

ANAIS DO II CONGRESSO NORDESTINO DE NUTRIÇÃO - CONNUTRI

18,19 E 20 DE MAIO DE 2017

ISSN 2594-5483

QUALIDADE DA DIETA DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES: UMA AVALIAÇÃO ATRAVÉS DO ÍNDICE DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL ADAPTADO

LIZELDA MARIA DE ARAÚJO BARBOSA; JUSSARA TAVARES PESSOA; MARINA HORTÊNCIA DA SILVA BARROS; CLÁUDIA MOTA DOS SANTO; KEILA FERNANDES DOURADO

Introdução: O reconhecimento da qualidade da dieta de crianças e adolescentes permite obter informações que possibilitem intervenções precoces e o monitoramento dos principais fatores dietéticos envolvidos na gênese da obesidade infantil. O Índice de Alimentação Saudável Adaptado (IASad) proposto por Mota et al. (2008) é um instrumento que visa avaliar a qualidade da dieta em relação às recomendações estabelecidas no Guia Alimentar para a população brasileira (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006) e na Pirâmide Alimentar Adaptada brasileira (PHILIPPI et al., 1999). **Objetivo:** Avaliar a qualidade da dieta de crianças e adolescentes com excesso de peso, através do IASad. **Métodos:** Tratou-se de um estudo observacional do tipo transversal, composto por amostra de conveniência de crianças e adolescentes com diagnóstico prévio de excesso de peso, atendidos no ambulatório de nutrição do Hospital Barão de Lucena, Recife-PE, no período de março a agosto de 2015. A pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Otávio de Freitas – PE (protocolo 40396814.1.0000.5200). Conforme os critérios de Mota et al. (2008), quando a pontuação final do IASad foi ≥ 100 pontos, a dieta foi classificada de boa qualidade; > 71 e < 100 , necessita de melhorias; e ≤ 71 , dieta de má qualidade. Foram avaliadas possíveis associações com sexo, idade, consulta com nutricionista, atividade física e hábitos durante as refeições. Os dados foram analisados no SPSS versão 20. Para investigar a associação entre o IASad e as variáveis de exposição, foi empregado o teste exato de Fischer. Adotou-se nível de significância de 5%. **Resultados:** A amostra foi composta por 30 pacientes, com médias de idade de $7,8 \pm 0,9$ anos (crianças) e de $12,6 \pm 2,5$ anos (adolescentes). De um modo geral, a população estudada não atingiu as recomendações das quantidades das porções dos grupos alimentares estabelecidas no Guia. A dieta de 66,6% dos avaliados estava precisando de melhorias, cujo escore médio foi $71,7 \pm 10,4$ e variou de 44,3 a 87,4 pontos. Nenhum paciente avaliado obteve uma pontuação superior a 100 pontos, representando uma dieta de boa qualidade. A dieta de má qualidade associou-se com o sexo feminino ($p=0,000$), a primeira consulta com nutricionista ($p=0,017$), a inatividade física (0,005), e com o hábito de não fazer as refeições à mesa com a família (0,041) e fazê-las na frente da TV (0,010). **Conclusões:** Concluiu-se que nenhum paciente obteve uma dieta boa qualidade. Dessa forma, faz-se necessário incentivar a prática regular de atividade física, as consultas periódicas com nutricionista, a realização de refeições à mesa com seus familiares e o consumo diário de alimentos de boa qualidade.

PERFIL NUTRICIONAL E ANTROPOMÉTRICO DE FUNCIONÁRIOS DE UMA EMPRESA DE SISTEMAS EM GESTÃO DE SAÚDE, RECIFE PE.

ELIZABETH ACIOLE TORCHIA DA SILVA

A prevalência de sobrepeso e obesidade tem aumentado em todo o mundo e vem se tornando

o maior problema de saúde na sociedade, tanto em países desenvolvidos quanto em desenvolvimento. (MOLENA, 2006) Com o objetivo de avaliar o estado nutricional de populações ou de grupos populacionais, os estudos vêm utilizando largamente dados antropométricos. Para a OMS, além do peso e da altura, devem ser medidos os perímetros da cintura e do quadril, pois o aumento da deposição de gordura abdominal na população pode fornecer um indicador sensível dos problemas de saúde pública relacionados com o sobrepeso e suas consequências (PEREIRA, 1999). Este trabalho teve como objetivo determinar o perfil nutricional e antropométrico dos funcionários de uma empresa de sistemas de gestão em saúde localizada na cidade de Recife, PE, utilizando o IMC e a relação cintura quadril. O presente estudo foi realizado em uma empresa de sistemas de gestão em saúde localizada na cidade de Recife. Foram avaliados 45 funcionários, adultos, de ambos os sexos com faixa etária entre 21 e 49 anos. A partir dos valores obtidos com as medidas de estatura e peso corporal calculou-se o índice de massa corporal (IMC) de acordo com a seguinte relação: $IMC = \text{Peso corporal (kg)} \div \text{Estatura}^2 \text{ (m)}$. A relação cintura-quadril (RCQ) foi obtida pelo quociente entre as circunferências da cintura e do quadril: $RCQ = \text{cintura (cm)} \div \text{quadril (cm)}$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Instituição e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Todos os participantes tiveram seu IMC classificado de acordo com a tabela 1. Dentre os funcionários avaliados 22 eram do sexo feminino, 45% encontravam-se eutrófica, 45% com sobrepeso, 10% apresentam obesidade grau I. Quanto aos funcionários do sexo masculino que foram 23 no total, 30% foram classificados como eutróficos, 48% apresentavam sobrepeso, 13% obesidade grau I e 9% foram avaliados com obesidade grau II. Quanto a classificação da razão cintura quadril (RCQ), os valores obtidos das medidas da cintura e quadril foram aplicadas a sua fórmula e posteriormente classificada pelos índices de riscos, apresentados na tabela 2. Após a classificação, observou-se que 23% das mulheres apresentam risco baixo, 54% risco moderado, 18% risco alto e apenas 5% apresentou risco muito alto para doenças associadas a gordura abdominal. Quanto a classificação do sexo masculino, observou-se que 43% apresentaram risco baixo, 52% risco moderado e 5% apresentou risco alto. Foi possível concluir que grande parte dos funcionários avaliados apresentam sobrepeso quando classificados pelo índice de massa corporal, e uma grande porcentagem se apresentam dentro de uma faixa de risco moderado, alto e muito alto para o desenvolvimento de doenças coronárias quando avaliados pela relação cintura quadril. Havendo a necessidade de um maior incentivo a programas voltados a educação nutricional e incentivo a prática de atividade física, promoção a saúde e uma melhora na qualidade de vida dessas pessoas, podendo prevenir futuras ocorrências de doenças relacionadas.

OS AVANÇOS DA IMUNOTERAPIA NO CÂNCER

MARISSOL HOLANDA DE CARVALHO; GUILHERME JOSÉ SANTANA DE MELO

O sistema imunológico é uma estrutura de controle inspiradora que mantém um equilíbrio delicado e em constante mudança que combatem as infecções e o câncer, tem funções reguladoras ou supressoras envolvidas no sistema imunológico, tolerância e estados de descanso homeostáticos. A modulação do sistema imunológico pode produzir respostas antitumorais em vários tipos

de cânceres. Neutrófilos e macrófagos representam a primeira linha de defesa, mas a sua capacidade de fagocitose à patógenos diminui com o envelhecimento. Os campos de pesquisa avançaram nossa compreensão sobre a imunologia do câncer. Uma melhor compreensão destes mecanismos conduzirá a uma focalização mais eficaz das neoplasias malignas primárias e metastáticas. OBJETIVOS: Descrever os avanços da imunoterapia no câncer. MATERIAL E MÉTODOS: Foi realizada uma revisão de literatura, onde foram selecionados 22 artigos científicos, entre março e abril de 2017. Campo de pesquisa: PubMed. RESULTADOS: As terapias imunitárias representam um salto quântico na luta contra o câncer. Evidência clínica sobre o papel da atividade antitumoral do sistema imunológico tem gerado grande interesse na imunoterapia em todos os tipos de câncer. Dados emergentes indicam que o reconhecimento de neoantígeno representa um fator principal na atividade de imunoterapias clínicas. A estratégia imunoterapêutica de utilizar vacinas contra o tumor oferece uma forma de aproveitar a atividade do sistema imunológico do hospedeiro para potencialmente controlar a progressão do tumor. As células dendríticas estão presentes em todos os tecidos, incluindo tumores. Elas desempenham um papel importante na orquestração de respostas imunes e foram mostradas para ocorrer em vários estados funcionais em tumores. A via de adenosina é atualmente considerada como uma barreira significativa para a eficácia de terapias imunitárias e torna-se um alvo terapêutico importante no câncer. A aplicação da moderna genômica de alto rendimento ao estudo de genomas de câncer explodiu nos últimos anos, produzindo complexas combinações de alterações genômicas que levam ao desenvolvimento de cânceres. Muito esforço tem sido investido para projetar intervenções antitumorais que iria aumentar o sistema imunológico em sua luta para derrotar ou conter o crescimento canceroso. A maioria dos estudos mostra que mesmo após eficientes terapias contra o câncer, a doença residual mínima persiste. CONCLUSÃO: O sistema imunológico é uma rede fantástica com funções de proteger, regular e fornecer descanso homeostático ao hospedeiro, inclusive no que se refere ao câncer. Com os avanços em pesquisas sobre a imunologia do câncer, tem-se expandido estratégias para o controle e destruição das células cancerígenas, através de estudos sobre os mecanismos de ação do câncer e do sistema imunológico e equipamentos computacionais modernos. O reconhecimento de neoantígenos, vacinas contra o câncer, células dendríticas de tumores imunogênicos, via da adenosina, genômica e imunogenômica são alternativas para combater o câncer. Apesar dos avanços, a maioria dos estudos revelam que mesmo após a utilização de imunoterapia, a doença residual, embora que mínima, persiste. Porém, existem expectativas futuras que as pesquisas evoluam e novos detalhamentos excepcionais surjam para melhorar as estratégias imunoterápicas contra o câncer.

AS INFLUÊNCIAS DO ZINCO NA SAÚDE DOS PACIENTES PORTADORES DO VÍRUS DA IMUNODEFICIÊNCIA HUMANA (HIV)

MARISSOL HOLANDA DE CARVALHO; CRISTIANE PEREIRA DA SILVA

O sistema imunológico humano é uma rede fortemente regulamentada que protege o hospedeiro de doenças. O vírus da imunodeficiência humana (HIV) é um agente infeccioso que ataca as células do sistema imunológico. A atualização da epidemia da Acquired Immunodeficiency Syndrome (AIDS) da Organização Mundial de Saúde estima que mais de 37 milhões de pessoas vivem com infecção pelo HIV. A detecção precoce da infecção pelo HIV e o aumento da utilização da terapia antirretroviral (TARV) são importantes para maiores benefícios em termos de vidas salvas. A terapia genética para a infecção pelo HIV é uma alternativa promissora ao tratamento de

drogas antivirais combinado ao longo da vida. Sugere-se que os anticorpos contra o HIV e seus derivados podem desempenhar um papel importante na próxima fronteira da terapêutica do HIV, o esforço para desenvolver tratamentos que possam levar a uma cura do HIV. OBJETIVOS: Descrever as influências do Zinco na saúde dos pacientes portadores do Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV). MATERIAL E MÉTODOS: Foi realizada uma revisão de literatura, onde foram selecionados 35 artigos científicos, sendo 19 artigos de 2017. Campo de pesquisa: PubMed. RESULTADOS: O zinco (Zn) é um micronutriente essencial utilizado na defesa do hospedeiro. Prevemos que o metabolismo do Zn no macrófago é importante na defesa do hospedeiro contra patógenos. Deficiência de Zn deprime tanto as respostas inatas quanto as adaptativas do sistema imunológico. Existe uma evidência crescente de que Zn se comporta como uma molécula de sinalização, facilitando a transdução de uma variedade de cascatas de sinalização em resposta a estímulos extracelulares. Demonstrou-se que o local de ligação ao Zn estabiliza a proteína para manter a sua função no crescimento do vírus quando são expressos em baixos níveis. Este estudo demonstrou que a suplementação de Zn por 18 meses reduziu 4 vezes a probabilidade de falha imunológica, controlando a idade, sexo, insegurança alimentar, contagem de CD4 (+) basal, carga viral e terapia antirretroviral. Esta evidência apoia o uso de suplementação de zinco como uma terapia adjuvante para adultos infectados com HIV com controle viral fraco. O Zn Poderia ajudar a criar um sistema imunitário resistente à infecção pelo HIV e servindo como um primeiro Passo para uma cura "funcional" do HIV. CONCLUSÃO: O sistema imunológico é uma rede complexa, com funções fantásticas, com o objetivo de proteger o organismo humano. O vírus da Imunodeficiência Humana (HIV) causa uma doença infecciosa, com características de alarme mundial devido aos altos índices de pessoas infectadas pela doença. Existem expectativas futuras que a terapia com anticorpos e a terapia genética associada com a utilização da TARV podem oferecer promissoras vantagens aos pacientes infectados com o HIV. O Zn é um micronutriente importante nas defesas do organismo, além de ser essencial para as atividades celulares básicas. Pesquisas recentes afirmam que a utilização de Zn dietético usado diariamente pode melhorar significativamente o estado de saúde do paciente enfermo pelo HIV, pois o Zn pode aumentar a estabilidade estrutural das proteínas, dentre outros benefícios, especialmente estimular um sistema imunológico mais forte e resistente, possibilitando um primeiro passo para uma cura "funcional" do HIV.

