planejamento Estratégico na Saúde, Oficina de Acompanhamento, Projetos de intervenção. Para profissionais, ofertaram-se Políticas de Alimentação, Nutrição e Saúde no controle das Condições Crônicas, Promoção da saúde e redução de risco de doenças crônicas no Sistema Único de Saúde, Gestão por processos, Processo de cuidado para as pessoas com doenças crônicas, Oficina de Acompanhamento e Projeto de Intervenção. **Conclusão:** O curso tem agregado conhecimento para utilização das boas práticas referentes ao Modelo de Excelência em Gestão Pública para o enfrentamento e controle das condições crônicas na Atenção Primária em Minas Gerais.

Descritores: Formação à Distância; Gestores de Saúde; Profissionais de Saúde.

Referências

Naguib YM, Samaka RM, Rizk MS, Ameen O, Motawea SM. Countering adipose tissue dysfunction could underlie the superiority of telmisartan in the treatment of obesity-related hypertension. *Cardiovasc Diabetol.* 2021;20(1):70.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

SEMEANDO SAÚDE E NUTRIÇÃO NA ESCOLA RURAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Mayara Santos de Castro, Maria Euzebia Valadares da Silva, Nayara Abigail Marcos, Thatiane Bárbara de Barros, Daniela Braga Lima, Simone Albino da Silva
Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas-MG, Brasil
mayara.castro@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: As escolas são consideradas espaços privilegiados para a produção de estratégias de prevenção de doenças e de promoção da saúde. **Objetivo:** Relatar a experiência das atividades da disciplina de Promoção da Saúde na Atenção Primária à Saúde desenvolvidas por residentes do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família. **Métodos:** As atividades foram desenvolvidas por uma equipe multiprofissional do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família, cujo cenário de prática foi uma escola da zona rural com crianças de seis a dez anos de idade de um município do sul do Estado de Minas Gerais, no mês de setembro de 2022. A ação em saúde foi realizada por meio de estratégias lúdicas e no emprego de tecnologias leves capazes de promover acolhimento e incentivar a expressão das crianças, possibilitando a investigação sobre alimentação, higiene e saúde bucal. **Resultados:** Participaram 38 crianças que demonstraram interesse nas atividades propostas de forma ativa. A maioria das crianças relataram possuírem horta em suas casas, facilitando o consumo de verduras, legumes e frutas, e, também, informaram a preferência pelo consumo de leite *in natura*. Durante a dinâmica do “Semáforo da Alimentação”, as crianças mostraram discernimento entre os alimentos mais saudáveis para o seu desenvolvimento e crescimento. Em relação à promoção da saúde bucal, algumas crianças relataram estarem com “dor de dente” naquele momento da atividade. Foram ensinadas as técnicas de escovação dental. Cada criança recebeu uma escova dental. Ao exame clínico bucal, das 38 crianças avaliadas, 29 apresentaram cáries dentais. A direção e as educadoras mencionaram a dificuldade que os pais tinham de levarem os seus filhos ao dentista. As crianças também foram incentivadas a realizarem uma higiene pessoal adequada, enfatizando o banho diário, o uso de roupas limpas e o cuidado com os cabelos, e unhas. **Conclusão:** A intervenção comunitária desenvolveu percepções empoderadoras a nível individual e coletivo, assim como no reconhecimento das potencialidades da comunidade. A promoção da saúde dos escolares demanda comprometimento institucional amplo, envolvimento das famílias e sensibilização das crianças para o autocuidado.

Descritores: Atenção Primária à Saúde; Promoção da Saúde Escolar; Área Rural.

