

# ANAIS DO



11 A 13 DE AGOSTO 2022

Anais do 16º Congresso Nacional da SBAN  
Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição

#### **GESTÃO SBAN (2022-2025)**

Sueli Longo - **Presidente**  
Helio Vannucchi - **1º Vice-Presidente**  
Jorge Mancini Filho - **2º Vice-Presidente**  
Olga Amancio - **Secretário Geral**  
Marcia O. Terra - **1º Secretário**  
Rosana Farah - **2º Secretário**  
Marisa Lipi - **1º Tesoureiro**  
Patricia Ruffo - **2º Tesoureiro**

#### **COMISSÃO ORGANIZADORA**

Marcos Ferreira Minicucci - **Presidente**  
Thomas Prates Ong - **1º vice-presidente e Presidente da comissão científica**  
Sandra Maria Chemin Seabra da Silva - **2º vice-presidente**  
Marisa Lipi - **1ª tesoureira**  
Patricia Ruffo - **2ª tesoureira**  
Rosana Farah Simony Lamigueiro Toimil - **1ª secretária**  
Paula Schmidt Azevedo Gaiolla - **2ª secretária**  
Juliana Masami Morimoto - **Presidente da comissão científica**

#### **COMISSÃO CIENTÍFICA**

Christiane Rodrigues  
Eduardo Purgatto  
Lara Natacci  
Marcelo Rogero  
Márcia Gowdak  
Márcia Terra  
Regina Fisberg  
Ricardo Fock  
Rita Aquino  
Sérgio Paiva  
Sueli Longo  
Uelinton Pinto

É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL OU PARCIAL DE TEXTOS, SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO.



# SUMÁRIO

A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA DIETA PROMOVE EFEITO PROTETOR CONTRA A EXACERBAÇÃO DO ESTRESSE OXIDATIVO EM MULHERES SUBMETIDAS AO TRATAMENTO ADJUVANTE PARA O CÂNCER DE MAMA .....	11
A GORDURA CORPORAL PREDIZ O RISCO DE INFECÇÃO DO TRATO URINÁRIO APÓS O TRANSPLANTE RENAL: ESTUDO DE COORTE PROSPECTIVO.....	12
A IMPORTÂNCIA DO SUSTENTO NUTRICIONAL NO CAMPO DE BATALHA: COMO AS PRÁTICAS NUTRICIONAIS, ALIMENTARES E SANITÁRIAS IMPACTARAM NA II GUERRA MUNDIAL.....	13
A JANELA DE JEJUM NOTURNO FOI ASSOCIADA À MENOR INGESTÃO ENERGÉTICA TOTAL DE PESSOAS ADULTAS.....	14
A JANELA DE JEJUM NOTURNO NÃO FOI ASSOCIADA AO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE PESSOAS ADULTAS SEDENTÁRIAS.....	15
A QUALIDADE DA DIETA ESTÁ ASSOCIADA À CAPACIDADE ANTIOXIDANTESÉRICA EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA.....	16
A SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIAL EM RESTAURANTES DA REGIÃO CENTRAL DA CIDADE DE SÃO PAULO.....	17
ACADÊMICAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO APRESENTAM INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL E MAIOR RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES.....	18
AÇÃO ANTIMICROBIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE PIMENTA PRETA, SALSICA E MANJERICÃO DOCE.....	19
ACEITAÇÃO DE DIETAS PASTOSAS POR PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL DE BLUMENAU - SANTA CATARINA.....	20
ACEITAÇÃO E PREFERÊNCIA DE ACHOCOLATADOS NA VERSÃO TRADICIONAL E LIGHT POR UNIVERSITÁRIOS.....	21
ÁCIDO LIPÓICO (AL) NA COVID-19: PERSPECTIVAS NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO.....	22
ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 REDUZEM INFLAMAÇÃO EM MULHERES MENOPAUSADAS COM CÂNCER DE MAMA ESTROGÊNIO POSITIVO.....	23
ADESÃO À DIETA DIETARY APPROACHES TO STOP HYPERTENSION DURANTE A GESTAÇÃO E SUA RELAÇÃO COM O PESO AO NASCER.....	24
ADESÃO AO TRATAMENTO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE.....	25
ALIMENTAÇÃO E HABILIDADES CULINÁRIAS DE SERVIDORES DE UMA UNIVERSIDADE BRASILEIRA.....	26
ALIMENTAÇÃO E SISTEMA IMUNE DE ATLETAS DE RÚGBI.....	27
ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS FORMULADOS À BASE DE CEREAIS E PSEUDOCEREAIS COM O TERMO INTEGRAL: A POSIÇÃO DO CEREAL INTEGRAL NA LISTA DE INGREDIENTES.....	28
ALIMENTOS TRADICIONAIS DA CULTURA BRASILEIRA SÃO A PRINCIPAL FONTE DE SÓDIO NA DIETA DA POPULAÇÃO DE SÃO PAULO: DADOS DO ESTUDO ISA-NUTRIÇÃO.....	29
AMBIENTE URBANO E ÍNDICES DE OBESIDADE EM ADULTOS: UM ESTUDO DE OITO PAÍSES DA AMÉRICA LATINA.....	30
ANÁLISE DA ASSOCIAÇÃO ENTRE OBESIDADE E QUALIDADE DE SONO EM UMA POPULAÇÃO DO OESTE PARANAENSE: UM ESTUDO TRANSVERSAL E OBSERVACIONAL.....	31

ANÁLISE DA OFERTA DE ALIMENTOS E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL: UM ESTUDO TRANSVERSAL.....	32
ANÁLISE DAS PISTAS FRIAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO BAIRRO JARDINS - MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.....	33
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE CRU CONSUMIDO NA REGIÃO DE ORIZONA - GOIÁS.....	34
ANÁLISE SENSORIAL DE SUCOS ARTIFICIAIS MALEFÍCIOS PARA A SAÚDE.....	35
ANGULO DE FASE COMO PREDITOR DESARCOPIENIA EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE.....	36
ANTOCIANINAS NANOENCAPSULADAS: UMA NOVA ABORDAGEM TECNOLÓGICA PARA AUMENTO DA ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA E BIOACESSIBILIDADE.....	37
ANTOCIANINAS REDUZEM A INVASÃO E MIGRAÇÃO DE CÉLULAS DE CÂNCER DE MAMA TRIPLO NEGATIVO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE.....	38
AS REDES SOCIAIS POSSUEM GRANDE INFLUÊNCIA NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES DE AMBOS OS SEXOS: UM ESTUDO TRANSVERSAL.....	39
ASSOCIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL COM ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR E ESCORE FISIOLÓGICO AGUDO SIMPLIFICADO EMPACIENTES DE UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA.....	40
ASSOCIAÇÃO ENTRE A ATIVIDADE DAS ENZIMAS ENVOLVIDAS NO METABOLISMO ENERGÉTICO E MORTALIDADE EM PACIENTES COM CHOQUE SÉPTICO.....	41
ASSOCIAÇÃO ENTRE ANOSMIA/AGEUSIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES PÓS-COVID-19.....	42
ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO ALIMENTAR E COMPORTAMENTO DE RESTRIÇÃO COGNITIVA, DESCONTROLE ALIMENTAR E ALIMENTAÇÃO EMOCIONAL DURANTE O DISTANCIAMENTO SOCIAL PELA COVID-19 EM UNIVERSITÁRIOS.....	43
ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTE PEDIÁTRICOS COM EPILEPSIA REFRACTÁRIA E RESPOSTA CLÍNICA À DIETA CETOGÊNICA.....	44
ASSOCIAÇÃO ENTRE MICROBIOTA INTESTINAL E TEMPO DE DIABETES MELLITUS TIPO 2 EM INDIVÍDUOS BRASILEIROS EUTRÓFICOS.....	45
ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE PROTEÍNAS E PRESSÃO ARTERIAL EM PACIENTES QUE REALIZARAM A CIRURGIA BARIÁTRICA HÁ 24 MESES.....	46
ASSOCIAÇÃO ENTRE O PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS PLASMÁTICOS E O ÍNDICE DE FIBROSE 4 (FIB-4) EM MULHERES COM OBESIDADE SEVERA.....	47
ASSOCIAÇÃO ENTRE RISCO DE ALTERAÇÕES NEUROCOGNITIVAS, SONO E GORDURA CORPORAL EM PESSOAS VIVENDO O HIV.....	48
ASSOCIAÇÃO ENTRE VIOLÊNCIA FAMILIAR NA INFÂNCIA E COMPULSÃO ALIMENTAR NA ADOLESCÊNCIA.....	49
ATITUDES ANTI-OBESIDADE ENTRE ESTUDANTES DO CURSO DENUTRIÇÃO DO BRASIL E PORTUGAL.....	50
ATIVIDADE ANTIBACTERIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE MELALEUCA, ALECRIM E HORTELÃ PIMENTA.....	51
AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTIFÚNGICA DA POLPA DA MANGABA (HANCORNIA SPECIOSA).....	52
AVALIAÇÃO DA BIOACESSIBILIDADE DE DHA EM FÓRMULAS INFANTIS E COMPOSTOS LÁCTEOS PARA CRIANÇAS COMERCIALIZADOS NO BRASIL.....	53
AVALIAÇÃO DA INGESTÃO ALIMENTAR, ÍNDICE DE EXPOSIÇÃO AO SOL E HIDRATAÇÃO EM PROFISSIONAIS INTENSIVISTAS E EMERGENCISTAS.....	54
AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES EM RELAÇÃO AOS RÓTULOS DE MILHO DE PIPOCA PARA MICRO-ONDAS UTILIZANDO A TÉCNICA SENSORIAL GRUPO DE FOCO.....	55
AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS E ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS EM BOLACHAS RECHEADAS E WAFERS PRODUZIDAS NO BRASIL.....	56
AVALIAÇÃO DA RAZÃO UREIA/ALBUMINA COMO PREDITORA DE MORTALIDADE EM PACIENTES CRÍTICOS COM COVID-19.....	57
AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PESSOAS COM DIABETES EM TEMPOS DE COVID-19.....	58
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IODO DE ADULTOS E IDOSOS DE UM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE.....	59
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM PACIENTES ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO AMBULATORIAL NO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU, PARANÁ.....	60

AVALIAÇÃO DOS FATORES QUE INFLUENCIAM NA ELABORAÇÃO DA LANCHEIRA CONFECCIONADA EM CASA POR CUIDADORES DE CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES .....	61
AVALIAÇÃO DOS INGREDIENTES DE RECEITAS SAUDÁVEIS SALGADAS DE APLICATIVOS BRASILEIROS E AS RECOMENDAÇÕES DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL .....	62
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INTERNADAS EM ESTADO CRÍTICO EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA PEDIÁTRICA: UM ESTUDO TRANSVERSAL E RETROSPECTIVO .....	63
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E CLÍNICA EM PACIENTES IDOSOS COM FRATURA DE FÊMUR .....	64
AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE MENUS INFANTIS DE RESTAURANTES DA CIDADE DE SÃO PAULO .....	65
AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE PRÉ-ESCOLARES EM INSTITUIÇÕES DE ENSINO PRIVADO DA REGIÃO CENTRAL DA CIDADE DE SÃO PAULO .....	66
BANCO NUTRIR: JOGO COMO INSTRUMENTO PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA ADOLESCENTES .....	67
BIOIMPEDÂNCIA MULTIFREQUENCIAL POR ESPECTROSCÓPIA NO CONTROLE DO ESTADO DE HIDRATAÇÃO E MARCADORES INFLAMATÓRIOS: UM ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO .....	68
BYPASS GÁSTRICO ELEVA SEROTONINA FECAL INDEPENDENTE DA INGESTÃO DE TRIPTOFANO .....	69
BYPASS GÁSTRICO EM Y DE ROUX, PERCEPÇÃO DO SABOR E COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS ADULTOS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA .....	70
CÂNCER DE ESTÔMAGO: ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO .....	71
CARACTERIZAÇÃO CLÍNICA E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM MULHERES JOVENS COM CÂNCER DE MAMA POR TOMOGRAFIA COMPUTADORIZADA .....	72
CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES TRANSEXUAIS ATLETAS DE VOLEIBOL .....	73
CARACTERIZAÇÃO DO JATOBÁ DO CERRADO (HYMENAEA STIGONOCARPA MART.): COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE .....	74
CARACTERIZAÇÃO DO RESÍDUO DO PROCESSAMENTO DO JENIPAPO (GENIPA AMERICANA L.): COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE .....	75
CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTAS ESTRUTURADAS ELABORADAS COM SUCO DE LARANJA E POLPAS DE UVA E GOIABA .....	76
CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DO ÓLEO BRUTO DE MAURITIA FLEXUOSA .....	77
CLASSIFICAÇÃO E ESTRATIFICAÇÃO DE PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL POR MEIO DA BIOIMPEDÂNCIA TETRAPOLAR EM PACIENTES COM HIPERCOLESTEROLEMIA FAMILIAR .....	78
COMER EMOCIONAL E ESTRESSE DE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE CATARINENSE .....	79
COMPORTAMENTO ALIMENTAR, ALIMENTAÇÃO E ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES DE BLUMENAU-SC .....	80
COMPOSIÇÃO CORPORAL DE INDIVÍDUOS COM REGANHO DE PESO $\leq 20$ E $> 20\%$ PÓS-CIRURGIA BARIÁTRICA EM Y DE ROUX .....	81
CONHECIMENTO SOBRE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL DE RESPONSÁVEIS POR UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES: UM RECORTE DA REGIÃO SUL DA CIDADE DE SÃO PAULO .....	82
CONSTRUÇÃO DE SOFTWARE EDUCACIONAL SOBRE LINHAS DE CUIDADO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS .....	83
CONSUMO DE ALIMENTOS PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS POR PACIENTES ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA DE UMA UNIVERSIDADE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO .....	84
CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E NÃO ULTRAPROCESSADOS DE ADULTOS COM SÍNDROME DA OBESIDADE EUTRÓFICA .....	85
CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA GESTAÇÃO E GANHO DE PESO GESTACIONAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA .....	86
CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NOS PRIMEIROS DOIS ANOS APÓS CIRURGIA BARIÁTRICA .....	87
CONSUMO DE VITAMINA D E CÁLCIO POR MULHERES ATENDIDAS EM UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO .....	88
CRENÇAS E ATITUDES ANTI-OBESIDADE ENTRE PROFISSIONAIS DA SAÚDE .....	89
DENSIDADE MINERAL ÓSSEA DE INDIVÍDUOS ADULTOS COM SÍNDROME DA OBESIDADE EUTRÓFICA .....	90
DESENVOLVIMENTO DE BOLO DE CHOCOLATE COM POTENCIAL PREBIÓTICO A PARTIR DO USO DO RESÍDUO AGROINDUSTRIAL DA CANA-DE-AÇÚCAR .....	91

DESENVOLVIMENTO DE CORANTE ALIMENTÍCIO NATURAL COM RAMA DE CENOURA .....	92
DESENVOLVIMENTO DE PÃO DE FORMA COM FEIJÃO-CARIOCA (PHASEOLUS VULGARIS L.) .....	93
DESENVOLVIMENTO DE PROTÓTIPO DO APLICATIVO CLUBE DA FEIRA - SÃO PAULO .....	94
DESIGUALDADES SOCIOECONÔMICAS EM CUSTOS E QUALIDADE DA DIETA: ANÁLISE CUSTO-EFETIVIDADE DA ADESÃO ÀS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS .....	95
DESNUTRIÇÃO E SARCOPENIA EM IDOSOS HOSPITALIZADOS: PRECISO IDENTIFICAR AMBOS? .....	96
DETERMINAÇÃO DO TEOR DE POTÁSSIO EM HORTALIÇAS SUBMETIDAS A DIFERENTES MÉTODOS DE COCÇÃO .....	97
DIETA HIPOPROTEICA: SEUS EFEITOS E CONSEQUÊNCIAS NO TRATAMENTO CONSERVADOR DA DOENÇA RENAL CRÔNICA EM IDOSOS .....	98
DIFERENÇAS NA COMPOSIÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL EM PACIENTES COM INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO NA PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE DIABETES MELLITUS TIPO 2 .....	99
DIFICULDADES ALIMENTARES EM CRIANÇAS ALIMENTADAS COM DIETA DE ELIMINAÇÃO DO LEITE DE VACA .....	100
DILATAÇÃO PNEUMÁTICA E CÂNCER DA JUNÇÃO ESOFAGOGÁSTRICA: RELATO DE CASO .....	101
DOENÇA DE ALZHEIMER E DIABETES MELLITUS TIPO 3 .....	102
EDUCAÇÃO INTERPROFISSIONAL EM CURSOS DA SAÚDE E SUA INFLUÊNCIA NO PROCESSO FORMATIVO DE UNIVERSITÁRIOS .....	103
EFEITO DA DIETA LOW CARB COM DIFERENTES TIPOS DE ÁCIDOS GRAXOS NA INTOLERÂNCIA À GLICOSE E MODULAÇÃO INFLAMATÓRIA EM MODELO PRÉ-CLÍNICO DE OBESIDADE .....	104
EFEITO DA SÍNDROME METABÓLICA NA CORRELAÇÃO DA EXPRESSÃO PLASMÁTICA DO MIR-2110 COM O STATUS DE SELÊNIO .....	105
EFEITO DA SÍNDROME METABÓLICA SOBRE A EXPRESSÃO DE SELENOPROTEÍNA P E ATIVIDADE DA GLUTATIONA PEROXIDASE 1 EM MULHERES COM EXCESSO DE PESO .....	106
EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO, IN VITRO, DE AMINOÁCIDOS DE CADEIA RAMIFICADA SOBRE A SÍNTESE DE CITOCINAS EM CÉLULAS INTESTINAIS CACO-2 .....	107
EFEITO DE FÓRMULAS INFANTIS COM 4 OU 8 G/L DE PREBIÓTICOS NO CRESCIMENTO E SINTOMAS GASTROINTESTINAIS DE LACTENTES: UM ESTUDO PROSPECTIVO .....	108
EFEITOS DA FARINHA LIOFILIZADA DE SEMENTES DE ABACATE (PERSEA AMERICANA) EM CAMUNDONGOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA .....	109
EFEITOS DA INGESTÃO MATERNA DE DIETA HIPERLIPÍDICA OU NORMOLIPÍDICA BASEADA EM DIFERENTES TIPOS DE ÁCIDOS GRAXOS NO METABOLISMO DA GLICOSE DOS FILHOTES MACHOS COM 21 DIAS DE VIDA .....	110
EFEITOS DA TERAPIA NUTRICIONAL PRECOZE SOBRE DESFECHO DE PACIENTES COM CÂNCER DE CABEÇA E PESCOÇO .....	111
EFEITOS DE UMA DIETA ENRIQUECIDA COM NOZ-PECÃ NO PERFIL LIPÍDICO DE ADULTOS COM OBESIDADE: UM ENSAIO CONTROLADO RANDOMIZADO .....	112
EFEITOS DO CONSUMO DE ADOÇANTES E BEBIDAS ADOCICADAS NO PROGNÓSTICO DE PACIENTES COM INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO .....	113
EFEITOS DO EXTRATO ETANÓLICO E AQUOSO DE FOLHAS DE GARCINIA GARDNERIANA EM MODELO EXPERIMENTAL IN VIVO INDUZIDO POR DIETA HIPERLIPÍDICA .....	114
ELABORAÇÃO DE NHOQUE DE INHAME: UMA ALTERNATIVA PARA CELÍACOS .....	115
ESCOLHAS ALIMENTARES DE ADULTOS E IDOSOS MORADORES DE BLUMENAU-SC NO PERÍODO DA PANDEMIA DE COVID-19 .....	116
ESTABILIDADE OXIDATIVA DO ÓLEO DE GIRASSOL ADICIONADO DE EXTRATO DE LOURO (LAURUS NOBILIS) COMO ANTIOXIDANTE NATURAL .....	117
ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS .....	118
ESTADO NUTRICIONAL, CONSUMO ALIMENTAR E SATISFAÇÃO CORPORAL ENTRE IDOSAS PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE ATENDIMENTO INTERPROFISSIONAL .....	119
ESTADO NUTRICIONAL, FADIGA E APETITE DE PACIENTES COM CÂNCER ATENDIDOS EM BLUMENAU - SC .....	120
ESTRATÉGIAS ERGOGÊNICAS NUTRICIONAIS E A INFLUÊNCIA NO DESEMPENHO DE MARATONISTAS E ULTRAMARATONISTAS .....	121

ESTUDO DA DISPONIBILIZAÇÃO DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DECLARAÇÃO DE ALÉRGENOS EM RESTAURANTES COMERCIAIS DA CIDADE DE SÃO PAULO .....	122
ESTUDO LONGITUDINAL SOBRE A RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS CLASSIFICADOS QUANTO AO GRAU DE PROCESSAMENTO E NÍVEIS LIPÍDICOS EM ADULTOS BRASILEIROS ESTUDO DE COORTE .....	123
ÉTICA DE NUTRICIONISTAS NA MÍDIA SOCIAL INSTAGRAM@ .....	124
EVOLUÇÃO DA FRAGILIDADE 12 MESES APÓS O TRANSPLANTE RENAL: ESTUDO DE COORTE PROSPECTIVO .....	125
EXCESSO DE PESO NA POPULAÇÃO CATARINENSE ACOMPANHADA PELO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: 2008 A 2019 .....	126
EXPRESSÃO PLASMÁTICA DO MIR-193A-5P E SUA RELAÇÃO COM O STATUS DE ZINCO E PARÂMETROS DE ADIPOSIDADE CORPORAL EM MULHERES COM EXCESSO DE PESO .....	127
FATORES ASSOCIADOS À SARCOPENIA EM PESSOAS VIVENDO COM O VÍRUS DA IMUNODEFICIÊNCIA HUMANA .....	128
FATORES ASSOCIADOS AO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO NOS PRIMEIROS TRINTA DIAS DE VIDA DO BEBÊ .....	129
FATORES EMOCIONAIS RELACIONADOS COM O GANHO DE PESO DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19 EM PACIENTES DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE SÃO PAULO: UM ESTUDO TRANSVERSAL .....	130
FATORES QUE INFLUENCIAM A COMPOSIÇÃO CORPORAL EM PACIENTES PORTADORES DE DIABETES MELITO TIPO 1 .....	131
FRATURA DE QUADRIL: PREVALÊNCIA DE HIPONATREMIA EM IDOSOS COM FRATURA DE QUADRIL POR FRAGILIDADE .....	132
FRUTA ESTRUTURADA: CORRELAÇÃO ENTRE ANÁLISE SENSORIAL E INSTRUMENTAL DE TEXTURA .....	133
GANHO DE PESO DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19 E FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM PACIENTES DE UMA CLÍNICA ESCOLA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SP .....	134
GIBI SOBRE INFECÇÕES SEXUALMENTE TRANSMISSÍVEIS PARA ALUNOS DO 8º E 9º ANO E COMUNIDADE ESCOLAR DAS ESCOLAS DA ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE FLORIANO - PIAUÍ .....	135
IMPACTO DA DIETA CETOGÊNICA NO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PEDIÁTRICOS PORTADORES DE EPILEPSIA REFRATÁRIA .....	136
IMPACTO DA PRESENÇA DE IGA ANTI-SARS-COV-2 NO COLOSTRO DE MULHERES INFECTADAS POR COVID-19 DURANTE A GESTAÇÃO NOS DESFECHOS CLÍNICOS NEONATAIS .....	137
INDICADORES DE GESTÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM PANIFICADORAS DA CIDADE DE SÃO PAULO .....	138
INFLUÊNCIA DA ADMINISTRAÇÃO DE TIAMINA NA MORTALIDADE DE PACIENTES COM CHOQUE SÉPTICO .....	139
INFLUÊNCIA DA INICIATIVA HOSPITAL AMIGO DA CRIANÇA NO SUCESSO DA AMAMENTAÇÃO: UM ESTUDO TRANSVERSAL E OBSERVACIONAL .....	140
INFLUÊNCIA DA REDUÇÃO DA RENDA FAMILIAR DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19, NAS MUDANÇAS ALIMENTARES DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS .....	141
INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÁCIDO GRAXO ÔMEGA 3 NO PERFIL LIPÍDICO DE RATOS TRATADOS CRONICAMENTE COM DOXORRUBICINA .....	142
INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE SUCO DE LARANJA NA FUNÇÃO CARDÍACA NA CARDIOTOXICIDADE INDUZIDA PELA DOXORRUBICINA EM RATOS .....	143
INGESTÃO AGUDA DE CHÁ VERDE ATENUA A EXPRESSÃO DE MICRORNA CIRCULANTES INDUZIDAS POR REFEIÇÃO HIPERLIPÍDICA EM MULHERES OBESAS: UM ESTUDO CROSSOVER RANDOMIZADO .....	144
INGESTÃO ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM A CONDIÇÃO CLÍNICA E NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA DE PARKINSON .....	145
INGESTÃO DE GORDURAS E INDICADORES DE RISCO CARDIOVASCULAR DE ADULTOS E IDOSOS ESTUDO BRAZUCA NATAL .....	146
INGESTÃO DE POLIFENÓIS E PRINCIPAIS ALIMENTOS CONTRIBUENTES PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA: MUDANÇAS ENTRE 2008-2009 E 2017-2018 .....	147
INSPEÇÃO DA APLICAÇÃO DAS NOVAS NORMAS SANITÁRIAS EM RESTAURANTES SELF-SERVICE NO CONTEXTO DA PANDEMIA DA COVID-19 NO MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO PRETO (SP) .....	148
INTERNALIZAÇÃO DO IDEAL DE MUSCULARIDADE ENTRE HOMENS E MULHERES QUE BUSCAM OU NÃO INFORMAÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO .....	149
JOVENS ADULTAS APRESENTAM MUDANÇA DE HUMOR E MAIOR DESEJO POR ALIMENTOS DOCES DURANTE A FASE LÚTEA: UM ESTUDO TRANSVERSAL .....	150

MAIOR TEMPO DE SONO E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA SÃO ASSOCIADOS A DESFECHOS COMBINADOS EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE .....	151
MONITORAMENTO DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO E PERCEPÇÃO DAS UNIDADES SOBRE A ALIMENTAÇÃO INFANTIL NOS DOMICÍLIOS EM 2021.....	152
MORTALIDADE POR DESNUTRIÇÃO PROTEICO-CALÓRICA (20002020).....	153
MORTALIDADE POR OBESIDADE NO BRASIL (20002020).....	154
MORTALIDADE PRECOCE POR DOENÇAS CARDIOVASCULARES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO DE 2010 A 2021: IMPACTO DA PANDEMIA DA COVID-19 .....	155
O ENFRENTAMENTO DA OBESIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: A PESQUISA-AÇÃO PARTICIPATIVA NA GERAÇÃO DE NOVAS PRÁTICAS NA SAÚDE COLETIVA .....	156
O GLIFOSATO PODE CONTRIBUIR COM O PROCESSO DE CARCINOGENESE? .....	157
O PAPEL DA FRUTOSE NA ASSOCIAÇÃO ENTRE ÁCIDO ÚRICO SÉRICO E DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCOÓLICA NO ESTUDO LONGITUDINAL BRASILEIRO DE SAÚDE DO ADULTO (ELSA-BRASIL) .....	158
O QUE É MAIS IMPORTANTE: O EFEITO OU A QUANTIDADE? UMA ANÁLISE COMPARATIVA DE 4,0 VS. 8 G/L DE GOS/FOS NA MICROBIOTA DE CRIANÇAS UTILIZANDO UM MODELO DE MICROBIOMA INTESTINAL .....	159
O QUE HÁ POR TRÁS DO IMC DE IDOSOS COM FRATURA DE FÊMUR? .....	160
O USO DA TÉCNICA DE GRUPO FOCAL COM COZINHEIRAS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA CIDADE DE SÃO PAULO: CONTRIBUIÇÕES PARA UM RECEITUÁRIO PADRÃO .....	161
OBESIDADE E FATORES ASSOCIADOS EM POPULAÇÃO MISCIGENADA BRASILEIRA: DIFERENÇAS ENTRE INFORMAÇÕES DE COR DA PELE/ETNIA AUTOR REFERIDAS E ANCESTRALIDADE GENÔMICA .....	162
OCORRÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM PACIENTES COM DIAGNÓSTICO CLÍNICO E LABORATORIAL DE HIPERCOLESTEROLEMIA FAMILIAR .....	163
PADRÕES ALIMENTARES DE ADULTOS BRASILEIROS COM A SÍNDROME DA OBESIDADE EUTRÓFICA E ASSOCIAÇÃO COM VARÁVEIS ANTROPOMÉTRICAS, DE COMPOSIÇÃO CORPORAL E BIOQUÍMICAS .....	164
PERCEPÇÃO DO GESTOR SOBRE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM RESTAURANTES DA REGIÃO CENTRAL DA CIDADE DE SÃO PAULO .....	165
PERCEPÇÕES E BARREIRAS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO CONTEXTO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: UM ESTUDO QUALITATIVO COM PAIS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES .....	166
PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE GESTANTES ADULTAS QUE FAZEM ACOMPANHAMENTO EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE EM GOIÂNIA: DADOS PRELIMINARES .....	167
PERFIL DE ÁCIDO BILIAR FECAL E MICROBIOTA INTESTINAL APÓS DERIVAÇÃO GÁSTRICA EM Y DE ROUX EM MULHERES OBESAS COM REMISSÃO DE DIABETES TIPO 2: EXISTE RELAÇÃO? .....	168
PERFIL E ADESÃO DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA ÀS ORIENTAÇÕES DIETÉTICAS .....	169
PERFIL NUTRICIONAL E BIOQUÍMICO DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO EM SÃO PAULO .....	170
POTENCIAL NUTRICIONAL DO RESÍDUO DO PROCESSAMENTO DO MARMELO-DO-CERRADO (ALIBERTIA SESSILIS SCHUM.): ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE .....	171
PRÁTICA DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E PERCEPÇÃO DO GESTÃO EM UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES/ PANIFICADORA NA CIDADE DE OSASCO .....	172
PRÁTICAS ALIMENTARES EM DOMICÍLIOS BRASILEIROS .....	173
PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES NA REGIÃO NOROESTE PAULISTA .....	174
PRATO FEITO: REVISITANDO PREPARAÇÕES COM ARROZ E FEIJÃO .....	175
PREVALÊNCIA DE DEPRESSÃO PÓS-PARTO EM UMA COORTE DE MULHERES ACOMPANHADAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DE GOIÂNIA-GO .....	176
PREVALÊNCIA DE HIPERTRIGLICERIDEMIA EM PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU/SP .....	177
PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA APÓS ALTA-HOSPITALAR DE PACIENTES COM COVID-19.....	178

QUALIDADE DAS INFORMAÇÕES DO ESTADO NUTRICIONAL DE 1.174.115 GESTANTES ATENDIDAS NA ATENÇÃO BÁSICA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, 2012 A 2020 .....	179
QUALIDADE DE VIDA DE PROFESSORES UNIVERSITÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE PRIVADA DE SÃO PAULO .....	180
QUALIDADE DE VIDA, DE SONO E DE ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS DO TERCEIRO TURNO DE UMA METALÚRGICA DE BLUMENAU - SC.....	181
RELAÇÃO COM O PRÓPRIO CORPO E ESTIGMA DA OBESIDADE ENTRE NUTRICIONISTAS E PROFISSIONAIS DE EDUCAÇÃO FÍSICA .....	182
RELAÇÃO DA FORÇA MUSCULAR E QUALIDADE DE VIDA COM A MORTALIDADE EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE .....	183
RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E ESPIRITUALIDADE E/OU RELIGIOSIDADE DE PACIENTES DE UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO .....	184
RELAÇÃO ENTRE FASE DA VIDA DO DESENVOLVIMENTO DA OBESIDADE E PERFIL INFLAMATÓRIO DE MULHERES COM OBESIDADE SEVERA .....	185
RELAÇÃO ENTRE NÍVEIS SÉRICOS DE LEPTINA E COMPOSIÇÃO CORPORAL EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA .....	186
RELAÇÃO ENTRE VITAMINA D E EXPRESSÃO PLASMÁTICA DO MIR-29A-3P E MIR-375 EM MULHERES COM E SEM SÍNDROME METABÓLICA .....	187
RISCO DE DEPRESSÃO, ANSIEDADE E DISBIOSE INTESTINAL EM ESTUDANTES DE GRADUAÇÃO EM PSICOLOGIA DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19 .....	188
RISCO NUTRICIONAL E CAPACIDADE FUNCIONAL EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS .....	189
SEGURANÇA EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL: CONHECIMENTOS DE PACIENTES E ACOMPANHANTES .....	190
STATUS DE MANGANÊS E SUA RELAÇÃO COM A EXPRESSÃO DO MIR-7-5P CIRCULANTE EM MULHERES COM EXCESSO DE PESO .....	191
STATUS DE SELÊNIO E ASSOCIAÇÕES COM FATORES CLÍNICOS E NUTRICIONAIS EM PACIENTES AMBULATORIAIS COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA .....	192
SUCO DE JUÇARA (EUTERPE EDULIS MARTIUS) CONTRIBUIU COM AS RESPOSTAS ANTIOXIDANTES E REDUÇÃO DA FADIGA EM UMA SESSÃO DE EXERCÍCIO INTERVALADO DE ALTA INTENSIDADE .....	193
SUCOS DE LARANJA PERA E MORO MELHORAM BIOMARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO E RESPOSTA INFLAMATÓRIA E MODULAM A MICROBIOTA INTESTINAL DE INDIVÍDUOS COM RESISTÊNCIA INSULÍNICA E DIFERENTES GRAUS DE OBESIDADE .....	194
SUPLEMENTAÇÃO COM FARINHA DE FEIJÃO NÃO ATENUA A REMODELAÇÃO CARDÍACA INDUZIDA PELO INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO EM RATOS .....	195
TILÁPIA, UM OLHAR ECONÔMICO, NUTRICIONAL E GASTRONÔMICO RELATO DE EXPERIÊNCIA INTERDISCIPLINAR .....	196
USO DO TERMO INTEGRAL NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS FORMULADOS À BASE DE CEREAIS E PSEUDO CEREAIS COMERCIALIZADOS NO BRASIL .....	197
USO DO TERMO INTEGRAL NOS RÓTULOS DOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS À BASE DE CEREAIS E PSEUDO CEREAIS .....	198
UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE ORA-PRO-NOBIS (PERESKIA ACULEATA MILLER) EM PREPARAÇÃO DE BISCOITO DE POLVILHO .....	199
UTILIZAÇÃO DE SUBPRODUTO AGROINDUSTRIAL DA CANA-DE-AÇÚCAR COM POTENCIAL EFEITO PRÉBIÓTICO NO PREPARO DE BISCOITOS .....	200
UTILIZAÇÃO DO GEL DE KAPPAPHYCUS ALVAREZII NO PREPARO DE QUEIJO VEGANO .....	201
VALORES PRÁTICOS PARA AVALIAÇÃO DE MICRONUTRIENTES NO ATENDIMENTO NUTRICIONAL .....	202
VERIFICAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES PARA ATLETAS SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE .....	203
VIOLÊNCIA CONTRA O ADOLESCENTE E SUA ASSOCIAÇÃO COM A OCORRÊNCIA DE COMPULSÃO ALIMENTAR .....	204
ZINCO ERITROCITÁRIO E PLASMÁTICO DE MÃES E DESENVOLVIMENTO INFANTIL .....	205
<b>COMO REFERENCIAR UM RESUMO APRESENTADO NOS ANAIS .....</b>	<b>206</b>



## **A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA DIETA PROMOVE EFEITO PROTETOR CONTRA A EXACERBAÇÃO DO ESTRESSE OXIDATIVO EM MULHERES SUBMETIDAS AO TRATAMENTO ADJUVANTE PARA O CÂNCER DE MAMA**

Luiza Kuhnen Reitz / REITZ, L. K. / Universidade Federal de Santa Catarina; Jaqueline Schroeder / SCHROEDER, J. / Universidade Federal de Santa Catarina; Giana Zarbato Longo / LONGO, G. Z. / Universidade Federal de Santa Catarina; Brunna Cristina Bremer Boaventura / BOAVENTURA, B. C. B. / Universidade Federal de Santa Catarina; Patricia Faria Di Pietro / DI PIETRO, P. F. / Universidade Federal de Santa Catarina;

E-mail:  
fariadipietro@gmail.com

O câncer de mama é o tipo de câncer mais comum entre as mulheres no mundo, e sabe-se que a dieta e o estilo de vida são fatores de risco para esta doença, já que podem influenciar no incremento do estresse oxidativo. Este fenômeno é ainda exacerbado pelo tratamento adjuvante, desencadeando efeitos colaterais nas pacientes. No entanto, o estresse oxidativo pode ser reduzido pela ingestão de antioxidantes dietéticos. O objetivo deste estudo foi investigar o efeito da Capacidade antioxidante da dieta (CaD) sobre o estresse oxidativo em mulheres submetidas ao tratamento adjuvante para o câncer de mama. Participaram deste estudo prospectivo 70 mulheres com câncer de mama, com dados coletados em dois momentos: antes (T0) e após (T1) o tratamento adjuvante. As características sociodemográficas, clínicas, antropométricas e de consumo alimentar foram coletadas por profissionais treinados. A CaD (mmol/dia) foi calculada a partir da soma do poder antioxidante redutor férrico (FRAP) de cada alimento (mmol/g) constante no Questionário de Frequência Alimentar. Os dados de CaD em T0 e T1 se referem respectivamente ao ano anterior ao tratamento e ao período de tratamento, considerando que o QFA é um método retrospectivo sobre o consumo alimentar no ano anterior à sua coleta. As amostras sanguíneas foram coletadas em T0 e T1 a fim de analisar as concentrações dos biomarcadores de estresse oxidativo e antioxidantes. Foram aplicados modelos de regressão linear e logística brutos e ajustados, considerando como significativo o valor de  $p < 0,05$ . Os níveis de proteínas carboniladas foram inversamente associados à CaD em T1 ( $p = 0,004$ ). As mulheres com CaD reduzida tiveram risco aumentado de incremento nas concentrações de hidroperóxidos lipídicos e substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS), e diminuição em FRAP e glutathiona reduzida após o tratamento adjuvante ( $p < 0,05$ ). Os níveis de proteínas carboniladas, TBARS e FRAP permaneceram estáveis entre T0 e T1 para as mulheres no 3º tercil de CaD em T1, o que as diferenciou daquelas classificadas no 1º tercil de CaD, as quais apresentaram alterações negativas nestes biomarcadores ( $p < 0,04$ ). Os resultados indicam que a CaD pode promover um efeito protetor contra a exacerbção do estresse oxidativo antes e durante o tratamento adjuvante, o que pode ser relevante na redução dos efeitos adversos decorrentes do mesmo.

## A GORDURA CORPORAL PREDIZ O RISCO DE INFECÇÃO DO TRATO URINÁRIO APÓS O TRANSPLANTE RENAL: ESTUDO DE COORTE PROSPECTIVO

Thaysa Sobral Antonelli / Antonelli, T.S. / Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil; Milena dos Santos Mantovani / Mantovani, M.S. / Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil; Nyara Coelho de Carvalho / Carvalho, N.C. / Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil; Thomáz Eduardo Archangelo / Archangelo, T.E. / Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil; Marcos Ferreira Minicucc / Minicucci, M.F. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil; Sebastião Pires Ferreira Filho / Filho, S.P.F. / Departamento de Infectologia, Dermatologia, Diagnóstico por Imagem e Radioterapia, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil; Ricardo de Souza Cavalcante / Cavalcante, R.S. / Departamento de Infectologia, Dermatologia, Diagnóstico por Imagem e Radioterapia, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil; Luis Gustavo Modelli de Andrade / de Andrade, L.G.M. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil; Nara Aline Costa / Costa, N.A. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás (UFG), Goiânia, Brasil.; Paulo Roberto Kawano / Kawano, P.R. / Departamento de Cirurgia e Ortopedia, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil.; Gabriel Berg de Almeida / Almeida, G.B. / Departamento de Infectologia, Dermatologia, Diagnóstico por Imagem e Radioterapia, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil; Silvia Justina Papini / Papini, S.J. / Departamento de Enfermagem, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil.; Ricardo Augusto Monteiro de Barros Almeida / Almeida, R.A.M.B. / Departamento de Infectologia, Dermatologia, Diagnóstico por Imagem e Radioterapia, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil;

E-mail:  
naracosta@ufg.br

**Introdução:** A associação entre obesidade e doenças infecciosas mostra-se cada vez mais presente na literatura científica. Contudo, ainda não foram identificados estudos sobre o impacto da gordura corporal como fator de risco para a infecção do trato urinário após o transplante renal (TxR), sendo esse o objetivo do presente estudo. **Métodos:** Foram incluídos indivíduos submetidos ao TxR entre março de 2017 e março 2018. Na admissão para o TxR, foram coletados dados demográficos, clínicos, antropométricos, laboratoriais e foi realizada a técnica de bioimpedância. A coleta dos dados evolutivos foi realizada três meses após o TxR, ou até a perda do enxerto ou óbito dentro deste período. As infecções do trato urinário foram classificadas em bacteriúria assintomática e ITU (bacteriúria sintomática e/ou pielonefrite histológica). Indivíduos que não completaram três meses de seguimento e que não haviam apresentado ITU até a data de saída foram excluídos da análise final. Os dados de gordura corporal foram utilizados de forma contínua nas regressões de Cox. A circunferência da cintura também foi categorizada como normal ou elevada segundo a OMS. O nível de significância adotado foi de 5%. **Resultados:** Dentre os 87 pacientes triados, 77 foram incluídos na coorte e 67 foram incluídos na análise final. A ITU foi diagnosticada em 23,9% dos transplantados. A circunferência de cintura (HR: 1,053; IC 95%: 1,005 1,104; p=0,032), a área de gordura visceral (HR: 1,015; IC 95%: 1,003 1,027; p=0,014) e a quantidade de gordura corporal total (HR: 1,075; IC 95%: 1,008 1,146; p=0,028) mostraram-se fatores preditores de ITU após o TxR, Utilizando-se modelo de regressão de Cox ajustado para idade, sexo, tempo de diálise pré-TxR, tipo de doador, complicações cirúrgicas e diabetes mellitus pré-TxR. A curva de Kaplan-Meier mostrou que os pacientes com circunferência de cintura elevada apresentaram mais ITU (Log-rank test p=0,014). Além disso, esses pacientes apresentaram risco 4,7 maior de ITU que os pacientes com circunferência de cintura normal (HR: 4,726; IC 95%: 1,267 17,630; p=0,021). O índice de massa corporal não foi capaz de predizer ITU na amostra estudada. **Conclusão:** Circunferência de cintura, área de gordura visceral e quantidade de gordura corporal total foram preditores de risco de ITU dentro dos primeiros três meses após o TxR. Entre essas variáveis destaca-se a circunferência de cintura por ser facilmente realizada na prática clínica diária e de menor custo.

Área: Segurança e tecnologia de alimentos

## **A IMPORTÂNCIA DO SUSTENTO NUTRICIONAL NO CAMPO DE BATALHA: COMO AS PRÁTICAS NUTRICIONAIS, ALIMENTARES E SANITÁRIAS IMPACTARAM NA II GUERRA MUNDIAL**

Yasmin Carvalho Mesquita / Mesquita, Y. C. / FMU ;

E-mail:

yasminmesquita95@gmail.com

**Introdução:** A segunda guerra mundial foi um conflito de proporções continentais e destrutivas sem precedentes. O momento em que surgiram as atuais medidas de segurança alimentar, a grande preocupação de ingestão nutricional e necessidade energética em grande escala, visando o desempenho das tropas e o aprimoramento da logística de distribuição de suprimentos. A busca pelo equilíbrio nutricional e nível de consumo calórico foi crescente ao longo da história, para atender as necessidades de sustento e rendimento das tropas, as dietas dos militares foram sendo adaptadas para as mais diversas condições, os suprimentos se tornaram mais elaborados e mais seguros. **Objetivo:** Este trabalho se propôs observar a crescente preocupação nutricional e oferta das necessidades energéticas em relação ao desempenho físico dos combatentes. Com a segurança sanitária e desenvolvimento da tecnologia dos alimentos, elucidando o consumo alimentar, políticas, produções e comportamentos alimentares, serão comparados ambos os lados da guerra, e com estudos contemporâneos sobre ações fisiológicas de determinados nutrientes e alimentos para levantar hipóteses sobre os possíveis impactos dessas ações sobre a guerra, a fim de especular como possíveis diferenças puderam desfavorecer um exército. **Metodologia:** Revisão bibliográfica sistemática qualitativa de caráter exploratório a partir da literatura disponível em livros, periódicos, artigos científicos e portais oficiais. **Resultados:** Elucidando brevemente o histórico da alimentação militar dos EUA até o conflito e uma visão geral sobre a Alemanha, pudemos observar a relação de poder calórico de cada lado da guerra. A Alemanha entrou no conflito com o consumo per capita de 70% menor do que a população norte-americana, chegando a 50% em 1944. O que remete aos relatos de subnutrição do exército alemão. Sugerindo que apesar do desenvolvimento industrial meteórico da Alemanha no seu II Reich, os EUA detinham maior poderio calórico, sendo inegável a diminuição de oferta alimentar da população civil, e insegurança alimentar do exército alemão. **Conclusão:** Visto de maneira comparativa, o exército americano dispôs de maior aporte nutricional, o que permite sugerir que tiveram, possivelmente, vantagem de desempenhos em combate e ocupação pelo melhor aporte nutricional, segurança alimentar e sanitária. Cujos parâmetros de logística e abastecimento foram transformados.

## A JANELA DE JEJUM NOTURNO FOI ASSOCIADA À MENOR INGESTÃO ENERGÉTICA TOTAL DE PESSOAS ADULTAS

Camila Guazzelli Marques / Marques, C.G / UNIFESP; Ana Carolina Oumato Magalhães / Magalhães, A. C. O. / UNESP; Glaice Aparecida Lucin / Lucin, G. A. / UNIFESP; Letícia dos Santos Moraes / dos Santos Moraes, L. / Centro Universitário São Camilo; Ronaldo Vagner Thomatieli dos Santos / dos Santos, R. V. T. / UNIFESP; Marcus V.I. dos Santos Quaresma / dos Santos Quaresma, M.V.L. / Centro Universitário São Camilo;

E-mail:  
cg.marques@unifesp.br

O padrão de consumo de alimentos ao longo do dia e da noite está associado ao aumento da massa corporal e ao desenvolvimento de distúrbios metabólicos. Acredita-se que padrões irregulares de alimentação, que geralmente levam ao maior consumo de alimentos à noite, promovam maior ingestão de energia e, por isso, um cenário de balanço energético positivo crônico. Tal fato se deve, ao menos em parte, à qualidade do sono, que interfere no controle homeostático e não homeostático do consumo alimentar. Sendo assim, o objetivo do presente estudo foi verificar a associação entre o consumo energético diário, a janela de jejum noturno e a qualidade do sono de pessoas adultas. Trata-se um estudo transversal cujos dados foram coletados na clínica escola (PROMOVE) do Centro Universitário São Camilo. O estudo foi conduzido em parceria com a Universidade Federal de São Paulo e foi aprovado pelo CEP (0250/2019) desta instituição. O consumo energético diário (CED) foi avaliado por meio de dois recordatórios de 24h (R24h). O tempo entre a última e a primeira refeição foi considerado como janela de jejum noturno (JJN). A eficiência do sono (ES) foi avaliada pelo questionário de Pittsburg. A massa magra (MM) e a gordura corporal (GC) foram avaliadas pela bioimpedância elétrica e o gasto energético de repouso (GER) foi avaliado pela calorimetria indireta. Modelos de regressão linear univariada e multivariada foram utilizados. Os modelos múltiplos foram criados com base no pressuposto teórico, valor de  $p < 0,20$ , multicolinearidade, Akaike information criterion e  $r^2$ . O CED (kcal) proveniente dos R24h foi considerado a variável dependente, enquanto a MM, GC, GER, ES e a JJN foram consideradas as variáveis independentes. Finalmente, a idade e o índice de massa corporal (IMC) foram considerados como co-variáveis. Os dados estão expressos em média e desvio padrão. A amostra foi composta por 42 participantes (34,5 ± 12,5 anos de idade; IMC 25,6 ± 5,21 kg/m<sup>2</sup>; 25,6 ± 5,21 % de GC; GER 1443 ± 331 kcal/dia; 88,4 ± 10,6% de ES; JJN 11,7 ± 1,94 horas). O modelo múltiplo explicou 37% ( $R^2 = 0,37$ ) da variabilidade da variável dependente. O GER ( $\beta = 0,825$  kcal; 95% IC: -0,03 1,62 kcal;  $p = 0,042$ ) e a JJN ( $\beta = -107,55$  kcal; 95% IC: -197,87 até 17,24 kcal;  $p = 0,021$ ) se associaram positivamente e negativamente ao CED, respectivamente. A ES, MM e a GC não foram significativamente associadas ao CED. Pode-se concluir que uma JJN de 12h foi associada ao menor CED (- 107 kcal).

## A JANELA DE JEJUM NOTURNO NÃO FOI ASSOCIADA AO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE PESSOAS ADULTAS SEDENTÁRIAS

Ana Carolina Oumatu Magalhães / Magalhaes, A. C. O / FMB, UNESP; Camila Guazzelli Marques / Marques, C. G. / EPM, UNIFESP; Glaice Aparecida Lucin / Lucin, G. A. / EPM, UNIFESP; Letícia dos Santos Moraes / Moraes, L. S. / Centro Universitário São Camilo; Marcus V.L.dos Santos Quaresma / Quaresma, M. V. L. S. / Centro Universitário São Camilo; Ronaldo Vagner Thomatieli dos Santos / Santos, R. V. T / EPM, UNIFESP;

E-mail:  
anac.oumatu@gmail.com

A menor janela de jejum noturno está relacionada ao balanço energético positivo crônico e, por consequência, aumento da massa corporal, especialmente, de gordura corporal. Acredita-se que a pior qualidade de sono esteja envolvida, principalmente, por interferir nos mecanismos de controle homeostático e não homeostático do consumo alimentar. Sendo assim, o objetivo do presente estudo foi verificar a associação entre a janela de jejum noturno de 12 horas, a qualidade do sono e o índice de massa corporal de pessoas adultas. Trata-se um estudo transversal cujos dados foram coletados na clínica escola (PROMOVE) do Centro Universitário São Camilo. O estudo foi conduzido em parceria com a Universidade Federal de São Paulo e foi aprovado pelo COEP (0250/2019) desta instituição. A massa corporal e a estatura foram avaliadas em triplicada por um pesquisador experiente. A partir destes dados, o índice de massa corporal (IMC) foi calculado. A janela de jejum noturno (JJN) foi determinada pelo tempo entre a última e a primeira refeição e o ponto de corte de 12h foi aplicado. Para obtenção deste dado, dois recordatórios de 24h (R24h) foram aplicados com intervalo de 14 dias entre cada. A qualidade do sono foi avaliada pelo questionário de Pittsburg. O nível de atividade física foi avaliado pelo IPAQ versão curta e, por fim, o gasto energético de repouso (GER) foi avaliado pela calorimetria indireta. Modelos de regressão logística foram aplicados. Os modelos múltiplos foram criados com base no pressuposto teórico, valor de  $p < 0,20$ , multicolinearidade, Akaike information criterion e o  $r^2$ . O IMC foi considerado a variável dependente e foi categorizado como até  $24,99\text{kg/m}^2$  e  $\geq 25\text{kg/m}^2$ . As seguintes variáveis independentes foram utilizadas: GER (kcal/kg), JJN, nível de atividade física e a qualidade do sono. A idade e o sexo foram inseridos no modelo como co-variáveis. A amostra foi composta por 42 participantes (34,5+12,5 anos de idade; IMC  $25,6\pm 5,21\text{kg/m}^2$ ;  $25,6\pm 5,21\%$  de GC; GER  $1443\pm 331$  kcal/dia;  $88,4\pm 10,6\%$  de ES; JJN  $11,7\pm 1,94$  horas). Os dados revelaram que maior GER reduziu a chance de pertencer ao grupo IMC  $\geq 25\text{kg/m}^2$  (OR: 0,58; 95% IC: 0,39 0,86;  $p=0,008$ ). Contudo, a JJN de 12h (OR: 0,37; 95% IC: 0,05 2,66;  $p=0,327$ ) e a qualidade do sono (OR: 4,68; 95% IC: 0,66 32,97;  $p=0,121$ ) não foram associados ao IMC. Pode-se concluir que a JJN de 12h não foi associada ao IMC; entretanto, o maior GER foi reduziu a chance de pertencer ao grupo  $\geq 25\text{kg/m}^2$ .

## A QUALIDADE DA DIETA ESTÁ ASSOCIADA À CAPACIDADE ANTIOXIDANTE SÉRICA EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

Luiza Kuhnen Reitz / REITZ, L. K. / Universidade Federal de Santa Catarina; Sheyla de Liz Baptista / BAPTISTA, S. L. / Centro Universitário UNIFACVEST; Elaine da Silva Santos / SANTOS, E. S. / Universidade Federal de Santa Catarina; Patrícia de Fragas Hinnig / HINNIG, P. F. / Universidade Federal de Santa Catarina; Gabriele Rockenbach / ROCKENBACH, G. / Universidade Federal de Santa Catarina; Francilene Gracieli Kunradi Vieira / VIEIRA, F. C. K. / Universidade Federal de Santa Catarina; Maria Alice Altenburg de Assis / ASSIS, M. A. A. / Universidade Federal de Santa Catarina; Edson Luiz da Silva / DA SILVA, E. L. / Universidade Federal de Santa Catarina; Brunna Cristina Bremer Boaventura / BOAVENTURA, B. C. B. / Universidade Federal de Santa Catarina; Jaqueline Schroeder / SCHROEDER, J. / Universidade Federal de Santa Catarina; Patricia Faria Di Pietro / DI PIETRO, P. F. / Universidade Federal de Santa Catarina;

E-mail:  
fariadipietro@gmail.com

O câncer de mama é a neoplasia prevalente e principal causa de mortalidade por câncer entre as mulheres no mundo. Dietas saudáveis que incluam vários tipos de vegetais e frutas podem ser benéficas para pacientes com câncer, já que podem promover redução do estresse oxidativo, reduzindo a proliferação das células tumorais e os efeitos colaterais do tratamento adjuvante. Neste sentido, faz-se relevante analisar a qualidade da dieta destas mulheres, visto que tem sido associada ao melhor prognóstico e menor risco de mortalidade por câncer de mama. Dada esta relação, o objetivo do presente estudo foi avaliar a associação entre qualidade da dieta e biomarcadores de estresse oxidativo em mulheres submetidas ao tratamento adjuvante do câncer de mama. Participaram deste estudo prospectivo 70 mulheres com câncer de mama avaliadas antes (T0) e após (T1) o tratamento adjuvante. Em ambos os momentos, dados sociodemográficos, clínicos, bioquímicos e antropométricos foram coletados. Dados de consumo alimentar foram obtidos por Questionário de Frequência Alimentar e avaliados com base no Índice de Qualidade da Dieta Revisado para População Brasileira (IQD-R), sendo o consumo em T0 e T1 referente ao ano anterior ao início do tratamento e ao período de tratamento, respectivamente. A soma de todos os componentes do IQD-R resultou no escore final de qualidade da dieta, com pontuação proporcional ao seguimento das recomendações para a alimentação saudável destinadas à população brasileira. Foram utilizados modelos brutos e ajustados de regressão linear e logística, considerando  $p < 0.05$  como significativo. Verificou-se associação positiva entre o poder antioxidante redutor férrico sérico (FRAP) e a pontuação do IQD-R em T0 ( $p = 0,019$ ). Os escores do IQD-R não foram estatisticamente diferentes entre T0 e T1; no entanto, pontuações para hortaliças totais, frutas totais, leite e laticínios, e carnes, ovos e leguminosas foram menores durante o tratamento; por outro lado, a menor ingestão de sódio e gordura saturada observada em T1 contrabalanceou a pontuação de IQD-R. Os parâmetros de estresse oxidativo aumentaram em T1, mas não foram associados com a qualidade da dieta; assim, as mudanças na ingestão de componentes não foram suficientes para promover mudanças no estresse oxidativo durante o tratamento. Parece que a qualidade da dieta pode incrementar a defesa antioxidante das pacientes antes do tratamento, o que pode promover melhores resultados a longo prazo.

## A SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIAL EM RESTAURANTES DA REGIÃO CENTRAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Paulo Rogério Fernandes / Fernandes, P.R. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Cristina M. Moreira Cabral / Cabrail, A.C.M.M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / Matias, A.C.G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Mônica Glória Neumann Spinelli / Spinelli, M.G.N. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
andrea.matias@mackenzie.br

**Introdução:** A responsabilidade social, baseada em igualdade, justiça social e democracia, na prática, tende a buscar parcerias com bancos de alimentos e monitoram o desperdício, comprando alimentos de produção ecológica, remuneração justa e igualitária, respeito e oportunidade as minorias, redistribuição do excedente de refeições prontas e participação em projetos sociais. **Objetivo:** Avaliar a prática da responsabilidade social em unidades produtoras de refeições. **Método:** Estudo transversal realizado em 12 restaurantes da região central da cidade de São Paulo. Os dados foram obtidos a partir de entrevista presencial com o gestor, com o auxílio de questionário elaborado na plataforma Google Forms. **Resultados:** Em relação à responsabilidade social, dos restaurantes pesquisados, 11 (92%) contam com funcionários que trabalham com carteira assinada e um restaurante (8,3%) trabalha com sistema misto de contrato. Destes, 08 (67%) disponibilizam o contrato escrito aos funcionários. A capacitação profissional é oferecida em 11 (92%) dos restaurantes. A contratação de colaboradores que apresentam alguma deficiência física é uma realidade para 04 (33%) restaurantes. A oportunidade de trabalho para grupos minoritários acontece em 08 (67%) dos estabelecimentos e, dentre os grupos mencionados no questionário, estão os LGBTQIA+, negros, mulheres e mães solo, idosos e ex-presidiários. A pandemia da COVID-19 afetou 07 (58%) dos restaurantes que tiveram que demitir colaboradores e adotaram redução do salário em 2020. Após o pico da pandemia, 09 (75%) iniciaram novas contratações e 07 (58%) conseguiram retornar os salários ao mesmo valor de antes da pandemia. Para 03 (75%) não houve redução do salário. Apenas 03 (25%) doam o excedente da produção de alimentos. Adquirem produtos de pequenos produtores locais, 08 (67%). **Conclusão:** Quanto à responsabilidade social, constatou-se que independente do gênero todos recebem o mesmo salário quando exercem a mesma função, todos os funcionários possuem contrato assinado e tomam conhecimento dos benefícios oferecidos. A contratação de minorias sociais é uma realidade nessas unidades. Pouco expressiva é a contratação de pessoas com alguma deficiência. A pandemia do COVID-19 afetou metade dos restaurantes participantes. Apesar da vulnerabilidade social com consequente risco nutricional, principalmente em pessoas em situação de rua, poucos restaurantes doam seu excedente de produção.

## **ACADÊMICAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO APRESENTAM INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL E MAIOR RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES**

Caroline Cerezer Seben / Seben, C.C. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Thayz Rodrigues Chagas / Chagas, T. R. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas;

E-mail:  
thayz@udc.edu.br

Os transtornos alimentares (TA) estão incluídos nos distúrbios psiquiátricos e apresentam como base um comportamento alimentar desordenado (CAD), na qual a atitude dos indivíduos em relação ao peso, bem como sua percepção da forma corporal, está distorcida. Os TA afetam constantemente milhões de indivíduos, mas principalmente mulheres entre 12 a 35 anos. Apesar da maior prevalência de TA ser observada em mulheres quando comparadas com homens, as disparidades por sexo dependem do CAD individual. Estudantes universitários representam um grupo de indivíduos que estão em alto risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares, havendo uma relação direta entre a preocupação com o corpo, peso e imagem corporal e a opção por áreas de estudo correspondentes. Nesse sentido, o objetivo da nossa pesquisa foi identificar a ocorrência de comportamentos alimentares inadequados e insatisfação corporal em universitários na área da saúde no primeiro semestre de pandemia. Assim, participaram deste trabalho 96 universitários, de ambos os sexos, matriculados no curso de Nutrição, Educação Física e Estética. Foram aplicados questionários referentes à satisfação corporal (Escala de Silhuetas de Stunkard), comportamento alimentar (Eating Attitudes Test-26) e realizado o cálculo do IMC. Como principais resultados, observamos a prevalência do sexo feminino (80,2%) e alto nível de insatisfação com a imagem corporal nos acadêmicos em geral (70,8%), mesmo 69,1% destes apresentando um IMC dentro da faixa de normalidade. As respostas de algumas questões do EAT-26 chamam atenção, visto que, 58,3% da amostra relatou sentir-se apavorados com a ideia de estar engordando e 55,2% preocupavam-se com a ideia de haver gordura no seu corpo (categorizado por, às vezes, muitas vezes e sempre). Em relação à influência das mídias sociais, 81,5% dos indivíduos com EAT inadequado relataram ter influência sobre a satisfação corporal, destes, 55,6% de maneira negativa. Além disso, houve presença de comportamento alimentar inadequado entre 88,9% dos acadêmicos de Nutrição. Diante disso, concluímos que houve prevalência de eutrofia e insatisfação com a imagem corporal, principalmente nas mulheres, além de considerável risco para desenvolvimento de transtornos alimentares nos acadêmicos do curso de Nutrição.

## **AÇÃO ANTIMICROBIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE PIMENTA PRETA, SALSA E MANJERICÃO DOCE**

Rafaela Cristina de Campos / Campos, R. C. / IMES CATANDUVA; Camila Donadon Peres / Peres, D. P. / IMES CATANDUVA; Viniccus Silva de Almeida / Almeida, V. S. / IMES CATANDUVA; Lara Borghi Virgolin / Virgolin, L. B. / IMES CATANDUVA; Mairto Roberis Geromel / Geromel, M. R. / IMES CATANDUVA; Maria Luiza Silva Fazio / Fazio, M. L. / IMES CATANDUVA;

E-mail:  
mlsfazio@yahoo.com

**Introdução:** A crescente busca por alimentos saudáveis induzem as indústrias a comercializarem produtos com teores reduzidos de gordura, aditivos e conservantes químicos, priorizando a qualidade do produto final. Com isso, pesquisas relacionadas a produtos naturais ricos em compostos bioativos e que apresentem características antimicrobianas estão cada vez mais frequentes, se tornando uma tendência e alternativa para a conservação de alimentos. **Objetivo:** Verificar a ação antimicrobiana dos óleos essenciais de pimenta preta (*Piper nigrum*), salsa (*Petroselinum crispum*) e manjericão doce (*Ocimum basilicum*), pertencentes à linha gourmet, os quais são próprios para uso na gastronomia; permitindo incrementar diversas receitas culinárias. **Método:** Óleos essenciais comerciais foram impregnados em discos de papel filtro de 6 mm de diâmetro, próprios para antibiograma, colocados em placas de Petri com meio de cultura apropriado, semeado previamente com os seguintes microrganismos: *Bacillus subtilis*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella Typhimurium*, *Salmonella Enteritidis*, posteriormente incubadas a 35°C/ 24-48 horas. A avaliação foi realizada em duplicata e considerou-se ação antimicrobiana eficaz aqueles que apresentaram halos iguais ou superiores a 10 mm. **Resultados:** Com relação à bactéria *Bacillus subtilis* as inibições mais eficazes foram observadas para os óleos essenciais de salsa (halo de 35 mm) e manjericão doce (halo de 48 mm). Para a inibição de *Bacillus cereus*, os óleos essenciais de pimenta preta e salsa apresentaram a mesma eficiência (halo de 30 mm), sendo o destaque para manjericão doce (halo de 45 mm). No que se refere a *Escherichia coli* a inibição mais eficaz foi observada para o óleo essencial de manjericão doce (halo de 40 mm). *Staphylococcus aureus* foi inibida de maneira eficiente por todos os óleos essenciais; pimenta preta (halo de 30 mm), salsa (halo de 26 mm) e manjericão doce (halo de 49 mm). Os halos de inibição verificados para a inibição do óleo essencial de manjericão doce sobre *Salmonella Typhimurium* e *Salmonella Enteritidis* foram, respectivamente, 42 e 50 mm. **Conclusão:** A melhor eficácia foi observada para o óleo essencial de manjericão doce sobre *Salmonella Enteritidis*.

## ACEITAÇÃO DE DIETAS PASTOSAS POR PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL DE BLUMENAU - SANTA CATARINA.

Paula Martins / MARTINS, P. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanessakorz@gmail.com

As instituições hospitalares devem garantir refeições adequadas, que visam aspectos como sabor, cor, aroma, textura, temperatura e aparência. O nutricionista tem papel fundamental no tratamento do paciente, cabendo ao mesmo proceder à prescrição dietética específica, buscando investigar a aceitação perante ao alimento que o paciente está recebendo. Entre as diferentes dietas que são servidas em um hospital, encontram-se a dieta pastosa, que tem por objetivo fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com mais facilidade, ou seja, com pouco esforço. O estudo objetivou avaliar a aceitação de dietas pastosas por pacientes internados em um hospital de Blumenau, Santa Catarina. Trata-se de pesquisa descritiva, transversal, quantitativa, realizada com pacientes maiores de 18 anos recebendo dietas pastosas, entre junho e julho de 2019. Coletaram-se dados socio-demográficos e clínicos, questionário de satisfação sobre a dieta recebida e avaliou-se o resto-ingestão do almoço, com a refeição pesada antes e após ser servida, descontado o peso do recipiente utilizado. Utilizou-se a equação: % de resto ingerido = peso do resto x 100 / peso da refeição distribuída. Considerou-se diferença estatisticamente significada quando  $p < 0,05$ . Participaram do estudo 25 pacientes, a maioria do sexo masculino, com idade média 61,96 ( $\pm 16,78$ ) anos. A satisfação da dieta teve maior percentual de respostas bom em todos os itens da satisfação da dieta. O atendimento e a temperatura foram os aspectos que obtiveram maior porcentagem de respostas ótimo, entretanto a temperatura também apresentou o maior percentual de ruim. O único quesito que não apresentou atribuições regular ou ruim foi o horário que as refeições eram servidas. A nota média de satisfação foi 8,52, porém com resto ingestão de 44,72%. Notou-se correlação negativa moderada ( $r=0,436$ ) entre a nota média de satisfação e o tempo que o paciente estava recebendo dieta. Conclui-se que maioria dos pacientes que estavam recebendo a dieta pastosa eram idosos, que relataram boa aceitação da dieta pastosa, porém o percentual de RI foi elevado, e este esteve associado ao tempo que o paciente estava recebendo a referida dieta. Nota-se a importância do profissional nutricionista em realizar a avaliação e o acompanhamento do paciente afim de garantir a ingestão alimentar adequada, tornando as refeições mais atrativas afim de reduzir valores de RI.

## ACEITAÇÃO E PREFERÊNCIA DE ACHOCOLATADOS NA VERSÃO TRADICIONAL E LIGHT POR UNIVERSITÁRIOS

Sarah Arais Motta / MOTTA, S.A. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Beatriz Vicentini Silva / SILVA, B.V. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Marina Rezende de Oliveira / OLIVEIRA, M. R / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / MATIAS, A.C.G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral / CABRAL, A.C.M.M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
ana.cabral@mackenzie.br

**Introdução:** O consumo de achocolatados está inserido no hábito alimentar do brasileiro. Sua preferência varia com a faixa etária, mas em geral tem boa aceitação por todos. As empresas fabricantes trazem contínuas inovações na formulação deste produto. Além de versões tradicionais, há no mercado versões reduzidas em açúcar e gorduras, voltadas para um público cada vez mais preocupado com o valor nutricional. **Objetivos:** Avaliar a aceitação sensorial e preferência de achocolatados nas versões tradicionais e light por universitários de uma instituição privada de Ensino. **Metodologia:** Foram adquiridos aleatoriamente duas marcas de achocolatados nas versões tradicionais e duas marcas nas versões light, apresentados em pó. Após diluição, conforme orientações do fabricante, os achocolatados foram submetidos a testes sensoriais de aceitação e preferência por painel de degustadores não treinados, universitários de uma instituição privada de Ensino. Para o teste de aceitação foi utilizada escala hedônica de nove pontos, para os atributos sensoriais cor, odor, sabor, textura e nota global. Para comparação de medias foi aplicada ANOVA ao p de 0,05. **Resultados:** Participaram do estudo 51 degustadores, 73% do sexo feminino, com idade média e desvio padrão de  $21,5 \pm 7,2$  anos. Dos quatro produtos, a marca preferida foi uma das versões tradicionais, com 68% da preferência. Com relação à análise sensorial não foi observada diferença estatística significativa entre as amostras tradicionais e lights para os atributos cor ( $p= 0,0000$ ), odor ( $p= 0,0000$ ), sabor ( $p= 0,0055$ ) e nota global ( $p= 0,0000$ ). Foi observada melhor aceitação sensorial para uma das marcas do achocolatado para o atributo textura ( $p= 0,0265$ ). Considerando o atributo nota global, os produtos convencionais apresentaram notas 8,1 e 7,0, respectivamente, e os achocolatados light, 7,3 e 6,9, respectivamente, porém, sem diferença estatisticamente significativa. **Conclusão:** Conclui-se que todos os produtos foram aceitos sensorialmente, porém, o achocolatado tradicional foi o preferido pelo painel de universitários. Visto que foram bem aceitos sensorialmente, os dados sugerem que os achocolatados light, por apresentarem menor densidade energética, pela redução do teor de açúcares ou gorduras, são melhores opções frente às versões convencionais.

## ÁCIDO LIPÓICO (AL) NA COVID-19: PERSPECTIVAS NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO

Erica da Silva Romão Cassiano / Cassiano, E. S. R / Universidade Anhanguera de São Paulo - Campus Osasco;  
Chimara Emília Nascimento Sanches / Sanches, C. E. N / Universidade Anhanguera de São Paulo - Campus Osasco;  
Patrícia azevedo de Lima Masuda / Masuda, P. A. L / Universidade Anhanguera de São Paulo - Campus Osasco;

E-mail:  
chimaraemilia@gmail.com

**Introdução** O coronavírus (COVID-19) é uma doença infecciosa causada pelo vírus SARS-CoV-2 que pode afetar pulmões e vias aéreas muitas vezes com consequências letais levando à morte. Os indivíduos infectados com sintomas moderados e graves da doença demonstraram ter níveis baixos de glutatona (GSH) e alta concentração de EROs, além disso, doenças prévias também desequilibram o balanço oxidativo, agravando o quadro da doença. O AL, encontrado naturalmente em quase todas as espécies vegetais e animais, é considerado um antioxidante universal, pois combate os radicais livres tanto em meio aquoso como em meio lipídico, além de regenerar os antioxidantes já oxidados. **Objetivo** Este trabalho tem o objetivo de descrever o efeito do ácido lipóico no estresse oxidativo frente a infecção por COVID-19 **Método** Realizou-se uma pesquisa abrangente nas bases de dados PubMed/Medline, Scielo e Portal Regional BVS sem restrição de período e utilizou-se como descritores ácido lipóico, antioxidante, estresse oxidativo, Sars-Cov2 e Covid19. **Resultados** Diversos estudos apontaram a proteína ECA2 como porta de entrada para o SARS-COV2, e portadores de doenças crônicas possuem essas células em maior número, justificando inclusive a forma grave da doença. O AL além de prejudicar a entrada do SARS-COV2 através da proteína ECA 2, também diminuiu a taxa de mortalidade dos pacientes graves. Por ser um importante antioxidante, o AL é capaz de reduzir os níveis de ERO's, exercendo assim papel anti-inflamatório e reduzindo a secreção de citocinas pró-inflamatórias, além disso, ele aumenta o nível de GSH e reduz o dano oxidativo mitocondrial, pois atua como um cofator para o  $\alpha$ -cetoglutarato desidrogenase. **Conclusão** O AL tem demonstrado ter um papel preventivo em casos graves de Covid-19 e benefícios na redução do estresse oxidativo. Na covid-19, estudos confirmaram que o tratamento com AL prejudicou a entrada do SARS-COV2 pela via da proteína ECA 2, além de diminuir a taxa de mortalidade dos pacientes graves. Mesmo com alguns estudos apontando resultados positivo, a relação entre a suplementação do AL e Covid-19 ainda é muito obscura e são necessários mais estudos

## ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 REDUZEM INFLAMAÇÃO EM MULHERES MENOPAUSADAS COM CÂNCER DE MAMA ESTROGÊNIO POSITIVO

Ingrid Mags Carvalho de Almeida / Almeida, I.M.C / Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, Brasil.; Rute Mattos Dourado Esteves Justa / Justa, R.M.D.E / Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, Brasil.; Isabelle Romero Novelli / Novelli, I.R / Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, Brasil.; Rosana Aparecida Manolio Soares Freitas / Freitas, R.A.M.S / Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, Brasil.; Nágila Raquel Teixeira Damasceno / Damasceno, N.R.T / Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, Brasil.;

E-mail:  
rute.esteves@usp.br

**Introdução:** O câncer de mama (CM) é a neoplasia maligna mais incidente em todo o mundo e a mais comum em mulheres. Um dos pilares da prevenção e manejo do CM é pautado o estilo de vida saudável, onde a alimentação adequada, incluindo o consumo de ácidos graxos poli-insaturados ômega 3 (PUFAs  $\omega$ -3) parece exercer papel de proteção. **Objetivo:** Verificar se o status de menopausa e a expressão de receptores hormonais modifica o impacto do ômega-3 nos biomarcadores de inflamação em mulheres com CM. **Metodologia:** Estudo transversal com 99 mulheres com diagnóstico recente de CM e sem tratamento antineoplásico. Foram coletados dados sociodemográficos, clínicos, antropométricos e de composição corporal, e realizada coleta sangue. Foram realizados o estadiamento clínico tumoral (sistema TNM) e expressão de receptores de estrogênio/RE+, progesterona/RP+ e HER2+ (análises imunohistoquímica). As citocinas plasmáticas foram analisadas no sistema Mutiplex. O conteúdo de ácidos graxos incorporados às membranas celulares foi avaliado por meio do método de cromatografia gasosa. Todos os testes foram realizados no programa SPSS versão 20.0 ( $p \leq 0,05$ ). **Resultados:** Conforme previsto, mulheres na menopausa eram mais velhas (42,2 vs 58,4 anos;  $p < 0,05$ ). Esse mesmo grupo apresentou maior frequência de tabagismo (30% vs 51%;  $p = 0,03$ ) e uso de terapia de reposição hormonal (2% vs 16,3%;  $p = 0,01$ ). Mulheres com câncer de mama na pós-menopausa com RE+ apresentaram maior conteúdo de DHA (2,31% vs 1,32%;  $p = 0,03$ ), ômega-3 total (2,86% vs 1,91%;  $p = 0,04$ ) e índice ômega-3 (2,68% vs 1,62%;  $p = 0,02$ ) em comparação com aquelas com tumores negativos para esse receptor hormonal. Ainda, os valores de EPA foram inversamente relacionados com as concentrações plasmáticas de IL1 $\beta$  ( $r = -0,49$ ;  $p = 0,03$ ), assim como ácido graxo alfa-linolênico se correlacionou inversamente com a LDL oxidada ( $r = -0,37$ ;  $p = 0,03$ ). Quando avaliamos a razão ômega-6/ômega-3 verificamos que esse houve correlação com a maior ativação da MCP-1 ( $r = 0,49$ ;  $p = 0,03$ ). **Conclusão:** Maior incorporação celular de ômega-3 foi associado com um melhor perfil inflamatório em mulheres menopausadas com CM/ER+, indicando um potencial proteção dos ácidos graxos ômega-3 específico ao perfil tumoral.

