



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

ANAIS

XIII Semana da Nutrição
X Semana Científica da Nutrição

23 a 25 de setembro de 2014
Auditório da pós-graduação CCS

Universidade Federal de Santa Catarina

Prof^a. Roselane Neckel – Reitora

Prof^a. Lúcia Helena Pacheco – Vice Reitora

Centro de Ciências da Saúde

Prof. Sérgio Fernando Torres de Freitas – Diretor

Prof^a. Isabela de Carlos Back Giuliano – Vice-Diretora

Departamento de Nutrição

Prof. Erasmo Benício Santos de Moraes Trindade – Chefe

Prof^a. Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni – Subchefe

Curso de Graduação em Nutrição

Prof^a Janaina das Neves – Coordenadora

Prof^a Anete Araújo de Sousa – Subcoordenadora

Programa de Pós-Graduação em Nutrição

Prof^a. Yara Maria Franco Moreno - Coordenadora

Prof^a. Rossana P. Costa Proença – Subcoordenadora

PROMOÇÃO

Centro acadêmico de nutrição
Curso de Graduação em Nutrição
Empresa Júnior de Consultoria em Nutrição
Programa de Educação Tutorial Nutrição

COMISSÃO ORGANIZADORA DA X SEMANA CIENTÍFICA DA NUTRIÇÃO

Aline Valmorbida (Bolsista PET Nutrição)
Ana Carolina Santos (Bolsista PET Nutrição)
Andressa Bressan Pedroso (Bolsista PET Nutrição)
Cláudia Schena (Bolsista PET Nutrição)
Karine Kahl (Bolsista PET Nutrição)
Kelly Iahn Carsten (Bolsista PET Nutrição)
Letícia Carina Ribeiro (Tutora PET Nutrição)
Mayara Dutra Martins (Bolsista PET Nutrição)
Muriel Hamilton Depin (Bolsista PET Nutrição)
Patrícia Pan de Matos (Bolsista PET Nutrição)
Paula Barbosa Yamaguchi (Bolsista PET Nutrição)
Sabrina Vilela Ribeiro (Bolsista PET Nutrição)

COMISSÃO ORGANIZADORA DA SEMANA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO

Bárbara Adriana Siementkowski (Centro Acadêmico de Nutrição)
Daiane Yumi da Silva Chikuji (Centro Acadêmico de Nutrição)
Felipe Almeida Biguzzi (Centro Acadêmico de Nutrição)
Gabriela Rodrigues Vieira (Centro Acadêmico de Nutrição)
Halana Ataíde Köche Rita (Nutri Júnior)
Jacobina Rivas Cantisani
Manoela Cleusa Costa (Centro Acadêmico de Nutrição)
Fernanda Rech Rodrigues (Centro Acadêmico de Nutrição)
Patrícia Pan Matos (Centro Acadêmico de Nutrição)

APOIO

Centro de Ciências da Saúde
Programa de Pós-Graduação em Nutrição
Departamento de Nutrição

PROGRAMAÇÃO XIII SEMANA DA NUTRIÇÃO e X SEMANA CIENTÍFICA DA NUTRIÇÃO/UFSC

PROGRAMAÇÃO 1º DIA – 23 DE SETEMBRO DE 2014

PERÍODO MATUTINO

8:30 – 8:45 Abertura da semana

09:00 – 12:30 Nutrição esportiva: o papel do nutricionista na suplementação esportiva. **Apresentadores: Brunna Boaventura**

PERÍODO VESPERTINO

12:30 – 13:30 Exposição de pôsteres científicos.

13:30 – 15:00 Roda de conversa: a nutrição funcional é o futuro da nutrição?
Apresentadores: Cristiano Ogasavara Simões

15:00 – 15:30 Intervalo

15:30- 17:30 Experiências práticas com o vegetarianismo no SUS.

Apresentadores: Thaisa Navolar e João Paulo Sliveira

17:30 – 18:30 Oficina de leites vegetais

Apresentadores: Thaisa Navolar

PROGRAMAÇÃO 2º DIA – 24 DE SETEMBRO DE 2014

PERÍODO MATUTINO

09:00 – 12:30 Corpo, Mídia e Nutrição: A questão dos transtornos alimentares.
Apresentadores: Nathália Petry, Natália Rangel e Pedro Yves

PERÍODO VESPERTINO

12:30 – 13:30 Exposição de pôsteres científicos

13:30 – 15:00 Exibição do filme Brasil Orgânico

15:00 – 15:30 Intervalo

15:30- 17:30 Roda de conversa com a diretora do filme e pequenos agricultores

18:00 – 18:30 Apresentação oral de projetos do Curso de Nutrição:

RELAÇÃO ENTRE ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E ALTERAÇÕES DE NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINAS E MINERAIS EM INDIVÍDUOS COM OBESIDADE MÓRBIDA. **Autores:** KUNTZ, M. G. F; MASIERO, S; PESSOA, S. D.; FERNANDES, R; BESERRA, B. T. S; TRINDADE, E. B. S. M.

Apresentador: Marilyn Gonçalves Ferreira Kuntz

PROGRAMAÇÃO 3º DIA – 25 DE AGOSTO DE 2014

PERÍODO MATUTINO

09:00 – 10:30 Nutrição UFSC: esclarecimentos sobre a reforma curricular.
10:30 – 12:30 TCC: “a sociabilidade dos nutrientes” e “a nutricidade social”.
Apresentadores: Cristiano Ogasavara Simões

PERÍODO VESPERTINO

12:30 – 13:30 Exposição de pôsteres científicos
13:30 – 15:00 Contextualizando as hortas urbanas.
Apresentadores: Felipe Almeida Biguzzi e Jefferson Pietroski Mota
15:00 – 15:30 Intervalo
15:30- 17:30 Oficina de hortas verticais
Apresentadores: Felipe Almeida Biguzzi e Jefferson Pietroski Mota
18:00 – 18:30 Apresentação oral de projetos do Curso de Nutrição:

HABITOS ALIMENTARES E RISCOS DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA ATENDIDA NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DO SASC- HU-UFSC. **Autores:** GAZZOLA, J.; LEVONE, F. R. F. B. **Apresentador:** Fernanda Levone.

TEOR DE SÓDIO EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL EM SUAS VERSÕES CONVENCIONAIS E COM ALEGAÇÕES DE ISENÇÃO OU REDUÇÃO DE NUTRIENTES. **Autores:** NISHIDA, W.¹; FERNANDES, A. C.²; GONZÁLEZ-CHICA; D. A.³; VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. **Apresentador:** Waleska Nishida.

AValiação do custo das sobras e restos de alimentos servidos em um bufê de café da manhã de um hotel em Florianópolis, Santa Catarina. **Autores:** KAPPEL, E.P; UGGIONI, P. L; ROLIM, M. E. S. **Apresentador:** Eliza Kappel.

Resumos do Tema:
REDE E ENSINO

1. AVALIAÇÃO DO CUSTO DAS SOBRAS E RESTOS DE ALIMENTOS SERVIDOS EM UM BUFÊ DE CAFÉ DA MANHÃ DE UM HOTEL EM FLORIANÓPOLIS, SC.

KAPPEL, E.P.¹; UGGIONI, P. L.²; ROLIM, M. E. S.³

¹ Aluno de pós-graduação da Universidade Federal de Santa Catarina

² Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

³ Nutricionista de um hotel em Florianópolis.