Referências

Aragão AS, Silveira RE, Querino RA, Cardoso MCV, Buscaratti LC, Campos MTA, Gomes LCS et al. Promoção da saúde da criança escolar e a identificação de determinantes sociais: relato de experiência. *Aletheia*. 2019;52(1):189-99.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

SINTOMAS DE TRANSTORNO DE ANSIEDADE E DEPRESSÃO E ESTADO NUTRICIONAL EM UNIVERSITÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO SUL DE MINAS GERAIS

Thamires Roberta de Oliveira¹, Bruna Carolina Rafael Barbosa², Waléria de Paula², Adriana Lúcia Meireles², Fernanda de Carvalho Vidigal¹

¹Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Ouro Preto – UFOP, Ouro Preto, Minas Gerais, Brasil
thamires.oliveira@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Os transtornos mentais são condições de saúde que envolvem mudanças na emoção, pensamento ou comportamento do indivíduo, podendo levar ao aumento ou diminuição do apetite afetando diretamente o estado nutricional. **Objetivo:** Determinar a prevalência e avaliar a associação entre os sintomas de transtorno de ansiedade e depressão e o estado nutricional de universitários. **Métodos:** Trata-se de um inquérito epidemiológico transversal aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alfenas (número do parecer 4.990.565 e CAAE 43027421.3.2008.5142). A coleta de dados foi realizada com os discentes de graduação da mesma instituição de ensino, por meio do questionário online com sessões relacionadas às características sociodemográficas, condições de saúde e saúde mental. Os sintomas de ansiedade e depressão foram avaliados pela Escala de Depressão, Ansiedade e Estresse - DASS 21. O teste de qui-quadrado de *Pearson* foi utilizado para comparação entre as variáveis desfecho e as demais variáveis independentes. **Resultados:** O estudo contou com a participação de 447 estudantes universitários com idade média de 23,30 anos (DP=5,3), sendo 72,20% (n=322) do sexo feminino, 46,10% (n=206) pertencentes a cursos das Ciências da Saúde, 17,20% (n=77) das Ciências Exatas e 36,70% (n=164) das Ciências Humanas, Sociais e Aplicadas. A presença de sintomas de ansiedade foi de 62,90% (n=281) e de depressão foi de 62,20% (n=278). Em relação ao estado nutricional, 33,00% (n=146) apresentaram excesso de peso, sem diferenças estatísticas quando comparados os estudantes com presença e ausência de sintomas de ansiedade e depressão (p>0,05). **Conclusão:** A presença de sintomas de ansiedade e depressão não está associada a alterações no estado nutricional dos estudantes analisados. Sugerimos a realização de estudos longitudinais com o mesmo tipo de público para a análise dos efeitos desses sintomas a médio e longo prazo no estado nutricional.

Descritores: Estudantes; Estado Nutricional; Ansiedade; Depressão; Saúde Mental.

Referências

AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION. Mental Health Problems. *What is mental illness?* 2018. Disponível em: <https://www.psychiatry.org/patients-families/what-is-mental-illness>. Acesso em: 22 ago. 2022.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

SUCO DE LARANJA FOLHA MURCHA, ENRIQUECIDO COM FARINHA DA CASCA DA FRUTA ORGÂNICA: UMA ANÁLISE SENSORIAL.

Marcelle Vieira de Oliveira Medeiros, Teresa Palmisciano Bedê, Jamília Silva dos Santos, Thays Cristina Aleixo Lima

Universidade Estácio de Sá (UNESA), Cabo Frio, RJ, Brasil
marcelle.deoliveira@hotmail.com