## ADESÃO À DIETA DIETARY APPROACHES TO STOP HYPERTENSION DURANTE A GESTAÇÃO E SUA RELAÇÃO COM O PESO AO NASCER

Ana Laura Fogaça / Fogaça, A. L. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP; Izabela da Silva Santos / Santos, I. S. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP; Luana Maria Duarte Pinto / Pinto, L. M. D. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP; Livia Castro Crivellenti / Crivellenti, L. C. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP; Daniela Saes Sartorelli / Sartorelli, D. S. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP;

E-mail:  
analaurafogaca@usp.br

A adoção de uma alimentação saudável durante a gestação é um relevante fator protetor de desvios do peso ao nascer. Estudos prévios sugerem que uma maior adesão materna à dieta Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH), caracterizado pelo alto consumo de frutas, vegetais, cereais integrais, laticínios pobres em gordura e carnes magras, além de um baixo consumo de alimentos ricos em açúcar e sódio, reduz o risco de desfechos deletérios à saúde materna e fetal. O objetivo do presente estudo foi avaliar a relação entre a adesão à dieta DASH durante a gestação e a classificação do peso ao nascer. Trata-se de uma análise secundária de uma coorte prospectiva de 601 pares de mães e filhos atendidos pelo Sistema Único de Saúde (SUS) de Ribeirão Preto - SP. Dados sociodemográficos e de estilo de vida foram obtidos durante a gestação por meio de questionários estruturados. As mulheres foram submetidas à avaliação antropométrica e o consumo alimentar foi avaliado por meio de dois inquéritos recordatórios de 24 horas e um questionário de frequência alimentar previamente validado. A dieta usual foi estimada por meio do Multiple Source Method. Dados secundários de peso ao nascer, sexo do bebê e idade gestacional no parto foram obtidos do Sistema de Informações sobre Nascidos Vivos. A relação entre a adesão à dieta DASH e as categorias de peso ao nascer foi investigada empregando-se modelos de regressão logística ajustados por fatores de confusão. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro de Saúde Escola da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto. A média ( $\pm$  DP) de idade observada entre as mulheres foi de 27 ( $\pm$ 5) anos. Em relação ao estado nutricional 53,7% das mulheres estavam com excesso de peso durante a gestação e 67,4% delas pertenciam a classe C. Em relação a classificação de peso para idade gestacional foram identificados 62(10.3%) recém nascidos PIG, 80(13.3%) recém nascidos GIG e 109(18.14%) recém nascidos prematuros. Em modelos de regressão logística ajustados por fatores de confusão, observou-se que as gestantes classificadas no terceiro tercil da pontuação da dieta DASH apresentaram menor chance de terem filhos GIG [OR 0,54 (IC 95% 0,31; 0,96)]. Os dados do presente estudo sugerem que a maior adesão à dieta DASH na gestação reduz a chance de recém-nascidos GIG. Investigações futuras são necessárias para confirmar as hipóteses levantadas no presente estudo. Financiamento: CAPES e CNPq (47221/ 2010-8 e 302498/ 2015-0).

## ADESÃO AO TRATAMENTO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

Ana Paula Bazanelli / Bazanelli, A.P. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Helen Oliveira / Oliveira, H. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Keli Ribeiro / Ribeiro, K. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:

ana.bazanelli@mackenzie.br

CONGRESSO  
NACIONAL

**Introdução:** A Doença Renal Crônica (DRC), em especial a fase de dialítica, destaca-se como um problema de saúde pública mundial em função das altas taxas de morbimortalidade. Para aumento da sobrevivência dos pacientes, diminuição da morbidade e recuperação da qualidade de vida, a adesão do paciente ao tratamento é um ponto crucial, com destaque à adesão ao tratamento nutricional. **Objetivo:** Avaliar a adesão dos participantes com DRC em hemodiálise (HD) ao tratamento nutricional. **Métodos:** Trata-se de um estudo de delineamento transversal, incluindo pacientes com DRC, com idade igual ou superior a 18 anos, submetidos a HD por pelo menos 3 meses e participantes de grupos de discussão e apoio à doença em uma rede social. Os dados foram coletados mediante aplicação de dois instrumentos que foram disponibilizados em uma plataforma online de criação de formulários. O primeiro instrumento foi um questionário sócio-demográfico, econômico, clínico, e nutricional para caracterização da amostra. O segundo instrumento foi a Escala Renal Adherence Behaviour Questionnaire (RABQ), que é um questionário composto de 25 itens que avaliam o nível de aderência, de acordo com o comportamento dos pacientes frente às restrições de potássio, fósforo, sódio e líquidos, e a tomada de medicamentos. Para essa escala, os maiores escores indicam maior frequência de comportamentos de aderência. **Resultados:** A amostra foi constituída de 51 indivíduos, sendo a maioria do sexo feminino (63%), com idade média de  $45 \pm 10$  anos, não fumantes (80,4%), de raça branca (60,8%) e com diagnóstico nutricional de sobrepeso (43%). Metade da amostra apresentava nível superior completo (52,8 %). Em relação a adesão às medidas de tratamento em HD, a RABQ identificou que a maioria dos pacientes obteve pontuação máxima para as dimensões de restrição de líquidos, potássio e fósforo, autocuidado e momentos de dificuldades, mostrando comportamentos de muito boa aderência. Já para a restrição de sódio, grande parte da amostra obteve um escore com pontuação inferior, indicativo de comportamentos de boa aderência. **Conclusão:** O presente estudo concluiu que, de maneira geral, os pacientes em HD apresentaram uma adesão excelente em relação ao tratamento nutricional. Estes resultados reforçam a importância do nutricionista em promover educação nutricional contínua aos pacientes com DRC associando técnicas de intervenção adequada a fim de melhorar o comportamento de adesão desse público às recomendações nutricionais.

## ALIMENTAÇÃO E HABILIDADES CULINÁRIAS DE SERVIDORES DE UMA UNIVERSIDADE BRASILEIRA

Ana Clara Lenzi / LENZI, A.C. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanessakorz@gmail.com

Entende-se por habilidades culinárias um conjunto de ações que envolvem a seleção, o pré-preparo, o tempero, o cozimento, a combinação e a apresentação dos alimentos. Também são conceituadas como confiança, atitude e aplicação de conhecimento para execução de atividades que envolvam culinária, como planejar cardápios, comprar e preparar alimentos. Parece que há relação entre o ato de cozinhar e melhores indicadores de alimentação, contudo há estudos divergentes na literatura. Objetivou-se analisar a relação entre qualidade da alimentação e presença de habilidades culinárias de servidores de uma universidade brasileira. Pesquisa observacional e transversal, realizada entre março e abril de 2021, com dados primários de 201 servidores de uma universidade brasileira. Realizada online, coletando-se informações sociodemográficas, e aplicaram-se: a) teste Como está a sua alimentação?, do Guia Alimentar: como ter uma alimentação saudável, b) Escala de Atitude Culinária e c) Escala de Comportamento Culinário. A avaliação estatística realizada foi correlação de Pearson e teste T de Student para as variáveis paramétricas e correlação de Spearman e teste U de Mann-Whitney para as variáveis não paramétricas. Adotou-se valor estatisticamente significativo de  $p < 0,05$ . Dos servidores, a maioria (81,1%) relatou cozinhar como hábito, com envolvimento nas compras dos alimentos. A qualidade da alimentação dos participantes da pesquisa foi identificada como necessitando de melhorias. Os servidores acreditavam que preparar suas refeições em casa é mais barato (85,0%) e que se alimentam de maneira mais saudável quando preparam sua comida (62,7%). Participantes do sexo feminino cozinhavam mais vezes do que os do sexo masculino ( $p=0,001$ ), além de realizar mais refeições ao longo do dia ( $p=0,005$ ). Notou-se relação entre a qualidade da alimentação e as atitudes culinárias ( $p=0,037$ ) e também como a frequência de cozinhar ( $p=0,017$ ). Houve correlação entre a frequência de cozinhar com as atitudes culinárias ( $p=0,002$ ) e com o comportamento culinário ( $p=0,030$ ). Conclui-se que os servidores apresentaram habilidades culinárias relacionadas a qualidade da alimentação e com a frequência que cozinhavam, indicando que a culinária pode ser uma ferramenta para melhora dos hábitos alimentares.

## ALIMENTAÇÃO E SISTEMA IMUNE DE ATLETAS DE RÚGBI

Clara Machado / Machado, C. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Marcia Nacif / Nacif, M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
claraqmachado@gmail.com

Introdução: Estudos têm demonstrado que o sistema imunológico de atletas competitivos fica comprometido devido aos exercícios de alta intensidade, que promovem imunossupressão temporária e estresse oxidativo. Assim, estratégias que fortaleçam o sistema imune, como alimentação equilibrada, são fundamentais aos atletas. Objetivo: Avaliar o consumo de vitaminas e minerais antioxidantes, ácidos graxos e suplementos para a manutenção do sistema imunológico de atletas da seleção brasileira de rúgbi. Metodologia: Estudo transversal realizado com atletas da seleção brasileira de rúgbi que treinam em São Paulo. Para a avaliação do consumo alimentar foi aplicado um Questionário de Frequência Alimentar para Adultos (QFAA) referente aos últimos seis meses (Fisberg e colaboradores, 2008). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Presbiteriana Mackenzie (CAAE - 38568020.7.0000.0084) e todas as participantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. Resultados: Foram convidadas a participar do estudo, todas as atletas da seleção brasileira de rúgbi. A amostra final foi composta por 7 atletas com idade entre 20 e 29 anos (24,42 + 3,86 anos). Pôde-se notar que a maioria das atletas (n=5) tinha consumo insuficiente de carboidratos e ácidos graxos mono e poli-insaturados e elevada ingestão de proteínas. Quanto aos micronutrientes, apenas a vitamina C apresentou consumo adequado (probabilidade de adequação superior a 70%). Os suplementos alimentares mais consumidos foram a creatina, ômega 3 e a alanina. Conclusão: Tais dados sugerem a necessidade de intervenções nutricionais que visem melhorar o padrão alimentar das atletas, a fim de melhorar seu desempenho esportivo e saúde.

Área: Saúde Coletiva

## ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS FORMULADOS À BASE DE CEREAIS E PSEUDOCEREAIS COM O TERMO INTEGRAL: A POSIÇÃO DO CEREAL INTEGRAL NA LISTA DE INGREDIENTES

Beatriz Dardes Bastos / Bastos, B.D / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Centro de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição; Lauana dos Santos / Dos Santos, L / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Centro de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição; érika Arcaro Bez Batti / Bez Batti, E.A / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Amanda Bagolim Do Nascimento / Nascimento, A.B do / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Ana Paula Gines Geraldo / Geraldo, A.P.G / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Ana Carolina Fernandes / Fernandes, A.C / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Greyce Luci Bernardo / Bernardo, G.L / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Paula Lazzarin Uggioni / Uggioni, P. L / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Rossana Pacheco da Costa Proença / Proença, R.P da Costa / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE);

E-mail:  
paulaug25@yahoo.com.br

A busca por uma alimentação saudável vem crescendo nas últimas décadas e nesse contexto, os alimentos integrais vem sendo recomendados por diretrizes nacionais e internacionais. Assim, observa-se cada vez mais a presença de alimentos industrializados com o termo integral disponíveis nos supermercados. Esses termos, em muitos casos podem fazer com que os consumidores percebam que um produto é mais saudável do que o outro, deixando de considerar informações mais objetivas como a sua composição nutricional. O estudo tem como objetivo analisar a lista de ingredientes dos alimentos industrializados formulados à base de cereais e pseudocereais que apresentam o termo integral ou expressões análogas em seus painéis frontais, identificando a posição dos cereais integrais. Analisou-se os rótulos de alimentos formulados à base de cereais e pseudocereais (n=1564) provenientes de um censo de rótulos (2020) realizado em um supermercado brasileiro. Foi avaliada a frequência absoluta e relativa da posição de cereais integrais na lista de ingredientes. Os alimentos foram classificados em três grupos conforme a legislação brasileira de rotulagem nutricional. Dos alimentos analisados (n=1564), 719 (45,9%) alimentos pertenciam ao Grupo (I): produtos de panificação, cereais, 647 (41,3%) ao Grupo (VII): açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e 198 (12,6%) ao Grupo (VIII): molhos, sopas e pratos preparados. Encontrou-se que, 72,2% dos alimentos do Grupo I apresentavam notificação de algum cereal integral como principal ingrediente, sendo que essa frequência foi menor (9,0%) quando o cereal integral aparecia como segundo ingrediente na lista de ingredientes. No grupo VII, 50,5% dos produtos possuíam cereal integral como primeiro, 3,3% como segundo e 4,4% como terceiro. No grupo VIII as porcentagens de alimentos com cereais integrais na primeira e segunda posição da lista foram 11,1% e 55,5%, respectivamente. Percebe-se que, quando analisadas as listas de ingredientes, existe um baixo uso de cereais integrais na fabricação dos alimentos com o termo integral nos seus painéis frontais. Logo, o consumidor pode estar sendo induzido ao engano quanto às características da composição desses produtos. Espera-se que os resultados deste estudo contribuam para escolhas alimentares mais informadas sobre os alimentos comercializados e para o fortalecimento de políticas públicas voltadas à regulamentação da rotulagem no Brasil.

## ALIMENTOS TRADICIONAIS DA CULTURA BRASILEIRA SÃO A PRINCIPAL FONTE DE SÓDIO NA DIETA DA POPULAÇÃO DE SÃO PAULO: DADOS DO ESTUDO ISA-NUTRIÇÃO

Paula Victória Félix / Félix, P.V. / Faculdade de Saúde Pública; Jaqueline Lopes Pereira / Pereira, J.L. / Faculdade de Saúde Pública; Regina Mara Fisberg / Fisberg, R.M. / Faculdade de Saúde Pública;

E-mail:  
paula.victoria.santos@usp.br

**Introdução:** O controle da pressão arterial tem se mostrado importante no cenário epidemiológico mundial devido à sua associação direta com doenças cardiovasculares. A etiologia da pressão arterial é complexa, porém a ingestão de sódio é um dos principais fatores modificáveis. O monitoramento do consumo desse nutriente e informações acerca das principais fontes dietéticas se mostra essencial para o direcionamento de estratégias que visam a redução do consumo de sódio. **Objetivo:** Estimar a ingestão de sódio, sua probabilidade de consumo excessivo e principais fontes dietéticas na população de São Paulo. **Métodos:** Foram utilizados dados do estudo transversal de base populacional ISA-Nutrição, com amostra probabilística de residentes de São Paulo no ano de 2015. A amostra foi constituída por indivíduos >18 anos que responderam ao menos um recordatório alimentar de 24h (n=1623). Foi utilizado o método do National Cancer Institute para estimar o consumo usual de sódio. Os alimentos reportados foram classificados em 62 grupos de alimentos de acordo com sua composição nutricional, teor de sódio e hábitos alimentares. Diferenças no consumo de sódio entre as categorias sociodemográficas foram avaliadas por meio do teste de Theil-Sem. Calculou-se a probabilidade de consumo excessivo de acordo com o parâmetro Tolerable Upper Intake Level (UL). Todas as análises consideraram o desenho amostral do estudo. **Resultados:** A mediana de consumo de sódio na população total foi de 2410mg (IIQ: 2022-2865), com probabilidade de consumo excessivo de 57%. As maiores medianas e probabilidade de consumo excessivo foram encontradas entre adolescentes (2700; IIQ:2321-3172; UL:72%) e indivíduos do sexo masculino (2812; IIQ:2531-3230; UL:78%), e as menores entre idosos (2044; IIQ:1767-2398; UL:37%) e indivíduos do sexo feminino (2056; IIQ:1832-2346; UL:36%). 12 grupos de alimentos foram responsáveis por 70% do aporte de sódio na população. Os 5 principais grupos contribuintes foram Arroz (13.9%), Pão Francês (11.3%), Feijões (8.2%), Carne bovina não processada (6.7%) e Carnes processadas (6.6%). **Conclusão:** Na população de São Paulo, a ingestão de sódio está bem acima dos parâmetros recomendados. As principais fontes dietéticas são provenientes do sal de adição utilizado durante o preparo dos alimentos, demonstrando a necessidade de direcionamento de políticas públicas de educação nutricional que se visem conscientizar a população para a quantidade de sal adicionada às preparações caseiras.

## AMBIENTE URBANO E ÍNDICES DE OBESIDADE EM ADULTOS: UM ESTUDO DE OITO PAÍSES DA AMÉRICA LATINA

Gerson Ferrari / Ferrari, G. / Universidad de Santiago de Chile (USACH), Escuela de Ciencias de la Actividad Física, el Deporte y la Salud; Gerson Ferrari / Ferrari, G. / Universidad de Santiago de Chile (USACH), Escuela de Ciencias de la Actividad Física, el Deporte y la Salud; Irina Kovalskys / Kovalskys, I. / Carrera de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Pontificia Universidad Católica Argentina, Buenos Aires, Argentina; Georgina Gómez / Gómez, G. / Departamento de Bioquímica, Escuela de Medicina, Universidad de Costa Rica, San José, Costa Rica; Regina Fisberg / Fisberg, R. / Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil; Mauro Fisberg / Fisberg, M. / Centro de Excelência em Nutrição e Dificuldades Alimentares (CENDA), Instituto Pensi, Fundação José Luiz Egydio Setubal, Hospital Infantil Sabará, São Paulo, Brasil; Departamento de Pediatria da Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, Brasil;

E-mail:  
gersonferrari08@yahoo.com.br

Objetivos: Examinar as associações entre indicadores do ambiente urbano com índices de obesidade em oito países da América Latina. Métodos: Estudo do tipo transversal, de base populacional, e multicêntrico que faz parte do Estudio Latinoamericano de Nutrición y Salud (ELANS). No total, 8.185 adultos (18-65 anos) responderam o questionário Neighborhood Environment Walkability para avaliar os indicadores do ambiente urbano. Os índices de obesidade considerados foram: índice de massa corporal, circunferência da cintura e do pescoço. Modelos de regressão linear foram executados para cada país e para a amostra total. Resultados: Melhor diversidade do bairro, segurança no trânsito e contra o crime foram associados com menor índice de massa corporal em toda a amostra. A diversidade do bairro, conectividade de rua e segurança no trânsito foram negativamente associadas com a circunferência da cintura. A diversidade do bairro, instalações para caminhada/ciclismo e segurança do crime associaram-se negativamente com a circunferência do pescoço. Associações distintas entre os indicadores do ambiente urbano e os índices de obesidade por país foram detectadas. Conclusões: Indicadores do ambiente urbano estão associadas aos índices de obesidade e, portanto, podem ajudar a diminuir a prevalência de sobrepeso e obesidade na América Latina.

## **ANÁLISE DA ASSOCIAÇÃO ENTRE OBESIDADE E QUALIDADE DE SONO EM UMA POPULAÇÃO DO OESTE PARANAENSE: UM ESTUDO TRANSVERSAL E OBSERVACIONAL**

Luana Fátima Peres dos Santos / Santos, P. F. L. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Ariana Aline Stumpf / Stumpf, A. A. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Thayz Rodrigues Chagas / Chagas, T. R. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas;

E-mail:  
thayz@udc.edu.br

A obesidade é considerada uma doença crônica de natureza multifatorial e apresentou um crescimento significativo nos últimos anos, atingindo todas as idades e classes sociais. Estudos têm evidenciado que a vida moderna pode ser um grande fator a ser avaliado, neste sentido as horas e qualidade do sono foram relacionados com essa condição, uma vez que a privação desta necessidade biológica tem impacto sobre alguns hormônios que regulam o apetite e a fome. Com o objetivo de compreender a influência do sono no ganho de peso desta população e avaliar a relação entre a qualidade do sono e o índice de massa corporal (IMC) dos indivíduos foi realizado uma pesquisa exploratória comparativa de abordagem quantitativa, em uma população da cidade de Missal-PR. Neste sentido a amostra foi composta por 49% (n=2.332) de homens e 51% (n=2.467) de mulheres com idade entre 18 e 60 anos que possuíam histórico de câncer na família, totalizando 4.799 pessoas estudadas. Ao analisar a variável entre sexo e IMC observamos que a população masculina 63% (n=1.465) apresentou peso acima do adequado e na população feminina 57% (n=1.399) apresentaram esta mesma classificação. Dezesete por cento dos homens e 29% (n=716) das mulheres apresentaram algum distúrbio no sono, neste sentido a qualidade do sono em ambas as amostras foi de menor satisfação. Quando analisamos as horas de sono somente dos indivíduos que apresentaram IMC acima do ideal podemos perceber que 410 mulheres (29%) e 28 % dos homens dormiam menos de seis horas por dia, categorizado como sono insuficiente. Duzentos e vinte e dois indivíduos do sexo masculino que estavam classificados em eutrofia apresentaram distúrbio no sono, em comparação com os indivíduos com IMC elevado n=405, assim, os resultados deste trabalho sugerem que esse desequilíbrio do sono pode estar relacionado com o excesso de peso em indivíduos de ambos os sexos. Neste sentido, o conhecimento dos fatores associados ao ganho de peso pode contribuir para a intervenção nutricional realizada e no planejamento de projetos de educação nutricional efetivas para a prevenção e promoção de saúde da população.

## **ANÁLISE DA OFERTA DE ALIMENTOS E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL: UM ESTUDO TRANSVERSAL**

Yasmin de Oliveira / Oliveira, Y. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Karoline Daiane da Silva Ferraz / Ferraz, S. D. K. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Thayz Rodrigues Chagas / Chagas, T. R. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas;

E-mail:  
thayz@udc.edu.br

O estado nutricional de uma criança deve ser priorizado, uma vez que as alterações nutricionais observadas na infância se refletem na vida adulta. O excesso ou a falta de alimentação e nutrientes pode ocasionar distúrbios na saúde. Assim, destacamos a desnutrição associada à pobreza como resultado da insegurança alimentar e Nutricional. Neste sentido, o objetivo desta pesquisa foi analisar o impacto de um programa instituído por uma sociedade filantrópica no estado nutricional de crianças em situação de vulnerabilidade social. Esta pesquisa foi realizada no período pré pandemia, com crianças de seis a 12 anos de idade que frequentavam a Instituição desde o ano de 2017. Foi observado para fins de comparação, os parâmetros e índices do estado nutricional das crianças nos anos de 2017 e 2018 utilizando os dados fornecidos pela Instituição. Uma segunda etapa da pesquisa foi realizada para análise do cardápio da instituição conforme as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através de um programa disponibilizado pelo próprio site do PNAE chamado IQ COSAN- Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional. Diante disso, observamos que entre os anos de 2017 e 2019 houve uma melhora no estado nutricional das crianças uma vez que no ano de 2019, das 32 crianças avaliadas 67 % (n=21) encontravam-se em um estado nutricional classificado como eutrofia, além disso observamos que todas as crianças apresentaram classificação adequada no índice de estatura para idade no ano de 2019, por outro lado, observamos um aumento que não foi significativo do número de crianças classificadas como acima do peso, no ano de 2017, 13% (n=4) das 32 crianças estavam acima do peso e no ano de 2019 esse número elevou-se para 19% (n=6) de crianças com sobrepeso. Com a aplicação de uma anamnese observamos que 75% (n=24) das crianças fazem a maioria de suas refeições na instituição, neste sentido, ao avaliar o cardápio de 4 semanas oferecidos pela instituição é necessário melhorar o perfil de qualidade alimentar, visto que alguns dos alimentos presentes no cardápio são classificados como restritos ou proibidos pelo Programa. Conclui-se que a oferta de alimentos fornecida pela instituição filantrópica alterou o estado nutricional das crianças atendidas, porém é essencial ter uma atenção em relação a qualidade e quantidade alimentar fornecida para que o número de crianças com excesso de peso ou obesidade não aumente.

## **ANÁLISE DAS PISTAS FRIAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO BAIRRO JARDINS - MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

Isabella Mota Santos Abreu / ABREU, I. M. S. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral / CABRAL, A. C. M. M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Monica Gloria Neumann Spinelli / SPINELLI, M. G. N. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / MATIAS, A. C. G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
isabella.m.santos@hotmail.com

**Introdução:** Dentre os principais fatores que influenciam de forma direta a proliferação de microrganismos que causam doenças, a temperatura, tempo de exposição dos alimentos a temperaturas de zona de perigo, descongelamento de forma inadequada e umidade são os fatores que interferem no crescimento destes microrganismos. A pista fria, a qual refere-se ao balcão onde é armazenado os alimentos que necessitam de refrigeração, necessita de um controle adequado da sua temperatura e do tempo em que os alimentos ficam expostos. A formação de grandes quantidades de resíduos sólidos constitui um relevante problema ambiental atualmente. As Unidades de Alimentação e Nutrição devem possuir um planejamento e controle quantitativo em relação ao número de alimentos e refeições que serão servidas diariamente no local. Através deste controle, há a gestão referente a quantidade ideal de refeições, não ocorrendo casos de falta ou excesso de produção, assim, controlando os efeitos que o desperdício de alimentos provoca no meio ambiente. **Objetivo:** Avaliar as pistas frias pertencentes à uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) localizada no Bairro do Jardins, município de São Paulo. **Métodos:** Estudo de caráter transversal, realizado por meio da pesagem dos alimentos das pistas frias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, localizada no município de São Paulo. A coleta de dados foi realizada no mês de novembro de 2021, sendo a amostra composta por 2 pistas frias da unidade, sendo uma pista fria localizada na área da cozinha e outra no balcão do salão. Cada alimento foi pesado assim que colocado na pista fria e após 4 horas de exposição e manipulação. **Resultados:** Observou-se que há uma relevante diferença entre a quantidade de alimentos utilizados para a realização das preparações do cardápio do local. Dentre alguns dias de análise, nenhum dos alimentos expostos e manipulados foi utilizado de forma completa, representando um excesso de alimento colocado para manipulação. Considerando as duas pistas frias analisadas, nos dias avaliados, o valor monetário que o desperdício de alimentos representou obteve o total de R\$ 170, 42. **Conclusão:** Os objetivos do estudo foram alcançados e deve-se ocorrer um treinamento dos funcionários que irão manipular, receber e armazenar os alimentos da Unidade de Alimentação e Nutrição de forma que haja a minimização do desperdício de alimentos da pista fria.

## **ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE CRU CONSUMIDO NA REGIÃO DE ORIZONA - GOIÁS**

Denise de Castro Sousa / Sousa, D. C. / Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia Goiano - Campus Urutaí; Ester Manuella de Moraes Zacarias / Zacarias, E. M. M. / Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia Goiano - Campus Urutaí; Karla Pereira de Oliveira / Oliveira, K. P. / Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia Goiano - Campus Urutaí; Emylle Rose Neres Lopes / Lopes, E. R. N. / Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia Goiano - Campus Urutaí; Joice Vinhal Costa Orsine / Orsine, J. V. C. / Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia Goiano - Campus Urutaí;

E-mail:  
[denise.castro@estudante.ifgoiano.edu.br](mailto:denise.castro@estudante.ifgoiano.edu.br)

O leite de vaca é um produto bastante consumido entre a população brasileira. Apesar da proibição, o leite cru ainda é comercializado para o consumo direto. A Instrução Normativa nº 77/2018 regulamenta os parâmetros de qualidade que devem ser seguidos na manipulação do leite cru. Os testes de análise físico-química nem sempre são realizados, principalmente quando se trata da comercialização clandestina de leite. Objetivou-se com o presente estudo, analisar os parâmetros físico-químicos de leite cru comercializado informalmente na cidade de Orizona - GO. Para isso, foi analisado o leite oriundo de duas propriedades diferentes da região, sendo as amostras coletadas a cada 15 dias, totalizando seis amostras. Realizaram-se o teste de alizarol, acidez por titulação, densidade, gordura, extratos seco total e extrato seco desengordurado. Através dos resultados obtidos, verificou-se uma alteração no teor de gordura de duas amostras de uma das propriedades leiteiras. Dessa forma, verifica-se a necessidade de uma maior fiscalização do leite comercializado no município de Orizona, além de uma maior conscientização da população quanto aos riscos à saúde advindos do consumo do leite cru.

## ANÁLISE SENSORIAL DE SUCOS ARTIFICIAIS E MALEFÍCIOS PARA A SAÚDE

Mariana Bordinhon de Moraes / Moraes, M.B. / Centro Paula Souza. Escola Técnica Estadual Doutor Domingos Minicucci Filho, Botucatu, Brasil.; Flávia Cristina Barbosa Ribeiro / Ribeiro, F.C.B.R. / Centro Paula Souza. Escola Técnica Estadual Doutor Domingos Minicucci Filho, Botucatu, Brasil.; Gisele Matias de Oliveira / Oliveira, G.M. / Centro Paula Souza. Escola Técnica Estadual Doutor Domingos Minicucci Filho, Botucatu, Brasil.; Joselma Francisca de Castro Rizzo / Rizzo, J.F.C. / Centro Paula Souza. Escola Técnica Estadual Doutor Domingos Minicucci Filho, Botucatu, Brasil.; Daniela Regina Pigoli / Pigoli, D.R. / Centro Paula Souza. Escola Técnica Estadual Doutor Domingos Minicucci Filho, Botucatu, Brasil.;

E-mail:  
nutrimarianab@gmail.com

**Introdução:** A mudança nos hábitos de vida da população brasileira modificou a forma de alimentação, caracterizando-se pela substituição de alimentos in natura por alimentos processados e ultraprocessados. Dessa forma, a formulação das bebidas artificiais foi acrescida de muitos tipos de aditivos alimentares para promover maior durabilidade, estabilidade e palatabilidade. O aumento da ingestão destes tipos de alimentos, aumenta o consumo de aditivos alimentares que podem levar a várias doenças como alergias, cânceres e distúrbios no sistema digestório. **Objetivo:** Avaliar a análise sensorial e o consumo de bebidas artificiais com aditivos em escolares do ensino técnico. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal prospectivo, realizado com 42 escolares adultos do ensino técnico da cidade de Botucatu/SP. A avaliação foi feita por meio de degustação às cegas de bebidas artificiais e natural com o preenchimento de questionário logo em seguida. **Resultados:** Dos 42 indivíduos, 10% identificaram o suco néctar como o suco mais natural dentre as amostras e 9% o suco artificial em pó. Com relação ao sabor mais palatável, 47% dos indivíduos escolheram o suco artificial em pó, 5% o suco néctar e 48% o suco natural. A maior frequência de consumo (52%) entre as bebidas, foi o suco natural, seguido do suco artificial em pó (43%). **Conclusão:** Os dados mostram que grande parte dos adultos fazem uso e gostam do sabor de bebidas artificiais com aditivos, podendo acarretar em malefícios ainda não elucidados claramente pela literatura. Novos estudos são importantes para entender o efeito dos aditivos na saúde humana e possíveis formas de diminuir o consumo.

## ANGULO DE FASE COMO PREDITOR DE SARCOPENIA EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE

Mariana Alves Neves / Neves, M.A. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás; Clara Sandra de Araújo Sugizaki / Sugizaki, C.S.A. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás; Maria Do Rosário Gondim Peixoto / Peixoto, M.R.G. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás; Nara Aline Costa / Costa, N.A. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás;

E-mail:  
naracosta@ufg.br

**Introdução:** Pacientes em hemodiálise (HD) têm maior risco para sarcopenia, que impacta no desenvolvimento de desfechos adversos, tais como comprometimento da capacidade funcional e mortalidade. O ângulo de fase (AF) pode ser medida interessante para predizer de forma simplificada o estado nutricional, incluindo a sarcopenia. **Objetivo:** Avaliar a associação do AF com a sarcopenia em pacientes em HD. **Método:** Estudo transversal com amostra de conveniência de dois centros de HD. Foram incluídos pacientes de ambos os sexos, em HD por pelo menos 3 meses, e com mais de 20 anos de idade. Os critérios de exclusão foram hospitalização recente (<3 meses), uso de marca-passo, presença de doenças infecciosas, hepatite, câncer ou recusa de participação. Os dados clínicos foram retirados dos prontuários médicos. A bioimpedância utilizada foi tetrapolar de mono frequência (Quantum II - RJL Systems®, CA, EUA, 50 kHz, 800 µA). As medidas foram realizadas na sessão intermediária da semana. Foram utilizados os critérios do European consensus on definition and diagnosis para definição de sarcopenia. Os dados foram expressos como média ± desvio padrão, mediana (incluindo o menor e o maior percentil) ou porcentagem. Para análise dos dados, foi realizada regressão logística para identificar associação do AF com a sarcopenia. **Resultados:** Foram avaliados 104 pacientes, com média de idade de 51,70±15,10 anos, sendo 52% do sexo masculino. A mediana de tempo de HD foi de 44,5 (20,0-89,0) meses e Kt/V de 1,37 ± 0,25. Cerca de 22% dos pacientes tiveram sarcopenia e 31% comprometimento da função muscular. A média do AF foi de 6.05±1.28° e não houve diferença estatisticamente significativa entre o AF e a sarcopenia (5.91±1,32° vs 6.46±1,110° (p=0,078). Ademais, o AF não se associou com a sarcopenia no modelo cru e ajustado por sexo e idade (OR: 1,54; 95% CI: 0,94-2,52; p=0,08). **Conclusão:** Neste estudo, o AF não foi preditor de sarcopenia em pacientes em HD. No entanto, recomendamos que mais trabalhos sejam realizados para confirmar ou não os nossos resultados.

Área: Segurança e tecnologia de alimentos

## ANTOCIANINAS NANOENCAPSULADAS: UMA NOVA ABORDAGEM TECNOLÓGICA PARA AUMENTO DA ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA E BIOACESSIBILIDADE

Thiécla Katiane Osvaldt Rosales / Rosales, T. K. O. / Universidade de São Paulo; Alexandre Minami Fioroto / Fioroto, A. M. / Univerisade de São Paulo; Taise Toniazzo / Toniazzo, T. / Univerisade de São Paulo; Lucas F. Pedrosa / Pedrosa, L. F. / Univerisade de São Paulo; Karen R. Nascimento / Nascimento, K. R. / Univerisade de São Paulo; Neuza M.a. Hassimotto / Hassimotto, N. M. A. / Univerisade de São Paulo; João Paulo Fabi / Fabi, J. P. / Univerisade de São Paulo;

E-mail:  
thieclarosales@usp.br

As antocianinas são compostos bioativos com importantes funcionalidades, porém com elevada instabilidade molecular e limitada biodisponibilidade. O estudo objetivou uma metodologia inédita para nanoencapsular antocianinas extraídas da amora-preta (*Rubus spp.*) em partículas a base de pectina de citros associada à lisozima estáveis à digestão *in vitro* simulada visando o aumento da bioacessibilidade. A cianidina-3-O-glicosídeo foi majoritariamente identificada (~ 95%) e foi estabelecido as melhores proporções de nanoencapsulação de 1:2:0,4 (m:m:m) de pectina, lisozima e antocianina, respectivamente (estatística de superfície resposta foi utilizada). As características físico-químicas indicam um tamanho médio das nanopartículas de 190 nm e Potencial Zeta -26 mV, invariavelmente esféricas e homogêneas com índice de polidispersividade 0,1. As antocianinas nanoencapsuladas são estáveis em diferentes valores de pH e temperaturas. As nanopartículas submetidas ao sistema de digestão INFOGEST 2.0 preservaram a integridade físico-química das antocianinas, assim como liberaram gradativamente os compostos. Não foram observados efeitos negativos na viabilidade celular e citotoxicidade de células em sistema 2D e 3D, sendo que a absorção das nanopartículas contendo antocianinas ocorreu de forma tempo-dependente nos dois sistemas celulares. Os resultados mostram uma perspectiva para adição de antocianinas nanoencapsuladas em alimentos e suplementos alimentares.

## ANTOCIANINAS REDUZEM A INVASÃO E MIGRAÇÃO DE CÉLULAS DE CÂNCER DE MAMA TRIPLO NEGATIVO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE

Ana Carolina Silveira Rabelo / Rabelo, A. C. S. / Universidade de São Paulo; Vivian Izumi Shinzato / Shinzato, V. I. / Universidade de São Paulo; Caroline de Aquino Guerreiro / Guerreiro, C. A. / Universidade de São Paulo; Thomas Prates Ong / Ong, T. P. / Universidade de São Paulo/FoRC; Giuliana Noratto / Noratto, G. / Texas A&M University;

E-mail:  
ana\_far3p@yahoo.com.br

**Introdução:** O câncer de mama triplo negativo (TNBC) é altamente agressivo e com elevada recidiva e mortalidade. As antocianinas (ACN) representam uma categoria de compostos fenólicos com potencial a ser explorado na tumorigênese de mama, visto seu potencial antiproliferativo, antiangiogênico e antimetastático. **Objetivo:** Investigar se extratos enriquecidos com ACN ou a cianidina-3-O-glucosídeo (C3OG) isolada impactam no comportamento de invasão e migração de células TNBC. **Método:** A meta-análise foi conduzida de acordo com a recomendação PRISMA. Os bancos de dados utilizados foram PubMed e Scopus, usando os termos de busca: breast cancer AND (anthocyanins OR cyanidin-3-glucoside). Os artigos considerados elegíveis avaliaram os efeitos de migração e invasão celular das ACN em células TNBC. Os critérios de exclusão incluíram artigos não escritos em inglês; testes in vivo, revisões; e ensaios que associaram outros compostos. Ao final, os dados de média  $\pm$  desvio padrão dos artigos elegíveis foram extraídos utilizando-se a ferramenta WebPlotDigitizer. Posteriormente, esses dados foram analisados pelo software Review Manager, onde foi aplicado um modelo de efeitos randomizados, com intervalo de confiança de 95%. A heterogeneidade estatística entre os estudos foi avaliada pelo teste do Chi2 e estatística I2. **Resultados:** A busca inicial resultou em 354 registros, porém apenas 6 artigos preencheram os critérios de inclusão. Os dados foram analisados por dois subgrupos, um deles contendo extratos enriquecidos com ACN (provenientes do arroz preto e cereja escura) e o outro com C3OG isolada. Os estudos analisados apresentaram elevada heterogeneidade estatística para as análises de invasão e migração ( $p$  para Chi2  $<0,00001$ , I2 = 99 e 97%, respectivamente). No geral, tanto o extrato enriquecido de ACN, quanto a C3OG isolada, inibiram o processo de invasão de células TNBC quando analisados isoladamente ou em subgrupos ( $p=0.0007$ ). Quanto ao processo de migração, somente os extratos enriquecidos apresentaram resultados protetores, quando analisados isoladamente. Porém, quando a análise por subgrupos foi considerada, a C3OG isolada também contribuiu para redução da migração ( $p=0.00001$ ). **Conclusão:** Os dados sugerem que as ACN, especialmente nos extratos enriquecidos, reduzem o processo de invasão e migração de células TNBC. Hipotetiza-se que, nesses extratos, as ACN possam atuar em sinergismo, resultando na redução da agressividade celular.

## **AS REDES SOCIAIS POSSUEM GRANDE INFLUÊNCIA NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES DE AMBOS OS SEXOS: UM ESTUDO TRANSVERSAL**

Gabriella Allyson da Silva Rorato / Rorato, S. A. G. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Ariana Aline Stumpf / Stumpf, A. A. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Thayz Rodrigues Chagas / Chagas, T. R. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas;

E-mail:  
thayz@udc.edu.br

O uso de mídias sociais dentre elas o Instagram, têm sido associadas a problemas de saúde mental, bem como transtornos alimentares e comportamentos relacionados à saúde principalmente em adolescentes. Sendo assim, essa pesquisa apresentou como objetivo, analisar a influência das mídias sociais e o comportamento de ortorexia nervosa em adolescentes de uma escola de Foz do Iguaçu no estado do Paraná. Partindo da hipótese de que possa existir uma relação entre as mídias sociais e alterações comportamentais foi realizado um estudo transversal descritivo, composto por 35 adolescentes com idade entre 12 e 16 anos, sendo 69% (n=24) meninas e 31% (n=11) meninos. O questionário foi realizado via google forms durante o primeiro semestre de pandemia, neste contexto, uma das perguntas propostas no questionário foi sobre a preocupação dos entrevistados com a alimentação, observamos que mais da metade dos alunos 77,1% (n=27) se preocupavam com a sua alimentação. A convicção de que se alimentar saudavelmente aumenta a autoestima foi de 88,9% (n=31) dos alunos e em relação aos critérios escolhidos pelos alunos na hora de se alimentarem, 57,1% (n=20) priorizam não ter um critério específico, apenas comer o que todos estiverem comendo. Quando questionados sobre quais mídias sociais os entrevistados possuíam, 15 alunos (42,9%) responderam possuir Instagram, contudo, 15 alunos (42,9%) responderam possuir todos as mídias citadas pelo questionário, dentre elas, Instagram Facebook e Twitter. Observamos que 51% (n=18) dos entrevistados seguem perfis que discutem sobre alimentação saudável, e mais da metade já incluiu ou excluiu algum alimento devido algum conteúdo publicado. Mais da metade dos adolescentes (n=19) relataram já ter ficado muito pensativo sobre a alimentação devido a alguma rede social. Foi inserido no questionário algumas questões da orto-15 (questionário desenvolvido com o objetivo de ser um instrumento como percepção de ortorexia nervosa), adicionalmente mais da metade dos entrevistados confirmaram se preocupar com sua alimentação por mais de três horas ao dia. Diante destes resultados, concluímos que os alunos de modo geral apresentam características para o desenvolvimento de anorexia nervosa e que as mídias sociais podem contribuir para estas alterações, principalmente por serem influenciados pelos conteúdos publicados pelo Instagram. Portanto, as redes sociais possuem grande influência no comportamento alimentar de adolescentes de ambos os sexos.

## **ASSOCIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL COM ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR E ESCORE FISIOLÓGICO AGUDO SIMPLIFICADO EM PACIENTES DE UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA**

Mariana Correia Stevenson Braga / Braga, M.C.S. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Thaís Léo Pacheco Marcelo / Marcelo, T.L.P. / Irmandade Santa Casa de Misericórdia de São Paulo; Mônica Fernandez / Fernandez, M. / Irmandade Santa Casa de Misericórdia de São Paulo; Ana Lúcia Torloni Gradinar / Gradinar, A.L.T. / Irmandade Santa Casa de Misericórdia de São Paulo; Ana Carolina Almada Colucci Paternez / Paternez, A.C.A.C. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
ana.colucci@mackenzie.br

**Introdução:** O uso rotineiro de índices prognósticos e indicadores para avaliação do estado nutricional pode ter impactos decisivos sobre as chances de reabilitação e sobrevivência em pacientes críticos. **Objetivos:** Avaliar a prevalência de desnutrição em pacientes admitidos em Unidade de Terapia Intensiva e verificar a associação entre a espessura do músculo adutor do polegar (EMAP) e o índice de prognóstico Simplified Acute Physiology Score III (SAPS III) com o estado nutricional dos pacientes. **Método:** Foram avaliados 60 pacientes admitidos na UTI adulto. A avaliação do estado nutricional foi realizada nas primeiras 48 horas de internação, por meio do Índice de Massa Corporal (IMC) e pela adequação da circunferência de braço (CB). A EMAP foi coletada na mão não dominante e os valores de SAPS III foram calculados e fornecidos pelos médicos responsáveis pela UTI. **Resultados:** A prevalência de desnutrição foi de 25% segundo IMC e de 35% segundo a porcentagem de adequação da CB. Os pacientes eutróficos apresentaram valores médios da EMAP significativamente menores quando comparados com os indivíduos com excesso de peso, de acordo com o IMC. Os indivíduos desnutridos, segundo adequação da CB, apresentaram valores médios de EMAP significativamente menores quando comparados com os indivíduos com excesso de peso. **Conclusão:** A prevalência de desnutrição entre os pacientes variou entre 25 e 35%, conforme indicador utilizado. Os valores médios de EMAP foram diferentes segundo estado nutricional e não foi observada associação entre o estado nutricional e o índice prognóstico SAPS II.

## ASSOCIAÇÃO ENTRE A ATIVIDADE DAS ENZIMAS ENVOLVIDAS NO METABOLISMO ENERGÉTICO E MORTALIDADE EM PACIENTES COM CHOQUE SÉPTICO

Amanda Gomes Pereira / Pereira, A.G. / Universidade Estadual Paulista; Nara Aline Costa / Costa, N.A. / Universidade Federal de Goiás; Ana Paula Dantas Ribeiro / Ribeiro, A.P.D. / Universidade Estadual Paulista; Anderson Seiji Soares Fujimori / Fujimori, A.S.S. / Universidade Estadual Paulista; Paula Azevedo Gaiolla / Gaiolla, P.A. / Universidade Estadual Paulista; Leonardo Antônio Mamede Zornoff / Zornoff, L.A.M. / Universidade Estadual Paulista; Marcos Ferreira Minicucci / Minicucci, M.F. / Universidade Estadual Paulista; Sérgio Alberto Rupp de Paiva / Paiva, S.A.R. / Universidade Estadual Paulista; Bertha Furlan Polegato / Polegato, B.F. / Universidade Estadual Paulista;

E-mail:  
ag.pereira@unesp.br

**Introdução:** A mitocôndria é uma organela essencial para a produção de energia e manutenção do funcionamento celular. A disfunção mitocondrial vem ganhando destaque na fisiopatologia da sepse. Mediadores envolvidos na resposta inflamatória sistêmica apresentam atividade citotóxica, prejudicando a função mitocondrial e contribuindo para a falência múltipla de órgãos. **Objetivo:** Avaliar a associação entre a atividade de enzimas envolvidas no metabolismo energético celular e a mortalidade em pacientes com choque séptico. **Métodos:** Estudo prospectivo e observacional que incluiu pacientes maiores que 18 anos, de ambos os sexos, internados com o diagnóstico de choque séptico no Serviço de Terapia Intensiva do HCFMB (CEP nº 2.659.839). Foram coletadas amostras de sangue nas primeiras 24 e 48 horas de admissão do paciente na UTI para mensuração da atividade das enzimas  $\beta$ -hidroxiacil-CoA desidrogenase (BHADH), citrato sintase (CS), carnitina palmitoiltransferase I (CPT1) e fosfofrutoquinase (PFK). Os pacientes foram acompanhados por 28 dias em relação à mortalidade. Os dados contínuos foram analisados por teste t ou Mann-Whitney e os categóricos por  $\chi^2$  e adotada significância estatística de 5% para todas as análises. **Resultados:** Foram incluídos consecutivamente 58 pacientes, com média de idade de  $65 \pm 11$  anos e 65,7% do sexo masculino. A mortalidade em 28 dias foi de 60,3%. Os pacientes que evoluíram à óbito eram mais velhos ( $68 \pm 11$  vs.  $60 \pm 10$  anos;  $p = 0,006$ ) e apresentaram maiores valores nos scores de gravidade APACHE II ( $25 \pm 8$  vs.  $17 \pm 7$ ;  $p = 0,001$ ) e SOFA ( $11 \pm 3$  vs.  $8 \pm 3$ ,  $p = 0,003$ ). Não observamos diferença estatisticamente significativa entre a atividade das enzimas BHADH, CS, CPT1 e PFK nos dois momentos (24 e 48 horas após a admissão) e mortalidade em 28 dias. **Conclusão:** A atividade das enzimas envolvidas no metabolismo energético não se associaram à mortalidade em 28 dias em pacientes com choque séptico. **Agradecimentos:** FAPESP (2017/21554-5).

## ASSOCIAÇÃO ENTRE ANOSMIA/AGEUSIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES PÓS-COVID-19.

Flavia Zimbardi da Silva / Silva, F.Z. / IBB, Unesp - Botucatu; Marcelo dos Santos Voltani Lorena / Lorena, M.S.V. / IBB, Unesp-Botucatu; Larissa Santos Pacielo / Pacielo, L.S. / IBB, Unesp-Botucatu; Raissa Fernanda Toledo, / Toledo, R.F. / IBB, Unesp-Botucatu; Luiz Henrique Soares Machado / Machado, L.H.S. / IBB, Unesp-Botucatu; Robson Aparecido Prudente / Prudente, R.A. / IBB, Unesp-Botucatu; Estefânia T. Franco / Franco, E.T. / FMB, Unesp - Botucatu; Luís Fernando Brizola / Brizola, L.F. / FMB, Unesp - Botucatu; Maércio Santos / Santos, M. / FMB, Unesp - Botucatu; Edris Savadkouhi / Savadkouhi, E. / FMB, Unesp - Botucatu; Camila A. Colombo / Colombo, C.A. / FMB, Unesp - Botucatu; Mariana de Souza Dorna / Dorna, M.S. / FMB, Unesp - Botucatu; Daniela Salate Biagioni Vulcano / Vulcano, D.S.B. / FMB, Unesp - Botucatu; Paula S Azevedo / Azevedo, P.S. / FMB, Unesp - Botucatu; Suzana e Tanni / Tanni, S.E. / FMB, Unesp - Botucatu; Sergio Ar Paiva / Paiva S.A.R. / FMB, Unesp - Botucatu;

E-mail:  
marianadorna@gmail.com

**INTRODUÇÃO:** A Covid-19, causada pelo Sars-Cov-2 é responsável, por morbidade e mortalidade, em escala global, sem precedentes na história recente. Apresenta manifestação diversa, variando de casos leves à Síndrome Respiratória Aguda Grave (SRAG), necessitando, assim, de internação hospitalar em unidade de terapia intensiva (UTI). Entre seus sintomas mais característicos foram elencadas a perda de olfato e de paladar, chamadas de anosmia e ageusia respectivamente. A perda desses sentidos pode estar associada a menor ingestão alimentar, uma vez que falta da percepção do cheiro e do gosto pode levar a diminuição do apetite. Como consequência, pode haver perda de peso e de massa corporal. Hipotetiza-se, se a anosmia e ageusia estariam relacionadas à composição corporal de indivíduos após alta hospitalar por Covid-19. **OBJETIVO:** Avaliar a associação de ageusia/anosmia e composição corporal pós alta hospitalar de pacientes acompanhados em ambulatório de Pós-Covid. **MÉTODO:** Estudo transversal, retrospectivo, de pacientes atendidos em ambulatório multiprofissional Pós-Covid. Inclusão: pacientes acima de 18 anos, de ambos os sexos e com avaliação física e exames laboratoriais até 2 meses após primeira avaliação ambulatorial. Exclusão: indivíduos que não passaram por internação e aqueles cujos prontuários não havia registro de avaliação de composição corporal e/ou exames laboratoriais. Composição corporal avaliada por bioimpedância, hand-grip strength, peso e estatura. Variáveis categóricas foram analisadas pelo teste de Qui-quadrado ou Fisher. As variáveis contínuas e com distribuição normal pelo teste t de Student, ou Mann-Whitney quando apresentarem distribuição não-normal. Regressão linear múltipla. **RESULTADOS:** Foram avaliados 133 indivíduos para esse estudo. A idade média foi de 59,4±14,6 anos, 47% do sexo masculino. A mediana de internação hospitalar foi de 15 (10-24) dias, sendo que 446% em UTI e 22% necessitaram de intubação orotraqueal (IOT). 51% dessa população apresentou anosmia/ageusia. Entre eles, 63% obesos, 28,8±6,74kg de massa magra 32,6±10,1kg de massa adiposa e 37,4±14,8 kgf de força de prensão palmar. No entanto, não observamos diferença dessas variáveis entre os grupos, com e sem perda de olfato e paladar, (p>0.05). **CONCLUSÃO:** Não foi observada associação entre ageusia/anosmia nessa população, provavelmente pela ausência de perda ponderal significativa, dada a alta prevalência de obesidade no grupo estudado.

## **ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO ALIMENTAR E COMPORTAMENTO DE RESTRIÇÃO COGNITIVA, DESCONTROLE ALIMENTAR E ALIMENTAÇÃO EMOCIONAL DURANTE O DISTANCIAMENTO SOCIAL PELA COVID-19 EM UNIVERSITÁRIOS**

Giovanna Nogueira Lara Cantera / CANTERA, G. N. L. / Universidade Presbiteriana Mackenzie ; Juliana Masami Morimoto / MORIMOTO, J. M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
gi\_nog2002@hotmail.com

**Introdução:** Diante do cenário vivenciado devido a pandemia da COVID-19, impactos no psicológico de universitários são inevitáveis, pois as medidas de controle do avanço da pandemia, como o isolamento social, acarretaram grandes adaptações no cotidiano dos alunos. O consumo alimentar pode estar relacionado a questões psicológicas do indivíduo, visto que muitos utilizam a alimentação como forma de escape ou alívio em momentos de ansiedade, medo e angústia. **Objetivos:** Avaliar a associação de consumo de grupos de alimentos e sinais de descontrole alimentar, restrição cognitiva e alimentação emocional, além de caracterizar a amostra de estudo segundo variáveis demográficas e socioeconômicas. **Métodos:** Estudo transversal, por meio de questionário aplicado à distância. Os dados foram coletados no período de março de 2021 a dezembro de 2021, sendo a amostra composta por estudantes universitários de uma universidade particular da cidade de São Paulo, de ambos os sexos, com idade superior a 18 anos (n=60). A alimentação foi avaliada por perguntas baseadas em questionário de frequência de alimentar de Fisberg et al. (2008) e no questionário do VIGITEL Brasil 2019 (BRASIL, 2020). Para identificar os comportamentos de restrição cognitiva, alimentação emocional e descontrole alimentar, enquanto padrões de comportamento, foi utilizado o instrumento The Three Factor Eating Questionnaire em sua versão reduzida contendo 21 itens (TFEQ-R21). Os dados coletados pelo Google Forms foram tabulados no programa Microsoft Excel. A análise dos dados foi realizada no programa estatístico SPSS versão 21. **Resultados:** A amostra estudada foi composta por 60 estudantes universitários, sendo em sua maioria do sexo feminino (86,2%). As maiores médias de consumo alimentar (número de vezes por dia) foram de Arroz, macarrão e similares ( $2,07 \pm 1,44$ ), carnes ( $1,93 \pm 1,42$ ) e frutas ( $1,88 \pm 1,63$ ). As médias das escalas do TFEQ-21 de descontrole alimentar ( $30,1 \pm 21,6$ ), restrição cognitiva ( $40,7 \pm 25,5$ ) e alimentação emocional ( $34,3 \pm 25,5$ ) foram baixas, demonstrando reduzido descontrole, restrição e alimentação emocional entre os estudantes avaliados. As correlações de Spearman entre o consumo de grupos de alimentos e as três escalas de TFEQ-21 foram fracas ou muito fracas. **Conclusão:** Houve uma baixa prevalência de comportamentos que demonstrassem descontrole, restrição e alimentação emocional, indicando baixa influência do isolamento social no consumo alimentar dos estudantes universitários.

## ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTE PEDIÁTRICOS COM EPILEPSIA REFRACTÁRIA E RESPOSTA CLÍNICA À DIETA CETOGÊNICA

Júlia Galbiati de Souza / Galbiati, J. / Universidade de São Paulo; Ribanna Aparecida Marques Braga / Braga, R. A. M. / Universidade de São Paulo; Andréa Matheus Faccioli / Faccioli, A. M. / Centro Universitário São Camilo; Glaucivan Gomes Gurgel / Gurgel, G. G. / Universidade de São Paulo; Nágila Raquel Teixeira Damasceno / Damasceno, N. R. T. / Universidade de São Paulo;

E-mail:  
juliagalbiati@usp.br

**Introdução:** A epilepsia é uma doença neurológica caracterizada por atividade elétrica cerebral anormal, resultando em crises epilépticas recorrentes com presença ou não de acometimentos motores e/ou da consciência. Estima-se que a sua prevalência mundial seja de 0,5-1,0%, sendo 30% dos casos representados pela forma refratária. A dieta cetogênica (DC) é indicada para pacientes com epilepsia refratária, porém não está claro se o estado nutricional no início da intervenção nutricional modula a sua eficácia clínica. **Objetivo:** Avaliar o impacto do estado nutricional na resposta clínica de pacientes pediátricos sob tratamento com DC. **Método:** Ensaio clínico não controlado realizado com pacientes pediátricos portadores de epilepsia refratária sob tratamento com DC acompanhados no Instituto da Criança do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo após 3 (T1) e 6 (T2) meses de seguimento. No momento basal (T0), os pacientes foram classificados, segundo estado nutricional, isto é, eutrófico (GE) e não eutrófico (GNE). Além do percentual de redução de crises, avaliou-se a eficácia clínica da DC, definida por respondedores (redução de crises  $\geq 50\%$ ) e não respondedores (redução de crises  $< 50\%$ ). **Resultado:** Houve redução de crises no T1 (-66,7%) e T2 (-74,2%). A estratificação pelo estado nutricional mostrou redução de crises nos dois grupos em T1 (GE=-70%; GNE=-67%;  $p=0,704$ ) e em T2 (GE=-83%; GNE=-55%;  $p=0,094$ ). Quanto à eficácia da DC, o GE apresentou 79,2% de respondedores em T2 e o GNE 56,2% ( $p=0,166$ ). No GE, 30,8% reduziram 100% das crises em T1 e mantiveram esse padrão em T2. No GNE, 28,6% apresentaram 100% de redução de crises em T1, com manutenção da resposta clínica em 18,8%, sendo que 12,5% voltaram a apresentar crises e 1 paciente teve perda de seguimento. **Conclusão:** A DC promoveu redução no percentual de crises convulsivas, sendo superior no GE. Quanto à eficácia clínica, o GE apresentou um percentual de respondedores 29% superior ao GNE e 100% dos pacientes ficaram livres de crises no GE após 3 meses de tratamento e mantiveram esse perfil até o final do tratamento. Entretanto, conclui-se que o excesso de peso parece não exercer influência na eficácia da DC após tratamento de 3 ou 6 meses, recomendando-se a realização de estudos com tamanho amostral maior.

## ASSOCIAÇÃO ENTRE MICROBIOTA INTESTINAL E TEMPO DE DIABETES MELLITUS TIPO 2 EM INDIVÍDUOS BRASILEIROS EUTRÓFICOS

Leticia Callado / Callado, L / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Danielle Cristina Fonseca / Fonseca, C. D. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Ilanna Marques Gomes da Rocha / Rocha, I. M. G. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Denise Pasin Kadouaki / Kadouaki, D. P. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Wellida Santos / Santos, W. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Ana Paula Prudêncio / Prudêncio, A. P. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Gabriel Fernandes / Fernandes, G. / Instituto Rene Rachou - Fiocruz Minas; Dan Linetzky Waitzberg / Waitzberg, D. L. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Raquel Susana Matos de Miranda Torrinhas / Torrinhas, R. S. M. M. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo;

E-mail:  
leticiacallado1@gmail.com

Introdução: A composição da microbiota intestinal (MI) parece contribuir para a fisiopatologia do diabetes mellitus tipo 2 (DM2), por mecanismos que podem incluir aumento progressivo da permeabilidade intestinal e consequente endotoxemia metabólica. Redução de táxons bacterianos produtores de butirato e aumento de bactérias oportunistas também são descritos nesse grupo de pacientes. Objetivo: O presente estudo avaliou a composição da MI em brasileiros eutróficos com DM2 e sua possível relação com o tempo da doença. Métodos: Após aprovação da comissão de ética local (CAAE:01713018.0.0000.0068), amostras fecais foram obtidas de indivíduos eutróficos com DM2 [n=13; Índice de massa corporal (IMC): 24,84Kg/m<sup>2</sup> ± 12,76; 20 anos ± 8,29]. A MI foi avaliada pela técnica de sequenciamento genético 16S rRNA, nas regiões hipervariadas V3 e V4, considerando somente as leituras de alta qualidade e quantidade [DADA2 (v1.8.0)]. As análises estatísticas foram realizadas pelo Software JASP Team 2022 (v0.16.0.0) e correlações entre taxons bacterianos e tempo de DM2 foram testadas por teste de Spearman. Resultados: Táxons bacterianos de indivíduos com DM2 apresentaram correlações fortes e inversas com o tempo da doença, em especial bactérias classicamente anti-inflamatórias, produtoras de butirato, como a espécie *Faecalibacterium prausnitzii* (r=-0,733; P=0,01) e o gênero *Alistipes* (r=-0,832; P=<0,001). Conclusão: Indivíduos brasileiros eutróficos com DM2 apresentaram correlações fortes negativas entre bactérias produtoras de butirato e o tempo da doença, o que pode favorecer inflamação e prejudicar o controle glicêmico. Este estudo foi financiado pela Farmoquímica. Agradecimento à CAPES pela bolsa de mestrado.

## ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE PROTEÍNAS E PRESSÃO ARTERIAL EM PACIENTES QUE REALIZARAM A CIRURGIA BARIÁTRICA HÁ 24 MESES

Maria Luisa Braidotti / Braidotti, M.L. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Renata Furlan Viebig / Viebig, R.F. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Angela Cristine Bersch Ferreira / Ferreira, A.C.B / Hospital do Coração; Rachel Helena Vieira Machado / Machado, R.H.V. / Hospital do Coração; Juliana Dantas / Dantas, J. / Hospital do Coração; Carlos Aurélio Schiavon / Schiavon, C.A. / Hospital do Coração; Juliana Masami Morimoto / Morimoto, J.M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
renata.viebig@mackenzie.br

**Introdução:** Pacientes submetidos à cirurgia bariátrica tendem a reduzir seu consumo proteico no pós-cirúrgico, podendo desenvolver até mesmo a aversão a carnes vermelhas. Por outro lado, o consumo excessivo de carnes e embutidos parece elevar a pressão arterial. **Objetivo:** Avaliar o consumo de proteínas, carnes e embutidos de pacientes que realizaram a cirurgia bariátrica há 24 meses, comparando-os com pacientes não sofreram intervenção cirúrgica, buscando possíveis associações entre estes alimentos e a pressão arterial. **Metodologia:** Estudo de coorte retrospectivo com pacientes obesos que realizaram a cirurgia bariátrica ou foram acompanhados clinicamente em pesquisa de seguimento em um hospital particular paulistano. A partir dos prontuários dos pacientes foram coletadas variáveis de estilo de vida, antropométricas, dietéticas, clínicas e laboratoriais, as quais avaliadas na inclusão do estudo e após 24 meses. Os dados dietéticos foram avaliados a partir de dois recordatórios de 24 horas aplicados pela equipe de Nutricionistas do estudo, na inclusão e após 24 meses de acompanhamento. Análises de correlação entre o consumo de proteínas e demais variáveis foram realizadas com auxílio do software SPSS v.21. O presente estudo recebeu aprovação ética sob o no. CAAE N°: 39074220.6.0000.0084. **Resultados:** A amostra foi composta por 96 pacientes participantes, sendo 50 do grupo cirúrgico e 46 do grupo clínico (pacientes que seguiram em tratamento clínico, sem realizar a cirurgia). A maioria dos participantes tinha idade entre 31 e 50 anos (70,8%) e 72% eram do sexo feminino. Em relação aos valores dos exames laboratoriais dos pacientes cirúrgicos, houve melhora significativa após 2 anos, o que não foi observado nos pacientes em acompanhamento clínico. Após 2 anos, o consumo médio de proteínas foi reduzido de 0,84g/Kg/dia (DP=0,38) para 0,61g/Kg/dia (DP=0,21) ( $p=0,001$ ) nos pacientes do grupo cirúrgico, o que corresponde à uma dieta considerada hipoprotéica. Não foram encontradas correlações significativas entre o consumo de proteínas e pressão arterial em pacientes cirúrgicos ou clínicos. **Conclusão:** Houve redução significativa do consumo de proteínas entre os pacientes cirúrgicos. Entretanto, diferentemente de outras pesquisas, no presente estudo não foi encontrada correlação significativa entre o consumo de proteína e os valores de pressão arterial sistólica e diastólica em pacientes de nenhum dos grupos estudados.

## ASSOCIAÇÃO ENTRE O PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS PLASMÁTICOS E O ÍNDICE DE FIBROSE 4 (FIB-4) EM MULHERES COM OBESIDADE SEVERA

Arthur Ferreira Laureano / Laureano, A. F. / Universidade Federal de Goiás; Fabiana Martins Kattah / Kattah, F. M. K. / Universidade Federal de Goiás; Nayra Figueiredo / Figueiredo, N. / Universidade Federal de Goiás; Gislene Batista Lima / Lima, G. B. / Universidade Federal de Goiás; Emilly Santos Oliveira / Oliveira, E. S. / Universidade Federal de Goiás; Karem Lays Soares Lopes / Lopes, K. L. S. / Universidade Federal de Goiás; Bárbara Paixão de Góis / Góis, B. P. / Universidade Federal de Goiás; Lila Missae Oyama / Oyama, L. M. / Universidade Federal de São Paulo; Renata Guimarães Moreira / Moreira, R. G. / Universidade De São Paulo; Glaucia Carielo Lima / Lima, G. C. / Universidade Federal de Goiás; Flávia Campos Corgosinho / Corgosinho, F. C. / Universidade Federal de Goiás;

E-mail:  
nayrafgrdo@hotmail.com

**Introdução:** A doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) é uma condição muito prevalente em indivíduos com obesidade e o índice de Fibrose 4 (FIB-4) é um marcador que tem sido utilizado para diagnóstico de fibrose hepática. A mobilização de ácidos graxos livres do tecido adiposo contribui para a esteatose, mas a origem específica dos lipídios que se acumulam no fígado permanece desconhecida. Portanto, é importante entender a relação entre os ácidos graxos e o dano hepático em pacientes com obesidade. **Objetivo:** Avaliar a relação dos ácidos graxos saturados plasmáticos e o marcador de fibrose hepática FIB-4 em mulheres com obesidade severa. **Métodos:** Foram recrutadas 45 mulheres com obesidade severa ( $IMC \geq 40 \text{ kg/m}^2$ ) que estavam na fila para fazer a cirurgia bariátrica. Os dados coletados foram: peso, altura, idade e amostras de sangue para avaliação da função hepática (ALT, AST) e hemograma completo avaliados por método enzimático colorimétrico e dosagem de ácidos graxos plasmáticos por cromatografia a gás e quantificados pelo Compass Chromatography Data System (Compass CDS). O FIB-4 foi calculado utilizando os valores de AST, ALT e plaquetas e para as análises, as voluntárias foram agrupadas de acordo com a mediana desta variável. Os dados foram avaliados quanto à normalidade por teste de Shapiro Wilk, para correlacionar as variáveis foram utilizados teste de Spearman ou Pearson e para comparar as médias entre os grupos foi utilizado Modelo Linear Generalizado (GLZM) com ajuste pela idade. Adotou-se como significativo o  $p < 0,05$ . Esta pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética do Hospital (parecer 961/19). **Resultados:** A idade e IMC médio das voluntárias foram de 40,53 anos e  $48,69 \text{ kg/m}^2$ . As pacientes com maiores valores de FIB-4, apresentaram maior média do ácido esteárico (C18:0). Além disso, na amostra geral foi observada correlação entre FIB-4 e C18:0 ( $p=0,01$ ;  $r=0,374$ ) e de C18:0 com TGO ( $p=0,017$ ;  $\rho=0,354$ ). **Conclusão:** Mulheres com obesidade que apresentam maior marcador de fibrose hepática tem uma maior quantidade de ácido graxo C18:0 circulante, sugerindo um aumento da inflamação e piora da função hepática. Portanto, é importante entender a relação entre os ácidos graxos e o dano hepático em pacientes com obesidade. **Financiamento:** CNPq(434159/2018-2)

## ASSOCIAÇÃO ENTRE RISCO DE ALTERAÇÕES NEUROCOGNITIVAS, SONO E GORDURA CORPORAL EM PESSOAS VIVENDO O HIV

Roseli Espindola Balchiunas / Bauchiunas RE / Universidade de São Paulo; Giulianna Regeni / Regeni G / Universidade de São Paulo; Beatriz Martins Vicente / Vicente BM / Universidade de São Paulo; Marcus Vinicius L dos Santos Quaresma / Quaresma MVL / Universidade de São Paulo; Sandra Maria Lima Ribeiro / Ribeiro SML / Universidade de São Paulo;

E-mail:  
smlribeiro@usp.br

O vírus da Imunodeficiência Humana (HIV) tem como um dos seus reservatórios o sistema nervoso central (SNC). A terapia antirretroviral (TARV), a despeito de sua eficácia em restaurar o sistema imune e em tornar a carga viral indetectável, não é capaz de evitar comprometimentos, no longo prazo, da presença do HIV no SNC. A esses comprometimentos foi dado o nome de HIV-associated neurological disorders- HAND. No presente estudo, o objetivo foi testar, em pessoas vivendo com o HIV (PVHIV) a hipótese de que a gordura corporal, principalmente a da região abdominal, e transtornos do sono, podem se associar com sintomas relacionados ao HAND. Um grupo controle não infectado (NPVHIV) foi também avaliado. Trata-se de um estudo descritivo, exploratório, observacional e transversal realizado com 33 PVHIV em uso de TARV com carga viral indetectável (< 50 cópias de RNA/mL de sangue) e contagem de linfócitos T CD4  $\geq$  500/mm<sup>3</sup> e 33 NPVHIV, de ambos os sexos e com idade entre 24 e 55 anos. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética local, sob número 4.938.460. A porcentagem de gordura corporal e a quantidade de gordura visceral foram obtidos pelo método absorciometria com raios-X de dupla energia (GE Lunar iDXA®, Madison, WI, USA). As alterações neurocognitivas foram rastreadas pela escala internacional de demência (IHDS); a sonolência foi investigada pela escala de Epworth, e a qualidade do sono pela escala de Pittsburgh. As variáveis foram comparadas, entre os dois grupos, pelo teste-t student. A associação da IHDS e as demais variáveis foi testada por modelos de regressão linear múltipla. Como principais resultados, os grupos diferiram significativamente na pontuação da IHDS (8,80 $\pm$  1,63 e 10,01 $\pm$ 1,63, para PVHIV e NPVHIV respectivamente; p=0,003). As variáveis relacionadas a gordura corporal e sono não mostraram diferença significativa. No modelo de regressão, a única variável que se associou significativamente com a IHDS foi viver com HIV (Beta= 0,28; 95%CI= 0,05-0,52; p=0,02). Portanto, a presença do HIV é o fator que mais fortemente se associa a sintomas de HAND, independente da gordura corporal e de transtornos do sono.

## ASSOCIAÇÃO ENTRE VIOLÊNCIA FAMILIAR NA INFÂNCIA E COMPULSÃO ALIMENTAR NA ADOLESCÊNCIA

Débora Caldas Marques de Matos / MARQUES, D.C. / Universidade Federal de Goiás; Emanuele Souza Marques / Marques, E.S. / IMS/Universidade Estadual de Rio de Janeiro; Ana Amélia Freitas Vilela / Vilela, A.A.F. / Universidade Federal de Jataí/ Universidade Federal de Goiás;

E-mail:  
deboramarquesnut@gmail.com

**Introdução:** A violência familiar na infância é caracterizada pelo abuso físico, emocional e/ou sexual, negligência ou exploração. Esta pode ser perpetrada por pais, responsáveis ou outros familiares, causando danos reais ou potenciais para a saúde, sobrevivência e pleno desenvolvimento do indivíduo. A literatura aponta para uma associação entre violência familiar e transtornos alimentares, porém, pouco se sabe sobre como tipos específicos de violência podem atuar como gatilhos de tais eventos. **Objetivo:** Investigar a associação entre a violência contra a criança perpetrada pelos pais/responsáveis e a ocorrência de episódios de compulsão alimentar em adolescentes. **Métodos:** Estudo transversal com adolescentes que cursavam o 1º ano do ensino médio em escolas públicas e privadas do RJ no ano de 2010 (n=1.019). A pesquisa teve aprovação do CEP do IMS/UERJ e assentimento dos responsáveis. A coleta de dados foi realizada por meio de questionários auto preenchíveis. A violência familiar ocorrida na infância (até os 10 anos) foi aferida por meio do Questionário sobre Traumas na Infância (QUESI). A compulsão alimentar foi investigada por meio de uma pergunta acerca da ocorrência de um ou mais episódios de comer sem controle nos últimos três meses. A relação entre a exposição e desfecho bruta e multivariada (variáveis de ajuste: idade, raça/cor da pele, morar com os pais e situação socioeconômica) foi realizada por meio de regressão logística. A análise estatística foi realizada no software STATA, considerando-se um nível de significância de 5%. **Resultados:** A média de idade foi de 15,7 anos (SD:0,93), sendo a maioria do sexo feminino (57,1%), se autodeclararam brancos (45,9%), e pertencentes à classe socioeconômica B (53,2%). A prevalência de violência familiar emocional foi de 68,2% (IC95%: 65,2-71,0), 43,3% (IC95%=40,3-46,4%) para violência física, 77,3% (IC95%=74,5-79,7%) para negligência emocional e 39,5% (IC95%=36,5-42,5%) para negligência física. A prevalência de compulsão alimentar foi de 57,1% (IC95%=54,0-60,1%). Em meninos, apenas a negligência emocional associou-se com à ocorrência de compulsão alimentar (OR=2,18, IC95%: 1,07-4,42). Para as meninas, a negligência física (OR=2,04, IC95%=1,07-3,90) e violência verbal (OR=2,63, IC95%=1,11-6,22) associou-se com a compulsão alimentar. **Conclusão:** Os resultados reforçam a importância de se considerar a vivência de diferentes tipos de violência na elaboração de políticas visando a redução de transtornos alimentares.

## ATITUDES ANTI OBESIDADE ENTRE ESTUDANTES DO CURSO DENUTRIÇÃO DO BRASIL E PORTUGAL

Ana Carolina Almada Colucci Paternez / Paternez, A.C.A.C. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Juliana Masami Morimoto / Morimoto, J.M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Victoria Martins Junqueira Franco / Franco, V.M.J. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Beatriz Vicentini Silva / Silva, B.V. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Alice Fiadi / Fiadi, A. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
[ana.colucci@mackenzie.br](mailto:ana.colucci@mackenzie.br)

**Introdução:** A obesidade constitui um grave problema de saúde pública, com consequências psicológicas e sociais, uma vez que os indivíduos obesos são alvos de discriminação e preconceito, até mesmo de profissionais e estudantes da área de saúde. **Objetivo:** Investigar as crenças e atitudes de estudantes de graduação em Nutrição no Brasil e em Portugal, em relação a indivíduos obesos. **Método:** Estudo transversal com amostra de 193 estudantes (133 brasileiros e 60 portugueses). Aplicou-se questionário online com questões sociodemográficas, condições de saúde e de estilo de vida e a Escala de Atitudes Antiobesidade. **Resultados:** A idade média dos portugueses foi de 21,75 anos (dp=5,14) e dos brasileiros foi de 23,44 anos (dp=7,69), sem diferença estatística. Os estudantes portugueses apresentaram atitudes mais negativas quando comparados aos brasileiros. O escore médio total dos portugueses (1,87) foi significativamente maior do que o dos brasileiros (1,81) e, para a subescala Controle de peso e culpa observou-se também maior média entre os estudantes portugueses (2,25) do que entre os brasileiros (1,93). **Conclusão:** Observou-se preconceito contra indivíduos obesos por parte dos estudantes de Nutrição, com atitudes mais negativas entre os estudantes portugueses. Identifica-se a necessidade de abordagem adequada do assunto durante a formação em Nutrição.