Introdução: O café da manhã se caracteriza como um diferencial dentro da rede hoteleira, sendo valorizado pelo hóspede. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição ao mencionar a promoção à saúde e alimentação saudável leva em consideração tanto os aspectos biológicos e socioculturais do indivíduo como o uso sustentável do meio ambiente. Nesse sentido, de promoção da alimentação saudável e ainda levando-se em conta o crescente interesse pela questão da sustentabilidade, salienta-se o problema do desperdício de alimentos em unidades produtoras de refeições, principalmente no segmento hoteleiro. **Objetivo:** O objetivo do estudo foi avaliar o custo das sobras e dos restos dos alimentos oferecidos no bufê de café da manhã de um hotel de luxo, estimar a quantidade per capita desses alimentos e propor o direcionamento do valor gasto com sobras e restos para a aquisição de novos alimentos, para uma melhora da qualidade do café da manhã. **Metodologia:** a quantificação das sobras e restos e a determinação da quantidade per capita foram realizadas por meio da pesagem dos alimentos oferecidos em dias alternados durante os meses de outubro e novembro de 2013. A determinação do custo foi obtida a partir do valor de mercado dos alimentos adquiridos pela unidade. **Resultados:** Os maiores percentuais de arrecadação gastos com sobras e restos foram nos dias em que havia menos hóspedes no hotel. A média de desperdício nos dias pesquisados foi de 54,1%. Entre os alimentos mais desperdiçados estão os alimentos do grupo dos produtos de panificação, carnes e ovos mexidos e o grupo dos açúcares, respectivamente. Observou-se que a quantidade per capita estimada, quando comparada à quantidade per capita produzida pela unidade foi inferior para alguns alimentos. **Conclusão:** O valor gasto com as sobras e restos poderiam ser investidos em novos alimentos para o café da manhã, ampliando a qualidade do produto ofertado. Para que haja controle das sobras e restos há a necessidade de uma adequada gestão de pessoas e cardápios, além de uma conscientização maior dos comensais, dos gerentes e dos colaboradores sobre questões relacionadas à sustentabilidade. Nesse sentido, estimativas das quantidades per capitas de alimentos, formas de distribuição e apresentação das preparações devem ser estudadas e adaptadas a fim de que se evitem desperdícios sem perda do padrão de qualidade.

2. AVALIAÇÃO E MELHORIA DO CARDAPIO DE UMA MATERNIDADE

PIRASSOL, A. C. ¹, FLORES, T. ¹, JORGE, S.²

1. Alunas de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.
2. Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) têm como finalidade produzir refeições nutricionalmente equilibradas, buscando auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. (COLARES *et al*, 2007; PROENÇA *et al*, 2005). **Objetivo:** Analisar e melhorar o cardápio servido em uma maternidade. **Método:** Aplicaram-se metodologias de análises do cardápio (AQPC Proença, 2005) ofertado e do cardápio novo proposto. Selecionaram-se as preparações a serem substituídas aplicando questionário de aceitabilidade do cardápio junto à clientela atendida. Selecionaram-se receitas e desenvolveram-se técnicas culinárias para melhora-las quanto as características sensoriais e nutricionais. Aplicou-se teste de aceitabilidade tipo escala hedônica facial de 5 categorias (Ferreira, 2000 citado em Oliveira, 2010) para as novas receitas testadas. Construiu-se um novo cardápio inserindo as novas receitas. **Resultados:** Os resultados mostraram que foi possível a avaliação e proposta de um cardápio mais colorido melhorando os 28,3% de monotonia em cores; com menos alimentos flatulentos reduzindo de 17%; com preparações novas incluindo alimentos rejeitados no cardápio, especialmente berinjela na forma de salada (tinham rejeição de 48,45%). Foi possível incluir novas preparações com alimentos controversos (frango assado com 35,7% de rejeição e 22,6% de preferência); adaptou-se receitas (risoto de frango) para ficarem mais saudáveis (reduziu-se 307kcal, 60g de proteínas e 319g de gordura saturada para o mesmo volume de preparação) e substituiu-se ingredientes de receitas otimizando-as (caponata de berinjela e lasanha de berinjela). Os testes de aceitação mostraram satisfação de 89,5 a 95,5% entre “gostei e gostei muito” para as preparações testadas, o que mostrou sucesso deste tipo de intervenção. Observou-se que vários fatores são considerados na elaboração do cardápio pelo nutricionista e estes foram considerados no novo cardápio. **Conclusão:** Utilizar ferramentas de avaliação de cardápios faz com que sejam detectados os pontos onde o cardápio precisa melhorar. A pesquisa de satisfação com a clientela atendida parece ter sido essencial para verificar como podemos atender a necessidade de satisfação do paladar, aliviando a angústia e melhorando o prazer de se alimentar. O desenvolvimento de receitas saudáveis pode ser uma saída para mais opções de preparações disponíveis ao nutricionista para elaborar cardápios saudáveis e bem aceitos. Foi possível melhorar a aceitação de alimentos rejeitados pela modificação do seu modo de pré-preparo.

3. DISPONIBILIDADE DE INFORMAÇÕES ALIMENTARES EM UM BUFÊ DE UM HOSPITAL PÚBLICO EM FLORIÂNÓPOLIS, SC.

UGGIONI, PL¹, VEIROS, MB¹, QUINTINO, MC²; SILVA, TP²

¹ Professoras do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Alunas de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: A disponibilização de informações alimentares sobre as preparações servidas em serviços de alimentação é considerada uma ferramenta para auxiliar as escolhas alimentares dos comensais e minimizar dúvidas com relação à presença de ingredientes. **Objetivos:** O estudo teve como objetivo disponibilizar informações alimentares no bufê de almoço de um hospital público de Florianópolis (SC). **Metodologia:** Foram desenvolvidos dois questionários, ambos auto administrados contendo questões fechadas e abertas. O primeiro questionário foi aplicado antes da disponibilização das informações no bufê e continha informações sobre gênero, interesse e conhecimento das informações alimentares, dúvidas em relação às preparações servidas no bufê e a presença de alergias ou intolerâncias alimentares diagnosticadas. As informações alimentares foram apresentadas em forma de etiquetas afixadas no bufê de distribuição da unidade. Para a elaboração das informações foi realizado: 1) levantamento das preparações do cardápio; 2) observação do processo produtivo e das fichas técnicas das preparações e 3) conversas informais com os cozinheiros da unidade. Após a disponibilização das informações no bufê, aplicou-se o segundo questionário, que contemplou questões relacionadas à satisfação quanto às informações disponibilizadas. **Resultados:** Verificou-se que, 89,6% dos comensais relataram que a disponibilização das informações seria importante e 88% apontaram que esta auxiliaria em as suas escolhas alimentares, 7% dos comensais possuíam algum tipo de alergia ou intolerância alimentar e 9,8% relataram não ter dúvidas sobre os ingredientes das preparações. Ao avaliar o nível de satisfação, 85,9% consideraram que as informações disponibilizadas foram importantes e/ou interessantes, 94,5% consideraram as etiquetas legíveis, e 77% relataram que essas informações auxiliariam nas suas escolhas alimentares. Ao analisar as sugestões dos comensais, verificou-se a aprovação das informações alimentares disponibilizadas, principalmente no sentido de auxiliar os comensais com algum tipo de restrição alimentar ou com dúvidas com relação aos ingredientes. Pode-se concluir que, as unidades produtoras de refeições, sejam elas comerciais ou coletivas devem ser encorajadas a disponibilizarem informações alimentares para os seus comensais, auxiliando assim para a criação de hábitos alimentares saudáveis.

4. EFEITOS DA VITAMINA C NO ESTRESSE OXIDATIVO INDUZIDO PELO EXERCÍCIO FÍSICO

GAZZOLA, J¹; HORN, L. M².; SILVA, A.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Alunas de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: Estudos revelam que exercícios físicos extenuantes predispõem a formação de agentes oxidantes devido ao maior consumo total de oxigênio, gerando aumento na produção de Espécies Reativas de Oxigênio (EROs). O desequilíbrio entre a produção e remoção de EROs, leva ao processo de estresse oxidativo, entretanto o organismo humano possui um sistema de defesa antioxidante capaz de neutralizar os radicais livres formados no organismo. Este sistema divide-se em endógeno (enzimático e não-enzimático). A obtenção de antioxidantes através da dieta caracteriza o sistema exógeno, neste âmbito muitos atletas fazem uso de suplementos antioxidantes, incluindo a vitamina C, porém ainda não é esclarecido se há real necessidade de aumento da ingestão de antioxidantes devido ao exercício físico exaustivo.