Introdução: O grande desafio do Brasil é enfrentar a fome e, ao mesmo tempo, o desperdício de alimentos. Apesar do destaque no cultivo de hortifrutigranjeiros, o país descarta a maior parte da produção. Destaca-se a laranja, cujo consumo de suco gera alto teor de resíduos, que poderiam ser aproveitados em outras preparações. Muitos estudos vêm avaliando o aproveitamento integral de alimentos na culinária, mas nem todos contemplam o uso de orgânicos e a produção de farinhas para enriquecimento do cardápio. **Objetivo:** Avaliar a aceitação do suco de laranja folha murcha enriquecido com a farinha da casca da fruta. **Métodos:** A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Estácio de Sá, sob o número: 39531020.1.0000.5284. Foi preparado suco de laranja folha murcha, coado e, em seguida, uma parte foi enriquecida com farinha da casca da laranja produzida pelo grupo com os resíduos da fruta (proporção de 1 colher(sopa) de farinha para 400 mililitros de suco. Para avaliar os atributos (Cor, Sabor, Aroma, Textura e Aspectos Gerais) foi utilizada escala hedônica de sete pontos, desde desgostei muitíssimo (1) até gostei muitíssimo (7). As médias obtidas foram agrupadas em: Aprovado (notas 5 – 7), Tolerado (notas 4 – 5) e, Rejeitado (notas 1 – 4). **Resultados:** 50 provadores voluntários, maioria estudante (44%), do sexo feminino (64%), entre 18 e 27 anos (74%), receberam duas amostras de suco para avaliação: Suco polpa coada, e Suco enriquecido com farinha da casca da laranja. O Suco polpa coada foi Aprovado em todos os atributos: Cor (6,18), Sabor (6,36), Aroma (6,06), Textura (6,24) e Aspectos gerais (6,26). Já o Suco enriquecido com farinha da fruta, foi Tolerado em Cor (4,22) e Aroma (4,00), mas Rejeitado em Sabor (3,50), Textura (3,16) e Aspectos Gerais (3,60). **Conclusão:** O Suco enriquecido não obteve aceitação satisfatória em relação aos atributos avaliados, sendo necessários ajustes na proporção do enriquecimento, assim como o desenvolvimento de novas preparações enriquecidas com a farinha elaborada, como sucos mistos, vitaminas e *smoothies*, por exemplo, visando o aproveitamento integral da fruta para obter benefícios de seus nutrientes.

Descritores: Aproveitamento Integral dos Alimentos; Análise de Alimentos; Enriquecimento de Alimentos.

Referência

Souza GS, Kaefer G, Imbes JM, Rissi J, Trentin RF. Revisão bibliográfica sobre o aproveitamento integral da laranja [monografia]. Xanxerê: Instituto Federal de Santa Catarina; 2020.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTES ONCOLÓGICOS COM CAQUEXIA

Mariana Carvalho de Freitas, Bruna Lucas Briskiewicz
Faculdade São Lourenço-UNISEP, São Lourenço, MG, Brasil
mcafrenutri@gmail.com

Introdução: O câncer é uma patologia caracterizada pela multiplicação e pelo crescimento descontrolado de células que causam alteração no material genético. O câncer está associado a alterações metabólicas, prejudicando principalmente a qualidade de vida do paciente. A desnutrição é a principal alteração metabólica em pacientes com tumores malignos associado a caquexia. **Objetivo:** Revisão bibliográfica sobre o uso da terapia nutricional no paciente oncológico com caquexia e formas de amenizar os sintomas associados. **Métodos:** Foi realizada uma revisão bibliográfica sobre a terapia nutricional em pacientes oncológicos com caquexia. Foram selecionados artigos originais e de revisão, em língua portuguesa e língua inglesa, do ano de 2012 a 2022. Os artigos foram extraídos de base de dados indexadas como, *Google Scholar, Scientific Electronic Library Online, PubMed, BIREME*. **Resultados:** Durante o tratamento do câncer torna-se necessário o acompanhamento nutricional para que o paciente possa manter ou melhorar o estado nutricional durante o tratamento da doença. Pacientes que possuem neoplasias malignas apresentam uma maior tendência a desenvolver a caquexia, mesmo mantendo uma ingestão calórica adequada. Os estudos mostram que a caquexia em pacientes oncológicos está associada a condição clínica debilitada, dificuldade de absorção intestinal dos nutrientes. Além também de sintomas presentes como mucosite, disfagia, constipação e alterações no paladar. Todos esses sintomas se dão em resposta ao tratamento quimioterápico ou radioterápico ou por um trauma cirúrgico. A prescrição dietoterápica nesse tipo de condição deve ser ajustada conforme as novas necessidades nutricionais, não sendo recomendada uma alimentação altamente calórica ou com uso de suplementos hipercalóricos por via oral e quando necessário enteral. **Conclusão:** Pode-se concluir que o acompanhamento nutricional para o paciente em estado de caquexia é de suma importância para garantir ao paciente uma melhor qualidade de vida e uma melhor recuperação do quadro clínico.