QUALIDADE DA DIETA DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES: UMA AVALIAÇÃO ATRAVÉS DO ÍNDICE DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL ADAPTADO

LIZELDA MARIA DE ARAÚJO BARBOSA; JUSSARA TAVARES PESSOA; MARINA HORTÊNCIA DA SILVA BARROS; CLÁUDIA MOTA DOS SANTOS

O reconhecimento da qualidade da dieta de crianças e adolescentes permite obter informações que possibilitem intervenções precoces e o monitoramento dos principais fatores dietéticos envolvidos na gênese da obesidade infantil. O Índice de Alimentação Saudável Adaptado (IASad) proposto por Mota et al. (2008) é um instrumento que visa avaliar a qualidade da dieta em relação às recomendações estabelecidas no Guia Alimentar para a população brasileira (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006) e na Pirâmide

Alimentar Adaptada brasileira (PHILIPPI et al., 1999). **Objetivo:** Avaliar a qualidade da dieta de crianças e adolescentes com excesso de peso, através do IASad. **Métodos:** Tratou-se de um estudo observacional do tipo transversal, composto por amostra de conveniência de crianças e adolescentes com diagnóstico prévio de excesso de peso, atendidos no ambulatório de nutrição do Hospital Barão de Lucena, Recife-PE, no período de março a agosto de 2015. A pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Otávio de Freitas – PE (protocolo 40396814.1.0000.5200). Conforme os critérios de Mota et al. (2008), quando a pontuação final do IASad foi ≥ 100 pontos, a dieta foi classificada de boa qualidade; > 71 e < 100 , necessita de melhorias; e ≤ 71 , dieta de má qualidade. Foram avaliadas possíveis associações com sexo, idade, consulta com nutricionista, atividade física e hábitos durante as refeições. Os dados foram analisados no SPSS versão 20. Para investigar a associação entre o IASad e as variáveis de exposição, foi empregado o teste exato de Fischer. Adotou-se nível de significância de 5%. **Resultados:** A amostra foi composta por 30 pacientes, com médias de idade de $7,8 \pm 0,9$ anos (crianças) e de $12,6 \pm 2,5$ anos (adolescentes). De um modo geral, a população estudada não atingiu as recomendações das quantidades das porções dos grupos alimentares estabelecidas no Guia. A dieta de 66,6% dos avaliados estava precisando de melhorias, cujo escore médio foi $71,7 \pm 10,4$ e variou de 44,3 a 87,4 pontos. Nenhum paciente avaliado obteve uma pontuação superior a 100 pontos, representando uma dieta de boa qualidade. A dieta de má qualidade associou-se com o sexo feminino ($p=0,000$), a primeira consulta com nutricionista ($p=0,017$), a inatividade física (0,005), e com o hábito de não fazer as refeições à mesa com a família (0,041) e fazê-las na frente da TV (0,010). **Conclusões:** Concluiu-se que nenhum paciente obteve uma dieta boa qualidade. Dessa forma, faz-se necessário incentivar a prática regular de atividade física, as consultas periódicas com nutricionista, a realização de refeições à mesa com seus familiares e o consumo diário de alimentos de boa qualidade.

CONSUMO DE FIBRAS DIETÉTICAS E PREVALÊNCIA DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM GESTANTES DE ALTO RISCO ATENDIDAS NUM HOSPITAL PÚBLICO DO RECIFE, PERNAMBUCO, BRASIL

ANA KARLA DA SILVA FRANÇA; EDUÍLA MARIA COUTO SANTOS; KEILA FERNANDES DOURADO; CLÁUDIA MOTA DOS SANTOS.

Constipação intestinal é queixa comum durante a gestação, devido a fatores relacionados à dieta, suplementação de ferro, redução na atividade física, motilidade reduzida do cólon e os efeitos hormonais sobre a motilidade gastrointestinal. E muitas mulheres antes afetadas relatam seu agravamento durante o período. O adequado consumo de fibras, por sua vez, pode auxiliar na prevenção deste sintoma. **Objetivos:** avaliar a prevalência de constipação intestinal e o consumo de fibras dietéticas por gestantes de alto risco atendidas num hospital público de Recife/PE. **Materiais e métodos:** participaram do estudo quarenta e quatro gestantes de alto risco atendidas no ambulatório de nutrição de um hospital público de Recife/PE, as quais foram indagadas acerca da presença de constipação intestinal e foram observados os encaminhamentos médicos. O consumo de fibras foi verificado através de inquérito do tipo ingestão alimentar habitual, que determinou os alimentos e

bebidas frequentemente consumidos. Estes foram registrados em medidas caseiras e convertidos para unidades de massa em gramas e mililitros, utilizando-se a Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. Para os cálculos das quantidades de fibras dietéticas, foi utilizado o software NutWin, versão 1.6. Para os alimentos e nutrientes que não estiveram disponíveis no banco de dados do software, as informações foram extraídas da Tabela de Composição de Alimentos. Os rótulos dos alimentos e/ou ingredientes foram utilizados como terceira opção. Considerou-se adequado o consumo de fibras de 28g/dia. A pesquisa foi previamente aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Os dados foram analisados no software SPSS, versão 13.0. Adotou-se nível de significância de 5% e os resultados são expressos em média e frequência. **Resultados:** a maioria das gestantes referiu ausência de constipação intestinal (68,2%) e apresentou consumo adequado de fibras (72,5%), com média de 36,9g/dia. **Conclusões:** os resultados encontrados são animadores, pois com o consumo adequado de fibras na gestação é possível auxiliar na prevenção de constipação e suas complicações, o que pode justificar a baixa prevalência do sintoma neste estudo. Observa-se, porém, que mesmo com consumo médio de fibras acima do recomendado, 27,5% das gestantes apresentaram consumo inadequado. A maioria dos estudos mostra que o padrão alimentar atual deste grupo é caracterizado por insuficiente quantidade de fibras, similar ao da população em geral, que acompanha as tendências da transição alimentar. Assim, um olhar criterioso sobre estes resultados é necessário, sobretudo pelo fato de uma nutricionista ter aplicado o inquérito alimentar, o que pode ter levado as gestantes a relatar consumo elevado de alimentos fontes de fibras.

INGESTÃO DE FERRO, CÁLCIO E FOLATO POR GESTANTES DE ALTO RISCO ATENDIDAS NUM HOSPITAL PÚBLICO DO RECIFE, PERNAMBUCO, BRASIL

ANA KARLA DA SILVA FRANÇA; ÉRIKA MICHELLE CORREIA DE MACÊDO; GLEYCE KELLY DE ARAÚJO BEZERRA; WESLEY CARLOS DE SOUZA.

As adaptações do organismo da mulher frente à gravidez levam a algumas alterações nas necessidades nutricionais, e o adequado aporte de cálcio, ferro e folato é de extrema importância nesse período, pois assumem papel essencial no desenvolvimento fetal e saúde materna. **Objetivos:** avaliar a ingestão de cálcio, ferro e folato por gestantes de alto risco atendidas num hospital público de Recife/PE. **Materiais e métodos:** quarenta e quatro gestantes de alto risco adultas, com média de idade de $31,5 \pm 6,8$ anos, 43,2% e 56,8% no segundo e terceiro trimestre gestacional, respectivamente, foram atendidas. Para avaliação da ingestão dos micronutrientes, realizou-se inquérito de consumo do tipo ingestão alimentar habitual, que determinou os alimentos e bebidas frequentemente consumidos. Estes foram registrados em medidas caseiras e convertidos para unidades de massa em gramas e mililitros, utilizando-se a Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. Para os cálculos dos nutrientes, foi utilizado o software NutWin, versão 1.6. Para os alimentos e nutrientes que não estiveram disponíveis no banco de dados do software, as informações foram extraídas da Tabela de Composição de Alimentos. Os rótulos dos alimentos e/ou ingredientes foram utilizados como terceira opção. Considerou-se adequado o consumo de folato $> 600 \mu\text{g}$; de ferro $> 27 \text{ mg}$; de

cálcio: ? 1.300 mg para menores de 19 anos e ? 1.000 mg para as gestantes com 19 anos ou mais. A pesquisa foi previamente aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Os dados foram analisados no software SPSS, versão 13.0. Adotou-se nível de significância de 5% e os resultados são expressos em média e frequência. **Resultados:** das gestantes avaliadas, a maioria apresentou ingestão inadequada de ferro (86,4%), cálcio (84,1%) e folato (79,5%). O consumo médio foi de, respectivamente, 17,0mg/dia, 737,5mg/dia e 441,4mg/dia. **Conclusões:** os resultados encontrados são preocupantes, tendo em vista as consequências negativas da deficiência dos micronutrientes estudados para o binômio mãe-filho. A literatura mostra esta tendência em mulheres em idade reprodutiva no geral, inclusive já em períodos prévios à gestação, e que as carências específicas de micronutrientes se mantêm na área de instabilidade e constituem problema de saúde pública. Sendo assim, reforça-se a importância de se iniciar a gestação já com um bom status desses micronutrientes e de mantê-lo durante o período; da suplementação de ferro e folato no período periconcepcional; e de orientações precoces e durante o pré-natal acerca de uma alimentação equilibrada, rica em fontes dos micronutrientes.

ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DA CIDADE DE ARACAJU,SE.

LARA DANTAS SOUZA; JANAINA ALVES DA CRUZ

A adolescência é um dos períodos mais excitantes, porém desafiadores do desenvolvimento humano é uma época de tremenda transformação fisiológica, psicológica e cognitiva, ocorre entre 12 e 18 anos de idade ou 12 e 21 anos de idade durante a qual uma criança se torna um adulto. Essas transformações são caracterizadas por modificações de peso, estatura, composição corporal. **OBJETIVO:** O presente trabalho teve por objetivo avaliar o estado nutricional de adolescentes de escolas públicas da cidade de Aracaju,SE. **METODOLOGIA:** Foi realizada a avaliação antropométrica e dietética em 60 estudantes com idades entre 12 e 18 anos em uma escola pública da cidade de Aracaju-SE, utilizando valores de peso, altura, circunferência do pescoço (CP), circunferência da cintura (CC) para avaliação antropométrica e para avaliação dietética foi utilizado o recordatório alimentar de 24 horas. Após a coleta dos dados os mesmos foram calculados com o auxílio do dietWin®. **RESULTADOS:** De acordo com os dados antropométricos encontravam-se (eutrofia 51,6% feminino e 12,9% masculino, sobrepeso 3,2% e 6,4%, obesidade 0% e 3,2% e magreza 0% e 16,1%), em relação a circunferência da cintura todos os adolescentes avaliados apresentaram valores abaixo do percentil 90 sem riscos de doenças cardiovasculares e a circunferência do pescoço apenas dois adolescentes apresentaram valores acima do normal.. Quanto aos hábitos alimentares os adolescentes apresentaram déficit de alguns micronutrientes nt(cálcio, vitamina A e vitamina E, e um consumo habitual de gordura e açúcar. Em relação ao questionário de imagem corporal 93,5% dos adolescentes estão satisfeito com o seu corpo e 6,4% apresentaram distorção leve em relação a sua aparência corporal. **CONCLUSÃO:** Os resultados apresentaram um percentual satisfatório do estado nutricional e da imagem corporal, sugere-se que os adolescentes sejam orientados sobre a importância de hábitos alimentares saudáveis.