Objetivo: Revisão bibliográfica sobre os efeitos da vitamina C no estresse oxidativo induzido pelo exercício físico. **Método:** As bases de dados consultadas foram *PubMed* e *SciELO* e os descritores utilizados foram “estresse oxidativo”, “atividade física”, “exercício físico”, “ácido ascórbico”, “vitamina C” e “antioxidantes”, e seus correspondentes em inglês. Os artigos selecionados foram publicados no período de 2004 a 2014. **Resultados:** Dentre os estudos revisados, oito deles, utilizaram diferentes protocolos quanto ao público-alvo, modalidade, tempo e intensidade do exercício, bem como formas e dosagens da suplementação. Apenas um estudo demonstrou benefício relevante do consumo de vitamina C em doses elevadas tanto com dieta rica em ácido ascórbico quanto com suplementação desta vitamina. Os demais estudos não revelaram efeitos significativos nos parâmetros oxidativos analisados para subsidiar a ingestão de vitamina C acima das recomendações atuais. **Conclusão:** A partir dos dados obtidos, observou-se que um fator limitante para comparar os resultados do efeito da vitamina C no estresse oxidativo induzido pelo exercício físico, são os diferentes protocolos na condução dos estudos, assim como para recomendar a suplementação da referida vitamina.

5. ELABORAÇÃO DE MATERIAL EDUCATIVO SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA GESTANTES USUÁRIAS DA ATENÇÃO BÁSICA DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE EM FLORIANÓPOLIS.

DAS NEVES, J.¹; WEISS, L. S.²

¹ Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Nutricionista graduada pelo curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: Está bem documentada a importância de uma assistência pré-natal de qualidade, podendo esta ocorrer de diversas maneiras, inclusive por meio de ações educativas como a produção de cartilhas sobre assuntos relacionados ao período gestacional. Para que os materiais educativos contribuam realmente com a promoção da saúde é preciso que os princípios de sua elaboração proporcionem tal objetivo. É essencial que este seja embasado nas reais necessidades do público alvo, para que as informações ali presentes sejam úteis aos interessados e que possam então contribuir para a vivência do momento. Quando se trata de alimentação na gestação é clara a relevância do assunto, entretanto, existe uma carência de materiais educativos que abordem o tema, principalmente que sejam construídos a partir da demanda. **Objetivo:** Elaborar material educativo sobre alimentação e nutrição para gestantes usuárias da Atenção Básica do Sistema Único de Saúde. **Método:** Foram realizadas observações em grupos de gestantes visando identificar suas principais dúvidas sobre alimentação na gestação para elaboração de material educativo. Também foram levantados os questionamentos mais frequentes sobre o assunto nos atendimentos ambulatoriais junto às nutricionistas da Atenção Básica da Secretaria Municipal de Saúde de Florianópolis. **Resultados:** Foram estruturados os 10 passos para pontuar as orientações sobre alimentação e nutrição durante a gestação e lactação. Foram desenvolvidos os 10 passos da alimentação saudável para gestante e os 10 passos da alimentação saudável para lactante na perspectiva de inseri-los no InfoSaúde, sistema de informações em saúde utilizado na rede de atenção à saúde da Prefeitura Municipal de Florianópolis. Além destes, elaborou-se uma cartilha que aprofunda estas orientações e que poderá ser disponibilizada virtualmente aos interessados. Contou-se com a colaboração das nutricionistas da Atenção Básica da Secretaria Municipal de Saúde de Florianópolis na indicação dos grupos de gestantes a serem observados e posteriormente no aperfeiçoamento das orientações dos 10 passos. **Conclusão:** Com esse material espera-se reunir as informações sobre o tema e facilitar o acesso a estas, tanto na adequação da linguagem, quanto na disponibilização do material.

6. INCENTIVO A INCLUSÃO DE PREPARAÇÃO REGIONAL NO CARDAPIO DE UM RESORT DE FLORIANÓPOLIS, SC.

UGGIONI, P. L.¹; BAVARESCO, T. P. F.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: O incentivo ao consumo de alimentos regionais é considerado importante instrumento na garantia da segurança alimentar e nutricional dos indivíduos. Na rede hoteleira, a oferta de preparações típicas aos turistas é a principal maneira deste conhecer a culinária regional e conseqüentemente os hábitos e costumes da região. Além disso, o resgate e a valorização dos ingredientes e das preparações regionais podem incentivar o desenvolvimento econômico local, bem como ser uma estratégia sustentável na gestão de unidades produtoras de refeições. **Objetivo:** propor a inclusão de uma preparação com ingredientes típicos da região no cardápio de um hotel de luxo de Florianópolis, SC. **Métodos:** A unidade trabalha com a “sugestão do chefe” ou seja, o chefe sugere diariamente uma entrada, um prato principal e uma sobremesa. A preparação típica sugerida nesta proposta seria incluída dentro dessa opção. Para a realização dessa atividade foram seguidas as seguintes etapas: 1) Levantamento de receitas típicas da gastronomia da região, dita de base açoriana; 2) Definição da preparação e dos ingredientes com chefe e sub-chefe da unidade, priorizando ingredientes regionais e sazonais; 3) Elaboração da preparação pelo sub-chefe e cozinheiros, com acompanhamento da estagiária de Nutrição e da nutricionista da unidade e 4) Degustação e avaliação da preparação pelos colaboradores da unidade, de acordo com escala hedônica. **Resultados:** A opção escolhida como prato principal foi “Tainha à moda do Mané”. Esse prato teve como preparações o filé de tainha na chapa, o arroz branco e o pirão de peixe com banana à milanesa. Como entrada, foram selecionadas folhas tenras (alface americana e rúcula) com vinagrete de frutos do mar (vôngole, lula, camarão, marisco e berbigão). A sobremesa escolhida foi chamada de “manézinho” (banana cozida com açúcar e clara em neve). A preparação típica sugerida teve 100% de aceitação por parte dos colaboradores. **Conclusão:** A inclusão da preparação típica pode trazer benefícios tanto ao hóspede quanto ao hotel. Para os hóspedes possibilita, além do conhecimento da gastronomia típica da cidade, o consumo de alimentos frescos (fornecedores da região). Para o hotel, pode trazer diminuição nos custos, uma vez que o produto local e da época apresentam menor custo. A inserção pode ainda incentivar a economia local, estimulando a produção local (pescadores, agricultores familiares, entre outros).

7. LEGISLAÇÕES QUE REGULAMENTAM NUTRICOSMÉTICOS ENCAPSULADOS NO BRASIL

PIAZZA, F. R. G.¹, GAZZOLA, J.²

¹ Aluna de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: Nutricosméticos são nutracêuticos com finalidade cosmética. Fazem a união dos conceitos de fármacos, cosméticos e alimentos, sendo a última tendência na indústria da beleza. São caracterizados pela suplementação oral de nutrientes, conhecidos como “pílulas da beleza”, “beleza de dentro” e até como “cosméticos orais”. O principal apelo comercial é o efeito anti-idade, redução de rugas e combate a radicais livres gerados pela radiação solar. Os nutricosméticos enfrentam barreiras reguladoras em diversos países, sendo que sua introdução no mercado Europeu continua sendo problemática devido a falta de um sistema regulamentar específico. No Reino Unido, há um aumento no número de suplementos dietéticos destinados a beleza, entretanto *The European Food Safety Authority* tem deixado mais rígidas as leis com relação a alegações de alimentos e saúde, dificultando o lançamento de novos produtos com alegações específicas de beleza. O país mais favorável é o Japão onde há um sistema em vigor para a aprovação de alimentos funcionais e nutricosméticos chamada de FOSHU (*Food for Specified Health Use*). **Objetivo:** Analisar as legislações vigentes que regulamentam nutricosméticos no Brasil. **Método:** Pesquisa descritiva a partir de revisão bibliográfica. Foram consultados livros e as bases de dados: *PubMed*, *SciELO*, *LILACS-BIREME*, *CAPES*, *SCOPUS*, *SCIENCE DIRECT* e legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) disponível em meio eletrônico. Os descritores utilizados foram “nutricosméticos”, “nutracêuticos” e seus correspondentes em inglês. Os trabalhos selecionados foram publicados no período de 2008 a 2014. **Resultados:** Nutricosmético é uma terminologia não reconhecida do ponto de vista legal, não havendo legislação específica para esses produtos no Brasil. A RDC nº 19 de 1999: registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem e a Portaria nº 32 de 1998: Regulamento Técnico para Suplementos Vitamínicos e ou de Minerais são usadas para enquadrar os produtos durante a fabricação e importação. **Conclusão:** de acordo com os dados obtidos, em diversos países há barreiras regulatórias que dificultam a comercialização desses produtos. Estudos de mercado incentivam a comercialização em países considerados emergentes uma vez que nos países desenvolvidos, há maior dificuldade de regulamentação e maior desconfiança por parte dos consumidores.