Descritores: Terapia Nutricional; Caquexia; Câncer.

Referências

- Bazzan TSL, Cogo SZ, Pontes G, Scnem GD, Santos AO, Mareque JR et al. Atitudes alimentares de pacientes oncológicos hospitalizados. Rio Grande do Sul. Res Soc Develop. 10(16): e202101623444.
Dutra IKA, Sagrillo MR. Terapia nutricional para pacientes oncológicos com caquexia. *Disciplinarum Scientia*. 2014;15(1):155-69.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

TIPOS DE FÓRMULAS ENTERAIS UTILIZADAS POR PACIENTES ONCOLÓGICOS EM SÃO LOURENÇO, MINAS GERAIS

Bruna Martins Provenzano, Bruna Lucas Briskiewicz
Faculdade São Lourenço- UNISEPE, São Lourenço, Minas Gerais, Brasil
brunamprovenzano@gmail.com

Introdução: O câncer é uma doença que se caracteriza pela rápida multiplicação e crescimento desordenado de células anormais que acometem tecidos e órgãos, além de sua capacidade de se propagar para órgãos vizinhos ou distais quando ocorre metástase. A terapia nutricional atua como um papel fundamental no tratamento oncológico, com o propósito de manter ou melhorar o estado nutricional, recuperar ou preservar a massa magra, reduzir efeitos colaterais e complicações, melhorar a cicatrização, fornecer energia, aumentar a tolerância ao tratamento antineoplásico, e manter ou melhorar a qualidade de vida do paciente. **Objetivo:** O objetivo da presente pesquisa foi descrever os tipos de fórmulas utilizadas por pacientes de 18 a 90 anos de idade em uso de terapia nutricional enteral total ou complementar, em tratamento oncológico em acompanhamento no Sistema Único de Saúde do município de São Lourenço, Minas Gerais. **Metodologia:** Foi realizado um estudo transversal onde as informações foram coletadas no banco de dados secundário do município de São Lourenço, Minas Gerais, no ano de 2022. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da União das Instituições de Serviço, Ensino e Pesquisa- UNISEPE sob o número do parecer 02834218.0.0000.5490. **Resultados:** Foram identificados 14 pacientes usuários das Unidades Básicas de Saúde da cidade. Dentre eles, 28,57% (n = 4) faziam uso de *Isosource* 1.5, 21,42% (n = 3) utilizavam *Nutren* 1.0, 21,42% (n = 3) utilizavam Glucerna, 21,42% (n = 3) faziam uso de *Trofic* e 7,14% (n = 1) faziam uso de Modulen. **Conclusão:** Desse modo, a adequação da oferta energética e proteica ao paciente com neoplasia é influenciada regularmente, visto que inúmeros fatores comprometem a oferta da nutrição enteral, como: intolerâncias gástricas, remoção da sonda, jejum para exames e procedimentos. Por se vincular a maiores complicações e morbimortalidade, o diagnóstico precoce e a intervenção nutricional adequada são essenciais para melhorar o prognóstico, colaborando para a sobrevida e diminuição do débito energético.

Descritores: Enteral; Fórmula; Câncer; Oncologia.

Referências

- Bortoletto MM, Souza IA, Dias AMN, Almeida NM, Mendonça EG. Perfil Sociodemográfico e Nutricional de Pacientes Oncológicos em Terapia Nutricional Enteral. *Rev Bras Cancerol.* 2018;64(2):141-47.
- Guilherme LG, Silva LLB, Casado AHS, Burgos MGBA. Terapia Nutricional em Pacientes oncológicos: Realidade de um hospital de referência em Pernambuco. *Nutr clín diet hosp.* 2020;40(1):33-9.
- De Souza IA, Bortoletto MM, Dias AMN, De Almeida NM, Ribeiro LC, Mendonça EG. Nutrição enteral em pacientes oncológicos: diferenças entre o que é prescrito e administrado. *Nutr clín diet hosp.* 2018;38(2):31-8.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