ALTERAÇÕES NO PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES SUBMETIDOS A TERAPIA ANTIRETROVIRAL

EDUARDA PEREIRA DA SILVA LOPES

A terapia antirretroviral altamente ativa tem como objetivo retardar a progressão da imunodeficiência e/ou restaurar tanto quanto possível, a imunidade, aumentando o tempo de vida da pessoa infectada pelo HIV. Contudo, uma variedade de problemas nutricionais como perda de peso, redistribuição de gordura e obesidade vem sendo relatadas como efeitos colaterais do uso prolongado desses medicamentos. As intervenções nutricionais otimizam os benefícios desses medicamentos, favorecem a absorção de nutrientes e mantêm o estado nutricional dos pacientes. O presente artigo teve como objetivo enfatizar as alterações lipídicas decorrentes da terapia antirretroviral, bem como, a importância do apoio nutricional para uma melhor eficácia do tratamento. Para isso, foi realizada uma revisão bibliográfica de artigos e coletados para o estudo aqueles que melhor descrevessem o tema proposto. Assim, observou-se a necessidade de pesquisas para o esclarecimento da problemática, e padronização de medidas terapêuticas e nutricionais para a melhor qualidade de vida dos pacientes.

CONSUMO DE VITAMINAS ANTIOXIDANTES EM PACIENTES HOSPITALIZADOS

JANAINA ALVES DA CRUZ; LARA DANTAS SOUZA; ANDREZA MELO DE ARAÚJO; CYNTHIA BARBOSA ALBUQUERQUE DOS SANTOS; TATIANA MARIA PALMEIRA DOS SANTOS.

A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é uma condição clínica multifatorial caracterizada por níveis elevados e sustentados de pressão arterial (PA). De fato, acredita-se que ao menos parte do benefício de uma dieta rica em frutas e hortaliças se derive da variedade de antioxidantes vegetais, sendo as frutas cítricas e as hortaliças verdes fontes de vitamina C e os óleos vegetais, os cereais integrais e as oleaginosas fontes de vitamina E. A identificação de fatores de risco modificáveis relacionados à inadequação das concentrações séricas de tais vitaminas é fundamental para direcionar ações mais efetivas no que se diz respeito às deficiências no seu consumo. **OBJETIVO:** Avaliar a ingestão das vitaminas antioxidantes C e E em uma amostra de pacientes hipertensos. **MATERIAL E MÉTODO:** Estudo transversal, realizado com pacientes adultos e idosos hospitalizados, de ambos os sexos, admitidos entre o período de novembro de 2014 a fevereiro de 2015 em um Hospital de Urgências de Sergipe. A amostra foi constituída por 154 pacientes de ambos os sexos, que possuíam como diagnóstico a HAS, tendo como critério para sua classificação a pressão arterial (PA) \geq 140/90 mmHg ou o uso atual de anti-hipertensivos. Foi realizado a investigação do consumo alimentar através do método Inquérito dietético de 24 horas (ID24hs) em visita aos pacientes hospitalizados e tabulados em um programa para avaliação dietética NUTWUIN[®]. Na análise estatística foi aplicado o teste de normalidade detodas as variáveis com o teste Kolmogorov-Smirnov. Para as inadequações dos nutrientes foi utilizado o método da EAR

(Estimated Average Requirement – Necessidade Média Estimada) como ponte de corte que utiliza as recomendações do IOM (Institute of Medicine – Instituto de Medicina), ou seja, DRIs (Dietary Reference Intake – Ingestão Dietética de Referência). **RESULTADOS:** Estudo com 154 pacientes, com idade média de 50,56 ± 14,25 anos, dos quais 57% eram do gênero masculino e 43% do gênero feminino. Os adultos representaram 70% da população estudada e idosos, 30%. O percentual de inadequação da Vitamina C, nos homens, foi maior que nas mulheres (30,15%), enquanto, da Vitamina E foi maior nas mulheres (43,64%). É de grande importância que os micronutrientes se adequem em relação à ingestão alimentar, em virtude de funções específicas, como a regulação no metabolismo dos macronutrientes e função antioxidante. **CONCLUSÃO:** Conforme os resultados encontrados no presente estudo, foram possíveis detectar uma significativa inadequação na ingestão alimentar dos pacientes. Tendo em vista o crescimento da prevalência da hipertensão, é fundamental ampliar e aperfeiçoar as políticas de saúde. Quanto mais precoce e amplamente difundida, maior o impacto benéfico da dieta sobre a pressão arterial na população e maior a redução das doenças crônicas não transmissíveis.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM DOENÇA CELÍACA COM E SEM TRANSGRESSÃO ALIMENTAR

JESSIKA GRACIELLY DA SILVA; FABIANA CRISTINA LIMA DA SILVA PASTICH GONÇALVES

A doença celíaca é uma doença autoimune, desencadeada pela presença da gliadina do trigo e de proteínas da cevada e do centeio na dieta de pessoas susceptíveis a esta disfunção. O tratamento da doença celíaca é dietético, razão pela qual o acompanhamento nutricional destes indivíduos é de grande importância, pois a não adesão à dieta pelo paciente pode levar a uma deficiência nutricional, a distúrbios de composição corporal como também manifestações gastrointestinais, em sua maioria diarreia, seguida de vômitos, perda de peso e desconforto abdominal. Assim, a dieta isenta de glúten deve satisfazer as necessidades nutricionais do paciente com doença celíaca, proporcionando nutrição adequada por atender as necessidades de energia, de macronutrientes, de minerais e de oligoelementos. **OBJETIVO:** o principal objetivo do presente trabalho foi estudar a avaliação nutricional e consumo alimentar de pacientes com doença celíaca, no qual podem transgredir ou não a dieta isenta de glúten. **METODOLOGIA:** realizada uma revisão da literatura a partir da avaliação e análise de oito artigos do total de doze encontrados os artigos selecionados na pesquisa, interpretação e discussão dos resultados seguindo os critérios: artigos publicados no período entre 2006 a 2016 nas línguas português e inglês, disponíveis nas bases de dados Scielo, Periódicos CAPES, Bireme e Google acadêmico, a partir dos descritores Doença celíaca. Estado nutricional. Consumo alimentar. **RESULTADOS:** Após a análise da literatura foi possível detectar estudos realizados em pacientes com DC um deles foi realizado com um grupo de 63 pacientes desses: 34 crianças e 29 adolescentes. No qual, transgressão à dieta isenta de glúten foi caracterizada por meio da dosagem sérica do anticorpo antitransglutaminase tissular recombinante humana. A ingestão alimentar foi avaliada por meio de inquérito alimentar de 24 horas. A transgressão à dieta sem glúten foi

constatada em 41,2% das crianças e em 34,5% dos adolescentes. Em relação à ingestão alimentar, não se observou diferença estatística entre os grupos. Todavia, cerca de 70,0% das crianças e adolescentes apresentaram consumo de energia acima de 120,0% da recomendação. **CONCLUSÃO:** Estudos direcionados a essa temática são de extrema importância, pois nos permite conhecer as principais características da doença celíaca e a partir disso desenvolver dados epidemiológicos, diagnósticos mais precisos e conseqüentemente criar métodos eficazes de tratamento.

ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL PRECOCE EM PACIENTES CRÍTICOS DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DO RECIFE – PE

GLEYSCE KELLY DE ARAÚJO BEZERRA

A unidade de terapia intensiva (UTI) é um setor em que são tratados pacientes em resposta de fase aguda, que envolve intenso catabolismo. Como resultado, estes pacientes podem estar em um risco aumentado de progressiva má nutrição. Pacientes críticos merecem uma atenção especial em relação ao estado nutricional. A terapia nutricional enteral (TNE) precoce, definida como o início do suporte nutricional nas primeiras 24 a 48 horas de internamento, se aplica no contexto da doença crítica com o intuito de fornecer quantidades adequadas de nutrientes que estejam de acordo com as necessidades do paciente, evitando assim complicações. **Objetivos:** Caracterizar a amostra segundo dados demográficos, clínicos e antropométricos, observar a frequência de início precoce de dieta enteral na população estudada, associar o estado nutricional com o início precoce de TNE. **Material e método:** Estudo retrospectivo, realizado com pacientes admitidos na UTI de um hospital universitário (Recife-PE) no período de março de 2014/março de 2016. Dentre os critérios de inclusão cita-se: pacientes de ambos os sexos, idade acima de 20 anos e em TNE exclusiva durante o internamento. Variáveis estudadas: demográficas - idade e sexo; antropométricas - peso atual seco ou mais recente obtido da enfermagem (Kg), altura (m) e Índice de Massa Corporal (IMC); clínicas - diagnóstico de admissão na UTI, tempo de permanência na UTI e desfecho clínico (alta para enfermagem ou óbito); Dietéticas - tempo em dias para início da terapia nutricional. A coleta de dados foi realizada através das fichas de acompanhamento nutricional dos pacientes admitidos na UTI. Utilizou-se para as análises estatísticas os softwares Epi-info versão 6.04 e SPSS para Windows versão 13.0. Adotou-se como nível de significância estatística o valor de $p < 0,05$. O trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos (CEP-CSS-UFPE, aprovado segundo o CAAE: 52020515.5.0000.5208/2016). **Resultado:** Ao todo, 172 pacientes se adequaram aos critérios de elegibilidade. Do total, 52,9% eram homens e 51,2% tinham idade igual ou superior à 60 anos. Quanto ao diagnóstico de admissão, a maioria dos pacientes deu entrada na UTI por quadro de sepse e rebaixamento do nível de consciência, 31,9% e 22,7%, respectivamente. O câncer foi a patologia de base mais frequente, ocorrendo em 29,1% dos pacientes. Em relação ao estado nutricional, observou-se que 13,0% dos pacientes foram classificados com baixo peso e 43,8% com excesso de peso. Do total da amostra, 75,3% apresentaram início precoce da nutrição enteral. Não houve nenhuma correlação entre antropometria e o início da dieta em dias, ou seja, o estado

nutricional não influenciou no início precoce de dieta ($p=0,85$). **Conclusão:** O início precoce de dieta enteral na amostra foi bastante representativo, o que aponta uma atenção maior dos profissionais quanto ao momento ideal de iniciar a TNE. Entretanto, o estado nutricional não teve correlação com início da alimentação, demonstrando a necessidade de investigar quais fatores adicionais influenciam no início da terapia enteral neste grupo de pacientes.

TERAPIA NUTRICIONAL NA PERITONITE ESCLEROSANTE ENCAPSULANTE: RELATO DE CASO

GLEYCE KELLY DE ARAÚJO BEZERRA; ANA KARLA DA SILVA FRANÇA;
POLIANA COELHO CABRAL

O suporte nutricional precoce na doença crítica é visto como estratégia terapêutica que favorece dentre outros aspectos, redução na gravidade do paciente, diminuição de complicações e do tempo de internamento na Unidade de Terapia Intensiva (UTI). M.A.P.O, 50 anos, portadora de hipertensão arterial sistêmica, em tratamento dialítico por doença renal crônica de causa indeterminada. Na ocasião, vinha realizando hemodiálise, já que durante o tratamento por diálise peritoneal, evoluiu com peritonite. Apresentou na enfermaria rebaixamento do nível de consciência e desconforto respiratório, sendo transferida para a UTI. Admitida hemodinamicamente instável, após episódios recorrentes de vômitos, acompanhado de aumento de lipase e amilase (345 e 149 UI, respectivamente). O diagnóstico de pancreatite foi descartado por tomografia de abdome; endoscopia digestiva evidenciou lesões de esôfago distal e estase gástrica. Hipótese diagnóstica inicial: choque hemorrágico secundário à úlceras esofágicas e gastroparesia a esclarecer. Avaliação antropométrica trazia peso seco de 56 Kg, altura de 1,65m, Índice de Massa Corporal (IMC) atual de 20,56 Kg/m². Mesmo com presença de má distribuição hídrica no corpo no momento de chegada na UTI, ao exame físico foi possível perceber a depleção significativa de massa muscular e adiposa, fechando o diagnóstico nutricional de desnutrição. Quanto à conduta dietética, paciente não tolerou dieta por via oral e foi iniciada Terapia Nutricional Enteral (TNE). Houve tolerância de pequenos volumes de dieta, todavia a progressão não foi bem sucedida em decorrência dos diversos episódios de instabilidade hemodinâmica, alto retorno por sonda diariamente superior à 500 ml em 12 horas, distensão abdominal, ausência de flatos e evacuações, ascite volumosa e vômitos incoercíveis que ocorriam frequentemente. Sendo assim, paciente iniciou terapia nutricional parenteral (TNP) após 7 dias de internamento com oferta enteral insuficiente, uma vez que a dieta era zerada constantemente pelas intercorrências. Necessidades nutricionais estimadas em 30 Kcal/Kg dia e 2,0 g/Kg/dia (DITEN, 2011; ASPEN 2016). A Nutrição parenteral em sistema 3:1, por acesso central, foi mantida como via exclusiva de alimentação, já que as contraindicações de nutrição enteral permaneciam. No primeiro dia de terapia foram ofertadas 30% de suas necessidades nutricionais estimadas, obtendo 100% da cota calórico-protéica em 72 horas, com oferta total de 1680 calorias (30 Kcal/Kg/dia) e 112g de proteína (2,0g/Kg/dia). As necessidades de vitaminas e minerais eram supridas por via intravenosa, diariamente. A decisão da equipe multidisciplinar em

iniciar Nutrição Parenteral ainda na primeira semana de admissão na UTI garantiu a manutenção do estado nutricional da paciente ao longo do internamento, já que durante todo o período de permanência na terapia intensiva a mesma não conseguiu tolerar outra via de alimentação. Após 59 dias de TNP, paciente veio a óbito com diagnóstico final de choque séptico e peritonite esclerosante encapsulante, condição clínica que muitas vezes, diante de sua complexidade, torna-se incompatível com a vida.