8. NUTRICOSMÉTICOS EM DESTAQUE A VENDA ONLINE

PIAZZA, F. R. G.¹, GAZZOLA, J.²

¹ Aluno de graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: O Brasil é o terceiro país na venda de cosméticos, é líder em produtos de perfumaria e desodorante, sendo segundo em produtos para cabelos, banho, masculinos, infantil, depilatórios e proteção solar. Segundo a Associação Brasileira de Indústrias de Produtos de Higiene Pessoal, Perfumaria e Cosméticos (ABIHPEC), em 2013 os valores comercializados ultrapassaram os 38 bilhões de faturamento. Os nutricosméticos são nutracêuticos com finalidade cosmética, remetem à união dos conceitos de fármacos, cosméticos e alimentos, sendo a última tendência na indústria da beleza. O termo nutracêutico faz referência a um alimento ou ingrediente alimentar, o qual proporciona benefícios de saúde, incluindo prevenção e tratamento de doenças. **Objetivo:** Pesquisar produtos nutricosméticos, em destaque, comercializados em farmácias online e calcular o preço médio. **Método:** Foram realizadas buscas em três farmácias online com o termo nutricosmético, sendo selecionadas as três primeiras opções encapsuladas disponíveis para venda, assim como a média de preço. **Resultados:** A comercialização de nutricosméticos em farmácias online demonstrou, em destaque, àqueles destinados a tratar unhas e cabelos. O preço dos produtos, em média foi de R\$101,46 sendo o preço máximo de R\$221,00 e mínimo de R\$37,30. **Conclusão:** de acordo com os dados obtidos, observou-se que nas três farmácias, os nutricosméticos indicados para tratar e prevenir distúrbios estéticos de unhas e cabelos aparecem em destaque, seguindo a mesma tendência do mercado de cosméticos que coloca o Brasil na segunda posição na venda de produtos para cabelos. Os preços de comercialização dos nutricosméticos, são distintos, sendo que os destinados às distúrbios estéticos de unhas e cabelos, em alguns casos, é superior a outros nutricosméticos.

Resumos do Tema:
EXTENSÃO

9. AVALIAÇÃO DE FATORES DE RISCO PARA AGRAVOS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM INDIVÍDUOS ATENDIDOS NO SASC- HU- UFSC

GAZZOLA, J. ¹; MARCOS, J. S. ²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. Bolsista de Extensão.

Introdução: As transformações sociais, políticas, culturais e econômicas ocorridas no Brasil nas últimas décadas, trouxeram consigo mudanças no perfil epidemiológico, demográfico e nutricional da população, caracterizada pela evolução progressiva do número de mortes por neoplasias, diabetes mellitus, doenças cardiovasculares e outros agravos não transmissíveis. Esse aumento se deve também, pelo estilo de vida, tabagismo, sedentarismo, alimentação rica em sódio, gorduras não saudáveis, refrigerantes, consumo excessivo de bebidas alcoólicas, baixo consumo de frutas e vegetais, entre outros fatores. Segundo dados do Ministério da Saúde, essas doenças constituem o problema de saúde de maior magnitude e correspondem cerca de 70% das causas de mortes. **Objetivo:** avaliar os fatores de riscos para agravos não transmissíveis em indivíduos atendidos no ambulatório de Nutrição do Serviço de Atendimento à Saúde da Comunidade Universitária (SASC-HU-UFSC). **Método:** aferição antropométrica de peso (Kg), altura (m), Índice de Massa Corporal (kg/m²), circunferências da cintura (cm) e abdominal (cm), exames bioquímicos e dia alimentar usual. **Resultados:** participaram desse estudo 30 indivíduos, durante o período de agosto de 2013 a julho de 2014. A média de idade foi de 37,1 anos ($\pm 17,3$), sendo 66,7% do sexo feminino. Em relação aos fatores de risco, os principais foram: excesso de peso, inatividade física, dislipidemias, baixo consumo de frutas e vegetais. Segundo a avaliação e diagnóstico do estado nutricional, 60% dos indivíduos foram classificados com excesso de peso, destes 33,4% com obesidade e 26,7% com sobrepeso. Aproximadamente 50% dos indivíduos não praticam atividade física regular, sendo que, o percentual de mulheres praticantes foi de 35% e de homens 80%. Do total de indivíduos atendidos, 6,6% apresentaram colesterol total e LDL acima dos valores de referência, 3,3% apresentaram triglicerídeos elevados e 3,3% apresentaram colesterol total elevado. Considerando a análise do dia alimentar usual quanto ao consumo de frutas e vegetais e o preconizado pelo Guia alimentar para população brasileira, observa-se que 13,3% dos indivíduos consomem duas porções diariamente, 3,3% consomem três porções desse grupo alimentar, e 3,3% consomem mais de três porções de frutas e vegetais ao longo do dia. **Conclusão:** a partir dos dados obtidos, pode-se observar a prevalência de diversos fatores de risco para os agravos não transmissíveis nesses indivíduos. A conduta nutricional baseou-se em orientações dietéticas e nutricionais segundo Guia alimentar para a população brasileira – promovendo uma alimentação saudável (2006), e o incentivo à prática regular de atividade física de acordo com as recomendações da Organização Mundial de Saúde (2010).

10. AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E RELAÇÃO COM A PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA DE INDIVÍDUOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO – SASC – HU – UFSC

GAZZOLA, J.1; LEVONE, F. R. F. B.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. Bolsista de Extensão

Introdução: No ano de 2013, foi identificado que 50,8% da população brasileira adulta apresentou excesso de peso (IMC ≥ 25 kg/m²), segundo a pesquisa realizada pela VIGITEL. Em relação à obesidade (IMC ≥ 30 kg/m²), esta foi verificada em 17,5% da população. O excesso de peso pode ser decorrente da influência genética, do meio ambiente e da interação entre ambos. A atividade física é um fator importante tanto para a prevenção, quanto para o tratamento de indivíduos com excesso de peso, além de ser fundamental para uma vida saudável, independente do estado nutricional.

Objetivo: Avaliar o estado nutricional dos indivíduos e relacioná-lo com a frequência da prática de atividade física. **Método:** Os indivíduos tiveram seu peso e altura aferidos durante as consultas de nutrição e foram questionados quanto à prática de atividade física. Os parâmetros de classificação do estado nutricional (IMC), foram segundo Organização Mundial de Saúde (2000). Os dados analisados foram coletados em um período de um ano (2013.2 a 2014.1). **Resultados:** Foram atendidos 31 indivíduos de ambos os sexos, na faixa etária de 19 a 75 anos ($\pm 17,36$). Destes, 42% apresentaram eutrofia, 25,8% sobrepeso, 22,6% obesidade grau I; 3,2% obesidade grau II e 6,4% obesidade grau III. Verificou-se que 58% dos indivíduos apresentaram excesso de peso. Quanto à prática de atividade física, 45,2% referiram à ausência da prática e 54,8% referiram apresentar o hábito da prática com frequência de uma ou duas vezes na semana. Dos indivíduos com excesso de peso, 55,6% relataram a ausência da prática, 22,2% praticam alguma atividade física com frequência inferior a três vezes na semana e 22,2% com frequência igual ou maior que três vezes na semana. **Conclusão:** A partir dos dados obtidos, verificou-se que a prática de atividade física, com frequência igual ou superior a três vezes na semana, apresentou-se baixa nos indivíduos com excesso de peso, sendo possível relacioná-la com o estado nutricional. As orientações nutricionais e estímulo à prática de atividade física seguiram o preconizado pela Organização Mundial de Saúde (2010).