## ATIVIDADE ANTIBACTERIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE MELALEUCA, ALECRIM E HORTELÃ PIMENTA

Helen Alberto Piveta / Piveta, H. A. / IMES CATANDUVA; Viniccus Silva de Almeida / Almeida, V. S. / IMES CATANDUVA; Mairto Roberis Geromel / Geromel, M. R.T. / IMES CATANDUVA; Maria Luiza Silva Fazio / Fazio, M. L. S. / IMES CATANDUVA;

E-mail:  
helen.albertopiveta@gmail.com

**Introdução:** As plantas com propriedades terapêuticas utilizadas no cuidado da saúde tradicional constituem uma importante fonte de novos compostos biologicamente ativos. Óleos essenciais, também chamados de óleos voláteis, óleos etéreos ou essência estão presentes nas plantas como produto natural e que contêm compostos aromáticos voláteis e são originados do metabolismo secundário das plantas. **Objetivo:** A presente pesquisa apresentou como objetivo determinar a atividade antibacteriana dos seguintes óleos essenciais: melaleuca (*Melaleuca alternifolia*), alecrim (*Salvia rosmarinus*) e hortelã pimenta (*Mentha piperita*); sobre alguns microrganismos. **Método:** Para a realização do estudo, os óleos essenciais (100%) citados anteriormente (melaleuca, alecrim e hortelã pimenta), foram embebidos em discos de papel filtro de 6 mm de diâmetro, sendo posteriormente introduzidos em placas de Petri previamente semeadas com as seguintes bactérias: *Bacillus cereus*, *Bacillus subtilis*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella Enteritidis* e *Salmonella Typhimurium* em meios de cultura adequados, seguidamente incubadas a 35 °C / 24 e 48 horas. A ação antimicrobiana foi considerada eficaz para aqueles que apresentaram halos iguais ou superiores a 10 mm. **Resultados:** Todos os óleos apresentaram eficácia na inibição de todas as bactérias. O óleo essencial melaleuca inibiu de forma eficaz *Bacillus subtilis* e *Escherichia coli*, com halos de 41 e 33 mm respectivamente. Por sua vez, o óleo essencial de alecrim, também inibiu a *Escherichia coli* (halo de 32 mm), além da *Salmonella Typhimurium* (halo de 31 mm). O óleo essencial de hortelã pimenta obteve destaque por apresentar as melhores ações sobre *Bacillus cereus* (halo de 32 mm), *Bacillus subtilis* (halo de 32 mm), *Escherichia coli* (halo de 43 mm), *Staphylococcus aureus* (halo de 35 mm), *Salmonella Enteritidis* (halo de 43 mm) e *Salmonella Typhimurium* (halo de 53 mm). **Conclusão:** O melhor resultado obtido foi para a ação do óleo essencial de hortelã pimenta sobre *Salmonella Typhimurium* (halo de 53 mm).

Área: Nutrição experimental

## AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTIFÚNGICA DA POLPA DA MANGABA (*HANCORNIA SPECIOSA*)

Bruna Magusso Rodrigues / Rodrigues, B. M. / UFMS; Milena de Almeida Mello / Mello, M. A. / UFMS; Camila Medeiros da Silva Mazzeti / Mazzeti, C. M. S. / UFMS; Maria Ligia Rodrigues Macedo / Macedo, M. L. R. / UFMS; Elisvânia Freitas dos Santos / Santos, E. F. / UFMS; Bruna Paola Murino Rafacho / Rafacho, B. P. M. / UFMS;

E-mail:  
bruna.paola@ufms.br

**INTRODUÇÃO** A mangabeira é uma árvore conhecida na região do Cerrado e Pantanal, pertencente à família Apocynaceae e à espécie *Hancornia speciosa* Gomes. Seus frutos, conhecidos como mangaba, têm coloração entre verde-amarelada e verde rosada, com polpa esbranquiçada e viscosa. Espécie com potencial socioeconômico, a mangabeira tem como característica o aproveitamento de quase todas as suas partes. Rica em compostos bioativos, é relatado ação antioxidante de extratos das folhas e da polpa da mangaba, bem como ação antifúngica de compostos presentes em suas folhas. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar o potencial antioxidante e antifúngico do fruto. **MÉTODOS** As determinações foram realizadas na polpa da mangaba liofilizada. Foram realizadas análises físico-químicas de teor de umidade, cinzas, proteínas, quantificação de lipídios, carboidratos e valor calórico. A atividade antioxidante foi avaliada por meio de teste da captação por DPPH. A avaliação da atividade antifúngica foi realizada por meio de testes de concentração inibitória mínima (CIM) a partir da concentração inicial de 20 mg/mL contra as cepas fúngicas de *Candida albicans* (ATCC 90028), *Candida albicans* (MYA 2876), *Candida glabrata* (ATCC 90030), *Candida guilliermondii* (ATCC 6260), *Candida krusei* (ATCC 6258), *Candida parapsilosis* (ATCC 90018), *Candida tropicalis* (ATCC 750) e *Cryptococcus gattii* (AFLP4). As análises foram conduzidas em triplicata e os valores expressos em média. **RESULTADOS** A polpa de mangaba apresentou maior concentração de umidade e de carboidratos, sendo 82,4% e 12,7%, respectivamente. O teste DPPH indicou que o fruto avaliado na concentração de 128 mcg/mL promove uma captação similar à do padrão antioxidante butil-hidroxitolueno (BTH). A polpa liofilizada da mangaba inibiu o crescimento das cepas de *Candida albicans* (ATCC 90028), *Cryptococcus gattii* (AFLP4), *Candida guilliermondii* (ATCC 6260) e *Candida albicans* (MYA 2876) visível na microplaca. **CONCLUSÃO** Os carboidratos são o principal macronutriente encontrado na polpa da mangaba. Além disto, a polpa apresentou potencial antifúngico frente a algumas cepas de *Candida* spp, efeito que pode estar associado a sua ação antioxidante. Os achados do presente estudo podem viabilizar a utilização do fruto e seus subprodutos como matéria-prima para o desenvolvimento de medicações e nutracêuticos, destacando a valorização de frutos nativos da região Centro-Oeste do Brasil.

## **AVALIAÇÃO DA BIOACESSIBILIDADE DE DHA EM FÓRMULAS INFANTIS E COMPOSTOS LÁCTEOS PARA CRIANÇAS COMERCIALIZADOS NO BRASIL**

Marcella C. Marques / Marques, M.C. / Escola de Engenharia de Alimentos da Universidade de Campinas; Natália P. Perina / Perina, N.P. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition; Elaine Martins Bento Mosquera / Mosquera, E.M.B. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition; Thaís M. Tomé / Tome, T.M. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition; Tamara Lazarini / Lazarini, T. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition; Lilian L. R. B. Mariutti / Mariutti, L. L. R.B. / Escola de Engenharia de Alimentos da Universidade de Campinas;

E-mail:  
[elaine.mosquera@br.nestle.com](mailto:elaine.mosquera@br.nestle.com)

**Introdução:** O ácido docosahexaenóico (DHA, 22:6n-3) é um ácido graxo poli-insaturado de cadeia longa associado ao desenvolvimento do sistema nervoso e que deve ser consumido através da alimentação por lactentes e crianças em idade pré-escolar. **Objetivo:** avaliar a bioacessibilidade in vitro de DHA de duas fórmulas infantis e dois compostos lácteos para a faixa etária pediátrica, com conteúdo semelhante de DHA, mas formulados com ingredientes diferentes. **Metodologia:** Foram adquiridas no mercado brasileiro quatro amostras disponíveis comercialmente, sendo duas fórmulas infantis e compostos lácteos. As amostras foram avaliadas através de dois protocolos de digestão in vitro: protocolo Infogest 2.0 e de Ménard. **Resultados:** a bioacessibilidade do DHA não foi significativamente diferente entre as fórmulas infantis e compostos lácteos, assim como os resultados observados das diferentes metodologias de digestão in vitro foram semelhantes. **Conclusão:** Apesar da presença de fosfolípidios na FI2 e CLP2, ingrediente que poderia supostamente aumentar a bioacessibilidade do DHA, os produtos não apresentaram superioridade quando comparado aos com óleo de peixe (IF1 e CLP1).

## AVALIAÇÃO DA INGESTÃO ALIMENTAR, ÍNDICE DE EXPOSIÇÃO AO SOL E HIDRATAÇÃO EM PROFISSIONAIS INTENSIVISTAS E EMERGENCISTAS

Karen Kaori Miyamoto / MIYAMOTO, K. K. / Instituto de Biociências, UNESP - Botucatu, SP, bolsa de Iniciação Científica CNPq; Amanda Gomes Pereira / PEREIRA, A. G. / Pós-graduação em Fisiopatologia em Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, UNESP, Botucatu, SP; Mariana Bordinhon de Moraes / BORDINHON, M. / Pós-graduação em Fisiopatologia em Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, UNESP, Botucatu, SP; Sérgio Alberto Rupp de Paiva / PAIVA, S. A. R. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, UNESP, Botucatu, SP;

E-mail:  
karen.miyamoto@unesp.br

**Introdução:** Profissionais de saúde plantonistas intensivistas e emergencistas, estão frequentemente inseridos em ambientes estressantes e com elevada carga de trabalho e, desse modo, têm maior dificuldade em manter as ingestões alimentar e hídrica adequadas. Ademais, permanecem longos períodos nos hospitais sem exposição solar, prejudicando a síntese de vitamina D. Deficiências nutricionais, baixa exposição solar e desidratação, podem refletir em consequências negativas, como o desenvolvimento de diversas doenças, entre elas as doenças crônicas não transmissíveis. **Objetivo:** Avaliar a ingestão alimentar, hídrica e exposição ao sol da equipe médica, dos enfermeiros e técnicos de enfermagem plantonistas intensivistas ou emergencistas. **Método:** Estudo transversal prospectivo de comparação entre grupos de profissionais que atuam na Unidade de Terapia Intensiva (UTI) Geral, Pronto Socorro e Sala de Emergências Clínicas do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu (HCFMB). A avaliação dietética foi feita por meio do Índice de Qualidade da Dieta Revisado para População Brasileira (IQD-R) e o Global Diet Quality Score (GDQS). A síntese de vitamina D foi dada a partir do questionário de exposição solar e a Regra dos Nove. Também, foi levado em conta a Escala de Fitzpatrick, que classifica a cor de pele humana. A hidratação foi feita por meio do Índice de cor da urina. As análises estatísticas foram feitas pelo Teste T ou Chi-quadrado. **Resultados:** Foram coletados dados clínicos e demográficos de 121 profissionais, de ambos os sexos. Desses, 29,8% (n=36) são médicos e 70,2% (n=85) fazem parte da equipe de enfermagem. A equipe de enfermagem apresenta maior idade (38 vs. 27 anos; p<0,001), prevalência do sobrepeso (69,4% vs. 47,2%; p=0,001), eram predominantemente do sexo feminino (88,2%), com maior carga horária semanal (48 vs. 36 h; p=0,017) e mensal (204 vs. 108 h; p=0,001), apesar disso, possuíam maior pontuação no escore de exposição solar (15,5 vs. 12; p=0,005) e na Escala de Fitzpatrick (categoria 4 vs 3; p=0,003). Quando avaliado a qualidade da dieta pelo GDQS, os profissionais médicos apresentam pior pontuação (2,25 vs. 3 pontos; p=0,037), maior frequência de alimentos por serviço de entrega (Delivery) (34% vs. 20%; p=0,020) e prevalência da desidratação (83,3% vs. 60,7%; p=0,027). **Conclusão:** Os dados mostram uma qualidade dietética ruim, prevalente taxa de desidratação e insuficiente síntese de vitamina D, potencializando prejuízos à saúde.

Área: Segurança e tecnologia de alimentos

## **AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES EM RELAÇÃO AOS RÓTULOS DE MILHO DE PIPOCA PARA MICRO-ONDAS UTILIZANDO A TÉCNICA SENSORIAL GRUPO DE FOCO**

Viniccus Silva de Almeida / Almeida, V. S. / Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho; Julaísa Scarpin Guazi / Guazi, J. S. / Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho; Ana Carolina Conti / Conti, A. C. / Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho;

E-mail:  
viniccusalmeyda@yahoo.com.br

A pipoca é um produto obtido a partir do aquecimento do milho e é fonte de fibras alimentares. Atualmente, observam-se novos produtos no mercado com o intuito de atender às demandas dos consumidores por alimentos mais saudáveis. Diante disso, o objetivo desse estudo foi avaliar a percepção dos consumidores quanto aos rótulos de milho de pipoca para micro-ondas, bem como identificar os fatores considerados importantes no rótulo de cada produto. Foram utilizados quatro rótulos de pipoca para micro-ondas, sendo: i) pipoca natural com sal, ii) pipoca natural sem sal, iii) pipoca grãos integrais, 0% sódio, 25% menos gorduras totais, sabor natural e iv) pipoca grãos integrais, 25% menos sódio, 25% menos gorduras totais, sabor natural com sal. Utilizou-se o grupo de foco, no qual foi feita uma discussão a respeito das percepções dos consumidores em relação aos rótulos com a presença de um moderador, cuja função foi nortear o grupo com o auxílio de um questionário previamente elaborado com questões direcionadas aos rótulos estudados. O estudo foi realizado com dois grupos de mulheres que consomem pipoca para micro-ondas, todas com ensino superior completo e idade entre 26 e 45 anos. O grupo de foco resultou em percepções relevantes à compra destes produtos, principalmente no que diz respeito às cores dos rótulos, presença de grãos integrais e preço. As consumidoras se sentiram atraídas pelas cores dos rótulos, principalmente em relação ao vermelho. Embora a maioria delas dê preferência aos alimentos integrais, quando se referem ao consumo de pipoca preferem não trocar o produto convencional pelos integrais, pois entendem que a pipoca é um alimento para ser consumido em momentos de descontração e lazer. Outra razão apontada é o preço das pipocas integrais, que são cerca de 20% mais caras do que as pipocas não integrais. Concluindo, as consumidoras perceberam os quatro rótulos de forma diversificada e os resultados obtidos são importantes no entendimento do comportamento do consumidor em relação à compra de pipoca para micro-ondas.

## **AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS E ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS EM BOLACHAS RECHEADAS E WAFERS PRODUZIDAS NO BRASIL**

Tamires Carvalho Lins Montilla / Montilla, T. C. L. / Universidade de São Paulo; Jorge Mancini-filho / Mancini-Filho, J. / Universidade de São Paulo; Rosângela Pavan Torres / Torres, R. P. / Universidade de São Paulo;

E-mail:  
tamires.lins@usp.br

O consumo de ácidos graxos trans está diretamente relacionado com mortes por doenças cardiovasculares. A OMS em 2018, recomendou a total eliminação da gordura trans até o ano de 2023. Sendo assim, no Brasil em 2019 a RDC 332 abordou que a partir de janeiro de 2023 está proibido o uso de ácidos graxos trans nas indústrias. Atualmente a legislação que está em vigor sobre gordura trans é a RDC 54 da Anvisa, esta RDC estabelece que, somente os alimentos que apresentarem teores de gorduras trans  $\leq 0,1$  g/porção e ácidos graxos saturados mais ácidos graxos trans até 1,5 g/porção podem apresentar zero trans na rotulagem nutricional. A partir disso, o objetivo desse estudo foi o de avaliar os teores de ácidos graxos trans e ácidos graxos saturados por cromatografia gasosa (método 996.06 da AOAC) em bolachas recheadas e bolachas wafers comercializadas na cidade de São Paulo, avaliando a quantidade de ácidos graxos trans e ácidos graxos saturados presentes nessas bolachas e comparando os resultados com a legislação vigente (RDC 54), as bolachas foram divididas entre as que continham ácidos graxos trans na rotulagem nutricional, e as que não continham ácidos graxos trans nos rótulos. Foram analisadas 65 bolachas recheadas e 40 bolachas wafers, sendo encontrados teores de ácidos graxos trans de 0,03 a 5,21 g/100 g e 0,03 e 8,54 g/100 g nas bolachas recheadas e bolachas wafers respectivamente. Assim, constatou-se que algumas marcas de bolachas recheadas e bolachas wafers ainda apresentam grandes quantidades de ácidos graxos trans em sua composição acarretando riscos para a saúde do consumidor. Em relação às bolachas recheadas e bolachas wafers com a ausência de ácidos graxos trans nos rótulos, todas estavam em acordo com a legislação vigente em relação aos valores menores ou iguais a 0,1 g de gordura trans/porção, porém em relação à somatória de ácidos graxos trans e ácidos graxos saturados até 1,5 g/porção, todas estavam com valores superiores, assim, todas as amostras de bolachas recheadas e bolachas wafers com a alegação zero trans na rotulagem nutricional analisadas nesse estudo, estavam em desacordo com a legislação vigente, e por isto, não poderiam realizar essa alegação. A partir disso, é de grande importância fiscalizações mais frequentes pelos órgãos competentes e o cumprimento da RDC 332 a partir de janeiro de 2023, pois, o não cumprimento dessa legislação acarreta em malefícios para a saúde da população.

## AVALIAÇÃO DA RAZÃO UREIA/ALBUMINA COMO PREDITORA DE MORTALIDADE EM PACIENTES CRÍTICOS COM COVID-19

Mikaelly Luiz Silva / Silva, M.L. / Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (HC-UFG/EBSERH); Amanda Gomes Pereira / Pereira, A.G. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Gustavo Duarte Pimentel / Pimentel, G.D. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás -UFG; Bertha Furlan Polegato / Polegato, B.F. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho-UNESP; Marcos Ferreira Minicucci / Minicucci, M.F. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Liana Lima Vieira / Vieira, L.L. / Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (HC-UFG/EBSERH); Hellen Christina Neves Rodrigues / Rodrigues, H.C.N. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás -UFG; Nara Aline Costa / Costa, N.A. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás -UFG;

E-mail:  
naracosta@ufg.br

**Introdução:** Pacientes com Covid-19 admitidos em Unidade de Terapia Intensiva (UTI) cursam com maior risco nutricional e menor sobrevida. No entanto, dados a respeito do uso de biomarcadores nutricionais como potenciais preditores de desfechos são ainda limitados. **Objetivo:** Avaliar a razão ureia/albumina como preditora de mortalidade em pacientes Covid-19 críticos. **Métodos:** Trata-se de estudo de coorte prospectivo. Foram incluídos pacientes com diagnóstico de Covid-19 na admissão à UTI, maiores de 18 anos e de ambos os sexos. Variáveis demográficas e exames bioquímicos foram coletados nas primeiras 24h da admissão na UTI. As concentrações séricas de ureia e albumina foram utilizadas para calcular a razão ureia/albumina. Todos os pacientes foram acompanhados durante sua permanência na unidade e registrada a taxa de mortalidade no período. A análise da curva Receiver Operating Character (ROC) foi realizada para determinar o desempenho da razão ureia/albumina para prever a mortalidade na UTI. Modelos de Cox foram utilizados para examinar as associações com a mortalidade. O valor de  $p < 0,05$  foi considerado significativo. **Resultados:** Foram avaliados 221 pacientes com mediana de idade de 60(46-70) anos, 52,9% do sexo masculino e com razão ureia/albumina de 18,2(10,4-34,6). O tempo de permanência na UTI foi de 10(6-16) dias e mortalidade de 64,7%. Os pacientes que evoluíram ao óbito tiveram maior relação ureia/albumina (óbito: 23,6 (13,6-41,8) versus não óbito: 10,9 (8,5-16,8);  $p < 0,001$ ). Na análise univariada, idade, sexo, apache II, risco nutricional e proteína C reativa se associaram a mortalidade ( $p < 0,05$ ). O ponto de corte com melhor desempenho sobre a curva ROC foi  $\geq 18,20$  (AUC: 0.771;  $p < 0,001$ ). Além disso, a maior razão ureia/albumina aumentou o risco de mortalidade em 2,5 vezes quando ajustado para idade, sexo e proteína C-reativa (HR: 2,49 IC: 1,693-3,672;  $p < 0,001$ ). **Conclusão:** Nossos dados sugerem que a razão ureia/albumina pode ser utilizada como preditor de mortalidade em pacientes críticos com Covid-19.

## AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PESSOAS COM DIABETES EM TEMPOS DE COVID-19

Flaiane de Moraes Ferreira / MORAIS, F. / Universidade Católica de Santos; Giuliana Amorim de Souza / SOUZA, G. A. / Universidade Católica de Santos; Melba Micaele Costa Santos / SANTOS, M. M. C. / Universidade Católica de Santos; Cezar Henrique de Azevedo / AZEVEDO, C. H. / Universidade Católica de Santos;

E-mail:  
nutri.flaimorais@outlook.com

**Introdução:** O Diabetes Mellitus (DM) é uma doença caracterizada pela elevação da glicose no sangue que pode comprometer a atividade celular e promover complicações sistêmicas em nosso organismo. Além disso, sabe-se que indivíduos com DM parecem estar mais propensos a desenvolverem quadros mais críticos de COVID-19, que é uma infecção respiratória aguda potencialmente grave causada pelo (SARS-Cov-2). Devido ao confinamento provocado pela pandemia pessoas tiveram que mudar hábitos e estilo de vida, incluindo a alimentação. **Objetivo:** Avaliar o consumo alimentar de pessoas com diabetes durante período de isolamento social da pandemia Covid-19. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal descritivo, realizado durante o período de 15 a 30 de junho de 2020, com amostra populacional por conveniência, de 11 grupos privados sobre diabetes da rede social Facebook®. Os participantes que consentiram responderam um questionário eletrônico com abordagem sociodemográfica e de consumo alimentar. Todos deveriam ser portadores de DM, independentemente do tipo e com idade superior a 18 anos. **Resultados:** Participaram do estudo 387 pessoas, de ambos os sexos. Desse total, 82,4% eram mulheres e 17,6% homens, sendo a maioria 76,2% portadores de DM tipo 1. Pela frequência de refeições ao dia, 89,2% realizam ao menos quatro refeições, sendo elas, café da manhã 90,0% almoço 97,0% lanche da tarde 79,5% e jantar 89,0%. Em relação ao consumo de alimentos, 32,1% relatou não consumir frutas diariamente, enquanto 19,0% referiu não consumir legumes e verduras diariamente. Referente ao consumo de alimentos e preparações consideradas mais calóricas durante o período de isolamento, em média 30,5% dos participantes aumentaram o consumo de bolos, doces e pizzas; houve aumento no consumo de frutas cítricas 58,9%. Verificado também que a suplementação de nutrientes ocorreu em 27,1% dos participantes, com destaque para as vitaminas C e D; porém, 47,0% relatou ganho de peso durante o período de isolamento social. **Conclusão:** Houve mudança no hábito alimentar durante o período de isolamento, uma vez que o acesso à alimentos in natura e/ou minimamente processados ficou limitado, contribuindo para o consumo de alimentos prontos e mais energéticos, que pode ter sido um fator determinante para o aumento de peso corporal dentre os participantes. Esses achados são potencialmente deletérios às pessoas com DM por aumentarem seus fatores de risco para as complicações metabólicas numa infecção por Covid-19.

## **AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE IODO DE ADULTOS E IDOSOS DE UM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE**

Vanessa Marchini Mauler / Mauler, V. M. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - Universidade de São Paulo; Anderson Marliere Navarro / Navarro, A. M. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - Universidade de São Paulo;

E-mail:  
vanessamauler@gmail.com

**Introdução:** O iodo tem como principal função a síntese de hormônios tireoidianos importantes para o crescimento e desenvolvimento dos indivíduos. Sua deficiência é considerada problema de saúde pública mundial e a iodação do sal é a estratégia mundialmente reconhecida para o controle dessa deficiência. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de iodo de adultos e idosos de um município de pequeno porte. **Métodos:** Os valores de iodúria e o estado nutricional de iodo foram avaliados em 224 indivíduos de um município de pequeno porte, englobando adultos e idosos. Esses dados foram relacionados com dados demográficos, socioeconômicos, teor de iodo no sal, e estimativas do consumo de sal doméstico e de ingestão de iodo. Foram usados questionários para coleta dos dados. Uma amostra de urina e uma de sal foram coletadas de cada voluntário para a determinação da iodúria pelo método adaptado de Sandell-Kolthoff, e do teor de iodo no sal pelo método de titulação. Os dados foram analisados adotando um nível de significância de 5%. **Resultados:** A média e mediana da iodúria da população estudada foi de 182,24 µg/L e 174,79 µg/L, respectivamente, indicando ingestão suficiente de iodo. No geral, houve predomínio de indivíduos iodo suficientes (75%), e verificou-se valores de iodúria compatíveis com ingestão insuficiente e excessiva em, respectivamente, 17,41% e 7,59% dos indivíduos avaliados. Não foram verificadas relações estatísticas entre os valores de iodúria e estados nutricionais de iodo com as variáveis estudadas (sexo, idade, IMC, escolaridade, classificação étnico-racial, renda, localização do domicílio em zona urbana ou rural e saneamento básico). Apenas no grupo dos adultos foi possível observar correlações positivas, de magnitude baixa, mas com significância estatística, entre os valores de iodo urinário e as variáveis quantidade de cigarros consumidos por dia, estimativa da quantidade de sal per capita consumido por dia, quantidade de iodo no sal doméstico e estimativa de ingestão diária de iodo per capita. Das amostras de sal, 98,21% tinha teor de iodo adequado de acordo com a legislação vigente. **Conclusão:** Apesar de 17,41% dos indivíduos avaliados terem apresentado valores de iodúria compatíveis com estado nutricional de iodo insuficiente, no geral, esta população pode ser considerada como iodo suficiente. Os dados de teor de iodo no sal doméstico reforçam a eficiência da cobertura do programa nacional de iodação do sal.

## **AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM PACIENTES ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO AMBULATORIAL NO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU, PARANÁ**

Xádia Gomes Jebai / Jebai, G. .X. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Salah Mohamed Amin / Amin, M. S. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Ariana Aline Stumpf / Stumpf, A. A. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Thayz Rodrigues Chagas / Chagas, T. R. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas;

E-mail:  
thayz@udc.edu.br

As constantes transformações socioeconômicas, demográficas e tecnológicas que ocorrem em nosso país desencadeiam importantes mudanças no estilo de vida e no comportamento alimentar da população brasileira, resultando em um aumento significativo na prevalência de excesso de peso e de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Neste sentido, esta pesquisa propôs avaliar o estado nutricional e a prevalência de DCNT em pacientes atendidos no ano de 2019 (período pré-pandemia), em uma Clínica Escola de Nutrição Ambulatorial no município de Foz do Iguaçu, Paraná. Trata-se de um estudo transversal descritivo e retrospectivo, constituído por 89 indivíduos, com idade  $\geq 20$  anos e  $\leq 59$  anos. Como desfecho primário, foi analisado o índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e comorbidades associadas. Conforme a característica da amostra, observamos que 75% (n=67) era do sexo feminino e 25% (n=22) do sexo masculino. Ao analisar a variável de IMC observamos que 60% (n=40) das mulheres e 63% (n=14) dos homens apresentaram obesidade em diferentes graus e menos de dez por cento do total dos indivíduos foram classificados com eutrofia. Na avaliação da CC, variável utilizada para classificar o risco de doenças cardiometabólicas, observamos que 55% (n=37) das mulheres e 41% (n=9) dos homens apresentaram alto risco e 27% (n=18) das mulheres e 41% (n=9) dos homens, risco moderado. Quando estratificamos estes dados de acordo com a idade dos pacientes, percebemos maior prevalência da circunferência da cintura para risco moderado de doenças cardiometabólicas na faixa etária de 50 a 59 anos ( $85,1 \pm 3$ ) em mulheres e 40 a 49 anos ( $97,8 \pm 3$ ) para homens. Adicionalmente, quando analisamos as variáveis relacionadas com o estilo de vida, evidenciamos que a maior parte da população estudada, de ambos os sexos, foi classificada como sedentária. Assim, todas estas variáveis se correlacionaram com o diagnóstico de DCNT, uma vez que dos 89 indivíduos analisados, 50 apresentaram DCNT, referindo-se à 55% (n=37) das mulheres e 59% (n=13) dos homens. As principais DCNT diagnosticadas foram dislipidemias, hipertensão arterial sistêmica, cardiopatias e Diabetes Mellitus tipo II, respectivamente. Por meio desta pesquisa, concluímos que a maior proporção dos indivíduos analisados que apresentaram idade acima dos 40 anos foi classificada com obesidade associada ao aumento da adiposidade abdominal e sedentarismo que refletiu na prevalência de DCNT.

## **AVALIAÇÃO DOS FATORES QUE INFLUENCIAM NA ELABORAÇÃO DA LANCHEIRA CONFECCIONADA EM CASA POR CUIDADORES DE CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES**

Natacha Carucci Gomes / Gomes, N. C. / FFCLRP-USP; Sebastião Sousa Almeida / Almeida, S. S. / FFCLRP-USP; Maria Fernanda Laus / Laus, M. F. / UNAERP/FFCLRP-USP;

E-mail:  
ferlaus@gmail.com

**Introdução:** A escassez de tempo associada a uma vida urbana acelerada condiciona as escolhas alimentares individuais e familiares, que podem ser direcionadas para alimentos de rápida preparação, consumo e de fácil aceitação. Nesse sentido, a família, principalmente os pais, desempenha papel fundamental na formação dos hábitos alimentares das crianças, sendo responsável pelo tipo de alimento adquirido, pela sua qualidade, forma de preparo e oferta à criança. Uma parte importante da alimentação diária de crianças é o lanche escolar, que pode ser ofertado pela escola ou levado de casa. Assim, faz-se necessário investigar as motivações dos responsáveis que norteiam a escolha dos alimentos que irão compor a lancheira escolar. **Objetivo:** Avaliar os fatores que influenciam na elaboração da lancheira escolar confeccionada em casa, de crianças menores de 7 anos. **Método:** Trata-se de um estudo observacional, realizado com 176 pais/responsáveis de crianças pré-escolares que preparam o lanche escolar em casa. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e a pesquisa foi realizada virtualmente, por meio da plataforma SurveyMonkey. Os participantes foram convidados por meio de e-mail e redes sociais. Após darem o aceite no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, os participantes deveriam ranquear, em grau de importância, uma lista com oito fatores que influenciam na elaboração dos lanches, considerando 1 como o mais importante e 8 o menos importante. A lista foi elaborada pelos pesquisadores e a classificação foi feita através da maior frequência observada em cada fator. **Resultados:** Quanto à classificação da importância dos fatores que interferem na elaboração dos lanches, o valor nutricional foi o motivo mais mencionado em primeiro lugar (38,6%; n = 68), seguido pela preferência da criança (27,8%; n = 49) e tempo/praticidade para preparar o lanche (29%; n = 51). Pouca habilidade na cozinha (34,1%; n = 60) e paladar do responsável (42,6%; n = 75) foram os mais citados em sétimo e oitavo lugar, mostrando menor importância ao montar as lancheiras. **Conclusão:** Conclui-se que os fatores mais citados pelos responsáveis para a escolha dos alimentos que compõem a lancheira foram preocupação com a qualidade do alimento e preferência, oferecendo os alimentos que as crianças mais gostam. Ressalta-se que o tempo/praticidade para preparar também aparece nas primeiras posições, indicando que a facilidade no preparo é um item importante para o dia a dia das famílias.

## **AValiação DOS INGREDIENTES DE RECEITAS SAUDÁVEIS SALGADAS DE APLICATIVOS BRASILEIROS E AS RECOMENDAÇÕES DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

Stéphanie Garcia Bilhan / BILHAN, S.G / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Centro de Ciências da Saúde; Juliana Eyng / EYNG, J / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Departamento de Informática e Estatística (INE), Centro Tecnológico (CTC); Paula Lazzarin Uggioni / UGGIONI, P.L / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE);

E-mail:  
paulaug25@yahoo.com.br

A busca pela alimentação saudável tem se popularizado ao longo dos anos, concomitantemente à ascensão da influência da esfera digital. Páginas de redes sociais e aplicativos (apps) têm se mostrado como ferramentas para compartilhar informações, promovendo impacto nas escolhas e no consumo de alimentos e, conseqüentemente no estado de saúde da população. Autores colocam que, as escolhas alimentares podem ser caracterizadas como problemas de nutrição, visto que se forem inadequadas são resultado, em parte, da falta de informações ou de informações errôneas sobre alimentação e nutrição. O objetivo desse estudo foi analisar a qualidade nutricional dos ingredientes de receitas de preparações salgadas denominadas como saudáveis disponíveis em apps brasileiros voltados a apresentação de receitas. Para isso analisou-se receitas disponíveis nesses apps, bem como seus ingredientes, de modo a relacionar às recomendações propostas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Trata-se de uma pesquisa descritiva e de caráter qualitativo. Foram selecionados 9 apps de receitas, destes analisou-se 973 receitas de preparações salgadas. Receitas e seus ingredientes foram categorizados conforme o grau de processamento dos alimentos (in natura e minimamente processados, processados, ultraprocessados e ingredientes de adição). Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva básica (análise de médias e frequência simples), utilizando-se o programa Exce®. Os resultados indicaram que os apps analisados seguem parcialmente as recomendações do GAPB que prioriza o consumo de alimentos in natura e minimamente processados, sendo este grau de processamento aparecendo com maior frequência nos ingredientes, correspondendo a 54% dos ingredientes totais. De modo geral, percebeu-se a baixa frequência de uso de ingredientes integrais, leites desnatados ou semidesnatados e uso de sementes e oleaginosas. Em contrapartida, observou-se uso frequente de margarinas, gorduras vegetais hidrogenadas, caldos prontos e glutamato monossódico. Verificou-se frequentemente o uso de termos como fitness ou fit no título como forma de categorizar as receitas como saudável e nenhuma padronização das medidas (caseira ou em gramas), rendimento da preparação e o tempo de preparo. Salienta-se a importância de estudos avaliando receitas em outras plataformas de informações (sites, blogs) de forma a monitorar o seguimento as principais diretrizes alimentares e recomendações brasileiras.

## **AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INTERNADAS EM ESTADO CRÍTICO EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA PEDIÁTRICA: UM ESTUDO TRANSVERSAL E RETROSPECTIVO**

Sabrina Bacelar Ludwig / Ludwig, B. S. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Ariana Aline Stumpf / Stumpf, A. A. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Thayz Rodrigues Chagas / Chagas, T. R. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas;

E-mail:  
thayz@udc.edu.br

Crianças em Unidade de Terapia Intensiva Pediátrica (UTIP) podem evoluir para um quadro de desnutrição dependente da patologia de base associada a uma terapia nutricional insuficiente. Neste sentido, a avaliação do estado nutricional na admissão hospitalar, permite uma conduta nutricional adequada com potencial redução de complicações metabólicas. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a evolução do estado nutricional de crianças internadas em uma UTIP considerando a gravidade do estado nutricional no internamento hospitalar. Foi realizado um estudo transversal, retrospectivo e observacional através da análise de relatórios de prontuários da UTIP do Hospital Ministro Costa Cavalcanti de Foz do Iguaçu. Dentre as 133 crianças em segmento clínico na UTIP, 40 atenderam aos critérios de inclusão e exclusão e estavam igualmente distribuídas entre os sexos. A faixa etária com maior número de internações foi entre 0 e seis meses de idade, de ambos os sexos (60% sexo feminino e 55% sexo masculino) com um tempo de internamento médio de 22 dias ( $\pm 2,11$ ). De acordo com a ferramenta de triagem nutricional StrongKids foi possível observar uma prevalência de médio risco nutricional em 60% para as meninas e 65% para os meninos, sendo que a maioria das meninas apresentava peso adequado para a idade enquanto a maioria dos meninos apresentou baixo peso para a idade. Adicionalmente, observamos que todas as crianças do estudo atingiram em média 83% das necessidades nutricionais estimadas (NNEs) de energia e 77% das necessidades de proteínas ao longo do internamento. Destacamos que todas as crianças avaliadas durante o estudo estavam recebendo a terapia nutricional enteral, com predomínio de sonda nasoesférica (75,5%). Quando estratificamos a média de peso inicial e final de crianças, de acordo com sexo e idade (meses) observamos que a média de peso ao final do internamento foi superior à média de peso do momento da admissão hospitalar. Com base nos resultados encontrados na presente pesquisa, concluímos que, apesar do tempo de internamento médio de 22 dias, a maioria das crianças conseguiu atingir a meta de ingestão das necessidades energéticas totais e de proteínas acima de 80% o que contribuiu para a manutenção ou aumento de massa corporal total, portanto, a terapia nutricional enteral quando atingidas as metas nutricionais, apresenta significativa importância e eficiência para manutenção e evolução do estado nutricional.

## AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E CLÍNICA EM PACIENTES IDOSOS COM FRATURA DE FÊMUR

Thais Caroline da Silva Piccoli / Piccoli, S.T / Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho- UNESP; Daniela Salate Biagioni Vulcano / Vulcano, B.D / Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho- UNESP; Theodor Terra Mayer Tibeau / Tibeau, M.T / Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho- UNESP; Luana Pereira Ferreira / Pereira, L / Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho- UNESP; Vânia de Sa Mayoral / Mayoral, S.V / Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho- UNESP; Filipe Welson Leal Pereira / Pereira, L.F / Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho- UNESP; Victória Moralez Soares / Soares, M.V / Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho- UNESP; Vanessa Martins / Martins, V / Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho- UNESP; Raquel Ballarin / Ballarin, R / Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho- UNESP; Jessica Caroline Ferreira / Ferreira, C.J / Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho- UNESP; Paula Schmidt Azevedo Gaiolla / Azevedo, G.P / Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho- UNESP;

E-mail:  
thaissilva.nutric@gmail.com

**Introdução:** A fratura de fêmur proximal (FFP) está entre as lesões traumáticas mais comuns na população idosa, podendo ocorrer na região proximal, distal ou ainda na diáfise femoral. A avaliação nutricional e clínica nestes pacientes tem por objetivo oferecer um rastreio minucioso, afim de detectar possíveis doenças e complicações. A avaliação da força de preensão manual (FPM) na prática clínica desempenha um papel importante na reabilitação, avaliação e tratamento de distúrbios musculoesqueléticos. **Objetivo:** O objetivo foi avaliar se a força de preensão manual está associada a alterações psicobiológicas em idosos com fratura de fêmur. **Metodologia:** A metodologia foi baseada em coorte prospectivo, no qual incluiu 34 pacientes. A avaliação nutricional foi realizada pela bioimpedância (BIA) e avaliação de força pela força de preensão manual. Para a avaliação clínica foi realizado a classificação dos pacientes na escala de fragilidade (CFS) e teste mental abreviado (AMT) capaz de reconhecer comprometimento cognitivo. **Resultados:** Os pacientes avaliados tiveram uma média de idade de  $80 \pm 8,49$  anos. A média de IMC foi  $23,54 \text{ kg/m}^2$  apresentando um coeficiente de correlação  $r=0,29$ ; e valor de  $p=0,11$ , índice de massa magra (FFMI) de  $15,98 \text{ kg/m}^2$  ( $r=0,42$ ;  $p=0,01$ ), índice de massa gorda (FMI)  $8,15 \text{ kg/m}^2$  ( $r=0,04$ ;  $p=0,80$ ); massa magra apendicular (MMEA)  $3,16 \text{ kg/m}^2$  ( $r=0,49$ ;  $p=0,006$ ). Ao correlacionar a FFM com a CFS e AMT encontrou-se  $r=-0,51$ ;  $p=0,002$  e  $r=-0,55$ ;  $p=-0,0007$ , respectivamente. Assim, ao avaliar a correlação entre força e os aspectos nutricionais e clínicos observou-se que a força de preensão palmar correlacionou-se positivamente com maior índice de massa magra e massa magra apendicular, e negativamente com a parte cognitiva, idade e fragilidade do paciente. **Conclusão:** Pode se concluir através desse estudo que a força de preensão manual e um exame de fácil execução a beira leito, para a detecção de maiores riscos por se correlacionar com alterações cognitivas e clínicas, podendo assim auxiliar na detecção de maiores riscos para pacientes com fratura de fêmur.

Área: Alimentação Coletiva (UAN)

## **AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE MENUS INFANTIS DE RESTAURANTES DA CIDADE DE SÃO PAULO.**

Caroline Barbosa Duarte / Duarte, C.B. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / Matias, A.C.G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Mônica Glória Neumann Spinelli / Spinelli, M.G.N. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
andrea.matias@mackenzie.br

**Introdução:** Nas últimas décadas, tem se observado mudanças do padrão alimentar, com o aumento das refeições sendo realizadas fora do domicílio. Observam-se que os cardápios infantis em restaurantes apresentam baixa qualidade nutricional, contribuindo para o aumento da ingestão de energia, gorduras saturadas, sódio e açúcar, quando comparados com as refeições caseiras. Em contraponto, são pobres em vitaminas, minerais e fibra alimentares. **Objetivo:** Avaliar qualitativamente cardápios infantis de centros comerciais (shoppings centers) da cidade de São Paulo. **Método:** Estudo transversal. Como amostragem foram sorteados 30% dos centros comerciais de cada região geopolítica da cidade de São Paulo (Região Norte, Centro, Leste, Oeste e Sul). A coleta de dados foi realizada de forma presencial, em todos os estabelecimentos que servem refeições, em cada centro comercial, sendo incluídos no estudo aqueles que ofertavam opções de refeição exclusivas para crianças. Como variáveis de estudo foram consideradas número de opções no cardápio, técnicas de cocção, presença de Frutas, Verduras e Legumes (FLV), oferta de brindes colecionáveis às crianças. **Resultados:** Dos 344 estabelecimentos visitados, 93 disponibilizavam o menu infantil. Considerando a análise de um estabelecimento por rede, este número foi reduzido para 35 restaurantes, dos quais 40% foram classificados como takeaway (retirada no balcão) e 60% como a la carte (pedido realizado à mesa). Com relação ao número de opções/combinções de cardápio infantil, 54% apresentaram de 1 a 3 opções, 26% de 4 a 10 opções e 20% mais de 11 opções. Quando à técnica de preparo, de toda as preparações avaliadas (n=202), 41,5% foram cozidas, 20,3% fritas, 28,2% grelhadas, 4% cruas, 1,5% salteadas e 1,5% à vapor. As FLV estavam presentes em 44,6% dos estabelecimentos. A associação de brinde/brinquedo à compra do cardápio infantil foi encontrada em 20% dos locais. **Conclusão:** Vários fatores estão envolvidos nas escolhas alimentares das crianças e da família ao comer fora de casa. Dentre elas o hábito, as preferências, estilo de vidas das famílias, bem como a oferta de opções e atrações (tais como o brinde), observados neste estudo. Opções exclusivas para crianças são uma realidade no mercado brasileiro. Observou-se variedade na oferta de alimentos e preparações. Sugere-se revisão da oferta de preparações fritas e aumento de FLV pelos estabelecimentos.

Área: Alimentação Coletiva (UAN)

## **AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE PRÉ-ESCOLARES EM INSTITUIÇÕES DE ENSINO PRIVADO DA REGIÃO CENTRAL DA CIDADE DE SÃO PAULO**

Marcia Guimaraes Caminha de Castro / Castro, M. G. C. / UPM - UNIVERSIDADE PRESTITERIANA MACKENZIE; Fernanda de Araújo Lucena / Lucena, F. A. / UPM - UNIVERSIDADE PRESTITERIANA MACKENZIE; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / Matias, A.C.G. / UPM - UNIVERSIDADE PRESTITERIANA MACKENZIE; Mônica Glória Neumann Spinelli / Spinelli, M.G.N. / UPM - UNIVERSIDADE PRESTITERIANA MACKENZIE;

E-mail:  
marcinhacastro@gmail.com

CONGRESSO  
NACIONAL

**Introdução:** A criança aprende, desde muito cedo, o significado cultural e social dos alimentos, desenvolvendo deste modo preferências e rejeições. Estes padrões se refletirão nas escolhas e evoluirão por influência das experiências diversas com os alimentos e conhecimentos adquiridos ao longo da vida. A escola é um espaço de convivência e aprendizagem no que diz respeito a formação dos hábitos alimentares, seja no momento das refeições, seja pelas práticas pedagógicas desenvolvidas com os alunos. **Objetivo:** Avaliar qualitativamente os cardápios de escola privadas da região central da cidade de São Paulo. **Método:** As unidades de ensino foram identificadas através do aplicativo Google Maps nos bairros Bela Vista, Bom Retiro, Cambuci, Consolação, Sé, Higienópolis, Liberdade, República e Santa Cecília. Os cardápios do mês de abril, disponibilizadas nos sites das escolas, foram avaliados pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em Escolas (AQPC - Escola). Computou-se a presença de alimentos e preparações categorizados como Alimentos Recomendados: frutas in natura, vegetais não amiláceos, leite e derivados; e como Alimentos Controlados: doces, frituras, embutidos ou produtos cárneos industrializados. **Resultados:** Foram identificadas 39 escolas privadas, das quais 20% (n=8) disponibilizaram o cardápio no site. Com relação aos alimentos recomendados: leite e derivados foi oferecido em frequência maior que 80% dos dias, por 37,5% das escolas, e em frequência menor que 30%, por 25%. Frutas in natura e vegetais não amiláceos (almoço) foram oferecidos todos os dias por 88% das escolas. No que concerne os Alimentos Controlados, preparações doces foram oferecidas em frequência maior que 70% dos dias, por 37,5% das escolas, e em frequência menor que 20%, por 25%. Embutidos e frituras foram ofertados em frequência menor que 20% dos dias, por 25% e 12,5% das escolas, respectivamente. **Conclusão:** O método AQPC escola aconselha que os alimentos Recomendados estejam presentes nos maiores percentuais possíveis, e refere sinal de alerta para a presença dos alimentos Controlados em frequência maior que 20%. No geral, dentre as escolas avaliadas foi adequada a oferta de vegetais não amiláceos, frutas in natura, embutidos e frituras. Faz-se importante algumas escolas revisarem os cardápios frente a oferta de preparações doces e leite e derivados.

## **BANCO NUTRIR: JOGO COMO INSTRUMENTO PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA ADOLESCENTES**

Natany Anazario / SABINO, N. A. M. / Centro Universitário São Camilo; Diana Miranda Grando Bezerra Freire / FREIRE, D. M. G. B. / Centro Universitário São Camilo; Tamires Alves de Menezes / MENEZES, T. A. / Centro Universitário São Camilo; Larissa Chagas Soares / SOARES, L. C. / Centro Universitário São Camilo; Ana Paula de Queiroz Mello / MELLO, A. P. Q. / Centro Universitário São Camilo;

E-mail:  
natany.am@hotmail.com

**Introdução:** A formação do hábito alimentar é um processo que ocorre ao longo da vida e aprendizados durante infância e adolescência podem perdurar por gerações. Hábito alimentar inadequado no início da vida é um grande fator de risco para diversas doenças crônicas não transmissíveis que impactam na qualidade de vida e geram, inclusive, mortes precoces. Sabe-se que os jovens apresentam consumo elevado de alimentos ultraprocessados e processados, e baixa ingestão de alimentos in natura ou minimamente processados. Diante desta situação, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é a chave para sensibilizar os jovens a mudar seus hábitos alimentares de forma efetiva e duradoura. **Objetivo:** Promover EAN para adolescentes de 12 a 18 anos, considerando o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), publicado em 2014 pelo Ministério da Saúde. **Métodos:** A partir da identificação em instituição localizada na cidade de São Paulo (SP) da necessidade dos adolescentes em adquirir conhecimento para estimular escolhas alimentares mais saudáveis, foi proposto o desenvolvimento de um instrumento de EAN baseado nos princípios do Marco de Referência de EAN e do GAPB. **Resultados:** Foi elaborado um jogo de tabuleiro dinâmico e didático baseado em um renomado jogo. O nome do jogo é Banco Nutrir e contém: 1 tabuleiro, 2 dados, 6 peões, 120 notas de dinheiro (chamado de Buriti), 6 cartas de refeição, 28 cartas de alimentos, 46 cartas de perguntas contendo respostas, 28 tags de sacolas de feira e 1 manual. O jogo compreende de 3 a 6 participantes, sendo 1 banqueiro, responsável pelo Buritis (B\$), as cartas dos alimentos e as cartas de perguntas e respostas. Cada jogador irá começar com B\$100,00 para comprar os alimentos que compõem a sua refeição. Os participantes terão que tirar uma carta não identificada, de uma das seis refeições e, ao longo do jogo, deverão percorrer o tabuleiro comprando cada alimento/preparação do seu prato. No tabuleiro, existem 28 casas de alimentos para serem adquiridos e 4 casas especiais, sendo elas beba água, exercitou!, hora de dormir! e perguntas e respostas composta por cartas com questões relacionadas à classificação do nível de processamento dos alimentos pelo GAPB, aplicadas pelo banqueiro e/ou proprietário da casa do alimento. Ganha quem conseguir montar o prato estipulado no início do jogo primeiro. **Conclusão:** O jogo tem potencial de conscientizar os adolescentes a buscarem práticas alimentares de acordo com o GAPB.

## BIOIMPEDÂNCIA MULTIFREQUENCIAL POR ESPECTROSCOPIA NO CONTROLE DO ESTADO DE HIDRATAÇÃO E MARCADORES INFLAMATÓRIOS: UM ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO

Fabiana Lourenço Costa / Costa, F. L. / Faculdade de Medicina de Botucatu (Unesp); Nayrana Soares Do Carmo Reis / Reis, N. S. C. / Faculdade de Medicina de Botucatu (Unesp); Fabricio Moreira Reis / Reis, F. M. / Faculdade de Medicina de Botucatu (Unesp); Maryanne Zilli Canedo Silva / Silva, M. Z. C. / Faculdade de Medicina de Botucatu (Unesp); Rogério Carvalho de Oliveira / Oliveira, R. C. / Faculdade de Medicina de Botucatu (Unesp); Silméia Garcia Zanati Bazan / Bazan, S. G. Z. / Faculdade de Medicina de Botucatu (Unesp); Luis Cuadrado Martin / Martin, L. C. / Faculdade de Medicina de Botucatu (Unesp); Pasqual Barretti / Barretti, P. / Faculdade de Medicina de Botucatu (Unesp);

E-mail:  
fl.costa@unesp.br

**Introdução:** A hiperidratação é comum em pacientes com doença renal crônica em diálise peritoneal (DP) e está associada a maior resposta inflamatória e risco de morte cardiovascular. A avaliação da água corporal e sua distribuição nos compartimentos corporais é um dos principais desafios no acompanhamento desses pacientes. A bioimpedância multifrequencial por espectroscopia (BIS) é uma das ferramentas que tem sido propostas para a determinação da água corporal em pacientes em diálise. **Objetivo:** Avaliar a BIS como ferramenta complementar no controle hídrico em pacientes em DP e seu impacto nos marcadores inflamatórios, comparado ao controle baseado apenas na avaliação clínica associada à bioimpedância unifrequencial (SF-BIA). **Métodos:** Estudo controlado randomizado de intervenção em pacientes adultos prevalentes em DP, com seguimento de nove meses. Os pacientes foram divididos em dois grupos: controle e BIS. Dados demográficos, clínicos e de diálise foram coletados dos prontuários. Foram avaliados SF-BIA (450, Biodynamics®), BIS (BCM, Fresenius Medical Care®) e marcadores inflamatórios. No grupo BIS, os dados foram disponibilizados para a equipe médica e puderam ser utilizados como base para prescrição. Os dados da BIS não estavam disponíveis no grupo controle. **Resultados:** 34 pacientes completaram nove meses de seguimento: 17 em cada grupo. Houve diferença significativa entre os grupos quanto aos parâmetros de controle hídrico, sendo que ao final do estudo o grupo BIS apresentou maior proporção de pacientes com a relação do índice de hiperidratação pela água extracelular (OH/AEC%)  $\leq 15\%$  quando comparado ao grupo controle (94,1% vs 52,9%;  $p = 0,007$ ). O grupo controle apresentou maior OH ( $2,1 \pm 1,6$  vs  $0,9 \pm 1,1$  L;  $p = 0,019$ ) e OH/ECW% ( $11,8 \pm 8,9$  vs  $5,0 \pm 7,1\%$ ;  $p = 0,025$ ) ao final do estudo, quando comparado ao grupo BIS. O grupo controle apresentou aumento significativo na concentração do fator de necrose tumoral alfa entre os momentos inicial e seis meses [ $11,9$  (6,0 - 24,1) vs  $44,7$  (9,4 - 70,6) pg/ml;  $p = 0,011$ ] e inicial e nove meses [ $11,9$  (6,0 - 24,1) vs  $39,4$  (27,9 - 62,6) pg/ml;  $p = 0,013$ ], bem como o fragmento N-terminal do peptídeo natriurético tipo B entre o momento inicial e nove meses [ $239$  (171,5 - 360,5) vs  $356$  (219 - 1555) pg/ml;  $p = 0,027$ ]. **Conclusão:** Os resultados sugerem que o controle hídrico realizado com auxílio da BIS é superior a avaliação clínica associada à SF-BIA em pacientes em DP, com impacto positivo nos marcadores inflamatórios.

## **BYPASS GÁSTRICO ELEVA SEROTONINA FECAL INDEPENDENTE DA INGESTÃO DE TRIPTOFANO**

Ana Paula Aguiar Prudêncio / Prudêncio, A. P. A. / HCFMUSP; Danielle C. Fonseca / Fonseca, D. C. / HCFMUSP; Camila Cardinelli / Cardinelli, C. / HCFMUSP; Natasha Mendonça Machado / Machado, N. M. / HCFMUSP; Beatriz A.m. Ferreira / Ferreira, B. A. M. / HCFMUSP; Juliana Tepedino Martins Alves / Alves, J. T. M. / HCFMUSP; Raquel Susana Torrinhas / Torrinhas, R. S. / HCFMUSP; Dan Linetzky Waitzberg / Waitzberg, D. L. / HCFMUSP;

E-mail:  
apprudencio@gmail.com

**Introdução:** A serotonina é um metabólito do triptofano que desempenha papel importante nas interações cérebro-intestino. No entanto, o efeito do bypass gástrico na ingestão do triptofano e na serotonina fecal ainda é pouco explorado. **Objetivo:** Avaliar a serotonina fecal e sua relação com a ingestão de triptofano antes e três meses após a cirurgia bariátrica por Derivação Gástrica em Y de Roux (DGYR). **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional, tipo antes e depois, descritivo e analítico. Foram incluídas no estudo 20 mulheres adultas (18-60 anos) com IMC entre 35 e 50kg/m<sup>2</sup>, candidatas à DGYR. A ingestão de triptofano foi determinada a partir de Registro alimentar de 7 dias (RA7d) e calculada por meio da Tabela de Composição de Alimentos Brasileira e da Tabela de Composição de Alimentos e do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos no Excel 365®. O consumo habitual de triptofano foi estimado por meio do Multiple Source Method. O triptofano e a serotonina fecais foram determinados por meio de análise metabolômica alvo através da cromatografia líquida acoplada a espectrometria de massas. Os RA7d e as amostras fecais foram coletados antes e 3 meses após a cirurgia bariátrica. As mudanças das variáveis após a DGYR (pós-op vs. pré-op) foram avaliadas pelo teste t pareado ou Wilcoxon. As correlações entre as mudanças da ingestão de triptofano e de serotonina fecal foram analisadas pelo coeficiente de Spearman (Rho). As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS versão 25, adotando-se o nível de significância de 5%. Todos os dados foram obtidos do estudo de coorte SURMetaGIT registrado no Clinical Trials (NCT01251016) e aprovado pelo comitê de ética local (4.019.801). **Resultados:** Três meses após a DGYR não houve mudanças significativas na ingestão de triptofano (pós-op 211,1 +- 85,1 mg vs. pré-op 248,3 +- 61,8 mg; p = 0,086) e no triptofano fecal (pós-op 132,3 +- 72,7 pmol/mg vs. pré-op 170,3 +- 113,4 pmol/mg; p = 0,332). No entanto, a serotonina fecal aumentou em 73% no mesmo período (pós-op 1,16 +- 0,87 pmol/mg vs. pré-op 0,67 +- 0,39 pmol/mg; p = 0,014). Não foi encontrada correlação entre as mudanças da ingestão de triptofano e as alterações da serotonina fecal após a DGYR (Rho 0,2; p=0,94). **Conclusão:** A DGYR foi seguida por aumento das concentrações de serotonina fecal, independente da ingestão de triptofano. Estes achados sugerem um efeito metabólico direto da DGYR na via da serotonina.

## **BYPASS GÁSTRICO EM Y DE ROUX, PERCEPÇÃO DO SABOR E COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS ADULTOS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA**

Nara Rubia da Silva Universidade Federal de Goiás; Ane da S. Freitas Universidade Federal de Goiás; Regina Queiroz M. de Alcântara Universidade Federal de Goiás; Amélia Stival Duarte Universidade Federal de Goiás; Maria Aderuza Horst Universidade Federal de Goiás.

E-mail:  
nutrinara@discente.ufg.br

**Introdução:** Estudos demonstram que o paladar tem uma importante influência nas escolhas alimentares e que limiares gustativos mais altos para os sabores doce, salgado e de gordura podem estar relacionados à obesidade. Pacientes submetidos a cirurgia bariátrica como o bypass gástrico em Y de Roux (BGYR) relatam mudanças em seu padrão de apetite, preferências alimentares e percepção do sabor. Porém os mecanismos pelos quais essas alterações ocorrem ainda são pouco estudados e elucidados. **Objetivo:** Descrever os desfechos da cirurgia bariátrica em BGYR relacionados à palatabilidade e sua relação com o comportamento alimentar. **Métodos:** Foi feita uma revisão integrativa da literatura, com estratégia de busca fundamentada no critério PICOS para identificar artigos científicos publicados nos últimos 10 anos, nas bases Pubmed, LILACS e na literatura cinzenta. **Resultados:** Os instrumentos mais utilizados para avaliar a percepção do sabor e o comportamento alimentar foram a Alternative Forced Choice, o questionário de mudanças no olfato e paladar adaptado de Tichansky et al. e Graham et al. e o Food Craving Inventory. As categorias em relação à percepção do paladar analisadas foram os sabores doce, salgado, azedo, amargo, umami e gorduroso. Houve alterações na percepção, seja aumento ou diminuição da sensibilidade e classificações de gosto para alguns desses sabores, e os achados foram contraditórios para outros. As alterações no comportamento alimentar supostamente atreladas a mudanças da percepção dos sabores se apresentaram como menor preferência e mudança no valor hedônico para doces e alimentos gordurosos, aversão à carne vermelha e alterações no apetite e olfato. **Conclusão:** A revisão esclarece que frequentemente são relatadas alterações na percepção do paladar após a cirurgia de BGYR. Adaptações de mecanismos neuro-hormonais parecem explicar as mudanças nas preferências e no padrão alimentar. Cenário que pode desencadear aversão a certos alimentos e influenciar fortemente na trajetória de perda de peso corporal pós-bariátrica.

## CÂNCER DE ESTÔMAGO: ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Rosana de Filippi / De Filippi, R. / Centro Universitário São Camilo; Eliana de Aquino Bonilha / Bonilha, Eliana de Aquino / Centro Universitário São Camilo;

E-mail:  
rdfilippi@gmail.com

Introdução: O câncer de estômago é uma doença decorrente de fatores genéticos e ambientais, como o padrão alimentar. Segundo o Instituto Nacional de Câncer, no Brasil, é a quarta causa de morte por câncer, considerado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) um problema de saúde pública, pelo total de óbitos de 768.793, no mundo, em 2020. Objetivo: Analisar a mortalidade por câncer de estômago, no Município de São Paulo (MSP), no período de 2010 a 2021. Metodologia: Estudo série temporal, descritivo e exploratório. A fonte dos óbitos foi o Sistema de Informações sobre Mortalidade do MSP, extraídos do Tabnet, disponibilizado no site da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo (SMS-SP). Para extração dos dados foi selecionado o código C16 da Classificação Internacional de Doenças (CID-10). A fonte da população foi Fundação SEADE e IBGE, extraída do site da SMS-SP. Foram calculados os coeficientes de mortalidade (CM) anuais por 100.000 habitantes, por Subprefeitura, faixa etária e sexo, e, a proporção de óbitos segundo raça-cor e escolaridade. Resultados: No MSP houve queda de 23,7% do CM de 2010 para 2021 (9,8 X 7,5 por 100.000 habitantes). Das subprefeituras, cinco apresentaram CM em elevação: Casa Verde/Cachoeirinha, Penha, Vila Prudente, Ermelino Matarazzo e Jaçanã/Tremembé. O CM foi maior no sexo masculino (11,4/100.000 X 6,5/100.000), confirmando tendência mundial, de acordo com a OMS (11,1/100.000 X 7,7/100.000). Em relação à faixa etária, foi maior entre aqueles com 60 anos ou mais (34,6/100.000), o que está de acordo com dados mundiais, e menor na faixa etária até 59 anos (2,3/100.000). Por outro lado, na faixa etária de 20 a 24 anos, em 2021, o CM foi de 0,6/100.000 (aumento de 466,5%). Na distribuição da população segundo raça-cor, em comparação com a proporção de óbitos, brancos apresentaram valor semelhante (60,5% X 64,05%) e pardos foram inferiores (30,5% X 20,97%). Em relação à escolaridade, a maior proporção de óbitos foi abaixo de 8 anos de estudo (60,5%). Conclusão: Ocorreu redução do CM no MSP no período, entretanto, é preocupante o aumento da mortalidade na faixa etária de 20 a 24 anos. São recomendados estudos na população do município de São Paulo para análise da associação dos fatores de risco, como consumo alimentar e ingestão de álcool. O diagnóstico precoce é recomendado para diminuição da mortalidade pelo câncer de estômago. O monitoramento da mortalidade por câncer pode subsidiar a avaliação e planejamento de políticas públicas.

## CARACTERIZAÇÃO CLÍNICA E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM MULHERES JOVENS COM CÂNCER DE MAMA POR TOMOGRAFIA COMPUTADORIZADA

Ingrid Fernandes de Macêdo Soares / Soares, I.F.M.S / Programa de Pós Graduação em Nutrição e Saúde (PPGNS) Universidade Estadual do Ceará (UECE); Vitória Maria Queiroz Machado / Machado, V.M.Q / Programa de Pós Graduação em Nutrição e Saúde (PPGNS) Universidade Estadual do Ceará (UECE); Débora Iana Lima Guerra Sales / Sales, D.L.L.G / Graduanda de Nutrição. Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, Ce, Brasil.; Rute Mattos Dourado Esteves Justa / Justa, R.M.D.E / Faculdade de Saúde Pública Universidade de São Paula (FSP/USP); Ana Paula Trussardi Fayh / Fayh, A.P.T / Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal, RN, Brasil.; Sara Maria Moreira Lima Verde / Verde, S.M.M.L / Programa de Pós Graduação em Nutrição e Saúde (PPGNS) Universidade Estadual do Ceará (UECE);

E-mail:  
rute.esteves@usp.br

**Introdução:** O câncer de mama em mulheres jovens vem apresentando aumento nos últimos anos. São mais agressivos e tem a hereditariedade como principal fator de risco, mas o excesso de peso aparece como determinante para tumores mais invasivos e maior risco de recidiva da doença. Nessa perspectiva, a tomografia computadorizada (TC) é considerada um método padrão ouro para avaliar essa composição corporal. **Objetivo:** Analisar as características clínicas de mulheres jovens diagnosticadas com câncer de mama ao diagnóstico, bem como as de composição corporal no início do tratamento e após 36 meses. **Método:** Estudo longitudinal com 18 mulheres, <40 anos, diagnosticadas com câncer de mama em um serviço de referência em oncologia. Nos prontuários eletrônicos foram colhidas informações clínicas e antropométricas (altura, peso ao diagnóstico e peso do último acompanhamento) e calculados os valores do índice de massa corporal (IMC) nos dois momentos. Além disso, foram coletados as TCs no serviço de radiologia ao diagnóstico e após 36 meses de acompanhamento, na qual foram selecionadas a terceira vertebra lombar (L3), e posteriormente os compartimentos corporais foram demarcados e quantificados pelo software Slice-O-Matic. Diferenças de médias deram-se por meio do teste T-student pareado e Wilcoxon (SPSS) a depender da distribuição da variável, adotando-se o p significativo quando < 0,05. **Resultados:** A idade média das pacientes era 31,22 (3,33) anos, a maioria em estadiamento clínico I-III (88,9%), grau histopatológico 2 (66,7%), carcinoma ductal invasivo (50%) e 45,5% com luminal B HER2+. No que tange aos parâmetros de composição corporal, as médias de tecido adiposo intramuscular (p=0,03), tecido adiposo total (p=0,014) e tecido adiposo visceral (p=0,028) aumentaram ao longo do período de seguimento, já as médias de IMC (p=0,999) e de peso corporal (p=0,963) foram semelhantes nos dois períodos. **Conclusão:** Mulheres jovens com câncer de mama apresentam pior distribuição de compartimentos corporais ao final do seguimento, podendo estar relacionado com risco de recidiva tumoral.

## CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES TRANSSEXUAIS ATLETAS DE VOLEIBOL

Letícia dos Santos Moraes / MORAES, L. S. / Centro Universitário São Camilo ; Camila Guazzelli Marques / MARQUES, C.G. / Centro Universitário São Camilo; Leonardo Azevedo Mobilia Alvares / ALVARES, L. A. / Centro Universitário São Camilo; Fernanda Patti Nakamoto / NAKAMOTO, F. P. / Centro Universitário São Camilo; Aline Staibano / STAIBANO, A. / Centro Universitário São Camilo; Raphael Einsfeld Simões Ferreira / FERREIRA, R. S. / Centro Universitário São Camilo; Renata Cléia Claudino Barbosa / CLAUDINO, R. C. / Centro Universitário São Camilo; Marcus V. L. dos Santos Quaresma / SANTOS, M. V. L. / Centro Universitário São Camilo;

E-mail:

leticia.s.moraes21@gmail.com

As mulheres transgênero (TRANS) frequentemente lidam com situações de maior vulnerabilidade social, problemas socioculturais e insegurança alimentar comparativamente às mulheres cisgênero (CIS). No que tange à alimentação, atualmente, não há recomendações nutricionais para essa população e poucos estudos avaliaram o perfil nutricional de mulheres TRANS, especialmente de atletas, cujas demandas nutricionais são maiores. Isso posto, o objetivo do presente estudo foi traçar o perfil do consumo alimentar de mulheres TRANS atletas. Trata-se de um estudo transversal aprovado pelo COEP (5.131.456) e realizado na clínica escola (PROMOVE) do Centro Universitário São Camilo, que contou com amostras obtidas por conveniência e avaliou mulheres TRANS e CIS (como grupo controle) atletas amadoras de voleibol. As atletas foram pareadas pelo nível de aptidão física. O consumo alimentar foi avaliado por meio de um recordatório de 24 horas que foi aplicado seguindo as recomendações do GAC-USP; portanto, para obtenção de dados mais acurados foi aplicado o método dos múltiplos passos com auxílio de um manual fotográfico. A quantificação dos macronutrientes foi feita pelo software WebDiet®. O consumo energético total e os macronutrientes estão corrigidos pela massa corporal (kg). Considerando a distribuição dos dados, o teste T de Student independente foi realizado, seguido da análise do tamanho de efeito pelo teste de Cohens d. Os dados estão descritos em média, desvio padrão e diferença média (DM). A amostra foi composta por 23 atletas (n= 9 TRANS; IMC: 25,77  $\square$  4,51; n= 14 CIS; IMC: 24,78  $\square$  4,79) com média de idade de 26,3  $\square$  9,34 anos. O consumo de energia 23,13  $\square$  9,4 e 27,13  $\square$  13,10 kcal/kg (DM= -3,99; p= 0,438; d= -0,33), de carboidratos 2,89  $\square$  1,5 e 3,28  $\square$  1,77 g/kg (DM= -0,390; p= 0,591 d= -0,23), de proteínas 1,07  $\square$  0,51 e 1,2  $\square$  0,67 g/kg (DM= -0,122; p= 0,649 d= -0,197) e de lipídeos 0,83  $\square$  0,40 e 1,03  $\square$  0,57 g/kg (DM= -0,196; p= 0,385 d= -0,37) não diferiu entre os grupos TRANS e CIS, respectivamente. Apesar da ausência de diferença estatística entre os grupos, as mulheres TRANS consomem menos energia, carboidratos e proteínas comparativamente às recomendações disponíveis para atletas provenientes do American College of Sports Medicine. Pode-se concluir que não há diferenças entre o consumo de energia e macronutrientes entre as atletas TRANS e CIS; entretanto, tendo em vista as recomendações vigentes, as mulheres do grupo TRANS apresentam ingestão reduzida de nutrientes.

## **CARACTERIZAÇÃO DO JATOBÁ DO CERRADO (HYMENAEA STIGONOCARPA MART.): COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE**

Luciana Conrado Duarte de Souza / Souza, L. C. D. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Deborah Dias Oliveira / Oliveira, D. D. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Julia Graciela Plaza de Oliveira / Oliveira, J. G. P. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Jéssica Pereira Barbosa / Barbosa, J. P. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Patrícia Amaral Souza Tette / Tette, P. A. S. / Universidade Federal de Goiás (UFG);

E-mail:  
deborahdias91@hotmail.com

*Hymenaea stigonocarpa* Mart. é popularmente conhecida como jatobá-do-cerrado, pertencente à família Leguminosae e subfamília Caesalpinoideae, típica do Cerrado brasileiro. O bioma do Cerrado apresenta grande importância ambiental pela sua diversidade de espécies frutíferas, com características sensoriais e nutricionais peculiares, podendo ser consumidos in natura ou como ingredientes em diversas preparações. Essas características favorecem o desenvolvimento de produtos de interesse comercial. O objetivo deste trabalho foi determinar a composição centesimal da polpa do jatobá-do-cerrado. Os frutos foram colhidos no mês de outubro de 2021, na chácara Vargem Grande, localizada em Bela Vista - Goiás, despulpados manualmente e a polpa farinácea in natura foi retirada da fava, peneirada e embalada à vácuo até o início das análises. Foram analisadas umidade, cinzas, nitrogênio total e conversão em proteína bruta, e lipídios totais. O teor de carboidratos totais foi estimado por diferença. O cálculo do valor energético da amostra foi realizado considerando os fatores de conversão de Atwater, de 4,4 e 9 kcal/g para proteína, carboidratos e lipídios, respectivamente, e 2 kcal/g para fibras alimentares. A amostra foi homogeneizada e centrifugada para a obtenção de extratos e a capacidade antioxidante foi determinada pelo método DPPH. Em 100 g da amostra foram encontrados 10,87 g de umidade, 2,95 g de cinzas, 0,66 g de lipídios e 12,49 g de proteínas. A amostra apresentou 48,54 g de fibras, sendo 43,85 g insolúveis. O teor de carboidratos da amostra foi de 24,48 g e o valor energético total de 250,94 kcal. Em relação a capacidade antioxidante, a amostra demonstrou 6,023  $\mu\text{mol/g}$ . Nota-se que a polpa desse fruto obteve teores significativos de fibra e capacidade antioxidante, ressaltando seus benefícios à saúde e aumentando a discussão sobre a importância de sua inclusão na alimentação. Assim, os resultados obtidos demonstraram características nutricionais relevantes à promoção da saúde, possibilitando sua aplicação tecnológica em novos produtos alimentícios, agregando valor e auxiliando na conservação e valorização do bioma Cerrado.

## **CARACTERIZAÇÃO DO RESÍDUO DO PROCESSAMENTO DO JENIPAPO (GENIPA AMERICANA L.): COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE**

Deborah Dias Oliveira / Oliveira, D. D. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Julia Graciela Plaza de Oliveira / Oliveira, J. G. P. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Luciana Conrado Duarte de Souza / Souza, L. C. D. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Jéssica Pereira Barbosa / Barbosa, J. P. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Patrícia Amaral Souza Tette / Tette, P. A. S. / Universidade Federal de Goiás (UFG);

E-mail:  
deborahdias91@hotmail.com

O bioma Cerrado está entre as mais ricas savanas do mundo, possui recursos naturais renováveis e espécies frutíferas exóticas que apresentam sabor peculiar e marcante, apresentando características favoráveis ao desenvolvimento de produtos de interesse comercial. Dentre essas espécies destaca-se o jenipapo (*Genipa americana* L.), utilizado no preparo de licores, geleias, sucos, dentre outros. Os resíduos gerados por este processamento, compostos principalmente por cascas e sementes, podem apresentar componentes relevantes à alimentação humana. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição centesimal e capacidade antioxidante do resíduo do processamento do jenipapo. Os frutos utilizados neste estudo foram colhidos em Goiânia (GO), despulpados e o subproduto liofilizado, triturado e peneirado para realização das análises. Foi determinada a composição de fibras totais, solúvel e insolúvel, por meio do método da AOAC (2019), umidade, lipídeos e açúcares totais, segundo as Normas Analíticas do IAL (2008), proteína, pela ISO (2009), cinzas por meio do Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal (2017) e o teor de carboidratos totais foi estimado por diferença. Foram utilizados os fatores de conversão de Atwater para determinação do valor energético de 4,4 e 9 kcal/g para proteína, carboidratos e lipídios, respectivamente, e 2 kcal/g para fibras alimentares, conforme recomendado pela FAO (2002). A amostra liofilizada foi homogeneizada e centrifugada para a obtenção dos extratos e a capacidade antioxidante foi determinada pelo método DPPH. Em 100 g da amostra analisada, 36,62 g correspondeu a fibra alimentar total, onde 30,58 g foram fibras insolúveis e 5,63 g fibras solúveis, o que ressalta seus benefícios à saúde, como manutenção da microbiota intestinal e prevenção de doenças. A amostra apresentou ainda 19,23 g de umidade, 2,6 g de cinzas e baixa quantidade de lipídeos 0,55 g. Assim, como a maior parte dos frutos, esta amostra apresentou baixo teor de proteínas (6,26 g) e elevado teor de carboidratos (34,74 g). Já o valor de açúcares totais chegou a 8,20 g. O valor energético total foi de 242,19 kcal e 2,40  $\mu\text{mol/g}$  de capacidade antioxidante. Os resultados demonstraram alto valor nutricional do resíduo do processamento do jenipapo, especialmente em relação às fibras, podendo apresentar uma alternativa para a utilização desse subproduto industrial, contribuindo para a valorização e conservação do Cerrado.

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTAS ESTRUTURADAS ELABORADAS COM SUCO DE LARANJA E POLPAS DE UVA E GOIABA

Lara Borghi Virgolin / Virgolin, L. B. / Centro Universitário de Rio Preto UNIRP; Natalia Soares Janzantti / Janzantti, N. S. / Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho;

E-mail:  
laraborghi.lb@gmail.com



**Introdução:** As frutas estruturadas são produtos obtidos de frutas in natura, purês, sucos e/ou polpas de frutas. Estes produtos quando consumidos entre as refeições são considerados lanches saudáveis, por apresentarem elevado conteúdo de compostos bioativos e potencial antioxidante. **Objetivo:** Realizar a caracterização físico-química de frutas estruturadas elaboradas com as matérias-primas suco de laranja e polpas de uva e goiaba visando a obtenção de novos produtos com agregado valor nutricional. **Método:** Foram elaboradas quatro frutas estruturadas com diferentes quantidades das matérias-primas suco de laranja (variação na formulação entre 15 e 33,3%), e polpas de uva e goiaba (variação na formulação entre 24,2 e 51,6%). As frutas estruturadas foram avaliadas quanto ao conteúdo de ácido ascórbico, carotenoides totais, antocianinas totais, flavonoides amarelos, compostos fenólicos totais e atividade antioxidante total. Os resultados foram submetidos à análise de variância seguida de teste de média de Tukey ( $p \leq 0,05$ ). **Resultados:** O conteúdo de ácido ascórbico, para as diferentes frutas estruturadas elaboradas, variou entre 395,6 a 743,3 mg/100 g, carotenoides totais de 70,74 a 163 µg licopeno/g, antocianinas totais entre 7,62 a 16,63 mg/100 g, flavonoides amarelos de 25,49 a 34,30 mg/100 g, compostos fenólicos totais entre 10,85 a 11,36 mg EAG/g e atividade antioxidante total de 49,89 a 74,76 µmol Trolox/g. Destaca-se a fruta estruturada elaborada com maior quantidade de polpa de uva, que apresentou os maiores conteúdos de antocianinas totais ( $p \leq 0,05$ ), flavonoides amarelos, compostos fenólicos totais e atividade antioxidante total, enquanto a fruta estruturada formulada com a maior quantidade de polpa goiaba apresentou o maior conteúdo de carotenoides totais, como esperado. Os carotenoides e os compostos fenólicos presentes nos produtos elaborados, estão entre os principais constituintes investigados quanto às alegações de propriedades funcionais. **Conclusão:** É possível desenvolver frutas estruturadas com suco de laranja e polpas de uva e goiaba seguindo as tendências de consumo cada vez mais voltadas à saudabilidade e conveniência.

## CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DO ÓLEO BRUTO DE MAURITIA FLEXUOSA

Gabriela Marcelino / Marcelino, G. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Rita de Cássia Avellaneda Guimarães / Guimarães, R.C.A. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Priscila Aiko Hiane / Hiane, P.A. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Karine de Cássia Freitas / Freitas, K.C. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul;

E-mail:  
kcfreitas@gmail.com

**Introdução:** O Cerrado brasileiro possui uma grande variedade de espécies nativas com frutos de alto valor nutricional. Dentre as espécies encontra-se a *Mauritia flexuosa* (buriti) pertencente à família *Arecaceae*. O óleo extraído de sua polpa é explorado pela indústria de cosméticos e de alimentos. **Objetivo:** Realizar a composição química do óleo bruto de buriti. **Método:** O índice de acidez foi determinado pela adição ao óleo, da solução éter-álcool neutralizado e fenolftaleína como indicador de mudança de coloração. O índice de peróxido foi realizado com a adição ao óleo em solução ácido acético-clorofórmio, solução saturada de iodeto de potássio e solução de amido solúvel como indicador de alteração de coloração, com posterior repouso ao abrigo de luz. O índice de refração foi obtido com o auxílio de refratômetro de Abbé. O índice de iodo foi obtido a partir da adição ao óleo, de tetracloreto de carbono e solução de Wijs. Como titulante, utilizou-se tiosulfato de sódio padronizado até a mudança de coloração de preto para rosa. O índice de saponificação foi determinado pela adição de solução alcóolica de hidróxido de potássio (KOH). A densidade relativa foi realizada de acordo com o Método do Picnômetro. **Resultados:** Para o índice de acidez, o óleo de buriti apresentou valor acima do limite preconizado para óleos vegetais brutos e prensados a frio (<4 mgKOH/g). O índice de peróxido é outro indicador relacionado à qualidade de óleos vegetais, sendo observado que estava dentro do limite preconizado para óleos vegetais brutos e prensados a frio (15 mEqO<sub>2</sub>/kg). O índice de refração (1,47±0,00a 40 °C) é um indicador que está relacionado à viscosidade que o óleo apresenta. Por sua vez, o índice de iodo está relacionado ao grau de insaturação de um óleo e mostra sua tendência a oxidar, sendo inversamente proporcional esta relação. O resultado encontrado neste estudo (87,56±0,77gI<sub>2</sub>/100 g) se assemelhou a outros descritos para o mesmo óleo bruto. O resultado obtido para o índice de saponificação (188,62±3,31mgKOH/g) também se encontrou dentro do limite preconizado (< 200 mgKOH/g) pelo Codex Alimentarius. Por fim, a densidade relativa de nosso estudo (0,91±0,00mg/mL) se assemelhou ao encontrado em outros estudos. **Conclusão:** O óleo de buriti analisado pode ser uma fonte alternativa viável para consumo humano e está de acordo com os parâmetros preconizados pela legislação vigente.

## **CLASSIFICAÇÃO E ESTRATIFICAÇÃO DE PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL POR MEIO DA BIOIMPEDÂNCIA TETRAPOLAR EM PACIENTES COM HIPERCOLESTEROLEMIA FAMILIAR**

Aldrina Laura da Silva Costa Honorato / Honorato, A.L.S.C. / UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO; Vivian Marques Miguel Suen / Suen, V.M.M. / UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO; Marina Rodrigues / RODRIGUES, M. / UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO; Caroline Bertoncini Silva / SILVA, C.B. / UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO;

E-mail:  
aldrialaura@hotmail.com

**Introdução:** É sabido que o acúmulo e excesso de gordura corporal somado a outros fatores como o aumento de marcadores lipídico, pode levar ao agravamento de riscos para doenças cardiovasculares. **Objetivo:** visualizar a possível relação existente entre os indicadores de percentual de gordura corporal elevados em pacientes com hipercolesterolemia familiar. **Método:** Este foi um estudo observacional, transversal envolvendo 50 pacientes com hipercolesterolemia familiar previamente diagnosticados baseado nos critérios da Dutch Lipid Clinic Network (Dutch MEDPED), com indivíduos de todas faixas etárias (8 e 72 anos). Os indivíduos selecionados realizaram uma avaliação física por impedância bioelétrica aplicada com aparelho marca Biodynamics, modelo 450, fornecendo valores de resistência e reactância, que foram utilizados para o cálculo de massa magra e gorda corporais com uso de fórmulas, seguindo protocolos rígidos para execução do método. **Resultados:** O estudo foi composto por 26 homens e 24 mulheres. Desse total, 8 eram menores de 18 anos (8-17anos), 35 adultos (18-59 anos) e 7 idosos (60-72anos), com uma média de percentual de gordura corporal de 32,74 %, com mínimo de 16% e máximo de 58% para mulheres, representando um total de 11 mulheres com valores alto de percentual de gordura corporal. Já os homens tiveram uma média de percentual de gordura corporal de 23,56%, com mínimo de 8% e máximo de 33%, representando um total de 13 homens com valores elevados, discriminados por faixas etárias **Conclusão:** Há evidências de uma predominância de elevado percentual de gordura corporal em pacientes com hipercolesterolemia familiar somado a elevados valores de LDC colesterol e colesterol total.

## COMER EMOCIONAL E ESTRESSE DE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE CATARINENSE

Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Bárbara Buzzi / BUZZI, B. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Kethellen dos Santos Mezomo / MEZOMO, K.S. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanesakorz@gmail.com

A escolha dos alimentos vai muito além da composição nutricional, é um ato consciente que envolve várias razões como características pessoais, status, humor, cultura e hábitos. As emoções também contribuem nas escolhas alimentares, na quantidade e na frequência das refeições e as exposições agudas e crônicas ligadas ao estresse provocam inúmeras respostas fisiológicas e comportamentais que alteram a qualidade e a quantidade das calorias consumidas. O comer emocional ou o comer por emoção é a relação do indivíduo com o alimento em resposta a suas emoções como forma de enfrentar os próprios sentimentos. Objetivou-se avaliar a relação entre o comer emocional, a imagem corporal e o estresse de funcionários de uma universidade catarinense. A população se constituiu de funcionários técnico-administrativos de todos os campi da universidade e o estudo foi realizado de forma online, no qual os participantes receberam o convite por e-mail e, ao aceitarem participar, foi necessário concordar com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os questionários auto respondidos foram sobre: a) dados sociodemográficos e de saúde, b) percepção de estresse, c) escala de figuras de Stunkard e d) questionário de apetite emocional. Participaram da pesquisa 84 funcionários, sendo 58,3% do sexo feminino e a maioria trabalhava somente na universidade e com carga horária diária de 8 horas. Os participantes que apresentaram maior peso também possuíam maior pontuação na escala de percepção do estresse ( $p=0,030$ ). Entre os sexos, as mulheres eram mais estressadas ( $p=0,043$ ) enquanto e os homens desejavam maior imagem corporal do que a atual  $p=0,001$ ). A prática de atividade física, avaliada em horas diárias, teve influência no comer emocional: quanto mais horas praticadas, menor era o comer emocional. Não se notou relação entre a prática de atividade física, a satisfação corporal, o comer emocional e o estresse percebido na amostra. Conclui-se que os funcionários com maiores níveis de estresse apresentaram maior peso corporal, sendo as mulheres consideradas as mais estressadas, e quanto mais horas realizadas de atividade física, menor foi o comer emocional.

## COMPORTAMENTO ALIMENTAR, ALIMENTAÇÃO E ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES DE BLUMENAU-SC

Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Anamaria Araujo da Silva / SILVA, A.A. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Danielle Regina Vian / VIAN, D.R. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Fernanda Simeoni Silva / SILVA, F.S. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanessakorz@gmail.com

É na infância que acontece a formação dos hábitos alimentares e se sabe que a alimentação adequada é capaz de reduzir risco de diversas doenças. Os transtornos alimentares afetam principalmente a população jovem, com tratamentos longos, e seus temores e transtornos podem passar para seus filhos, os quais poderão apresentar os mesmos transtornos, com a possibilidade de serem mais acentuados e ocorrerem mais cedo na vida dessa criança. Objetivou-se avaliar o comportamento alimentar, a alimentação e o estado nutricional de pré-escolares de Blumenau - SC. Pesquisa transversal, realizada entre abril e maio de 2021, com crianças de 2 a 6 anos, de uma escola privada de Blumenau-SC. Os pais e/ou responsáveis das crianças responderam online: questionário sociodemográfico, questionário de alimentação da criança adaptado e questionário de transtornos alimentares. Ocorreu a coleta de dados antropométricos (peso e altura) de cada criança participante do estudo, para análise de indicadores da WHO Child Growth Standards: peso/idade, peso/estatura, estatura/idade e IMC/idade. Devido ao número de participantes, os resultados serão apresentados em frequência absoluta e relativa. Da população de 50 crianças, 26 participaram do estudo, a maior parte do sexo feminino (69,22%). Apresentaram peso adequado para a idade (73,07%), 30,76% com magreza na relação estatura/idade e 30,75% de excesso de peso em relação IMC/idade. Quanto a alimentação, mais da metade dos pais negou oferta de alimentos em troca de bom comportamento do filho e recompensar com doces, mas afirmou que a criança deve comer tudo o que tem no prato e que deve comer mesmo referindo não ter fome. Quando ao comportamento alimentar, 72,4% dos pais consideram os hábitos alimentares de seus filhos como saudáveis, referiram recusa alimentar das crianças (55,2%) e 69,2% dos pré-escolares se alimentam na frente de telas. Notaram-se possíveis comportamentos de risco como a alimentação diante de telas, o que pode se dever ao período de coleta de dados da pesquisa diante da pandemia de Covid19. Contudo, é importante mudança de atitude dos pais, evitando oferta de alimentos aos filhos na frente de telas. A recusa alimentar relatada é uma queixa comum em pré-escolares. O ambiente escolar também pode ser local de identificação de alterações do comportamento alimentar infantil, podendo sinalizar aos pais, já que há crianças que realizam mais refeições neste local do que em casa.

## COMPOSIÇÃO CORPORAL DE INDIVÍDUOS COM REGANHO DE PESO $\leq 20$ E $>20\%$ PÓS-CIRURGIA BARIÁTRICA EM Y DE ROUX

Mariana Bordinhon de Moraes / Moraes, M.B / UNESP - FMB; Amanda Gomes Pereira / Pereira, A.G. / UNESP - FMB; Karen Kaori Miyamoto / Miyamoto, K.K. / UNESP - FMB; Cássio Vieira de Oliveira / Oliveira, C.V. / UNESP - FMB; Bertha Furlan Polegato / Polegato, B.F. / UNESP - FMB; Marcos Ferreira Minicucci / Minicucci, M.F. / UNESP - FMB; Filipe Welson Leal Pereira / Pereira, F.W.L. / UNESP - FMB; Leonardo Antonio Mamede Zornoff / Zornoff, L.A.M. / UNESP - FMB; Paula S. Azevedo Gaiolla / Gaiolla, P.S.A. / UNESP - FMB; Sergio A. R. Paiva / Paiva, A.A.R. / UNESP - FMB;

E-mail:  
nutrimarianab@gmail.com

**Introdução:** A obesidade é considerada um dos principais problemas de saúde pública, pois está associada a diversas doenças. Existem diversas estratégias para o manejo da obesidade, como mudança do estilo de vida, dietoterapia, farmacoterapia e procedimentos endoscópicos e cirúrgicos. Em situações de não resposta aos tratamentos citados, a cirurgia bariátrica torna-se uma opção. A técnica cirúrgica bypass gástrico em Y de Roux (BGYR) é o modelo que apresenta alta eficácia. Entretanto, em decorrência de aspectos multifatoriais, parte dos pacientes recuperam 20% ou mais da sua perda de peso em 24 meses após a cirurgia. **Objetivo:** Caracterizar o perfil demográfico e de composição corporal de indivíduos com reganho de peso (RP)  $\leq 20$  e  $>20\%$  do seu menor peso após BGYR. **Método:** Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e descritivo, realizado com amostra de 40 indivíduos adultos de ambos os sexos, atendidos no Ambulatório de Nutrologia, com história de RP após BGYR realizada no mínimo há 24 meses. A avaliação de composição corporal foi feita por meio dos métodos de antropometria e bioimpedância elétrica. **Resultados:** Dos indivíduos, 12 eram do grupo  $RP \leq 20\%$  e 28 do grupo  $RP > 20\%$ . A maioria era do sexo feminino, com baixa escolaridade e idade de  $46,1 \pm 8$  anos. A mediana de tempo de realização da cirurgia, em ambos os grupos, foi de 7 anos, o grupo  $RP > 20\%$  apresentou uma média de IMC ( $\text{kg}/\text{m}^2$ ) maior ( $39 \pm 5,4$ ;  $P=0,044$ ) comparado com o grupo  $RP \leq 20\%$ , assim como maior mediana da circunferência (cm) da cintura (CC) ( $120,5$  [ $115,129,5$ ];  $P=0,049$ ) e do quadril (CQ) ( $129,5$  [ $121,5-140$ ];  $P=0,030$ ). Nenhuma outra variável de composição corporal apresentou diferença estatisticamente significativa. No grupo  $RP > 20\%$  a média e mediana das pregas cutânea (mm) foram de:  $33,5 \pm 8,9$  (subescapular);  $45 \pm 11,5$  (suprailíaca);  $33,7 \pm 7,4$  (tríceps);  $18,5$  ( $11,2-30,7$ ) (bíceps). Na análise com a bioimpedância, o grupo  $RP > 20\%$  apresentou médias e medianas de  $19,1 \pm 4,2$  e  $19,2 \pm 1,4$  para índices de massa gorda e massa livre de gordura ( $\text{kg}/\text{m}^2$ ), respectivamente;  $23,9$  ( $21,325,1$ ) para massa muscular esquelética (kg);  $6,2$  ( $5,56,6$ ) ângulo de fase;  $4$  ( $35,4$ ) gordura visceral (l);  $17,1 \pm 2,2$  água extracelular (l); e  $37,6$  ( $33,838,9$ ) água corporal total (l). 21,5% dos indivíduos  $RP > 20\%$  praticavam atividade física comparado a 25% do outro grupo ( $P=1,000$ ). **Conclusão:** Os dados sugerem que indivíduos com maior RP apresentam CC e CQ maiores, ademais, a composição corporal e a prática de atividade física parecem ser similares.

## CONHECIMENTO SOBRE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL DE RESPONSÁVEIS POR UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES: UM RECORTE DA REGIÃO SUL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Beatrice Porta Guimarães / Beatrice Porta Guimarães / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Mônica Glória Neumann Spinelli / SPINELLI, M. G. N. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral / CABRAL, A. M. M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / MATIAS, A. C. G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
beatrice.pg@outlook.com

**Introdução:** A produtividade na sociedade atual está fundamentada em um ciclo que retira os materiais necessários para a produção de bens de consumo da natureza e os retorna como resíduos efluentes líquidos ou sólidos em grandes proporções, resultando na poluição e no esgotamento dos recursos naturais. Cabe a cada organização, ciente do impacto de sua produção no meio ambiente, escolher as práticas ambientais que melhor se adaptam às suas necessidades. No gerenciamento de estabelecimentos produtores de refeições devem-se procurar alternativas com o objetivo de favorecer o meio ambiente. **Objetivo:** Avaliar o conhecimento sobre práticas de sustentabilidade ambiental de gestores de unidades produtoras de refeições de centros comerciais (shoppings centers) da zona Sul da cidade de São Paulo. **Método:** Os dados foram colhidos em centros comerciais (shoppings) da região sul da cidade de São Paulo. Foram sorteados 30% dos centros comerciais da região, nos quais foram convidados todos os estabelecimentos produtores de refeições a participar do estudo. Foi realizada uma entrevista com questões relacionadas ao conhecimento e percepção do gestor sobre práticas de sustentabilidade ambiental. **Resultados:** Foram visitados 106 estabelecimentos, dos quais 86 (81%) aceitaram participar do estudo. Embora 98% dos gestores tenham afirmado que um serviço de alimentação possa ser sustentável, apenas 85% acreditam que o seu trabalho seja sustentável e 95,35% acreditam que é possível desenvolver algum plano de sustentabilidade para a sua unidade; 100% consideram importantes tanto o controle do consumo de água, quanto o de energia, mas somente 87,21% e 81,39% afirmam que estes são aplicáveis no seu trabalho, respectivamente; em relação ao controle de resíduos, 89,53% afirmam ser aplicável na sua unidade; 72,1%, 76,74% e 74,42% acreditam que a qualidade dos alimentos, os resíduos orgânicos e inorgânicos e a satisfação do cliente quanto à aceitação das preparações, interferem na sustentabilidade, respectivamente; 52,33% relatam não existirem formas de impedir que o cliente desperdice. **Conclusão:** Os responsáveis pelos serviços de alimentação se mostraram conscientes em relação à importância de suas ações para a sustentabilidade, porém afirmaram não ter muito controle para realizar mudanças e adotar práticas mais sustentáveis em suas unidades.

## CONSTRUÇÃO DE SOFTWARE EDUCACIONAL SOBRE LINHAS DE CUIDADO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS

Karine Domingos de Araújo / Araújo, K. D. / UFMS; Gabriel Barbosa Delmondes de Moraes / Moraes, G. B. D. / UFMS; Anderson Leão Nogueira Holsbach / Holsbach, A. L. N. / Secretaria de Estado de Saúde; Camila Medeiros da Silva Mazzeti / Mazzeti, C. M. S. / UFMS; Bruna Paola Murino Rafacho / Rafacho, B. P. M. / UFMS;

E-mail:  
bruna.paola@ufms.br

**Introdução:** Tecnologias digitais têm impacto significativo no processo de aprendizagem, tanto no campo de formação quanto de atualização profissional. Ademais, os recursos tecnológicos possibilitam o armazenamento de uma grande quantidade de informações, sendo aptos à portabilidade, adaptação e vasta abrangência. Tais qualidades são essenciais para recursos empregados na assistência à saúde. **Objetivo:** Desenvolver um software educacional sobre Linhas de Cuidado de Sobrepeso e Obesidade, Diabetes Mellitus e Hipertensão Arterial Sistêmica para profissionais de saúde que atuam no Sistema Único de Saúde (SUS). **Método:** A construção do software teve como etapas: análise documental para elaboração do conteúdo didático; definição de requisitos (recursos e funcionalidades tecnológicas); e desenvolvimento do sistema. Foram utilizadas as tecnologias de desenvolvimento PHP 8.1.x, MySQL 8.0.x, Nginx e Ubuntu 22.04, que configuraram o software como um site responsivo, possibilitando seu acesso por dispositivos móveis (como smartphones, tablets, netbooks, notebooks) e computadores de mesa. O conteúdo disponibilizado teve como base materiais técnico-científicos publicados pela Secretaria Municipal de Saúde de Campo Grande/MS e pelo Ministério da Saúde, que orientam a construção e execução de Linhas de Cuidado de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). **Resultados:** O software elaborado constituiu-se como um WebApp estruturado em duas partes: administração do sistema área restrita, responsável pelo controle de todas as funcionalidades e gerenciamento de conteúdos produzidos/publicados; e acesso para usuários área pública, na qual os profissionais de saúde puderam acessar os recursos didáticos sobre Linhas de Cuidado, apresentados em forma de resumos, infográficos, vídeos e podcasts, a fim de tornar as informações técnicas mais simples e acessíveis. Os materiais escritos foram disponibilizados em formato PDF, tornando possível o download pelos usuários. **Conclusão:** O software configura-se como ferramenta de ensino na área da saúde, auxiliando profissionais a adquirirem uma maior compreensão dos protocolos e processos de trabalho presentes na elaboração e execução de Linhas de Cuidado de DCNT no âmbito do SUS.

## CONSUMO DE ALIMENTOS PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS POR PACIENTES ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA DE UMA UNIVERSIDADE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Júlia Passos Barros / Barros, J.P. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Renata Furlan Viebig / Viebig, R.F. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Marcia Nacif Pinheiro / Pinheiro, M.N. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Paula Bazanelli / Bazanelli, A.P. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
ana.bazanelli@mackenzie.br

**Introdução:** Dentre os alimentos funcionais tão buscados atualmente, estão os probióticos e prebióticos, os quais promovem equilíbrio da microbiota intestinal, melhora da saúde do hospedeiro, podendo estar associados à redução do risco de doenças crônicas. **Objetivo:** Caracterizar o consumo de alimentos prebióticos e probióticos por pacientes atendidos na Clínica Escola de Nutrição de uma Universidade do Município de São Paulo. **Métodos:** Trata-se de um estudo do tipo transversal, realizado com dados secundários de prontuários de pacientes adultos, de ambos os sexos, frequentadores de uma Clínica Escola de Nutrição de uma Universidade do Município de São Paulo. A partir da ficha de anamnese nutricional dos pacientes utilizada como rotina no atendimento nutricional foram coletadas variáveis sociodemográficas, clínicas e de estado nutricional. Para caracterização do consumo de alimentos prebióticos e probióticos, alguns grupos alimentares foram considerados e identificados a presença deles no recordatório de 24 horas. Como alimentos prebióticos foram considerados alguns dos grupos dos Cereais: aveia e chia; das Frutas: banana, maçã, pera e ameixa; dos vegetais: tomate, cebolinha, alho, cebola, repolho, beterraba e pepino e das oleaginosas: castanha de caju e castanha do Pará. E como alimentos probióticos, foram considerados alimentos do grupo de Leite e derivados: leite, iogurte, queijos, coalhada e ricota. **Resultados:** O estudo incluiu 50 pacientes, sendo a maioria do sexo feminino (76%), com idade média de 35,3 anos, ensino superior incompleto (34%) e estado nutricional de eutrofia (38%). Em relação ao consumo alimentar, quase que a totalidade da amostra (96%) fazia uso de algum alimento probiótico e/ou prebiótico. Como alimentos probióticos, os mais consumidos foram os queijos (50%), seguidos de leite (41,7%). Como prebióticos, os alimentos que receberam destaque dos grupos das frutas e dos vegetais, foram a banana e o tomate, consumidos por 41,7% e 43,7%, da amostra, respectivamente. Do grupo dos cereais, a aveia foi o prebiótico com maior consumo, presente em 18,7% dos pacientes. Já em relação ao grupo das oleaginosas, o consumo de prebiótico foi reduzido, sendo a castanha-de-caju consumida por apenas 2 participantes. **Conclusão:** Os pacientes apresentaram uma elevada prevalência no consumo de alimentos prebióticos e probióticos, sendo este consumo mais concentrado em alimentos dos grupos de leite e derivados, frutas e vegetais.

## CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E NÃO ULTRAPROCESSADOS DE ADULTOS COM SÍNDROME DA OBESIDADE EUTRÓFICA

Acsa de Castro Santos / Santos, A.C. / Universidade Federal de Goiás; Anna Flavia Ferreira Passos / Passos, A.F.F. / Universidade Federal de Goiás; Luciana Bronzi de Souza / Souza, L.B. / Universidade Federal de Goiás; Alexandre Siqueira Guedes Coelho / Coelho, A.S.G. / Universidade Federal de Goiás; Cristiane Cominetti / Cominetti, C. / Universidade Federal de Goiás;

E-mail:  
ccominetti@ufg.br

A Síndrome da Obesidade Eutrófica (SOE) é caracterizada por índice de massa corporal adequado associado a percentual de gordura corporal elevado. Sabe-se que o consumo alimentar exerce influência importante na composição corporal e que um perfil de consumo com quantidades elevadas de alimentos ultraprocessados pode contribuir para alterações negativas, como o excesso de gordura corporal e suas consequências. Nesse sentido, o objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados e não ultraprocessados e fatores associados em indivíduos com ( $n = 159$ ) e sem SOE ( $n = 65$ ). Foram aplicados três recordatórios alimentares em dias não consecutivos, incluindo um dia de final de semana e seguindo o Multiple Pass Method. Os resultados da avaliação dos recordatórios foram categorizados de acordo com a classificação NOVA. Testes t de Student ou Mann-Whitney e Qui-quadrado ou Exato de Fisher foram aplicados conforme apropriado. Modelos de regressão linear logística foram construídos para analisar associações entre as variáveis de consumo alimentar e a presença da SOE. O consumo de alimentos ultraprocessados não diferiu entre os grupos; no entanto, o grupo com SOE apresentou maior ingestão energética proveniente de carnes processadas em relação ao grupo sem SOE ( $54,1 \pm 73,5$  x  $32,5 \pm 50,8$  kcal;  $P = 0,023$ ). Além disso, o grupo com SOE apresentou menor consumo energético proveniente de alimentos dos grupos in natura e minimamente processados, especificamente para arroz ( $P = 0,037$ ), feijão ( $P = 0,002$ ) e frutas ( $P = 0,026$ ), bem como menor consumo de fibras ( $P < 0,05$ ), em comparação ao grupo sem SOE. Energia e açúcar de adição provenientes de alimentos ultraprocessados (OR: 1,02, IC 95% 1,001,04,  $P = 0,0100$ ) e gordura total proveniente de alimentos não ultraprocessados (OR: 1,09, IC 95% 1,011,18;  $P = 0,0100$ ) associaram-se positivamente à presença da SOE. Concluiu-se que indivíduos sem SOE consumiram mais alimentos não ultraprocessados em comparação ao grupo com SOE e não houve diferenças no consumo de alimentos ultraprocessados entre os grupos. Além disso, as associações observadas sugerem a importância dos alimentos in natura e minimamente processados como base da alimentação.

## CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA GESTAÇÃO E GANHO DE PESO GESTACIONAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Fernanda Marques Paula Faria / Faria, F.M.P. / Universidade Federal de Goiás; Débora Caldas Marques de Matos / Marques, D.C. / Universidade Federal de Goiás; Millena Nazaré de Carli / de Carli, M.N. / Universidade Federal de Goiás; Claudia Dinali Silva Aguiar / Aguiar, C.D.S. / Universidade Federal de Goiás; Rayanne Maciel Fernandes Cavalcante / Cavalcante, R.M.F. / Universidade Federal de Goiás; Maria Luiza de Moura Rodrigues / Rodrigues, M.L.M. / Universidade Federal de Goiás; Ana Amélia de Freitas Vilela / Vilela, A.A.F. / Universidade Federal de Goiás;

E-mail:  
deboramarquesnut@gmail.com

**INTRODUÇÃO:** A gestação é um período em que as necessidades nutricionais estão aumentadas e o estado nutricional materno influenciará a saúde materna e do feto, o binômio mãe-filho. Uma alimentação baseada em alimentos in natura e minimamente processados, faz-se fundamental. Alimentos com elevado teor de açúcar, gordura saturada e sódio, podem vir a ser prejudiciais, grande parte deles são denominados ultraprocessados (UP), compostos por substâncias alimentares que permitem ao alimento ser durável, acessível, conveniente e principalmente palatável. O consumo alimentar das gestantes brasileiras vem sendo elevado em ultraprocessados, podendo contribuir à deficiência de nutrientes importantes na manutenção da saúde das gestantes, bem como um aumento de sobrepeso. **OBJETIVO:** Observar a relação entre consumo de UP durante a gestação e o ganho de peso gestacional. **MÉTODO:** Pesquisa bibliográfica realizada nas bases de dados Pubmed/Medline e Scopus, em abril de 2022. A busca foi realizada no módulo avançado, utilizando os descritores gestational weight gain e industrialized food; pregnancy e industrialized food, combinados com operador booleano and. A quantidade de artigos recuperados pelo PubMed/Medline foi de 2 e 43, respectivamente para os descritores pesquisados, e pela Scopus foi de 1 e 22, respectivamente aos descritores utilizados. Após a exclusão de 1 artigo duplicado, 6 artigos foram selecionados. **RESULTADO:** Os estudos apontaram uma relação direta entre a quantidade de UP consumidos na dieta, o ganho de peso e o risco de desenvolver DCNT (CONWAY et al, 2022; GRACILIANO et al. 2021; RUIZ et al, 2021; SILVA et al, 2019; SARTORELLI et al; 2019; BADANAI et al, 2019). Graciliano et al. (2021) relata um grande consumo de alimentos UP na dieta das gestantes, o que implica em menor qualidade nutricional. Fator preditor para desenvolvimento de DCNT a longo prazo. Em seus achados Sartorelli et al. (2019) demonstrou que houve associação positiva entre o consumo de AUP, o ganho de peso e o risco de desenvolver Diabetes Mellitus Gestacional. **CONCLUSÃO:** Os resultados apresentados salientam a necessidade de intervenções que promovam uma melhor qualidade alimentar nas gestantes. Mais estudos que avaliem de modo correlativo o consumo de AUP e sua influência no ganho de peso gestacional e demais desfechos, como o risco de desenvolvimento de DCNT, são necessários.

## CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NOS PRIMEIROS DOIS ANOS APÓS CIRURGIA BARIÁTRICA

Renata Rissin Waisol / Waisol, R.R. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Renata Furlan Viebig / Viebig, R.F. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Angela Cristine Bersch Ferreira / Ferreira, A.C.B. / Hospital do Coração; Rachel Helena Vieira Machado / Machado, R.H.V. / Hospital do Coração; Juliana Dantas / Dantas, J. / Hospital do Coração; Carlos Aurélio Schiavon / Schiavon, C.A. / Hospital do Coração; Juliana Masami Morimoto / Morimoto, J.M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
renata.viebig@mackenzie.br

**Introdução:** A cirurgia bariátrica reduz repercussões da obesidade, mas caso uma alimentação inadequada persista após o procedimento, com elevado consumo de alimentos ricos em calorias, açúcares e gorduras, como os ultraprocessados, benefícios em longo prazo são difíceis de serem mantidos. **Objetivo:** Avaliar a presença de alimentos ultraprocessados na dieta de pacientes após os primeiros dois anos da realização da cirurgia bariátrica. **Método:** O presente estudo correspondeu a uma coorte retrospectiva, com pacientes adultos que realizaram cirurgia bariátrica em hospital particular de São Paulo-SP e foram acompanhados por 24 meses. Foram consultados os prontuários para a coleta de informações socioeconômicas, clínicas, de estilo de vida, Índice de Massa Corporal (IMC) e dados de alimentação a partir de dois recordatórios de 24 horas aplicados em consultas com Nutricionistas (12 e 24 meses de seguimento). Análises de correlação foram realizadas com o auxílio do software SPSS v.20, em um nível de significância de 5%. Os pacientes concordaram em participar da pesquisa voluntariamente e o presente estudo recebeu aprovação ética CAEE 38754020.1.0000.0084. **Resultados:** Foram estudados 48 pacientes, com idade média no procedimento cirúrgico de 42,8 anos (DP=8,87) e predomínio de mulheres (76,6%). Houve redução de 10,7Kg/m<sup>2</sup> no IMC médio nos primeiros 12 meses após cirurgia, sem alteração significativa entre 12 e 24 meses. Após 12 meses, houve redução significativa dos níveis séricos médios de colesterol total, LDL-colesterol, triglicérides, glicemia de jejum, hemoglobina glicada, insulinemia e ácido úrico. Entre 12 e 24 meses, os valores médios da maioria dos exames não apresentou significativa alteração. Houve redução no número de alimentos ultraprocessados dentre os pacientes após 24 meses, mas esta não foi estatisticamente significativa (p=0,730). Entretanto, 16 ultraprocessados tiveram aumento em seu consumo, sendo os principais a margarina, biscoitos salgados, pão industrializado e refrigerantes. Correlações fracas e significativas entre número de ultraprocessados consumidos pelos pacientes e glicemia de jejum (r=0,365; p=0,045) e consumo de carboidratos (r=0,373; p=0,018) foram observadas após 24 meses da cirurgia. **Conclusão:** Mudanças de hábitos no consumo de ultraprocessados ocorreram nestes pacientes e a adição de novos alimentos industrializados pode estar relacionada a elevações de glicemia, mesmo após 24 meses da cirurgia, podendo propiciar o reganho de peso.

## CONSUMO DE VITAMINA D E CÁLCIO POR MULHERES ATENDIDAS EM UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Marcia / Nacif, M / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Vitória de Almeida Drubi / Drubi, A.V.A / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Carolina Esgobe / Esgobe, C / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Luísa Martinez Gobbi / Gobbi, L.M / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Grazielle Cabral / Cabral, G / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Carolina de Oliveira / Oliveira, A.C / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Paula Bazanelli / Bazanelli, A.P / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Renata Furlan Viebig / Viebig, R.F / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:

marcia.nacif@mackenzie.br

**Introdução:** Na fase adulta da mulher, a alimentação saudável deve fornecer todos os nutrientes de forma que supra as necessidades nutricionais dessa faixa etária. Estudos recentes mostram a associação entre a baixa ingestão de cálcio e a deficiência de vitamina D com a prevalência de osteoporose em mulheres. **Objetivo:** Avaliar o consumo de vitamina D e cálcio por mulheres atendidas em uma clínica escola de nutrição. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal, realizado com dados secundários de prontuários de uma amostra de pacientes adultas, frequentadores de uma clínica escola de nutrição de uma universidade de São Paulo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Presbiteriana Mackenzie, sob o número CAEE: 44151021.9.0000.0084. Foram coletadas informações de peso, altura, tabagismo, consumo de bebida alcoólica, prática de atividade física, presença de doenças crônicas não transmissíveis e uso de suplementos. O consumo de cálcio e vitamina D foi avaliado pelo recordatório de 24 horas e analisado com auxílio do software AVANUTRI Revolution® 4.0. Foram adotadas como referência para o consumo as recomendações do Dietary References Intake (DRI), de acordo com o sexo e faixa etária estudadas. **Resultados:** Foram avaliadas 82 mulheres, com média de idade de 36 anos (+11,96), sendo a maioria não fumante (92,68%), fisicamente inativas (53,65%) e sem doenças crônicas não transmissíveis (68,29%). O IMC das participantes revelou que mais da metade das mulheres (65,85%) se encontravam com sobrepeso e apenas 26,82% (n=22) em eutrofia. Ao avaliar as mulheres com idade entre 18 a 50 anos (n=68), a média de ingestão de cálcio foi de 502 mg (+326,12) com prevalência de inadequação de 81%. Em relação a vitamina D, a prevalência de inadequação desse micronutriente foi de 61% para toda a amostra. **Conclusão:** A partir dos resultados apresentados, faz-se necessário o desenvolvimento de ações preventivas quanto ao consumo destes minerais, a fim de promover a saúde da mulher e prevenir possíveis doenças como a osteoporose.

## CRENÇAS E ATITUDES ANTI-OBESIDADE ENTRE PROFISSIONAIS DA SAÚDE

Beatriz Vicentini Silva / Silva, B.V. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Victoria Martins Junqueira Franco / Franco, V.M.J. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Alice Fiadi / Fiadi, A. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Juliana Masami Morimoto / Morimoto, J.M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Carolina Almada Colucci Paternez / Paternez, A.C.A.C. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
ana.colucci@mackenzie.br

**Introdução:** No Brasil e no mundo, observa-se prevalência crescente de obesidade na população, tanto brasileira como no mundo. No entanto, estudos indicam que os indivíduos com excesso de peso são vulneráveis a múltiplas formas de preconceito, inclusive durante atendimento por profissionais de saúde. **Objetivo:** Investigar as crenças e atitudes de profissionais de saúde em relação a indivíduos com obesidade. **Método:** Estudo transversal com amostra de 70 profissionais da área da saúde, de ambos os sexos e com idade maior ou igual a 18 anos, sendo 65 nutricionistas e 5 de outras profissões. Foi aplicado um questionário online composto por questões sociodemográficas, condições de saúde e de estilo de vida dos profissionais e, para avaliação das crenças e atitudes relacionadas à obesidade foi utilizada Escala de Atitudes Antiobesidade. A análise estatística foi realizada no SPSS (v.21), sendo utilizado teste de Mann-Whitney para comparação das médias das variáveis entre nutricionistas e outros profissionais de saúde, com nível de significância de 5%. **Resultados:** A idade média dos nutricionistas foi de 37,1 anos (dp=9,6) e dos outros profissionais foi de 36,4 anos (dp=16,9), sendo 69 do sexo feminino. As atitudes antiobesidade entre nutricionistas e outros profissionais de saúde tiveram médias baixas para o escore total (1,79 para nutricionistas e 1,77 para outros) e para as subescalas. Não foram identificadas diferenças significativas para o escore total e as subescalas de Atitudes Antiobesidade. Para a afirmação Se eu fosse solteiro(a), eu namoraria uma pessoa gorda, a média foi significativamente maior ( $p=0,034$ ) entre os outros profissionais de saúde, em comparação com nutricionistas, evidenciando atitudes mais negativas daqueles profissionais. Para as afirmações Pessoas gordas não são atraentes ( $p=0,023$ ) e A maioria das pessoas gordas é chata ( $p=0,020$ ) as médias foram significativamente maiores entre os nutricionistas. Um viés do estudo pode ser o número reduzido de outros profissionais da saúde ( $n=5$ ). **Conclusão:** As pontuações da Escala Total e das subescalas de Atitudes Antiobesidade demonstraram atitudes positivas. O estigma e o preconceito não contribuem para o tratamento e redução dos índices de obesidade e podem trazer implicações negativas para a saúde do indivíduo. Neste cenário, a percepção e as atitudes dos profissionais de saúde em relação à obesidade são cruciais para o cuidado efetivo, promoção, prevenção e tratamento eficaz da obesidade.

## DENSIDADE MINERAL ÓSSEA DE INDIVÍDUOS ADULTOS COM SÍNDROME DA OBESIDADE EUTRÓFICA

Sonia Mara Miranda de Carvalho Patriarca / Patriarca, S.M.M.C. / Universidade Federal de Goiás; Acsc de Castro Santos / Santos, A.C. / Universidade Federal de Goiás; Anna Flavia Ferreira Passos / Passos, A.F.F. / Universidade Federal de Goiás; Cristiane Cominetti / Cominetti, C. / Universidade Federal de Goiás;

E-mail:  
ccominetti@ufg.br

A Síndrome da Obesidade Eutrófica (SOE) é caracterizada pela presença concomitante de índice de massa corporal eutrófico e percentual de gordura corporal aumentado. Indivíduos com SOE apresentam risco aumentado para o desenvolvimento de algumas crônicas não-transmissíveis relacionadas à nutrição. No entanto, não há estudo acerca da saúde óssea desses indivíduos. O conhecimento dos fatores de risco para a saúde óssea em indivíduos com SOE pode contribuir para prevenir a crescente prevalência mundial de perda de massa óssea e fraturas. Assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar o perfil ósseo de adultos com e sem a SOE e associações com parâmetros antropométricos e de composição corporal. Foi realizado estudo transversal, com homens e mulheres entre 20 e 59 anos de idade, peso corporal eutrófico e separados de acordo com o percentual de gordura corporal (com e sem SOE). Foram avaliados dados socioeconômicos e demográficos, nível de atividade física, medidas antropométricas e de composição corporal. Para a classificação da SOE foram considerados percentuais de gordura corporal acima de 30% para as mulheres e acima de 19% para homens. Comparações foram realizadas por meio de testes t de Student ou Mann-Whitney e Qui-quadrado de Pearson ou Exato de Fisher. Foram elaborados modelos de regressão linear múltipla, com os parâmetros ósseos como variáveis dependentes e os dados antropométricos, de composição corporal e de consumo alimentar, como variáveis independentes. A amostra foi composta por 224 adultos com mediana de idade de 23 (21 e 25) anos, dos quais 71% apresentavam SOE e 69,2% eram mulheres. Globalmente, não houve diferenças significativas dos parâmetros ósseos entre os indivíduos com e sem SOE. Entretanto, maior percentual de homens foi classificado com o escore-Z da densidade mineral óssea (DMO) da coluna abaixo do esperado para a idade (10%;  $p = 0,0214$ ). A DMO da coluna se associou negativamente com o sexo masculino e positivamente com o peso corporal. A DMO do fêmur direito se associou negativamente com o percentual de gordura corporal e positivamente com o IMC. Apesar de não terem sido observadas diferenças significativas nos parâmetros ósseos entre os grupos com e sem a SOE, associações importantes entre DMO e parâmetros antropométricos e de composição corporal foram verificadas, o que sugere maior risco de perda óssea e fraturas em indivíduos com SOE se o percentual de gordura corporal permanecer elevado ao longo da vida.

## DESENVOLVIMENTO DE BOLO DE CHOCOLATE COM POTENCIAL PREBIÓTICO A PARTIR DO USO DO RESÍDUO AGROINDUSTRIAL DA CANA-DE-AÇÚCAR

Victoria Tsubota Manrique / MANRIQUE, V. T. / UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / MATIAS, A.C.G / UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE; Mônica Glória Neumann Spinelli / SPINELLI, M.G.N. / UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE; Ana Cristina Moreira de Medeiros Cabral / CABRAL, A.C.M.M. / UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE;

E-mail:  
victoriatmanrique@icloud.com

**Introdução:** O Brasil é um dos maiores produtores de cana-de-açúcar. Além da matéria-prima para a produção de açúcar e álcool, os subprodutos e resíduos da cana de açúcar podem ser utilizados para a cogeração de energia elétrica, fabricação de ração animal e fertilizantes para as lavouras. Dentre os subprodutos da cana de açúcar destaca-se o bagaço, que é a maior porcentagem de resíduos da agroindústria brasileira, sobrando anualmente 15 milhões de toneladas. Um dos problemas da produção de cana-de-açúcar é a queima deste bagaço para a geração de energia produzindo cinzas que representam um sério problema ambiental. Por outro lado, esse resíduo apresenta características lignocelulósicas que possuem expressivas quantidades de fibras alimentares, com potencial prebiótico, devido a presença de Xilooligossacarídeos (XOS). **Objetivo:** Aplicar o resíduo agroindustrial da cana de açúcar na formulação de bolos, com vistas a atender as alegações de fonte e rico em fibras alimentares. **Método:** Foram realizados testes com a incorporação da farinha do bagaço de cana-de-açúcar (FCA) em bolos. Nas formulações onde foi acrescentado a farinha de farinha do resíduo de cana-de-açúcar, a farinha de trigo branco foi substituída em peso. Para a avaliação das alegações de fibra alimentar foram considerados os parâmetros previstos na Instrução Normativa 75 de 2020, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Em função das medidas de isolamento social, frente à pandemia de Covid 19, foram realizados testes sensoriais de bancada. **Resultados:** Foram desenvolvidos bolos com incorporação de 1,5% e 7% de FCA, com alegação de fonte e rico em fibras, 3,0g e 7,0g de fibras na porção de 60g, respectivamente. No entanto, apenas a formulação com 1,5% de FCA foi aceita sensorialmente. O bolo com 1,5% FCA apresentou textura e sabor semelhantes ao bolo de referência (sem adição de FCA). A textura não ficou densa e o sabor da FCA não se destacou. Já no bolo com 7% de FCA a textura ficou muito densa e arenosa, com forte sabor da FCA, que por ser rica em celulose, apresenta um sabor semelhante ao de papel. **Conclusões:** Foi possível a incorporação de farinha do resíduo agroindustrial da cana-de-açúcar em formulações de bolo. A possibilidade de utilização de produtos resíduos de produção agroindustrial é bastante positiva, visando aspectos de sustentabilidade ambiental, bem como potenciais características prebióticas.

## DESENVOLVIMENTO DE CORANTE ALIMENTÍCIO NATURAL COM RAMA DE CENOURA

Roberta Mi Kyong Kim Cho / CHO, R. M. K. K. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Luana Cortez Santiago / SANTIAGO, L. C. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Victoria Martins Aguiar de Oliveira / OLIVEIRA, V. M. A. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral / CABRAL, A. C. M. M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / MATIAS, A. C. G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Carvalheiro Guerra Matias / MATIAS, A.C.G / UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE; Mônica Glória Neumann Spinelli / SPINELLI, M.G.N. / UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE; Ana Cristina Moreira de Medeiros Cabral / CABRAL, A.C.M.M. / UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE;

E-mail:  
robertakim@hotmail.com

NACIONAL  
DA *sban*

**INTRODUÇÃO** A preocupação quanto ao uso de corantes artificiais tem levado a indústria alimentícia brasileira a desenvolver corantes a partir de concentrados de frutas, plantas e vegetais comestíveis, a fim de atender à demanda por saudabilidade. O desenvolvimento de produtos que atendam a esses anseios deve melhorar as condições do valor nutritivo, a conservação, a estabilidade e a aparência dos alimentos, ao mesmo tempo que segue os limites de uso de aditivos alimentares estabelecidos pela legislação. Uma estratégia para garantir a aplicabilidade de corantes naturais nesses termos seria explorar partes não convencionais de alimentos in natura, como a rama de cenoura. **OBJETIVO** Desenvolver um corante em pó natural de tonalidade verde com rama de cenoura in natura como alternativa saudável para fins alimentícios. **METODOLOGIA** Foi elaborado um corante em pó feito com talos e folhas de rama de cenoura in natura. O substrato foi submetido a desidratação em estufa ventilada a 65°C por 24 horas, seguido por processos de moagem e peneiração. Foi estimada a composição nutricional a partir da medição da umidade da rama desidratada, moída e peneirada. Para avaliar a ação corante, o pó foi aplicado em chocolate fracionado branco. **RESULTADOS** A rama de cenoura em pó, quando aplicada em chocolate branco, conferiu coloração de tonalidade verde (de clara a escura), sem alterar a textura e o sabor do produto. Após a análise de umidade da amostra da rama seca (5,1%), esta apresentou 6,72 mg de ferro na porção de 5 g, atendendo a alegação de alto teor. **CONCLUSÃO** Obteve-se um corante natural a partir da rama de cenoura. Uma vez considerada como parte não convencional de consumo, o seu uso tem caráter sustentável, evitando o desperdício. A desidratação concentra os valores de fibras e minerais do vegetal, bem como aumenta a vida útil e confere conveniência e praticidade na utilização. Além da finalidade de uso como corante, a rama de cenoura em pó pode ser incorporada em diferentes preparações culinárias enriquecendo-as com ferro.

## DESENVOLVIMENTO DE PÃO DE FORMA COM FEIJÃO CARIOCA (PHASEOLUS VULGARIS L.)

Adriana Gracio de Carvalho / Carvalho, A.G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Paola Biselli Ferreira Scheliga / Scheliga, P.B.F / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalheiro Guerra Matia / Matias, A.C.G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
drikagracio@gmail.com

**INTRODUÇÃO:** Phaseolus vulgaris L. ou feijão comum é o grão de leguminosa mais consumido no mundo, com relevância cultural e nutricional. Entretanto, o consumo de feijão pelo brasileiro está diminuindo ao longo das últimas décadas. **OBJETIVO:** Desenvolver pão tipo forma com grão de feijão carioca (Phaseolus vulgaris) e farinha de trigo, com formato, volume e características sensoriais semelhantes às do pão tipo forma branco convencional. **MÉTODO:** Estudo de caráter experimental, no qual foi incorporado feijão carioca (Phaseolus vulgaris) em formulação de pão tipo forma. O feijão cozido por 36 minutos e congelado por 30 dias, foi incorporado amassado à massa em substituição a farinha de trigo em peso. Após testes de viabilidade para a definição da quantidade máxima de incorporação de feijão, foram avaliados o peso, altura e rendimento de pães produzidos em triplica, em dias distintos. Foram realizados cálculos nutricionais e para definição do tamanho da porção e informação nutricional complementar foi considerada a Instrução Normativa 75 (ANVISA, 2020). **RESULTADOS:** Foi incorporado 40% de feijão na formulação. A farinha de trigo branca foi parcialmente substituída por farinha de trigo integral. O pão apresentou aparência, textura, altura ( $10,5 \pm$ ), peso ( $922 \pm 2,3g$ ) e rendimento (18 fatias) característicos de pães de forma integrais comerciais. Sensorialmente o sabor do pão não remetia ao sabor de feijão carioca. A porção apresenta 142 kcal, 27g de carboidratos disponíveis, 6,8g de proteínas, 2,0 g de gorduras totais, 3,2g de fibra alimentar, 0,4 g de amido resistente, 114 mg de sódio. O pão recebe alegação de fonte de fibras alimentares. Considerando a relação de 2:1 de cereais e leguminosas, somada a quantidade de proteína do ovo, 70,7% da proteína do pão, apresentam bom valor biológico, o equivalente a 4,8g de proteína por fatia de 50g. **CONCLUSÃO:** A incorporação do feijão ao pão de forma em substituição à farinha de trigo trouxe vantagens nutricionais ao aumentar os teores de fibra alimentar, amido resistente e o valor biológico proteico. Em tempos de insegurança alimentar este produto torna-se uma boa alternativa para a substituição da proteína animal, com preços elevados. Também representa uma forma de incluir feijão à alimentação, diversificando a tradicional combinação arroz com feijão. A quantidade e qualidade da fibra alimentar, faz o produto recomendável ao público em geral, mas em especial para diabéticos e hipercolesterolêmicos.

## DESENVOLVIMENTO DE PROTÓTIPO DO APLICATIVO CLUBE DA FEIRA - SÃO PAULO

Alice Freire Rojas / Rojas, A. F. / Centro Universitário São Camilo (SP) ; Beatriz Marinho de Almeida / Almeida, B. M. / Centro Universitário São Camilo (SP); Beatriz Zuchetto Dardis / Dardis, B. Z. / Centro Universitário São Camilo (SP); Geovana Santana de Moraes / Moraes, G. S. / Centro Universitário São Camilo (SP); Larissa Lopes Munhós / Munhós, L. L. / Centro Universitário São Camilo (SP); Ana Paula de Queiroz Mello / Mello, A. P. Q. / Centro Universitário São Camilo (SP);

E-mail:  
liz.alicerojas@gmail.com

Uma nutrição equilibrada está associada a uma melhor qualidade de vida durante as fases e faixas etárias, longevidade e menor risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como, diabetes e doenças cardiovasculares. Com a finalidade de auxiliar no adequado funcionamento do organismo, hábitos saudáveis devem ser colocados em prática, dentre eles, o consumo de frutas, legumes e verduras (FLV), por apresentarem uma composição nutricional variada que atende a recomendação nos diferentes estágios de vida. Neste sentido, a Organização Mundial da Saúde (OMS) orienta ingestão de 400g de FLV/dia. Estes grupos de alimentos são classificados pelo Guia Alimentar da População Brasileira como in natura, adquiridos diretamente da natureza ou de plantas e prontos para o consumo, ou minimamente processados, que são alimentos in natura que sofreram alterações mínimas para o consumo. Elaborar o protótipo do aplicativo móvel Clube da Feira - São Paulo, que possui a finalidade de facilitar as escolhas alimentares saudáveis e combater a perda e o desperdício de alimentos. O desenvolvimento do aplicativo tem como base a metodologia conhecida como "Projeto E", composta por Estratégia, Escopo, Estrutura, Esqueleto, Estética e Execução, não sendo realizado necessariamente nesta sequência. A organização é feita de acordo com a demanda do produto, mantendo cada etapa conectada, sendo possível retornar e alterar uma ou mais etapas para gerar novas alternativas em benefício do resultado. Após a criação do protótipo, será feita a etapa de validação, lançamento oficial e acompanhamento dos dados em estudos futuros. O protótipo do aplicativo Clube da Feira - São Paulo possui diversas funcionalidades com o intuito de reduzir a distância entre os produtores e os consumidores. Além disso, aumenta o contato com os usuários, através de informações sobre os alimentos, levando-os a uma melhor escolha dos mesmos, como, mapas de localização das feiras livres mais próximas do usuário; dados de FLV; lista de compras; questionário autoaplicável para avaliação da alimentação segundo as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (utilizado pelo Ministério da Saúde) e um canal de dúvidas e sugestões. Com a execução e implantação do aplicativo, é esperado a melhora da alimentação da população do município de São Paulo, contribuindo para o aumento do autocuidado, a prevenção de DCNT, o combate da perda e do desperdício de alimentos, assim como a melhoria da qualidade de vida.

## **DESIGUALDADES SOCIOECONÔMICAS EM CUSTOS E QUALIDADE DA DIETA: ANÁLISE CUSTO-EFETIVIDADE DA ADESÃO ÀS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS**

Aline Veroneze de Mello Cesar / Mello, A.V. / Universidade de São Paulo; Flavia Mori Sarti / Sarti, F.M. / Universidade de São Paulo; Marilisa Berti de Azevedo Barros / Barro, M.B.A. / Universidade Estadual de Campinas; Moises Goldbaum / Goldbaum, M. / Universidade de São Paulo; Chester Luiz Galvão Cesar / Cesar, C.L.G. / Universidade de São Paulo; Regina Mara Fisberg / Fisberg, R.M. / Universidade de São Paulo;

E-mail:  
alinevmcesar@gmail.com

O custo da alimentação é um dos principais fatores determinante na trajetória causal entre nível socioeconômico e qualidade da dieta. Assim, o presente estudo propôs análise custo-efetividade da qualidade da dieta de residentes do município de São Paulo. Foram utilizados dados do Inquérito de Saúde de São Paulo (2015) com amostra representativa de adultos e idosos ( $n=1188$ ). Dados socioeconômicos, demográficos foram coletados por questionário. A avaliação do consumo foi baseada em dois recordatórios alimentares de 24h (2R24h). O custo da alimentação foi obtido a partir de vinculação de dados dos preços dos alimentos da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF-IBGE), atualizados pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA). A qualidade da dieta foi avaliada pelo Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) e grupos alimentares. A análise custo-efetividade foi baseada na associação entre custo da dieta e IQD-R. Os resultados indicaram maior custo associado à melhor qualidade da dieta. Famílias de baixa renda e indivíduos de menor nível socioeconômico apresentaram dieta de pior qualidade. Indivíduos que compraram os alimentos em feiras livres, apresentaram dietas mais saudáveis a um menor custo. O grupo das carnes foi associado ao maior custo da dieta.

## DESNUTRIÇÃO E SARCOPENIA EM IDOSOS HOSPITALIZADOS: PRECISO IDENTIFICAR AMBOS?

Raquel Ferreira de Souza Siqueira / Siqueira, R.F.S / Universidade São Judas Tadeu; Mirella Tortosa Pacheco / Pacheco, M.T. / Hospital Municipal Universitário de Taubaté; Kátia Bilhar Scapini / Scapini, K.B. / Universidade São Judas Tadeu; Odissael Vieira de Siqueira / Siqueira, O.V. / Centro Paula Souza; Rita de Cássia de Aquino / Aquino, R.C. / Universidade São Judas Tadeu;

E-mail:  
rcaquino@uol.com.br

Objetivo. O envelhecimento populacional é um fenômeno mundial e a hospitalização interfere no estado geral de idosos devido ao aumento no risco de comprometimento do estado nutricional, desenvolvimento ou agravamento de desnutrição e da sarcopenia, além do impacto em outros desfechos clínicos negativos. A desnutrição e a sarcopenia podem estar relacionadas ao aumento da mortalidade pela maior susceptibilidade às infecções, incapacidade funcional e redução na qualidade de vida. Objetivo. O objetivo do presente estudo foi avaliar a relação entre a desnutrição e sarcopenia em idosos no momento da internação hospitalar. Método. Este estudo foi caracterizado como pesquisa epidemiológica observacional, com delineamento descritivo longitudinal de campo. A amostra foi constituída por 103 idosos com idade igual ou maior a 60 anos, internados em um Hospital Universitário do estado de São Paulo. Foram excluídos pacientes em estado grave, sem condições de responder aos questionamentos e que não conseguiram realizar a bioimpedância. O risco nutricional foi obtido pela ferramenta NRS-2002 (Nutritional Risk Screening), a desnutrição com o uso dos critérios recomendados pelo GLIM (Global Leadership Initiative on Malnutrition), e a avaliação da sarcopenia pelo Consenso do European Working Group on Sarcopenia in Older People (EWGSOP2). Os dados obtidos foram avaliados estatisticamente adotando-se um nível de significância de 5%. Resultados. A desnutrição foi diagnosticada em 52,4% dos indivíduos e a sarcopenia em 22,3%, e 91,3% dos indivíduos com sarcopenia apresentavam desnutrição, isto é, quase todos desnutridos estavam sarcopênicos. Ao conduzir uma regressão logística observou-se que a maior chance do indivíduo desnutrido ser sarcopênico [OR: 22,02; IC 95%: 4,33 111,95;  $p < 0,0001$ ], assim como é maior a chance em indivíduos com menores valores de força de prensão manual [OR: 2,610; IC 95%: 1,09 6,24;  $p = 0,031$ ] e circunferência de panturrilha [OR: 11,34; IC 95% 3,54 36,21;  $p < 0,0001$ ]. Conclusão. O monitoramento do estado nutricional em idosos hospitalizados deve ocorrer nos procedimentos da internação hospitalar, e no presente estudo, observou-se que ao realizar-se o diagnóstico precoce de desnutrição com o uso dos critérios recomendados pelo GLIM, a sarcopenia foi também identificada.

## DETERMINAÇÃO DO TEOR DE POTÁSSIO EM HORTALIÇAS SUBMETIDAS A DIFERENTES MÉTODOS DE COCÇÃO

Beatriz Borsani Sampaio / Sampaio, B. B. / Universidade de Ribeirão Preto; Telma Maria Braga Costa / Braga Costa, T. M. / Universidade de Ribeirão Preto; Beatriz Coimbra Romano / Romano, B. C. / Universidade de Ribeirão Preto;

E-mail:  
tbraga@unaerp.br

As hortaliças são plantas ou partes de plantas, tais como raízes, caules, folhas, frutos e sementes, que contém alto teor de vitaminas e minerais essenciais para o funcionamento do organismo, dentre eles, o potássio, que possui função na manutenção da atividade celular. O teor de potássio corporal é regulado pelo equilíbrio entre a ingestão alimentar e a excreção renal, e, no caso de rins saudáveis, é possível controlar a quantidade de potássio ideal no corpo. No entanto, quando há algum comprometimento renal, como em estágio avançado da Doença Renal Crônica (DRC), é necessário controlar ou reduzir o consumo de certos alimentos que podem aumentar o teor potássio no sangue a níveis deletérios à saúde. Diante disso, o presente estudo pretendeu determinar o teor de potássio em hortaliças submetidas a diferentes métodos de cocção. Para isso, foram selecionadas cinco amostras de hortaliças, dentre elas: abobrinha, berinjela, couve-flor, repolho roxo e vagem, que foram submetidas a diferentes métodos de cocção, como: cocção por imersão em água uma vez, cocção por imersão em água duas vezes, cocção por imersão em água em forno micro-ondas, cocção por pressão e cocção por vapor. Em seguida, foram determinados os teores de potássio das hortaliças in natura e dos cinco métodos de cocção empregados por meio de fotometria de chama. Os resultados obtidos mostraram maior redução do teor de potássio nos métodos de cocção por imersão em água duas vezes para as amostras de abobrinha ( $179,50 \text{ mg} \pm 0,13$ ), couve-flor ( $59,61 \text{ mg} \pm 0,07$ ), repolho roxo ( $89,66 \text{ mg} \pm 0,12$ ) e vagem ( $159,53 \text{ mg} \pm 0,1$ ), assim como o método de cocção por pressão também promoveu maior diminuição do teor de potássio em três amostras: abobrinha ( $178,91 \text{ mg} \pm 0,35$ ), berinjela ( $99,74 \text{ mg} \pm 0,16$ ) e vagem ( $159,28 \text{ mg} \pm 0,63$ ). Portanto, estes dois métodos de cozimento de hortaliças podem ser sugeridos como melhores técnicas de preparo por apresentarem maior redução da concentração de potássio, visando desmistificar a restrição do consumo de alimentos ricos neste mineral, preservar e estimular a ingestão de diferentes tipos de hortaliças, mantendo as preferências alimentares individuais, bem como ampliar a variedade alimentar de cores, texturas e sabores presentes nos diferentes tipos de hortaliças, tornando a composição da dieta dos pacientes no tratamento conservador da DRC mais agradável e com maior qualidade nutricional.

## DIETA HIPOPROTEICA: SEUS EFEITOS E CONSEQUÊNCIAS NO TRATAMENTO CONSERVADOR DA DOENÇA RENAL CRÔNICA EM IDOSOS

Elizabetth Regina Sarmiento Martins / Martins, E. R. S. / Centro Universitário São Camilo; Beatriz Sassoon / Sassoon, B. / Centro Universitário São Camilo; Daniele / Okada, D. N. / Centro universitário São Camilo;

E-mail:  
elizabetth.sarmiento@hotmail.com

A doença renal crônica (DRC) é caracterizada pela perda progressiva, lenta e irreversível das funções renais. Em 2021, a prevalência de pacientes dialíticos no Brasil foi de 696/pmp (por milhão da população), enquanto a incidência foi de 224/pmp. As doenças crônicas não transmissíveis são mais comuns em idosos e esses tornam-se mais suscetíveis à DRC. Esse estudo teve como objetivo investigar os efeitos e consequências da dieta hipoproteica no tratamento conservador da DRC no público idoso. Foi realizada uma revisão bibliográfica de artigos por meio da busca de palavras-chave pela técnica booleana (and, or, not) nas bases de dados eletrônicas MEDLINE, PUBMED e SciELO, livros e sites governamentais, entre os anos de 2003 e 2022, nos idiomas português e inglês. As principais etiologias da DRC são diabetes mellitus e hipertensão arterial sistêmica. As consequências mais observadas em pacientes renais crônicos são: anemia, acidose metabólica, doença cardiovascular, desnutrição e inflamação. As necessidades de ingestão de proteínas em idosos são maiores do que em jovens devido à resistência anabólica relacionada ao envelhecimento. Existe uma associação entre a quantidade de proteína consumida e a velocidade de declínio na Taxa de Filtração Glomerular estimada (TFGe) em pacientes idosos nos estágios 3-5, onde uma maior ingestão de proteínas está ligada a uma evolução ainda mais rápida da doença. Uma das principais preocupações da restrição de proteínas em pacientes idosos é o risco de desenvolver sarcopenia e definhamento proteico energético. A recomendação geral do consumo de proteína indica uma ingestão de 0,6 a 0,8 g/kg/dia para pacientes nos estágios 3-5, 0,8 a 1,0 g/kg/dia em estágios 1-2 e em torno de 0,8 g/kg/dia para pacientes com controle inadequado do diabetes ou qualquer outra condição catabólica. Se proteinúria superior a 3 g/dia, a cada 1 g de perda deve-se adicionar 1 g proteína na dieta, sendo que 50% destas devem ser de alto valor biológico. Para pacientes com TFG <30 ml/min recomenda-se 0,3 g/kg/dia com suplementação de cetoácidos. Para atingir balanço nitrogenado positivo, é necessário aumentar o aporte calórico de fontes não proteicas. Conclui-se que a dieta hipoproteica no tratamento conservador da DRC em idosos retarda a progressão da doença para um quadro terminal e posterga o início do tratamento dialítico. Entretanto, deve ser adequada e monitorada a fim de reduzir danos colaterais advindos da baixa ingestão de proteínas.

## DIFERENÇAS NA COMPOSIÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL EM PACIENTES COM INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO NA PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE DIABTES MELLITUS TIPO 2

Juliana Tieko Kato / Kato, J.T. / Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP); João Henrique Fabiano Motarelli / Motarelli, J.H.F. / Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP); Andrey Santos / Santos, A. / Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP); Henrique Andrade Fonseca / Fonseca, H.A. / Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP); Carolina Nunes França / França, C.N. / Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP); Maria Cristina de Oliveira Izar / Izar, M.C.O. / Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP); Mario José Abdalla Saad / Saad, M.J.A. / Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP); Francisco Antonio Helfenstein Fonseca / Fonseca, F.A.H. / Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP);

E-mail:  
julianakato.nutri@gmail.com

**Introdução:** A microbiota intestinal (MI) é considerada um potencial alvo terapêutico para a doença arterial coronariana, entretanto, poucos estudos avaliaram as alterações e a influência da composição da MI no pós infarto agudo do miocárdio (IAM). Há uma dificuldade em estabelecer uma assinatura microbiana devido aos inúmeros fatores confundidores, como por exemplo, a associação com outras patologias, dieta, uso de medicamentos e a localização geográfica, que mostra ter grande influência na composição da MI. Além disso, estudos realizados em animais não conseguem ser extrapolados para humanos. **Objetivo:** Identificar as alterações da microbiota intestinal em indivíduos com diabetes mellitus (DM) ou sem [pré-diabéticos=PDM e não diabéticos=NDM] nas primeiras 24 horas (T0), 30 (T1) e 180 dias (T2) após Infarto Agudo do Miocárdio. **Métodos:** Foram avaliados 173 pacientes e 355 amostras de fezes, a análise da metagenômica foi realizada pela técnica de amplificação do gene rRNA-16S, analisados pelo software Illumina-16S. O nível de significância foi de  $p < 0,05$ , os valores de  $p$  das amostras fecais foram ajustados por False Discovery Rate. Outras análises foram feitas no SPSS. A estratificação ocorreu pelos valores de hemoglobina glicada. **Resultados:** No momento basal foram encontradas diferenças significativas entre o grupo NDM vs DM, com aumento do filo Firmicutes (P-FDR=0,035) e classe Clostridia (P-FDR=0,041), além de, redução do filo Verrucomicrobia (P-FDR=0,035) e classe Verrucomicrobiae (P-FDR=0,045) no grupo NDM. Em T1 houve um aumento do gênero Dickeya no grupo DM vs NDM (P-FDR=0,05) e PDM (P-FDR=0,01), já em T2 observou-se um aumento do filo Verrucomicrobia em DM vs NDM (P-FDR=0,02). A análise entre os tempos mostrou diminuição do filo Bacteroidetes (P-FDR=0,04) e aumento de Proteobacterias (P-FDR=0,04) em T0 vs T1, além de, aumento da família Lachnospiraceae (P-FDR=0,04) T2 vs T0. A análise pareada de 45 indivíduos mostrou diferenças entre as abundâncias relativas do filo Bacteroidetes (P=0,02) com redução em T0 vs T2 e alterações dos gêneros Faecalibacterium (P<0,01) com aumento em T0 vs T1 e T2, Streptococcus (P=0,04) diminuídos em T1 vs T2 e Prevotella (P=0,02) reduzido em T0 vs T2. **Conclusão:** Houve diferença na composição da MI apenas dos grupos NDM vs DM nos três tempos. Além disso, em conjunto foi observado um perfil mais inflamatório no momento basal com melhora em 180 dias após o infarto.

## DIFICULDADES ALIMENTARES EM CRIANÇAS ALIMENTADAS COM DIETA DE ELIMINAÇÃO DO LEITE DE VACA

Vanessa Cristina de Castro Rodrigues / Rodrigues, V. C. C. / Universidade Federal de São Paulo; Patrícia da Graça Leite Speridião / Speridião, P. G. L. / Universidade Federal de São Paulo; Adriana Sanudo / Sanudo, A. / Universidade Federal de São Paulo; Mauro Batista de Moraes / Moraes, M. B. / Universidade Federal de São Paulo;

E-mail:  
oemaildavane@gmail.com

Objetivos: avaliar dificuldades alimentares em pré-escolares em dieta de eliminação do leite de vaca por alergia alimentar, em comparação a controles, sem restrições alimentares. Métodos: Foram aplicados via internet questionários para avaliar três tipos de dificuldades alimentares: aversão, seletividade e problemas alimentares. Resultados: nos grupos em dieta de eliminação (n=146) e controle (n=109), as medianas dos escores de dificuldades alimentares foram, respectivamente: aversão (3 Vs. 3; p=0,508); seletividade (31 Vs. 27; p=0,148) e problemas alimentares (38 Vs. 34, p=0,032). Seletividade foi mais frequente no grupo em dieta de eliminação (35,4% Vs. 23,3%; p=0,042); mas não foi observada diferença estatisticamente significativa para aversão (23,9% Vs. 20,4%; p=0,508) e problemas alimentares (32,1% Vs. 28,4%; p=0,541). Seletividade associou-se com menores valores de peso nos dois grupos. No grupo em dieta de eliminação, análise multivariada mostrou associação das dificuldades alimentares com recusa alimentar prévia. Constipação intestinal e ânsia antecipada atuais associaram-se com dificuldades alimentares nos dois grupos. Conclusões: Crianças em dieta de eliminação apresentam maior frequência de seletividade e maiores escores de problemas alimentares. No momento do estudo, se observou maior frequência de ânsia antecipada e constipação intestinal nas crianças com as três dificuldades alimentares estudadas e maior déficit ponderal nas crianças com seletividade.

## DILATAÇÃO PNEUMÁTICA E CÂNCER DA JUNÇÃO ESOFAGOGÁSTRICA: RELATO DE CASO

Eduarda Kormann / KORMANN, E. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Daniela Ewald / EWALD, D. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanessakorz@gmail.com

O carcinoma da junção esofagogástrica possui comportamento distinto dos demais cânceres de cabeça e pescoço. Em geral, é diagnosticado na fase avançada da sua evolução e o prognóstico é reservado. A disfagia e a acalásia são sintomas de impacto nutricional encontrados nesta condição, no qual, o uso de estratégias como a dilatação pneumática é essencial para o manejo dietoterápico. Objetivou-se descrever o caso de um paciente com adenocarcinoma da junção esofagogástrica, diagnosticado com disfagia e acalásia, tratado com dilatação pneumática. O estudo foi um relato de caso realizado no setor de internação oncológica de um hospital público de Blumenau-SC, no mês de fevereiro de 2021. Coletaram-se dados disponíveis no prontuário do paciente, além das avaliações clínicas, físicas e antropométricas, bem como, a definição do diagnóstico nutricional e o tipo de tratamento, conforme a complexidade e particularidades do caso. Tratou-se de um paciente do sexo masculino, 50 anos, tabagista ativo. Diagnosticado há 3 anos, realizou esofagogastrectomia, recusou tratamento quimioterápico e no momento da coleta dos dados estava em cuidados paliativos. Apresentou acalásia e disfagia para líquidos. Estado nutricional classificado como magreza segundo índice de massa corporal ( $18,54 \text{ kg/m}^2$ ) e com perda de peso de 20% em 6 meses. Apresentou também inapetência, odinofagia, saciedade precoce e náusea. Sem sucesso nas passagens de sonda nasoentérica. A equipe multidisciplinar optou pelo tratamento com balão dilatador, objetivando a garantia do aporte nutricional e diminuição dos sintomas de impacto nutricional. Após o procedimento, o paciente evoluiu com melhora do consumo alimentar via oral, bem como do estado nutricional, gerando melhor qualidade de vida para o paciente. Conclui-se que o balão dilatador pneumático é um procedimento de desfecho satisfatório em pacientes com câncer da junção esofagogástrica, entretanto, é primordial a avaliação da equipe multiprofissional para definição do melhor tratamento para o paciente.

## DOENÇA DE ALZHEIMER E DIABETES MELLITUS TIPO 3

Thaiza Lopes Rodrigues / Rodrigues, TL / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Rosana Farah Simony Lamiguiro Toimil / Simony, RF / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ricardo Riyoti Uchida / Uchida, R.R / FCMCSP;

E-mail:  
rosanafarah@gmail.com

Introdução : Diabetes Mellitus (DM) é uma doença com prevalência elevada e crescente em vários países. Recentemente, a literatura encontrou uma relação entre o DM e o risco para o desenvolvimento da Doença de Alzheimer (DA), um dos principais transtornos mentais. Objetivo: Verificar a prevalência de Diabetes Mellitus entre os indivíduos portadores da Doença de Alzheimer. Materiais e Métodos : Foi realizado um estudo transversal descritivo observacional, entre junho e novembro de 2021, com 100 idosos, de 60 anos ou mais, de ambos os gêneros, com diagnóstico de DA. Foram convidados a participar da pesquisa os familiares diretos ou responsáveis por esses idosos, com 18 anos ou mais. Foram coletadas informações sociodemográficas e clínicas por meio de um questionário online da plataforma Google Forms®, sendo que os dados foram tabulados no programa Microsoft® Office Excel. Aplicaram-se as escalas de Atividades Básicas da Vida Diária (ABVD), avaliação das atividades de vida instrumental (AIVD) e a The Quick Dementia Rating System (QDRS) adaptada, as quais foram correlacionadas com o tempo de DM pelo teste Correlação de Pearson. Resultados : Verificou-se diferenças significativas nos escores do Grau de dependência segundo a ABVD ( $p=0,034$ ), AIVD ( $p=0,028$ ), e QDRS ( $p=0,036$ ). Segundo o Coeficiente de Correlação Linear de Pearson, o tempo de DM teve correlações de muito baixa intensidade, com o tempo de DA ( $r=-0,1$ ); grau de dependência segundo a ABVD ( $r=-0,16$ ); grau de dependência segundo a AIVD ( $r=-0,14$ ); e o grau de demência segundo QDRS ( $r=-0,15$ ). Conclusão: O trabalho encontrou aparentemente uma correlação entre DM e uma piora dos sintomas de Alzheimer, porém sugerem-se mais estudos sobre o tema.

## EDUCAÇÃO INTERPROFISSIONAL EM CURSOS DA SAÚDE E SUA INFLUÊNCIA NO PROCESSO FORMATIVO DE UNIVERSITÁRIOS.

Marina Fazzi Bejjamin / Bejjamin, M.F. / Universidade de Ribeirão Preto; Renata Dessordi / Dessordi, R. / Universidade de Ribeirão Preto; Telma Maria Braga Costa / Braga Costa, T. M. / Universidade de Ribeirão Preto; Tufik José Magalhães Geleilete / Geleilete, T. J. M. / Universidade de Ribeirão Preto; Marcelo Rieira / Rieira, M. / Universidade de Ribeirão Preto; Cristiane Martins Peres / Peres, C.M. / Universidade de São Paulo; Karina Pfrimer / Pfrimer, K. / Universidade de Ribeirão Preto;

E-mail:  
tbraga@unaerp.br

A Educação Interprofissional (EIP) segundo a OMS (2010) é caracterizada quando estudantes de duas ou mais profissões aprendem sobre os outros, com os outros e entre si para qualificar a atuação profissional. No âmbito educacional, uma abordagem multifacetada agrega aprendizagem e garante segurança e eficiência do conteúdo profissional, como também, estimula competências para o trabalho em equipe, além de proporcionar uma experiência completa e transformadora se tratando do processo formativo. Sabe-se que a EIP é uma das estratégias que vêm sendo discutidas, ampliadas e implementadas nos planos de ações políticos e pedagógicos de educação em saúde. Objetivo: Este estudo tem como objetivo analisar a influência e percepção da interdisciplinaridade no aprendizado em atividades práticas, por estudantes universitários do curso de Medicina e Nutrição que estão nas disciplinas de Clínica Médica e Estágio Profissionalizante em Nutrição Clínica da Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP. Método: Foram selecionados todos os alunos que participaram das atividades práticas de atendimento clínico dos cursos de Nutrição e Medicina. Foi aplicado um questionário com escala Likert que busca compreender a visão dos estudantes sobre as duas áreas de atuação e as variáveis positivas e negativas antes e após os encontros das atividades práticas. Resultado: O estudo obteve a participação de (n=124) participantes, entre os cursos de Medicina e Nutrição. Sendo 66% (n=82) participantes do curso de Medicina e 34% (n=42) participantes do curso de Nutrição. Os resultados foram satisfatórios em relação à percepção dos participantes sobre a aprendizagem interprofissional. Mais de 80% dos alunos classificaram a experiência como extremamente relevante para a formação profissional. Após a visita interprofissional apenas 53% (n=65) responderam a pesquisa após a discussão de casos. Foram descritos pontos positivos por 100% (n=65) dos participantes, como o compartilhamento dos saberes, integração terapêutica, esclarecimento e alinhamento de condutas. Os aspectos negativos foram descritos por 28% (n=18). Incluindo a discordância de conduta e limitação do tempo para a discussão. Conclusão: Considera-se a educação interprofissional uma potencial ferramenta transformadora no processo formativo de universitários, incentivando o desenvolvimento de competências e habilidades do trabalho colaborativo e rompendo os paradigmas das relações verticais entre os profissionais da saúde.