USO DE CAROTENÓIDES COMO NUTRICOSMÉTICO: Um novo olhar da nutrição sobre saúde e estética

Mayra Jéssica dos Santos Correia; Cybelle Rolim de Lima; Tiago Gomes Santos; Glaucianne Chagas de Oliveira; Emylle Thais Melo dos Santos

Introdução: Atualmente, observa-se um crescimento da busca pela beleza em torno do corpo perfeito. A literatura evidencia proporções elevadas de comportamentos alimentares considerados anormais e de insatisfação com a imagem corporal em ambos os sexos, em diferentes faixas etárias e classes sociais com grande influência da mídia. Legalmente considerados como suplementos alimentares orais, os nutricosméticos produzem benefícios na aparência física, porém funcionam como cosméticos. Esses alimentos possuem potencial para promover a “beleza de dentro para fora” devendo ser salientado que esse efeito restringe-se à promoção da saúde e não à cura de doenças. **Objetivo:** compilar informações sobre o uso de carotenoides como nutricosméticos e possíveis efeitos sobre a saúde do corpo e da pele. **Métodos:** o presente estudo foi realizado num período de seis meses. Dentre os trabalhos encontrados, foram selecionados aqueles que se encaixaram no objetivo do trabalho e mais relevantes em termos de delineamento e resultados encontrados. Foram utilizados os idiomas: português, inglês e espanhol, nas bases de dados Scielo, Lilacs e Medline. Para localizar as palavras chaves utilizou-se a biblioteca virtual Descritores em Ciência da Saúde (DESC). Os descritores utilizados para obter informações sobre uso de carotenoides como nutricosmético foram: alimento funcional, antioxidantes, carotenoides, estética, nutricosméticos, suplementos dietéticos nas respectivas línguas. **Resultados:** ao final das pesquisas e seleções de artigos, 50 artigos publicados entre 1996- 2013 atenderam aos critérios de inclusão e foram utilizados como base para a discussão da temática proposta. Propriedades nutricosméticas são atribuídas aos carotenoides, que desempenham um papel fundamental na saúde humana, e essencial para a visão, os mesmos são pigmentos naturais responsáveis pelas cores de amarelo a laranja ou vermelho de muitas frutas, hortaliças, gema de ovo, crustáceos cozidos e alguns peixes. O betacaroteno é o principal carotenoide para a nutrição humana, e tem sido proposto como protetor solar, devido a sua atividade antioxidante incluindo a capacidade de eliminar espécies reativas de oxigênio geradas nos processos foto-oxidativos. Efeitos significativos de fotoproteção são verificados em doses a partir de 24mg de carotenoides/ dia e quando esta suplementação ocorre por um período de tempo prolongado de no mínimo 10 semanas. Esse efeito é verificado também em doses menores se associado a outros antioxidantes como a vitamina E e selênio. **Conclusão:** fica evidenciado que a suplementação do carotenoide funciona de forma tempo/dependente juntamente com

doses adequadas, no entanto uma vez atingido o objetivo, a fotoproteção será ininterrupta, enquanto que, os fotoprotetores do mercado necessitam de várias reaplicações durante o dia.

A RELAÇÃO DO DESMAME PRECOCE E OBESIDADE INFANTIL

LAYLA NATALIA LOPES FERREIRA

A amamentação é o ato de alimentar o recém-nascido total ou parcialmente com o leite materno retirado pelo o bebê através da sucção do seio da mãe. Em condições especiais o lactente poderá ser amamentado com ajuda de mamadeira, um copinho ou colher. Alguns fatores podem estimular o abandono total ou parcial dessa prática trazendo problemas de ganho de peso excessivo e outros distúrbios. Objetivos: Com o objetivo de identificar a influência do Desmame precoce na obesidade, descrevendo como a interrupção do aleitamento materno pode contribuir na obesidade infantil, e conseqüentemente na vida adulta. Metodologia: Analisou-se dez publicações de âmbito nacional e internacional, a fim de identificar quais novos fatores estariam associados ao desmame precoce como um dos precursores da obesidade infantil. Foi possível observar as mais diferentes condições relacionadas à obesidade e como esses fatores trazem riscos para o desencadeamento de vários malefícios, podendo muitas vezes levar a mortalidade do indivíduo. Conclusão: Os estudos mostraram a predominância de fatores como a introdução de água, sucos e chás, uso de mamadeiras decorrentes a problemas com as mamas e o trabalho da mãe fora de casa foram relatados na maioria dos achados. A prática do aleitamento materno exclusivo atua prevenindo a obesidade infantil e posteriormente na vida adulta.

NUTRIÇÃO ESPORTIVA

EFEITOS E CONSEQUÊNCIAS DA SUPLEMENTAÇÃO DE WHEY PROTEIN EM INDIVÍDUOS PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

CAIO CÉSAR DAS CHAGAS SILVA; RENATA SOARES DE ARAÚJO

Para que haja o aumento de massa muscular, o equilíbrio protéico deve ser positivo, ou seja, a síntese protéica deve ser maior que a degradação, a recomendação em indivíduos praticantes de atividade física a ingestão protéica pode variar entre ,1,2 e 2g/kg/dia de acordo com o tipo de exercício físico, com o objetivo de fornecer energia e estimular a recuperação muscular pós treino. OBJETIVOS: Identificar na literatura, as conseqüências e efeitos obtidos pela suplementação de whey protein em indivíduos praticantes de atividade física. METODOLOGIA: Para o presente estudo foram selecionados artigos das bases de dados: Pubmed, Scielo, Lilacs, Periódicos Capes e Google Acadêmico, onde 16 foram utilizados como referência RESULTADOS: Um dos suplementos mais utilizados atualmente é o whey protein, apresentando papel importante, porém não essencial para a recuperação muscular. A utilização desse tipo de suplemento vem sendo utilizada desenfreadamente por atletas e praticantes de atividade física sem ter o conhecimento necessário, fazendo o uso em quantidades

superiores ao recomendado, causando assim, prejuízos para o organismo. **CONCLUSÃO:** A utilização inadequada do whey protein ou de qualquer outro suplemento pode apresentar risco a saúde de um indivíduo, por isso há necessidade de mais estudos comprovando a eficácia e os reais impactos do uso prolongado desses produtos.

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM ACADEMIAS E CLUBES ESPORTIVOS DA ZONA NORTE DE RECIFE-PE.

IDAUANNA CRISTINE SANTOS DA SILVA

Nos últimos anos, o esforço para melhorar o condicionamento físico e o culto a forma física, tem conduzido pessoas de todas as faixas etárias a prática de diversas modalidades de atividades físicas. O nutricionista está cada vez mais requisitado para auxiliar desportistas e pessoas que praticam regularmente exercícios físicos, visando, por meio de uma conduta nutricional apropriada, conservar um bom estado de saúde e potencializar seu desempenho. Este trabalho visa verificar a atuação do nutricionista em academias da zona norte da cidade do Recife-PE, afim de verificar se as atribuições descritas na Resolução Nº 380/2005 do Conselho Federal de Nutrição (CFN), estão sendo seguidas, bem como conhecer a real atuação do profissional de nutrição neste setor.

SUPLEMENTAÇÃO FERRO X ZINCO EM PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA VEGETARIANOS

JÚLIA CAROLINA LOPES SILVA; ANGÉLICA DE KÁSSIA BARBOSA FLÔR

O ferro heme é derivado de alimentos de origem animal estando presente em maior quantidade nas células vermelhas do sangue, sendo importante no fornecimento de energia para os músculos. Vegetarianos geralmente apresentam deficiência nesse mineral. O zinco participa diretamente das funções imunológicas, sendo suas principais fontes de origem animal. A suplementação de zinco é ofertada para melhorar a resposta imune e o desempenho do atleta vegetariano. O objetivo desta revisão foi observar a necessidade de suplementação de ferro e zinco em atletas vegetarianos e compreender de que forma a suplementação destes minerais impactam o desempenho esportivo de atletas. A revisão de literatura com estudos publicados em revistas eletrônicas brasileiras teve como palavras-chave: Atletas, Dieta vegetariana, Suplementação nutricional. Vegetarianos têm o conhecimento da importância desses minerais para o seu rendimento e por vezes fazem o consumo indevido de suplementos nutricionais. No estudo ficou evidenciado que a suplementação deve ser feita em quantidades adequadas de acordo com tempo e intensidade do treino de cada indivíduo, mostrando a importância do papel do profissional de Nutrição na indicação desta suplementação.

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE LEUCINA E SÍNTENSE PROTÉICA

JAQUELINE DOS SANTOS SILVA; EMANUELLY CAROLLYNE LOPES NASCIMENTO; MICHELLINE DE LIMA SILVA; DANIELE ELISA LOPES MACHADO

Muitos atletas e esportistas vivem em busca de meios que possam ganhar massa muscular através de treinamentos físicos. Para isto, algumas estratégias podem ser sugeridas: Como o uso de certos suplementos alimentares, contendo cargas de aminoácidos favoráveis. OBJETIVO: Fazer uma revisão da literatura sobre a leucina e, seus efeitos na suplementação, sem deixar de lado sua relação com a síntese protéica, juntamente com suas repercussões. MATERIAIS E MÉTODOS: Procedeu-se a pesquisa em artigos científicos originais e de revisão, Google acadêmico e, scielo. RESULTADOS: É evidente que o exercício, em particular o exercício de força, tem bastante efeito sobre o metabolismo protéico muscular, dessa forma resultando em crescimento. Em vista disso, o exercício de força e as diversas estratégias nutricionais devem ser considerados no estudo do metabolismo protéico muscular. Varias evidencias vem mostrando o papel fundamental desses aminoácidos em particular a leucina na regulação de processos anabólicos envolvendo em tal grau a síntese quanto à degradação protéica muscular. Além de tudo, eles apresentam vários efeitos terapêuticos, dado que esses aminoácidos podem minorar a perda de massa magra durante a redução de massa corporal, favorece o processo de cicatrização, melhora o balanço protéico muscular em indivíduos idosos e proporciona efeitos benéficos no tratamento de patologias. A leucina também participa do nosso metabolismo das seguintes formas: 1) como um substrato para a síntese protéica; 2) como substrato energético; e 3) como um sinalizador metabólico. A leucina é mais investigada porque sua taxa de oxidação é maior que a da isoleucina e a valina. Ela também estimula a síntese de proteínas musculares. CONCLUSÃO: Dessa forma conclui-se que a leucina é um aminoácido de cadeia ramificada de extrema importância, pois possui papel na regulação de processos anabólicos envolvendo tanto a síntese quanto a degradação protéica muscular. Apresenta também, potenciais efeitos terapêuticos podendo diminuir a perda de massa magra durante a redução de massa corporal, propiciar a cicatrização entre outros benefícios. Além disso a leucina participa do metabolismo corporal de varias formas.