TRABALHO REMOTO É ASSOCIADO A MÁ QUALIDADE DO SONO APENAS EM MULHERES: COVID-INCONFIDENTES, UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

Luiz Antônio Alves de Menezes Júnior¹, Amanda Cristina de Sousa Andrade², George Luiz Lins Machado-Coelho¹, Adriana Lúcia Meireles¹

¹Universidade Federal de Ouro Preto

²Universidade Federal do Mato Grosso

luiz.menezes@aluno.ufop.edu.br

Introdução: Não ter um ambiente ideal para trabalhar durante a pandemia, e a incapacidade de se desligar totalmente do ambiente de trabalho são alguns dos fatores que levam a dificuldades no domínio físico e emocional, resultando em alguns problemas, tais como dificuldades relacionadas ao sono. Podendo afetar de forma diferente os indivíduos a depender do sexo. **Objetivos:** Avaliar a associação entre a qualidade do sono com o trabalho remoto durante a pandemia, estratificado pelo sexo. **Métodos:** Estudo transversal de base populacional com amostra complexa (outubro a dezembro/2020) em Ouro Preto e Mariana, MG. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE n.º 32815620.0.1001.5149). A qualidade do sono foi medida pelo Índice de Qualidade do Sono de Pittsburgh (IQSP) e classificada como sono de boa qualidade (0-5 pontos) ou de má qualidade (> 5 pontos). Os participantes foram questionados sobre seu local de trabalho, e classificados em: não está realizando trabalho remoto ou está em trabalho remoto. Realizada regressão logística para avaliar a associação entre a qualidade do sono com o trabalho remoto, estratificado por sexo, e ajustado por idade, renda, escolaridade e cor da pele. **Resultados:** Entre os 1,762 indivíduos avaliados, na análise multivariada, os indivíduos que estavam em trabalho remoto, tinham 1,57 vezes a chance de ter má qualidade de sono (OR=1,57; IC95% 1,01-2,44). Quando analisado o modelo multivariado estratificado por sexo, verificou-se que apenas nas mulheres, o trabalho remoto foi associado a má qualidade do sono (Homens: OR=1,07; IC95%: 0,62-1,83; Mulheres: OR=2,51; IC95%: 1,32-4,76). **Conclusão:** O trabalho remoto durante a pandemia de covid-19 foi associado a má qualidade de sono apenas nas mulheres. É costume cultural, na maioria dos lares brasileiros, que todas ou quase todas as tarefas domésticas se concentrem nas mulheres. Desta forma, a dupla jornada de trabalho desempenhado pelas mulheres em trabalho remoto durante a pandemia, pode propiciar a uma maior sobrecarga física e mental, afetando diretamente o sono.

Descritores: Home office; Insônia; Distúrbios do Sono; Saúde da Mulher

Referências

Menezes Júnior LAA, Lourenção LG, Andrade ACS, Carraro JCC, Machado-Coelho GLL, Meireles AL. Determinants of poor sleep quality in adults during the coronavirus disease pandemic: COVID-Inconfidentes, a population-based study. Sao Paulo Med J. 2022;141(4):e2022139.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

UTILIZAÇÃO DE JABUTICABA (*MYRCIARIA CAULIFLORA*) DE FORMA INTEGRAL NA ELABORAÇÃO DE BEBIDA VEGETAL E AVALIAÇÃO DE SEU CONTEÚDO EM BIOATIVOS E POTENCIAL ANTIOXIDANTE AO LONGO DA FERMENTAÇÃO