Área: Nutrição experimental

## EFEITO DA DIETA LOWCARB COM DIFERENTES TIPOS DE ÁCIDOS GRAXOS NA INTOLERÂNCIA À GLICOSE E MODULAÇÃO INFLAMATÓRIA EM MODELO PRÉ-CLÍNICO DE OBESIDADE

Aline Boveto Santamarina / Santamarina A. B. / Departamento de Biociências, Universidade Federal de São Paulo Baixada Santista; Laís Vales Mennitti / Mennitti L. V. / Departamento de Biociências, Universidade Federal de São Paulo Baixada Santista; Esther Alves de Souza / Souza E. A. / Programa de pós-graduação em Nutrição, Universidade Federal de São Paulo; Marcela Nascimento Sertorio / Sertorio M. N. / Programa de pós-graduação em Nutrição, Universidade Federal de São Paulo; Andrea Jucá / Jucá A. / Departamento de Biociências, Universidade Federal de São Paulo Baixada Santista; Carla Máximo Prado / Prado C. M. / Departamento de Biociências, Universidade Federal de São Paulo Baixada Santista; Luciana Pellegrini Pisani / Pisani L. P. / Departamento de Biociências, Universidade Federal de São Paulo Baixada Santista;

E-mail:

alinesantamarina@gmail.com

**Introdução:** A busca por estratégias de intervenção nutricional no combate da obesidade tem crescido, destacando-se os modelos de dieta hipoglicídica e hiperlipídica (lowcarb). Porém, pouco se sabe sobre o impacto da qualidade dos ácidos graxos consumidos nessa dieta. **Objetivos:** Investigar a influência da qualidade dos lipídios na estratégia dietética lowcarb sobre o metabolismo da glicose e modulação inflamatória. **Métodos:** Camundongos machos adultos foram induzidos à obesidade pelo consumo de dieta obesogênica (HC) durante 10 semanas. Após esse período, passaram a consumir uma dieta lowcarb com diferentes tipos de ácidos graxos: saturado, poli-insaturados  $\omega$ -3, poli-insaturados  $\omega$ -6 e monoinsaturados  $\omega$ -9 por 6 semanas. O ganho de peso e consumo alimentar foram monitorados semanalmente. Após 10 semanas de indução à obesidade e ao final de 6 semanas de consumo de dieta lowcarb foi realizado teste oral de tolerância à glicose. Amostras de sangue e tecidos foram coletadas para análise de adiposidade visceral; concentrações séricas de triacilglicerol, glicose, insulina, colesterol total e frações. As concentrações hepáticas e no tecido adiposo branco (TAB) de citocinas (IL-1 $\beta$ , IL-6, TNF- $\alpha$ , IL-10; INF- $\gamma$ , IL-4, IL-17 e IL-33) foram avaliadas. **Resultados:** A dieta HC foi capaz de induzir obesidade e intolerância à glicose. A mudança para um padrão dietético lowcarb reverteu o quadro de intolerância à glicose, com melhores resultados nos grupos  $\omega$ -3 e  $\omega$ -9. A dieta lowcarb também reduziu o ganho de peso e adiposidade visceral com resultados mais efetivos nos grupos que consumiram  $\omega$ -3 e  $\omega$ -9. Após o consumo de dieta lowcarb os grupos  $\omega$ -3 e  $\omega$ -9 apresentaram redução sérica em jejum de glicose, insulina, triacilglicerol, colesterol total e frações. Além disso os grupos de dieta lowcarb  $\omega$ -3 e  $\omega$ -9 mostraram aumento sérico de HDL e adiponectina. A produção de citocinas foi modulada pela dieta lowcarb nos grupos  $\omega$ -3 reduzindo TNF- $\alpha$ , IL-1 $\beta$ , IL-6, INF- $\gamma$  e IL-17 no tecido adiposo e hepático. Adicionalmente, a dieta lowcarb nos grupos  $\omega$ -3 e  $\omega$ -9 aumentou a concentração de IL-4 no fígado e TAB e de IL-10 e IL-33 no TAB. **Conclusão:** O consumo do padrão dietético lowcarb propicia perda de peso e melhora da intolerância à glicose na obesidade. Entretanto, a qualidade dos lipídios tem influência direta demonstrando que o consumo de lipídios poli-insaturados  $\omega$ -3 e monoinsaturados  $\omega$ -9 pode levar a desfechos mais favoráveis para melhora da intolerância à glicose e efeitos anti-inflamatórios.

## EFEITO DA SÍNDROME METABÓLICA NA CORRELAÇÃO DA EXPRESSÃO PLASMÁTICA DO MIR-2110 COM O STATUS DE SELÊNIO

Higor Paiva de Mendonça Alves / ALVES, H. P. M. / Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Glenda Laetitia Ribeiro de Oliveira / OLIVEIRA, G. L. R. / Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Raquel Costa Silva Dantas-komatsu / DANTAS-KOMATSU, R. C. S. / Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Karina Zaira Silva Marinho Costa / COSTA, K. Z. S. M. / Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Graziela Biude Silva Duarte / DUARTE, G. B. S. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo USP. São Paulo/São Paulo Brasil.; Marcelo Macedo Rogero / ROGERO, M. M. / Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo USP. São Paulo/São Paulo Brasil.; Silvia Maria Franciscato Cozzolino / COZZOLINO, S. M. F.s / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo USP. São Paulo/São Paulo Brasil.; Bruna Zavarize Reis / REIS, B. Z. / Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil. // Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Nor;

E-mail:  
bruna.zavarize@ufrn.br

A síndrome metabólica (SM) representa condição clínica que abarca diferentes fatores relacionados ao risco cardiovascular, incluindo resistência à ação da insulina e dislipidemias. Alguns minerais são utilizados pelo organismo para a redução do estresse oxidativo. Nesse contexto, destaca-se o selênio (Se) que faz parte da estrutura da enzima antioxidante glutationa peroxidase (GPx). A deficiência de Se pode acarretar em aumento da suscetibilidade ao câncer, doenças cardíacas e infecções. Mecanismos epigenéticos, como os microRNA (miR), podem interferir no risco de doenças cardiovasculares e estar envolvidos com o metabolismo lipídico, como é o caso do miR-2110. Deste modo, o objetivo deste trabalho foi avaliar a relação da expressão plasmática do miR-2110 e o status de selênio em mulheres com e sem SM. Nesse sentido, foram avaliadas 55 mulheres com idade entre 18 e 60 anos e índice de massa corporal (IMC)  $\geq 25,0$  kg/m<sup>2</sup>. O diagnóstico de SM foi realizado de acordo com os critérios propostos por Alberti et al (2009). As concentrações plasmática e eritrocitária de selênio foram avaliadas por espectrometria de massa por plasma acoplado indutivamente (ICP-MS). O miR-2110 foi analisado por RT-qPCR. As análises estatísticas foram realizadas por meio do software SPSS v. 26. Em relação às concentrações de selênio plasmático ( $\mu\text{g/L}$ ) entre mulheres com SM ( $80,2 \pm 5,8$ ) e sem SM ( $81,8 \pm 3,7$ ), verificou-se que não houve diferença entre os grupos ( $p=0,804$ ), bem como para as concentrações de selênio eritrocitário ( $\mu\text{g/L}$ ) ( $130,8 \pm 5,5$  versus  $137,8 \pm 7,9$ , respectivamente,  $p=0,540$ ). A expressão do miR-2110 também não diferiu entre as mulheres com e sem SM ( $p=0,881$ ). O Se plasmático não apresentou correlação com o miR-2110 ( $r=0,047$ ,  $p=0,75$ ), entretanto o Se eritrocitário apresentou correlação positiva moderada com este miR ( $r=0,506$ ;  $p=0,001$ ). Considerando apenas as mulheres com SM, o Se eritrocitário apresentou forte correlação com o miR-2110 ( $r=0,734$ ;  $p=0,001$ ), enquanto o Se plasmático não apresentou correlação neste subgrupo ( $r=0,226$ ,  $p=0,384$ ). Portanto, sugere-se que o miR-2110 possui relação com o Se eritrocitário e parece sofrer influência das alterações metabólicas observadas na SM.

## **EFEITO DA SÍNDROME METABÓLICA SOBRE A EXPRESSÃO DE SELENOPROTEÍNA P E ATIVIDADE DA GLUTATIONA PEROXIDASE 1 EM MULHERES COM EXCESSO DE PESO**

Karina Zaira Silva Marinho Costa / COSTA, K. Z. S. M. / Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). Natal/Rio Grande do Norte Brasil. ; Graziela Biude Silva Duarte / DUARTE, G. B. S. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo (USP). São Paulo/São Paulo Brasil.; Silvia Maria Franciscato Cozzolino / COZZOLINO, S. M. F. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo (USP). São Paulo/São Paulo Brasil.; Marcelo Macedo Rogero / ROGERO, M. M. / Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo (USP). São Paulo/São Paulo Brasil.; Ernesto Vargas-mendez / VARGAS-MENDEZ, E. / Departamento de Bioquímica, Faculdade de Medicina, Universidade da Costa Rica UCR. San Pedro/San Jose Costa Rica.; Bruna Zavarize Reis / REIS, B. Z. / Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.;

E-mail:  
bruna.zavarize@ufrn.br

A síndrome metabólica (SM) consiste em um conjunto de fatores de risco que predisõem ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares e é caracterizada por um estado de inflamação sistêmica. Nesse sentido, destaca-se a ação de selenoproteínas como a glutathiona peroxidase 1 (GPx1) e a selenoproteína P (SELENOP), as quais possuem importante ação antioxidante e anti-inflamatória. Portanto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a expressão diferencial da SELENOP e GPx1 em mulheres com ou sem diagnóstico de SM. Foram incluídas 71 mulheres com excesso de peso com idade média de  $40,5 \pm 9,0$  anos, com mediana de índice de massa corporal (IMC) de  $34,84 \text{ kg/m}^2$ . O diagnóstico de SM foi realizado de acordo com os critérios propostos por Alberti (2009). A atividade eritrocitária da GPx1 foi determinada em um analisador bioquímico (Labmax 240), e a concentração plasmática da SELENOP foi determinada por ELISA. Foi analisada a expressão gênica da GPx1 e SELENOP em células mononucleares do sangue periférico (PBMC). O RNA total foi extraído das PBMC e transcrito em cDNA para posterior análise de RT-qPCR. Os resultados da expressão gênica foram normalizados em relação à GAPDH pelo cálculo de  $2^{-\Delta Ct}$ . Os resultados foram obtidos por comparação de média (Teste t de Student ou Mann Whitney) e expressos como mediana e intervalo interquartil (IQR). Observou-se que 31 participantes (43,7%) foram classificadas com SM. A concentração de SELENOP (ng/mL) não diferiu entre mulheres com SM (31,44; IQR: 18,16 46,43) e sem SM (26,96; IQR: 21,88 38,41;  $p = 0,771$ ), assim como a atividade eritrocitária da GPx1 (U/gHb) (48,13; IQR: 45,02 53,77U/gHb versus 48,17; IQR: 45,47 53,68, respectivamente;  $p = 0,871$ ). Também não houve diferença da expressão gênica de SELENOP ( $p = 0,123$ ) e de GPx1 ( $p = 0,641$ ) entre mulheres com ou sem SM. Assim, observa-se que mulheres com SM não apresentaram diferenças na regulação da expressão gênica destas proteínas, nem na sua concentração (SELENOP) ou atividade (GPx1), sugerindo que as alterações metabólicas presentes nesta condição clínica não interferem no metabolismo destas selenoproteínas.

Área: Nutrição experimental

## EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO, IN VITRO, DE AMINOÁCIDOS DE CADEIA RAMIFICADA SOBRE A SÍNTESE DE CITOCINAS EM CÉLULAS INTESTINAIS CACO-2

Bruna Ruschel Ewald Vega Garcia / Garcia, B. R. E. V. / Faculdade de Saúde Pública da USP ; Edson Naoto Makiyama / Makiyama, E. N. / Faculdade de Ciência Farmacêuticas da USP; Geni Rodrigues Sampaio / Sampaio, G. R. / Faculdade de Saúde Pública da USP; Rosana Aparecida Manólio Soares Freitas / Freitas, R. A. M. S. / Faculdade de Saúde Pública da USP; Andrea Bonvini / Bonvini, A. / Universidade Anhembi Morumbi; Ricardo Ambrósio Fock / Fock, R. A. / Faculdade de Ciência Farmacêuticas da USP; Marcelo Macedo Rogero / Rogero, M. M. / Faculdade de Saúde Pública da USP;

E-mail:  
bruruschelewald@gmail.com

**Introdução:** A inflamação é um fator presente na fisiopatologia de doenças, e, o intestino, órgão susceptível a disfunções e à disbiose, que está em constante exposição a microrganismos, pode estar associado a este processo. Aminoácidos de cadeia ramificada (ACR) são nutrientes indispensáveis e atuam como imunonutrientes em humanos. **Objetivo:** Investigar os efeitos da suplementação, in vitro, de ACR sobre a síntese de citocinas a partir de células intestinais Caco-2. **Método:** As células Caco-2 foram cultivadas até atingirem a confluência de 80%. As culturas celulares foram distribuídas em seis grupos, sendo: dois grupos controle com meio Dulbecco's Modified Eagle's Medium sem ACR (CTL0) e com ACR (CTL) e quatro grupos suplementados grupo leucina (LEU), grupo isoleucina (ISO), grupo valina (VAL) e associação de ACR (LIV). As células foram inicialmente tratadas com os ACR, por um período de 24 h e, posteriormente, estimuladas com lipopolissacarídeos (LPS) por 24 horas. A viabilidade celular foi avaliada pelo ensaio de redução do MTT (brometo de [3-(4,5-dimetiltiazol-2-yl)-2,5-difenil tetrazolium]). A determinação da concentração das citocinas interleucina (IL)-1, IL-6, IL-8, IL-10 e fator de necrose tumoral (TNF)- $\alpha$  foi realizada por meio de kit Multiplex para imunoenensaio. Em relação à análise estatística, realizou-se a análise de variância one-way, seguida do teste post hoc de Tukey, considerando  $p < 0,05$ . **Resultados:** Os grupos tratados com ACR, na ausência ou presença de LPS, não apresentaram comprometimento da viabilidade celular em comparação ao grupo CTL sem LPS de acordo com os resultados obtidos no ensaio de MTT. As células estimuladas com LPS apresentaram aumento significativo da síntese de IL-8 ( $p < 0,05$ ), todavia esse efeito foi atenuado pela administração, in vitro, dos aminoácidos leucina ( $p = 0,90$ ) e isoleucina ( $p = 0,71$ ). A suplementação com ACR não influenciou a capacidade de síntese, in vitro, de IL-1 $\beta$ , IL-6, IL-10 e TNF- $\alpha$  em células Caco-2. **Conclusão:** Os aminoácidos leucina e isoleucina apresentam efeito anti-inflamatório em células Caco-2 por meio da modulação da síntese de IL-8, a qual está envolvida com a resposta inflamatória no intestino, uma vez que estimula a migração de neutrófilos.

## EFEITO DE FÓRMULAS INFANTIS COM 4 OU 8 G/L DE PREBIÓTICOS NO CRESCIMENTO E SINTOMAS GASTROINTESTINAIS DE LACTENTES: UM ESTUDO PROSPECTIVO

Karina M. Tonon / Tonon, K. M. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition / Nestlé Brasil Ltda; Thais M. Tomé / Tomé, T. M. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition / Nestlé Brasil Ltda; Elaine Martins Bento Mosquera / Mosquera, E. M. B. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition / Nestlé Brasil Ltda; Natalia P. Perina / Perina, N.P. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition / Nestlé Brasil Ltda; Tamara Lazarini / Lazarini, T. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition / Nestlé Brasil Ltda;

E-mail:  
elaine.mosquera@br.nestle.com

**Objetivo:** Avaliar o efeito de duas fórmulas infantis (FIs) com diferentes quantidades de prebióticos (4 ou 8g/L) no crescimento, padrão de evacuações e sintomas gastrointestinais de lactentes. **Métodos:** Estudo observacional, multicêntrico e prospectivo com lactentes de 15 a 40 dias de vida que começaram, por recomendação médica, uma das duas fórmulas infantis avaliadas: com 4 g/L de prebióticos GOS/FOS (FI4; n = 60) ou 8 g/L de GOS/FOS (FI8; n = 60). Os lactentes passaram por uma consulta inicial (CI) e foram seguidos por 30 dias para avaliação em consulta final (CF). Lactentes em aleitamento materno exclusivo (AME; n=60) foram incluídos como grupo referência. **Resultados:** Na CI, os lactentes que receberam a prescrição de FI apresentaram estatura/idade significativamente mais baixa do que o grupo AME, o que passou a ser similar na CF ( $p < 0,05$ ). Após 1 mês, o grupo FI8 apresentou IMC, peso/estatura e IMC/idade maior que os grupos FI4 e AME. Não houve diferença em sintomas gastrointestinais na CF. **Conclusões:** Ambas fórmulas infantis suportaram o ganho de peso adequado, no entanto, a fórmula IF4 promoveu um crescimento mais semelhante ao de lactentes amamentados. Não houve benefício adicional de uma dose superior a 4 g/L de GOS/FOS nos sintomas gastrointestinais, disfunções e à disbiose, que está em constante exposição a microrganismos, pode estar associado a este processo. Aminoácidos de cadeia ramificada (ACR) são nutrientes indispensáveis e atuam como imunonutrientes em humanos. **Objetivo:** Investigar os efeitos da suplementação, in vitro, de ACR sobre a síntese de citocinas a partir de células intestinais Caco-2. **Método:** As células Caco-2 foram cultivadas até atingirem a confluência de 80%. As culturas celulares foram distribuídas em seis grupos, sendo: dois grupos controle com meio Dulbecco's Modified Eagle's Medium sem ACR (CTLO) e com ACR (CTL) e quatro grupos suplementados grupo leucina (LEU), grupo isoleucina (ISO), grupo valina (VAL) e associação de ACR (LIV). As células foram inicialmente tratadas com os ACR, por um período de 24 h e, posteriormente, estimuladas com lipopolissacarídeos (LPS) por 24 horas. A viabilidade celular foi avaliada pelo ensaio de redução do MTT (brometo de [3-(4,5-dimetiltiazol-2yl-2,5-difenil tetrazolium]). A determinação da concentração das citocinas interleucina (IL)-1, IL-6, IL-8, IL-10 e fator de necrose tumoral (TNF)- $\alpha$  foi realizada por meio de kit Multiplex para imunoenensaio. Em relação à análise estatística, realizou-se a análise de variância one-way, seguida do teste post hoc de Tukey, considerando  $p < 0,05$ . **Resultados:** Os grupos tratados com ACR, na ausência ou presença de LPS, não apresentaram comprometimento da viabilidade celular em comparação ao grupo CTL sem LPS de acordo com os resultados obtidos no ensaio de MTT. As células estimuladas com LPS apresentaram aumento significativo da síntese de IL-8 ( $p < 0,05$ ), todavia esse efeito foi atenuado pela administração, in vitro, dos aminoácidos leucina ( $p = 0,90$ ) e isoleucina ( $p = 0,71$ ). A suplementação com ACR não influenciou a capacidade de síntese, in vitro, de IL-1 $\beta$ , IL-6, IL-10 e TNF- $\alpha$  em células Caco-2. **Conclusão:** Os aminoácidos leucina e isoleucina apresentam efeito anti-inflamatório em células Caco-2 por meio da modulação da síntese de IL-8, a qual está envolvida com a resposta inflamatória no intestino, uma vez que estimula a migração de neutrófilos.

Área: Nutrição experimental

## **EFEITOS DA FARINHA LIOFILIZADA DE SEMENTES DE ABACATE (PERSEA AMERICANA) EM CAMUNDONGOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA**

Amanda Ribeiro Marques / Marques, A.R. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Lidiani Figueiredo Santana / Santana, L.F. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Karine de Cassia Freitas Gielow / Freitas, K.C. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; ângela Christina Conte Theodoro / Theodoro, A.C.C. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Gabriela Marcelino / Marcelino, G. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Laleska Pâmela Rodrigues / Rodrigues, L.P. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Rita de Cássia Avellaneda Guimarães / Guimarães, R.C.A. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Wander Fernando de Oliveira Filiú / Filiú, W.F.O. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Marcel Arakaki Asato / Asato, M.A. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Priscila Aiko Hiane / Hiane, P.A. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul;

E-mail:  
kcfreitas@gmail.com

**Introdução:** As sementes da *Persea americana* apresentam compostos biologicamente ativos demonstrando efeitos hipoglicemiantes, hipolipidêmicos, antiinflamatórios e antioxidantes. **Objetivo:** Avaliar os efeitos do consumo da semente de abacate (*Persea americana*) liofilizada em camundongos alimentados com dieta hiperlipídica. **Método:** As sementes foram liofilizadas e moídas, e realizada análise centesimal. Para o desenho experimental foram utilizados camundongos Swiss divididos em grupos controle (grupo Nuvilab/dieta Nuvital®; grupo AIN93M/dieta AIN-93M; grupo hiperlipídico/dieta hiperlipídica) e grupos experimentais (F0.5, F1 e F2/dieta rica em gordura dieta com farinha liofilizada nas concentrações de 0,5%, 1% e 2%, respectivamente), oferecidos durante 13 semanas. Na 12ª semana do experimento, foram realizados o teste oral de tolerância à glicose e o teste de sensibilidade à insulina. O consumo alimentar e o ganho de peso foram monitorados e, ao final do experimento, foi coletado sangue para avaliação dos perfis lipídicos, glicemia e material para quantificação da adiposidade, e para análise histológica do fígado, pâncreas e tecido adiposo. **Resultados:** A farinha liofilizada apresentou baixo teor de umidade e alta quantidade de fibra insolúvel, com predominância do amido, e com altas concentrações de açúcar redutor; alta quantidade de proteína e atividade antioxidante de compostos bioativos. Na composição de ácidos graxos, houve predominância de ácidos graxos saturados, poliinsaturados e ácidos essenciais. No delineamento experimental, o grupo F0,5 obteve maior ganho de peso ( $p<0,001$ ), maior peso dos coxins adiposos e índice de adiposidade ( $p<0,05$ ). Houve maiores valores de colesterol total e não-HDL-c ( $p<0,001$ ) em relação aos controles. No perfil glicêmico, os maiores valores pertenceram ao controle hiperlipídico ( $p<0,001$ ) e a todos os grupos experimentais, semelhante aos resultados do teste oral de tolerância à glicose, onde F2 foi maior ( $p<0,05$ ) que Nuvilab e AIN93M, e no teste de sensibilidade à insulina com diferença com Nuvilab ( $p<0,05$ ). Houve alterações na análise hepática nos grupos experimentais (esteatose, inflamação lobular, balonismo, apoptose e corpos de Mallory). No pâncreas, apenas F1 e F2 apresentaram hipotrofia das ilhotas de Langerhans. **Conclusão:** A farinha de caroço de abacate liofilizada possui composição nutricional importante, mas nas concentrações utilizadas não foi possível observar resultados positivos nos parâmetros analisados.

## **EFEITOS DA INGESTÃO MATERNA DE DIETA HIPERLIPÍDICA OU NORMOLIPÍDICA BASEADA EM DIFERENTES TIPOS DE ÁCIDOS GRAXOS NO METABOLISMO DA GLICOSE DOS FILHOTES MACHOS COM 21 DIAS DE VIDA**

Laís Vales Mennitti / Mennitti, L. V. / Universidade Federal de São Paulo; Esther Alves de Souza / de Souza, E. A. / Universidade Federal de São Paulo; Aline Boveto Santamarina / Santamarina, A. B. / Universidade Federal de São Paulo; Marcela Nascimento Sertorio / Sertorio, M. N. / Universidade Federal de São Paulo; Andrea Jucá / Jucá, A / Universidade Federal de São Paulo; Bianca Gabrielle Das Neves Gonçalves / Gonçalves, B. G. N. / Universidade Federal de São Paulo; Luciana Pellegrini Pisani / Pisani, L. P. / Universidade Federal de São Paulo;

E-mail:

laisvmennitti@hotmail.com

**Introdução:** O hábito alimentar materno antes e durante a gestação e lactação pode influenciar na manifestação de doenças metabólicas nos descendentes. **Objetivos:** Avaliar os efeitos da ingestão materna de dieta hiperlipídica ou dietas normolipídicas (baseadas em diferentes tipos de ácidos graxos [AG]), antes e/ou durante a gestação e lactação, na adiposidade, metabólitos séricos e expressão proteica de SIRT1 e IRS-1 nos descendentes machos com 21 dias de vida. **Métodos:** Antes da gestação, as ratas receberam dieta controle (C) ou HF durante 8 semanas. Quando gestantes, as ratas do grupo C continuaram se alimentando com dieta C (C-C) e as ratas do grupo HF foram divididas em 4 grupos recebendo dieta HF (HF-HF), dieta C (HF-C), dieta normolipídica baseada em AG saturados (HF-S) ou dieta normolipídica baseada em AG poli-insaturados w-3 (HF-P) durante a gestação e lactação. Os filhotes constituíram os grupos: C-C21, HF-HF21, HF-C21, HF-S21 e HF-P21. Os descendentes foram eutanasiados com 21 dias. O soro, tecidos adiposos brancos e fígado foram coletados. Os metabólitos séricos foram determinados com kits específicos. A expressão proteica hepática foi determinada por Western Blotting. **Resultados:** Antes do acasalamento, as ratas do grupo HF apresentaram prejuízo na tolerância oral à glicose. Nos filhotes com 21 dias de vida, encontramos um aumento da adiposidade nos grupos HF-HF21 e HF-S21. Concentrações séricas elevadas de glicose, triacilglicerol, colesterol total (CT), LDL e não-HDL, bem como, menores concentrações de HDL foram observadas no grupo HF-HF21. No grupo HF-P21, os machos apresentaram redução nas concentrações séricas de glicose, CT, LDL e não-HDL em relação ao grupo C-C21. Os níveis proteicos de SIRT1 e IRS-1 estavam reduzidos no fígado da prole proveniente de mães alimentadas com dieta HF antes da gestação (HF-HF21, HF-C21, HF-S21 e HF-P21). **Conclusão:** A adoção de hábitos alimentares mais saudáveis pela mãe por meio da ingestão de dietas normolipídicas (independente do tipo de AG), durante a gestação e lactação, parece ser benéfica para a adiposidade, concentração de glicose sérica e perfil sérico de lipídios dos descendentes. Entretanto, a redução na expressão proteica de SIRT1 e IRS-1 observada nos filhotes provenientes de mães alimentadas com dieta HF antes da gestação, sugere um distúrbio precoce no metabolismo da glicose que pode aumentar o risco dos descendentes desenvolverem doenças metabólicas na idade adulta.

## **EFEITOS DA TERAPIA NUTRICIONAL PRECOCE SOBRE DESFECHO DE PACIENTES COM CÂNCER DE CABEÇA E PESCOÇO**

Mariana Lemos Rizzardi / Rizzardi, M.L. / Instituto do Câncer do Estado de São Paulo; Letícia Borba / Borba, L. / Instituto do Câncer do Estado de São Paulo; Andreza Santos dos Reis / Reis, A.S. / Instituto do Câncer do Estado de São Paulo; Carolina Fagundes Teranishi / Teranishi, C.F. / Instituto do Câncer do Estado de São Paulo; Maria Cecília Tiburcio / Tiburcio, M.C. / Instituto do Câncer do Estado de São Paulo;

E-mail:  
mari.rizzardi@gmail.com

**Introdução:** Câncer é considerado um problema de saúde pública e está entre as quatro principais causas de morte prematuras no mundo. O tumor de cabeça e pescoço (CCP) ocupa o quinto lugar entre as neoplasias mais prevalentes no Brasil. Por acometer regiões que estão relacionadas diretamente à alimentação, os efeitos secundários ao tratamento provocam diminuição da ingestão alimentar e perda de peso acelerada resultando em desnutrição, muitas vezes caquexia e baixa adesão a terapêutica oncológica. O objetivo do trabalho foi avaliar a importância do suporte nutricional precoce seja oral em pacientes com diagnóstico de CCP com indicação de tratamentos oncológicos. **Método:** Revisão de literatura por meio de busca sistemática utilizando as bases de dados Pubmed/Medline e EMBASE, com validação de descritores MeSH, Entree Terms e DeCS, através da estratégia PICO (P: câncer de cabeça e pescoço, I: nutrição precoce, C: pacientes em tratamento, O: efeitos benéficos do início do tratamento precoce). **Resultados:** A pesquisa inicial resultou em 397 estudos envolvendo o suporte nutricional precoce em paciente com CCP em início de tratamento, após análise por título, foram excluídos 307 artigos, posteriormente, quando verificado o resumo/abstract, constatou-se que 72 não obedeceram os critérios estabelecidos, e na leitura na íntegra, apenas 8 atenderam as especificações definidas pelos autores. Foram estudados um total de 655 pacientes com características de estudos comparativos separados em grupo controle e grupo intervenção. Os artigos abordaram, principalmente, avaliação antropométrica, avaliação nutricional para tolerância a dieta, exame bioquímicos e instrumentos de triagem (ASG e NRS 2002), e demonstraram que a TN precoce melhora a tolerância ao tratamento, reduz interrupções nos ciclos de quimioterapia e radioterapia, melhora ou mantém o estado nutricional, diminui o número e o tempo de internação e minimiza os sintomas adversos. **Conclusão:** O estado nutricional dos pacientes com neoplasia de cabeça e pescoço deve ser preservado desde o início do tratamento, uma vez que o déficit no estado nutricional tem impacto negativo na resposta ao tratamento. O início do protocolo de suporte nutricional precoce deve ser definido não apenas para manter ou melhorar o estado nutricional, mas também para garantir adesão ao tratamento e todos os seus benefícios, bem como proporcionar qualidade de vida ao paciente.

## EFEITOS DE UMA DIETA ENRIQUECIDA COM NOZ-PECÃ NO PERFIL LIPÍDICO DE ADULTOS COM OBESIDADE: UM ENSAIO CONTROLADO RANDOMIZADO

Daniela Takaara / Takaara, D. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo - FMRP/USP; Niara Ulhoa Faria / Faria, N. U. / Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista - UNESP; Anderson Marliere Navarro / Navarro, A. M. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo - FMRP/USP;

E-mail:  
danii.taka@gmail.com

**Introdução:** O consumo regular de nozes parece promover efeitos benéficos à saúde. A noz-pecã está entre as nozes mais comumente conhecidas e apresenta um perfil nutricional interessante. No entanto, ainda não está completamente elucidada a relação entre noz-pecã e obesidade. **Objetivo:** Avaliar os efeitos do consumo de uma dieta enriquecida com noz-pecã comparada a uma dieta controle no perfil lipídico de adultos com obesidade. **Método:** Foi realizado um ensaio clínico controlado randomizado de seis semanas com adultos com obesidade. Os participantes foram estratificados de acordo com o sexo e, em seguida, randomizados para participar de um dos dois grupos de intervenção, metade no grupo controle e a outra metade no grupo nozes. O grupo controle recebeu recomendações dietéticas qualitativas para uma alimentação adequada e saudável, enquanto o grupo nozes recebeu as mesmas recomendações do grupo controle, porém, foi orientado a incluir 30 gramas de nozes-pecãs diariamente na alimentação. Colesterol total, colesterol de lipoproteínas de alta densidade, colesterol de lipoproteínas de baixa densidade e triglicérides foram avaliados antes e após a intervenção. A significância estatística foi estabelecida em  $p \leq 0,05$ . **Resultados:** Vinte e quatro indivíduos foram analisados, treze no grupo nozes e onze no grupo controle. Antes da intervenção, não houve diferença estatisticamente significativa entre os grupos (nozes e controle) em relação a idade, sexo, peso corporal, índice de massa corporal, colesterol total, colesterol de lipoproteínas de baixa densidade, colesterol de lipoproteínas de alta densidade, triglicérides e glicemia de jejum. Não foram observadas diferenças estatisticamente significativas entre os grupos (nozes e controle) nas alterações do colesterol total ( $p= 0,949$ ), colesterol de lipoproteínas de alta densidade ( $p= 0,744$ ), colesterol de lipoproteínas de baixa densidade ( $p= 0,852$ ) e triglicérides ( $p= 0,839$ ). **Conclusão:** Em comparação com a dieta realizada pelo grupo controle, a inclusão de 30 gramas por dia de nozes-pecãs na dieta do grupo nozes durante seis semanas não promoveu alterações estatisticamente significativas nos marcadores de risco cardiometabólico avaliados.

## EFEITOS DO CONSUMO DE ADOÇANTES E BEBIDAS ADOCICADAS NO PROGNÓSTICO DE PACIENTES COM INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO.

Marcos Mitsuo Seki / Seki, M.M. / FMB, Unesp Botucatu; Mariana de Souza Dorna / Dorna, M.S. / FMB, Unesp - Botucatu; Nayane Maria Vieira / Vieira, N.M. / FMB, Unesp - Botucatu; Ana Paula Dantas Ribeiro / Ribeiro, A.P.D. / FMB, Unesp - Botucatu; Anderson Seiji Soares Fujimori / Fujimori, A.S.S. / FMB, Unesp - Botucatu; Amanda Gomes Pereira / Pereira, A.G. / FMB, Unesp - Botucatu; Marina Gaiato Monte / Monte, M.G. / FMB, Unesp - Botucatu; Bertha F Polegato / Polegato, B.F. / FMB, Unesp-Botucatu; Leonardo A M Zornoff / Zornoff, L.A.M. / FMB, Unesp - Botucatu; Paula S Azevedo / Azevedo, P.S. / FMB, Unesp - Botucatu; Sergio Ar Paiva / Paiva S.A.R. / FMB, Unesp - Botucatu; Suzana e Tanni / Tanni, S.E. / FMB, Unesp - Botucatu; Marcos F Minicucci / Minicucci, M.F. / FMB, Unesp - Botucatu;

E-mail:  
marianadorna@gmail.com

**INTRODUÇÃO:** Doenças cardiovasculares são apontadas como uma das principais causas de mortalidade no mundo. Até 40% dos indivíduos com algum evento coronariano, apresentam 5-6 vezes mais chances de evoluírem ao óbito nos 5 anos posteriores ao evento. O consumo de refrigerantes configura a principal fonte energética na dieta ocidental. Está associado a maior prevalência de complicações. Como estratégia para redução do ganho peso decorrente do consumo de refrigerantes e outras bebidas ricas em açúcar observou-se maior utilização de adoçantes não calóricos. Apesar do seu consumo ser considerado seguro, algumas alterações metabólicas permanecem inconclusivas como: aumento de desenvolvimento de síndrome metabólica, diabetes mellitus tipo 2 e o infarto agudo do miocárdio (IAM). **OBJETIVO:** Avaliar se o consumo de bebidas adoçadas e adoçantes influencia no desfecho combinado, morte e reinternação por angina ou infarto, 30 dias após o IAM com supra-desnívelamento do segmento ST (IAMCST). **MÉTODO:** estudo prospectivo, observacional, com indivíduos de ambos os sexos, acima de 18 anos e com IAMCST submetidos a angioplastia primária. Excluídos pacientes em suporte ventilatório mecânico e com alteração do nível de consciência. Exames clínicos e laboratoriais habituais da rotina desse serviço. Diagnóstico de IAMCST foi estabelecido pela história de dor precordial e presença de supra de ST em pelo menos 2 derivações contíguas ao eletrocardiograma. A avaliação morfológica e funcional do ventrículo esquerdo foi realizada por ecocardiograma. Foi considerado o uso de adoçantes não calóricos e bebidas adoçadas com esses adoçantes como sucos artificiais e refrigerantes. As variáveis categóricas foram analisadas pelo teste de Qui-quadrado ou Fisher. As variáveis contínuas e com distribuição normal pelo teste t de Student, ou Mann-Whitney quando apresentarem distribuição não-normal. **RESULTADOS:** Foram avaliados 99 indivíduos com idade média de 56.7±11.2 anos, 29% sexo masculino. 10 apresentaram desfecho combinado. Não houve diferença entre os grupos, com e sem desfecho, em relação aos parâmetros laboratoriais, na fração de ejeção e nos escores TIMI e GRACE (p=0.192 e 0.702 respectivamente). O grupo com desfecho combinado apresentou 9 indivíduos com consumo de adoçantes e bebidas adoçadas, mas sem diferença entre os grupos quanto a esse consumo (p>0.05). **CONCLUSÃO:** O consumo de adoçantes e bebidas adoçadas não está associado ao desfecho combinado em pacientes com IAMCST.

## **EFEITOS DO EXTRATO ETANÓLICO E AQUOSO DE FOLHAS DE GARCINIA GARDNERIANA EM MODELO EXPERIMENTAL IN VIVO INDUZIDO POR DIETA HIPERLIPÍDICA**

Bruna Larissa Spontoni Do Espirito Santo / do Espirito Santo, B.L.S. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Lidiani Figueiredo Santana / Santana, L.F. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Mariana Bento Tatara / Tatara, M.B. / Universidade Federal da Grande Dourados; Danielle Bogo / Bogo, D. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Karine de Cássia Freitas / Freitas, K.C. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Wander Fernando de Oliveira Filiú / Filiú, W.F.O. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Frederico Louveira Ayres / Ayres, F.L. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Rita de Cássia Avellaneda Guimarães / Guimarães, R.C.A. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; Paulo Roberto Haidamus de Oliveira Bastos / Bastos, P.R.H.O. / Universidade Federal de Mato Grosso do Sul;

E-mail:  
kcfreitas@gmail.com

**Introdução:** A obesidade é um problema de saúde crescente no mundo, e sua prevalência está aumentando rapidamente em países desenvolvidos e em desenvolvimento. As plantas medicinais e seus constituintes podem ser promissores para o tratamento da obesidade e comorbidades e, por isso, seu estudo no tratamento de doenças não transmissíveis tem despertado o interesse de pesquisadores. *Garcinia gardneriana* (Planchon & Triana) Zappi (Clusiaceae), popularmente conhecida como bacupari, possui compostos fitoquímicos bioativos, como compostos fenólicos, principalmente flavonóides, xantonas e benzofenona. **Objetivo:** Avaliar os efeitos do extrato aquoso e etanólico das folhas de *Garcinia gardneriana* em animais recebendo dieta hiperlipídica. **Métodos:** Para o experimento, foram utilizados camundongos Swiss machos divididos em 7 grupos: dieta normal baseada na dieta padrão Nuvital®, dieta normal baseada em AIN-93M e dieta hiperlipídica + solução salina (1mL), dieta hiperlipídica + extrato aquoso (200 ou 400mg/ kg), dieta hiperlipídica + Extrato etanólico (200 ou 400mg/kg). Durante 8 semanas de tratamento, o consumo alimentar e o ganho de peso foram monitorados e ao final desse período os animais foram anestesiados e a eutanásia foi realizada por exsanguinação. No sangue retirado foram analisados os perfis lipídicos, glicemia e citocinas. **Resultados:** A administração de extratos aquosos e etanólicos reduziu a ingestão da dieta hiperlipídica em relação ao grupo HF, mostrando diferenças significativas entre os grupos tratados (HFAQ200, HFAQ400, HFET200, HFET400) e não tratado (HF) ( $p < 0,001$ ). Camundongos sob dieta hiperlipídica apresentaram maior ganho de peso e menor tolerância à glicose e resistência à insulina do que o grupo controle ( $p < 0,005$ ). Os níveis de HDL-c aumentaram naqueles tratados com o extrato aquoso e em relação aos triglicerídeos ocorreu aumento no grupo AIN-93M com diferença significativa em relação aos grupos controle Nuvital e HFAQ200 ( $p = 0,022$ ). Os demais resultados não mostraram diferença estatística na comparação entre os grupos. Na análise dos biomarcadores, a citocina IL-10 apresentou maior valor para o grupo com dieta hiperlipídica, quando comparado aos demais grupos ( $p < 0,001$ ). Para a citocina MCP-1, os grupos que receberam dieta hiperlipídica apresentaram valores mais elevados. **Conclusão:** O extrato aquoso preveniu o ganho de peso e comorbidades, indicando a possibilidade de uso como método alternativo no tratamento/prevenção da obesidade.

## ELABORAÇÃO DE NHOQUE DE INHAME: UMA ALTERNATIVA PARA CELÍACOS

Caline Nogueira Inácio dos Santos / Santos, C.N.I / UNIFUNEC; Anelisa Doretto Freitas Furlan / Furlan, A.D.F. / UNIFUNEC; Hemilli Sabion Marin / Marin, H.S. / UNIFUNEC;

E-mail:  
calinenog03@gmail.com

O nhoque de inhame é um alimento, que busca atender o público celíaco, trazendo um prato inovador, que tem como principal característica manter a integridade nutricional de todos os ingredientes nele presente. O trabalho teve como objetivo desenvolver um nhoque de inhame a fim de alcançar população em geral e principalmente os portadores de doença celíaca. Além da produção do nhoque, é possível fornecer uma nova opção de almoço e jantar sem glúten e mais nutritiva, visto que o inhame é fonte de vitaminas do complexo B, vitamina C, ácido fólico e cálcio. O desenvolvimento do produto passou por pesquisas e testes até chegar à formulação final e foi submetido às análises realizadas em laboratório, como a análise sensorial. Foram disponibilizadas fichas de avaliação contendo a escala hedônica estruturada de 9 pontos e o teste de intenção de compras, juntamente com uma amostra do produto para 35 indivíduos não treinados. A análise sensorial foi realizada no Laboratório de Técnica Dietética de uma instituição de ensino, localizada no município de Santa Fé do Sul SP. Quanto aos resultados obtidos na análise sensorial (notas 8 e 9), dentre os atributos avaliados, a aparência se destacou, recebendo 85,72% dos votos, seguido do aroma com 88,57%, textura com 68,57%, sabor com 77,14% e aceitação global com 77,15%. Quanto à intenção de compra do nhoque de inhame, os consumidores demonstraram satisfação quanto ao produto, levando em consideração (certamente e provavelmente comprariam) sendo que 85,71% registraram o desejo de compra. Mediante os resultados satisfatórios na análise sensorial observou-se que o objetivo em desenvolver um novo produto foi alcançado, corroborando para a comercialização do mesmo.

## ESCOLHAS ALIMENTARES DE ADULTOS E IDOSOS MORADORES DE BLUMENAU-SC NO PERÍODO DA PANDEMIA DE COVID-19

Alana Perich / PERICH, A. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanessakorz@gmail.com

As escolhas alimentares determinam o consumo alimentar, as quais são feitas todos os dias, e são influenciadas por diversos fatores: biológico, econômico, cultural, emocional, social, psicológico e muitos outros. Esses fatores são altamente influenciados pelo meio em que estão ou por situações cotidianas, muitas vezes inesperadas, que os tiram da zona de conforto ou que não tenham controle. E recentemente isso aconteceu no mundo todo pelo distanciamento social imposto pela pandemia causada pelo COVID-19. A pesquisa objetivou avaliar quais os fatores que influenciaram as escolhas alimentares de moradores de Blumenau, Santa Catarina, no período da pandemia de COVID-19. Estudo transversal, realizado de forma on-line, entre janeiro e março de 2021, com moradores de Blumenau, Santa Catarina, maiores de 18 anos de idade. Divulgou-se a mesma em redes sociais (Instagram® e WhatsApp®). O formulário disponibilizado na plataforma Google Forms® contou com três questionários: a) socio-demográfico e de saúde, b) questionário referente às condições de saúde, situação econômica e rotina no período da pandemia de COVID-19, elaborados pelas pesquisadoras, e o c) questionário de escolhas alimentares, o Food Choice Questionnaire. Foram considerados valores de  $p < 0,05$  como estatisticamente significativos. A amostra foi composta por 246 participantes, 72,0% do sexo feminino, 64,2% praticantes de atividade física, e 81,7% negaram diagnóstico de COVID-19. Os moradores de Blumenau também se preocuparam mais com o seu peso (74,4%), afinal, relataram ganho de peso (46,8%), e que suas emoções interferem na forma com que se alimentam (93,1%), e que comem mais quando estão ansiosos (75,6%). No questionário de escolhas alimentares, os fatores que mais influenciaram foram conteúdo natural, controle de peso, familiaridade e preocupação ética. Observou-se relação entre as escolhas alimentares e diferentes variáveis, sendo as mais significativas: idade, uso de medicamentos, maior preocupação/ cuidado com a saúde e preocupação com o preso corporal ( $p < 0,001$ ). A pesquisa evidenciou que as escolhas alimentares dos blumenauenses teve influência de fatores quando ao conteúdo mais natural dos alimentos, cuidados com o controle de peso, familiaridade e a preocupação ética com os alimentos.

## ESTABILIDADE OXIDATIVA DO ÓLEO DE GIRASSOL ADICIONADO DE EXTRATO DE LOURO (LAURUS NOBILIS) COMO ANTIOXIDANTE NATURAL

Maíra de Oliveira Namorato Caetano / Caetano, M. O. N. / UNESP; Neuza Jorge / Jorge, N. / UNESP;

E-mail:  
maira.namorato@unesp.br

As reações de oxidação lipídica estão entre as mais frequentes em alimentos tornando a utilização de antioxidantes indispensável para a indústria. Porém, a aplicação de compostos sintéticos vem sofrendo questionamentos quanto à inocuidade e, dessa forma, cada vez mais estão sendo estudados e aplicados os substitutos naturais. A folha de louro da espécie *Laurus nobilis* possui em sua composição compostos fenólicos, que têm ação antioxidante. O objetivo desta pesquisa foi avaliar o efeito antioxidante dos extratos etanólicos de louro, liofilizado e seco em estufa, sobre a estabilidade oxidativa em óleo de girassol. Foram avaliados os seguintes tratamentos: óleo de girassol (OG), TBHQ200 (OG + 200 mg/kg de TBHQ), EL200 (OG + 200 mg/kg de fenólicos totais do extrato liofilizado), TBHQ100 + EL100 (OG + 100 mg/kg de TBHQ + 100 mg/kg de fenólicos totais do extrato liofilizado), ES200 (OG + 200 mg/kg de fenólicos totais do extrato seco), TBHQ100 + ES100 (OG + 100 mg/kg de TBHQ + 100 mg/kg de fenólicos totais do extrato seco) e EL100 + ES100 (OG + 100 mg/kg de fenólicos totais do extrato liofilizado + 100 mg/kg de fenólicos totais do extrato seco). Os tratamentos foram submetidos à estocagem acelerada em estufa a 60°C por 21 dias e foram avaliados quanto à estabilidade oxidativa por meio do equipamento Rancimat, conforme método Cd 12b-92 da AOCS. Foi possível verificar que a estabilidade oxidativa dos tratamentos diminuiu ao longo do tempo de estocagem demonstrando degradação dos compostos antioxidantes nas condições em que os tratamentos foram submetidos. Ao final da estocagem acelerada, os tratamentos OG, EL200 e ES200 não apresentaram diferença significativa, sendo os valores obtidos 0,18, 0,37 e 0,50 horas, respectivamente. O tratamento TBHQ200 foi o que apresentou maior estabilidade oxidativa, com 9,44 horas, seguidos dos tratamentos TBHQ100 + ES100 (5,96 horas) e TBHQ100 + EL100 (5,89 horas). O tratamento EL100 + ES100 apresentou 0,95 horas de estabilidade, sendo significativamente maior que o OG, porém significativamente menor que os tratamentos contendo o antioxidante sintético. Os resultados evidenciaram sinergismo entre os antioxidantes, demonstrando a possibilidade de substituição parcial do TBHQ por extrato de louro no óleo de girassol.

## ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS

Magali Miranda Barcelos / BARCELOS, M.M. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Ana Paula Cardoso de Almeida / ALMEIDA, A, P. C. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Jessica Matos de Souza / SOUZA, J. M. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Michelle Fernandes Barbosa / BARBOSA, M. F. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Júlio César da Conceição Ferreira / FERREIRA, J. C. C. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Marcia Maria Hernandes de Abreu de Oliveira Salgueiro / SALGUEIRO, M. M. H. A. O. / Centro Universitário Adventista de São Paulo;

E-mail:  
marciasalgueironutricionista@yahool.com.br

**INTRODUÇÃO** O envelhecimento diferencia-se por vários fatores como a herança genética, hábitos alimentares, estilo de vida e o ambiente onde vivem. As Instituições de Longa Permanência para Idosos são instituições governamentais ou não governamentais, de caráter residencial, destinada a pessoas com idade igual ou superior a 60 anos. Independente do ambiente em que o idoso vive, no envelhecimento ocorrem mudanças fisiológicas e biológicas, que reforçam a importância de uma boa alimentação. O objetivo do presente estudo foi avaliar o estado nutricional de idosos institucionalizados, sua relação com o tempo de institucionalização e a idade em duas ILPI privadas em uma cidade na região metropolitana de São Paulo. **MÉTODOS** Trata-se de um estudo transversal descritivo de abordagem quantitativa. O projeto foi aprovado pelos gestores das duas Instituições de Longa Permanência para Idosos e pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob CAAE 51572221.9.0000.5377 e parecer nº4.987.069 e foi realizado em duas instituições de caráter privado que se localizavam em uma cidade na região metropolitana de São Paulo nos meses de outubro e novembro de 2021. A amostra foi realizada com 46 idosos de ambos os sexos. Foram coletados dados por meio de questionários estruturados contendo as variáveis: Dados sociodemográficos, tempo de institucionalização e dados antropométricos. As análises foram realizadas por meio do pacote estatístico SPSS 22 v.26 para Windows. A normalidade das variáveis foi testada pelo método de Shapiro-Wilk. **RESULTADOS** A média de idade foi de 79,85 anos ( $\pm 10,71$ ), com tempo de institucionalização de 39,09 meses ( $\pm 31,12$ ), variando de 0 a 120 meses e a maioria com mais de 36 meses de institucionalização (56,5%). Houve predomínio de mulheres (58,7%), solteiros (36,3%) e com até 8 anos de escolaridade (64,9%). Também foi possível avaliar a maior porcentagem de idosos eutróficos tanto para o Índice de Massa Corporal como outros dados antropométricos. **CONCLUSÃO** Diante dos dados observados foi possível verificar o predomínio de idosos eutróficos avaliados pelos indicadores antropométricos Índice de Massa Corporal, Circunferência do Braço, Dobra Cutânea Tricipital, Circunferência Muscular do Braço e Circunferência da Panturrilha. A piora do estado nutricional teve relação com o avanço da idade e não com o tempo de institucionalização. São necessárias mais pesquisas abordando esse tema e que ampliem as comparações dos resultados considerando também as instituições públicas.

## **ESTADO NUTRICIONAL, CONSUMO ALIMENTAR E SATISFAÇÃO CORPORAL ENTRE IDOSAS PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE ATENDIMENTO INTERPROFISSIONAL**

Rafaela Brunetti Gozo / Gozo, R.B. / Universidade Anhembi Morumbi; Vanessa Cordeiro Fernandes dos Santos / Santos, V.C.F. / Universidade Anhembi Morumbi; Jacqueline Silva dos Santos / Santos, J.S. / Universidade Anhembi Morumbi; Karina Dantas Coelho / Coelho, K.D. / Universidade Anhembi Morumbi;

E-mail:  
kadantas@gmail.com

**Introdução:** As alterações na vida do idoso são um processo contínuo e irreversível de desestruturação orgânica. A prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, a inatividade física, perda de massa muscular, dificuldade de mastigação/deglutição, condições de saúde e socioeconômicas são comuns nessa fase. As alterações na proporção dos compartimentos corporais comuns à senilidade, como aumento da concentração de gordura, podem refletir na satisfação corporal e autoestima dos idosos. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional e satisfação corporal de idosas participantes de um grupo de atendimento interprofissional. **Método:** A avaliação consistiu em verificar a altura e massa corporal com auxílio de estadiômetro e balança mecânica com capacidade para 150 kg, respectivamente. O estado nutricional foi classificado por meio do cálculo de IMC e comparação dos resultados com os pontos de corte sugeridos pela Organização Pan Americana de Saúde (OPAS/SABE). Foi utilizada uma escala de Silhueta adaptada para verificar a percepção e satisfação corporal dos idosos. O consumo alimentar foi verificado por meio da aplicação de questionário desenvolvido pela equipe de Nutrição, baseado em questionários validados. O estudo tem aprovação do CEP (CAAE 50598921.9.0000.5492). **Resultados:** As informações a seguir dizem respeito à avaliação inicial do estudo, composto por 13 pessoas, formado exclusivamente por participantes do sexo feminino, com idade média de 72 anos (DP=7,5). Em relação ao estado nutricional, 18% das participantes foram classificadas como Baixo Peso, 18% Eutróficas, 27% Sobrepeso e 37% Obesas. Esse achado segue a mesma tendência de dados populacionais publicados recentemente. Ao serem questionadas sobre a satisfação corporal, 9% declararam estar muito insatisfeita, 9% pouco satisfeita, 18% nem insatisfeito nem satisfeito, 18% pouco satisfeito e 46% muito satisfeito. A avaliação inicial do consumo alimentar indicou que a maior parte das participantes (75%) consumia alimentos de todos os grupos. O consumo de alimentos ultraprocessados foi indicado por 100% das participantes, com frequência média semanal. Esses resultados foram usados no planejamento das atividades de intervenção, realizadas durante três meses. **Conclusão:** O levantamento do estado nutricional e a investigação da satisfação corporal são informações de grande relevância para compreender se há relação com o consumo alimentar e propor intervenções.

## ESTADO NUTRICIONAL, FADIGA E APETITE DE PACIENTES COM CÂNCER ATENDIDOS EM BLUMENAU - SC

Eduarda Kormann / KORMANN, E. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Tatiane dos Santos Aligleri / ALIGLERI, T.S. / Fundação Hospitalar de Blumenau - Hospital Santo Antonio;

E-mail:  
vanessakorz@gmail.com

O câncer é uma doença multifatorial, crônica e um grande problema de saúde pública. A nutrição possui papel fundamental tanto na prevenção, quanto no tratamento dessa doença. Concomitante ao câncer é comum os pacientes apresentarem queixas de fadiga e falta de apetite, o que pode alterar o seu estado nutricional. Objetivou-se avaliar o estado nutricional, a fadiga e a apetite de pacientes com câncer em tratamento quimioterápico em um hospital de Blumenau - SC. Pesquisa transversal e observacional com amostra não probabilística de conveniência, realizado em agosto e setembro de 2020. Os pacientes foram entrevistados durante o tratamento quimioterápico ambulatorial, através de questionário semiestruturado contemplando: dados sociodemográficos, de saúde, Recordatório Alimentar de 24 horas, escala European Organization for Research and Treatment of Cancer - Quality of Life Questionnaire Core 13 e escala Cancer Appetite and Symptom Questionnaire. Participaram do estudo 100 indivíduos, sendo o diagnóstico incidente de câncer de mama (n=36), seguido de colón/reto (n=16) e pulmão (n=11). Além disso, notou-se sobrepeso (n=22) e obesidade (n=28) e 82 participantes referiram sintomas do trato gastrointestinal, sendo náuseas e diarreia os mais citados. Houve consumo alimentar insuficiente de energia, carboidratos e fibras; e superior ao recomendado de lipídeos, vitamina C e selênio. A escala de apetite apresentou média de 2,05(±0,77) e a escala de fadiga média de 28,76(±8,35), sendo maior a fadiga física do que a psicológica e a cognitiva. A fadiga foi maior nas mulheres do que nos homens (p=0,010). A fadiga total se correlacionou positivamente com a adequação proteica (r=0,287). O nutriente selênio apresentou correlação com a escala de apetite (r=0,278 para ambos) e fadiga total (r=-0,220). Conclui-se que a maioria dos pacientes com câncer em tratamento quimioterápico tinham sobrepeso e obesidade, consumo energético insuficiente e hiperlipídico. A redução do apetite interferiu no consumo alimentar, além disso, está relacionada ao agravamento da fadiga.

## ESTRATÉGIAS ERGOGÊNICAS NUTRICIONAIS E A INFLUÊNCIA NO DESEMPENHO DE MARATONISTAS E ULTRAMARATONISTAS

Haian Pedri Jaico / JAICO, H.P. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Daniela Ewald / EWALD, D. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanessakorz@gmail.com

CONGRESSO  
NACIONAL

A prática de maratona/ultramaratona devido ao alto nível de desgaste corporal induzido necessita de reposição energética por meio da alimentação e de estratégias ergogênicas nutricionais orientadas por um profissional da área, a fim de obter melhor performance. As estratégias ergogênicas nutricionais servem principalmente para aumentar o tecido muscular, a oferta de energia para o músculo e a taxa de produção de energia, prevenindo ou retardando o início da fadiga. Objetivou-se identificar as estratégias ergogênicas nutricionais adotadas pelos participantes antes, durante e após uma competição de maratonas ou ultramaratona e relacionar com o desempenho obtido. Estudo transversal, quantitativo, com atletas amadores de ambos os sexos, maiores de 20 anos que já participaram de uma maratona/ultramaratona. Aplicou-se questionário online com 30 perguntas relacionadas a variáveis sociodemográficas, à modalidade esportiva, consumo alimentar, ingestão hídrica e suplementação antes, durante e após uma competição. O atleta preencheu um registro alimentar com base na sua memória da prova em relação à comida, bebidas e suplementos ingeridos. Quantificou-se a ingestão de macronutrientes e micronutrientes utilizando um software e comparando às recomendações da Sociedade Brasileira de Medicina do Exercício e Esporte, de 2009. Responderem também sobre os sinais e sintomas de desidratação durante e após a competição, com perguntas adaptadas de um questionário validado. Participaram 13 maratonistas e 10 ultramaratonistas, sendo 52% homens e 48% mulheres, com idade de 36,4 ( $\pm 8,15$ ) anos, tempo médio de prática esportiva de 4 ( $\pm 3,77$ ) anos. Dos maratonistas, 46% relataram fadiga, 38% dificuldade para realizar o movimento e 23% cãibra; dos ultramaratonistas, 60% cãibra e 30% fadiga. A ingestão hídrica dos atletas foi inadequada, apresentado 70% de adequação quando comparado à recomendação. Obteve-se antes e durante a competição alto consumo de carboidratos e baixo à médio consumo de proteínas, sendo os principais suplementos utilizados: 57% carboidrato em gel, 39% isotônicos ou repositor hidroeletrólítico, 39% cápsulas de sal, 26% Whey Protein, 22% Palatinose, 13% BCAA e 9% Creatina. Conclui-se que os níveis de desidratação e inadequações de macro e micronutrientes durante a competição foram significativos e que podem influenciar nos resultados obtidos, sendo a ajuda de um profissional nutricionista para orientação individualizada imprescindível.

Área: Alimentação Coletiva (UAN)

## **ESTUDO DA DISPONIBILIZAÇÃO DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DECLARAÇÃO DE ALÉRGENOS EM RESTAURANTES COMERCIAIS DA CIDADE DE SÃO PAULO**

Alex Henrique Bansemer de Abreu / Abreu, A.H.B. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Mônica Glória Neumann Spinelli / Spinelli, M.G.N. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / Matias, A.C.G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
andrea.matias@mackenzie.br

Paralelamente ao aumento da frequência de refeições fora do lar, observa-se aumento da preocupação com a qualidade nutricional dos alimentos. Uma série de resoluções colegiadas com a finalidade de regulamentar a rotulagem de produtos alimentícios industrializados foram publicadas. No entanto, estes documentos não se aplicam a estabelecimentos comerciais que servem refeições. O objetivo do estudo foi verificar a disponibilização de informações nutricionais e de alérgenos em restaurantes comerciais em centros comerciais (shoppings) da cidade de São Paulo. Foram visitados restaurantes em dez centros comerciais da cidade de São Paulo. As variáveis de estudo foram disponibilização de informação nutricional ao consumidor e informação sobre presença de alérgenos. Foram avaliados 193 estabelecimentos. A informação nutricional foi disponibilizada por 69% dos locais, sendo que nos estabelecimentos fast food esta disponibilização foi maior (79%) em relação as restaurantes com serviço a la carte (48%). A declaração de pelo menos um ingrediente alérgenos esteve presente em 97% dos estabelecimentos. Apesar de não existir obrigatoriedade legal para disponibilização de informações nutricionais e de ingredientes alergênicos pelos restaurantes comerciais, esta divulgação foi amplamente observada. Sugere-se que os dados observados sejam uma resposta do mercado à demanda dos consumidores por maiores informações sobre nutrição e saúde em geral.

## **ESTUDO LONGITUDINAL SOBRE A RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS CLASSIFICADOS QUANTO AO GRAU DE PROCESSAMENTO E NÍVEIS LIPÍDICOS EM ADULTOS BRASILEIROS ESTUDO DE COORTE**

Déborah Jaqueline Miranda de Moraes / Moraes, D, J, M. / Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri; Cíntia Lacerda Ramos / Ramos, C, L. / Universidade Federal dos vales do Jequitinhonha e Mucuri; Luciana Neri Nobre / Nobre, L, N. / Universidade Federal dos vales do Jequitinhonha e Mucuri; Josefina Bressan / Bressan, J. / Universidade Federal de Viçosa; Helen Hermana Miranda Hermsdorff / Hermsdorff, H, H, M. / Universidade Federal de Viçosa; Adriano Marçal Pimenta / Pimenta, A, M. / Universidade Federal de Viçosa;

E-mail:

dborahmoraesnutri@yahoo.com.br

Estudo de coorte é um estudo longitudinal, que permite avaliar a presença de fatores de riscos no desenvolvimento de enfermidades. Com o avançar da tecnologia e das políticas públicas houve uma transição das doenças nutricionais no país, as carências nutricionais foram dando lugar a um aumento das prevalências de obesidade e das Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT), sendo a dislipidemia um importante fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas e mortalidade. A partir da mudança das doenças nutricionais, pesquisadores propuseram a classificação NOVA que distribuiu os alimentos em grupos de acordo com o grau e intensidade do processamento. O objetivo deste estudo foi avaliar o impacto do consumo de alimentos dos grupos de acordo com a classificação NOVA e as alterações nos parâmetros do lipidograma de graduados e pós-graduados numa coorte de universidades mineiras. A caracterização dos participantes foi realizada por meio de frequências absolutas e relativas, segundo alterações laboratoriais dos valores de LDL, HDL, e triglicérides. Para diagnóstico da associação entre ingestão de alimentos dos grupos da classificação NOVA e incidência de alterações do lipidograma nos quatro anos de acompanhamento da coorte foi utilizada a análise longitudinal com Estimção de Equação Generalizada (GEE). Os resultados apontam um aumento da incidência de alterações das lipoproteínas no decorrer dos anos, e concluiu-se que um maior consumo de alimentos saudáveis e naturais protege quanto às alterações nos parâmetros de colesterol total, lipoproteínas e triglicérides, que são critérios para presença de dislipidemia, e consequentemente pode ocasionar no surgimento de outras doenças crônicas das quais está associada. Por outro lado, o consumo de alimentos ultraprocessados está fortemente associado à desregulação do metabolismo lipídico.

## ÉTICA DE NUTRICIONISTAS NA MÍDIA SOCIAL INSTAGRAM®

Aisha Luiza Tillmann da Silva / SILVA, A.L.T. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanessakorz@gmail.com

Os códigos de ética da área da saúde têm a função de preservar o paciente e a profissão, porém, há profissionais formados que os infringem. Para as mídias sociais, há orientações éticas a serem seguidas de acordo com a profissão da saúde a fim de não prejudicar os pacientes e demais colegas de profissão. A pesquisa objetivou avaliar as publicações dos perfis de nutricionistas na mídia social Instagram® de acordo com o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Durante 30 dias consecutivos, foram avaliadas as publicações em feed e story de dez perfis de nutricionistas brasileiras, selecionados através de um perfil anônimo com as hashtags #nutricionista e #nutrição. As publicações dos profissionais foram avaliadas de acordo com os artigos dos capítulos IV e V do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Diariamente os dados coletados foram tabulados em uma planilha do Microsoft Office Excel®, a qual relacionava publicações em feed e em story aos artigos do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Foram avaliadas 304 publicações em feed e 5054 publicações em stories, sendo que do total de feed houve 52,3% (n=159) de infração e, do total de stories, 8,94% (n=452). Do total de publicações em feed e em story, o artigo mais infringido foi o Artigo 63, o qual veda o nutricionista fazer publicidade ou propaganda com fins comerciais, seguido do Artigo 60, o qual veda ao nutricionista manifestar preferência intencionalmente para divulgar marcas. O presente estudo observou a falta de cumprimento dos nutricionistas quanto aos aspectos éticos de sua profissão e, dessa forma, alerta-se tanto aos profissionais quanto aos clientes para as informações consumidas e publicadas nas mídias sociais, visto que, o nutricionista ao infringir o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, não tem mais como objetivo principal a promoção da saúde.

## EVOLUÇÃO DA FRAGILIDADE 12 MESES APÓS O TRANSPLANTE RENAL: ESTUDO DE COORTE PROSPECTIVO

Milena dos Santos Mantovani / Mantovani, M.S. / Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil; Nyara Coelho de Carvalho / Carvalho, N.C. / Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil.; Marcos Ferreira Minicucci / Minicucci, M.F. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil.; Luis Gustavo Modelli de Andrade / Andrade, L.G.M. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil.; Ricardo de Souza Cavalcante / Cavalcante, R.S. / 3 Departamento de Infectologia, Dermatologia, Diagnóstico por Imagem e Radioterapia, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil.; Gabriel Berg de Almeida / Almeida, G.B. / 3 Departamento de Infectologia, Dermatologia, Diagnóstico por Imagem e Radioterapia, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil.; Nara Aline Costa / Costa, N.A. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás (UFG), Goiânia, Brasil.; Julhiany de Fátima da Silva / Silva, J.F. / 3 Departamento de Infectologia, Dermatologia, Diagnóstico por Imagem e Radioterapia, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil.; Ricardo Augusto Monteiro de Barros Almeida / Almeida, R.A.M.B. / 3 Departamento de Infectologia, Dermatologia, Diagnóstico por Imagem e Radioterapia, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Botucatu, Brasil.;

E-mail:  
naracosta@ufg.br

**Introdução:** A fragilidade está associada a vários desfechos desfavoráveis após o transplante renal. No entanto, informações sobre a evolução da fragilidade e de seus componentes após o transplante renal são bastante limitadas. Esse estudo teve como objetivo avaliar, portanto, a evolução do fenótipo de fragilidade e de seus componentes durante o período de 12 meses após o transplante renal. **Método:** Nesse estudo de coorte prospectivo, de centro único, avaliamos o fenótipo de fragilidade e seus componentes no momento da admissão para transplante renal e 12 meses após. Utilizou-se o teste de McNemar e Wilcoxon para comparar o fenótipo de fragilidade e seus componentes entre os dois momentos de estudo. O nível de significância adotado foi de 5%. **Resultados:** Dos 87 pacientes incluídos no estudo, 16,1% foram classificados como frágeis, 20,7% como pré-frágeis e 63,2% como não frágeis. Sessenta e quatro pacientes foram incluídos na análise da evolução da fragilidade. No momento da admissão para o transplante renal, 15,6% dos pacientes encontravam-se frágeis, em comparação com 4,7% dos pacientes 12 meses após o transplante renal ( $p=0.023$ ). Entre os componentes do fenótipo de fragilidade, a proporção de pacientes que pontuaram na categoria perda de peso 12 meses após o transplante renal foi significativamente menor do que na admissão para o transplante renal (6.3% vs 34.4%,  $p < 0.001$ ). **Conclusão:** Houve redução de 69,9% na proporção de pacientes frágeis ao final do seguimento de 12 meses após o transplante renal. Entre os componentes da fragilidade, a perda de peso apresentou melhora significativa.

## EXCESSO DE PESO NA POPULAÇÃO CATARINENSE ACOMPANHADA PELO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: 2008 A 2019

Natalia Zendron Meurer / MEURER, N.Z. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Mariana Campos Martins Machado / MACHADO, M.C.M. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Carlos Roberto de Oliveira Nunes / NUNES, C.R.O. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanessakorz@gmail.com

A vigilância alimentar e nutricional é fundamental para monitorar o estado nutricional e os determinantes da situação alimentar e nutricional da população, permitindo o enfrentamento dos principais agravos de saúde relacionados à alimentação. A transição nutricional no Brasil ocorre de forma heterogênea, quando consideradas os diferentes estados e Regiões. Esta pesquisa objetivou avaliar a evolução do excesso de peso da população catarinense acompanhada no Sisvan entre 2008 e 2019. Trata-se de um estudo ecológico, com dados do Sisvan-web, referentes ao estado nutricional de crianças, adolescentes, adultos e idosos. Excluíram-se as gestantes adultas e adolescentes. Foram analisadas as condições de excesso de peso das diferentes faixas etárias, por sexo. As estimativas da variação temporal foram analisadas por regressão linear. Em todas as análises, considerou-se nível de significância de 0,05. Foram realizadas 7.005.128 avaliações entre 2008 e 2019. Mais de 60% dos adultos e 50% dos idosos apresentaram excesso de peso. Houve frequências significativamente maiores de excesso de peso entre os meninos, comparados às meninas, e as idosas, comparadas com os idosos. Houve similaridade nas curvas de ambos os sexos dos percentuais de excesso de peso ao longo do período avaliado. Ao longo dos anos, observou-se aumento dos percentuais de adolescentes, adultos e idosos com excesso de peso. O estudo revelou que o excesso de peso aumentou em adolescentes, adultos e idosos entre 2008 e 2019, o que pode estar associado aos hábitos alimentares e falta da prática de atividade física, além de outros fatores biológicos, sociais, econômicos, políticos e demográficos. Para as crianças, notou-se cenário mais positivo, o qual pode estar associado às políticas públicas de promoção de dieta mais saudável prática de atividades físicas já adotadas no estado.

## EXPRESSÃO PLASMÁTICA DO MIR-193A-5P E SUA RELAÇÃO COM O STATUS DE ZINCO E PARÂMETROS DE ADIPOSIDADE CORPORAL EM MULHERES COM EXCESSO DE PESO

Gabriela Alves Fernandes / FERNANDES, G. A. / Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Djackson Garcia de Lima / LIMA, D. G. / Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Karina Zaira Silva Marinho Costa / COSTA, K. Z. S. M. / Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Graziela Biude Silva Duarte / DUARTE, G. B. S. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo USP. São Paulo/São Paulo Brasil.; Marcelo Macedo Rogero / ROGERO, M. M. / Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo USP. São Paulo/São Paulo Brasil.; Silvia Maria Franciscato Cozzolino / COZZOLINO, S. M. F. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo USP. São Paulo/São Paulo Brasil.; Bruna Zavarize Reis / REIS, B. Z. / Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil. // Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Nor;

E-mail:  
bruna.zavarize@ufrn.br

A obesidade caracteriza-se pelo acúmulo anormal ou excessivo de gordura corporal e é um fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) por promover estresse oxidativo e um quadro de inflamação crônica, sistêmica e de baixa intensidade. Alguns micronutrientes como o zinco possuem propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes importantes para diminuir o risco de DCNT associadas à inflamação. Estudos mostram o papel dos microRNA (miR) e sua importância na modulação da resposta inflamatória, como, por exemplo, o miR-193a-5p, um potencial regulador da síntese de mediadores inflamatórios, podendo interferir na secreção de CCL-2 e TNF-alfa. Além disso, a redução da sua expressão pode ser um potencial biomarcador da perda de peso e adiposidade corporal. Assim, este trabalho teve como objetivo avaliar a expressão plasmática do miR-193a-5p e sua relação com biomarcadores de zinco e de adiposidade corporal em mulheres com excesso de peso. Este é um estudo investigativo transversal, o qual avaliou 54 mulheres com índice de massa corporal (IMC)  $\geq 25$  kg/m<sup>2</sup>. O percentual de gordura corporal (%GC) foi avaliado por meio de bioimpedância elétrica 8-polar. O zinco plasmático e eritrocitário foi avaliado por espectrometria de massa por plasma acoplado indutivamente (ICP-MS). O miR-193a-5p foi analisado por RT-qPCR. Foram realizados testes de correlação (Spearman ou Pearson) por meio do software SPSS® v. 26.0. A média de idade das participantes foi de  $40,5 \pm 9$  anos, com IMC de  $35,6 \pm 5,3$  kg/m<sup>2</sup> e %GC médio de  $45,6 \pm 5,5\%$ . A média da concentração do zinco plasmático nesta população foi de 95,9 µg/dL e do zinco eritrocitário 159,1 µg/dL. Houve correlação significativa do miR-193a-5p com o zinco eritrocitário ( $r=0,427$ ;  $p=0,003$ ), entretanto não foi observada correlação significativa com a concentração plasmática de zinco ( $\rho=0,266$ ;  $p=0,074$ ). Não houve correlação deste miR com o IMC ( $r=-0,099$ ;  $p=0,505$ ), nem com o %GC ( $r=-0,028$ ;  $p=0,856$ ). Por fim, evidencia-se que, apesar do miR-193a-5p não apresentar correlação com os marcadores de adiposidade avaliados, este miR pode ser um potencial biomarcador relacionado à concentração eritrocitária de zinco nesta população, podendo ser útil no entendimento das regulações metabólicas que este mineral pode exercer nesta população.