11. CONSUMO DE SÓDIO PROVENIENTE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS PRESENTES NA DIETA DE INDIVÍDUOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO – SASC – HU – UFSC

GAZZOLA, J.1; LEVONE, F. R. F. B.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. Bolsista de Extensão

Introdução: Com o desenvolvimento da indústria alimentícia, crescimento populacional, globalização e inserção da mulher no mercado de trabalho, o consumo de alimentos industrializados aumentou paralelamente. Estes alimentos, geralmente ricos em energia, açúcares, gorduras e sódio, quando presentes em excesso na alimentação, são fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis. A alta ingestão de sódio na alimentação está associada ao aumento da pressão arterial, que é um importante fator de risco para doença cardiovascular. No entanto, os efeitos globais do consumo de sódio e a ampla etiologia desses efeitos não foram claramente estabelecidos de acordo com a idade, sexo e país. **Objetivos:** Avaliar o consumo de sódio proveniente de alimentos industrializados presentes na dieta de indivíduos atendidos no ambulatório de nutrição. **Método:** Foi registrado o dia alimentar usual de cada indivíduo e os valores de sódio provenientes de alguns alimentos industrializados como: requeijão, hambúrguer, picles, atum enlatado, presunto, mortadela, queijo prato e muçarela fatiados, além de leite de vaca integral, semidesnatado e desnatado, foram analisados a partir da Tabela de Composição de Alimentos (TACO, 2011). Os dados coletados no período de um ano (2013.2 a 2014.1), foram comparados a recomendação de sódio para indivíduos adultos saudáveis, preconizada pelas *Dietary Reference Intakes* (DRI, 2011). **Resultados:** a quantidade de sódio presente nos alimentos analisados foi, em média, 674,8mg por indivíduo. Considerando a recomendação de sódio de 1500mg por dia, de acordo com as DRIs, o valor encontrado corresponde a 45% das necessidades diárias. Porém, diversos alimentos presentes no dia alimentar não foram analisados, não considerando o sódio intrínseco nos alimentos e o extrínseco presente no sal de adição. Assim, o valor de sódio total de um dia possivelmente é superior ao valor encontrado. Além disso, as quantidades dos alimentos analisados foram obtidas por estimativas de consumo por autorrelato, o que também pode contribuir para um viés dos dados. **Conclusão:** o consumo elevado de alimentos industrializados contribui significativamente para o aumento do sódio da dieta, representando risco para doenças crônicas não transmissíveis, como a hipertensão arterial. De acordo com os dados obtidos, os indivíduos da comunidade universitária foram incentivados a adotarem hábitos alimentares conforme preconizados no Guia Alimentar para a População Brasileira – Promovendo a Alimentação Saudável (2006), VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão (2010), V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da

Aterosclerose (2013) e prática de atividade física regular, de acordo com as recomendações da Organização Mundial de Saúde (2010).

12. EDUCAÇÃO CONTINUADA À PESSOAS PORTADORAS DE DIABETES MELLITUS.

FURLANI, E.B.¹, MELO J.N.M.¹, CRUZ A.W.¹, BATISTA S.M.M.², GAZZOLA J.², WAZLAWIKE.²

¹Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

²Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: O diabetes mellitus (DM) caracteriza-se por distúrbios endócrino-metabólicos que tem como característica a deficiência de insulina absoluta ou relativa que, causa elevação da glicose no sangue. Na ausência do controle glicêmico e tratamento adequado, manifestam-se várias doenças, entre elas: vasculares, renais, oculares, neurológicas e hipertensão arterial sistêmica. Para a adaptação e aceitação da dieta é necessário um processo de educação contínua. **Objetivos:** O projeto de extensão “Educação continuada a pessoas portadoras de diabetes mellitus”, visa melhorar a adesão à dieta e contribuir para o controle do diabetes mellitus a pacientes do Hospital Universitário (HU) da UFSC. **Metodologia:** O projeto envolve alunas e docentes do curso de graduação em Nutrição da UFSC. As bolsistas, após treinamento prévio, desenvolvem atividades que são articuladas com a Divisão de Nutrição e Dietética do HU. Os pacientes internados nas clínicas do HU são acompanhados pelos integrantes do projeto, respondem a um questionário e recebemos orientação nutricional específica às suas características individuais. Em reuniões específicas, são analisadas e discutidas as condutas adotadas nas diversas situações, com as docentes. **Resultados:** No ano de 2013 foram acompanhados, pelas integrantes do projeto, 99 indivíduos. Através da avaliação antropométrica, de acordo com o índice de massa corporal, foi observado que 19% da população adulta estava eutrófica, 33% apresentava sobrepeso e 35% obesidade. Em relação aos idosos, 13% apresentava baixo peso, 23% eutrofia e 45% sobrepeso/obesidade. De acordo com o número de refeições, 58% dos pacientes realizavam de 5 a 6 refeições ao dia e 28% realizavam de 3 a 4. Apesar de a dieta ser muito importante no controle do diabetes, apenas 60,6% dos pacientes referiram que faziam dieta antes da internação. Quanto às respostas, obtidas por meio do questionário, foi possível observar que a maioria dos indivíduos têm informações equivocadas sobre quais alimentos podem ser consumidos e quais devem ser evitados. **Conclusão:** Os resultados obtidos sugerem a necessidade de estímulo contínuo, conscientização e reforço nas orientações dietéticas para melhorar a qualidade de vida e evitar as complicações do DM.

13. EDUCAÇÃO PERMANENTE NA PERSPECTIVA DA REALIZAÇÃO PROGRESSIVA DO DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN).

MACHADO, N.M.V¹; CHIKUJI, D.Y.S.²; GOMES, F.³; CANTISANI, J. R.⁴

¹ Neila Maria Viçosa Machado, professora orientadora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Daiane Yumi Silva Chikuji, graduanda do Curso de Nutrição da UFSC.

³ Fiel Gomes, , graduando do Curso de Nutrição da UFSC.

⁴ Jacobina Rivas Cantisani, graduanda do Curso de Nutrição da UFSC.

Introdução: Na atualidade, coloca-se como fundamental para o processo de ensino aprendizagem o repensar de suas metodologias, em direção a romper com as metodologias conservadoras ou tradicionais que separam o conhecimento em campos altamente especializados, em nome da eficiência técnica promovendo um processo ensino-aprendizagem fragmentado e reducionista (CAPRA, 2006). Esta assertiva, também orientou o grupo de professores pesquisadores e estudantes bolsistas ligados ao Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina, a elaborarem a presente proposta de educação permanente. Ressalta-se que, por educação permanente o presente projeto entende o movimento de articulação que se processa envolvendo o aprender a aprender com as necessidades de aprendizagem e as necessidades do trabalho. Essa estratégia, além de possibilitar a atualização técnica dos profissionais da saúde, permite a reflexão e a análise crítica dos processos de trabalho e dos processos de formação, facilitando a identificação de problemas e a elaboração de estratégias para a superação dos mesmos.