IMPORTÂNCIA DOS ALIMENTOS ANTIOXIDANTES PARA ATLETAS

ANA SONALLE DA SILVA; RUTH MIRRELLI DOS SANTOS GOMES; LETÍCIA LAYANE PRAZERES DOS SANTOS; PATRÍCIA GOMES DE FIGUEIREDO

O exercício físico, com a devida moderação, traz benefícios orgânicos. Entretanto, atividades físicas que ultrapassam os limites fisiológicos promovem um aumento na produção de radicais livres de oxigênio, os quais, quando não são devidamente neutralizados, podem iniciar um processo deletério nas células e tecidos, denominado estresse oxidativo. Esse processo degenerativo pode originar diversas doenças e, além disso, parece desempenhar um papel importante no processo de envelhecimento precoce. Porém torna-se comprovado que uma alimentação natural e equilibrada, com a inclusão de vegetais folhosos, legumes, frutas frescas, nozes, castanhas, cereais integrais, carnes magras, ovos e laticínios reforça o sistema imunológico e combate os radicais livres e seus efeitos maléficos sobre o organismo. O presente estudo teve

como objetivo avaliar os efeitos do consumo de compostos antioxidantes da dieta e sua relação na redução ou prevenção dos efeitos provocados pelo estresse oxidativo promovido pelo exercício físico intenso de atletas. Trata-se de uma revisão bibliográfica baseada na leitura em literatura especializada, e através de consulta a artigos científicos dos últimos anos que fazem referência a antioxidantes e sua importância para praticantes de exercício físico. Nas últimas décadas, inúmeras pesquisas foram realizadas objetivando esclarecer o papel dos radicais livres em processos fisiopatológicos aberrantes, bem como sua relação com a atividade física intensa. Sabe-se que o aumento do consumo de oxigênio, assim como a ativação de vias metabólicas específicas durante ou após o exercício, resultam na formação de radicais livres. Cerca de 95% dos átomos de oxigênio advindos da respiração são neutralizados pela cadeia respiratória celular, terminando seu ciclo em água. Porém, os 5% restantes são transformados em radicais livres, cujo excesso é prejudicial ao organismo, podendo ocasionar situações patológicas. Esses radicais, quando não são devidamente neutralizados, podem iniciar um processo deletério nas células e tecidos, chamado de estresse oxidativo. Esse processo pode ocasionar diversas doenças, incluindo as neurodegenerativas, cardiovasculares, câncer e o envelhecimento precoce (Fanhani, 2006). O sistema de defesa antioxidante do organismo tem como principal função inibir ou reduzir os danos causados às células pelas espécies reativas de oxigênio. Segundo McArdle a suplementação com vários compostos antioxidantes torna mais lenta a formação de radicais livres induzida pelo exercício e pode fortalecer o sistema de defesa natural do organismo. Uma recomendação prudente inclui o consumo de uma dieta bem balanceada com frutas, grãos e vegetais. Os antioxidantes dos nutrientes devem ser obtidos preferencialmente de fontes alimentares diversificadas e não de suplementos (2014). Em relação ao exposto concluiu-se que, há fundamental importância dos atletas possuírem maiores informações nutricionais, para que os mesmos saibam de forma adequada como obter bons resultados através de uma alimentação variada e equilibrada, dando ênfase à ingestão de alimentos antioxidantes, como também respeitando os limites fisiológicos do próprio corpo. Considerando que a nutrição é a base sobre a qual se desenvolvem todos os processos fisiológicos e patológicos, e ainda que seu papel primordial é o da promoção, manutenção e recuperação da saúde, torna-se necessário levar aos desportistas o esclarecimento, através do nutricionista, evitando assim complicações futuras para os mesmos.

NUTRIÇÃO FUNCIONAL

PROBIÓTICOS NÃO LÁCTEOS: INOVAÇÃO NO SETOR DE BEBIDAS

BÁRBARA DENIZE MENDES DE MORAIS

Nos últimos anos tem-se evidenciado mudanças perceptíveis dos consumidores na busca por uma alimentação saudável, destacando-se as bebidas probióticas, suplementos dietéticos que contêm bactérias ou leveduras benéficas aos humanos. No entanto, pesquisas indicam que a adição de probióticos a sucos é mais complexa que sua formulação em lácteos. Assim, o objetivo dessa revisão foi reunir informações sobre pesquisas realizadas no campo do desenvolvimento de bebidas probióticas sem utilização de produtos lácteos. Observou-se que a maioria dos produtos funcionais

listados nos artigos, trata-se de bebidas mistas à base de frutas, que tem se destacado e alcançado popularidade em todo o mundo, pois permite a obtenção de novos sabores e contribui para o aumento do valor nutricional do produto. E que a técnica de microencapsulação por *spray drying* é uma das alternativas mais utilizada e viável para a proteção deste probiótico, permitindo a imobilização de células viáveis, a atividade e viabilidade durante o armazenamento e digestão. Conclui-se que estes produtos foram desenvolvidos de modo a atender a demanda de consumidores por produtos probióticos não lácteos, se destinando a atender o crescente número de consumidores intolerantes à lactose, alérgicos às proteínas do leite, bem como os adeptos a dieta vegana.

SAÚDE PÚBLICA

FORMAÇÃO DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE EM RELAÇÃO ÀS CURVAS DE CRESCIMENTO INFANTIL NO ÂMBITO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA

JULIANY CUNHA DOS REIS; MARÍLIA GABRIELA SILVA DE SOUZA; SANDRA CRISTINA DA SILVA SANTANA

As curvas de crescimento são instrumentos importantes para que haja o acompanhamento do crescimento infantil, este que é considerado indicador da qualidade de vida de uma população e da organização dos serviços de saúde. Para que o monitoramento seja realizado de forma adequada é primordial que o profissional de saúde tenha o entendimento das curvas de crescimento presentes na Caderneta de Saúde da Criança. Objetivos: Verificar o conhecimento e formação dos profissionais de saúde da atenção primária com relação às curvas de crescimento presentes na caderneta de saúde da criança. Material e Método: Estudo transversal descritivo, realizado com profissionais de saúde de dez Unidades de Saúde (US) do município de Vitória de Santo Antão-PE, entre 2015 e 2016. Foi aplicado questionário, por entrevistadores previamente treinados, aos profissionais que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética do Centro de Ciências da Saúde da UFPE, sob o protocolo de número 34696114.1.0000.5208. Resultado: Foram entrevistados 79 profissionais da ESF, sendo esses Agente Comunitário de Saúde (ACS), médico, enfermeiro e técnico em enfermagem. Destes, 82,3% eram do sexo feminino e 17,7% do sexo masculino, 65,8% eram ACSs representando a maioria. Quanto ao treinamento em relação às curvas de crescimento 60,8% relatou receber, e 70,8% relatou necessitar de capacitação nessa área. Dos 29,2% que relataram não necessitar de capacitação 47,1% eram ACSs e 35,3% eram médicos. Em relação ao conhecimento das curvas de crescimento 98,7% relataram conhecê-las. Quanto à interpretação das mesmas 92,4% relatou saber interpretar. Em relação ao cálculo do IMC (Índice de Massa Corporal) 49,4% relatou não saber calcular. Conclusão: Recursos destinados a capacitação dos profissionais de saúde para que estes possam realizar suas funções de forma adequada são necessários e indispensáveis para realização da vigilância nutricional de forma efetiva e assim promoção da saúde na infância.

AVALIAÇÃO DE EQUIPAMENTOS UTILIZADOS PARA REALIZAÇÃO DA VIGILÂNCIA NUTRICIONAL NA INFÂNCIA EM UNIDADES DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO – PE

JULIANY CUNHA DOS REIS; NATHÁLIA PAULA DE SOUZA; CATARINE SANTOS DA SILVA; NELSON JOSÉ DA SILVA NETO; TIAGO AUGUSTO SOARES DE SOUZA.

O acompanhamento das medidas de peso e estatura das crianças é de grande relevância para o crescimento e desenvolvimento saudável, e para que esses ocorram são necessários equipamentos específicos, calibrados periodicamente, além de profissionais treinados para o uso de técnicas coerentes com a literatura. **Objetivos:** Investigar a presença e avaliar o estado de conservação e uso de equipamentos antropométricos disponíveis nas Unidades de Saúde da Família para realização da vigilância nutricional. **Material e Método:** Estudo transversal descritivo, realizado com profissionais de saúde de nove Unidades de Saúde(US) do município de Vitória de Santo Antão-PE entre 2015 e 2016. Foi aplicado questionário, por entrevistadores previamente treinados, aos profissionais que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética do Centro de Ciências da Saúde da UFPE, sob o protocolo de número 34696114.1.0000.5208. **Resultado:** Considerando um total de 9 USF avaliadas, foi possível verificar que em todas possuíam equipamentos do tipo balança para maiores de 2 anos, trena antropométrica (conhecida por “fita de costura”) e infantômetro. A balança para menores de 2 anos estava presente em 8 USF e o estadiômetro em 6. Dessa forma, a realização da medida de estatura fica comprometida pela ausência de equipamento ou utilização de instrumento inadequado como a trena antropométrica. Apenas a trena antropométrica alcançou proporções superiores a 50% no que se refere ao bom estado de conservação e uso do equipamento. Por outro lado, a maior parte das balanças para maiores (55,6%) e menores (44,5%) de dois anos, assim como do infantômetro (55,6%) estavam em estado de conservação ruim, mas em uso. **Conclusão:** A presença de equipamentos nas USF é requisito básico do componente estrutura física necessário para realização de ações de vigilância nutricional. A qualidade e calibração periódica dos equipamentos é requisito fundamental para confiabilidade da informação coletada e definição de um diagnóstico clínico do paciente. Este, por sua vez, tem relação direta com a conduta profissional que pode auxiliar no adequado crescimento e desenvolvimento, quando bem fundamentado.

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ÁGUA/ALIMENTOS EM PERNAMBUCO, 2016.

IDAUANNA CRISTINE SANTOS DA SILVA; JOYCE SUELEN SOUZA DA SILVA

As Doenças Transmitidas por Água/ Alimentos (DTA) representam um problema de saúde pública e a ocorrência de surtos cresce de maneira significativa. O controle de qualidade na obtenção de produtos e distribuição dos alimentos torna-se determinante para impedir a ocorrência das DTA's. Este trabalho visa descrever a ocorrência de surtos de doenças transmitidas por água/alimentos (DTA's), em Pernambuco no ano de 2016. O presente estudo realizou pesquisa descritiva na base de dados do Centro

de Informações Estratégicas de Vigilância em Saúde de Pernambuco (Cievs/PE), objetivando conhecer as variáveis: agentes etiológicos, relação entre os surtos e o número de casos, os alimentos envolvidos, os critérios de diagnóstico, assim como contribuir para um melhor entendimento das características e impactos sociais relacionados a essas doenças.

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ADULTOS DO SERTÃO DE PERNAMBUCO E VARIÁVEIS ASSOCIADAS

NATÁLIA FERNANDES DOS SANTOS, VANESSA SÁ LEAL, JUSSARA TAVARES PESSOA, PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA, LIZELDA MARIA DE ARAUJO BARBOSA

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) “consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006). O objetivo do trabalho foi avaliar a situação de SAN em adultos do sertão pernambucano e verificar sua associação com variáveis sócio demográficas e econômicas. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos, da Universidade Federal de Pernambuco, sob número de parecer 897.655 e CAAE 38878814.9.0000.5208. O estudo foi do tipo observacional transversal de base populacional, descritivo e analítico, e utilizou uma amostra de 513 adultos, com faixa etária de 20 a 59 anos, residentes no sertão de Pernambuco, em 2015. A SAN foi a variável dependente, sendo avaliada através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA, 2010), a qual possibilita classificar a ausência de SAN em Insegurança Alimentar (InSAN) leve, moderada e Grave. As variáveis independentes estudadas foram sócio demográficas e econômicas: sexo, idade, local de moradia, escolaridade, renda per capita e cor da pele. As associações foram investigadas através do teste Qui-quadrado, com nível de significância de 5%, utilizando-se o software SPSS, versão 13. Os achados mostraram 24,2% de SAN (n= 124), 33,7% de InSAN leve (n= 173), 34,5% de InSAN moderada (n= 177) e 7,6% de InSAN grave (n= 39). Houve associações estatisticamente significantes ($p < 0,001$) entre a condição de SAN e as variáveis local de moradia, escolaridade, renda per capita e cor da pele, sendo que na área rural, nos baixos níveis de escolaridade e renda, bem como na população parda, as prevalências de SAN foram mais baixas. Concluiu-se que a condição de SAN na população adulta do sertão pernambucano está associada a fatores sociais, demográficos e econômicos, sendo que nas situações de maior vulnerabilidade socioeconômica, mais baixos são os níveis de SAN. São necessárias, portanto, medidas conjuntas entre o setor público e a sociedade civil organizada, para garantir a toda a população, a realização do direito humano a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente para atender suas necessidades.