## FATORES ASSOCIADOS À SARCOPENIA EM PESSOAS VIVENDO COM O VÍRUS DA IMUNODEFICIÊNCIA HUMANA

Marcus Vinicius Lucio dos Santos Quaresma / dos Santos Quaresma, M.V.L. / Faculdade de Saúde Pública; Beatriz Martins Vicente / Vicente, B.M. / Faculdade de Saúde Pública; Roseli Espindola Balchiunas / Balchiunas, R.E. / Faculdade de Saúde Pública; Giulianna Regeni / Regeni, G. / Faculdade de Saúde Pública; Sandra Maria Lima Ribeiro / Lima Ribeiro, S.M. / Faculdade de Saúde Pública;

E-mail:  
[marcus.santos@prof.saocamilo-sp.br](mailto:marcus.santos@prof.saocamilo-sp.br)

As pessoas que vivem com o vírus da imunodeficiência humana (PVHIV) apresentam um estado de inflamação sistêmica de baixo grau (ISBG) proveniente, principalmente, das alterações residuais do HIV e dos efeitos adversos das terapias antirretrovirais (TARVs) que, apesar de colaborarem para sobrevida desta população, proporcionam antecipadamente diferentes desordens metabólicas. Por exemplo, a ISBG está associada à piora da qualidade do músculo esquelético (ME), podendo implicar em redução da força (FM) e da massa muscular (MM), principais componentes da sarcopenia. Sendo assim, o objetivo do presente estudo foi verificar os fatores relacionados à sarcopenia em PVHIV. Para tanto, um estudo transversal, descritivo e exploratório com uma amostra não probabilística composta por dois grupos de participantes: PVHIV com carga viral indetectável (<50 cópias/mL) e pessoas não infectadas (PNVHIV), aprovado pelo COEP (nº3.100.321), foi conduzido. A massa corporal e a estatura foram obtidas em triplicada utilizando uma balança digital e um estadiômetro. Foram avaliados os seguintes fatores associados à sarcopenia: força de preensão palmar (FPP), pelo dinamômetro e a MM, pela Absorciometria de raios X de dupla energia (DEXA). Os dados extraídos da DEXA foram a MM dos braços e das pernas, utilizadas para calcular a MM apendicular (MMA) e o índice da MMA (IMMA), bem como a gordura corporal total (GCT), utilizada para obtenção do índice de GC (IGC). Finalmente, a qualidade muscular foi avaliada a partir do índice de qualidade muscular total (IQMtotal), obtido a partir da divisão da somatória da maior FPP das mãos direita e esquerda pela MMA. Modelos de regressão múltipla para a FPP e para o IMMA foram realizados, sendo considerado  $p \leq 0,05$  para variáveis significativas. A amostra total incluiu 70 participantes (45,5±7,73 anos; n= 35 PVHIV/PNVHIV). Foi verificado que as PVHIV apresentaram menor FPP (-6,68 kg;  $p=0,005$ ) e IQMtotal (-0,393 kg/kg;  $p= 0,005$ ), sem diferença no IMMA (-0,138 kg/m<sup>2</sup>;  $p= 0,641$ ). Além disso, a gordura do braço ( $\beta= -4,7$ ;  $p<0,001$ ) e viver com HIV ( $\beta= -7,87$ ;  $p<0,001$ ) associaram-se negativamente à FPP. Vinte e uma PVHIV (60%;  $p= 0,024$ ) atenderam aos critérios de menor FM propostos pelo Sarcopenia Definitions and Outcomes Consortium (< 35,5 kg para homens e 20 kg para mulheres). Em conclusão, as PVHIV apresentaram menor FPP e MQtotal. Ainda, viver com HIV e a gordura do braço foram preditores negativos da FPP, principal fator relacionado à sarcopenia.

## FATORES ASSOCIADOS AO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO NOS PRIMEIROS TRINTA DIAS DE VIDA DO BEBÊ

Rayanne Maciel Fernandes Cavalcante / Cavalcante, R.M.F. / Universidade Federal de Goiás; Débora Caldas Marques de Matos / Marques, D.C. / Universidade Federal de Goiás; Ana Amélia Freitas Vilela / Vilela, A.A.F. / Universidade Federal de Goiás; Roberta Sena Reis / Reis, R.S. / Universidade Federal de Goiás; Marília Mendonça Guimarães / Guimarães, M.M. / Universidade Federal de Goiás;

E-mail:  
deboramarquesnut@gmail.com

**Introdução:** Amamentar é um ato complexo que envolve interação profunda no binômio mãe e filho. Apesar do aleitamento materno exclusivo (AME) até o sexto mês de vida do bebê ser amplamente recomendado, sua prevalência ainda se encontra abaixo do ideal. Investigações a respeito dos fatores que influenciam na prática do AME no início da vida são importantes a fim de evitar o desmame precoce e a introdução de outros alimentos fora do período recomendado. **Objetivo:** Comparar os principais fatores relacionados a interrupção do AME em bebês, nos seus primeiros trinta dias de vida. **Metodologia:** Trata-se de uma coorte de nascimento, com gestantes que realizam pré-natal em unidades básicas de saúde de Goiânia GO. As participantes foram acompanhadas em três momentos: a) 35<sup>o</sup> semanas gestacional, b) sete a quinze dias de vida do bebê, c) trinta dias de vida do bebê. Foram incluídas mulheres de 20 a 40 anos, de gestação única e que não possuíam doenças infecciosas que comprometessem os resultados do estudo. A coleta de dados aconteceu de fevereiro de 2021 a fevereiro de 2022. Os formulários foram aplicados via telefônica e continham perguntas relacionadas aos dados socioeconômicos, estilo de vida, gestação, aleitamento materno, saúde da criança, uso de chupeta e saúde mental da mãe, assim como os potenciais fatores relacionados ao aleitamento materno exclusivo. Média ( $\pm$ DP) e frequência (n%) foram realizadas para análises descritivas. O teste Qui-Quadrado foi utilizado para comparar o tipo de aleitamento materno praticado com as variáveis categóricas e o teste de Mann-Whitney para as variáveis contínuas. **Resultados:** Participaram do estudo 82 mulheres no primeiro seguimento, 44 no segundo e 24 no terceiro. Houve redução na prevalência do AME do segundo para o terceiro seguimento (77,21% vs 58,82%). A média (desvio-padrão) da idade das participantes foi de 27,3 (5,2) anos e a maior parte delas se autodeclarou de cor parda [72,0% (n=59)], 52,3% (n=23) haviam amamentado outra criança anteriormente e 52,55 (n=23) encontraram dificuldades para amamentar. O AME foi predominante em mulheres de cor parda (p=0,018), com maior número de gestações (p=0,018), que haviam tido sucesso em amamentações anteriores (p=0,035) e que não tiveram dificuldade para amamentar (p=0,029). **Conclusão:** Observou-se que fatores como cor da pele, dificuldade em amamentar, número de gestações anteriores, foram associados a interrupção do AME nos primeiros trinta dias de vida do bebê.

## **FATORES EMOCIONAIS RELACIONADOS COM O GANHO DE PESO DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19 EM PACIENTES DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE SÃO PAULO: UM ESTUDO TRANSVERSAL.**

Anny Victória Lacera Auerswald Albino / Albino, V. L. A. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Rosana Farah Simony Lamigueiro Toimil / Toimil, R. F. S. L. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ricardo Riyoiti Uchida / Uchida, R. R. / Faculdade de Ciências Médicas da Santa Casa de Misericórdia de São Paulo São Paulo; Glenda Rheded Ferreira / Ferreira, G. R. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Kaline da Silva Lima / Lima, K. S. / Universidade Federal de Sergipe;

E-mail:  
rosanafarah@gmail.com

**INTRODUÇÃO:** A obesidade foi associada ao maior risco de severidade da COVID-19 durante a pandemia. Além disso, restrições sociais nesse período resultaram em mudanças no comportamento alimentar importantes na população. **OBJETIVOS:** Avaliar o impacto da pandemia da COVID-19 na ansiedade, depressão, compulsão alimentar, medo da COVID-19 e ganho de peso em pacientes pós-bariátricos. **MÉTODO:** Estudo transversal, com aplicação de escalas psicométricas e antropométricas em pacientes pós-bariátricos através de anúncios no ambulatório de endocrinologia da Irmandade da Santa Casa de Misericórdia e redes sociais. **RESULTADOS:** A amostra foi composta 100% por mulheres, com médias de idade de 52 anos, Índice de Massa Corporal (IMC) de 35kg/m<sup>2</sup> e depois da pandemia de 37kg/m<sup>2</sup>, sendo que 60% ganharam peso e 40% perderam peso durante esse período. O primeiro grupo pontuou significativamente maiores níveis de depressão, ansiedade, compulsão alimentar e medo da COVID-19. **CONCLUSÃO:** Ansiedade, depressão, compulsão alimentar e medo da COVID-19 podem ter contribuído para o ganho de peso em pacientes pós-bariátricos durante a pandemia.

## FATORES QUE INFLUENCIAM A COMPOSIÇÃO CORPORAL EM PACIENTES PORTADORES DE DIABETES MELITO TIPO 1

Filipe Welson Leal Pereira / Pereira, FWL / Faculdade de Medicina de Botucatu; Mariana Bordinhon de Moraes / Moraes, M.B. / Faculdade de Medicina de Botucatu; Raquel Simões Ballarin / Ballarin, R.S. / Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu; Taline Lazzarin / Lazzarin, T. / Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu; Daniela Salate Biagioni Vulcano / Vulcano, D.S.B. / Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu; Luana Ferreira Pereira / Pereira, L.F. / Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu; Marcos Ferreira Minicucci / Minicucci, M.F. / Faculdade de Medicina de Botucatu; Sergio Alberto Rupp de Paiva / Paiva, SAR / Faculdade de Medicina de Botucatu; Celia Regina Nogueira / Nogueira, CR / Faculdade de Medicina de Botucatu; Paula Schmidt Azevedo / Azevedo, PS / Faculdade de Medicina de Botucatu;

E-mail:  
filipe.leal@unesp.br

NACIONAL  
DA *sban*

**Introdução:** O diabetes mellitus tipo 1 (DM1) caracteriza-se pela deficiência absoluta de insulina e, como consequência de seus efeitos metabólicos e do seu tratamento, podem surgir alterações na composição corporal. Estas alterações, que se manifestam tanto como obesidade quanto como redução da massa muscular, podem estar associadas a desenvolvimento de comorbidades e pior controle da doença. Para a aferição da composição corporal, vários métodos são disponíveis, sendo alguns deles de melhor aplicação na assistência clínica, como a antropometria, bioimpedância elétrica e ultrassonografia. Estes métodos permitem estabelecer a distribuição dos compartimentos corporais em termos quantitativos, mas também permitem em alguns casos a avaliação qualitativa destes compartimentos. **Objetivo:** Estabelecer a relação entre composição corporal e características clínicas e laboratoriais de pacientes adultos jovens portadores de diabetes mellitus tipo 1 e comparar variáveis de composição corporal e força com grupo controle. **Pacientes e métodos:** Este é um estudo seccional analítico que avaliou pacientes portadores de DM1 e controles quanto a composição corporal e força muscular por meio dos métodos de antropometria, bioimpedância elétrica, ultrassonografia e dinamometria. Os dados clínicos, demográficos e laboratoriais foram obtidos por meio de avaliação clínica ou consulta ao prontuário. Os dados foram avaliados por teste t de Student, Mann Whitney, Fisher ou regressão linear múltiplas a depender do tipo de distribuição dos dados. Nível de significância de 5%. **Resultados:** Foram selecionados 45 pacientes portadores de DM1 e 12 pacientes controles. O descontrole glicêmico dos pacientes diabéticos tipo 1 está associado a menores valores de ângulo de fase. Além disso, quando comparados ao grupo controle, os portadores de DM1 apresentaram maiores valores de massa gorda e de ecointensidade no músculo vasto intermédio e menores valores de massa muscular e força muscular. **Conclusão:** Em jovens com DM1, o descontrole glicêmico associa-se com menores ângulos de fase, refletindo pior integridade celular. Adicionalmente, na presença de DM1, a composição corporal mostra menor massa e qualidade muscular com maior acúmulo de gordura, quando comparado ao grupo controle.

## FRATURA DE QUADRIL: PREVALÊNCIA DE HIPONATREMIA EM IDOSOS COM FRATURA DE QUADRIL POR FRAGILIDADE

Jéssica Caroline Ferreira / Ferreira, J. C. / UNESP; Luana Ferreira Pereira / Pereira, L. F. / UNESP; Vânia Ferreira de Sá Mayoral / Mayoral, V. F. S. / UNESP; Daniela Salate Biagioni Vulcano / Vulcano, D. S. B. / UNESP; David Nicoletti Gumieiro / Gumieiro, D. N. / UNESP; Sergio Alberto Rupp Paiva / Paiva, S. A. R. / UNESP; Filipe Welson Leal Pereira / Pereira, F. W. L. / UNESP; Thaís Caroline da Silva Piccoli / Piccoli, T. C. S. / UNESP; Victória Moralez Soares / Soares, V. M. / UNESP; Paula Schmidt Azevedo / Azevedo, P. S. / UNESP;

E-mail:  
jessica.carolineferreira@hotmail.com

**Introdução:** O sódio sérico (Na<sup>+</sup>) sofre influência do potássio e da água corporal e indiretamente, da massa muscular e da função renal. A hiponatremia crônica está associada a quedas e osteoporose e, portanto, é frequente nos pacientes idosos com fratura de quadril. Estudos sugerem que a hiponatremia está associada à pior prognóstico desses pacientes. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi analisar a prevalência de hiponatremia em idosos com fratura de quadril por fragilidade óssea e sua associação com achados clínicos, laboratoriais e mortalidade em até 1 mês após a cirurgia. **Metodologia:** Estudo de coorte prospectiva que incluiu 122 idosos operados por fratura de quadril, por trauma de baixo impacto. A hiponatremia foi definida por sódio sérico <135 mmol/L e a hiponatremia moderada sódio < 130mmol/L. Para a avaliação clínica foi realizado a escala de fragilidade (CFS), sendo ≥ 5 frágil e escore de mobilidade de Parker (0-9) em que 9 indica a melhor mobilidade possível. A avaliação nutricional foi realizada pela estimativa do índice de massa corporal (IMC). Os dados coletados em banco de dados do software REDCap com posterior análise estatística descritiva, correlação de Spearman, e regressão logística. Nível de significância de 5%. **Resultados:** A dosagem sérica de sódio estava disponível em 120 pacientes, sendo estes 85% de mulheres com idade; 78,3±11,2. A avaliação clínica e nutricional mostrou: Escore de mobilidade 6,5±2,6; IMC 21,5±8,4 kg/m<sup>2</sup>; potássio: 4,1±0,6mEq/L; creatinina: 1,0±1,0mg/dl e sódio: 137±4,6mmol/L. Observou-se 25,8% dos pacientes com Na<sup>+</sup> < 135mmol/L e 4,2% com Na<sup>+</sup> < 130mmol/L. O sódio não se correlacionou com nenhum outro parâmetro laboratorial ou clínico e não se associou a mortalidade. **Conclusão:** Observa-se que a hiponatremia acometeu ¼ da população estudada e moderada apenas 4%. Nenhum nível de hiponatremia associou-se com avaliação clínica, laboratorial ou mortalidade. É possível que a amostra seja pequena, ou que de fato, a hiponatremia não interfere com a mortalidade, após fratura de quadril do idoso, nessa coorte de Hospital centro único.

## FRUTA ESTRUTURADA: CORRELAÇÃO ENTRE ANÁLISE SENSORIAL E INSTRUMENTAL DE TEXTURA

Lara Borghi Virgolin / Virgolin, L. B. / Centro Universitário de Rio Preto UNIRP; Natalia Soares Janzantti / Janzantti, N. S. / Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho;

E-mail:  
laraborghi.lb@gmail.com

**Introdução:** A análise de textura apresenta grande importância na indústria de alimentos em especial no desenvolvimento de novos produtos, pois é um importante fator para a aceitação sensorial de diversos alimentos. A textura de alimentos é avaliada por método sensorial ou instrumental, sendo que muitas vezes é recomendado combinar os dois métodos. **Objetivo:** Avaliar e correlacionar a análise sensorial e instrumental de textura em frutas estruturadas elaboradas com as matérias-primas suco de laranja e polpas de uva e goiaba. **Método:** Quatro frutas estruturadas foram elaboradas com diferentes quantidades das matérias-primas. Dois descritores sensoriais de textura, dureza e adesividade/pegajosidade, foram levantados por uma equipe de grupo foco. Oitenta e dois consumidores avaliaram a aplicabilidade dos descritores de textura nas frutas estruturadas utilizando uma escala de cinco pontos. Na análise instrumental de textura, com o intuito de simular a mordida humana, as frutas estruturadas foram avaliadas por meio de um texturômetro (TA.XT/Plus/50) e o programa Exponent (Stable Micro Systems, Godalming, Inglaterra). A força de corte dos estruturados foi avaliada utilizando um probe Blade set com guilhotina. O corte foi feito perpendicularmente à amostra até sua completa ruptura. Os estruturados foram padronizados quanto ao tamanho (retângulos de 2,5 cm x 4,0 cm) para a realização da análise e o pico da força obtida, em Newtons (N), foi considerado como resultado do teste. Os resultados foram submetidos à análise de correlação linear de Pearson. **Resultados:** Todas as frutas estruturadas apresentaram textura mastigável e nenhum produto apresentou textura pastosa segundo os consumidores. A fruta estruturada com maior quantidade de polpa de goiaba foi descrita pela textura dura e adesiva/pegajosa, além de apresentar maior força de corte (122,60 N). Enquanto a fruta estruturada com a maior quantidade de polpa de uva foi descrita com a menor dureza e adesiva/pegajosa, isto é, maior maciez, e menor força de corte (55,94 N). Houve uma correlação forte positiva ( $p \leq 0,05$ ,  $r > 0,84$ ) entre os descritores sensoriais e a força de corte, ou seja, entre a análise sensorial e a análise instrumental de textura. **Conclusão:** Diante dos resultados deste estudo, a análise instrumental de textura configura uma alternativa ao alto custo e tempo requerido a uma análise sensorial. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Ibilce Unesp, CAAE n° 01749618.7.0000.5466.

## **GANHO DE PESO DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19 E FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM PACIENTES DE UMA CLÍNICA ESCOLA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SP**

Érika Vieira Valério Justiniano / Justiniano, E.V.V. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Marcia Nacif Pinheiro / Nacif, M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Paula Bazanelli / Bazanelli, A.P. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Renata Furlan Viebig / Viebig, R.F. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
renata.viebig@mackenzie.br

**Introdução:** As restrições sociais devidas à pandemia da COVID-19 acarretaram mudanças de comportamentos e de hábitos, que poderiam favorecer o ganho de peso neste período. **Objetivo:** Avaliar a prevalência de ganho de peso em pacientes adultos atendidos em uma Clínica Escola de Nutrição durante a pandemia, buscando associação com indicadores de risco cardiovascular. **Método:** Estudo transversal, com coleta de dados secundários de prontuários de pacientes da Clínica Escola de Nutrição de uma Universidade privada do Município de São Paulo-SP. A amostra foi composta por 30 pacientes, sendo coletadas informações sobre: sexo, idade, peso, altura, IMC, escolaridade, diagnóstico prévio de doença cardiovascular e perfil lipídico. Foi avaliado o ganho de peso nos últimos 3 meses, intencional ou não, relatado pelos pacientes. Todos os pacientes preencheram TCLE, consentindo em participar da pesquisa e este trabalho faz parte de um estudo maior com aprovação ética n. CAEE 44151021.9.0000.0084. **Resultados:** Os pacientes tinham idade média de 38,8 anos, eram predominantemente mulheres (73%) e com IMC médio de 31,1Kg/m<sup>2</sup>. Quarenta por cento da amostra já apresentava diagnóstico prévio de algum tipo de doença cardiovascular, sendo que dentre estes pacientes a média de IMC foi de 32,9Kg/m<sup>2</sup>. Mais da metade dos pacientes (60%) declararam ter completado o Ensino Superior e 93,3% passaram em consultas no ano de 2021. Apenas um paciente era fumante, 53,3% (n=14) relataram ingerir bebidas alcóolicas frequentemente e 50% (n=15) praticavam algum tipo de atividade física. Vinte e oito pacientes informaram a presença de comorbidades entre familiares quando perguntados sobre o histórico familiar de doenças. Em relação às mudanças de peso nos últimos de 3 meses, durante a pandemia, 40% dos pacientes relataram aumento de peso, 33% não ganharam peso e 27% não souberam responder. Todos os pacientes que aumentaram de peso relataram que o ganho não foi de forma intencional. **Conclusão:** Mais de um terço dos pacientes estudados referiram ganho de peso não intencional nos 3 meses anteriores ao estudo, durante a pandemia de COVID-19. Quando ao estilo de vida, foi possível observar um baixo percentual de fumantes e que metade dos pacientes realizavam atividades físicas, mesmo em tempos de distanciamento social. Por outro lado, pacientes relataram o consumo de álcool, a realização de alimentação fora de casa ou no formato delivery e mostraram valores médios de IMC relativos a excesso de peso.

## **GIBI SOBRE INFECÇÕES SEXUALMENTE TRANSMISSÍVEIS PARA ALUNOS DO 8º E 9º ANO E COMUNIDADE ESCOLAR DAS ESCOLAS DA ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE FLORIANO - PIAUÍ**

Magali Miranda Barcelos / BARCELOS, M. M. / Centro Universitário Adventista de São Paulo ; Maria Luzinete Rodrigues da Silva / SILVA, M. L. R. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Thauany Silva Santos / SANTOS, T. S. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Nyvian Alexandre Kutz / KUTZ, N. A. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Narcisio Rios Oliveira / OLIVEIRA, N. R. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Marcia Maria Hernandez de Abreu de Oliveira Salgueiro / SALGUEIRO, M. M. H. A. O. / Centro Universitário Adventista de São Paulo;

E-mail:  
marciasalgueironutricionista@yahoo.com.br

**INTRODUÇÃO** As infecções sexualmente transmissíveis são consideradas atualmente como problema de saúde pública a nível mundial com um peso socioeconômico crescente, não só pelo elevado número de pessoas infectadas, mas especialmente pelas suas repercussões na saúde sexual, reprodutiva e materno-fetal. A propagação de informações de forma lúdica e interativa proporcionam caminhos possíveis e atrativos para a aprendizagem de todos os grupos populacionais. O objetivo deste estudo foi desenvolver um material educativo sobre prevenção e tratamento das infecções sexualmente transmissíveis para alunos do oitavo e nono anos, pais e comunidade escolar da zona rural da cidade de Floriano - Piauí. **MÉTODOS** A construção e produção do material educativo foi realizada exclusivamente para apoiar o estudo de intervenção Qualidade de vida e promoção de saúde relacionado as infecções sexualmente transmissíveis para as pessoas da zona rural do município de Floriano Piauí. Foi elaborado um gibi considerando a realidade e as características do território, com adaptação de termos técnicos, personagens e história. Na primeira etapa foram definidos temas e conteúdos que seriam abordados e a história. Na segunda etapa seguiu-se para o desenho dos personagens de acordo com a história e características dos alunos. Na terceira etapa, o material foi produzido inicialmente, em formato eletrônico e avaliado pelos professores das escolas. Na última etapa o material foi ajustado de acordo com as sugestões para compor a versão final eletrônica e impressa. **RESULTADOS** O gibi abordou o conceito, prevenção e tratamento de algumas infecções sexualmente transmissíveis como: hepatite, sífilis, gonorreia, herpes, HIV e candidíase. Além da história em quadrinhos o gibi continha atividades didáticas para desenvolvimento dos conteúdos em forma de caça palavras e palavras cruzadas. O material foi construído e produzido no primeiro semestre de 2021. As ações educativas foram realizadas no segundo semestre de 2021 com a utilização do gibi no formato eletrônico e/ou impresso de acordo com os recursos disponíveis nas escolas. O gibi foi disponibilizado em formato eletrônico no portal da prefeitura do município para que o maior número de pessoas pudessem acessar. **CONCLUSÃO** A construção do material educativo na forma de gibi, proporcionou aos professores abordarem as infecções sexualmente transmissíveis de forma lúdica e atrativa com alunos, pais e comunidade escolar visando a promoção da saúde.

## IMPACTO DA DIETA CETOGÊNICA NO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PEDIÁTRICOS PORTADORES DE EPILEPSIA REFRATÁRIA

Ribanna Aparecida Marques Braga / Braga, R. A. M. / Universidade de São Paulo; Júlia Galbiati de Souza / Galbiati, J. / Universidade de São Paulo; Glaucivan Gomes Gurgel / Gurgel, G. G. / Universidade de São Paulo; Nágila Raquel Teixeira Damasceno / Damasceno, N. R. T. / Universidade de São Paulo;

E-mail:  
ribanna.marques@gmail.com

**Introdução:** A epilepsia é uma condição clínica decorrente da atividade anormal do cérebro que ocasiona crises epilépticas, podendo acarretar em consequências neurológicas, cognitivas, psicológicas e sociais. Um percentual relevante de indivíduos apresentam resistência ao tratamento medicamentoso. Nesse contexto, a dieta cetogênica é considerada o protocolo dietoterápico padrão, sendo caracterizada pelo alto teor de gordura, especialmente, por ácidos graxos saturados, estando essa composição relacionada a diversos efeitos adversos como alterações na composição corporal e prejuízo do crescimento adequado. **Objetivo:** Avaliar o impacto da DC no estado nutricional de pacientes pediátricos portadores de epilepsia refratária. **Método:** Trata-se de um ensaio clínico não controlado do tipo antes e depois realizado com pacientes pediátricos portadores de epilepsia refratária sob tratamento com DC acompanhados no Instituto da Criança do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, nos momentos basal (T0), após 3 (T1) e 6 (T2) meses. No momento T0, os participantes foram classificados em dois grupos: sem excesso de peso (magreza e eutrofia) e com excesso de peso (sobrepeso e obesidade) de acordo com as curvas da Organização Mundial da Saúde. Os resultados foram expressos em média, desvio padrão, frequências e percentuais. Foram realizados os testes de Kolmogorov-Smirnov, Friedman e qui-quadrado de Pearson adotando o nível de significância de 5%. **Resultados:** Amostra compreendeu 53 pacientes pediátricos com idade média de 5,82 (DP=3,88) anos, variando entre 1 e 18 anos. A maioria dos indivíduos eram do sexo masculino (77,4%). No grupo DC clássica, as prevalências de excesso de peso foram 46,2%, 38,5% e 38,5% nos tempos T0, T1 e T2, respectivamente. No grupo DC modificada, as prevalências de excesso de peso foram 29,6%, 37,0% e 37,0% nos tempos T0, T1 e T2, respectivamente. Contudo, em ambas intervenções, o IMC não diferiu entre os tempos. As DC clássica e modificada não foram associadas ao excesso de peso nos tempos T0, T1 e T2 ( $p>0,05$ ). **Conclusão:** As DC clássica e modificada não foram capazes de promover alterações em relação ao IMC/Idade nos diferentes tempos de seguimento dos pacientes pediátricos portadores de epilepsia refratária.

## **IMPACTO DA PRESENÇA DE IGA ANTI-SARS-COV-2 NO COLOSTRO DE MULHERES INFECTADAS POR COVID-19 DURANTE A GESTAÇÃO NOS DESFECHOS CLÍNICOS NEONATAIS**

Letícia Veríssimo Dutra / Dutra, LV / Universidade Federal de São Paulo/ Centro Universitário Faculdade de Medicina do ABC; Mariliza Henrique da Silva / Silva, MH / Hospital Municipal Universitário de São Bernardo do Campo; Cibele Wolf Lebrão / Lebrão, WL / Hospital Municipal Universitário de São Bernardo do Campo; Fernando Luiz Affonso-fonseca / Affonso-Fonseca, LF / Universidade Federal de São Paulo/Centro Universitário Faculdade de Medicina do ABC; Fabíola Isabel Suano-souza / Suano-Souza, FI / Universidade Federal de São Paulo/Centro Universitário Faculdade de Medicina do ABC;

E-mail:  
le\_vdutra@hotmail.com

**Objetivos:** Descrever a presença de IgA e IgG anti-SARS-CoV-2 no sangue e colostro de mulheres com infecção por COVID-19 durante a gestação e associar a presença de IgA anti-SARS-CoV-2 no colostro com os sintomas clínicos de seus recém-nascidos. **Métodos:** Estudo transversal com 165 mulheres com infecção por COVID-19 durante a gestação e seus recém-nascidos. **Dados coletados:** sintomas clínicos da mulher durante a infecção por COVID-19, idade gestacional e sintomas clínicos do recém-nascido (presença de febre, dispnéia, hipotonia, cianose, icterícia, vômitos, distensão abdominal e dificuldade para amamentar). **Amostras de sangue e colostro materno** foram coletadas no pós-parto para determinação dos níveis de IgA e IgG anti-SARS-CoV-2. **Resultados:** O intervalo médio entre o diagnóstico de COVID-19 e o parto foi de 37,5 dias. Sintomas clínicos durante a internação foram observados em 55 recém-nascidos (33,3%) e dois (1,6%) testaram RT-PCR positivo para COVID-19. Colostro positivo para IgA anti-SARS-CoV-2 foi encontrado em 117 (70,9%) mulheres. A presença de IgA anti-SARS-CoV-2 no colostro associou-se independentemente a menores sintomas clínicos em seus recém-nascidos (OR = 0,42; IC 95% 0,202 a 0,84; p = 0,015). **Conclusão:** A presença de IgA anti-SARS-CoV-2 no colostro foi detectada em mais de dois terços das mulheres avaliadas e foi associada a uma menor frequência de sintomas clínicos em seus recém-nascidos.

## INDICADORES DE GESTÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM PANIFICADORAS DA CIDADE DE SÃO PAULO.

Bruna Ribeiro Horta / Horta, B.R. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Carolina Pasetto Lebkuchen / Lebkuchen, C.P. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / Matias, A.C.G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Mônica Glória Neumann Spinelli / Spinelli, M.G.N. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
andrea.matias@mackenzie.br

**Introdução:** Com o crescente consumo de refeições fora de casa, destaca-se as demandas de Estabelecimentos Produtores de Refeições (EPRs), especificamente do setor de panificação. A noção de sustentabilidade é baseada no desenvolvimento que satisfaz as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das futuras gerações. **Objetivo:** Analisar práticas de sustentabilidade desenvolvidas em panificadoras produtoras de refeições na cidade de São Paulo. **Método:** Estudo transversal e observacional desenvolvido por meio da coleta de dados presencial em 12 padarias. Foi utilizado instrumento de coleta de dados sob aspectos de Sustentabilidade Ambiental adaptados de Nóbrega, Veiros e Rocha (2019). **Resultados:** Do total de padarias, a maioria não realiza o controle de sobras (66,6%) e restos (91,6%). A separação de resíduos sólidos é realizada por 1/3 dos estabelecimentos. Foi observado baixo de destino adequado de sólidos orgânicos (16,7%), tal como compostagem. Em relação ao consumo de gás, observou-se que 83,3% dos estabelecimentos mantêm um registro de consumo, e 91,6% possuem metas. Metade das padarias utiliza gás natural e a outra metade Gás Liquefeito de Petróleo (GLP). Ambos são considerados sistemas seguros. Em relação à eletricidade, observou-se que 75% das padarias mantêm um registro de consumo, sendo que 25% declararam metas. O registro de água é realizado por 58% das padarias, sendo torneiras manuais, redutores de fluxo e lavagem manual apresentados na frequência de 100%, 66,6 e 83,3%, respectivamente. A ventilação e iluminação é mista (luz natural e artificial) em 75% e 83% das padarias, respectivamente. **Conclusão:** Observou-se que a motivação econômica e não a preocupação com o meio ambiente impulsionou as práticas de sustentabilidade observadas nas padarias. As unidades avaliadas podem melhorar a gestão de sustentabilidade através do investimento em equipamentos e treinamentos visando sensibilizar os colaboradores no sentido de mudança de comportamento e atitudes em prol de reduzir o impacto ambiental da produção de refeições.

## INFLUÊNCIA DA ADMINISTRAÇÃO DE TIAMINA NA MORTALIDADE DE PACIENTES COM CHOQUE SÉPTICO

Amanda Gomes Pereira / Pereira, A.G. / Universidade Estadual Paulista; Nara Aline Costa / Costa, N.A. / Universidade Estadual Paulista; Leonardo Antônio Mamede Zornoff / Zornoff, L.A.M. / Universidade Estadual Paulista; Marina Politi Okoshi / Okoshi, M.P. / Universidade Estadual Paulista; Paula Azevedo Gaiolla / Gaiolla, P.A. / Universidade Estadual Paulista; Marcos Ferreira Minicucci / Minicucci, M.F. / Universidade Estadual Paulista; Sérgio Alberto Rupp de Paiva / Paiva, S.A.R. / Universidade Estadual Paulista; Bertha Furlan Polegato / Polegato, B.F. / Universidade Estadual Paulista;

E-mail:  
ag.pereira@unesp.br

**Introdução:** O choque séptico é condição que cursa com elevada mortalidade. Atualmente, a tiamina tem sido explorada como ressuscitador metabólico em pacientes com choque séptico. **Objetivo:** Avaliar a influência da tiamina na mortalidade em pacientes com choque séptico. **Métodos:** Estudo prospectivo, controlado, duplo-cego e randomizado, que incluiu pacientes >18 anos, com diagnóstico de choque séptico na admissão na UTI. Os pacientes foram alocados em dois grupos: Tiamina (200 mg, 12/12 horas, 5 dias) e Placebo (SF 0,9%). Foram coletados dados clínicos, laboratoriais e amostras de sangue antes do início da suplementação e 48 horas após. **Resultados:** 57 pacientes foram alocados no grupo tiamina e 58 no grupo placebo. A média de idade foi de 63,3 ± 15,7 anos, 55,6% eram do sexo masculino e 8% apresentaram deficiência prévia de tiamina. Não houve diferença significativa na mortalidade em 28 dias entre os pacientes que receberam tiamina e os que receberam placebo (32 [56,1%] vs. 35 [60,3%]; p = 0,789). Outros desfechos como tempo de internação na UTI e hospitalar e no tempo livre de ventilação mecânica e de uso de vasopressor também não apresentaram diferença estatisticamente significativa entre os grupos. **Conclusão:** A administração de tiamina não apresentou efeito na mortalidade em pacientes com choque séptico.

## INFLUÊNCIA DA INICIATIVA HOSPITAL AMIGO DA CRIANÇA NO SUCESSO DA AMAMENTAÇÃO: UM ESTUDO TRANSVERSAL E OBSERVACIONAL

Maria Isabela Barros Ferreira / Ferreira, B. I. M. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Jessica Dresch / Dresch, j. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Thayz Rodrigues Chagas / Chagas, T. R. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas;

E-mail:  
thayz@udc.edu.br

A Organização Mundial de Saúde preconiza a amamentação exclusiva por pelo menos seis meses e de forma complementada até no mínimo dois anos de idade, isto porque o leite materno é um alimento nutricionalmente adequado, com potenciais ações imunológicas e estreita o vínculo entre mãe e bebê, além de proporcionar outras vantagens. Com o intuito de incentivar a amamentação foi desenvolvida a Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC), apoiada nos dez passos para o sucesso do aleitamento materno. Assim, este trabalho teve como objetivo identificar se existe uma relação entre a Iniciativa e o sucesso da amamentação. Esta relação pôde ser interpeçada através da aplicação de um questionário contendo 17 perguntas a respeito do atendimento no hospital de nascimento do bebê, amamentação e estado de saúde, neste sentido, o questionário foi respondido por 38 mães de bebês com idade entre dois e cinco anos, residentes de Foz do Iguaçu. O percentual de parto normal no IHAC foi de 38%, enquanto em outros hospitais foi de 14%. Adicionalmente, foi observado maiores médias de período total de amamentação (18 meses), tempo de amamentação exclusiva (5,2 meses) e maior percentual de amamentação na primeira hora de vida (62%) em hospitais com Iniciativa (IHAC). Em outros hospitais, as médias encontradas para o período de amamentação total e exclusiva foram de 14,3% e tempo de 3,8 meses respectivamente, com percentual de amamentação na primeira hora de vida de 36%. Destacamos que 95% de mães atendidas em IHAC relataram terem sido orientadas a respeito da amamentação. Por outro lado, observamos que dos 86% de mães atendidas em outros hospitais, apenas 30% relataram ter recebido todas as orientações citadas no questionário. Seguindo esta linha de comparação entre IHAC e outros hospitais, observamos que todos os bebês nascidos em IHAC foram amamentados por algum período de tempo e 79% dos bebês nascidos em outros hospitais passaram pelo processo de amamentação. Quanto ao uso de bicos artificiais, 64% das crianças que utilizavam este utensílio foram amamentadas exclusivamente até os seis meses, enquanto todas as crianças que não fizeram uso de qualquer tipo de bico artificial foram amamentadas exclusivamente até os seis meses. Nossos resultados demonstraram que existe influência da Iniciativa Hospital Amigo da Criança no sucesso da amamentação, tanto no tempo de amamentação total quanto na amamentação exclusiva. Porém, ainda são necessários mais estudos acerca do tema.

## INFLUÊNCIA DA REDUÇÃO DA RENDA FAMILIAR DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19, NAS MUDANÇAS ALIMENTARES DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

Marijoe Braga Alves Simões / Simões, M. B. A. / Instituto de Medicina Social Hesio Cordeiro UERJ; Anna Beatriz Souza Antunes / Antunes, A.B.S. / Instituto de Medicina Social Hesio Cordeiro UERJ; Joana Maia Brandão / Brandão, J. M. / Instituto de Medicina Social Hesio Cordeiro UERJ; Magno Conceição Garcia / Garcia, M. C. / Instituto de Medicina Social Hesio Cordeiro UERJ; Renata da Rocha Muniz Rodrigues / Rodrigues, R. R. M. / Instituto de Medicina Social Hesio Cordeiro UERJ; Rosely Sichieri / Sichieri, R. / Instituto de Medicina Social Hesio Cordeiro UERJ;

E-mail:  
maribasimoes@gmail.com

NACIONAL  
DA *sban*

**Introdução:** A pandemia de COVID-19 vem apresentando implicações diretas na qualidade de vida, saúde e renda da população mundial. Grande parte dos brasileiros passou a ficar mais tempo em casa. A rotina dos estudantes universitários foi afetada pelo fechamento dos sistemas educacionais, gerando alterações no consumo alimentar. **Objetivo:** Avaliar mudanças do consumo alimentar de estudantes universitários durante a pandemia de Covid-19, segundo alteração na renda familiar. **Método:** Estudo transversal, com dados coletados entre agosto de 2020 e março de 2021, através de questionário enviado por e-mail para todos os alunos da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), ingressantes em 2019 e maiores de 18 anos. As alterações do consumo alimentar de 29 itens foram avaliadas pela frequência relatada de aumento, manutenção ou redução de cada item, segundo redução ou não alteração da renda familiar, durante a pandemia. A análise foi realizada utilizando uma ponderação amostral segundo curso e sexo. Foram estimadas as prevalências ponderadas das alterações relatadas de consumo e análises de associação por regressão logística binomial, ajustada por idade, de acordo com a renda familiar, com intervalo de confiança de 95%, utilizando o software SAS OnDemand. **Resultados:** Responderam ao questionário 771 alunos, 55,1% referiram que a família diminuiu renda, enquanto somente 3,7% referiram aumento da renda durante a pandemia. Comparando com estudantes que não mudaram a renda durante a pandemia, os alunos que perderam renda apresentaram maior chance na redução de vários itens, como refrigerantes diet/zero (OR:2,5; IC:1,5-4,1), bolos (OR:2,2; IC:1,3-3,7), raízes (OR:2,1; IC:1,2-3,8), ovos (OR:1,9; IC:1,1-3,5), verduras (OR:1,8; IC:1,1-2,9), frutas (OR:1,6; IC:1,0-2,7), sucos industrializados (OR:1,5; IC:1,0-2,3), enlatados (OR:1,5; IC:1,0-2,3) e salgadinhos de pacote (OR:1,5; IC:1,0-2,2). E houve maior chance no aumento do consumo de ovos (OR:1,7; IC:1,2-2,4), arroz (OR:1,6; IC:1,0-2,4), carnes (OR:1,54; IC:1,0-2,3) e enlatados (OR:2,14; IC:1,3-3,4). Para os que referiram aumento de renda, praticamente não houve modificação de consumo. **Conclusão:** O período de isolamento social produziu importante redução de renda familiar com redução de consumo de vários itens alimentares.

## INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÁCIDO GRAXO ÔMEGA 3 NO PERFIL LIPÍDICO DE RATOS TRATADOS CRONICAMENTE COM DOXORRUBICINA

Marina G. Monte / Monte, M. G. / Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP; Anderson S. S. Fujimori / Fujimori, A. S. S. / Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP; Ana Paula D. Ribeiro / Ribeiro, A. P. D. / Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP; Ronny P. Cabral Filho / Cabral Filho, R. P. / Instituto de Biociências, UNESP-Botucatu; Paula A. S. Gaiolla / Gaiolla, P. A. S. / Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP; Sergio A. R. Paiva / Paiva, S. A. R. / Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP; Leonardo Zornoff / Zornoff, L. / Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP; Marcos F. Minicucci / Minicucci, M. F. / Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP; Bertha F. Polegato / Polegato, B. F. / Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP;

E-mail:  
marina.monte@unesp.br

**Introdução:** a doxorubicina é um quimioterápico altamente efetivo contra diferentes tipos de cânceres. Muitos efeitos colaterais advindos do tratamento com essa droga são observados, dentre eles, alteração no perfil lipídico. A hiperlipidemia induzida pela doxorubicina pode causar lipotoxicidade cardíaca e contribuir para a fisiopatologia da cardiotoxicidade, que é a complicação mais grave gerada pelo quimioterápico. A suplementação de ácido graxo ômega 3 poderia ser uma estratégia de atenuação desta complicação, uma vez que está relacionada com a modulação do perfil lipídico. **Objetivo:** avaliar a influência da suplementação de ácido graxo ômega 3 no perfil lipídico de ratos tratados cronicamente com doxorubicina. **Materiais e Métodos:** ratos Wistar machos foram alocados em 4 grupos: Controle (C), Doxorubicina (D), Ômega 3 (W) e Doxorubicina + Ômega 3 (DW). Os animais dos grupos W e DW receberam 400mg/kg/dia de ácido graxo ômega 3 comercial durante 6 semanas via gavagem. Os animais dos grupos C e D receberam água filtrada no mesmo volume e pela mesma via de administração dos animais tratados. Os animais do grupo D e DW receberam doxorubicina 3,5kg/kg IP, uma vez por semana, totalizando 14mg/kg, a partir da 2ª semana de início do tratamento com ômega 3. Ao final das 6 semanas, os animais foram submetidos à eutanásia, o sangue foi coletado e centrifugado para obtenção do soro. Foram quantificadas as concentrações séricas de colesterol total (CT), lipoproteína de alta densidade (HDL) e triglicérides (TG). Análise estatística foi realizada por ANOVA de duas vias, seguida de pós-teste de Holm-Sidak com significância estatística de 5%. **Resultados:** a doxorubicina aumentou as concentrações séricas de todas as frações lipídicas e a administração de ácido graxos ômega 3 não teve qualquer efeito no perfil lipídico (CT [C: 60,0±7,72]; [D: 188±108]; [W: 58,8±12,2]; [DW: 251±76,8] mg/dL; pD= <0,001, pW= 0,372, pi= 0,088; HDL-c [C: 27,3±3,37]; [D: 45,1±17,8]; [W: 27,2±5,15]; [DW: 55,9±18,0] mg/dL; pD= <0,001, pW= 0,241, p= 0,200; TG [C: 124±33,0]; [D: 350±253]; [W: 118±53,0]; [DW: 601±375] mg/dL; pD= <0,001, pW= 0,170, pi= 0,050). Apesar de não haver diferença estatisticamente significativa, a administração de ácido graxo ômega 3 associado ao tratamento com DOX parece piorar o perfil lipídico desses animais, com aumento importante de CT e TG. **Conclusão:** a administração de ômega 3 não atenuou a dislipidemia induzida pela doxorubicina.

Área: Nutrição experimental

## INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE SUCO DE LARANJA NA FUNÇÃO CARDÍACA NA CARDIOTOXICIDADE INDUZIDA PELA DOXORRUBICINA EM RATOS

Ana Paula Dantas Ribeiro / Ribeiro, A.P.D / UNESP-FMB; Anderson Seiji Soares Fujimori / Fujimori, A..S.S. / UNESP-FMB; Marina Gaiato Monte / Monte, M.G. / UNESP-FMB; Amanda Gomes Pereira / Pereira, A.G. / UNESP-FMB; Ronny Peterson Cabral Filho / Cabral, R. P. F. / UNESP-IBB; Katashi Okoshi / Okoshi, K. / UNESP-FMB; Marcos Ferreira Minicucci / Minicucci, M. F. / UNESP-FMB; Leonardo Antônio Mamede Zornoff / Zornoff, L. A. M. / UNESP-FMB; Paula Schmidt Azevedo / Azevedo, P. S. / UNESP-FMB; Sergio Alberto Rupp de Paiva / Paiva, S. A. R. / UNESP-FMB; Bertha Furlan Polegato / Polegato, B. F. / UNESP-FMB;

E-mail:  
ana.d.ribeiro@unesp.br

**Introdução:** A doxorubicina (Dox) é amplamente utilizada para tratamento de neoplasias sólidas e hematológicas, com altas taxas de sucesso. Entretanto, seu efeito colateral mais grave é a cardiotoxicidade, que se manifesta como miocardiopatia dilatada, aumentando a mortalidade e piorando a qualidade de vida dos pacientes. Frente ao impacto que provoca, faz-se necessária a investigação de estratégias que previnam ou atenuem essa complicação. O suco de laranja é um produto largamente consumido no mundo todo e possui efeito anti-inflamatório e antioxidante, podendo constituir estratégia interessante na atenuação da cardiotoxicidade. **Objetivo:** Avaliar a influência do suco de laranja na disfunção cardíaca em ratos tratados com a Dox. **Método:** 60 ratos Wistar machos foram alocados em 4 grupos (n=15 animais/grupo): Controle (C), Suco de Laranja Pera (LP) Dox (D) e Dox + Suco de Laranja Pera (DLP). Os grupos LP e DLP receberam suco de laranja Pera pasteurizado por 4 semanas, à vontade e os grupos C e D receberam água. Após 4 semanas, os animais dos grupos D e DLP receberam dose única de Dox (16mg/kg, IP) e os grupos C e LP injeção de salina 0,9%. Após 48h da injeção, os animais foram submetidos ao ecocardiograma. **Resultados:** os animais dos grupos D e DLP apresentaram diminuição da ingestão de líquido após a administração de Dox e como consequência, houve diminuição do peso corporal. Observamos que a administração de Dox levou à disfunção sistólica do ventrículo esquerdo (VE), evidenciado pela diminuição da velocidade de encurtamento da parede posterior, da fração de ejeção do VE e do Smédio. Também houve prejuízo da função diastólica do VE, com aumento do tempo de relaxamento isovolumétrico corrigido pela frequência cardíaca. A ingestão de suco de laranja não melhorou nenhum parâmetro de função sistólica ou diastólica. **Conclusão:** A ingestão do suco de laranja Pera não atenuou a disfunção do VE induzida pela Dox.

## INGESTÃO AGUDA DE CHÁ VERDE ATENUA A EXPRESSÃO DE MICRORNA CIRCULANTES INDUZIDAS POR REFEIÇÃO HIPERLIPÍDICA EM MULHERES OBESAS: UM ESTUDO CROSSOVER RANDOMIZADO

Rodrigo V.s. Bastos / Bastos, R.V.S. / FMB, Unesp Botucatu; Mariana de Souza Dorna / Dorna, M.S. / FMB, Unesp Botucatu; Fernanda Chiuso-minicucci / Chiuso-Minicucci, F. / FMB, Unesp - Botucatu; Tainara F Felix / Felix, T.F. / Unipex, Unesp-Botucatu; Ana A H Fernandes / Fernandes, A.A.H. / IBB, Unesp-Botucatu; Paula S Azevedo / Azevedo, P.S. / FMB, Unesp - Botucatu; Estefânia T Franco / Franco, E.T. / FMB, Unesp - Botucatu; Bertha F Polegato / Polegato, B.F. / FMB, Unesp - Botucatu; Marcelo M Rogero / Rogero, M.M. / Faculdade de Saúde Pública, USP; Gustavo A F Mota / Mota, G.A.F. / FMB, Unesp - Botucatu; Bruna J Quintanilha / Quintanilha, B.J. / Faculdade de Saúde Pública, USP; Sergio Ar Paiva / Paiva S.A.R. / FMB, Unesp - Botucatu; Leonardo A M Zornoff / Zornoff, L.A.M. / FMB, Unesp - Botucatu; Patricia P Reis / Reis, P.P. / FMB, Unesp - Botucatu; Marcos F Minicucci / Minicucci, M.F. / FMB, Unesp-Botucatu;

E-mail:  
marianadorna@gmail.com

**INTRODUÇÃO:** Obesidade é uma doença multifatorial que acarreta acúmulo do excesso de gordura corporal e leva a efeitos deletérios à saúde. A principal causa da obesidade é o desbalanço energético entre calorias consumidas e gastas. É estabelecido que o consumo crônico da refeição hiperlipídica (RHL) contribui para o desenvolvimento da obesidade, diabetes melitus tipo 2 e doenças cardiovasculares. Ela induz estados pró-oxidantes e pró-inflamatórios que agravam a inflamação crônica causada pelo excesso de peso. Assim, nesse cenário, é interessante avaliar os efeitos anti-inflamatórios e antioxidantes de substâncias como a *Camellia sinensis* ou Chá Verde (CV). **OJETIVO:** Avaliar se a suplementação aguda com CV atenua marcadores inflamatórios e de estresse oxidativo (EO) induzidos pela RHL em mulheres obesas, e se modula a expressão de miRNAs circulantes. **MÉTODOS:** Ensaio clínico crossover, duplo-cego, randomizado, com mulheres obesas acima de 18 anos e sem comorbidades. **Exclusão:** uso de suplementos dietéticos, corticosteroides nos últimos 3 meses, doenças crônicas, e alergia a qualquer componente da RHL ou do CV. **Avaliações** em 2 momentos, com 2 semanas de washout. Primeiro momento, pacientes orientadas a tomar 2 cápsulas de placebo ou CV às 22h e fazer jejum noturno. Na manhã seguinte, a amostra de sangue foi coletada, e RHL ofertada às pacientes. Nova amostra de sangue coletada 5h após a ingestão da refeição. Duas semanas depois, pacientes que receberam placebo no primeiro momento receberam o CV e vice-versa. Biomarcadores inflamatórios séricos e de EO foram dosados, níveis de miRNAs circulantes foram avaliados no plasma. **RESULTAODS:** Foram analisadas quinze mulheres com 35.5±9.9 anos, índice de massa corporal de 35.2±3.1 kg/m<sup>2</sup>. Não houve alteração nos biomarcadores de inflamação e no estresse oxidativo. Pacientes que consumiram CV apresentaram menor expressão de 62 miRNAs circulantes quando comparadas com às pacientes que não o consumiram após a ingestão da RHL. **Conclusão:** A RHL induziu a expressão de 62 miRNAs que foram atenuados pelo consumo do CV.

## INGESTÃO ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM A CONDIÇÃO CLÍNICA E NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA DE PARKINSON

Daniela Ewald / EWALD, D. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Samuel Faganello / FAGANELLO, S. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Luciane Coutinho de Azevedo / AZEVEDO, L.C.de / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Michel Seemann / SEEMANN, M. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanessakorz@gmail.com

A Doença de Parkinson (DP) é uma doença neurodegenerativa caracterizada por danos nos neurônios dopaminérgicos da substância nigroestriatal e pela presença de alfa-sinucleína contendo Corpos de Lewy nos neurônios sobreviventes. Reconhecida como a segunda doença neurodegenerativa mais comum, afeta aproximadamente 1% da população idosa mundial. Apesar de avanços, sua progressão ainda não pode ser evitada e, por este motivo, todos os tratamentos existentes visam melhorar os sintomas e retardar a progressão da doença. É importante que a DP seja tratada de maneira multiprofissional e, acima de tudo, a nutrição, por meio da alimentação adequada, tem função fundamental nesse processo. Objetivou-se avaliar a ingestão alimentar e sua relação com a condição clínica e nutricional de pacientes com DP. Estudo transversal, descritivo e com análise quantitativa. Entrevistaram-se portadores de DP, de ambos os sexos, participantes do "Grupo SuperAção Parkinson" que se encontravam duas vezes por semana nas dependências do Departamento de Educação Física de uma universidade na cidade de Blumenau/SC, aonde realizavam programa de exercícios físicos com objetivo de desenvolver habilidades motoras e cognitivas. As entrevistas foram presenciais e por chamada de vídeo. Os instrumentos de pesquisa utilizados foram: questionário sociodemográfico e clínico; questionário com Critérios-ROMA III; questionário de Distúrbios da Deglutição; Mini Avaliação Nutricional e Recordatório de 24h. Participaram 18 portadores de DP - cinco adultos e treze idosos, com a maioria do sexo feminino e com estadiamento da doença no estágio 2. Apresentaram sobrepeso e obesidade (61,1%), e prevalência de constipação intestinal. Na análise de disfagia, 88,9% se apresentavam sem risco de distúrbio da deglutição. O consumo alimentar seguiu abaixo das recomendações em relação as frutas (77,8%), verduras e legumes (72,2%), conseqüentemente fibras (83,3%) e leite (61,1%). Com relação aos macronutrientes, encontraram-se valores adequados para carboidratos e lipídios, porém, proteínas ficaram abaixo do recomendado em 50% deles. O consumo de carnes foi excessivo em 44,4% dos entrevistados. Os achados no presente estudo reforçam a importância do acompanhamento nutricional no tratamento de pacientes com DP, diante das inadequações nutricionistas encontrados no estudo, que podem interferirem diretamente nos determinantes da qualidade de vida desses pacientes.

## INGESTÃO DE GORDURAS E INDICADORES DE RISCO CARDIOVASCULAR DE ADULTOS E IDOSOS ESTUDO BRAZUCA NATAL

Paula Emília Nunes Ribeiro Bellot / Bellot, P.E.N.R / UFRN; Melissa Nunes Moia / MOIA, M.N. / UFRN; Isabelli Luara Costa da Silva / SILVA, I.L.C / UFRN; Jéssica Helena Dias Davim / DAVIM, J.H.D / UFRN; Caroline Barbosa Rosa / ROSA, C.B / UFRN; Clélia de Oliveira Lyra / LYRA, C.O. / UFRN; Severina Carla Vieira Cunha Lima / LIMA, S.C.V.C / UFRN; Dirce Maria Lobo Marchioni / MARCHIONI, D.M.L. / USP; Karine Cavalcanti Maurício Sena-evangelista / SENA-EVENAGELISTA, K.C.M. / UFRN;

E-mail:  
karine.sena@ufrn.br

As doenças cardiovasculares são a principal causa de morte no Brasil. Para a prevenção dos eventos cardiovasculares, recomenda-se a identificação e o controle rigoroso dos fatores de risco cardiovascular, incluindo o consumo alimentar. Assim, a avaliação da ingestão de gorduras e dos indicadores de risco cardiovascular são ferramentas importantes para auxiliar na predição desse risco em populações. O objetivo desse estudo foi avaliar a ingestão de gorduras e os indicadores de risco cardiovascular de adultos e idosos, participantes do estudo Brazilian Usual Consumption Assessment Study (BRAZUCA) Natal/RN. A ingestão de gorduras (gordura total, ácidos graxos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados e colesterol) foi obtida por meio de dois Recordatórios de R24h, coletados pelo GloboDiet. Foram avaliados o índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC), perfil lipídico (colesterol total, HDL-c, LDL-c, VLDL-c, não HDL-c e triglicerídeos). Os índices de adiposidade visceral (VAI), aterogênico plasmático (IAP) e o escore de risco global (ERG) também foram calculados. Para a comparação dos dados entre os sexos utilizou-se os testes t-student e Qui-Quadrado. Adotou-se um nível de significância de 5%. A idade média foi de 58(13,4) anos e IMC de 29,1(5,0) kg/m<sup>2</sup>. O percentual médio de ingestão de gorduras totais esteve dentro da recomendação, porém observou-se uma ingestão de gorduras saturadas >7% do valor calórico total em mais da metade dos participantes, bem como baixa ingestão de ácidos graxos monoinsaturados e poliinsaturados. Os valores de CC indicaram que 64,8% da população apresentava risco cardiovascular muito alto, observando-se maior risco em mulheres (p=0,001). O ERG foi classificado como alto risco cardiovascular em 67% dos participantes, sendo também essa faixa mais predominante nas mulheres (p=0,05). Todos os indivíduos estavam com o IAP na faixa de alto risco. Registrou-se que 63,5% da população apresentou VAI classificado como alta adiposidade visceral. Os valores médios de colesterol total [206,2(42,3) mg/dL], LDL-c [123,8(31,6) mg/dL] e triglicerídeos [173,9(106,2) mg/dL] estavam acima do ponto de corte em ambos os grupos, com maiores valores de colesterol total, LDL-c e menor HDL-c nas mulheres (todos p<0,05). A população apresenta ingestão inadequada de gorduras e alto risco cardiovascular, especialmente as mulheres. Políticas assistenciais de saúde e nutrição devem ser implementadas para a prevenção cardiovascular.

## INGESTÃO DE POLIFENÓIS E PRINCIPAIS ALIMENTOS CONTRIBUINTES PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA: MUDANÇAS ENTRE 2008-2009 E 2017-2018

Renata A Carnauba / Carnauba, R.A. / Universidade de São Paulo; Flavia M Sarti / Sarti, F.M. / Universidade de São Paulo; Neuza M A Hassimotto / Hassimotto, N.M.A. / Universidade de São Paulo; Franco M Lajolo / Lajolo, F.M. / Universidade de São Paulo;

E-mail:  
rcarnauba@alumni.usp.br

**Introdução:** A avaliação da ingestão de polifenóis e seus alimentos contribuintes é o primeiro passo para documentar as associações entre esses compostos e a saúde. As informações disponíveis sobre o consumo de polifenóis pela população brasileira foram calculadas a partir da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-09. Considerando que o padrão alimentar da população brasileira sofre modificações com o tempo e os bancos de dados sobre o teor de polifenóis em alimentos vêm sendo expandidos, o monitoramento contínuo do consumo desses compostos é importante. **Objetivos:** Os objetivos do presente estudo são: (1) fornecer dados atuais de ingestão de polifenóis totais e individuais no Brasil, bem como seus principais alimentos contribuintes; (2) caracterizar a distribuição da ingestão por características demográficas e (3) determinar se a ingestão de polifenóis e seus alimentos contribuintes sofreu modificações em dez anos no Brasil. **Métodos:** As informações de consumo alimentar foram extraídas das POF de 2008-09 e 2017-18, estudo transversal que coletou dados de 34.003 e 46.164 indivíduos com idade  $\geq 10$  anos, respectivamente. O teor de polifenóis em alimentos foi identificado por meio de publicações e bases de dados (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e Phenol-Explorer). **Resultados:** A ingestão de polifenóis totais é similar entre os anos de 2008-09 (204mg/1000kcal/dia) e 2017-18 (216mg/1000kcal/dia). O consumo de ácidos fenólicos e flavonoides sofreu um pequeno aumento (10,3% e 4,8%) durante o período. Apesar de ser observada variação importante na ingestão das subclasses de polifenóis, os ácidos hidroxicinâmicos e flavanonas continuam sendo os mais consumidos. A contribuição do suco de laranja, laranja e chocolate para o consumo de polifenóis e classes reduziu, e de chá e feijão e preparações derivadas aumentou. **Conclusões:** A ingestão de total e individual de polifenóis permanece baixa em dez anos, o que ilustra a baixa qualidade da dieta do brasileiro. Nossos resultados facilitarão a associação da ingestão desses compostos e doenças, além de contribuir para futuras recomendações de ingestão.

Área: Alimentação Coletiva (UAN)

## INSPEÇÃO DA APLICAÇÃO DAS NOVAS NORMAS SANITÁRIAS EM RESTAURANTES SELF-SERVICE NO CONTEXTO DA PANDEMIA DA COVID-19 NO MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO PRETO (SP)

Heloísa Dalberto Pegoraro / Pegoraro, H.D. / FMRP/USP; Larissa Rodrigues Neto Angéloco Lourenço / Angéloco, R.L. / FMRP/USP; Marília Liotino dos Santos / Liotino, S.M. / UNIFRAN;

E-mail:  
heloisadpegoraro@gmail.com

**INTRODUÇÃO** A pandemia da COVID-19 foi e está sendo o maior obstáculo deste século, que com a obrigatoriedade do isolamento social, afetou diversos setores. Dentre estes, uma das áreas mais afetadas foi a alimentícia, na qual se enquadram os restaurantes, sobretudo os self-service, maioria no Brasil. Com a abertura gradual do comércio esses estabelecimentos tiveram que se adequar às novas normas propostas, às diretrizes da Portaria CVS 20/2020. Tendo em vista que apropriar-se das mesmas seja uma prática complexa e cuidadosa, especialmente para os restaurantes de autosserviço, surge a necessidade de avaliar o serviço e o desempenho destes locais, bem como de seus funcionários. **OBJETIVO** Avaliar e analisar as boas práticas dos usuários de restaurantes self-service, tal qual do próprio estabelecimento, mediante um checklist. **MÉTODOS** Estudo observacional transversal onde um checklist com 48 questões foi elaborado embasado na Portaria CVS 20/2020, revisado por uma nutricionista especialista da área de alimentação coletiva e aplicado nas vistorias em restaurantes self-service do município de Ribeirão Preto. A partir do mesmo, os restaurantes foram classificados de acordo com o nível de adequação: Satisfatórios (A), os que apresentaram adequações em 80% ou mais; Parcialmente satisfatórios (PA), se 65 a 80% estavam em concordância; ou Insatisfatórios (I), abaixo de 65% de conformidade. Após essa coleta, aplicou-se, junto aos proprietários, um questionário qualitativo com perguntas dicotômicas para, assim, estudar as causas das inadequações encontradas. **RESULTADOS** Aplicou-se o checklist em 14 estabelecimentos self-service. A maioria dos estabelecimentos (64,3%) encontram-se parcialmente satisfatórios, apenas 2 estabelecimentos (14,3%) encontram-se em nível insatisfatório e 3 (21,4%) foram classificados em satisfatório. Quanto ao questionário qualitativo, apenas 43% da amostra responderam ao mesmo. Observou-se que 3 (50%) proprietários têm conhecimento mínimo sobre a CVS 20/2020; 5 (83%) dizem saber de sua relevância e terem consciência das inadequações verificadas em seus respectivos locais e afirmaram contar com visita periódica de nutricionista. **CONCLUSÃO** O checklist em questão contribui como ferramenta de análise das características listadas. Os estabelecimentos com sistema de autosserviço precisam melhorar suas condições de trabalho, sanando, se possível, as causas das inadequações encontradas, contribuindo ainda mais para conter a difusão do coronavírus.

## INTERNALIZAÇÃO DO IDEAL DE MUSCULARIDADE ENTRE HOMENS E MULHERES QUE BUSCAM OU NÃO INFORMAÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Keila Priscila dos Santos Avelar / Avelar, K. P. S. / FFCLRP-USP; Sebastião Sousa Almeida / Almeida, S. S. / FFCLRP-USP; Maria Fernanda Laus / Laus, M. F. / UNAERP/FFCLRP-USP;

E-mail:  
ferlaus@gmail.com

**Introdução:** Estudos demonstram que homens e mulheres podem internalizar um modelo de corpo ideal e um fator que contribui para essa internalização são as mídias sociais. Profissionais e empresas que divulgam seus serviços e produtos voltados a alimentação e saúde geralmente associam alimentação saudável a corpos magros e musculosos, perpetuando esses ideais. Portanto, torna-se importante saber se homens e mulheres que buscam informações sobre alimentação e nutrição internalizam o padrão de beleza voltado a muscularidade. **Objetivo:** Avaliar a internalização do ideal de muscularidade entre homens e mulheres que buscam ou não informações sobre alimentação e nutrição. **Método:** O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 46354621.4.0000.5407). Participaram da pesquisa 518 indivíduos, de ambos os sexos, com idade entre 18 e 50 anos. Os participantes responderam um questionário sociodemográfico com questões de caracterização da amostra e um item para avaliar o comportamento de busca por informações sobre alimentação e nutrição, além da subescala de Internalização Muscular/Atlético do Sociocultural Attitudes Towards Appearance Questionnaire-4 (SATAQ-4). A coleta ocorreu virtualmente pela plataforma REDCap e o link foi divulgado por e-mail e redes sociais. Uma ANOVA de duas vias foi realizada, com sexo e busca por informações como variáveis independentes e a pontuação do SATAQ-4 como variável dependente. **Resultados:** Dos 518 participantes, 77,6% (n = 402) eram do sexo feminino, 69,9% (n = 362) se declararam brancos e 55% (n = 285) estavam solteiros. Em relação a internalização de padrão de beleza voltado para a muscularidade, houve um efeito significativo de sexo [F(1, 46) = 43,7; p < 0,001], em que homens (M = 3,20; EPM = 0,10) internalizaram mais este ideal corporal que mulheres (M = 2,40; EPM = 0,70). Houve também um efeito de busca por informações [F(1, 6) = 6,04; p < 0,01], onde os participantes que buscam informações sobre alimentação e nutrição relataram maior internalização (M = 2,91, EPM = 0,06) quando comparados aos que não procuram tais informações (M = 2,61, EPM = 0,11). Não houve interação entre os fatores (p > 0,05). **Conclusão:** Conclui-se que o ideal de muscularidade é mais internalizado por homens e pessoas que procuram informações sobre alimentação e nutrição. Um fator importante, pois muitas informações sobre alimentação e nutrição são divulgadas associadas a este modelo corporal, o que pode favorecer/perpetuar esta internalização.

## JOVENS ADULTAS APRESENTAM MUDANÇA DE HUMOR E MAIOR DESEJO POR ALIMENTOS DOCES DURANTE A FASE LÚTEA: UM ESTUDO TRANSVERSAL

Rafaelly Varnier / Varnier, R. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Ariana Aline Stumpf / Stumpf, A. A. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas; Thayz Rodrigues Chagas / Chagas, T. R. / Centro Universitário Dinâmica das Cataratas;

E-mail:  
thayz@udc.edu.br

Existem mudanças significativas desde a infância até a fase adulta das mulheres, dentre essas mudanças, na adolescência ocorre a menarca (primeiro ciclo menstrual), processo que inclui diversas modificações fisiológicas no corpo da mulher. Assim, durante o ciclo menstrual, algumas mulheres podem apresentar sintomas decorrentes da síndrome pré-menstrual (SPM), que é um distúrbio cíclico da fase lútea do ciclo menstrual e possui um quadro clínico bastante variado. Neste sentido, esta pesquisa propôs avaliar as alterações alimentares e prevalência de sintomas durante a fase lútea do ciclo menstrual. Avaliou-se mulheres de 18 a 35 anos de idade, através de um formulário online via Google Forms aplicado no primeiro semestre de pandemia. Foi realizado uma análise descritiva das informações e os dados foram apresentados em média e  $\pm$  desvio padrão, em números relativos e absolutos. Participaram da pesquisa 33 mulheres. Neste sentido, de acordo com as alterações alimentares na fase lútea do ciclo menstrual, foi possível observar uma alteração em todos os itens questionados sobre consumo e alterações alimentares, assim, 42,4% (n=14) relataram aumento de apetite, 84,8% (n=28) desejo por doces, 38,4% (n=13) desejo por chocolate e salgados de 18,2% (n=6) respectivamente. Alimentos ultraprocessados, como alimentos gordurosos foi relatado por 12,1% (n=4) das mulheres e consumo de refrigerante por 6,1% (n=2) da amostra. Em relação as alterações emocionais, 39,4% (n=13) relataram irritabilidade, 48,5% (n=16) mudança de humor, 27,3% (n=9) tristeza e ansiedade, 9,1% (n=3) raiva e angústia e 30,3% (n=10) citaram apresentar todas as alterações emocionais questionadas. Os resultados obtidos no presente estudo evidenciaram que as mulheres que compuseram esta amostra, apresentam alterações alimentares e variação de sintomas psicológicos, sobretudo desejos por alimentos doces, aumento do apetite, mudança de humor, irritabilidade, tristeza, ansiedade sob influência fase lútea do ciclo menstrual.

Área: Nutrição Clínica

## MAIOR TEMPO DE SONO E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA SÃO ASSOCIADOS A DESFECHOS COMBINADOS EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE

Vitória Mori / Mori, V. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Renan da Silva Neves / Neves, R. S. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho-UNESP. Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Amanda Gomes Pereira / Pereira, A.G. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Mariana de Souza Dorna / Dorna, M.S. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Nayane Maria Vieira / Vieira, N.M. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Maryane Zilli Canedo da Silva / Silva, M.Z.C. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Taline Alisson Artemis Lazzarin Silva / Silva, T.A.A.L. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Clara Sandra Araújo Sugizaki / Sugizaki, C.S.A. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás -UFG; Hellen Christina Neves Rodrigues / Rodrigues, H.C.N. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás -UFG; Daniela Ponce / Ponce, D. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; André Luís Balbi / Balbi, A.L. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Leonardo Antonio Mamede Zornoff / Zornoff, L.A.M. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Paula Schmidt Azevedo Gaiolla / Gaiolla, P.S.A. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho-UNESP; Bertha Furlan Polegato / Polegato, B.F. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Sérgio Alberto Rupp de Paiva / Paiva, S.A.R. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Marcos Ferreira Minicucci / Minicucci, M.F. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- UNESP; Nara Aline Costa / Costa, N.A. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás -UFG;

E-mail:  
naracosta@ufg.br

**Introdução:** Cerca de 20-83% dos pacientes em hemodiálise (HD) apresentam má qualidade do sono. A qualidade e duração do sono estão associados com progressão da doença renal, maior risco cardiovascular e mortalidade. Por outro lado, a atividade física é considerada um importante fator de risco modificável para eventos adversos. No entanto, é plausível considerar que a maior duração do sono também pode estar relacionada a menor prática de atividade física. **Objetivo:** Avaliar a associação do tempo de sono e nível de atividade com desfechos combinados em pacientes em HD. **Métodos:** Estudo de coorte prospectivo que incluiu pacientes maiores de 18 anos, de ambos os sexos, com doença renal crônica em tratamento de HD há pelo menos três meses. Foram excluídos pacientes com Covid-19 ou sem dados nos prontuários. A atividade física foi avaliada pelo Questionário internacional de atividade física (IPAQ) e o tempo de sono durante a noite foi autorreferido pelos pacientes. O período de seguimento foi de nove meses, hospitalização e/ou óbito foram considerados como desfechos combinados. **Resultados:** Foram incluídos 137 pacientes em HD. A mediana de idade foi de 61 (52-67) anos, 59,8% do sexo masculino e 25,5% apresentaram os desfechos combinados durante o seguimento. De acordo com o IPAQ, 65% dos pacientes foram considerados ativos. O tempo médio de sono foi de 8,0 ±1,7 horas e 35,7% afirmaram dormir mais de nove horas por dia. As horas de sono correlacionaram-se positivamente com o nível de atividade física ( $r = 0,181$ ;  $p = 0,035$ ). Pacientes mais ativos e que dormiam mais de nove horas por dia tiveram melhor evolução. Na regressão de Cox, tempo de sono maior que nove horas (OR: 0,125; IC 95%: 0,036-0,421;  $p < 0,001$ ) e atividade física (OR: 0,375; IC 95%: 0,183-0,769;  $p = 0,007$ ) foram protetores para o desenvolvimento de um desfecho combinado quando ajustado para idade, sexo e variáveis que apresentaram  $p < 0,2$  na análise univariada. **Conclusão:** Nove horas ou mais de sono por dia e atividade física foram hábitos protetores para hospitalização e mortalidade por todas as causas em pacientes em HD.

## MONITORAMENTO DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO E PERCEPÇÃO DAS UNIDADES SOBRE A ALIMENTAÇÃO INFANTIL NOS DOMICÍLIOS EM 2021

Giovanna Lucena Zoia de Camargo / Camargo, G. L. Z. / CODAE - São Paulo; Andrea Wang Catalani / Catalani, A. W. / CODAE - São Paulo; Mônica Cordeiro Nogueira da Cruz / Cruz, M. C. N. / CODAE - São Paulo; Geisy Nunes Adriano / Adriano, G. N. / CODAE - São Paulo;

E-mail:  
giovannalzoia@gmail.com

**INTRODUÇÃO** Os Centros de Educação Infantil (CEIs) do Município de São Paulo atendem crianças de zero a 3 anos e 11 meses em período integral. Regidos pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, os CEIs realizam ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e oferecem 5 refeições diárias. As Unidades Educacionais (UEs) têm papel fundamental na difusão de práticas alimentares saudáveis e para a segurança alimentar e nutricional dos estudantes. Após mais de um ano sem aulas presenciais devido à pandemia da Covid-19, houve o retorno presencial gradual em fevereiro de 2021, sendo permitido frequência de 100% dos estudantes em setembro de 2021. **OBJETIVO** Monitorar as ações de EAN nos CEIs e conhecer a percepção das UEs sobre as práticas alimentares das crianças nos domicílios em 2021. **MÉTODO** Realizada pesquisa on-line com as equipes dos CEIs pelo Google Forms entre setembro e novembro de 2021. Os dados foram extraídos e analisados pelo programa Microsoft Office Excel. Os resultados foram divulgados para a Rede Municipal de Ensino (RME) através de infográficos e apresentação on-line. **RESULTADOS** De 1394 das UEs que responderam a pesquisa (56% dos CEIs da RME), 81% realizaram atividades de EAN em 2021. As atividades mais realizadas foram: Contação de histórias, música, teatro e arte (81%) e Rodas de conversa e palestras (79%). O professor foi o mais citado como promotor das atividades de EAN, por 95% das UEs. Sobre a contribuição dessas atividades, 50% concordou que há ampliação do repertório alimentar e 61% que há aumento do consumo de verduras e legumes pelas crianças. Sobre a alimentação em casa, 61% percebeu piora dos hábitos alimentares dos estudantes devido à pandemia e ao menor poder aquisitivo das famílias. Mais da metade concordou que a maioria das crianças toma leite com engrossantes ou complementos (75%) e consomem açúcar antes dos 2 anos (85%). As UEs relatam introdução alimentar antes dos 6 meses em casa (57%) e 62% reconheceu a escola como referência sobre alimentação infantil para as famílias. Finalmente, 51% discordou sobre o uso de mamadeiras, chupetas ou outros bicos artificiais pelas crianças. **CONCLUSÃO** Mesmo com as adversidades da pandemia, as UEs realizaram atividades de EAN em 2021. Além disso, evidenciou-se oportunidades para ampliação das ações de EAN e para o trabalho conjunto com as famílias, a fim de promover a alimentação saudável na infância. Os achados auxiliarão no planejamento de ações de EAN com a RME.

## MORTALIDADE POR DESNUTRIÇÃO PROTEICO-CALÓRICA (2000-2020)

Giovana Pereira Martucelli / Martucelli, G. P. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Natasha Mendonça Machado / Machado, N. M. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Danielle Cristina Fonseca / Fonseca, D. C. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Ana Paula Prudêncio / Prudêncio, A. P. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Raquel Susana Torrinhas / Torrinhas, R. S. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Dan Linetzky Waitzberg / Waitzberg, D. L. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo;

E-mail:  
giovanamartucelli.nutri@gmail.com

**Introdução:** A desnutrição proteico-calórica ainda representa um grande problema de saúde pública, que afeta mundialmente milhões de pessoas. Nesse sentido, a análise do perfil epidemiológico é importante para subsídio de políticas públicas de atenção à saúde. **Objetivo:** Descrever a mortalidade por desnutrição proteico-calórica no Brasil por região, Unidade da Federação, faixa etária e sexo, entre os anos de 2000 a 2020. **Métodos:** O presente estudo tem delineamento epidemiológico do tipo transversal. Foram analisados óbitos no Brasil por desnutrição proteico-calórica como causa básica, a partir do Sistema de Informações de Mortalidade (SIM) registradas no TABNET do Ministério da Saúde - Estatísticas Vitais. O referido sistema utiliza a Classificação Internacional de Doenças (CID-10) para definir desnutrição proteico-calórica a partir das categorias: E43 - Desnutrição proteico-calórica grave, E44 - Desnutrição proteico-calórica grau moderado ou leve e E46 - Desnutrição proteico-calórica não especificada. Para cálculo dos Coeficientes de mortalidade (CM) foram utilizadas as estimativas populacionais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE/Diretoria de Pesquisas) para o período estudado, 2000 a 2020. **Resultados:** No Brasil, de 2000 a 2020, foram registrados 122.554 óbitos por desnutrição proteico-calórica. Em relação ao período inicial, observou-se diminuição percentual de 25%. Houve maior registro de óbitos de indivíduos do sexo masculino (52%), entre brancos, pardos e indígenas (44, 36 e 1,5%, respectivamente) e predominantemente em idosos (74%). A distribuição da mortalidade por região demonstrou diminuição do CM por 100.000 habitantes no período de 2000-2020, e a condição atingiu em maior grau o Sudeste (3,45 X 1,64), Nordeste (3,73 X 2,90) e, em menor escala, o Centro-Oeste do País (2,64 X 1,84). São Paulo, Minas Gerais e Bahia foram os Estados com maior mortalidade (17, 13 e 10%, respectivamente). O Amapá (0,2%) teve o menor registro de óbitos, dentre as outras Unidades da Federação. **Conclusão:** Os dados analisados sugerem tendência de diminuição de óbitos por desnutrição proteico-calórica no Brasil. Entretanto, o número de eventos ainda é expressivo, principalmente em idosos, o que implica na necessidade de se aprimorar políticas públicas voltadas a ações alimentação, nutrição e segurança alimentar. Essas ações devem ser direcionadas principalmente às regiões Sudeste e Nordeste.