Objetivos: Desenvolver uma proposta de educação permanente voltada para os profissionais de saúde que atuam na rede Municipal de Saúde de Florianópolis, estudantes da UFSC e professores atuando na formação, tendo por tema orientador a compreensão ampliada de saúde na perspectiva da realização progressiva de SAN e DHAA. **Metodologia:** Realização de quatro oficinas dirigidas aos profissionais da saúde de Florianópolis, estruturadas a partir do Arco da Problematização de Maguerez, e como foco a discussão de SAN e DHAA, os resultados obtidos a partir da aplicação de instrumento de identificação das condições de segurança, ou insegurança alimentar, usando a metodologia de Rodas de Conversa, afim de observar a realidade e levantar pontos-chaves formulando hipóteses de solução para os “problemas” encontrados. E um mini curso/SEPEX, voltado para professores e estudantes da UFSC, que tem por objetivo a consolidação de uma cultura de direitos humanos, com ênfase no Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), e em sua garantia assegurada pelo Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). **Resultados:** A partir destas estruturas metodológicas se espera possibilitar a construção e compreensão da relação entre teoria e prática que transforma indivíduos passivos em sujeitos ativos, reflexivos, que desenvolvem sua práxis em saúde percebendo seu papel enquanto

construtores do conhecimento e de alternativas de ação. **Conclusão:** Desta forma, a adoção da discussão de DHAA e SAN como base para orientação da prática educativa, se une a discussão do conceito de saúde ampliado com a intenção de possibilitar espaços coletivos de reflexão, em direção a repensar o modelo formativo o aproximando cada vez mais do cenário da prática em saúde implementado pelo SUS.

14. ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES ATENDIDAS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO SASC-HU- UFSC

GAZZOLA, J.¹ ; MARCOS, J. S. ²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. Bolsista de Extensão.

Introdução: A pesquisa VIGITEL (2012), Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico, publicou dados referentes ao estado nutricional da população de algumas capitais brasileiras, os quais mostraram prevalência de excesso de peso e consumo regular de frutas e hortaliças entre mulheres. **Objetivos:** avaliar o estado nutricional de mulheres atendidas no Ambulatório de Nutrição junto ao Serviço de Atendimento à Saúde da Comunidade Universitária (SASC-HU-UFSC). **Método:** Coleta de dados por meio da aferição de peso (Kg), altura (m), Índice de Massa Corporal (kg/m²), circunferência da cintura (cm) e abdominal (cm) e dia alimentar usual. **Resultados:** O trabalho foi realizado durante o período de agosto de 2013 a julho de 2014. A população estudada constituiu-se de 20 mulheres, com idade média de 38,15 anos ($\pm 18,75$), sendo 55% da região da Grande Florianópolis. Quanto à profissão, 70% eram estudantes, 20% funcionárias da universidade e 10% funcionárias aposentadas. O diagnóstico nutricional com maior prevalência foi excesso de peso, sendo 35% obesidade e 25% sobrepeso. No que diz respeito aos hábitos alimentares 16,7% referem consumir 05 porções diárias de frutas e hortaliças e 40% referem consumir 01 porção deste grupo de alimentos, diariamente. **Conclusão:** Com base nos resultados obtidos, verificou-se que as mulheres atendidas no ambulatório de nutrição, apresentaram classificação do estado nutricional semelhante ao observado nas capitais brasileiras, porém com consumo de frutas e hortaliças abaixo do observado na pesquisa VIGITEL (2012). A intervenção nutricional visou adequar as necessidades energéticas, as escolhas alimentares segundo preconizado pelo Guia alimentar para a população brasileira – promovendo uma alimentação saudável (2006), e a prática regular da atividade física.

15. HÁBITOS ALIMENTARES E RISCO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA ATENDIDA NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DO SASC – HU – UFSC

GAZZOLA, J.1; LEVONE, F. R. F. B.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. Bolsista de Extensão

Introdução: Atualmente, sabe-se que o consumo alimentar pode modular diversos fatores de risco para o desenvolvimento de DCV, como por exemplo, a alteração dos níveis lipídicos no plasma e pressão arterial. O consumo de gordura *trans* e saturada está relacionado com o aumento do risco cardiovascular por elevar o LDL-colesterol plasmático e a ingestão aumentada de carboidratos, principalmente os de alto índice glicêmico, por favorecer um desequilíbrio entre a oferta de lipídios e os demais nutrientes. Além disso, o excesso de peso e o aumento da gordura visceral estão envolvidos em alterações metabólicas e hemodinâmicas que levam à DCV. **Objetivo:** Avaliar o risco de doenças cardiovasculares em relação ao consumo alimentar dos indivíduos atendidos no ambulatório de nutrição no SASC-HU-UFSC. **Método:** Foi registrado o dia alimentar usual de cada indivíduo e aferida a circunferência de cintura (CC), sendo que os parâmetros de risco aumentado ou muito aumentado para DCV foram aqueles preconizados pela Organização Mundial de Saúde (2000). Os dados analisados foram coletados em um período de um ano (2013.2 a 2014.1). **Resultados:** Foram atendidos 30 indivíduos de ambos os sexos, na faixa etária de 19 a 75 anos ($\pm 17,36$). Destes, 50% não apresentaram risco para DCV, 23% apresentaram risco aumentado e 27% risco muito aumentado. A partir da análise do dia alimentar usual, foi verificado que dentre os indivíduos classificados com risco aumentado ou muito aumentado para DCV, 60% consumia frequentemente frituras/ *fast food*, alimentos embutidos ou açucarados e com alta densidade calórica. As frituras/ *fast food* estiveram presente em 40% dos registros do dia alimentar usual, o chocolate em 33,3%, a margarina em 26,7% e o refrigerante em 13,7%. **Conclusão:** A partir dos dados obtidos, observa-se uma elevada incidência de risco para DCV, havendo necessidade de ações preventivas e orientações nutricionais. Os indivíduos foram incentivados a adotarem hábitos alimentares segundo Guia Alimentar para a População Brasileira – Promovendo a Alimentação Saudável (2006), V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose (2013), a prática de atividade física regular e retorno periódico às consultas de nutrição.

16. ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL E DE ATIVIDADE FÍSICA PARA ESCOLARES DE 7 A 10 ANOS DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS

PEREIRA, L. J.^{1*}; BIZARRO, G. M.¹; BOTELHO, A. M.¹; VEIGA, C. M.¹; LOBO, A. S.²; LOPES, C. P.²; DI PIETRO, P. F.³; ASSIS, M. A. A.³; VIEIRA, F. G. K³

¹Aluna do Curso de Graduação em Nutrição e Bolsista de Extensão da Universidade Federal de Santa Catarina.

²Aluna do Programa de Pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

*lucianajere@hotmail.com

Introdução: Em 2013, através de um levantamento realizado em 34 escolas públicas de Florianópolis com escolares de 7 a 10 anos, utilizando-se o instrumento webCAAFE, observou-se elevada prevalência de sobrepeso e obesidade, elevado consumo de alimentos não saudáveis, baixo consumo de alimentos nutritivos, bem como elevada frequência de realização de atividades sedentárias (assistir TV e usar o computador). **Objetivo:** Planejar e realizar ações educativas para escolares de 7 a 10 anos de escolas públicas de Florianópolis, no intuito de transmitir às crianças informações sobre nutrição e atividade física, buscando a formação de hábitos alimentares e de atividade física saudáveis. **Métodos:** As atividades propostas seguiram métodos lúdico educativos priorizando a interação e a participação dos escolares, a fim de realizar um processo educacional interativo e dinâmico. A participação das escolas se deu por adesão após convite enviado via Programa Saúde na Escola. A realização das atividades foi agendada com os coordenadores pedagógicos das escolas, após explicados os objetivos, as atividades a serem desenvolvidas e solicitado um local para a aplicação das mesmas. As atividades desenvolvidas incluíram a aplicação de três jogos educativos (tabuleiro, jogo da memória e bingo) além de atividades usando papel e lápis, tais como atividades de colorir, labirinto, caça-palavras e ligar, todas com tema sobre alimentação e prática de atividades físicas saudáveis. **Resultados:** As atividades foram realizadas em nove escolas no mês de abril do ano de 2014, durante a Semana Saúde na Escola. As atividades com os escolares tiveram excelente receptividade e despertaram o interesse das crianças pelos temas abordados. Em média, foram atendidas 4 turmas do 2º ao 5º ano de cada escola (aproximadamente 480 escolares entre 7 a 10 anos). A realização de ações educativas na Semana Saúde na Escola foi um importante momento de interação entre as escolas, especialmente os escolares, e a universidade, o que oportunizou uma reflexão sobre a situação nutricional dos escolares e de seus comportamentos de saúde. **Conclusão:** Considerando que a infância é uma fase crucial para promover hábitos alimentares e de atividade física para a vida adulta, pretendeu-se com o desenvolvimento dessas ações educativas contribuir no processo de construção do conhecimento sobre alimentação e

atividade física saudáveis de forma a auxiliar na redução das taxas de sobrepeso e obesidade entre o público infantil.

18. PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES DE INDIVÍDUOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO-SASC-HU-UFSC

GAZZOLA, J. ¹ ; MARCOS, J. S. ²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. Bolsista de Extensão.

Introdução: As doenças cardiovasculares (DCV) são a principal causa de morte no Brasil e no mundo. Dados do Ministério da Saúde mostram que 29,4% de todas as mortes ocorridas no país no ano de 2012 foram em decorrência dessas doenças, principalmente infarto e acidente vascular cerebral. O excesso de peso se mostrou presente em 50,8% das capitais brasileiras, sendo maior entre homens. Já a obesidade estava presente em 17,5% (VIGITEL, 2013). **Objetivo:** avaliar o estado nutricional e risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares de indivíduos atendidos no Ambulatório de Nutrição junto ao Serviço de Atendimento à Saúde da Comunidade Universitária (SASC-HU-UFSC). **Método:** A avaliação antropométrica constou da aferição do peso (Kg), altura (m), Índice de Massa Corporal-IMC (Kg/m²) e circunferência da cintura (cm) (OMS, 2000) e dia alimentar usual. **Resultados:** Análise de dados de 30 indivíduos adultos, de ambos os sexos, durante o período de agosto de 2013 a julho de 2014. Do total de indivíduos atendidos, 66,7% eram do sexo feminino e 33,3% do masculino. A média de idade foi de 37,1 anos ($\pm 17,3$). A análise do IMC revelou uma prevalência de excesso de peso de 56,7%, dos quais 26,7% apresentaram sobrepeso, 20% obesidade grau I e 10% obesidade grau III. Com relação ao risco para DCV, 60% dos indivíduos não apresentaram risco, 26,7% apresentaram risco muito aumentado e 13,3% apresentaram risco aumentado para DCV. Quanto ao consumo alimentar, 80,1% dos indivíduos referiram consumir 01 ou menos porções de frutas e hortaliças, diariamente. **Conclusão:** Com base nos dados obtidos, foi possível observar a prevalência de excesso de peso e risco para doenças cardiovasculares nos indivíduos atendidos. Quanto à conduta nutricional, os indivíduos receberam orientação dietética para ajuste do consumo calórico às suas necessidades energéticas conforme Guia alimentar para a população brasileira- promovendo a alimentação saudável (2006), V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose (2013), e atividade física regular segundo as recomendações da Organização Mundial de Saúde (2010).

19. PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE OBESIDADE COM CRIANÇAS DE 10-11 ANOS E INSERIDO NA MATRIZ CURRICULAR DO 4º E 5º ANO DE ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE FLORIÁNPOLIS.

REIS M M R¹; DA CUNHA D E¹ E COFRE J.²

¹ Acadêmica de Nutrição da UFSC.

² Coordenador do Projeto de Prevenção de Obesidade.

Introdução: Na Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2013, realizadas pelo IBGE em parceria com o Ministério da Saúde, apontou que 56,5% de meninos e 41,4% das meninas com idade menor que 18 anos estão com excesso de peso na cidade de Florianópolis. Desta forma torna-se urgente a criação de estratégias preventiva de caráter educativo e que possam mudar os hábitos de crianças e adolescentes do município de Florianópolis. **Objetivo:** A promoção de saúde, melhora dos hábitos alimentares e estímulo a exercício físico de 35 crianças, do período vespertino, matriculadas no 4º e 5º ano, do ensino fundamental, das escolas: Desdobrada Lupércio Belarmino da Silva e Beatriz Souza Brito. **Metodologia:** Criação e execução (semanal) de oficinas pedagógicas de promoção de saúde e para melhorar hábitos alimentares e informar sobre alimentos saudáveis. Todas as atividades estão sendo avaliadas por meio de questionários. Os critérios de inclusão foram: ser aluno regularmente matriculado nos anos escolares envolvidos e desejar preencher o questionário. O critério de exclusão foi a não assinatura pelos pais ou responsáveis do Termo de consentimento livre e esclarecido para que os escolares preenchessem os questionários. O projeto foi encaminhado para o Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSC. **Resultados:** Através das oficinas foi observado que 37,5% das crianças não realizavam o jejum ou pelo menos 3 vezes por semana, no entanto, 6,25% relatou que o almoço era a primeira refeição. Dentre os alunos que realizavam a refeição, 37,5% consumia apenas achocolatado na refeição, 12,5% refrigerante a base de cola, pão recheado de maionese acompanhado por café com leite ou achocolatado ou apenas biscoitos. Nenhum aluno referenciou o consumo de frutas na refeição. **Conclusão:** A principal forma de mudar hábitos é através da educação permanente e contínua, apesar de ser um trabalho em longo prazo em comparação com outras medidas adotadas. O fato de o projeto atuar com crianças que estão ainda em formação de hábitos e preferências, mostra uma possibilidade real de mudança.

Resumos do Tema:
PESQUISA

20. ADESÃO ÀS RECOMENDAÇÕES DO WCRF/AICR DE MULHERES SUBMETIDAS A TRATAMENTO ANTINEOPLÁSICO PARA O CÂNCER DE MAMA

BAVARESCO, T. P. F.¹; SANTOS, R.¹; LIZ, S.²; DI PIETRO, P. F.³; ASSIS, M. A. A.³; VIEIRA, F. G. K.³

¹ Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: O *World Cancer Research Fund* (WCRF) e o *American Institute of Cancer Research* (AICR) publicaram em 2007, recomendações para a prevenção e recidiva do câncer. Estas recomendações são: controlar o peso corporal (IMC entre 18,5 e 25Kg/m²) e a circunferência da cintura (< 80cm), praticar atividade física regularmente (NAF >1,4), limitar a densidade energética da dieta (<125Kcal/100g/dia), consumir regularmente carnes vermelhas e processadas (<500g/semana), frutas e vegetais (>400g/dia) e sódio (<2,4g/dia), evitar o consumo de álcool (<15g etanol/dia), amamentar exclusivamente até os 6 meses de vida da criança e evitar uso de suplementos alimentares. **Objetivo:** Avaliar a adesão às recomendações do WCRF/AICR de mulheres submetidas a tratamento antineoplásico para o câncer de mama. **Método:** Estudo clínico não randomizado, no qual as mulheres foram avaliadas de forma idêntica antes e após o término do tratamento antineoplásico (\pm 12 meses), conforme adesão às recomendações do WCRF/AICR. A comparação foi realizada por meio do teste *t* pareado, Wilcoxon ou Qui-quadrado de McNemar. **Resultados:** Participaram do estudo 78 mulheres, sendo que a maioria (72,8%) amamentou seus filhos exclusivamente até os 6 meses de vida. Após o tratamento aumentou o número de mulheres com excesso de peso resultando em aumento significativo na média do IMC (+1,1Kg) e também na circunferência da cintura (+2,0cm). Apesar da prevalência de mulheres sedentárias tenha diminuído não significativamente após o tratamento, ocorreu aumento significativo de 15,4% na prevalência de mulheres com densidade energética da dieta >125Kcal/100g/dia. Além disso, observou-se aumento de 9,0% na prevalência de mulheres com consumo de carnes \leq 500g/semana e aumento de 7,7% na prevalência de consumo de frutas e vegetais \geq 400g/dia, porém não estatisticamente diferentes. A prevalência de consumo de álcool acima da recomendação diminuiu 2,6%, o consumo de sódio >2,4g/dia diminuiu 3,8% e o consumo de suplementos alimentares diminuiu 2,5% após o tratamento, porém sem diferença significativa. **Conclusão:** Após o tratamento a maioria das mulheres continua não aderindo às recomendações do WCRF/AICR quanto a manutenção do peso corporal e circunferência da cintura adequados, prática regular de atividade física e densidade energética da dieta. Desta forma, estratégias de educação nutricional devem ser conduzidas com o

intuito de incentivar o estilo de vida saudável e melhorar a qualidade da dieta dessas pacientes.