Aline Resende Nogueira Reis, Andiara Resende Carvalho, Maria Fernanda Oliveira Barbosa, Olga Luísa Tavano, Eric Batista Ferreira, Flavia Della Lucia
Universidade Federal de Alfenas – Alfenas, Minas Gerais, Brasil
aline.nogueira@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A cascas e sementes da jabuticaba são fontes de compostos bioativos, como fenólicos, com ação antioxidante e preventiva do risco de doenças. A fermentação láctica em vegetais amplia a utilização de frutas altamente perecíveis. **Objetivo:** Aplicar cultura láctica mista da marca Bio Rich® em suco não coado de jabuticaba e avaliar o teor de fenólicos e flavonoides totais, e capacidade antioxidante *in vitro* da bebida fermentada. **Métodos:** O suco não coado de jabuticaba foi pasteurizado e no primeiro tratamento, houve uma pré- incubação da cultura láctica no suco em estufa BOD a 37°C por 24 horas. No segundo tratamento, a inoculação foi direta após a pasteurização. Ambos foram submetidos à fermentação por 18 horas a 37°C em anaerobiose, retirando-se as amostras nos tempos 0, 3 e 18 horas. Para a determinação de fenólicos e flavonoides totais, utilizou-se o método espectrofotométrico, utilizando, respectivamente, curva de ácido gálico e curva de catequinas como padrões. A atividade antioxidante foi verificada pelo método de captura do radical ABTS com curva padrão de Trolox. As médias dos resultados foram submetidas ao teste de Scott-Knott a 5 % de significância. **Resultados:** No tempo 03 horas de fermentação, as bebidas obtiveram as maiores concentrações de fenólicos totais (2,23 e 2,22 miligramas de equivalentes de ácido gálico por mililitro de bebida); já para os flavonoides totais, não houve diferença estatística entre as amostras. O maior potencial antioxidante foi encontrado na bebida com pré-incubação e no tempo de três horas de fermentação (33,99 micromols de equivalentes de Trolox por ml de bebida). **Conclusão:** A bebida fermentada com pré-incubação e às três horas de fermentação apresentou maior teor de fenólicos totais e potencial antioxidante. Embora sem diferença entre as amostras, o teor de flavonoides do suco de jabuticaba puro e fermentado foi superior ao de outras frutas tropicais. Dados da viabilidade destes probióticos durante a fermentação complementarão subsídios para a alegação de propriedade funcional desta bebida.

Descritores: Bioativos, Jabuticaba, Probióticos, Fermentação, Antioxidantes.

Referências

Albuquerque BR, Pereira C, Calheta RC, José Alves M, Abreu RMV, Barros L, et al. Jabuticaba residues (*Myrciaria jaboticaba* (Vell.) Berg) are rich sources of valuable compounds with bioactive properties. *Food Chem.* 2020;309:125735.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

UTILIZAÇÃO DO ESCORE DE DESNUTRIÇÃO E INFLAMAÇÃO COMO MÉTODO DE DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL EM PACIENTES RENAI CRÔNICOS

Fernanda Borges de Figueiredo, Larissa Leal Brinatti, Fabiana de Faria Ghetti, Cinara Davi de Paula, Maria Raquel Oliveira de Castro, Mário Flávio Cardoso de Lima
Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (HUUFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
figueiredo.fernanda@ebserh.gov.br