O GUIA ALIMENTAR E O COTIDIANO: UMA VISÃO INTERDISCIPLINAR

MARIANA NATHALIA GOMES DE LIMA, RAFAELA DE LIMA ANDRADE, MARISILDA RIBEIRO, MARIANA FERREIRA DA SILVA, WYLLA FERREIRA DA SILVA

O Guia Alimentar para a População Brasileira vem como instrumento para direcionar, promover a saúde e prevenir a doença através da alimentação, seja em âmbito nacional ou coletivo. Desde a sua primeira publicação, em 2006, o Guia vem sendo

adaptado ao perfil socioeconômico brasileiro para melhor atender às necessidades da população, sendo usado por profissionais da área de saúde que visam a melhora da qualidade de vida, sejam educadores, agentes de saúde ou nutricionistas. Desenvolvido pelo ministério da saúde, suas recomendações são baseadas nos alimentos mais apropriados para o consumo e não em nutrientes específicos. Nesse caso, os alimentos são divididos em quatro categorias, levando em consideração o nível de processamento a que foi submetido em sua produção: 1) alimentos in natura ou minimamente processados; 2) produtos extraídos de alimentos *in natura*; 3) alimentos processados; 4) alimentos ultraprocessados. **OBJETIVO:** Identificar a adesão do Guia Alimentar por universitários da UFPE-CAV para reelaboração do plano alimentar com o intuito de torná-lo adequado. **METODOLOGIA:** O trabalho foi realizado em três etapas, sendo a primeira delas a busca de materiais e informações sobre o tema, seguida de pesquisa em artigos científicos. Além disso foi realizada uma pesquisa em campo através de um questionário de frequência alimentar com universitários (1º período) dos cursos de nutrição e educação física da UFPE-CAV. Foi solicitado que os voluntários respondessem um questionário de hábitos alimentares. A terceira etapa do processo foi, através da avaliação e análise do consumo alimentar dos mesmos com o as orientações do Guia. **RESULTADOS:** Após a análise dos dados coletados pôde-se observar que na categoria dos alimentos *in natura* ou minimamente processados o consumo de frutas foi mais frequente nos estudantes de nutrição do que nos de educação física. Na categoria dos alimentos processados, onde são produtos relativamente simples fabricados essencialmente com adição de sal ou açúcar, e o consumo destes deve ser limitado, o consumo de sardinhas ou atum enlatados foi mais frequente nos estudantes de educação física do que nos de nutrição. E na categoria dos ultraprocessados, característicos por serem alimentos nutricionalmente desbalanceados, mostrou-se mais constante nos estudantes de nutrição do que nos estudantes de educação física. No questionário houve uma questão que perguntava quantas vezes por semana o indivíduo troca as refeições principais (almoço ou jantar) por lanches e/ou refeições rápidas, tais como pizzas, hambúrguer ou cachorro quente. Ao analisar os dados, foi obtido que o percentual de frequência maior foi dos estudantes de nutrição (1x semana – 50%; 2-3x semana – 37,5%; Todos os dias – 0%; Nunca – 12,5%) em relação aos estudantes de educação física (1x semana – 37,5%; 2-3x semana – 12,5%; todos os dias – 0%; nunca – 50%). **CONCLUSÃO:** Através deste estudo, foi possível perceber a importância do acompanhamento nutricional como fator direcionante para uma vida saudável e livre de complicações futuras. É necessário levar o conhecimento sobre o novo Guia Alimentar à população, e realizar associações com o dia-a-dia, para que se perceba o quão distante a realidade está do que é apresentado pelo guia.

ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO SINDICATO DOS EMPREGADOS RURAIS DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO/PE: RELATO DE EXPERIÊNCIA

ISABELLE DA SILVA FERREIRA, MANOEL FELIPE DA SILVA, TÂMARA TAMYRES ANGELA SILVA DE BARROS, ANDREZA ROBERTA DE FRANÇA LEITE

A Educação Alimentar e Nutricional visa a promoção da prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. Educando o indivíduo para que este saia de uma condição nutricional insatisfatória, mas que respeite suas crenças, valores e atitudes. A realização de promoção da saúde através da Educação Alimentar e Nutricional pode estar contemplada dentro de projetos como criação de ambientes favoráveis à saúde, ações comunitárias e reorientação dos serviços de saúde. Os profissionais deverão inicialmente realizar o diagnóstico da população atendida, observando também as

dificuldades com que estes convivem para tentar esclarecer estas questões da melhor forma. Práticas que integram a população são mais eficientes, visto que há a criação de identidade deles com os profissionais. OBJETIVO: Levar novos conhecimentos e informações para um grupo de agricultores, para que possam conhecer e se conscientizar dos riscos que a falta de cuidados higiênico sanitário com os alimentos podem trazer para a saúde e como uma má alimentação pode levar ao desenvolvimento de algum tipo de Doença Crônica Não Transmissível (DCNT). MATERIAL E MÉTODOS: A atividade de Educação Alimentar e Nutricional foi realizada no Sindicato dos Empregados Rurais do Município de Vitória de Santo Antão, com alguns membros deste sindicato que apresentavam faixa etária acima de 35 anos. Para realização do diagnóstico foi feita uma conversa com questionamentos a respeito das Doenças crônicas não transmissíveis (DCNT's), parasitas veiculados por alimentos e agrotóxicos. Para cada questionamento eram dadas 3 a 4 alternativas aos participantes e estes tinham que decidir qual era a alternativa correta. Ao fim do diagnóstico, foi possível perceber que os participantes apresentavam diversas dúvidas, principalmente a respeito das DCNT's e da higienização correta dos alimentos. RESULTADOS: A atividade foi intitulada como Perigos Químicos e Biológicos dos Alimentos e Sensibilização às Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Os conteúdos abordados giraram em torno das doenças mais comuns causadas por parasitas; agrotóxicos e as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT'S). Conforme o tema abordado, eram especificadas as causas, sintomas, prevenção, profilaxia e etc. Os materiais utilizados para realizar a atividade foram: 1 projetor e 1 notebook (o trabalho foi apresentado através do programa Power Point 2007), bacia, tinta, pincel, toalha e água. A intervenção aconteceu na área de reuniões do Sindicato com a apresentação e discussão dos respectivos temas. Para a avaliação de tudo o que foi passado e uma forma de deixar a atividade animada, satisfatória e reflexiva, foi desenvolvida uma dinâmica sobre o correto modo de lavagem das mãos, onde uma das pessoas que participava da intervenção foi convidada a demonstrar como a mesma realiza a lavagem de mãos habitualmente, sendo que as mãos da mesma estavam pintadas e seus olhos vendados. Mostrando que nossas mãos possui áreas que esquecemos de lavar, além da contaminação das mesmas. CONCLUSÃO: A intervenção contemplou de maneira eficiente os temas propostos, contribuindo com a emissão de informações para o grupo de agricultores, os assuntos dispostos retrataram a realidade da vida no campo, no que diz respeito ao manejo dos alimentos, o que provocou interesse do grupo.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL INFANTIL NA PROMOÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS: PROJETO ARCO-ÍRIS À MESA

VALENTINA DOS SANTOS FRASSON, CAROLINA VIANA CORREA COIMBRA DE SOUSA, NATÁLIA SALAZAR PEDRAZAS, PAULA REGINA LEMOS DE ALMEIDA CAMPOS

A educação nutricional é de grande importância nas escolas e creches, sendo considerada uma das principais estratégias de promover a saúde das crianças, visto que os hábitos alimentares são formados na primeira infância e são melhores construídos quando acompanhados pelos educadores e nutricionistas. O objetivo geral do projeto foi realizar uma intervenção nutricional na promoção de hábitos saudáveis através de estratégias de educação nutricional lúdica e do conceito de alimentação saudável. Como objetivos específicos apontamos a identificação de cores, textura e diferentes sabores e características dos alimentos; a promoção de hábitos alimentares saudáveis; a conscientização dos alunos sobre a importância e os motivos pelos quais nos alimentamos; a promoção do contato direto dos alunos com os alimentos saudáveis. Essa pesquisa metodologicamente é descritiva longitudinal

intervencional com base populacional. A amostra foi definida por conveniência, sendo selecionadas 22 crianças entre 5 a 6 anos matriculadas em um Centro Municipal de Educação Infantil de Vitória/ES (CMEI). As atividades realizadas foram: apresentação do projeto para as crianças; oficina sobre alimentação saudável e sobre a importância das cores dos alimentos; teatro de fantoches, com seis histórias com temas sobre alimentação saudável, utilizando personagens lúdicos (frutas, verduras); diálogo para as crianças verbalizarem o que entenderam a partir das histórias e para as pesquisadoras evidenciarem a importância dos alimentos para a saúde; Para visualização das cores dos alimentos foi realizada a montagem de um arco íris com gravuras de frutas e verduras; elaborada uma receita saudável com as frutas (mamão, manga, banana, morango, uva verde, abacaxi, laranja, maçã), intensificado a importância das cores relacionadas as características nutricionais de cada uma. Por fim, foi mencionado a importância da Alimentação escolar. Como resultados apontamos que as crianças se envolveram nas atividades propostas com muito interesse e participação, inclusive formulando perguntas relacionadas ao tema. Concluimos que a intervenção nutricional através da educação alimentar e nutricional despertou a curiosidade e o interesse dos alunos pelos alimentos saudáveis e foi uma forma eficaz e positiva de promoção da saúde, uma vez que todas as atividades realizadas no CMEI, apresentou o êxito esperado, contribuindo assim no avanço da segurança alimentar e nutricional da população local, na fase da vida que as crianças apresentam maior facilidade em assimilar conceitos, aprendem a conhecer a si própria e as normas sociais de comportamento inclusive o alimentar.

PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE UMA MICROÁREA DO BAIRRO SANTANA NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE

ANA LUIZA GOMES LEITE MAIA, MIKAELLA DE MOURA SANTOS, TÂMARA TAMYRES ANGELA SILVA DE BARROS, MAYARA CONCEIÇÃO BARBOZA DA SILVA

O Sistema Único de Saúde (SUS) foi criado para atender a população brasileira, juntamente com as Equipes de Saúde da Família (ESF) e o Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF). O objetivo do trabalho é traçar o perfil epidemiológico de uma microárea do bairro de Santana no município de Vitória de Santo Antão. Trabalho elaborado a partir de visitas na Unidade de Saúde da Família, identificando que as principais doenças são hipertensão e diabetes, crianças e gestantes são acompanhadas e recebem os devidos cuidados e o bairro oferece sérios perigos à saúde. Os profissionais de saúde promovem melhores condições para a população, mas é necessário atualizações dos dados cadastrais e maiores cuidados com a população. Introdução: O Sistema Único de Saúde (SUS) foi criado para que a população brasileira tenha acesso ao atendimento público de saúde, junto com ele, as Equipes de Saúde da Família (ESF) e o Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF), onde visam apoiar e proporcionar os melhores atendimentos e cuidados para com a população. Objetivos: Traçar o perfil epidemiológico de uma microárea do bairro de Santana no município de Vitória de Santo Antão. Caracterizar a população atendida na microárea pela Unidade de Saúde da Família; Identificar os indicadores epidemiológicos e Construir o mapa de risco ambiental. Metodologia: Trabalho elaborado a partir de visitas, de abril a junho de 2016 na Unidade de Saúde da Família, do bairro Santana. Analisando as fichas de cadastro das famílias da microárea 1 (182 famílias), onde relatam a situação destas, finalizando com uma visita nas ruas para construção do mapa de risco. Resultados: Prevalência do sexo feminino, de alfabetizados e da faixa etária entre 19 a 50 anos de idade. As principais doenças na área são: hipertensão e diabetes. Hanseníase, chagas, tuberculose e

malária, não são mais encontradas. Crianças e gestantes são acompanhadas, não apresentam casos de desnutrição e há grande índice de eutrofia, vacinações são realizadas e as grávidas realizam o pré-natal. Os programas implantados na unidade são: Saúde Bucal, Apoio a Gestante, Atividade Física, Programa Saúde na Escola. Na visita ao bairro há diversas irregularidades, como: acúmulo de lixo próximo às residências/comércios, estradas de barro, esgotos abertos, criação de animais, sem higiene e exalando fortes odores de fezes, atraindo vetores de doenças, além de poluição e umidade. Conclusão: O trabalho dos profissionais de saúde promove melhores condições e manutenção e prevenção da saúde. Foi observada a necessidade de atualizações dos dados cadastrais com periodicidade, pois há dados antigos que não refletem a situação desta população, além disso, maiores cuidados por conta da presença de riscos de origem ambiental e nutricional.

PROMOÇÃO DA SAÚDE NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA: ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NO NASF

MONICA ALMEIDA GOMES, ALEXANDRE CAMPELO DE SOUZA

Neste artigo, apresenta uma discussão da importância do profissional nutricionista ser integrante no Núcleo de Saúde da Família (NASF), destacando sua atuação na promoção da saúde da básica à saúde. Para isso, é exposta uma discussão das legislações do NASF de sua organização dos processos de trabalho, relatos da transição epidemiológica alimentar e alguns temas pertinentes a esse resumo, como a interpretação as políticas governamentais nacionais direcionadas à ESF e à prática da promoção da saúde com a participação da atenção básica da atuação do profissional nutricionista no NASF.