## MORTALIDADE POR OBESIDADE NO BRASIL (2000-2020)

Giovana Pereira Martucelli / Martucelli, G. P. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Natasha Mendonça Machado / Machado, N. M. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Danielle Cristina Fonseca / Fonseca, D. C. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Ana Paula Prudêncio / Prudêncio, A. P. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Raquel Susana Torrinhas / Torrinhas, R. S. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; Dan Linetzky Waitzberg / Waitzberg, D. L. / Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo;

E-mail:  
giovanamartucelli.nutri@gmail.com

**Introdução:** Nas últimas décadas, a obesidade tornou-se um problema de saúde pública mundial. Comorbidades derivadas do excesso de peso, como diabetes mellitus tipo 2, esteatose hepática, doenças cardiovasculares, dislipidemia, problemas respiratórios e certos tipos de cânceres, podem contribuir para a mortalidade por obesidade. A análise do perfil epidemiológico, neste cenário, é importante para subsídio de políticas públicas de atenção à saúde. **Objetivo:** Descrever a mortalidade por obesidade no Brasil, por região, faixa etária, sexo, raça, estado civil e escolaridade entre os anos de 2000 a 2020. **Métodos:** O presente estudo epidemiológico do tipo transversal analisou os óbitos no Brasil que tiveram obesidade como causa básica, a partir do Sistema de Informações de Mortalidade (SIM) registradas no TABNET do Ministério da Saúde e Estatísticas Vitais. Foram observados os dados de mortalidade por região da Federação, faixa etária, sexo, raça, estado civil e escolaridade. Para cálculo dos Coeficientes de mortalidade (CM) foram utilizadas as estimativas populacionais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE/Diretoria de Pesquisas) para os anos 2000 a 2020. **Resultados:** Houve registro de 42.600 óbitos por obesidade no Brasil, no período analisado. Um aumento exponencial foi observado, totalizando 430% ao longo de 20 anos. A proporção de óbitos foi prevalente em indivíduos do sexo feminino (62%), idosos (44%), brancos (59%) e pardos (28%), casados (39%) e com 4 a 7 anos de escolaridade (20%). Foi identificado um CM por 100.000 habitantes crescente no período estudado, tendo a doença atingido em maior grau o Sudeste (0,53 X 2,08), e em menor o Norte do país (0,13 X 1,08). São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro foram os estados com maior mortalidade por obesidade (27, 11 e 9% do total, respectivamente). Frequências elevadas também foram observadas no Rio Grande do Sul, Paraná e Pernambuco (9%, 8% e 6%, respectivamente). No Norte, o Pará (1%) teve o maior número de óbitos dentre os outros Estados que compõem a região. **Conclusão:** De acordo com os dados analisados, óbitos por obesidade têm seguido tendência de elevação no Brasil, com expressivo aumento do CM nas últimas duas décadas. Para melhora deste cenário, são necessárias novas políticas públicas voltadas a ações de prevenção e controle da obesidade, principalmente para as regiões Sudeste e Sul da Federação. A região norte pode ser um referencial para essas ações.

## MORTALIDADE PRECOCE POR DOENÇAS CARDIOVASCULARES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO DE 2010 A 2021: IMPACTO DA PANDEMIA DA COVID-19

Marília Loureço Guimarães / Guimarães, M. L. / CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO; Ana Paula de Queiroz Mello / MELLO, A. P. Q. / CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO; Eliana de Aquino Bonilha / BONILHA, E. A.. / CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO; FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP;

E-mail:  
eliana.boni@gmail.com

**Objetivo:** Avaliar a mortalidade precoce por doenças cardiovasculares no município de São Paulo, no período entre 2010 e 2021, com ênfase na análise do período da pandemia da COVID-19. **Métodos:** Cálculo do coeficiente de mortalidade específica por região, sexo e faixa etária e coeficiente de mortalidade proporcional por escolaridade e raça/cor de residentes da cidade de São Paulo no período de 2010 até 2021, a partir de dados públicos. Para análise temporal foi calculada a taxa de crescimento dos períodos de 2019-2010 e 2021-2010, com destaque para o período da pandemia da COVID-19. **Resultados:** Os pretos e pardos apresentaram tendência crescente no período que inclui a pandemia, e entre os brancos, a tendência foi decrescente. Esses dados reforçam o impacto social da pandemia da COVID-19 no coeficiente de mortalidade específica. **Conclusões:** Conclui-se que no período da pandemia da COVID-19 houve uma tendência decrescente da maioria das variáveis, entretanto, deve-se priorizar ações e políticas de saúde para a diminuição da desigualdade social e acesso à assistência à saúde.

## **O ENFRENTAMENTO DA OBESIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: A PESQUISA-AÇÃO PARTICIPATIVA NA GERAÇÃO DE NOVAS PRÁTICAS NA SAÚDE COLETIVA**

Luciana Bachetti Cestari / Cestari, L. B. / UNESA; Catalina Kiss / Kiss, C. / UNESA;

E-mail:  
lucianabachetti@gmail.com

**Introdução:** A obesidade é um fenômeno mundial caracterizada como uma doença crônica de causa multifatorial que traz como consequência o aumento das taxas de morbidade e mortalidade. É relevante conhecer os elementos biológicos e sociopolíticos que afetam as políticas públicas no enfrentamento do problema na saúde coletiva. No Brasil, chama a atenção os dados da pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico divulgados em 2019, que demonstrou o impacto da obesidade em 20,3 % do total de entrevistados contra os 11,8% em 2006 (BRASIL, 2019). A identificação de fatores locais pode levar à instituição de práticas inovadoras e sustentáveis. A pesquisa nasceu da inquietação de uma nutricionista de uma Unidade Básica de Saúde da Família (UBSF) ao constatar dados do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) com elevados graus de obesidade em crianças, adolescentes, adultos e idosos em um município no ano 2020, acima da média nacional. **Objetivo:** A pesquisa teve como objetivo desenvolver ações para a prevenção e o tratamento da obesidade junto à equipe multiprofissional de uma UBSF de município de pequeno porte no estado do Espírito Santo. **Método:** A pesquisa de abordagem qualitativa optou pela aplicação da Pesquisa Ação Participativa (PAP), devido ao seu caráter intervencionista para solucionar problemas coletivos (THIOLLENT, 1994). A abordagem teórica está intimamente relacionada com a práxis de Paulo Freire, na qual o trabalho é um lugar ação-reflexão-ação para a troca com os saberes dialogados (FREIRE, 1987). A coleta de dados se deu através de quatro seminários, gravados, transcritos e analisados em torno dos quatro eixos temáticos: educação, gestão dos serviços de saúde, políticas intersetoriais e comunicação. **Resultados:** Através de roda de conversa, uso de imagens, implantação de ações e avaliação de ações para o enfrentamento da obesidade, os resultados da pesquisa evidenciaram que processos básicos da UBSF precisam ser aperfeiçoados. **Conclusão:** É fundamental o manuseio do SISVAN como uma poderosa ferramenta para a gestão da APS. A educação e a comunicação podem contribuir no processo de humanização para aprimorar a percepção crítica dos envolvidos sobre o fenômeno da obesidade e a construção de novas práticas (inclusive intersetoriais) em uma UBS. Os principais limites da pesquisa estão relacionados com a pandemia da Covid-19 e a ausência dos usuários como participantes.

## O GLIFOSATO PODE CONTRIBUIR COM O PROCESSO DE CARCINOGENESE?

Brhandon Hideaki Kotubo / KOTUBO, B.H. / UNISEPE; Francini Xavier Rossetti / ROSSETTI, F.X. / UNISEPE; Gislene dos Anjos Tamasia / TAMASIA, G.A. / UNISEPE; Arthur Alves Negrão da Silva2 / SILVA, A.A.N. / UNISEPE;

E-mail:  
francini.rossetti@gmail.com

**INTRODUÇÃO:** O Brasil é o maior consumidor mundial de agrotóxicos e dentre os agrotóxicos mais consumidos no Brasil encontra-se o herbicida glifosato. **OBJETIVOS:** A presente revisão bibliográfica tem como objetivo aclarar a discussão a respeito da utilização de agrotóxicos, em específico o glifosato como contribuinte para o desenvolvimento do câncer. **MÉTODOS:** Os dados utilizados foram obtidos em debates do ECHA e artigos científicos, retirados das bases SciELO, IARC e a plataforma Google Acadêmico. **RESULTADOS:** o glifosato é apontado como potencializador carcinogênico no desenvolvimento do câncer de mama e colón de reto, apontado responsável pela crescente taxa de mortalidade de câncer associada ao consumo do glifosato. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, foi observado a associação do glifosato no desenvolvimento do câncer. Estudos apontam o glifosato como contribuinte na incidência no câncer de mama nas mulheres e câncer de próstata nos homens, além do desenvolvimento de outras doenças crônicas. É de extrema importância, estudos que contribuem com os impactos que os agrotóxicos podem causar a saúde humana.

## **O PAPEL DA FRUTOSE NA ASSOCIAÇÃO ENTRE ÁCIDO ÚRICO SÉRICO E DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCOÓLICA NO ESTUDO LONGITUDINAL BRASILEIRO DE SAÚDE DO ADULTO (ELSA-BRASIL)**

Clara Korukian Freiberg / Freiberg, C.F. / Universidade de São Paulo; Ana Carolina Varella / Varella, A. C / Universidade de São Paulo; Isabela Bensenor / Bensenor, I. M. / Universidade de São Paulo; Paulo A Lotufo / Lotufo, P. A. / Universidade de São Paulo;

E-mail:  
clara.freiberg@gmail.com

Altos índices de ácido úrico sérico (AUS), promovem o estresse oxidativo e a resistência à insulina, que podem levar ao desenvolvimento da doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA). A ingestão de frutose pode promover a progressão da doença hepática por aumentar os níveis de AUS. Este estudo propõe analisar o papel da frutose na associação entre ácido úrico sérico e presença de DHGNA. Metodologia: Os dados são provenientes do Estudo Longitudinal da Saúde do Adulto (ELSA-Brasil). Foram avaliados 10.597 participantes (35 e 74 anos), submetidos a exames antropométricos, clínicos e bioquímicos; a DHGNA foi analisada por ultrassonografia; ingestão de frutose por Questionário de Frequência Alimentar. Resultados: Mulheres hiperuricêmicas tiveram consumo de frutose maior comparadas com mulheres normouricêmicas (16,4% vs.13,4%,  $p < 0,001$ ). As análises mostraram maior chance de DHGNA entre mulheres hiperuricêmicas com maior consumo de frutose (OR=1,53, IC 95% 1,25-1,88); nenhuma associação foi encontrada naquelas com consumo adequado de frutose (OR=1,31, IC 95% 0,96-1,77). Nos homens, a chance de hiperuricêmicos com consumo elevado de frutose apresentar DHGNA (OR=1,54, IC 95% 1,23-1,94) foi maior que aqueles com consumo adequado de frutose (OR=1,39, IC 95% 1,10-1,77). Conclusão: Encontrou-se associação positiva entre AUS e DHGNA para mulheres e homens com maior consumo de frutose.

Área: Nutrição experimental

## **O QUE É MAIS IMPORTANTE: O EFEITO OU A QUANTIDADE? UMA ANÁLISE COMPARATIVA DE 4,0 VS. 8 G/L DE GOS/FOS NA MICROBIOTA DE CRIANÇAS UTILIZANDO UM MODELO DE MICROBIOMA INTESTINAL**

Mateus K. Salgaço / Salgaço, M. K. / Departamento de Alimentação e Nutrição, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista-UNESP, Araraquara, Brasil; Karina M. Tonon / Tonon, K. M. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition / Nestlé Brasil Ltda, São Paulo, Brasil; Natália P. Perina / Perina, N.P. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition / Nestlé Brasil Ltda, São Paulo, Brasil; Victoria Mesa / Mesa, V. / Faculdade de Farmácia, Universidade de Paris, Paris, França ; Grupo de Pesquisa em Alimentação e Nutrição Humana, Universidade de Antioquia, Medellín, Colômbia; Adilson Sartoratto / Sartoratto, A. / CPQBA-UNICAMP, Brasil; Elaine Martins Bento Mosquera / Mosquera, E. M. B. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition / Nestlé Brasil Ltda, São Paulo, Brasil; Thais M. Tomé / Tomé, T. M. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition / Nestlé Brasil Ltda, São Paulo, Brasil; Tamara Lazarini / Lazarini, T. / Assuntos Médicos, Científicos e Regulatórios - Nestlé Nutrition / Nestlé Brasil Ltda, São Paulo, Brasil; Katia Sivieri / Sivieri, K. / Departamento de Alimentação e Nutrição, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista-UNESP, Araraquara, Brasil;

E-mail:  
elaine.mosquera@br.nestle.com

Objetivo: Avaliar o efeito de fórmulas infantis (FI) contendo 4 g/L (FIA) ou 8 g/L (FIB) de GOS/FOS na microbiota de lactentes. Métodos: avaliação do índice prebiótico (IP), composição da microbiota e metabólitos microbianos através da simulação da digestão por modelo colônico dinâmico por meio do Human Intestinal Microbial Ecosystem Simulator (SHIME®). O conteúdo colônico foi determinado através do cultivo microbiológico para cálculo do IP, a composição da microbiota foi avaliada por sequenciamento de última geração e a análise de metabólitos de microbianos foi realizada por meio da identificação dos ácidos graxos de cadeia curta (AGCCs). Os resultados foram analisados pelo T-student para produção de metabólitos e análise de bioinformática para o sequenciamento de 16S rDNA. Resultados: O IP proporcionado por FIA e FIA foram semelhantes, sendo que ambas promoveram comunidades microbianas semelhantes, com aumento de Lactobacillus, diminuição de Clostridium, Veillonella e Eubacterium. As quantidades de GOS/FOS não alteraram os níveis totais de AGCC e acetato, mas aumentaram os níveis de propionato e diminuíram os níveis de butirato. Conclusão: As quantidades de 4 g/L ou 8 g/L de GOS/FOS são eficazes para atividade prebiótica.

## O QUE HÁ POR TRÁS DO IMC DE IDOSOS COM FRATURA DE FÊMUR?

Victória Moralez Soares / Soares, V. M. / Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”; Thais Caroline da Silva Piccoli / Piccoli, T. C. S. / Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”; Theodor Terra Mayer Tibeau / Tibeau, T. T. M. / Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”; David Nicoletti Gumieiro / Guimieiro, D. N. / Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”; Daniel Innocenti Dinhane / Dinhane, D. I. / Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”; Vânia de Sá Mayoral / Mayoral, V. S. / Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”; Filipe Welson Leal Pereira / Pereira, F. W. L. / Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”; Daniela Salate Biagioni Vulcano / Vulcano, D. S. B. / Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”; Luana Ferreira Pereira / Pereira, L. F. / Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”; Vanessa Aparecida Martins / Martins, V. A. / Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”; Paula S Azevedo / Azevedo, P. S. / Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”;

E-mail:  
victoria.moralez@unesp.br

**Introdução:** O índice de massa corporal (IMC) é frequentemente utilizado na prática clínica para as avaliações nutricionais e predição de riscos. A bioimpedância elétrica (BIA) permite avaliar três compartimentos (massa de gordura e livre de gordura, e água) e a dinamometria avalia a força de prensão manual (FPM). Possibilitando os diagnósticos de sarcopenia e obesidade sarcopênica. Os pacientes com fratura de quadril apresentam alta prevalência de sarcopenia, mas pouco se sabe sobre a presença de obesidade sarcopênica. A associação entre IMC, sarcopenia e obesidade sarcopênica com alterações clínicas e cognitivas ainda não está bem esclarecida. **Objetivo:** O objetivo do estudo foi avaliar pacientes idosos com fratura de quadril comparar e classificar composições corporais mediante o IMC e dados da BIA e dinamometria, e avaliar se o IMC, e avaliações de sarcopenia e obesidade sarcopênica associam-se às alterações clínicas e cognitivas. **Metodologia:** Estudo transversal seccional, que incluiu 34 pacientes com fratura de fêmur proximal. A avaliação nutricional foi realizada pela BIA e avaliação de força de prensão manual pela dinamometria. Classificando-os conforme o IMC normal para idoso (22 a 27 kg/m<sup>2</sup>) em normal (N); baixo peso (B) e obeso (O). Após realizada a BIA e FPM, foram classificados em sarcopênicos (S), não sarcopênicos (NS), obesos sarcopênicos (OS) e obesos não sarcopênicos (ONS). Para a avaliação clínica realizou-se a escala de fragilidade (CFS), sendo  $\geq 5$  frágil e teste mental abreviado (AMT) para rastreio cognitivo, sendo  $<7$  alterado. **Resultados:** Os pacientes são compostos predominantemente por mulheres 85% com média de idade de  $80 \pm 8,49$  anos. A média de IMC foi  $23,54 \pm 5,4$  kg/m<sup>2</sup>, grupo N = 50% (24,3 kg/m<sup>2</sup>); B = 33,3% (18,7 kg/m<sup>2</sup>) e O = 16,6% (31,2 kg/m<sup>2</sup>). Presença de sarcopenia em 58,6%, sendo que no grupo N, 53% apresentavam-se sarcopênicos e dentro do grupo O, 60% apresentavam-se sarcopênicos. Os grupos N, B e O e grupos ONS e OS são iguais em relação a AMT e CFS (P=0,37 e 0,18) respectivamente. Os sarcopênicos apresentam mais alterações de AMT: NS =9; S =5 (P=0,01) e de CFS: NS =3; S=4 (P=0,048). **Conclusão:** Observa-se que o IMC esconde dados relevantes relacionados com massa e força muscular, como a sarcopenia e obesidade sarcopênica. Portanto, as avaliações da composição corporal em mais de um compartimento combinada com a avaliação da força devem ser estimuladas pelo seu potencial de explicar melhor condições de risco do que o IMC.

Área: Alimentação Coletiva (UAN)

## O USO DA TÉCNICA DE GRUPO FOCAL COM COZINHEIRAS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA CIDADE DE SÃO PAULO: CONTRIBUIÇÕES PARA UM RECEITUÁRIO PADRÃO

Victória Panegassi Caporali / Caporali, V. P. / Coordenadoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo; Eliana Menegon Zaccarelli / Zaccarelli, E. M. / Coordenadoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo; Michelle Alessandra de Castro / Castro, M. A. / Coordenadoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo; Andrea Wang Catalani / Catalani, A. W. / Coordenadoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo; Mônica Cordeiro Nogueira da Cruz / Cruz, M. C. N. / Coordenadoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo; Maria Fernanda Cristofolletti / Cristofolletti, M. F. / Coordenadoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo; Ana Carolina Enciso de Sá Acquesta / Acquesta, A. C. E. S. / Coordenadoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo; Lucia Dias da Silva Guerra / Guerra, L. D. S. / Faculdade de Saúde Pública da USP;

E-mail:  
caporalivictoria@gmail.com

**Introdução:** Em estudos qualitativos os grupos focais são amplamente utilizados. Trata-se de uma técnica de pesquisa em grupo, conduzida por um facilitador que mantém a liderança e ouve com atenção os participantes, contando com o apoio de um roteiro que auxilia para manter um foco a ser explorado, além disso, conta com o apoio de observadores para registro de diversas informações. Baseia-se na comunicação e na interação dos participantes, onde é possível extrair, a partir dos depoimentos de grupo, experiências e percepções acerca de um tema, bem como suas características psicológicas e socioculturais, e sua visão de mundo. No âmbito da alimentação escolar (AE), o grupo focal permite explorar dimensões relacionadas ao planejamento, à aplicação e avaliação de materiais de uso dos manipuladores de alimentos, dentre eles o receituário padrão. **Objetivo:** Aplicar a técnica de grupo focal com cozinheiras escolares da rede municipal de ensino de São Paulo para compreender o uso do receituário padrão e ensinar o aperfeiçoamento do material. **Métodos:** Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa, com amostra de conveniência de 36 cozinheiras escolares selecionadas pelo tempo de atuação na AE ( $\geq 4$  anos,  $n=18$ ;  $\leq 4$  anos,  $n=18$ ), pelo local de trabalho (ex.: escolas de ensino fundamental, ensino infantil ou creche) e tipo de gestão da AE (ex.: alimentação terceirizada total ou terceirizada mista). As cozinheiras foram organizadas em quatro grupos focais segundo o local de trabalho e tipo de gestão. Os grupos focais foram conduzidos por nutricionistas formadas sobre a técnica e com atuação na AE, que elaboraram o roteiro de perguntas norteadoras. A fim de testar o roteiro, foi realizado um estudo piloto com seis cozinheiras, com perfil semelhante ao das participantes do estudo. **Resultados:** Os grupos focais permitiram trocas de experiências entre as cozinheiras escolares. As participantes não apresentaram dificuldades de entendimento das perguntas do roteiro. Houve concordância entre as cozinheiras de que o tamanho pequeno da letra da receita, a ausência de foto colorida da preparação e a redação da receita com a utilização de termos técnicos da área, entre outros, dificultam a utilização e tornam o material pouco prático. **Conclusão:** A aplicação da técnica de grupo focal possibilitou compreender as dificuldades das cozinheiras escolares quanto ao receituário padrão bem como identificar as potencialidades de melhorias de apresentação e de conteúdo do material.

## **OBESIDADE E FATORES ASSOCIADOS EM POPULAÇÃO MISCIGENADA BRASILEIRA: DIFERENÇAS ENTRE INFORMAÇÕES DE COR DA PELE/ETNIA AUTORREFERIDAS E ANCESTRALIDADE GENÔMICA**

Jaqueline Lopes Pereira / Pereira, J. L. / Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo; Camila A. de Souza / Souza, C. A. / Departamento de Estatística, Instituto de Matemática e Estatística, Universidade de São Paulo; Jean M.r.s. Leite / Leite, J. M. R. S. / Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo; Julia M. P. Soler / Soler, J. M. P. / Departamento de Estatística, Instituto de Matemática e Estatística, Universidade de São Paulo; Marcelo M. Rogero / Rogero, M. M. / Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo; Flavia M. Sarti / Sarti, F. M. / Escola de Artes, Ciências e Humanidades, Universidade de São Paulo; Regina M. Fisberg / Fisberg, R. M. / Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo;

E-mail:  
jaque.lps@gmail.com

Objetivos: Avaliar diferenças em fatores associados à obesidade, considerando informações de cor da pele/etnia autorreferidas versus ancestralidade genômica na população da cidade de São Paulo. Métodos: Foram avaliados dados socioeconômicos, clínicos e genéticos (555.064 marcadores) de 563 indivíduos do Inquérito de Saúde de São Paulo com Foco em Nutrição (ISA-Nutrição 2015). Ancestralidade genômica global foi aferida por análise de componentes principais (ACP). Fatores associados à obesidade foram avaliados por dois modelos de regressão logística incluindo: 1) cor/etnia autorreferida (branca/preta/parda/outra) e 2) quatro primeiros componentes da ACP. Outras variáveis incluídas foram: sexo, idade, idade ao quadrado, renda, escolaridade, estado civil, tabagismo, nível de atividade física, qualidade da dieta, hipertensão arterial, diabetes e dislipidemia. Resultados: Fatores positivamente associados à obesidade no modelo 1 foram: sexo feminino (OR=2,1; IC95%=1,3-3,3), escolaridade (OR=1,7; IC95%=1,0-2,9), ser divorciado (OR=2,8; IC95%=1,4-5,6) e ter hipertensão arterial (OR=2,4; IC95%=1,4-3,9); renda associou-se negativamente (OR=0,99; IC95%=0,997-0,999). As variáveis associadas à obesidade no modelo 1 permaneceram significantes (com estimativas semelhantes) no modelo 2, que incluiu também: idade (OR=1,07; IC95%=1,0-1,14), idade ao quadrado (OR=0,99; IC95%=0,998-0,999), ser viúvo/a (OR=0,47; IC95%=0,22-0,99), ter diabetes (OR=1,8; IC95%=1,02-3,0). Estatísticas pós-ajuste mostraram desempenho similar ligeiramente melhor no segundo modelo. Conclusões: O uso de dados de ancestralidade genômica acrescentou informações importantes na investigação da obesidade.

## OCORRÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM PACIENTES COM DIAGNÓSTICO CLÍNICO E LABORATORIAL DE HIPERCOLESTEROLEMIA FAMILIAR

Aldrina Laura da Silva Costa Honorato / HONORATO, A.L.S.C. / UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO; Vivian Marques Miguel Suen / SUEN, V.M.M. / UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO; Fábio Martrocola / MASTROCOLA, F. / UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE; Vivian Nogueira Silbiger / SILBIGER, V.N. / UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE; Vanessa Karina Almeida de Sousa / SOUSA, V.K.A. / UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE; Jaise Cristina Santos de Lima Nascimento / NASCIMENTO, J.C.S.L. / EBSERH;

E-mail:  
aldrialaura@hotmail.com

**Introdução:** A síndrome metabólica (SM) representa um conjunto de anormalidades metabólicas que incluem hipertensão arterial, obesidade central, resistência à insulina e dislipidemia aterogênica, e está fortemente associada a um risco aumentado de desenvolver diabetes e doença cardiovascular aterosclerótica e não aterosclerótica (DCV). Somado a esses fatores, pacientes com síndrome metabólica portadores da doença genética hipercolesterolemia familiar (HF), encontram-se mais expostos a riscos de doenças cardiovasculares. **Objetivo:** Identificar critérios da síndrome metabólica em pacientes diagnosticados clinicamente com hipercolesterolemia familiar, atendidos em um hospital universitário. **Método:** Trata-se de um estudo observacional, transversal de coleta de dados primários, englobando a população com fenótipo clínico de HF previamente diagnosticado, onde foram incluídos na pesquisa 38 pacientes de ambos sexos, adultos que concordaram em participar. Foram avaliados dados antropométricos de peso e altura para o cálculo do IMC, e a circunferência da cintura, presença de hipertensão arterial, glicemia de jejum e lipidograma, classificando-os segundo a presença de 3 ou mais desses critérios de risco alterados. **Resultados:** A pesquisa contou com a participação de 21 mulheres e 19 homens. A média de idade de 43,5 anos; média de LDL sem uso de estatina 230,3 mg/dl; média de LDL com uso de estatina 154,67 mg/dL; IMC 25,9 kg/m<sup>2</sup> caracterizando prevalência de sobrepeso; colesterol total 218,2 mg/dL, HDL com média de 38mg/dl nos homens e 42 mg/dl nas mulheres. Dos 19 homens, 7 eram hipertensos e 10 tinham circunferência da cintura acima de 102cm, além disso 4 homens apresentaram glicemia de jejum acima de 110mg/dl. Das 21 mulheres, 6 eram hipertensas, 11 tinha circunferência da cintura acima de 88cm e 3 mulheres apresentaram glicemia de jejum acima de 110mg/dl. Classificando-os segundo os critérios de diagnóstico de síndrome metabólica, dos 40 pacientes com HF, um total de 10 pacientes se enquadravam com a síndrome, sendo 6 homens e 4 mulheres. **Conclusão:** Foi evidenciada alta prevalência de síndrome metabólica nos pacientes já acometidos com HF, o que aumenta ainda mais os riscos de doenças cardiovasculares.

## **PADRÕES ALIMENTARES DE ADULTOS BRASILEIROS COM A SÍNDROME DA OBESIDADE EUTRÓFICA E ASSOCIAÇÃO COM VARÁVEIS ANTROPOMÉTRICAS, DE COMPOSIÇÃO CORPORAL E BIOQUÍMICAS**

Acsa de Castro Santos / Santos, A.C. / Universidade Federal de Goiás; Anna Flávia Ferreira Passos / Passos, A.F.F. / Universidade Federal de Goiás; Alexandre Siqueira Guedes Coelho / Coelho, A.S.G. / Universidade Federal de Goiás; Cristiane Cominetti / Cominetti, C. / Universidade Federal de Goiás;

E-mail:  
ccominetti@ufg.br

O excesso de gordura corporal observado em indivíduos com a Síndrome da Obesidade Eutrófica (SOE) resulta em fatores de risco para desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis semelhantes àqueles de indivíduos com obesidade. Por se tratar de uma condição clínica relativamente nova, estudos sobre aspectos relacionados ao consumo alimentar ainda são limitados. A avaliação de padrões alimentares configura alternativa interessante, uma vez que o foco é identificar o conjunto de alimentos consumidos e não apenas nutrientes isolados. Assim, os objetivos do presente estudo foram identificar padrões alimentares de indivíduos com SOE e avaliar associações com variáveis antropométricas, de composição corporal e bioquímicas. Foi realizado estudo transversal com 159 homens e mulheres adultas com SOE. A composição corporal foi avaliada por densitometria por dupla emissão de raios-X. Foram aplicados questionários socioeconômico, de saúde e de estilo de vida e recordatórios alimentares de 24 horas. Padrões alimentares foram identificados a partir de análise fatorial. Para análise de associações foram elaborados modelos de regressão linear múltipla. Os padrões alimentares e as associações identificadas foram: (1) Padrão Fast food, composto por bebidas industrializadas e hamburger com picles, associado positivamente com a circunferência do pescoço; (2) Padrão Origem vegetal, composto por café e saladas, associado negativamente com o HOMA2- IR; (3) Padrão Lanches, composto por lanches, panificados, ketchup e maionese, associado negativamente com o percentual de gordura corporal; (4) Padrão Brasileiro, composto por arroz branco e integral e feijão carioca, associado negativamente com glicemia de jejum e insulina e positivamente com o HOMA2-IR; e (5) Padrão Italiano, composto por macarrão, margarina e manteiga, e molhos industrializados, sem associações com as variáveis analisadas. Em conclusão, indivíduos com SOE apresentaram cinco padrões alimentares que, em sua maioria, expressaram grande contribuição de alimentos ultraprocessados e foram associados a variáveis antropométricas, de composição corporal e bioquímicas. Esses resultados podem auxiliar no estabelecimento de intervenções nutricionais específicas e eficazes para indivíduos com essa condição de saúde.

Área: Alimentação Coletiva (UAN)

## PERCEÇÃO DO GESTOR SOBRE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM RESTAURANTES DA REGIÃO CENTRAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Paulo Rogério Fernandes / FERNANDES, P. R. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral / CABRAL, A.C.M.M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / MATIAS, A.C.G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Monica Glória Neumann Spinelli / SPINELLI, M.G.N. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
ana.cabral@mackenzie.br

Introdução: A Organização das Nações Unidas (ONU) lançou em 2015 um documento chamado Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) para uma agenda sustentável até 2030, integrando aspectos sociais, econômicos e ambientais, para tornar o mundo mais igualitário e habitável. As Unidades Produtoras de Refeições são excelentes meios para se criar uma cultura de sustentabilidade, porém é necessária a participação efetiva dos gestores e colaboradores. Objetivo: Avaliar a percepção do gestor sobre a sustentabilidade ambiental em unidades produtoras de refeições. Método: Estudo transversal realizado em 12 restaurantes da região central da cidade de São Paulo. Os dados foram obtidos a partir de entrevista presencial com o gestor, com o auxílio de questionário elaborado na plataforma Google Forms. Resultados: Dos 12 restaurantes participantes, 09 (75%) realizam coleta seletiva de resíduos sólidos e 03 (25%) não realizam separação de resíduos. O óleo de cozinha é doado ou retirado em 10 (83%) dos restaurantes e 02 (17%) informaram que não apresentam excedente em sua produção. Dos excedentes de produção, apenas 03 (25%) doam os alimentos (refeições e salgados) para ONGs ou outras instituições e pessoas em vulnerabilidade social ou risco nutricional. Todos os doze gestores (100%) acreditam que um serviço de alimentação possa ser sustentável e reconhecem que o controle do consumo de água e energia são práticas importantes para a sustentabilidade ambiental. Apesar disso, somente 08 (67%) acreditam que seu trabalho seja sustentável, 09 (75%) realizam controle de consumo de água, 07 (58%) aplicam controle de energia e 08 (67%) realizam controle de resíduos. Para 11 (92%) dos gestores é possível desenvolver algum plano de sustentabilidade em seu restaurante. Cabe ressaltar que, para 10 (83%) a quantidade de resíduos orgânicos e para 11 (92%) os resíduos sólidos (descartáveis, vidros, plásticos, alumínio) interferem na sustentabilidade. A capacitação sobre sustentabilidade ambiental é oferecida aos colaboradores em 07 (58%) dos restaurantes. Conclusão: Sobre sustentabilidade ambiental, é possível afirmar que todos os gestores acreditam que um serviço de alimentação possa ser sustentável e que permitam desenvolver projetos de sustentabilidade em seus estabelecimentos. Apesar disso a capacitação dos funcionários, que poderia contribuir para melhoria nas práticas sustentáveis, ainda é incipiente e não contínua.

## PERCEPÇÕES E BARREIRAS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO CONTEXTO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: UM ESTUDO QUALITATIVO COM PAIS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES

Laura Apolonio Bertoni / Bertoni, L. A. / FSP-USP; Ana Carolina Barco Leme / Leme, A. C. B. / FSP-USP; Regina Mara Fisberg / Fisberg, R. M. / FSP-USP;

E-mail:  
nutricionistalaurabertoni@gmail.com

Introdução: Guias alimentares são a base das políticas públicas sobre alimentação e nutrição e orientam a população a fazer escolhas alimentares saudáveis. Eles são atualizados periodicamente para considerar as atuais evidências e quaisquer mudanças que reflitam na saúde pública. A primeira edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) enfatizou a ingestão de alimentos dos oito grupos alimentares com as proporções estabelecidas pela Pirâmide dos Alimentos. A segunda, enfatizou as associações entre alimentos processados com obesidade e outras Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), além do comportamento alimentar. Apesar do vasto corpo de evidências sobre os efeitos do consumo de alimentos processados na saúde, ainda há pouca atenção às percepções do consumidor ou como traduzir essas descobertas em mensagens viáveis para a mudança de comportamentos, por isso é necessário explorar o entendimento e interpretação dos mesmos sobre as diretrizes de alimentação saudável. Objetivos: Identificar as percepções e barreiras à compreensão das principais mensagens do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) entre pais de crianças e adolescentes. Métodos: De maio a agosto de 2020, foram realizadas entrevistas telefônicas com pais participantes do Inquérito de Saúde (ISA-Nutrição), da cidade de São Paulo, utilizando um guia de entrevista semiestruturado centrado na compreensão das percepções de alimentação saudável no contexto do GAPB. Foi utilizada uma abordagem temática híbrida com análises indutivas e dedutivas. Resultados: Vinte e dois pais (55% mulheres, 64% não-brancos), com baixo nível de educação e renda participaram do estudo. Eles não tinham conhecimento do GAPB, mas manifestaram interesse em que as diretrizes se tornassem mais disponíveis e acessíveis a eles. Os pais também relataram que os membros da família têm influência sobre consumo alimentar saudável entre eles, muitas vezes de forma negativa. Os pais estavam preocupados em não serem capazes de consumir mais alimentos “naturais” devido a restrições financeiras e de tempo. Os desejos de comer alimentos processados e a falta de compreensão sobre essa classificação foram identificadas como barreiras para evitar estes alimentos. Conclusões: As percepções dos pais sobre o GAPB podem ajudar a estabelecer as políticas de saúde pública e estratégias de mudança de comportamento concebidas para apoiar a adesão às principais diretrizes dessas recomendações.

## PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE GESTANTES ADULTAS QUE FAZEM ACOMPANHAMENTO EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE EM GOIÂNIA: DADOS PRELIMINARES

Maria Luiza de Moura Rodrigues / Rodrigues, M.L.M. / Universidade Federal de Goiás; Débora Caldas Marques de Matos / Marques, D.C. / Universidade Federal de Goiás; Rayanne Maciel Fernandes Cavalcante / Cavalcante, R.M.F / Universidade Federal de Goiás; Claudia Dinali Silva Aguiar / Aguiar, C.D.S. / Universidade Federal de Goiás; Poliana Resende Mendonça / Mendonça, P.R. / ; Fernanda Marques Paula Faria / Faria, F.M.P. / Universidade Federal de Goiás; Millena Nazaré de Carli / de Carli, M.N. / Universidade Federal de Goiás; Marília Mendonça Guimarães / Guimarães, M.M. / Universidade Federal de Goiás; Roberta Sena Reis / Reis, R.S. / Universidade Federal de Goiás; Ana Amélia Freitas Vilela / Vilela, A.A.F. / Universidade Federal de Goiás;

E-mail:  
deboramarquesnut@gmail.com

CONGRESSO  
NACIONAL

**Introdução:** A gestação é uma fase de mudanças físicas e emocionais. Segundo a Organização Mundial da Saúde, o monitoramento do ganho ponderal é um procedimento de baixo custo e grande utilidade para o estabelecimento de intervenções nutricionais visando à redução de riscos maternos e fetais. A orientação nutricional pode proporcionar um ganho adequado, prevenindo o ganho excessivo ou insuficiente. **Objetivo:** Caracterizar o perfil antropométrico de gestantes adultas que fazem acompanhamento em Unidades Básicas de Saúde de Goiânia. **Metodologia:** Trata-se de um recorte transversal de um estudo de coorte com gestantes captadas no último trimestre gestacional (a partir de 35 semanas), no âmbito de Unidades Básicas de Saúde de seis Distritos Sanitários de Goiânia, Goiás. As entrevistas ocorreram via telefônica por questionário. Os índices de massa corporal pré-gestacional e atual, e o ganho de peso até o momento da entrevista foram avaliados de acordo com a OMS (1995), Atalah Samur (1997) e Institute of Medicine (2009). Os dados foram descritos em frequências relativas, média e desvio padrão ou mediana e intervalos interquartis (P25- P75). Foi realizado teste t pareado para avaliar a diferença entre os IMC pré-gestacional e atual e considerado  $p < 0,05$ . **Resultados:** Das gestantes estudadas ( $n=102$ ), as medianas de idade e idade gestacional foram 26 anos (24-31 anos) e 36 semanas (35-37 semanas), respectivamente. Em relação à cor da pele, 69,6% se declararam parda/mulata/morena/cabocla. Das mulheres que responderam, 59,4% informaram ter ensino médio (2º grau) completo ou superior incompleto e 52,52% residir em casa alugada. A maior parte não fazia trabalho remunerado fora ou em casa (55,9%) e vivia com companheiro (77,5%). No que se refere à Covid-19, 23,5% das gestantes afirmaram terem sido infectadas. Os valores médios de IMC pré-gestacional e atual foram  $25,84 \pm 5,35$  e  $29,35 \pm 4,98$  kg/m<sup>2</sup>, respectivamente, sendo o pré menor que o atual [ $t(99) = -13,187$ ,  $p < 0,01$ ]. Das mulheres que informaram seus dados, 59% estavam com excesso de peso (sobrepeso e obesidade) pré-gestacional e 53,33% atual. Até o momento da entrevista, 69% haviam ganhado peso fora do recomendado (39% abaixo e 30% acima). **Conclusão:** Os achados do estudo apontam para o desenvolvimento de estratégias nutricionais no âmbito da Atenção Primária à Saúde para este público, com vistas a evitar possíveis riscos durante a gestação e após o parto.

## PERFIL DE ÁCIDO BILIAR FECAL E MICROBIOTA INTESTINAL APÓS DERIVAÇÃO GÁSTRICA EM Y DE ROUX EM MULHERES OBESAS COM REMISSÃO DE DIABETES TIPO 2: EXISTE RELAÇÃO?

Danielle Cristina Fonseca / Fonseca, D. C / FMUSP; Giovana Pereira Martucelli / Martucelli, G.P. / FMUSP; Ana Paula Aguiar Prudêncio / Prudêncio, A.P.A. / FMUSP; Juliana Tepedino Martins Alves / Alves, J. T. M.. / Nutrologia, Hospital Sírio Libanês, Brasília; Camila Cardinelli / Cardinelli, C. / FMUSP; Natasha Mendonça Machado / Machado, N.M. / FMUSP; Beatriz de Azevedo Muner Ferreira / Ferreira, B.A.M. / FMUSP; Priscila Sala / Sala, P. / FMUSP; Raquel Susana Matos de Miranda Torrinhas / Torrinhas, R. S. M. M. / FMUSP; Gabriel da Rocha Fernandes / Fernandes, G.R. / Instituto Rene Rachou - Fiocruz Minas; Dan Linetzky Waitzberg / Waitzberg, D.L. / FMUSP;

E-mail:  
daniellec\_f\_25@hotmail.com

CONGRESSO  
NACIONAL

Objetivo: Correlacionar microbiota intestinal (MI), ácidos biliares (ABs) fecais e remissão de diabetes tipo 2 (DM2), antes e 3 meses após a Derivação Gástrica em Y de Roux (DGYR). Métodos: analisou-se BAs fecais por metabolômica alvo (cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massa) e MI por sequenciamento do gene 16SrRNA-V4. Utilizou-se estatística apropriada considerando significância de 5%. Definiu-se remissão do DM2 segundo critérios da Associação Americana de Diabetes (ADA). Foram incluídas 20 mulheres do estudo SURMetaGIT, aprovado pelo comitê de ética local e registrado no Clinical Trials. Resultados: Verificou-se melhora glicêmica aos 3 meses pós-operatório de todas as voluntárias. Entretanto, correlações significativas entre BAs fecais e espécies da MI foram observadas apenas no grupo de remissão total (RT), sendo 7 BAs fecais e 7 táxons bacterianos. Ocorreram correlações fortes e positivas entre *Faecalibacterium prausnitzii* e os ácidos glicoquenodesoxicólico (Rho= 0,74; p= 0,05), tauroquenodesoxicólico (Rho= 0,75; p= 0,03), taurodesoxicólico (Rho=0,86; p<0,01); taurolitocólico (Rho=0,78; p=0,02). *Streptococcus salivarius* correlacionou-se positivamente com ácido tauroquenodesoxicólico (Rho=0,71; p=0,02); *Eubacterium eligens* correlacionou-se negativamente com ácido desoxicólico (Rho= -0,83; p=0,02), ácido glicodesoxicólico (Rho= -0,62; p=0,04). Conclusão: DGYR foi acompanhada por mudanças no perfil de MI e BAs secundários, com fortes correlações apenas em pacientes com RT do DM2.

## PERFIL E ADEÇÃO DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA ÀS ORIENTAÇÕES DIETÉTICAS

Marina Mendes Wey Berti / Berti, M.M.W. / Hospital do Coração; Viviane Fernanda Angelini Duarte / Duarte, V.F.D. / Hospital do Coração; Natane Aparecida Vieira de Souza / Souza, N.A.V.S. / Hospital do Coração; Luís Gustavo de Souza Mota / Mota, L.G.S. / Hospital do Coração; Lillian de Carla Sant Anna Macedo / Macedo, L.C.S.M. / Hospital do Coração;

E-mail:  
marina.mwberti@gmail.com

**INTRODUÇÃO:** O manejo não farmacológico no acompanhamento de pacientes com IC considera orientações como restrição hidrossalina, hídrica e controle de peso e demonstra benefícios na redução de readmissões hospitalares, melhora da sobrevida e, principalmente, da qualidade de vida. **OBJETIVO:** Avaliar o perfil nutricional e a adesão às orientações nutricionais de pacientes com insuficiência cardíaca de um hospital particular de São Paulo. **MÉTODOS:** Estudo transversal realizado entre os meses de novembro de 2021 a fevereiro de 2022 por meio de coleta de dados em prontuário eletrônico. O estado nutricional foi classificado pelo índice de massa corporal. Para estabelecer o perfil nutricional, utilizou-se informações referente ao peso, estatura, circunferências de braço e panturrilha e medida de músculo adutor do polegar. **RESULTADOS:** Foram coletados dados de 33 pacientes, sendo 21,2% (7) do sexo masculino e 81,1% (27) idosos. 60,6% (20) da amostra tinha adesão menor que 50% às orientações dietéticas, sendo que apenas 21,1% (7) eram pacientes que internaram pela primeira vez no hospital. Apenas 12,1% (4) aderiram 100% as orientações. 91,1% (30) deles controlam o sal da alimentação; 83,3% (27) evitam temperos industrializados; 54,5% (17) consideram a ingestão de água na RH; 25,7% (8) consideram todos os líquidos que ingerem na RH; e 15,1% (4) consideram frutas aquosas na RH. Em 27,2% (8) encontrou-se um valor inadequado de circunferência da panturrilha segundo recomendações de diretrizes atuais. Já, 22,5% (7) foram classificados com medida adequada da EMAP. **CONCLUSÃO:** A amostra foi composta, em sua maioria, por pacientes idosos, do sexo feminino, eutróficos e com pouca depleção muscular o que pode relacionar-se com oferta calórico-proteica adequada, suplementação e até mesmo fisioterapia.

## PERFIL NUTRICIONAL E BIOQUÍMICO DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO EM SÃO PAULO

Tâmara Taine dos Santos / Santos, T.T / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Carolina de Oliveira / Oliveira, A.C / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Paula Bazanelli / Bazanelli, A.P / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Renata Furlan Viebig / Viebig, R.F / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Marcia Nacif / Nacif, M / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
marcia.nacif@mackenzie.br

CONGRESSO  
NACIONAL

**Introdução:** As doenças crônicas não transmissíveis são consideradas, atualmente, uma das principais causas de morte no mundo. Os fatores de risco relativos às DCNT são semelhantes em todos os países. Há evidências de sobra, de que o tabagismo, os alimentos com altas taxas de gorduras trans e saturadas, o sal e o açúcar em excesso, especialmente em bebidas adoçadas, o sedentarismo, bem como o consumo excessivo de álcool, causam mais de dois terços de todos os novos casos de DCNT e aumentam o risco de complicações em pessoas que já sofrem destas doenças. **Objetivo:** Avaliar o perfil nutricional, exames bioquímicos e a prática de atividade física de pacientes atendidos em uma clínica escola de nutrição de uma universidade privada do município de São Paulo. **Método:** Trata-se de um estudo transversal, realizado com dados secundários de prontuários de uma amostra de pacientes adultos, frequentadores da Clínica Escola de Nutrição de uma universidade privada de São Paulo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Presbiteriana Mackenzie, sob CAEE: 44151021.9.0000.0084. Foram coletadas as seguintes informações, a partir da ficha de anamnese nutricional dos pacientes utilizada como rotina no atendimento nutricional na Clínica Escola: sexo, data de nascimento, grau de escolaridade, estado civil, profissão, presença de enfermidades crônicas, prática de atividades físicas, peso, altura, circunferência de abdômen e dobras cutâneas (bíceps, tríceps, subescapular e suprailíaca). Coletaram-se os dados bioquímicos de glicemia, colesterol total, HDL-C, LDL-C, VLDL-C e triglicérides. **Resultados:** A amostra final foi composta por 73 pacientes com idade média de 37,6 anos, sendo 61,64% (n=45) do sexo feminino e 38,36% (n=28) do sexo masculino. Observou-se maior prevalência de pacientes com ensino superior completo, solteiros e fisicamente ativos. As doenças crônicas mais relatadas foram hipertensão, diabetes e dislipidemias. Quanto ao estado nutricional, verificou-se que grande parte dos pacientes apresentaram sobrepeso (62,79%) e 48,48% tinham o percentual de gordura elevado e circunferência abdominal acima da normalidade. Observou-se média adequada de glicemia, triglicérides, LDL-c, HDL-c e colesterol total ligeiramente elevado. **Conclusão:** Ressalta-se a necessidade do atendimento e orientação nutricional periódica, visando a prevenção de doenças e a melhora no perfil nutricional da população atendida.

Área: Segurança e tecnologia de alimentos

## POTENCIAL NUTRICIONAL DO RESÍDUO DO PROCESSAMENTO DO MARMELO-DO-CERRADO (*ALIBERTIA SESSILIS* SCHUM.): ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE

Julia Graciela Plaza de Oliveira / Oliveira, J. G. P. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Ana Clara Ferreira Abreu / Abreu, A. C. F. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Déborah Dias Oliveira / Oliveira, D. D. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Luciana Conrado Duarte de Souza / Souza, L. C. D. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Jéssica Pereira Barbosa / Barbosa, J. P. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Tiago Dias / Dias, T. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Patrícia Amaral Souza Tette / Tette, P. A. S. / Universidade Federal de Goiás (UFG);

E-mail:  
[julia\\_plaza@hotmail.com](mailto:julia_plaza@hotmail.com)

*Alibertia sessilis* Schum. conhecida como marmelo-do-cerrado e marmelada-de-cachorro é uma espécie arbustiva da região do Cerrado. Esse bioma destaca-se pela variedade de espécies frutíferas com elevado valor nutricional. Seus frutos são normalmente consumidos in natura ou usados no preparo de doces, sucos e refrescos pela população local. O processamento desses frutos produz quantidades significativas de resíduos, geralmente descartados, que podem apresentar componentes com potencial nutricional. O objetivo deste trabalho foi determinar a composição centesimal do resíduo (casca e semente) do processamento do marmelo-do-cerrado. Os frutos foram adquiridos na Escola de Agronomia da Universidade Federal de Goiás em Goiânia - Goiás, no período da safra (novembro de 2021). Em seguida, foram despolidos e o resíduo foi liofilizado, triturado e peneirado. Foram realizadas análises de umidade, cinzas, nitrogênio total e conversão em proteína bruta, e lipídios totais. O teor de carboidratos totais foi estimado por diferença. O valor energético da amostra foi determinado considerando-se os fatores de conversão de Atwater, de 4,4 e 9 kcal/g para proteína, carboidratos e lipídios, respectivamente. A amostra liofilizada foi homogeneizada e centrifugada para a obtenção de extratos e a capacidade antioxidante foi determinada pelo método DPPH. O marmelo-do-cerrado apresentou um elevado valor de umidade (34,68 %) e 3,88 g/100 g de cinzas. Os valores de lipídios e proteínas encontrados nesse resíduo foram de 1,25 g/100 g e 5,70 g/100 g, respectivamente. Assim, o valor de carboidratos presente nessa amostra foi de 55,30 g/100 g e o valor energético total foi de 256,96 kcal. As fibras alimentares estão inclusas nos carboidratos totais, desse modo constata-se que o resíduo é uma boa fonte de fibras, que auxilia na saúde da microbiota intestinal e na redução de níveis séricos de glicose e triglicérides. Em relação a capacidade antioxidante, a amostra apresentou 3,29  $\mu\text{mol/g}$ . Recentemente, nota-se uma valorização de estudos da capacidade antioxidante de produtos naturais presentes na alimentação humana, como frutas, uma vez que seu consumo contribui para a proteção do organismo contra o estresse oxidativo. Os resultados encontrados sugerem um potencial nutricional do resíduo do marmelo-do-cerrado, contribuindo para sua utilização integral, de forma a agregar valor a este fruto, bem como na conservação e valorização do Cerrado.

Área: Alimentação Coletiva (UAN)

## **PRÁTICA DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E PERCEÇÃO DO GESTÃO EM UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES/ PANIFICADORA NA CIDADE DE OSASCO**

Beatriz Agustini / AGUSTINI, B. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral / CABRAL, A.M.M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalho Guerra Matias / MATIAS, A.C.G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Mônica Glória Neumann Spinelli / SPINELLI, M.G.N. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
agustinibe7@gmail.com

Introdução: O conceito de qualidade sofreu inúmeras mudanças ao longo do tempo, e hoje é visto como um elemento fundamental no gerenciamento de instituições e organizações. É papel dos gestores garantir a qualidade como um diferencial estratégico através da excelência nos procedimentos administrativos e no atendimento das necessidades dos clientes, otimizar o uso dos recursos materiais, humanos, financeiros e tecnológicos. A princípio acreditava-se que a sustentabilidade se referia apenas ao meio ambiente, porém esse conceito de desenvolvimento sustentável se expandiu, incorporando a sustentabilidade econômica e social, constituindo o chamado tripé da sustentabilidade. Objetivo: Avaliar a gestão de sustentabilidade ambiental, percepção de sustentabilidade do gestor e práticas de sustentabilidade social de unidade produtora de refeições/panificadora localizada na cidade de Osasco, São Paulo. Método: A coleta dos dados foi realizada de forma presencial mediante observação do local e aplicação de questionário ao responsável da panificadora. Os instrumentos de coleta de dados dos aspectos de Sustentabilidade Ambiental e Percepção do gestor sobre sustentabilidade foram adaptados de Nóbrega, Veiros e Rocha (2019). Para as informações sobre Práticas de Sustentabilidade Social foi desenvolvido um questionário adaptado de Maynard et al (2020). Para todos os instrumentos foi utilizado o sistema numérico de classificação adaptado do método Failure Mode and Effect Analysis (FMEA), no qual o estabelecimento foi classificado como muito bom quando a pontuação atingiu de 90 a 100%, bom de 75 a 89%, aceitável de 50 a 74% e não aceitável se menor que 49%. Resultados: Quanto as práticas de sustentabilidade ambiental, a panificadora atendeu 47% dos itens, se enquadrando em situação não aceitável. Com relação a percepção do gestor sobre sustentabilidade o estabelecimento foi classificado como bom com 89%, e no que se refere a sustentabilidade social o estabelecimento pontuou 84%, sendo classificado como bom. Conclusão: Apesar da boa percepção de sustentabilidade do gestor e das práticas de sustentabilidade social aplicadas pela panificadora, há necessidade de revisão ou implementação de programa de gestão voltado para atender as práticas de sustentabilidade ambiental no estabelecimento.

## PRÁTICAS ALIMENTARES EM DOMICÍLIOS BRASILEIROS

Vivien / Pucci, Vivien C. G. S. / Senac; Vivien / Pucci, Vivien C. G. S. / Senac; Marselle / Amadio, Marselle B. / Senac; Ana Beatriz Barrella / Barrella, Ana Beatriz / ; Tânia Rodrigues / Rodrigues, Tânia / ;

E-mail:  
nutrivivien@gmail.com



O ato de cozinhar pode ser a decisão mais determinante para beneficiar a saúde e o bem-estar de uma família. Atualmente, é difícil ter somente uma pessoa que seja encarregada de cuidar da alimentação de uma casa, desde as compras até o preparo das refeições. O objetivo desse trabalho foi verificar como está a alimentação em domicílios no contexto de práticas alimentares e o ato de cozinhar. Para o estudo foi realizada uma pesquisa exploratória de campo. Foi elaborado um questionário pela plataforma de pesquisa online Google Forms® composto por dezesseis questões. O questionário foi divulgado pelas redes sociais: WhatsApp®, Facebook® e Instagram® e os resultados foram analisados em gráficos e tabelas. A pesquisa foi respondida por 426 pessoas. Desse total, 91,8% são mulheres, 39% tem entre 20 e 29 anos, 35,7% são pós-graduados, 30,5% residem com mais três pessoas e 75,6% moram no estado de São Paulo. Dos entrevistados, 60,1% faz as compras de alimentos, 71,1% cozinha e 68,2% determina o cardápio da casa. Em relação às preparações culinárias, 71,8% utiliza receitas de família e 59,6% consulta a internet. Para 85,2% dos participantes o jantar é a refeição onde a família está junta e 66,2% assistem a programas e realities shows culinários na televisão. Como conclusão, o ato de cozinhar mais do que garantir uma refeição dá autonomia para fazer melhores escolhas alimentares, aproxima as pessoas, resgata memórias de família, proporciona satisfação para quem está executando e pode até aliviar o estresse.

Área: Alimentação Coletiva (UAN)

## PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES NA REGIÃO NOROESTE PAULISTA

Rebeca Gonçalves de Campos Pivetta / Pivetta, R.G.C. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / Matias, A.C.G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Cristina M. Moreira Cabral / Cabral, A.C.M.M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Mônica Glória Neumann Spinelli / Spinelli, M.G.N. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
andrea.matias@mackenzie.br

**Introdução:** A produção de refeições coletivas envolve vários processos: seleção das mercadorias, o armazenamento, produção, higienização de utensílios, equipamentos e instalações. Todas essas etapas impactam o meio ambiente, sendo papel do gestor encontrar alternativas e soluções para mitigar esse impacto, para não comprometer as futuras gerações. **Objetivo:** Avaliar a gestão de práticas de sustentabilidade ambiental em estabelecimentos produtores de refeições da região Noroeste Paulista. **Método:** Foi realizado um estudo de delineamento transversal com aplicação presencial de lista de verificações aos gestores dos estabelecimentos, sobre aspectos de sustentabilidade ambiental, incluindo dados sobre destinação de resíduos orgânico, óleo e tipo de embalagem utilizada para o delivery; bem como excedentes de alimentos são doados. **Resultados:** Foram visitados 12 locais, dos quais 75% (n=9) realizam coleta seletiva de resíduos sólidos e fazem separação dos descartáveis passíveis de reciclagem. Todos os locais realizam entregas de refeições (delivery), sendo que 41,7% fazem uso de poliestireno expandido (isopor), 33,3% usam papel e 25% usam papelão como embalagens. A produção de óleo de fritura foi declarada por 83,3% (n=10) dos estabelecimentos, sendo que todos referem que óleo usado é destinado a cooperativas. O destino do lixo orgânico para a compostagem é uma prática de 58% (n=7) dos estabelecimentos visitados, sendo que o produto da compostagem foi declarado para uso em hortas e jardins. Nenhum estabelecimento realiza doação de excedentes da produção. **Conclusões:** Observa-se que há progressos na adesão de práticas de sustentabilidade em unidades produtoras de refeições, visto a alta adesão ao destino correto de sólidos orgânicos, reciclagem e óleo de cozinha. Destaca-se a destinação dos sólidos orgânicos à compostagem, ainda pouco frequente na categoria. O isopor, como embalagem utilizada com maior frequência para as entregas é preocupante, visto que este produto não tem um baixo ciclo de decomposição no meio ambiente.

## PRATO FEITO: REVISITANDO PREPARAÇÕES COM ARROZ E FEIJÃO

Gabriella Fernandes Pradas / PRADAS, G.F. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / Matias, A.C.G. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
andrea.matias@mackenzie.br

Introdução: O arroz (*Oryza sativa* L.) esteve presente na alimentação do Brasil desde o século XVI e começou a ter maior importância após a chegada dos portugueses. O feijão (*Phaseolus vulgaris*), por sua vez, surgiu desde o início da colonização e geralmente era consumido com alguma farinha, que foi perdendo espaço para o arroz. Esses dois alimentos, na proporção 2:1, geram um efeito complementar mútuo de aminoácidos com ótimo valor biológico. Dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) revelam redução significativa no consumo de arroz e feijão pelos brasileiros, nas últimas décadas. Objetivos: Desenvolver preparações com arroz branco e feijão cozidos, na proporção 2 para 1, voltadas para melhorar o valor biológico proteico, o custo, bem como diversificar a utilização destes grãos na culinária. Metodologia: Trata-se de um estudo de caráter experimental, no qual foi incorporado feijão carioca cozido (*Phaseolus vulgaris*) e arroz branco cozido (*Oryza sativa* L.) na formulação de preparações culinárias na proporção 2:1. O custo e valores nutricionais foram comparados às preparações semelhantes/equivalentes do ponto de vista culinário. Resultados: Foram desenvolvidas 8 preparações, sendo 4 salgadas e 4 doces, a saber hambúrguer, torta de espinafre, bolinho de arroz e feijão, torta de liquidificador com talos de hortaliças, cookie sabor amendoim, pudim, panqueca americana e bolo de chocolate. Quando comparadas com as preparações semelhantes do ponto de vista culinário, todas as preparações desenvolvidas com arroz e feijão apresentaram maior teor de fibras alimentares, amido resistente e menor teor de gordura saturada; 87,5% menores teores de gorduras totais e de energia e 75% apresentarem menores teores de sódio. Para as preparações onde o carne e o frango foram substituídos por arroz e feijão, observou-se redução no custo de 63% e 27%, respectivamente. A quantidade de arroz e feijão representada na fração proteica das preparações variou de 30% a 84%. Considerações finais: A incorporação de arroz e feijão favoreceu o valor biológico das preparações e contribui para o combate ao cenário de insegurança alimentar brasileiro visto o alto custo de alimentos fonte de proteína animal. Paralelamente, observou-se incremento do valor nutricional no que concerne aos teores de fibras alimentares e amido resistente, proporcionando benefícios aos públicos diabético, hipercolesterolêmico e população em geral.

## **PREVALÊNCIA DE DEPRESSÃO PÓS-PARTO EM UMA COORTE DE MULHERES ACOMPANHADAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DE GOIÂNIA-GO**

Cláudia Dinali Silva Aguiar / Aguiar, C.D.S. / Universidade Federal de Goiás; Rayanne Maciel Fernandes Cavalcante / Cavalcante, R.M.F. / Universidade Federal de Goiás; Millena Nazare de Carli / de Carli, M.N. / Universidade Federal de Goiás; Maria Luiza de Moura Rodrigues / Rodrigues, ML.M. / Universidade Federal de Goiás; Fernanda Marques Paula Faria / Faria, F.M.P. / Universidade Federal de Goiás; Débora Caldas Marques de Matos / Marques, D.C. / Universidade Federal de Goiás; Karine Anusca Martins / Martins, K.A. / Universidade Federal de Goiás; Ana Amélia Freitas Vilela / Vilela, A.A.F. / Universidade Federal de Goiás;

E-mail:  
deboramarquesnut@gmail.com

**Introdução:** A depressão pós-parto (DPP) é uma doença que acomete mundialmente aproximadamente 15% das mulheres no puerpério e tem impactos negativos tanto para a mãe como para o bebê, tais como redução e/ou interrupção do aleitamento materno exclusivo e comprometimento da interação entre mãe e filho. A literatura aponta que o sobrepeso pré-gestacional e o ganho ponderal excessivo na gestação podem favorecer o surgimento da depressão pós-parto. **Objetivo:** Estimar a prevalência de DPP nas mulheres acompanhadas no estudo. **Metodologia:** Trata-se de estudo do tipo coorte de mulheres gestantes que estão sendo acompanhadas desde o último trimestre gestacional (a partir de 35 semanas) até 1º mês pós-parto. A coleta de dados está sendo realizada em Unidades Básicas de Saúde (UBS) de Goiânia-GO, via telefônica, devido à pandemia. A pesquisa teve aprovação do CEP da UFG e consentimento das participantes. Os dados foram coletados por meio de formulários estruturados. A DPP foi avaliada por meio da versão validada da Escala de Depressão Pós-parto de Edinburgh (EPDS). O ganho de peso gestacional foi obtido através da diferença entre o peso final da gestação e peso pré-gestacional referidos pela mulher ou coletados por meio da caderneta da gestante. As covariáveis do estudo são: renda, escolaridade, cor, COVID, desejo de engravidar, sono, situação conjugal e história obstétrica materna. As análises estatísticas foram realizadas no software RStudio versão 1.41717. **Resultados preliminares:** Foram avaliadas 81 mulheres no 1º seguimento, 38 no 2º e 32 no 3º. A média de renda familiar foi de R\$ 2.706,50. 72,8% (n=59) se declararam de cor parda, 80,2% (n= 65) relataram viver com companheiro, 58% (n=47) relataram terem ensino médio completo. Acerca da história obstétrica, a média de idade da menarca foi de 12,92 ( $\pm$  1,73), a média da idade das mulheres em sua primeira gestação foi de 21,14 ( $\pm$  4,93 anos), 26% (n=21) apresentaram histórico de um ou mais abortos e 56,7% (n=46), apresentaram sobrepeso ou obesidade pré-gestacional (IMC>24,9) quando engravidaram, 22,5% tiveram score  $\geq$ 11 de acordo com EPDS no 3º seguimento. **Conclusão:** No presente estudo, foi encontrado um elevado percentual de mulheres que engravidaram com excesso de peso, o que, segundo a literatura, parece ser um importante fator de risco para a DPP. Um adequado planejamento pré-concepcional, incluindo cuidados nutricionais, se torna relevante para a manutenção da saúde mental da população materna.

## PREVALÊNCIA DE HIPERTRIGLICERIDEMIA EM PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU/SP

Júlia Proto Moretti / Moretti, J M / FMB, UNESP; Ana Carolina Oumatu Magalhães / Magalhães, A. C. O / FMB, UNESP; Vanessa Aparecida Martins / Martins, V. A. / FMB, UNESP; Luana Ferreira Pererira / Pereira, L. F. / FMB, UNESP; Daniela Salate Biagioni Vulcano / Vulcano, D. S. B / FMB, UNESP; Raquel Simões Ballarin / Ballarin, R. S. / FMB, UNESP; Filipe W Leal Pereira / Pereira, F. W. L. / FMB, UNESP; Sérgio A. R. de Paiva / Paiva, S. A. R / FMB, UNESP; Paula Schmidt Azevedo / Azevedo, P. S. / FMB, UNESP;

E-mail:  
anac.oumatu@gmail.com

**Introdução:** A Nutrição Parenteral (NP) consiste em uma solução estéril de nutrientes infundida via endovenosa, indicada na impossibilidade de utilização do trato gastrointestinal e quando a necessidade energético-proteica não é suprida via oral ou enteral. A hipertrigliceridemia é uma complicação metabólica associada à NP, quando a oferta de carboidratos ou lipídios é excessiva. Considera-se hipertrigliceridemia pré NP quando triglicérides (TG) maior que 150 mg/dl e pós NP quando TG maior que 350 mg/dl. **Objetivo:** Avaliar a prevalência de indivíduos internados com hipertrigliceridemia pré e pós NP e desfechos clínicos como tempo de internação e óbito. **Metodologia:** Este estudo foi realizado no Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu/SP e foram incluídos 143 adultos e idosos internados de ambos os sexos, que receberam NP no período de junho de 2020 a junho de 2021. As análises estatísticas foram realizadas usando o software SigmaStat, versão 3.5. Foi utilizado o teste de Mann-Whitney para variáveis não paramétricas e teste  $X^2$  ou teste exato de Fisher, a rejeição da hipótese nula foi considerada quando  $p < 0,05$ . Para análise de correção utilizou-se o teste de correlação de Spearman. **Resultados:** A amostra foi caracterizada por 68,5% de homens, com mediana de idade de 64 (18-88) anos. Apresentaram hipertrigliceridemia pré NP e pós NP, respectivamente, 59 indivíduos (41,3%) e 16 indivíduos (11,2%). O tempo de internação foi de 22 (4-180) dias e ocorreram 56 (39,2%) óbitos durante o período de internação. O tempo de internação foi correlacionado positivamente com os pacientes que apresentaram valor de TG maior após o início da NP (0,34,  $p = 0,0001$ ). Os indivíduos que foram a óbito apresentavam maior faixa etária 66,5 (58-74) anos e maior valor de TG pré NP 168 (117,8-218,8) mg/dl em comparação ao grupo que não foi a óbito 64 (42-72) anos e 130 (73-182,5) mg/dl. **Conclusão:** A prevalência de hipertrigliceridemia pré NP (TG > 150 mg/dL) foi de 41,3% e após início NP (TG > 350 mg/dL) de 11,2%. Com base nos dados disponíveis no nosso estudo, os indivíduos que apresentam maiores valores de TG pré NP e maior idade, evoluíram mais a óbito e indivíduos com maiores valores de TG após início de NP ficaram mais tempo internados.

## PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA APÓS ALTA-HOSPITALAR DE PACIENTES COM COVID-19.

Marcelo dos Santos Voltani Lorena / Lorena, M.S.V. / IBB, Unesp - Botucatu; Flavia Zimbardi da Silva / Silva, F.Z. / IBB, Unesp-Botucatu; Larissa Santos Pacielo / Pacielo, L.S. / IBB, Unesp-Botucatu; Raissa Fernanda Toledo / Toledo, R.F. / IBB, Unesp-Botucatu; Luiz Henrique Soares Machado / Machado, L.H.S. / FMB, Unesp - Botucatu; Robson Aparecido Prudente / Prudente, R.A. / FMB, Unesp - Botucatu; Estefânia T. Franco / Franco, E.T. / FMB, Unesp - Botucatu; Luís Fernando Brizola / Brizola, L.F. / FMB, Unesp - Botucatu; Maércio Santos / Santos, M. / FMB, Unesp - Botucatu; Edris Savadkouhi / Savadkouhi, E. / FMB, Unesp - Botucatu; Camila A Colombo / Colombo, C.A. / FMB, Unesp - Botucatu; Marcos Mitsuo Seki / Seki, M.M. / FMB, Unesp - Botucatu; Mariana de Souza Dorna / Dorna, M.S. / FMB, Unesp - Botucatu; Daniela Salate Biagioni Vulcano / Vulcano, D.S.B. / FMB, Unesp - Botucatu; Paula S Azevedo / Azevedo, P.S. / FMB, Unesp - Botucatu; Suzana e Tanni / Tanni, S.E. / FMB, Unesp - Botucatu; Sergio Ar Paiva / Paiva S.A.R. / FMB, Unesp - Botucatu;

E-mail:  
marianadorna@gmail.com

**INTRODUÇÃO:** A Covid-19, causada pelo Sars-Cov-2 é responsável, por morbidade e mortalidade, em escala global, sem precedentes na história recente. Apresenta manifestação diversa, variando de casos leves à Síndrome Respiratória Aguda Grave (SRAG), necessitando, assim, de internação hospitalar em unidade de terapia intensiva (UTI). Comorbidades como hipertensão arterial, diabetes mellitus e obesidade foram elencadas como algumas das possíveis causas para evolução da forma grave dessa infecção. Hipotetiza-se, se houve maior prevalência de Síndrome Metabólica (SM) nos pacientes acompanhados após alta-hospitalar por Covid-19, que foram hospitalizados e necessitaram de intubação orotraqueal. **OBJETIVO:** Avaliar se houve maior prevalência de SM entre os pacientes hospitalizados que evoluíram com maior gravidade da doença, necessitando de IOT. **MÉTODO:** Estudo transversal, retrospectivo, de pacientes atendidos em ambulatório multiprofissional Pós-Covid, em hospital terciário. **Inclusão:** pacientes acima de 18 anos, de ambos os sexos e com avaliação física e exames laboratoriais para diagnóstico de SM de acordo com o NCEP-ATP III. **Exclusão:** indivíduos que não passaram por internação e aqueles cujos prontuários não havia registro de avaliação física e/ou exames laboratoriais para o diagnóstico de SM. **Análise estatística:** estatística descritiva, com dados apresentados em média  $\pm$  desvio padrão ou mediana e intervalo interquartilico e porcentagem. **RESULTADOS:** Foram avaliados 133 indivíduos para esse estudo. A idade média foi de  $59,4 \pm 14,6$  anos, 47% do sexo masculino. A mediana de internação hospitalar foi de 15 (10-24) dias, sendo que 44% em UTI e 22% necessitaram de intubação orotraqueal (IOT). Entre as comorbidades mais prevalentes: 62,4% com obesidade, 52% hipertensão, 40% diabetes mellitus tipo 2 (DM2) e 44,3% com dislipidemia. A prevalência de SM foi de 41% nessa população e 20% entre os submetidos a IOT, no entanto, sem diferença entre os grupos ( $p > 0,05$ ). **CONCLUSÃO:** a alta prevalência de SM e comorbidades associadas encontradas nessa população, não esteve associada a maior gravidade da doença.

## QUALIDADE DAS INFORMAÇÕES DO ESTADO NUTRICIONAL DE 1.174.115 GESTANTES ATENDIDAS NA ATENÇÃO BÁSICA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, 2012 A 2020

Fernanda Ferreira Corrêa / Corrêa, F.F. / Centro Universitário São Camilo; Eliana de Aquino Bonilha / Bonilha, E.A / Centro Universitário São Camilo; Tarcísio Cantos de Melo / Melo, T.C. / Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo; Carmen Simone Grilo Diniz / Diniz, A.S.G. / Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo;

E-mail:  
fernandaferreiracorrea@gmail.com

**Introdução:** A atenção à saúde da população gera um grande volume de dados sobre os serviços de saúde prestados, que quando tratados adequadamente, permitem a extração de informações para um melhor conhecimento, para orientar gestores nas tomadas de decisão relacionadas ao planejamento das ações de saúde, para a vigilância em saúde; avaliação da qualidade dos cuidados hospitalares e/ou dos cuidados primários e análise do desempenho do sistema de saúde como um todo para subsidiar políticas públicas. Dentre os sistemas de dados administrativos da saúde está o Sistema Integrado de Gestão da Assistência à Saúde (SIGA) da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo (SMS-SP), que registra dados de pré-natal, entre outros. **Objetivo:** avaliar a qualidade das informações do SIGA, sobre gestantes acompanhadas no SUS. **Metodologia:** Estudo retrospectivo, descritivo, transversal, a partir da base do SIGA do MSP. A base foi cedida pela SMS-SP com a identificação de nomes, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da SMS-SP (no 4.829.571). Este estudo é parte da pesquisa intitulada Como tornar as intervenções no parto e seus desfechos mais visíveis aos sistemas de informação? (financiamento do CNPq/Fundação Bill e Melinda Gates). As variáveis utilizadas no presente estudo foram as relacionadas ao estado nutricional das gestantes na data do atendimento: peso, estatura e índice de massa corporal (IMC). Os critérios de análise da qualidade foram completude e inconsistências. A classificação adotada para completude foi o seguinte: excelente (menos de 5%); boa (5 a 9%); regular (10 a 19%); ruim (20 a 49%); e muito ruim (50% ou mais). **Resultados:** Em um total de 8.047.175 registros de consulta de pré-natal, foram identificadas 1.174.115 gestações distintas. A proporção de dados faltantes foi: peso (0,0006%), IMC (0,0002%) e nenhum dado de estatura. A proporção de dados inconsistentes foi: peso (0,189%), IMC (0,866%) e estatura (0,00126%). De acordo com os critérios de completude todas as variáveis analisadas se encontram como excelentes. **Conclusão:** A completude dos dados foi excelente, contudo, com relação a inconsistência há necessidade de aprimoramento da formação das pessoas para coleta de dados e monitoramento do preenchimento. Como a completude dos dados foi excelente os estudos em saúde e nutrição a partir da base de dados do SIGA devem ser estimulados.