Introdução: Durante a evolução da doença renal crônica, a necessidade e utilização de nutrientes é modificada, deixando os indivíduos mais vulneráveis a alterações metabólicas e conseqüentemente com maior risco à desnutrição. Atualmente, encontram-se diversos métodos para a avaliação do estado nutricional neste grupo, porém não há padrão ouro. Dentre as ferramentas de avaliação do estado nutricional encontra-se o Escore de Desnutrição e Inflamação, método validado para pacientes em hemodiálise. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional por meio do Escore de desnutrição e inflamação em pacientes hemodialisados. **Métodos:** Estudo transversal observacional descritivo, realizado com pacientes portadores de doença renal crônica que realizam tratamento hemodialítico. Foi aplicado o questionário MIS durante as sessões de diálise, além de aferição de peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal. Os dados bioquímicos foram obtidos por meio dos prontuários presente na unidade. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (n.5039384). **Resultados:** Estudo com 102 pacientes, onde 51% eram do sexo feminino, com idade variando entre 18 e 93 anos, e tempo médio de hemodiálise em anos de $5,37 \pm 5,2$. Os resultados do MIS indicaram que 79,4% dos indivíduos avaliados estavam com algum grau de desnutrição (31,7% leve, 29,4% moderado e 18,6% grave). Observou-se que nos últimos três meses 21,8% dos indivíduos relataram perda de peso, 22,6% diminuição do apetite e/ou mudanças no padrão alimentar e 30,3% alguma alteração gastrointestinal. Quanto à capacidade funcional, 50% dos indivíduos declararam algum comprometimento. Ao exame físico 43,2% dos indivíduos apresentavam algum sinal físico de diminuição da reserva corporal de gordura e/ou depleção de massa muscular (30,4% redução leve, 10,8% moderada e 2% severa). Segundo o Índice de Massa Corporal calculado, 14% dos participantes pontuaram com índice inferior a 18kg/m^2 . Relativo aos parâmetros bioquímicos 37,3% apresentou níveis de albumina inferiores a 4 g/dL e 57,% possuíam capacidade total de ligação do ferro abaixo de 250 mg/dL. **Conclusão:** O instrumento utilizado detectou uma alta prevalência de desnutrição e destaca diferentes fatores relacionados. O Escore de Desnutrição e Inflamação pode ser utilizado na prática clínica para avaliação de desnutrição em hemodialisados permitindo intervenções nutricionais.

Descritores: Avaliação Nutricional; Desnutrição; Hemodiálise.

Referências

Borges MC, Vogt BP, Martin LC, Caramori JC. Malnutrition Inflammation Score cut-off predicting mortality in maintenance hemodialysis patients. Clin Nutr ESPEN. 2017;17:63-7.



IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição
IV SULMINUTRI
19 a 21 de outubro de 2022
Alfenas- MG, Brasil

VARIEDADE DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS EM UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DO SUDESTE BRASILEIRO

Flávia Gonçalves Balarini, Daniela Alves Silva

Universidade Federal do Espírito Santo-UFES: Vitória - Espírito Santo, Brasil

fgbalarini@gmail.com

Introdução: Os cardápios dos restaurantes universitários devem atender às diferentes demandas do público alvo, considerando seus hábitos alimentares e culturais, bem como devem conter preparações variadas e adequadas nutricionalmente, para promover saúde e garantir a todas as pessoas o acesso à alimentação. **Objetivo:** Avaliar a variedade e os ingredientes principais das preparações vegetarianas de um restaurante universitário. **Métodos:** Estudo transversal realizado por meio de consulta dos cardápios dos meses de junho e julho de 2022 divulgados no site oficial de uma instituição pública de ensino superior do Espírito Santo. Quantificou-se o número de preparações distintas ofertadas no período avaliado. Foram analisados os principais ingredientes utilizados nessas preparações, classificando-as segundo a presença e o tipo de leguminosas. **Resultados:** Dos 41 dias avaliados, verificou-se 19 preparações diferentes, porém com pouca variação nos ingredientes principais e forma de apresentação. Identificou-se que em 14 dias (34%) foram disponibilizadas preparações feitas com ovos; em 16 dias (39%) foram oferecidas preparações a base de soja; em 4 dias (9,7%) foram disponibilizadas preparações feita com ervilha, em 2 dias (4,9%) utilizou-se grão de bico e em 5 dias (12,2%) não foram utilizadas leguminosas nem ovos nas preparações. **Conclusão:** O cardápio analisado oferece pouca variedade de preparações vegetarianas, sendo que a maior parte delas tem como ingrediente principal soja e ovos.

Descritores: Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio; Restaurantes; Vegetarianismo.

Referências

Benvindo J, Pinto MAS, Bandoni DH. Qualidade Nutricional de Cardápios Planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil. DEMETRA. 2017;12(2):447-64. BRASIL. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA (CFN). Resolução CFN nº 600/2018. Dispõe sobre as áreas de atuação e atribuições do nutricionista. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm Acesso em: 29 de set. 2022.