RELATO DE EXPERIÊNCIA: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL UTILIZANDO ATIVIDADES LÚDICAS PARA CRIANÇAS ATENDIDAS EM ASSOCIAÇÃO BENEFICIENTE EM RECIFE-PE

JOYCE SUELEN SOUZA DA SILVA, IDAUANNA CRISTINE SANTOS DA SILVA

Os hábitos alimentares adotados durante a infância irão repercutir nas fases subsequentes. A importância da orientação quanto aos benefícios de uma alimentação adequada e uma vida mais saudável são fatores importantes para prevenção de doenças futuras. As atividades lúdicas desenvolvidas para a educação nutricional dessas crianças, tendem a ensiná-las o real sentido da defesa de hábitos alimentares saudáveis nessa fase. O presente estudo visa relatar a experiência vivenciada durante a prática de atividade lúdica direcionada a apresentação de frutas regionais para crianças atendidas em uma associação beneficente do município de Recife-PE, objetivando aumentar os conhecimentos das crianças envolvidas, quanto as propriedades organolépticas, propriedades nutricionais e variedades de frutas existentes nessa região.

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA HIGIENIZAÇÃO PESSOAL EM FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE RECIFE- PE

KARINA CORREIA DA SILVEIRA, PALOMA TRAVASSOS DE QUEIRÓZ COUTINHO, JULIANA MARIA MAIA FALCÃO, IRIS GOMES DA SILVA

Os alimentos frequentemente estão expostos durante seu processo de elaboração à uma série de perigos ou oportunidades de contaminação microbiana, relacionada às práticas inadequadas de processamento e manipulação, onde a maioria dos perigos ocorre nesse processo, podendo haver contaminação por diversas vias, como: boca, pele, cabelos, ferimentos e o principal, as mãos e unhas. Um dos pontos principais para a segurança alimentar dos alimentos com qualidade tanto do ponto de vista nutricional quanto em relação à segurança alimentar é o Manual de Boas Práticas, o qual descreve detalhadamente os procedimentos a serem realizados nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). **OBJETIVO:** Avaliar o efeito do treinamento teórico/prático de manipuladores de alimentos sobre a necessidade de controle rigoroso de higiene no processo de produção de alimentos seguros. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Trata-se de uma pesquisa descritiva e transversal, realizada em uma unidade produtora de refeições, com gestão terceirizada, durante o mês de junho de 2016. Foram realizados treinamentos de Boas Práticas de Manipulação no serviço de alimentação para os funcionários, o qual foi dividido em três treinamentos, um teórico e dois práticos. No treinamento teórico foram abordados os temas: o que é um alimento seguro, as boas práticas na prevenção de doenças transmitidas por alimentos e a higienização do manipulador. Participaram dos treinamentos práticos 10 dos 16 colaboradores. Foram coletadas amostras de fios de cabelos, uniformes, aventais, dedos, unhas, e da fala dos colaboradores da UAN; inoculadas em placas de PCA (Plate count Agar) e incubadas a $37^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ em estufa, por 48 horas no laboratório de microbiologia, localizado no laboratório de experimentação e análises de alimentos da UFPE. Após o tempo de incubação, as placas foram levadas para UAN, para revelar aos funcionários os resultados obtidos. **RESULTADOS:** De acordo com os resultados obtidos, tanto na análise microbiológica do material colhido durante a execução de trabalho quanto após a lavagem de mãos, observou-se uma alta contagem de microrganismos, possivelmente devido à ineficiência da higienização das mãos. O treinamento mostrou-se eficaz, frente aos depoimentos dos funcionários, que se baseavam em, não ter o conhecimento sobre a contaminação de bactérias e treinamentos com material visual. **CONCLUSÃO:** Conclui-se então que, há uma necessidade contínua de treinamentos para controlar os riscos de contaminação, visto que, a higienização adequada dos equipamentos e utensílios bem como a do próprio manipulador é um dos fatores mais importante para o controle de qualidade do alimento. É possível concluir também que o treinamento prático mostrou-se eficaz no sentido de despertar nos manipuladores a importância quanto à higienização pessoal.

ANOREXIA NERVOSA E ALTERAÇÕES ESTÉTICAS

MARIANA FERREIRA DA SILVA, LARISSA LINS BORGES, CAIO CÉSAR DAS CHAGAS SILVA

A Anorexia nervosa é um transtorno alimentar caracterizado por uma restrição alimentar auto imposta com sequelas graves, onde os pacientes reduzem bruscamente a alimentação com o principal objetivo a perda de peso corporal. **OBJETIVO:** Estudar a patologia da anorexia nervosa e as alterações estéticas que a mesma acarreta no organismo. **METODOLOGIA:** Busca de materiais e informações sobre o tema em livros acadêmicos, artigos científicos e tese de doutorado. **RESULTADOS:** A anorexia nervosa, é um transtorno alimentar desencadeado e perpetuado por fatores biológicos, psicológicos, sociais e culturais, onde a insatisfação com a imagem corporal está intimamente associada. Muitas vezes a busca pela imagem perfeita e a falta de conhecimento, faz com que as pessoas se submetam a atitudes extremas, como por exemplo a diminuição drástica no consumo alimentar, que resulta em alterações graves nas funções corporais, característica da anorexia nervosa do tipo restritiva. Comportamentos de ingestão compulsiva ou purgativos, como por exemplo, vômitos,

uso de laxantes ou diuréticos são características da anorexia nervosa do tipo purgativa. A nutrição é um fator codependente com a vida, então a busca desenfreada pela magreza, pode causar consequências como: diminuição das características sexuais secundárias, perda de massa óssea, anemia, pele pálida e seca, cabelos fracos, unhas fracas e quebradiças, entre outras alterações. **CONCLUSÃO:** Portanto, essa psicopatologia acarreta alterações na estética, na morfologia e na função corporal, necessitando que a terapêutica seja baseada em um trabalho de equipe multidisciplinar, pois vários fatores contribuem para o aparecimento e manutenção da patologia.

NUTRIÇÃO NO PROCESSO DO ENVELHECIMENTO: UMA REVISÃO A PARTIR DAS ALTERAÇÕES OCORRIDAS NA PELE

JAQUELINE DOS SANTOS SILVA

Todo ser detentor de vida está sujeito a passar por um processo chamado envelhecimento, e isso decorre com o passar do tempo, trazendo diversas consequências e alterações ao organismo que podem ser perceptíveis ou não. **OBJETIVO:** Fazer uma revisão da literatura sobre o envelhecimento juntamente com seus efeitos no indivíduo, visto também os fatores que combatem o envelhecimento, e suas repercussões. **MATERIAIS E MÉTODOS:** O presente trabalho foi realizado por meio de um levantamento bibliográfico, mediante a busca de artigos originais e de revisão, realizado de forma sistemática nas bases de dados online, Scielo (Scientific Electronic Library Online), Google acadêmico. **RESULTADOS:** A pele é um órgão especial e singular, que em decorrência do tempo, apresenta um desgaste natural, pelo fato de estar em sua quase totalidade, exposta aos raios ultravioletas. Além disso, apresenta-se mais um fator notório que é a perda de colágeno e hidratação, o que torna a pele cada dia mais seca, pois perde a maior parte da capacidade funcional das glândulas sudoríparas e sebáceas, devido a derme (camada mais interna) torna-se cada vez mais fina o que facilita o aparecimento de fatores extrínsecos que denunciam a chegada da velhice, tais como as rugas. Das mais diversas teorias levantadas que objetivam entender o processo do envelhecimento cutâneo, a formação dos radicais livres, ganha notório destaque. Esses radicais podem ser gerados através de fontes endógenas, como inflamação e respiração aeróbica, ou por meio de fontes exógenas, como radiação ultravioleta, medicamentos e tabagismo. Os antioxidantes inibem e reduzem as lesões prejudiciais causadas por esses radicais livres nas células. Algumas vitaminas atuam como antioxidantes, combatendo os radicais livres, e as mais citadas na literatura por produzirem esse efeito são as vitaminas A, C e E. **CONCLUSÃO:** Visto que o envelhecimento é acometido por diversos fatores intrínsecos e extrínsecos, à medida que o corpo envelhece precisamos repor todos os nutrientes e vitaminas de acordo com a idade, porém tendo preferências em alimentos que contêm Vitaminas A, C e E para combater os radicais livres no processo do envelhecimento.

LOGÍSTICA NO PREPARO DE REFEIÇÕES EM UM RESTAURANTE NA CIDADE DE CAMPINA GRANDE

HEVELLYNE OLIVEIRA NEVES TIBURTINO, ELIJACKSON DAVIDSON DA SILVA NASCIMENTO

Fazendo referência as medidas de prevenção, destaca-se a contaminação como a maior preocupação na fabricação de um alimento, em busca da inocuidade; a mesma estende-se por todas as etapas; fabricação da matéria prima, transporte, recepção e

armazenamento, que pode ser consequência da má conduta dos manipuladores e de um ambiente em condições inadequadas de armazenamento. Foi aplicado um checklist (guia de verificação) baseado na RDC 216 (2004), de forma a verificar o nível de conformidades apresentada pelo estabelecimento. Os resultados mostraram que o restaurante, apresenta 78,8% de conformidade. O estudo mostrou um percentual de conformidade satisfatório de acordo com a legislação vigente, garantindo a segurança das refeições elaboradas para os comensais, contribuindo para a manutenção da saúde do cliente.

Saúde Coletiva

TREINAMENTO SOBRE ERGONOMIA COM FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, LOCALIZADA NA CIDADE DE ITAPISSUMA.

ELIENAI CRISTIAN DA SILVA, KIARA FERREIRA DE SOUZA, RUTH CAVALCANTI GUILHERME, MARIA EDUARDA ALBUQUERQUE LUCENA, ANDREZA ADELAIDE DE ALBUQUERQUE

Ergonomia, deriva do grego: *ergon* (trabalho) e *nomos* (normas/regras/leis). É o estudo científico da relação entre o homem e seus meios, métodos e espaços de trabalho (IEA,2000). A Ergonomia se interessa pelo homem em situações reais de trabalho, estudando a adaptação confortável e produtiva entre o ser humano e as condições de trabalho, tendo como objetivos básicos a humanização e a melhoria da produtividade do sistema de trabalho (Sell apud Alvarez, 1996). O trabalho na UAN é caracterizado como uma atividade árdua, de ritmo intenso, com posturas forçadas, mantidas por longos períodos ou com grande deslocamento. Matos & Proença e Costa destacaram como condicionantes físicos e gestuais o esforço físico, a realização da maioria das atividades na posição de pé, o grande deslocamento, chegando a 7,9km/8 horas de jornada de trabalho, os movimentos manuais repetitivos, a adoção de posições incômodas e o levantamento de peso de forma inadequada.

OBJETIVO. Desenvolver e aplicar técnicas de adaptação dos colaboradores ao seu trabalho e formas eficientes e seguras de desempenhá-lo, visando a otimização do bem-estar e, conseqüentemente, aumento da produtividade. Focando os aspectos ergonômicos como a postura adequada em que se deve permanecer em pé, como devem ser realizados os movimentos de acordo com as tarefas a serem executadas, os efeitos da repetitividade e a importância da Ginástica Laboral. **METODOLOGIA:** Este presente trabalho foi desenvolvido no período de agosto a outubro de 2016 durante o estágio curricular em coletividade sadia, com os funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição numa cervejaria situada na região metropolitana do Recife, no município de Itapissuma-PE. Foi percebida, por meio da observação da postura dos colaboradores durante a realização das atividades diárias a necessidade de um treinamento sobre o tema referido. Realizou-se um treinamento para os funcionários da cozinha abordando o conceito de Ergonomia em UAN, sua importância e aplicabilidade no dia a dia na correção postural, diminuição dos riscos de acidentes, promovendo assim maior qualidade de vida, serviço e produtividade. Ao término foi feita uma prática de ginástica laboral que pode ser feita durante o expediente de trabalho. **RESULTADOS/CONCLUSÃO.** Sabemos que por muitas UANs e restaurantes apresentarem um mal planejamento físico, alto esforço físico repetitivo, posições incômodas, longo deslocamento durante a jornada de trabalho e espaços mal planejados; a ergonomia então vem atuar como uma estratégia de melhoria do desempenho no serviço e qualidade de vida do trabalhador. Através dessas atividades foi vista e relata uma melhora na postura e execução das tarefas promovendo um ambiente de trabalho melhor e de qualidade para os colaboradores e prevenindo acidentes e riscos.