## QUALIDADE DE VIDA DE PROFESSORES UNIVERSITÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE PRIVADA DE SÃO PAULO

Fernanda de Araújo Lucena / Lucena, F.A / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Noemi de Paula Neri Oliveira / Oliveira, N.P.N / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Pietra Rocha Filo / Filo, P.R / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Marcia Nacif / Nacif, M / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Equipe Qualimack / QualiMack / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
marcia.nacif@mackenzie.br

**Introdução:** A relação entre a saúde e o trabalho de professores tem sido um tema bastante discutido na atualidade. As condições de trabalho dos professores, como a alta carga horária, infraestrutura precária, o número excessivo de alunos por turma e a sobrecarga de trabalho (aula, produção científica), podem causar estresse, ansiedade e baixa qualidade de vida. **Objetivo:** Analisar a qualidade de vida de professores do ensino superior de uma universidade privada do município de São Paulo. **Metodos:** Estudo transversal realizado com professores universitários, de ambos os sexos do curso de Tecnologia da Informação de uma universidade de São Paulo. Para avaliar a qualidade de vida dos professores aplicou-se o pentáculo do bem estar, proposto por Nahas (2006) que contempla questões nutricionais, nível de stress, relacionamento social, atividade física e o comportamento preventivo dos indivíduos. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Presbiteriana Mackenzie sob n.º CAAE 0048027200010 e todos os professores assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. **Resultados:** Foram avaliados 37 professores, sendo 40,5% (n=22) do sexo masculino e 59,5% (n=15) do feminino e a maioria com idade acima de 50 anos. Observou-se que 54,1% (n=20) dos docentes atuavam por 40 horas semanais ou mais, 35,1% (n=13) não eram fumantes, 40,5% (n=15) relataram o consumo de bebidas alcoólicas regularmente e 27% nunca realizavam ao menos 30 minutos de atividade física moderada ou intensa, de forma contínua ou moderada, 5 ou mais vezes por dia. Quanto ao estado nutricional, 27,8% dos participantes apresentaram sobrepeso e 25,0% eram obesos grau 1. Verificou-se que apenas 10,8% dos participantes relataram sempre incluir em sua alimentação ao menos 5 porções diárias de frutas e verduras e 13,5% disseram evitar alimentos gordurosos e doces. Também se observou que apenas 24,3% dos professores sempre incluíam reuniões com amigos, atividades esportivas ou participações em associações como forma de lazer e 45,9% procuravam equilibrar o tempo dedicado ao trabalho com o tempo dedicado ao lazer. **Conclusão:** Foi possível observar que vários aspectos relacionados a qualidade de vida dos professores poderiam ser melhorados visando sua saúde e bem estar.

## QUALIDADE DE VIDA, DE SONO E DE ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS DO TERCEIRO TURNO DE UMA METALÚRGICA DE BLUMENAU - SC.

Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Ana Claudia Poffo / POFFO, A.C. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Rafaella Safanelli / SAFANELLI, R. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanessakorz@gmail.com

Trabalhar no período noturno acarreta na troca do dia pela noite, com alteração do ciclo vigília-sono, além de interferir nas funções fisiológicas, biológicas e psicológicas. Sendo o ser humano caracterizado como diurno, este necessita se adaptar às repercussões do trabalho noturno, envolvendo o sono, a alimentação e o bem-estar por exemplo. Os trabalhadores do período noturno também apresentam modificação significativa no comportamento alimentar. A pesquisa objetivou avaliar a qualidade de vida, de sono e de alimentação dos trabalhadores do terceiro turno de uma indústria metalúrgica de Blumenau SC. Estudo observacional e transversal, realizado em uma metalúrgica, utilizando questionários: a) sociodemográficos e de saúde, b) qualidade de vida (Medical Outcomes Study 36 Item Short-Form Health Survey SF-36), c) qualidade de sono (Índice de Qualidade de Sono de Pittsburgh), d) qualidade da alimentação (Guia Alimentar para a População Brasileira) e e) avaliação do estado nutricional (peso, estatura e dobras cutâneas), para análise do percentual de gordura corporal. Os dados foram analisados por estatística descrita e inferencial, considerando-se valores de  $p < 0,05$  com diferença estatisticamente significativa. Dos 124 trabalhadores elegíveis, 36 participaram da pesquisa, todos do sexo masculino, com idade média de  $37,14(\pm 9,66)$ . A maioria não possuía doenças (91,7%), praticava atividade física (66,7%), tinham sobrepeso (51,1%) e percentual de gordura corporal insuficiente (80,6%), qualidade de vida maior no domínio funcional e menor em saúde mental, com qualidade do sono ruim (63,9%). A maioria tinha alimentação regular (69,4%). Houve correlação estatística significativa entre idade e IMC ( $r=0,3691$ ,  $p=0,0267$ ) e associação entre atividade física e qualidade de alimentação ( $p=0,0455$ ). A maioria dos participantes apresentou qualidade de sono ruim e excesso de peso, mesmo com alimentação saudável, e qualidade de vida de saúde mental prejudicada. Sugere-se a empresa investigar e propor medidas na temática da saúde mental, aumentar o tempo de ginástica laboral e incentivar a prática de atividade física, além de orientar sobre higiene do sono e rotina de horário alimentar.

## RELAÇÃO COM O PRÓPRIO CORPO E ESTIGMA DA OBESIDADE ENTRE NUTRICIONISTAS E PROFISSIONAIS DE EDUCAÇÃO FÍSICA

Susana Lenes de Miranda Machado / MACHADO, S.L.M. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;  
Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanesakorz@gmail.com

A obesidade é uma doença multifatorial e um dos maiores problemas de saúde pública. Entretanto, a visão predominante na sociedade é a responsabilidade individual e a crença de que um corpo moldado e escultural é sinal de saúde. Essas concepções expõem as pessoas com obesidade a situações de estigma, até mesmo entre profissionais de saúde. Quando presentes em profissionais de saúde, as percepções e crenças podem interferir na conduta e no manejo da obesidade. Objetivou-se avaliar a relação com o próprio corpo e as atitudes antiobesidade de nutricionistas e profissionais de Educação Física. Estudo transversal, online, com amostra não probabilística de nutricionistas e profissionais de Educação Física de Santa Catarina, contatados por meio dos respectivos conselhos profissionais, entre março e abril de 2021. A coleta de dados incluiu: Escala de Atitudes Antiobesidade, Escala Multidimensional Body-Self Relations Questionnaire [1] Appearance Scale, e questionário semiestruturado, elaborado pelas autoras, com informações sociodemográficas, história de sobrepeso e discriminação de peso e a percepção do profissional de saúde como exemplo, mantendo um peso adequado. Nas análises estatísticas, valores de  $p < 0,05$  foram considerados estatisticamente significativos. Participaram da pesquisa 106 nutricionistas e 47 profissionais de Educação Física, totalizando 153 profissionais. Dentre os participantes, 70,0% afirmaram que o profissional de saúde deve manter com peso adequado, sendo exemplo. Mais da metade dos avaliados negaram histórico de excesso de peso ( $n=86$ , 56,2%), e 60 relataram já ter sofrido algum tipo de preconceito ou discriminação atribuído ao seu peso. Ambas as categorias profissionais tinham atitudes negativas em relação à obesidade, com maior presença entre os profissionais de Educação Física ( $p=0,006$ ). Analisando a relação com o próprio corpo, as atitudes antiobesidade foram mais evidentes entre os profissionais com maior valorização da aparência física e preocupação com o controle do peso corporal. Os resultados encontrados alertam que o corpo enquanto objeto de consumo e desejo social, quando presente no discurso de saúde, contribui para a reprodução de estereótipos corporais, como a desvalorização social do indivíduo com obesidade. Desse modo, faz-se necessário estimular a reflexão crítica sobre o corpo e a sua diversidade, a fim de desenvolver a humanização nos atendimentos.

## RELAÇÃO DA FORÇA MUSCULAR E QUALIDADE DE VIDA COM A MORTALIDADE EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE

Clara Sandra de Araújo Sugizaki / Sugizaki, C.S.A. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás; Hellen Christina Neves Rodrigues / Rodrigues, H.C.N. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás; Jéssica Ferreira Mairink Ivo / Ivo, J.F.M. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás; Ana Tereza Vaz de Souza Freitas / Freitas, A.T.V.S. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás; Maria Luiza Ferreira Stringhini / Stringhini, M.L.F. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás; Sérgio Alberto Rupp de Paiva / Paiva, S.A.R. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista- UNESP; Marcos Ferreira Minicucci / Minicucci, M.F. / Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina de Botucatu, Universidade Estadual Paulista- UNESP; Maria Do Rosário Gondim Peixoto / Peixoto, M.R.G. / Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás;

E-mail:  
naracosta@ufg.br

**Introdução:** A hemodiálise (HD) é terapia renal substitutiva que possibilita maior sobrevida para indivíduos com doença renal crônica. Em contrapartida, a HD contribui para o estado pró-inflamatório e pode afetar negativamente a força muscular e a qualidade de vida (QV) desses indivíduos. Até o momento, poucos estudos avaliaram a associação entre diminuição da função muscular e QV em pacientes em HD. **Objetivo:** Avaliar a associação da força muscular e QV com a mortalidade em pacientes em HD. **Métodos:** Foram incluídos pacientes com idade  $\geq 18$  anos em HD. Dados clínicos e demográficos foram coletados dos prontuários. A força de prensão manual (FPM) foi avaliada na mão do membro sem a fístula arteriovenosa, utilizando-se um dinamômetro hidráulico. Os pontos de corte utilizados para baixa força muscular foram: FPM  $< 16$  kg para mulheres e  $< 27$  kg para homens. A QV foi avaliada por meio do questionário de qualidade de vida da Organização Mundial da Saúde, WHOQOL-Bref, que é composto pelos domínios físico, psicológico, social e meio ambiente. O ponto de corte de 60 foi adotado para determinar a baixa QV. A mortalidade foi registrada durante 32 meses. **Resultados:** Entre os 105 pacientes avaliados, a mediana de idade foi de 52 (43-64) anos, predominando o sexo masculino ( $n=73$ ; 70%). A mediana geral da QV foi de 67,2 (59,1-76,1). Aproximadamente 30% dos pacientes foram considerados com pior QV e 11% com baixa força muscular. A mortalidade foi de 30,8% e não se associou com a força muscular (33% pacientes com baixa força vs 30% com força adequada;  $p=0,836$ ) e a pior QV (34% QV pior vs 29% QV boa;  $p=0,600$ ). Pacientes com mais de 60 anos apresentaram melhores escores de QV no domínio social ( $p=0,010$ ). No entanto, os pacientes com menos de 34 anos apresentaram melhor percepção de QV no domínio meio ambiente ( $p=0,014$ ). As mulheres apresentaram pior percepção de QV no domínio psicológico ( $p=0,034$ ). O tempo de HD maior que 5 anos foi associado a maior insatisfação na percepção do domínio meio ambiente e QV total. **Conclusão:** A baixa força muscular e a pior QV não foram associadas a mortalidade em pacientes em HD. Entretanto, a ausência de resultados pode ser resultante da boa condição física dos pacientes avaliados. Mais estudos são necessários para confirmar ou não os nossos resultados.

## RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E ESPIRITUALIDADE E/OU RELIGIOSIDADE DE PACIENTES DE UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Helen Costa Netto de Oliveira / Oliveira, H.C.N. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Ana Paula Bazanelli / Bazanelli, A.P. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Marcia Nacif Pinheiro / Nacif, M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Juliana Masami Morimoto / Morimoto, J.M. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Renata Furlan Viebig / Viebig, R.F. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
renata.viebig@mackenzie.br

**Introdução:** Indivíduos com maior grau de Espiritualidade e/ou Religiosidade tendem a ter mais cuidados com a saúde e, possivelmente, um estado nutricional mais favorável. **Objetivo:** Avaliar a influência da Espiritualidade/Religiosidade em parâmetros de saúde e no estado nutricional de pacientes adultos atendidos em uma Clínica Escola. **Método:** Foi um estudo transversal, realizado com pacientes atendidos ao longo dos últimos dois anos na Clínica Escola de uma Universidade particular de São Paulo/SP. Informações sobre o estilo de vida e estado nutricional foram coletadas em prontuários. Os pacientes responderam a questionários em formato eletrônico: Índice DUREL - sobre domínios da religiosidade, validado no Brasil; FICA (Fé ou Crenças, Importância e Influência, Comunidade e Ação) - que aborda quatro diferentes dimensões da Espiritualidade/Religiosidade, como fé, crenças e influência. Associações entre variáveis categóricas foram investigadas pelo teste de qui-quadrado e foram analisadas correlações entre Espiritualidade/Religiosidade e demais variáveis, em nível de significância de 5%. O trabalho recebeu aprovação ética sob o n. CAEE 44151021.9.0000.0084. **Resultados:** A amostra foi formada por 49 pacientes, com idade média de 35,5 anos, predominantemente mulheres (77,5%). A maioria dos pacientes não eram fumantes (93,9%), 51% não consumiam bebidas alcoólicas e 61,2% eram fisicamente ativos. Quase metade dos pacientes (48,9%) tinham excesso de peso, sendo que o Índice de Massa Corporal (IMC) médio encontrado foi de 25,8Kg/m<sup>2</sup> (DP=5,55), representando sobrepeso. Um quarto da amostra, 24,4%, tinha algum grau de obesidade. A maioria dos pacientes se considerava espiritualizados (76%) e que suas crenças religiosas ajudavam a lidar com os problemas de saúde (82%). Observou-se correlação moderada e inversa entre Índice de Massa Corporal e religiosidade intrínseca ( $r=-0,39$ ;  $p=0,005$ ). Fazer parte de comunidade religiosa se correlacionou à ausência do consumo de álcool ( $p=0,004$ ) e pacientes com mais fé foram os que utilizavam menos medicamentos ( $p=0,027$ ). **Conclusão:** Componentes importantes da Espiritualidade/Religiosidade se associaram ao menor consumo de álcool e de medicamentos. Em contrapartida, os achados deste estudo apontaram que a relação entre IMC e Espiritualidade/Religiosidade precisa ser melhor investigada.

## RELAÇÃO ENTRE FASE DA VIDA DO DESENVOLVIMENTO DA OBESIDADE E PERFIL INFLAMATÓRIO DE MULHERES COM OBESIDADE SEVERA

Barbara / GOIS, B. P. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Nayra Figueiredo / FIGUEIREDO, N. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Fabiana Martins Kattah / KATTAH, F. M. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Gislene Batista Lima / LIMA, G.B. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Emily Santos Oliveira / OLIVEIRA, E. S. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Lila Missae Oyama / OYAMA, L. M. / Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP); Paulo Reis Eselin de Melo / DE MELO, P. R. E. / Hospital Estadual Geral de Goiânia Dr. Alberto Rassi; Barbara Dal Molin Netto / DAL MOLIN NETTO, B. / Universidade Federal do Paraná; Valeria de Sousa Abreu / ABREU, Valéria de Souza / Hospital Estadual Geral de Goiânia Dr. Alberto Rassi; Glaucia Carielo Lima / LIMA, G. C. / Universidade Federal de Goiás (UFG); Flávia Campos Corgosinho / CORGOSINHO, F. C. / Universidade Federal de Goiás (UFG);

E-mail:

fabiana.kattah@hotmail.com

A obesidade é uma condição crônica caracterizada por expansão do tecido adiposo. A adipogênese pode ocorrer por hipertrofia e/ou hiperplasia. Acredita-se que o desenvolvimento da obesidade na vida adulta acarrete maior hipertrofia e conseqüentemente maior quadro inflamatório, visto que o número de adipócitos é determinado principalmente na infância. Apesar disso, nenhum estudo com humanos havia avaliado essa relação. Objetivo: Avaliar a relação entre a fase da vida do desenvolvimento da obesidade e o perfil inflamatório de mulheres com obesidade severa. Métodos: Estudo com 48 mulheres com obesidade (IMC > 40kg/m<sup>2</sup>), entre 20 e 59 anos, que eram atendidas em um hospital de Goiânia (Comitê de Ética parecer 961/19). Os dados coletados foram: peso, altura, circunferência de pescoço (CP), cintura (CC), quadril (CQ), amostras de sangue (análise de glicose, insulina, Homa-IR, Homa-Beta, hemoglobina glicada, GME e PCR, leptina e adiponectina). Foram calculadas as razões Leptina/Adiponectina (Lep/Adipo) e Adiponectina/Leptina (Adipo/Lep). As voluntárias foram agrupadas quanto à fase da vida de desenvolvimento da obesidade (Jovem: ≤ 20 anos e Adulto: > 20 anos). Após avaliação de normalidade (Shapiro Wilk), foram feitas associações das adipocinas com demais variáveis (correlações de Pearson/Spearman), avaliação das frequências de patologias (teste qui quadrado) e comparações de médias dos grupos (modelo linear generalizado (GLZM), sendo significante  $p \leq 0.05$ . Resultados: Todas apresentavam médias dos exames bioquímicos e valores médios de CP e CC compatíveis com risco cardiovascular, inflamação e resistência à insulina. Houve correlação entre Leptina e IMC ( $r = 0.311$ ,  $p = 0.036$ ), razão Lep/Adipo com Homa IR ( $r = 0.460$ ,  $p = 0.002$ ) e hemoglobina glicada ( $r = 0.382$ ,  $p = 0.014$ ). A maioria (56,25%) relatou ter desenvolvido obesidade na fase adulta, apresentando correlação entre a razão Lep/Adipo com IMC ( $r = 0.460$ ,  $p = 0.021$ ), CP ( $r = 0.478$ ,  $p = 0.016$ ) e CC ( $r = 0.535$ ,  $p = 0.006$ ). O grupo que desenvolveu obesidade jovem apresentou correlação da razão Lep/Adipo com marcadores glicídicos: insulina ( $r = 0.647$ ,  $p = 0.004$ ) e Homa Beta ( $r = 0.564$ ,  $p = 0.015$ ). Conclusão: A fase da vida de desenvolvimento da obesidade parece influenciar no perfil inflamatório em mulheres com obesidade severa. Por outro lado, marcadores inflamatórios estão correlacionados com o perfil glicêmico apenas nas mulheres que desenvolveram obesidade na infância ou adolescência. Financiamento: CNPq(434159/2018-2)

## RELAÇÃO ENTRE NÍVEIS SÉRICOS DE LEPTINA E COMPOSIÇÃO CORPORAL EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

Vitória Maria Queiroz Machado / Machado, V.M.Q / Programa de Pós Graduação em Nutrição e Saúde (PPGNS) Universidade Estadual do Ceará (UECE); Ingrid Fernandes de Macêdo Soares / Soares, I.F.M / Programa de Pós Graduação em Nutrição e Saúde (PPGNS) Universidade Estadual do Ceará (UECE); Rute Mattos Dourado Esteves Justa / Justa, R.M.D.E / Faculdade de Saúde Pública Universidade de São Paulo (FSP/USP); Tayane Carneiro Cruz / Cruz, T.C / Nutrição da Universidade Estadual do Ceará (UECE); Nágila Raquel Teixeira Damasceno / Damasceno, N.R.T / Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública Universidade de São Paulo (FSP/USP); Sara Maria Moreira Lima Verde / Verde, S.M.M.L / Programa de Pós Graduação em Nutrição e Saúde (PPGNS) Universidade Estadual do Ceará (UECE);

E-mail:  
rute.esteves@usp.br

**Introdução:** A elevada adiposidade associada à diminuição da massa livre de gordura opera como importante fator de risco tanto para o desenvolvimento quanto para a progressão do câncer de mama, podendo mostrar relação com marcadores bioquímicos e prognóstico clínico. **Objetivo:** Avaliar a relação entre níveis séricos de leptina com massa gorda e massa livre de gordura em mulheres com câncer de mama. **Método:** Estudo transversal realizado com 92 mulheres recém diagnosticadas com câncer de mama com idade entre 20 e 59 anos, atendidas em serviço de mastologia do Sistema Único de Saúde. Coletou-se peso, altura, circunferência da cintura (CC) e foi realizado exame de bioimpedância para obtenção do valor de resistência (R). A partir desses dados foi calculada a massa livre de gordura em kg (FFM), onde a partir dela foram obtidos os valores de massa gorda em kg (FM), o %FFM e %FM. Calculou-se então os índices de FM e FFM. Utilizou-se o kit ELISA para analisar as concentrações plasmáticas de leptina. Para a análise de correlação entre as variáveis de composição corporal e leptina utilizou-se o teste de Pearson, considerando o nível de significância de 5%. O presente estudo obteve financiamento do CNPq (401856/2016-0). **Resultados:** Os níveis séricos de leptina correlacionaram-se positivamente com o FMI ( $r = 0,455$ ;  $p < 0,01$ ) e com o %FM ( $r = 0,498$ ;  $p < 0,01$ ). Além disso, observamos correlação negativa entre os níveis de leptina com o FFMI ( $r = -0,377$ ;  $p < 0,01$ ) e com o %FFM ( $r = -0,498$ ;  $p < 0,01$ ). **Conclusão:** A leptina apresenta correlação positiva com a adiposidade e negativa com a massa livre de gordura em mulheres com câncer de mama.

Área: Nutrição experimental

## RELAÇÃO ENTRE VITAMINA D E EXPRESSÃO PLASMÁTICA DO MIR-29A-3P E MIR-375 EM MULHERES COM E SEM SÍNDROME METABÓLICA

Raíssa Beatriz Silvestre Carneiro / CARNEIRO, R. B. S. / Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Raquel Costa Silva Dantas Komatsu / DANTAS-KOMATSU, R. C. S. / Programa de Pós Graduação em Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Karina Zaira Silva Marinho Costa / COSTA, K. Z. S. M. / Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Graziela Biude Silva Duarte / DUARTE, G. B. S. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo USP. São Paulo/São Paulo Brasil.; Marcelo Macedo Rogero / ROGERO, M. M. / Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo USP. São Paulo/São Paulo Brasil.; Silvia Maria Franciscato Cozzolino / COZZOLINO, S. M. F. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo USP. São Paulo/São Paulo Brasil.; Bruna Zavarize Reis / REIS, B. Z. / Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil. // Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Nor;

E-mail:  
bruna.zavarize@ufrn.br

A síndrome metabólica (SM) caracteriza-se como um conjunto de distúrbios metabólicos que estão associados ao aumento do risco para diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares. Indivíduos com deficiência de 25-hidroxivitamina D (25OHD) apresentam maior risco de doenças cardiometabólicas, perfil lipídico aterogênico e resistência à ação da insulina. Entre os eventos epigenéticos envolvidos na regulação de processos fisiológicos e em doenças crônicas não transmissíveis, destacam-se os microRNA (miR), como o miR-29a-3p e o miR-375. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi comparar a concentração plasmática de 25OHD entre mulheres com e sem SM e a relação com a expressão plasmática do miR-29a-3p e miR-375. Para isso, realizou-se um estudo transversal com 51 mulheres com idade média de  $39,6 \pm 9,1$  anos e que apresentavam índice de massa corporal (IMC)  $\geq 25,0$  kg/m<sup>2</sup>. O diagnóstico de SM foi realizado considerando os critérios propostos por Alberti et al. (2009). A concentração de 25OHD foi avaliada no plasma e utilizados os pontos de corte propostos pela European Calcified Tissue Society (ECTS). Os miR plasmáticos foram analisados por RT-qPCR. A análise estatística foi realizada no programa SPSS v. 26.0, sendo feitos testes de comparação de mediana (Mann-Whitney) e correlação (Spearman ou Pearson). Em relação às concentrações de 25OHD (ng/mL) entre mulheres com SM (9,18; IQR: 7,37-10,33) e sem SM (9,41; IQR: 8,38-11,56), não houve diferença entre os grupos ( $p=0,477$ ). A prevalência de deficiência grave de 25OHD (<10 ng/mL) no grupo com SM foi de 68,4% e em mulheres sem SM foi de 68,8%, sem diferença significativa entre os grupos ( $p=0,981$ ). A 25OHD apresentou correlação negativa moderada com a expressão do miR-375 apenas nas participantes sem SM ( $r= -0,432$ ;  $p=0,022$ ), enquanto não houve correlação significativa com o miR-29a-3p em nenhum dos grupos. Considerando a alta prevalência de deficiência grave de 25OHD neste público e sua correlação negativa com o miR-375 somente entre as mulheres sem SM, é fundamental buscar os fatores metabólicos envolvidos nesta relação.

Área: Saúde Coletiva

## RISCO DE DEPRESSÃO, ANSIEDADE E DISBIOSE INTESTINAL EM ESTUDANTES DE GRADUAÇÃO EM PSICOLOGIA DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19

Rosana Farah Simony Lamigueiro Toimil / Simony, RF / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Erica Nascimento / Nascimento, Erica / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Debora Berbert: / Berbert, Debora / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
rosanafarah@gmail.com

**Introdução** A depressão é uma das principais causas de incapacitação do mundo, sendo caracterizada como um período proeminente e persistente de humor depressivo. Não há mecanismos biológicos completamente estabelecidos para essa doença, contudo, algumas alterações da microbiota intestinal parecem estar envolvidas neste quadro. **Objetivo:** Descrever o risco de depressão e ansiedade e o risco de disbiose intestinal em estudantes de graduação de psicologia. **Materiais e métodos:** Foram convidados a participar os estudantes de graduação de psicologia de uma instituição de ensino superior particular da cidade de São Paulo, regularmente matriculados entre o 1o e 5o ano do curso. Foram entrevistados 43 estudantes do gênero feminino que responderam aos questionários. Para avaliação do risco de depressão e ansiedade foi utilizado o instrumento avaliativo PHQ-9 (Patient Health Questionnaire-9) e a Escala de Transtorno Geral de Ansiedade (GAD-7). A escala de Bristol foi utilizada para verificar o risco de disbiose intestinal. Todos os dados foram coletados por meio da plataforma Google Forms®. **Resultados:** Verificou-se que 62,7% (n=27) dos estudantes possuíam entre 21 e 25 anos de idade, 48,8% (n=21) não praticam nenhum tipo de atividade física e 60,5% (n=26) classificaram seu sono como bom. Houve alteração na alimentação durante o período pandêmico em 49% dos participantes e 52,1% (n=25) das entrevistadas apresentaram alguma alteração intestinal importante. Em relação ao risco de desenvolvimento de depressão, 86% (n=37) pontuaram positivamente e 60,5% (n=26) denotaram sinais e sintomas negativos de ansiedade. **Conclusão:** Aparentemente apesar de serem estudantes de psicologia os entrevistados apresentaram maiores chances de desenvolver depressão maior, assim como alterações na microbiota intestinal. Isso pode ser justificado pela pandemia do COVI-19, que levou ao isolamento social, resultando na alteração dos hábitos de estilo de vida.

## RISCO NUTRICIONAL E CAPACIDADE FUNCIONAL EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS

Laura Maria de Melo Daneluz / DANELUZ, L.M.M. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Thamires Ueilla de Castro Vêras / VÉRAS, T.U.C. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Victor Roberto Do Amaral Urbano / URBANO, V.R.A / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Vitoria Maximo / MAXIMO, V. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Kylder de Abreu Schenfeld / SCHENFELD, K.A. / Centro Universitário Adventista de São Paulo; Marcia Maria Hernandes de Abreu de Oliveira Salgueiro / SALGUEIRO, M. M. H. A. O. / Centro Universitário Adventista de São Paulo;

E-mail:  
marciasalgueironutricionista@yahoo.com.br

CONGRESSO

**INTRODUÇÃO** Embora sejam diversos os fatores que predispõe um idoso a ser institucionalizado, distingue-se, como fator comum entre a maioria dos casos, as complicações fisiológicas que são características desta fase de vida, como o comprometimento cognitivo, dependências funcionais e necessidades que carecem de um cuidador profissional para a realização das atividades básicas de vida. O objetivo deste estudo foi verificar a relação entre o estado nutricional e a capacidade funcional de idosos vivendo em duas Instituições de Longa Permanência para Idosos de uma cidade na região metropolitana de São Paulo. **MÉTODOS** Trata-se de um estudo transversal descritivo de abordagem quantitativa com amostra probabilística, desenvolvido com idosos em duas Instituições de Longa Permanência para Idosos de caráter privado em uma cidade na região metropolitana de São Paulo. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o CAAE 51572221.9.0000.5377, parecer de número 4.987.069 e pelos responsáveis das instituições, estando de acordo com as diretrizes da Declaração de Helsinque 20 e da Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde. A amostra foi composta por 46 idosos e os dados foram coletados por meio de questionário estruturado contendo as variáveis sociodemográficas, avaliação nutricional por meio da Mini Avaliação Nutricional-reduzida, dados antropométricos e avaliação funcional. Os resultados obtidos foram organizados em planilha de Excel e todas as análises foram realizadas por meio do pacote estatístico SPSS 22 v.26 para Windows. A normalidade das variáveis foi testada pelo método de Shapiro-Wilk. **RESULTADOS** Foram avaliados 46 idosos com idades entre 60 e 97 anos com média de idade de  $79,5 \pm 10,71$  anos, sendo a maioria do sexo feminino (58,7%), solteiros (36,3%) e com até 8 anos de escolaridade (64,9%). Quanto ao perfil nutricional 39,1% se encontravam em magreza, 39,1% eutrofia e 21,7% em obesidade. Verificou-se que a maioria apresentava risco nutricional de acordo com a Mini Avaliação Nutricional-reduzida (66,7%) e apenas 15,2% eram independentes para todas as Atividades Básicas de Vida Diária. **CONCLUSÃO** Os resultados mostraram que a maioria dos idosos tinha risco nutricional e tinham dependência funcional e que o aumento do risco nutricional se relacionou com a redução do Índice de Massa Corporal, do peso e com aumento do grau de dependência para as atividades básicas de vida diária.

## SEGURANÇA EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL: CONHECIMENTOS DE PACIENTES E ACOMPANHANTES

Bruno Sergio Marques de Paiva / Paiva, B. S. M. / USF; Miriam Cristina Marques da Silva de Paiva / Paiva, M. C. M. S. / UNESP;

E-mail:  
bruno.s.m.paiva@gmail.com

**INTRODUÇÃO:** Entre as estratégias para melhorar o processo da assistência à saúde encontra-se a valorização do paciente como centro dos cuidados e o envolvimento dele e de sua família nas ações de segurança. A terapia nutricional enteral (TNE) é um dos tratamentos importantes para o paciente. **OBJETIVOS:** Verificar o conhecimento de pacientes e seus acompanhantes sobre a TNE e comparar semelhanças. **MÉTODO:** Estudo descritivo, prospectivo, de delineamento quantitativo, desenvolvido em hospital universitário do interior do Estado de São Paulo. A população foi composta por 60 sujeitos, hospitalizados em TNE e seus acompanhantes. Dados foram verificados no Prontuário Eletrônico do Paciente. Outros dados foram obtidos por meio do questionário estruturado, baseado nos requisitos mínimos da assistência em TNE da RDC 503. Para comparar proporções e concordâncias das respostas, foram utilizados os testes qui quadrado e concordância de Kappa. **RESULTADOS:** Foram compilados os dados de: 13 pacientes com capacidade de se expressar, 47 acompanhantes de pacientes e 7 pares paciente/acompanhante. Neoplasia constou como doença de base para 8 pacientes e, como comorbidades, doenças cardiovasculares, diabetes entre outras. Apurou-se que 11 tinham distúrbio nutricional como desnutrição e obesidade. Em relação aos pacientes não contactantes reportados pelos seus respectivos acompanhantes observou-se que as doenças de base destes pacientes eram: neoplasias, sequelas neurológicas pós acidente vascular encefálico, aneurisma cerebral, lesão cerebral, politrauma, meningite meningocócica, demências, entre outros. Verificou-se que 23 pacientes possuíam distúrbio nutricional. Observou-se que pacientes e acompanhantes obtiveram poucos acertos em relação ao conhecimento sobre TNE e demonstrou discordância considerável entre o conhecimento de pacientes versus acompanhantes. Isto posto, destaca-se que as informações obtidas dos acompanhantes mostraram-se válidas e o binômio paciente/acompanhante deve ser explorado como estratégia para melhorar a segurança do paciente. Destaca-se também a importância dos profissionais de saúde em orientar o paciente e a família quanto a utilização e controle da TNE. **CONCLUSÃO:** O conhecimento dos pacientes e seus acompanhantes mostrou-se insuficiente para proporcionar segurança ao paciente em TNE hospitalizado. As informações dos acompanhantes, com poucas diferenças, são semelhantes e concordantes com as dos pacientes.

## STATUS DE MANGANÊS E SUA RELAÇÃO COM A EXPRESSÃO DO MIR-7-5P CIRCULANTE EM MULHERES COM EXCESSO DE PESO

Adriano Carlos de Souza Junior / SOUZA-Jr, A. C. / Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Leonam da Silva Pereira Batista / BATISTA, L. S. P. / Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Karina Zaira Silva Marinho Costa / COSTA, K. Z. S. M. / Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil.; Graziela Biude Silva Duarte / DUARTE, G. B. S. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo USP. São Paulo/São Paulo Brasil.; Marcelo Macedo Rogero / ROGERO, M. M. / Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo USP. São Paulo/São Paulo Brasil.; Silvia Maria Franciscato Cozzolino / COZZOLINO, S. M. F. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo USP. São Paulo/São Paulo Brasil.; Bruna Zavarize Reis / REIS, B. Z. / Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte UFRN. Natal/Rio Grande do Norte Brasil. // Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte;

E-mail:  
bruna.zavarize@ufrn.br

O excesso de peso, o qual consiste no acúmulo excessivo de gordura corporal, é um problema relevante de saúde pública, bem como representa importante fator de risco para o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis. Estudos mostram que o excesso de peso está relacionado à diminuição da concentração sanguínea de alguns micronutrientes, como o manganês, que está associado com alterações no estado de metilação de alguns genes. Os microRNA (miR) estão relacionados com os processos de regulação da expressão gênica no organismo humano e podem estar associados com a ocorrência de algumas doenças no indivíduo. O miR-7-5p está associado com diabetes tipo 2 e estudos sugerem uma relação deste miR com o manganês. Diante disso, esse estudo objetivou correlacionar as concentrações plasmática e eritrocitária de manganês com a expressão plasmática do miR-7-5p em mulheres com excesso de peso. Este estudo investigativo transversal avaliou 54 mulheres com índice de massa corporal (IMC)  $\geq 25$  kg/m<sup>2</sup>. O miR-7-5p foi analisado por RT-qPCR. Foi analisada a concentração plasmática e eritrocitária de manganês por espectrometria de massa por plasma acoplado indutivamente (ICP-MS). A análise estatística foi feita por meio de análises de correlação no software SPSS® Statistics v. 26. A média de idade das participantes foi de  $40,5 \pm 9$  anos, com IMC médio de  $35,6 \pm 5,3$  kg/m<sup>2</sup>. A concentração média do manganês plasmático foi  $4,2 \pm 0,9$  µg/L e do manganês eritrocitário  $31,6 \pm 7$  µg/L. Verificou-se uma correlação significativa do miR-7-5p com o manganês plasmático ( $r=0,289$ ;  $p=0,046$ ). Entretanto, não houve correlação significativa entre o manganês eritrocitário e o miR estudado ( $r=0,075$ ;  $p=0,612$ ). Diante disso, observa-se que o miR-7-5p pode ser um potencial biomarcador relacionado ao status de manganês plasmático em mulheres com excesso de peso, podendo ser útil no entendimento das regulações metabólicas que este mineral pode exercer nesta população.

## STATUS DE SELÊNIO E ASSOCIAÇÕES COM FATORES CLÍNICOS E NUTRICIONAIS EM PACIENTES AMBULATORIAIS COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA

Isabelli Luara Costa da Silva / SILVA, I.L.C / UFRN; Fernanda Taynara Nogueira Mariano / MARIANO, F.T.N. / UFRN; Maria Clara de Araújo Mafra / MAFRA, M.C.A. / UFRN; Rosiane Viana Zuza Diniz / DINIZ, R.V.Z. / UFRN; Niethia Regina Dantas de Lira / LIRA, N.R.D. / UFRN; Lucia de Fátima Campos Pedrosa / PEDROSA, L.F. / UFRN; Fernando Barbosa Júnior / BARBOSA-JR, F. / USP; Bruna Zavarize Reis / REIS, B.Z. / UFRN; Karine Cavalcanti Maurício Sena-evangelista / SENA-EVENAGELISTA, K.C.M. / UFRN; Allan Luís de Lima Fernandes / FERNANDES, A.L.L. / UFRN;

E-mail:  
karine.sena@ufrn.br

A insuficiência cardíaca (IC) é uma condição clínica caracterizada pela perda da funcionalidade miocárdica, contribuindo para aumento da inflamação crônica e estresse oxidativo. Concentrações baixas de selênio têm sido um achado frequente em indivíduos com IC e existem lacunas sobre os fatores associados à essa condição que podem ter impacto no metabolismo do selênio. Objetivou-se examinar o status de selênio em pacientes com IC atendidos ambulatorialmente e as associações com parâmetros clínicos e nutricionais. Esse estudo transversal foi desenvolvido com 80 pacientes com idades entre 21 e 83 anos com diagnóstico de IC. Foram avaliadas associações entre selênio plasmático e ingestão dietética de selênio, parâmetros sociodemográficos, clínicos e bioquímicos. Os níveis de selênio no plasma foram medidos por espectrometria de massa de plasma indutivamente acoplado. As variáveis independentes foram analisadas de acordo com os tercís dos níveis plasmáticos de selênio (T1: 44,5-75,9 µg/L; T2: 76,7-89,2 µg/L; T3: 89,7-172,5 µg/L). Modelos de regressão linear múltipla foram executados utilizando o método stepwise para determinar associações entre o selênio no plasma e as demais variáveis. Adotou-se um nível de significância de 5% ( $p < 0,05$ ). Os pacientes com IC eram predominantemente do sexo masculino (61,3%), com excesso de peso (52,5%). O tipo de IC mais frequente foi a de fração de ejeção reduzida (ICFEr) (53,8%), etiologia isquêmica (55,0%) e classe funcional I (71,2%). Uma porcentagem expressiva de pacientes apresentou concentrações de selênio no plasma abaixo de 100 µg/L (85,0%). No T1 de selênio no plasma, foram observadas baixas concentrações das seguintes variáveis, em comparação com os demais tercís: aspartato aminotransferase (T1<T2 e T3,  $p=0,001$  e  $p=0,025$ , respectivamente), alanina aminotransferase (T1<T2 e T3,  $p=0,02$  e  $p=0,03$ , respectivamente) e albumina (T1<T3,  $p=0,01$ ). Um aumento significativo da ferritina foi observado em T2 em relação a T3 ( $p=0,001$ ). A análise de regressão indicou associações entre albumina ( $\beta=0,113$ ,  $p<0,001$ ;  $R^2=0,291$ ) e triglicerídeos ( $\beta=0,0002$ ,  $p<0,021$ ,  $R^2=0,376$ ) com o selênio no plasma. O status de selênio pode estar comprometido na maioria dos pacientes com IC atendidos ambulatorialmente e seus preditores, principalmente albumina e triglicerídeos, devem ser monitorados na prática clínica. Os resultados podem auxiliar na elaboração de protocolos de intervenção clínica e nutricional para essa população.

Área: Nutrição e atividade física

## **SUCO DE JUÇARA (EUTERPE EDULIS MARTIUS) CONTRIBUIU COM AS RESPOSTAS ANTIOXIDANTES E REDUÇÃO DA FADIGA EM UMA SESSÃO DE EXERCÍCIO INTERVALADO DE ALTA INTENSIDADE**

Cândice Laís Knöner Copetti / Copetti, C. L. K. / Universidade Federal de Santa Catarina; Lucas Bet da .rosa Orssatto / Orssatto, L. B. R. / Universidade Federal de Santa Catarina; Fernando Diefenthaler / Diefenthaler, F. / Universidade Federal de Santa Catarina; Taís Thomsen Silveira / Thomsen, T. T. / Universidade Federal de Santa Catarina; Edson Luiz da Silva / Silva, E. L. / Universidade Federal de Santa Catarina; Sheyla de Liz Baptista / Baptista, S. L. / Universidade Federal de Santa Catarina; Bruna Cunha Mendes / Mendes, B. C. / Universidade Federal de Santa Catarina; Débora Kurrle Rieger / Rieger, D. K. / Universidade Federal de Santa Catarina; Francilene Gracieli Kunradi Vieira / Vieira, F. G. K. / Universidade Federal de Santa Catarina; Patrícia de Fragas Hinnig / Hinnig, P. F. / Universidade Federal de Santa Catarina; Mayara Schulz / Schulz, M. / Universidade Federal de Santa Catarina; Roseane Fett / Fett, R. / Universidade Federal de Santa Catarina; Patricia Faria Di Pietro / Di Pietro, P. F. / Universidade Federal de Santa Catarina;

E-mail:  
fariadi Pietro@gmail.com

O fruto juçara é proveniente da palmeira *Euterpe edulis Martius*, uma espécie da Mata Atlântica brasileira, similar ao açaí. Este fruto pode proporcionar benefícios à saúde, em parte, devido à sua elevada atividade antioxidante, conferida principalmente pela presença de antocianinas. O consumo de alimentos ricos em antocianinas, como o fruto juçara, pode oferecer proteção antioxidante durante o exercício, independentemente da duração da intervenção. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito do consumo agudo do suco de juçara sobre biomarcadores de estresse oxidativo e fadiga em uma sessão de exercício intervalado de alta intensidade. Em um ensaio clínico randomizado, unicego, cross-over e controlado, 15 homens fisicamente ativos foram designados para consumirem 250 mL de suco de juçara ou água (controle) 1h antes do exercício. Amostras sanguíneas foram obtidas 1h antes do exercício, imediatamente após e 1h após o exercício. Os parâmetros avaliados foram: fenóis totais, ácido úrico, glutathione reduzida, glutathione oxidada, razão glutathione reduzida:glutathione oxidada, capacidade antioxidante total, estado oxidante total, índice de estresse oxidativo, proteínas carboniladas e as enzimas antioxidantes: glutathione peroxidase, superóxido dismutase e catalase. A partir das mudanças relativas médias foi possível observar uma diminuição do índice de estresse oxidativo imediatamente após o exercício ( $p = 0,020$ ) e um aumento de glutathione reduzida 1h após o exercício ( $p = 0,040$ ) após o consumo do suco de juçara em relação ao controle. Também foi observado um aumento nas concentrações de fenóis totais de 3% imediatamente após o exercício e 9% 1h após o exercício ( $p = 0,020$ ) e de ácido úrico de 2% imediatamente após o exercício e 55% 1h após o exercício ( $p < 0,001$ ) após a ingestão de suco de juçara. Além disso, foi observada redução da fadiga ( $p < 0,001$ ) no grupo que consumiu o suco de juçara. Os resultados indicam que o suco de juçara pode contribuir para as respostas antioxidantes e redução da fadiga em uma sessão de exercício intervalado de alta intensidade. No entanto, indivíduos fisicamente ativos que desejam consumir o suco de juçara com a finalidade de recuperação durante a intensificação dos períodos de treinamento, onde o grau de estresse oxidativo tende a ser maior, precisam equilibrar o objetivo de promover a recuperação das sessões de treinamento com a atenuação da sinalização redox, necessária às adaptações fisiológicas induzidas pelo exercício.

## **SUCOS DE LARANJA PERA E MORO MELHORAM BIOMARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO E RESPOSTA INFLAMATÓRIA E MODULAM A MICROBIOTA INTESTINAL DE INDIVÍDUOS COM RESISTÊNCIA INSULÍNICA E DIFERENTES GRAUS DE OBESIDADE**

Aline Alves de Santana / Santana, A. A. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil; Food Research Center (FoRC), São Paulo, SP, Brasil.; Eric de Castro Tobaruela / Tobaruela, E. C. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil; Food Research Center (FoRC), São Paulo, SP, Brasil.; Karina Gama dos Santos / Santos, K. G. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil; Food Research Center (FoRC), São Paulo, SP, Brasil.; Luiz Gustavo Sparvoli / Sparvoli, L. G. / Departamento de Análises Clínicas e Toxicológicas, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP, São Paulo, SP, Brasil.; Cristiane Kovacs Do Amaral / Amaral, C. K. / Instituto de Cardiologia Dante Pazzanese, São Paulo, SP, Brasil.; Daniel Magnoni / Magnoni, D. / Instituto de Cardiologia Dante Pazzanese, São Paulo, SP, Brasil.; Carla R. Taddei / Taddei, C. R. / Departamento de Análises Clínicas e Toxicológicas, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP, São Paulo, SP, Brasil.; Ronaldo Vagner Thomatieli dos Santos / Santos, R. V. T. / Departamento de Biociências, Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, Brasil.; Neuza Mariko Aymoto Hassimotto / Hassimotto, N. M. A. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil.; Food Research Center (FoRC), São Paulo, SP, Brasil.; Franco Maria Lajolo / Lajolo, F. M. / Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil; Food Research Center (FoRC), São Paulo, SP, Brasil.;

E-mail:  
erictobaruela@usp.br

A obesidade está associada à inflamação crônica de baixo grau e ao desequilíbrio da microbiota intestinal. O suco de laranja contém flavanonas associadas à redução de biomarcadores inflamatórios e à modulação da microbiota intestinal. Neste contexto, avaliamos os efeitos da ingestão de suco de laranja na resposta inflamatória, no estresse oxidativo e na microbiota intestinal de indivíduos com resistência insulínica e diferentes graus de obesidade. Em um ensaio clínico crossover randomizado, pacientes obesos consumiram 400mL de suco de laranja Pera (POJ) ou Moro (MOJ) por 15 dias. Amostras de sangue, urina e fezes foram coletadas antes e após cada intervenção. O consumo de suco reduziu significativamente parâmetros lipídicos e os efeitos na modulação da resposta inflamatória e na redução do estresse oxidativo foram destacados nas análises multivariadas. POJ e MOJ afetaram a microbiota de forma semelhante, com MOJ proporcionando alterações mais acentuadas. Pacientes com diferentes graus de obesidade tiveram sua microbiota afetada de formas distintas e a razão Firmicutes/Bacteroidetes mudou após ambas as intervenções, indicando que a disbiose associada à obesidade foi reduzida pelo consumo dos sucos. Portanto, o consumo de suco de laranja parece reduzir o estresse oxidativo e a resposta inflamatória, além de modular benéficamente a microbiota intestinal.

Área: Nutrição experimental

## SUPLEMENTAÇÃO COM FARINHA DE FEIJÃO NÃO ATENUA A REMODELAÇÃO CARDÍACA INDUZIDA PELO INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO EM RATOS

Nayane Maria Vieira / Vieira, N. M. / Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP; Marina G. Monte / Monte, M. G. / Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP; Paola S. Balin / Balin, P. S. / Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP; Ronny P. Cabral Filho / Cabral Filho, R. R. / Instituto de Biociências, UNESP - Botucatu, SP; Natalia F. Ferreira / Ferreira, N. F. / Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP; Danilo M. B. Luciano / Luciano, D. M. B. / Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP; Camila R. C. Camacho / Camanho, C. R. C. / Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP; Paula S. A. Gaiolla / Gaiolla, Paula S. A. / Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP; Bertha F. Polegato / Polegato, B. F. / Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP; Sergio A. R. Paiva / Paiva, S. A. R. / Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP; Leonardo Zornoff / Zornoff, L. / Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP; Katashi Okoshi / Okoshi, K. / Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP; Marcos F. Minicucci / Minicucci, M. F. / Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP;

E-mail:  
marina.monte@unesp.br

**Introdução:** O infarto agudo do miocárdio (IAM) gera alterações no coração, caracterizadas como remodelação cardíaca, que contribui com a progressão da disfunção ventricular. O feijão (*Phaseolus vulgaris*) possui propriedades antioxidantes, mas o efeito na remodelação cardíaca é desconhecido. **Objetivo:** avaliar a influência da suplementação da farinha de feijão na remodelação cardíaca após o IAM em ratos. **Material e Métodos:** ratos Wistar foram submetidos ao infarto experimental ou cirurgia simulada. Os animais foram divididos nos grupos: Sham + dieta padrão (SC), IAM + dieta padrão (IC) e IAM + dieta com 15% de farinha de feijão cozido (IF). Após 3 meses de seguimento variáveis bioquímicas, morfológicas e funcionais cardíacas foram avaliadas. Para comparação dos grupos utilizamos ANOVA de uma via complementada com pós-teste de Tukey. **Resultados:** não houve diferença na ingestão de ração e ganho de peso entre os grupos. No ecocardiograma, os grupos IC e IF apresentaram aumento do diâmetro do átrio esquerdo corrigido pela aorta e do diâmetro sistólico e diastólico do ventrículo esquerdo quando comparados ao SC. E relação à função cardíaca, IC e IF tiveram aumento do tempo de relaxamento isovolumétrico corrigido pela frequência cardíaca [SC 52,80±5,18; IC 71,35±8,90; IF 73,13±6,72 p<0,001] e da porcentagem de encurtamento do endocárdio em relação ao SC, e o feijão não apresentou efeito [SC 57,70±6,34; IC 25,09±6,73; IF 24,19±4,96 p<0,001]. No estudo do coração isolado, a derivada positiva pressão-tempo [SC 4658,33±1405,49; IC 3104,16±624,58; IF 2937,50±911,23 p=0,014] e a derivada negativa de pressão-tempo [SC 3062,50±528,85; IC 2104,16±320,31; IF 1921,87±582,24 p=0,002] foram menores nos grupos IC e IF quando comparados ao SC e a área sob a curva da relação pressão-volume diastólica foi maior nos grupos IC e IF em relação ao SC. O infarto aumentou a área dos miócitos nos grupos IC e IF quando comparados ao SC [SC 69,51±6,21µm; IC 93,12±9,65µm; IF 90,66±9,66µm p<0,001]. Na carbonilação de proteínas totais e nas expressões das proteínas colágeno 3 e NRF 2, não houve diferença entre os grupos. **Conclusão:** a suplementação de farinha de feijão não atenuou a remodelação cardíaca induzida pelo IAM em ratos.

Área: Segurança e tecnologia de alimentos

## **TILÁPIA, UM OLHAR ECONÔMICO, NUTRICIONAL E GASTRONÔMICO RELATO DE EXPERIÊNCIA INTERDISCIPLINAR**

Arthur Alves Negrão da Silva / SILVA, A.A.N / UNISEPE; Olívia Janotti Stansiski / Stansiski, O.J. / UNISEPE; Aline Rocha Rodrigues / RODRIGUES, A.R. / UNISEPE; Vinicius Ferreira Assunção / ASSUNÇÃO, V.F / UNISEPE; Leticia Vitali Costa Pereira / PEREIRA, L.V.C.P / UNISEPE; Francini Xavier Rossetti / ROSSETTI, F.X. / UNISEPE;

E-mail:  
francini.rossetti@gmail.com

Considerando o crescente consumo de pescados no Brasil, em especial da Tilápia, e analisando suas potencialidades e fragilidades em relação às questões econômicas, nutricional, sanitária e gastronômica, objetiva-se estabelecer um panorama dos aspectos relacionados ao consumo de tilápia e a elaboração de fichas técnicas de pratos com base neste pescado. Para tanto, procedeu-se a metodologia de revisão de literatura e relato de experiência, buscando na literatura o respaldo para o projeto de desenvolvimento de receita e valorização deste pescado junto aos cursos de nutrição e gastronomia. Desse modo, observa-se que, ainda que este peixe tenha ganhado a mesa dos brasileiros, se faz necessário o esclarecimento sobre suas potencialidades sob o ponto de vista econômico, nutricional e gastronomia, estimulando os cursos de graduação a se debruçarem sobre este ingrediente culinário de alto valor agregado. O que nos faz concluir que o estímulo à pesquisa favorece todo o percurso deste ingrediente na cadeia de consumo.

Área: Segurança e tecnologia de alimentos

## USO DO TERMO INTEGRAL NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS FORMULADOS À BASE DE CEREAIS E PSEUDOCEREAIS COMERCIALIZADOS NO BRASIL

Érika Arcaro Bez Batti / Bez Batti, E.A / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Amanda Bagolim Do Nascimento / Nascimento, A.B do / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Ana Paula Gines Geraldo / Geraldo, A.P. G / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Ana Carolina Fernandes / Fernandes, A.C / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Greyce Luci Bernardo / Bernardo, G.L / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Rossana Pacheco da Costa Proença / Proença, R.P. da Costa / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Paula Lazzarin Uggioni / Uggioni, P. L / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE);

E-mail:  
paulaug25@yahoo.com.br

A busca por alimentos integrais, compostos por cereais e pseudocereais, aumentou em vários países do mundo. Alimentos integrais são universalmente recomendados como parte de uma dieta saudável, sendo fontes de fibras dietéticas, vitaminas, minerais e fitoquímicos. A rotulagem de alimentos é considerada importante ferramenta de informação ao consumidor, podendo levar a melhores escolhas alimentares e sendo apontada como uma das estratégias políticas para prevenção de doenças crônicas. No caso dos alimentos industrializados que utilizam o termo integral, no Brasil, não existe legislação, em vigor, que estabeleça critérios para caracterizar um produto como integral. Objetivou-se avaliar o uso do termo integral nos painéis frontais dos rótulos de alimentos processados e ultraprocessados formulados à base de cereais e pseudocereais. Foram analisados, por meio de registros fotográficos, os rótulos desses alimentos (n=1004) oriundos do censo de rótulos de alimentos disponíveis para venda em supermercados do Sul do Brasil em 2013. Os alimentos foram classificados em oito grupos de acordo com a legislação brasileira de rotulagem. Foi verificada a frequência absoluta e relativa do uso do termo integral e expressões análogas nos painéis frontais. Utilizou-se o programa estatístico Stata versão 13.0. Dos alimentos analisados, 578 pertenciam ao grupo dos pães, cereais matinais e biscoitos salgados e 426 ao grupo dos bolos e biscoitos doces. Desses, 98 (9,8%) possuíam o termo integral, 25 (2,5%) expressões análogas do termo e 33 (3,3%) o termo integral concomitante com expressões análogas. Encontrou-se, com frequência, o uso de nomenclaturas análogas que designam o termo integral, como por exemplo, feito com cereal integral e cereal integral. Os resultados demonstram a falta de padronização nos rótulos dos alimentos integrais e evidencia a necessidade de regulamentar a rotulagem destes produtos para que as informações fornecidas aos consumidores sejam claras e padronizadas.

## USO DO TERMO INTEGRAL NOS RÓTULOS DOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS À BASE DE CEREAIS E PSEUDOCEREAIS

Beatriz Dardes Bastos / BASTOS, B.D / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Centro de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição; Lauana dos Santos / Santos, L. do / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Centro de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição; érika Arcaro Bez Batti / BEZ BATTI, E.A / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Amanda Bagolim Do Nascimento / Nascimento, A.B do / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Ana Paula Gines Geraldo / GERALDO, A.P. G / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Ana Carolina Fernandes / FERNANDES, A.C. / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Greyce Luci Bernardo / BERNARDO, G.L / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Rossana Pacheco da Costa Proença / PROENÇA, R.P.C / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE); Paula Lazzarin Uggioni / Uggioni, P. L / Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN), Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE);

E-mail:  
paulaug25@yahoo.com.br

O estudo analisou o uso do termo integral e expressões análogas presentes nos rótulos dos alimentos industrializados formulados à base de cereais e pseudocereais. Foram analisados todos os rótulos desses alimentos (n=1564) provenientes de um censo de rótulos de alimentos (2020) realizado em um supermercado brasileiro. Verificou-se a frequência absoluta e relativa do uso do termo integral e expressões análogas nos painéis frontais dos rótulos. Dos alimentos analisados, 719 (45,9%) pertenciam ao grupo dos produtos de panificação e cereais, 647 (41,3%) ao grupo de açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras e 198 (12,6%) ao grupo das sopas e pratos preparados. Desses 1564 alimentos, 175 (11,2%) apresentaram o termo integral, 14 (0,9%) expressões análogas e 66 (4,2%) apresentaram o termo integral concomitante com expressões análogas. Dentre as expressões mais encontradas, destacam-se: cereais integrais e 7 grãos 100% integrais. A regulamentação da legislação dos alimentos integrais pode facilitar o entendimento dos consumidores em relação à rotulagem desses, e assim permitir que realizem escolhas alimentares mais informadas. Espera-se que os resultados contribuam com a regulamentação de políticas públicas voltadas à rotulagem de alimentos integrais, e sirvam de conhecimento teórico para profissionais da saúde, especialmente da área de Nutrição.

Área: Segurança e tecnologia de alimentos

## UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE ORA-PRO-NOBIS (PERESKIA ACULEATA MILLER) EM PREPARAÇÃO DE BISCOITO DE POLVILHO

Gabriela Boscarior Manetta / Manetta, G. B. / Universidade de Ribeirão Preto; Beatriz Coimbra Romano / Romano, B. C. / Universidade de Ribeirão Preto; Telma Maria Braga Costa / Braga Costa, T. M. / Universidade de Ribeirão Preto; Andresa de Toledo Triffoni-melo / Triffoni-Melo, A.T. / Universidade de Ribeirão Preto;

E-mail:  
tbraga@unaerp.br

As plantas alimentícias não convencionais (PANC) são pouco conhecidas devido à falta de informação sobre seu cultivo e utilização, mas apresentam alto potencial alimentício e medicinal e, são uma alternativa acessível para agricultura pois são de baixo custo e fácil cultivo. Dentre as diversas espécies existentes, a ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Miller) se destaca pelo alto teor de proteínas em suas folhas e sua composição nutricional rica em vitaminas, minerais e fibras, pelo seu cultivo ser facilmente propagado. Considerando sua versatilidade, o biscoito de polvilho, produzido a partir da fécula fermentada da mandioca é uma ótima alternativa de consumo dessa PANC. Com isso, o objetivo dessa pesquisa foi utilizar a farinha de ora-pro-nobis na elaboração de biscoito de polvilho visando a melhoria de compostos nutricionais neste tipo de produto. Para isso, foram elaboradas duas receitas de biscoito de polvilho, sendo uma padrão, e outra com adição de farinha ora-pro-nobis. A partir da padronização das duas receitas foram elaboradas suas informações nutricionais, utilizando os dados obtidos pela análise centesimal, por meio da determinação de umidade, cinzas, fibras, proteínas, lipídeos. Os resultados da análise centesimal do biscoito de polvilho com adição de farinha de ora-pro-nobis (100g) apresentou 7,12g ( $\pm 0,00$ ) de umidade, 16,65g ( $\pm 0,17$ ) de cinzas, 23,34g ( $\pm 1,07$ ) de fibras, 19,52g ( $\pm 0,09$ ) de proteínas, 3,80g ( $\pm 0,01$ ) de lipídios, 29,65g ( $\pm 1,19$ ) de carboidratos. A partir desses dados, a informação nutricional elaborada apresentou na porção de 30 g, 123 kcal e 517 kJ (6% VD), 25g de carboidratos (8% VD), 0,3 g de proteínas (0% VD), 2,4 g de gorduras totais (4% VD), 1,2 g de gorduras saturadas (5% VD), 0 g de fibra alimentar (0% VD) e 380 mg de sódio (16% VD). A composição nutricional mostrou que a adição da farinha de ora-pro-nobis na receita de biscoito proporcionou maior teor de cinzas e fibras pela análise centesimal e a informação nutricional expressou menores quantidades de gordura saturada e trans. Conclui-se que o uso das PANC apresenta vantagens tanto para saúde quanto para valorização cultural, já que sua utilização mostra potencial alimentício, ampliando a informação sobre a utilização da ora-pro-nobis em preparações de fácil aplicabilidade, incentivando o seu consumo e maior variedade alimentar.

Área: Segurança e tecnologia de alimentos

## UTILIZAÇÃO DE SUBPRODUTO AGROINDUSTRIAL DA CANA-DE-AÇÚCAR COM POTENCIAL EFEITO PRÉBIÓTICO NO PREPARO DE BISCOITOS

Victoria Tsubota Manrique / MANRIQUE, V. T. / UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE; Andrea Carvalheiro Guerra Matias / MATIAS, A.C.G / UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE; Mônica Glória Neumann Spinelli / SPINELLI, M.G.N. / UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE; Ana Cristina Moreira de Medeiros Cabral / CABRAL, A.C.M.M. / UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE;

E-mail:  
victoriatmanrique@icloud.com

**Introdução:** O Brasil é um importante produtor mundial de cana-de-açúcar. A cana-de-açúcar é amplamente utilizada como matéria-prima para a produção de açúcar e álcool. Um subproduto da produção de cana-de-açúcar é o bagaço, que representa a maior porcentagem de resíduos da agroindústria brasileira, da ordem de 15 milhões de toneladas. A queima deste subproduto para a geração de energia representa um sério problema ambiental. No entanto, esse resíduo apresenta características lignocelulósicas que possuem expressivas quantidades de fibras alimentares, com potencial prebiótico, devido a presença de Xilooligossacarídeos (XOS). **Objetivo:** Aplicar o resíduo agroindustrial da cana de açúcar na formulação de um biscoito do tipo cookie, com vistas a atender as alegações de fonte e rico em fibras alimentares. **Metodologia:** Foram realizados testes com a incorporação da farinha do bagaço da cana-de-açúcar (FCA) em biscoitos tipo cookie. Nas formulações onde foi acrescentado a farinha de farinha do resíduo de cana-de-açúcar, a farinha de trigo branco foi substituída em peso. Para a avaliação das alegações de fibra alimentar foram considerados os parâmetros previstos na Instrução Normativa 75 de 2020, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Em função das medidas de isolamento social, frente à pandemia de Covid 19, foram realizados testes sensoriais de bancada. **Resultados:** Foram desenvolvidos biscoitos do tipo cookie com incorporação de 3% e 9% de FCA, respectivamente. Ambos os produtos foram aceitos sensorialmente, sendo o produto com 3% de FCA apresentou características organolépticas muito semelhantes a formulação de referência (sem FCA) entretanto, apenas o biscoito com 9% atendeu a alegação fonte de fibras (2,7g de fibras na porção de 30g). **Conclusões:** É viável a utilização de FCA em preparação de biscoito tipo cookie, contribuindo para otimização do valor nutritivo e potencial prebiótico, bem como visando aspectos de sustentabilidade ambiental.

## UTILIZAÇÃO DO GEL DE KAPPAPHYCUS ALVAREZII NO PREPARO DE QUEIJO VEGANO

Jhenifer Gabrielly de Medeiros / Medeiros, J. G. / Universidade de Ribeirão Preto; Mozart de Azevedo Marins / Marins, M. A. / Universidade de Ribeirão Preto; Telma Maria Braga Costa / Braga Costa, T. M. / Universidade de Ribeirão Preto; Beatriz Coimbra Romano / Romano, B. C. / Universidade de Ribeirão Preto;

E-mail:  
tbraga@unaerp.br



CONGRESSO

Devido à grande diversidade das espécies, as algas têm ganhado cada vez mais espaço na indústria, sendo utilizadas para extração de componentes de sua estrutura celular. Em destaque, um grupo de polissacarídeos naturais, um gel denominado carragena. A carragena é o polissacarídeo natural presente na parede celular de algas vermelhas (Rodophyceae), capaz de formar colóides e géis em meios aquosos a concentrações muito baixas. A alga *Kappaphycus alvarezii* pertence ao grupo de algas que apresenta maior quantidade e qualidade de carragena, que pode ser utilizada com função estabilizante, espessante e gelificante na produção de alimentos. Este aditivo natural é de extrema importância para indústria de alimentos, apresentando grande vantagem nutricional e aprimoramento de características sensoriais. Diante disso, o objetivo deste estudo foi desenvolver um queijo vegano utilizando como espessante o gel obtido da alga *K. alvarezii*, denominado kappa-gel. A partir da padronização da receita de queijo vegano foi elaborada sua informação nutricional, utilizando os dados obtidos pela análise centesimal, por meio da determinação de umidade, cinzas, fibras, proteínas, lipídeos. Os resultados obtidos foram analisados por meio de fórmulas matemáticas específicas de cada análise, os valores expressos em médias e desvio padrão. Quanto a padronização da receita, foram realizados 12 testes até atingir as características de aparência, consistência de corte, odor e sabor desejadas para o queijo vegano. Os resultados da análise centesimal do queijo vegano (100g) mostraram 80,85% de umidade ( $\pm 0,10$ ), 1,26% de cinzas ( $\pm 0,01$ ), 2,98 % de proteínas ( $\pm 0,06$ ), 3,54% de lipídeos ( $\pm 0,07$ ), 1,86 % de fibras ( $\pm 0,11$ ), 9,50% de carboidratos ( $\pm 0,03$ ). A partir desses dados, a informação nutricional elaborada apresentou na porção de 30 g, 25 Kcal totais ou 106 kJ (1 % do VD), 2,9 g de carboidratos, 0,9 g de proteínas, 1,1 g de gorduras totais, 0,4 g de gorduras saturadas, 0 g de gorduras trans, 0,6 g de fibra alimentar e 51 mg de sódio. A composição nutricional do queijo vegano com kappa-gel mostrou-se de baixa caloria, caracterizando-se como um produto alimentício versátil para composição de diferentes refeições ao longo do dia. Contudo, este estudo buscou ampliar as informações sobre a alga *Kappaphycus alvarezii* e sua aplicabilidade culinária a fim de valorizar esse recurso natural para o desenvolvimento de produtos alimentícios que atendam as preferências do público vegano.

## VALORES PRÁTICOS PARA AVALIAÇÃO DE MICRONUTRIENTES NO ATENDIMENTO NUTRICIONAL

Ana Carolina Almada Colucci Paternez / Paternez, A.CAC. / Universidade Presbiteriana Mackenzie; Mariana Correia Stevenson Braga / Braga, M.C.S. / Universidade Presbiteriana Mackenzie;

E-mail:  
ana.colucci@mackenzie.br

**Introdução:** As Dietary Reference Intakes (DRI) são um conjunto de quatro categorias de valores utilizados para o planejamento e avaliação de dietas para indivíduos saudáveis. Tendo como base as recomendações das DRI e o consumo habitual, é possível calcular a probabilidade de adequação ou inadequação da ingestão. O cálculo de probabilidade apresenta relativa complexidade, o que dificulta a aplicação deste conhecimento na prática do nutricionista. **Objetivo:** Apresentar valores teóricos para avaliação da adequação de ingestão de micronutrientes por indivíduos adultos. **Método:** Para o cálculo de adequação, foram considerados os valores de desvio-padrão intrapessoal da ingestão de nutrientes obtidos a partir de dados nacionais, provenientes do estudo ISA-Capital. Foi adotado o nível de confiabilidade de 70%, correspondente ao valor de Z 0,5, classificando-se valores acima deste nível como ingestão habitual adequada. **Resultados:** Foram obtidos valores de ingestão individual de vitamina E, vitamina B6, tiamina, riboflavina, cálcio, magnésio, ferro, zinco, folato e niacina nutrientes, com base em registro alimentar de 3 dias, para o sexo masculino e feminino, segundo estágio de vida. **Conclusão:** Os valores apresentados, baseados em dados nacionais, são úteis para que o nutricionista possa avaliar, com maior facilidade e agilidade, a adequação da ingestão de micronutrientes por indivíduos, no contexto prático do atendimento nutricional.

## VERIFICAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES PARA ATLETAS SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE

Daniela Ewald / EWALD, D. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Luiz Fernando Weiss Hostins / HOSTINS, L.F.W. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB; Vanessa Korz / KORZ, V. / Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB;

E-mail:  
vanesakorz@gmail.com

Ao longo dos últimos anos vem se popularizando a compra e utilização de suplementos alimentares. A influência das mídias digitais faz com que praticantes de atividade físicas ou não, consumam de forma indiscriminada estes produtos, tornando-se um problema de saúde pública. Objetivou-se analisar a conformidade de rótulos de suplementos alimentares esportivos com base na legislação vigente, a fim de verificar se as empresas responsáveis estão adequando-se as novas regras. Estudo transversal e quantitativo, a respeito da comparação de rótulos de acordo com a RDC nº 243 e RDC nº 239, ambas de julho de 2018, sobre os requisitos para rotulagem dos suplementos alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes, juntamente com seus referentes anexos. Foram selecionados 31 produtos de seis diferentes categorias: creatina, BCAAs, glutamina, proteicos (concentrados, isolados e hidrolisados), energéticos e vitamínico minerais. Identificou-se conformidade na análise da composição da tabela nutricional em 100% dos energéticos e proteicos, 80% de creatina, 75% BCAAs, 60% de glutamina e 33,33% dos suplementos vitamínicos e minerais. Com relação às alegações autorizadas identificou-se conformidade em 100% para BCAAs e glutamina, 80% para creatina e energéticos, 33,33% para suplementos proteicos isolados e concentrados e nenhuma adequação para os concentrados. Para a adequação da lista de ingredientes, obteve-se uma média de 86,38%. Das informações nutricionais complementares estavam em conformidade 75% dos suplementos de BCAA, 66,66% dos proteicos concentrados, 20% de glutamina e creatina e nenhuma adequação para suplementos proteicos isolados e hidrolisados. Conclui-se que muitos produtos tinham falta de informações e irregularidades, fato este preocupante visto a grande quantidade de suplementos alimentares consumidos nos dias atuais.

## **VIOLÊNCIA CONTRA O ADOLESCENTE E SUA ASSOCIAÇÃO COM A OCORRÊNCIA DE COMPULSÃO ALIMENTAR**

Débora Caldas Marques de Matos / Marques, D.C. / Universidade Federal de Goiás; Emanuele Souza Marques / Marques, E.S. / IMS/Universidade Estadual de Rio de Janeiro; Ana Amélia Freitas Vilela / Vilela, A.A.F. / Universidade Federal de Jataí/ Universidade Federal de Goiás;

E-mail:  
deboramarquesnut@gmail.com

CONGRESSO  
NACIONAL

**Introdução:** A literatura evidencia que a exposição à violência familiar aumenta o risco de desfechos deletérios em saúde, dentre eles aqueles relacionados à alimentação e nutrição dos indivíduos. Estudos mostram a associação entre alguns tipos de violência e o desenvolvimento de transtornos alimentares na idade adulta. No entanto, são escassas as investigações contemplando tipos específicos de violência familiar e sua relação com a ocorrência de transtornos na adolescência. **Objetivo:** Investigar a associação entre a violência perpetrada pelos pais/responsáveis contra o adolescente e a ocorrência de episódios de compulsão alimentar. **Métodos:** Estudo transversal com adolescentes que cursavam o 1º ano do ensino médio em escolas públicas e privadas do RJ no ano de 2010 (n=1.019). A coleta de dados foi realizada por meio de questionários multitemáticos auto-preenchíveis. A violência familiar, compreendida como aquela ocorrida nos doze meses anteriores à aplicação do questionário, foi aferida com base no instrumento Conflict Tactics Scale - CTS-1, adaptado para uso no Brasil, composto por 19 itens capazes de captar situações de agressão verbal e física. A compulsão alimentar foi investigada por meio de uma pergunta acerca da ocorrência de um ou mais episódios de comer sem controle nos últimos três meses. A relação entre a exposição e desfecho bruta e multivariada (variáveis de ajuste: idade, raça/cor da pele, morar com os pais e situação socioeconômica) foi realizada por meio de regressão logística. A análise estatística foi realizada no software STATA, considerando-se um nível de significância de 5%. **Resultados:** A média de idade foi de 15,7 anos (SD:0,93), sendo a maioria do sexo feminino (57,1%), de cor branca (45,9%), e pertencentes à classe socioeconômica B (53,2%). A prevalência de violência familiar verbal foi de 86,9% (IC95%:84,7-88,9), e de violência física foi 53,12% (IC95%:49,9-56,2%). A prevalência de compulsão alimentar foi de 57,1% (IC95%:54,0-60,1%). 1,07-4,42). Não foi encontrada associação entre os diferentes tipos de violência analisados e a compulsão alimentar em meninos. Para as meninas, somente a violência física associou-se com a compulsão alimentar (OR:1,81, IC95%:1,10-2,96). **Conclusão:** Os resultados apontam que a exposição à violência familiar pode ser um fator relevante a ser investigado no rastreamento de quadros de transtornos alimentares em adolescentes.

## ZINCO ERITROCITÁRIO E PLASMÁTICO DE MÃES E DESENVOLVIMENTO INFANTIL

Nilton Augusto da Silva / da Silva, N. A. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto FMRP/USP; Cláudia Della Colleta Vianna / Vianna, C. D. C. / Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Unesp; Stephani Ferreira Rodrigues / Rodrigues, S. F. / Universidade Federal de São Carlos - UFSCar; Daniela Takaara / Takaara, D. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto FMRP/USP; Letícia Ferreira da Silva / Silva, L. F. / Centro Universitário Claretiano; Niara Ulhoa Faria / Faria, N. U. / Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Unesp; Thayara Bittencourt Morgenstern / Morgenstern, T. B. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto FMRP/USP; Mariana Pietrobon Pupin / Pupin, M. P. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto FMRP/USP; Marina Inagaki Yodono / Yodono, M. I. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto FMRP/USP; Fernando Barbosa Júnior / Barbosa Jr., F. / Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Ribeirão Preto - FCFRP/USP; Ivan Savioli Ferraz / Ferraz, I. S. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto FMRP/USP; Anderson Marliere Navarro / Navarro, A. M. / Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto FMRP/USP;

E-mail:  
niltongusto@msn.com

**Introdução:** O zinco é um micronutriente essencial ao desenvolvimento infantil, sendo que a deficiência está relacionada ao atraso no desenvolvimento cognitivo e motor das crianças nutricionalmente vulneráveis. Ao mesmo tempo, pesquisas recentes tem procurar melhorar o entendimento dos mecanismos envolvidos neste processo. **Objetivo:** Verificar a relação entre o estado nutricional do zinco durante a gestação com o desenvolvimento infantil. **Métodos:** O grupo amostral foi composto por 29 crianças, nascidas de mulheres que foram avaliadas previamente durante a gestação (no segundo ou terceiro trimestre) no ano de 2015, quanto ao estado nutricional do zinco. Estas crianças foram submetidas a avaliação do desenvolvimento através da escala Bayley III de desenvolvimento neuropsicomotor infantil, divididos em cinco domínios: cognição, comunicação receptiva e expressiva, desenvolvimento motor fino e grosso. Ao mesmo tempo foi quantificado o zinco plasmático e eritrocitário das crianças e mães por ICP-MS. **Resultados:** As mães, enquanto gestantes, apresentaram 46,4% de deficiência de zinco eritrocitário e 96,4% de deficiência nos níveis plasmáticos, sendo que setenta e dois por cento das crianças apresentaram deficiência nos níveis eritrocitários e 6,9% nos níveis plasmáticos aos 3±0,3 anos de idade. Aproximadamente, 90% das crianças apresentaram diagnóstico do desenvolvimento neuropsicomotor competente, ou seja, adequado para idade. Não encontramos correlação dos níveis de zinco gestacional plasmático e eritrocitário com desenvolvimento infantil. **Conclusão:** Crianças nascidas de mães que apresentaram níveis de zinco plasmáticos e eritrocitários, abaixo dos valores de referência, não tiveram o desenvolvimento neuropsicomotor prejudicados.

## Como referenciar um resumo apresentado nos Anais

ABNT:

AUTOR(es). Título do trabalho. In: NOME DO EVENTO, nº do evento, ano, cidade de realização do evento. Tipo de publicação gerada pelo evento... Cidade da publicação: Editora ou Instituição responsável pela publicação; ano de edição (nem sempre é o mesmo do evento). Paginação do trabalho ou resumo.

Exemplo:

REITZ, L. K., SCHROEDER, J., LONGO, G. Z., BOAVENTURA, B. C. B., DI PIETRO, P. F. A capacidade antioxidante da dieta promove efeito protetor contra a exacerbação do estresse oxidativo em mulheres submetidas ao tratamento adjuvante para o câncer de mama. In: CONGRESSO NACIONAL SBAN, 16, 2022, São Paulo. Anais... São Paulo: Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN); 2022. p. 11.

Vancouver:

Autor(es). Título do trabalho. In: Tipo de publicação, número e título do evento; data do evento (dia mês ano); cidade e país de realização do evento. Cidade (da Editora): Editora ou Instituição responsável pela publicação; ano de edição (nem sempre é o mesmo do evento). Paginação do trabalho ou do resumo.

Exemplo:

Reitz, L. K., Schroeder, J., Longo, G. Z., Boaventura, B. C. B., Di Pietro, P. F. A capacidade antioxidante da dieta promove efeito protetor contra a exacerbação do estresse oxidativo em mulheres submetidas ao tratamento adjuvante para o câncer de mama. In: Anais do 16º Congresso Nacional SBAN, 11- 13 ago 2022; São Paulo, Brasil. São Paulo: Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN); 2022. p. 11.