CONTROLE DA TEMPERATURA DOS ALIMENTOS PRONTOS NUMA UAN DO BAIRRO DO CURADO-RECIFE

IRIS GOMES DA SILVA, HADASSA GABRIELLE NASCIMENTO, KARINA CORREIA DA SILVEIRA, PALOMA TRAVASSOS DE QUEIRÓZ COUTINHO, KIARA FERREIRA DE SOUZA

Um dos fatores que pode prevenir alguns problemas de saúde é a temperatura do alimento, que representa o mais importante dentre os fatores que podem influir no crescimento dos microrganismos em alimentos. Por isso, a relação entre tempo e temperatura é importante para que se possa obter um produto com garantia de qualidade satisfatória. Portanto, o objetivo desse trabalho é avaliar o controle tempo X temperatura dos alimentos desde a sua produção até sua distribuição. **Metodologia:** O estudo foi realizado numa UAN no bairro do Curado no período de 10 de agosto até 22 de setembro. Foi analisado durante essas semanas a forma de preparo de 4 tipos de preparações, o feijão, o arroz, o ovo frito e o frango grelhado. **Conclusão:** Pode-se concluir que o controle do tempo e da temperatura dos alimentos quando pronto é algo necessário e que deve ser realizado diariamente e de forma rígida, pois quando esse controle não é realizado, pode-se haver o aparecimento de surtos e que podem trazer danos a saúde dos comensais. Vê-se também que a manutenção do passthrough e do balcão de distribuição, que são os locais em que os alimentos são armazenados e distribuídos respectivamente, é algo que deve ser realizado constantemente, tendo em vista que estes equipamentos são os responsáveis pela manutenção da temperatura.

A GASTRONOMIA NAS PRAÇAS E PARQUES PÚBLICOS LOCALIZADOS NOS BAIRROS DO DISTRITO SANITÁRIO III DA CIDADE DO RECIFE/PE

DANIELI BANDEIRA DE MELO QUEIROZ BARBOSA, EDENILZE TELES ROMEIRO

Em decorrência da Revolução Industrial, grandes mudanças definitivas ocorreram em diversos âmbitos da sociedade em todo mundo. Com o aumento das populações, veio a necessidade de urbanização, para que houvesse ordenamento dos espaços públicos. As transformações sociais decorrentes do progresso e conseqüentemente da urbanização, tornaram o hábito de comer fora uma tendência cada vez maior, seja por motivos de trabalho, turismo, dentre outros. Entendendo que praças e parques tem um papel significativo que contribui para a socialização, lazer e interação entre as pessoas, o presente trabalho objetivou identificar os diferentes alimentos produzidos e comercializados nas praças e parques públicos dos bairros do Distrito Sanitário III (DS III) da cidade do Recife/PE, como também o perfil dos vendedores e frequentadores. A realização deste trabalho se deu através de visitas às praças e parques públicos dos bairros do DS III da cidade do Recife/PE e aplicação de um questionário semiestruturado. Além disso, foi aplicado um questionário para os frequentadores destes espaços através do aplicativo online Google Drive – Formulários Google. Foram entrevistados 26 comerciantes de alimentos e 30 frequentadores. Dos comerciantes as faixas etárias mais frequentes foram de 17-28 e de 51-61 anos, com média de idade de 41,19 anos, predomínio do gênero masculino com 57% (15/26) e nível de escolaridade fundamental incompleto em 61% (16/26). A maioria atuando com a venda de alimentos de 11 a 20 anos, sempre nos finais de semana. Vindo trabalhar com comidas de rua pela falta de emprego formal ou pela baixa capacitação profissional. Apenas 15% (4/26) eram formalizados, em relação a serem MEI – Microempreendedor Individual. Foram identificadas ao todo 48 diferentes preparações

culinárias e 8 tipos de bebidas oferecidas à venda, sendo questionável a qualidade da água utilizada nas atividades. Com relação a faixa etária dos frequentadores e consumidores de alimentos que predominou foi de 18-35 anos, com 66% (20/30), gênero feminino e com ensino superior completo em 86% (26/30). Utilizando estes espaços mais para lazer com a família e amigos. Com relação ao consumo de alimento 53% (16/30) afirmaram consumir alimentos comprados nestes locais e 23% (7/30) trazem alimentos de casa para consumo. A opinião de grande parte do público frequentador, em relação aos serviços de alimentação nos locais públicos, foi não achar seguro os alimentos vendidos, sendo relatado por 66,6% já ter tido algum tipo de infecção intestinal de origem alimentar, proveniente do consumo no comércio informal de rua. A comercialização de comida de rua, ainda é uma alternativa a obtenção de renda e deve ser mantida, porém esta tradição requer muitas melhorias a serem feitas, tanto nas instalações físicas como na adequada capacitação dos comerciantes para a produção e venda de alimentos.

Ciência e Tecnologia

IRRADIAÇÃO DE ALIMENTOS: ASPECTOS TECNOLÓGICOS E NUTRICIONAIS

HERMES HENRIQUE MENINO FREITAS DA SILVA, JULIANE PATRICIA DA SILVA MELO, ANA CAROLINE SILVA SOUZA, ANA MARCIA COSTA ELOI, EDVÂNIA MARIA DA SILVA

O uso da irradiação, um processo físico, na conservação de alimentos, é relativamente recente e possui adeptos por ser um processo rápido, sem grande produção de resíduos e por quase não elevar a temperatura interna do produto, não há grandes alterações nutricionais e organolépticas. No entanto, apesar de já ser aprovado para uso em cerca de 40 países, ainda há aspectos controversos que inibem a sua aceitação geral e o público consumidor que sempre percebe o assunto radiação com receio.

PERCENTUAL DE DECOMPOSIÇÃO DE UVAS CONTENDO NANOPARTÍCULAS DE QUITOSANA

NATÁLIA FERRÃO CASTELO BRANCO MELO, THATIANA MONTENEGRO STAMFORD-ARNAUD, MIGUEL ANGEL PELAGIO FLORES, ANDRÉ GALEMBECK, THAYZA CHRISTINA MONTENEGRO STAMFORD

Determinação de açúcares em frutas é um importante parâmetro para avaliar o estágio de maturação desse alimento. O uso de coberturas comestíveis de gel de quitosana é estudado na conservação de frutas devido a sua capacidade de retardar o amadurecimento desse produto. Essas propriedades podem ser potencializadas quando a quitosana apresenta-se no formato de nanopartículas. **OBJETIVO:** Avaliar o teor de açúcar redutor em uvas com e sem cobertura comestível a base de gel e nanopartículas de quitosana armazenadas a temperatura ambiente e de refrigeração. **MATERIAL E MÉTODOS:** As nanopartículas foram preparadas pelo método de gelatinização iônica, passaram por um tratamento térmico (50°C/900rpm/30min) e foram caracterizadas pelo Zetasizer. Os frutos, um dia após a colheita, foram higienizados com hipoclorito de sódio (1%v/v) durante 15min, lavados com água potável e secos naturalmente durante 2h. As uvas, exceto o controle, foram imersas no gel de quitosana (20mg/ml⁻¹) enriquecido com nanopartículas nas concentrações 1,5mg/ml, 3,0mg/ml e 6,0mg/ml, durante 3min e secas por 30min em

temperatura ambiente. As uvas foram armazenadas durante 12 e 24 dias a temperatura ambiente e de refrigeração, respectivamente e a cada 6 dias foi avaliado o teor de açúcar redutor. Inicialmente, foi pesado 5g da amostra triturada e adicionado 50ml de água destilada. Essa mistura foi aquecida (40-50°C) em banho-maria durante 1h, depois foi transferida para um balão volumétrico de 250ml e acrescentou-se 10ml das soluções de ferrocianeto de potássio a 15% (Carrez I) e acetato de zinco a 30% (Carrez II). O conteúdo do balão foi agitado manualmente e o seu volume foi completado com água destilada para 250ml. Após 15min, o seu conteúdo foi filtrado em papel de filtro para um erlenmeyer e depois transferido para uma bureta. Paralelamente foi preparado em outro erlenmeyer uma solução composta de 40ml de água destilada e 10ml da solução de Fehling A (Sulfato de cobre) mais 10ml da solução de Fehling B (Tartarato duplo de sódio e potássio + hidróxido de sódio). Esse erlenmeyer contendo as soluções de Fehling foi aquecido e quando iniciou a ebulição começou a titulação da solução da amostra preparada contida na bureta. A titulação ocorreu até a formação de um precipitado de coloração vermelho-tijolo e o resultado da análise foi expresso em g/100g (AOCP, 2012). **RESULTADOS:** As nanopartículas apresentaram potencial zeta de 51,4mV($\pm 5,77$) e tamanho de 101,7nm($\pm 5,05$). Durante todo o armazenamento, nas duas temperaturas, as amostras com 6mg/ml de nanopartículas apresentaram os menores valores de açúcar redutor, diferindo significativamente das uvas controle, com exceção apenas do tempo zero das uvas armazenadas em refrigeração. Além disso, nos tempos 0, 6, 12 e 18, refrigerado, e 0 e 12, não refrigerado, não houve diferenças significativas entre as amostras com 6 e 3mg/ml de nanopartículas. **CONCLUSÃO:** As uvas contendo as maiores concentrações de nanopartículas de quitosana retardaram o estágio de maturação da fruta, diminuindo o teor de açúcar redutor. Essa diminuição ocorreu devido a supressão da taxa respiratória da fruta, causada pelas nanopartículas de quitosana, que diminui também a atividade metabólica, reduzindo a hidrólise de carboidratos em açúcares.

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE NÉCTAR DE CIRIGUELA EM PÓ OBTIDA POR SPRAY DRYING

BARBARA DENIZE MENDES DE MORAIS

A ciriguela (*Spondias purpurea* L.) é fruta típica da região do nordeste, altamente apreciada pelos consumidores devido ao sabor e aroma exótico. Nos últimos anos, a produção de frutas em pó se tornou uma alternativa frequentemente utilizada na preservação deste tipo de alimentos. No entanto, o desenvolvimento de um novo produto requer o cumprimento de requisitos para satisfazer as necessidades e expectativas dos consumidores. Desta forma, este estudo tem por objetivo avaliar a aceitação do néctar de ciriguela em pó obtido por *spray-drying*. A secagem foi realizada em um mini *spray dryer* LM, modelo MSD 1.0, nas seguintes condições: A- temperatura de 170 ° C, vazão 0,36 L/h e 14% de maltodextrina e B- 110°C, 0,36 L/h e 26%, respectivamente. A análise sensorial foi realizada com 73 julgadores não treinados, de ambos os sexos, para os testes de aceitação, intenção de compra e preferência do néctar de ciriguela em pó obtido nas Condições A e B. No teste de aceitação foram avaliados os atributos de cor, sabor, aroma e aparência. Os resultados mostraram uma diferença significativa ($r < 0,05$) para todos os atributos avaliados, exceto cor e aparência. Além de demonstrar que a Condição B obteve maior média para todos os atributos em comparação a Condição A. No teste de intenção de compra, cerca de 54% dos consumidores apresentaram maior intenção em comprar o produto obtido na condição B, quando comparado com a condição A, que recebeu 28,8%. O teste de preferência mostrou diferença significativa entre os néctares, a condição B apresentou maior média para os atributos de sabor e aroma

em relação à condição A. Conclui-se que o pó de ciriguela obtido pela condição B se mostrou superior a Condição A nos testes de aceitação, intenção de compra e preferência. O pó de ciriguela se apresenta como um produto promissor, principalmente se utilizado como um ingrediente na formulação do néctar ou na composição de um novo produto.

AVALIAÇÃO DA PREFERÊNCIA ALIMENTAR DE ESCOLARES EM ESCOLA DA REDE PARTICULAR NA CIDADE DE RECIFE-PE.

KAUHANNY FLORÊNCIO LINS, VITÓRIA FELÍCIO SOUTO

O estímulo prévio a alimentação saudável gera a possibilidade da adesão de bons hábitos alimentares. A fase escolar é caracterizada pela modificação na ingestão e por maior preferência alimentar, tornando essencial o estímulo a alimentação saudável. Objetivo: Avaliar a preferência alimentar do lanche coletivo em escolares da rede particular. Metodologia: Estudo transversal e observacional, realizado em escola da rede privada no ano letivo de 2015. No decorrer da aula de nutrição, a nutricionista responsável elaborou e aplicou um questionário com intuito de avaliar os alimentos que obtiveram maior e menor preferência no lanche coletivo. Incluiu-se os estudantes do primeiro e segundo ano do ensino fundamental, com idades entre 7 a 9 anos, excluindo os que não quiseram participar e os que não estavam presentes na aula. Resultados: Dos 21 alunos, o sexo feminino foi prevalente (61,91%). Na avaliação da preferência alimentar, comparando os dois grupos, a pizza caseira (42,85%) se destacou, seguido de sopa, inhame e banana, todos com 14,28%. Dentre as meninas, os preferidos foram pizza caseira (46,15%), bolo de chocolate (23,07%), suco de maracujá e de tangerina (15,38%). Já os meninos preferiram pizza caseira (37,5%) e tapioca (25%). Conclusão: Assim, dentre os lanches ofertados para ambos os sexos, os dados evidenciam preferência de lanches saudáveis, assim como não saudáveis também. Logo, percebe-se a importância de incentivar o consumo de alimentos benéficos, para que os hábitos alimentares saudáveis sejam consolidados desde a infância, contribuindo para promoção da qualidade de vida.