21. ADITIVOS ALIMENTARES CONTENDO SÓDIO EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS CONVENCIONAIS E COM ALEGAÇÕES DE ISENÇÃO OU REDUÇÃO DE NUTRIENTES

NISHIDA, W.¹; FERNANDES, A. C.²; GONZÁLEZ-CHICA; D. A.³;
VEIROS, M. B.³; PROENÇA, R. P. C.³

¹ Aluna de mestrado do Programa de Pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna de doutorado do Programa de Pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

³ Professor(a) do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: Para receberem alegações de isenção ou redução de nutrientes (IR), como *diet* e *light*, os alimentos industrializados devem ser modificados. Normalmente são utilizados aditivos alimentares, alguns contendo sódio, entre os quais o sal, o que poderia elevar o teor de sódio no produto final. **Objetivos:** Descrever a utilização de aditivos alimentares contendo sódio e analisar a associação entre o uso desses aditivos e o teor de sódio em alimentos industrializados comercializados no Brasil, em versões convencionais (C) e IR. **Método:** Realizou-se um censo, pesquisando-se rótulos de alimentos industrializados comercializados em um supermercado brasileiro. Selecionaram-se alimentos encontrados nas versões IR e C, que foram analisados de maneira geral, em grupos e em subgrupos (RDC nº359, ANVISA, 2003). Comparou-se o conteúdo de sódio por Mann-Whitney e a citação dos aditivos na lista de ingredientes por Qui-quadrado. **Resultados:** Foram selecionados 3.449 alimentos. Foram citados 51 aditivos alimentares contendo sódio. Os mais usados foram: bicarbonato de sódio (29%), glutamato monossódico (24%) e citrato de sódio (19%). Quando citados 4 aditivos ou mais, os IR apresentaram mediana do teor de sódio 65% menor ($p < 0,001$). Não houve diferença entre as frequências de citação do bicarbonato de sódio em IR (28%) e C (29%). Porém, a mediana do teor de sódio foi 20% maior nos IR ($p < 0,001$) na presença desse aditivo. Mais alimentos C (28%) usaram o glutamato monossódico do que IR (18%) ($p < 0,001$). Entretanto, o citrato de sódio foi mais utilizado nos IR (22%) do que nos C (18%) ($p = 0,015$). **Conclusão:** Quando há maior variedade de aditivos, os alimentos IR apresentam menos sódio. Entretanto, o uso de bicarbonato de sódio esteve associado a maiores teores desse mineral nos alimentos IR. Assim, o maior teor de sódio desses alimentos parece não estar ligado ao número de aditivos, mas à quantidade. Visando evitar prejuízos à saúde, destaca-se a necessidade de redução de aditivos alimentares contendo sódio em alimentos industrializados e sugere-se a declaração de aditivos em ordem decrescente de quantidade, conforme normativa para os demais ingredientes, e não ao final da lista, pois possibilitaria ao consumidor identificar a proporção utilizada.

.....

22. ASSOCIAÇÃO ENTRE ADEQUAÇÃO DE ENERGIA E TEMPO DE VENTILAÇÃO MECÂNICA E DE INTERNAÇÃO NA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA PEDIÁTRICA

JACINTO, RS³; OLIVEIRA, SS³; GRIPPA, RB²; BARBOSA, E⁴; BRESOLIN, NL⁵; MORENO, YMF¹

¹ Professor da pós graduação do curso de nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina;

² Aluno da pós graduação do curso de nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina;

³ Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina;

⁴ Nutricionista do Hospital Infantil Joana de Gusmão;

⁵ Medica pediatra do Hospital Infantil Joana de Gusmão.

Introdução: A deterioração do estado nutricional durante a permanência na UTIP é frequente, associada ao inadequado fornecimento de energia, interrupção da alimentação para procedimentos e intolerância à terapia nutricional. A desnutrição hospitalar tem associação independente com tempo de permanência na UTIP e Ventilação Mecânica (VM). **Objetivos:** Verificar a associação entre a adequação de energia e tempo de ventilação mecânica e de internação na Unidade de Terapia Intensiva Pediátrica (UTIP). **Métodos:** Estudo de coorte realizado em UTIP com crianças e adolescentes criticamente doentes entre 1 mês e 15 anos internados por mais de 24 horas na UTIP e em terapia nutricional enteral ou parenteral. A avaliação nutricional foi constituída de peso (P) e estatura, para posterior cálculo do índice de massa corporal (IMC), posteriormente transformados em z-escore segundo curvas da *World Health Organization* (2006/2007). O gasto energético basal (GEB) foi estimado pela equação de Schofield (1985). Foram obtidos diariamente até a alta ou até sete dias de internação na UTIP as calorias infundidas provenientes de nutrição enteral e parenteral, com o qual calculou-se a adequação entre as calorias ofertadas e o GEB. A adequação de energia foi considerada insuficiente quando < 90% (hipocalórica); adequada entre 90 e 110% (normocalórica); e em excesso quando >110% (hipercalórica). Os desfechos clínicos avaliados foram dias em VM e de internação na UTIP. As variáveis categóricas foram descritas em percentual e as quantitativas em mediana e intervalo interquartil. Foi utilizado o teste de Kruskal-Wallis, $p < 0,05$ considerado significativo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos. **Resultados:** Foram avaliadas 68 crianças e adolescentes destas, 43 (63,23%) receberam nutrição insuficiente, 7 (10,29%) receberam nutrição adequada e 18 (26,47%) em excesso nos sete primeiros dias de permanência na UTIP. A mediana do z-P/I nas crianças que receberam nutrição insuficiente foi 1,13 (-2,23; 0,90); adequada -1,65 (-3,68; -1,38); e em excesso 0,10 (-2,89; 1,06). Enquanto que a mediana do z-IMC/I foi -0,97 (-2,51; 1,40) nos que receberam nutrição insuficiente; -1,64 (-2,18; 0,60) adequada e 0,06 (-1,99; 0,46) em excesso. Não foram observadas diferenças significativas entre o estado

nutricional pelo z-P/l ($p=0,092$) e z-IMC/l ($p=0,184$) entre as três categorias de adequação da terapia nutricional. A mediana dos dias de internação nas crianças que receberam nutrição insuficiente foi 6 (4; 14), adequada 7 (4;39) e em excesso 7,5 (5; 9), sem diferença significativa ($p=0,51$). Enquanto a mediana dos dias em VM foi 5 (2; 13) na nutrição insuficiente, 4 (2; 31) na adequada e 4 (2; 8) na em excesso, também sem diferença significativa ($p=0,411$).

Conclusão: A maioria das crianças e adolescentes receberam abaixo de 90% do GEB nos sete primeiros dias de internação, o que pode contribuir para a deterioração do estado nutricional e conseqüente aumento no tempo de ventilação mecânica e de internação na UTIP, embora esse achado não tenha sido observado no estudo.

23. AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES CIRRÓTICOS ACOMPANHADOS EM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO - HU – UFSC

SANTOS, A. M.¹, GAZZOLA, J.², CHICA, D. A. G.², SCHIAVON, L.³, ALENCAR, M. L. A.⁴, COELHO, M. S. P. H.⁴, CORSI, D. M.⁴, MOCELLIN, M.C.⁵

¹ Aluna de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Professores do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

³ Professor do Departamento de Clínica médica do Hospital Universitário Polydoro de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina

⁴ Nutricionistas do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário Polydoro de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina

⁵ Doutorando em Nutrição pelo Programa de Pós Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: A cirrose é a forma mais grave de lesão hepática e caracteriza-se pela alteração crônica e irreversível do parênquima hepático. A desnutrição é um achado comum em pacientes com doença hepática avançada, causando um profundo efeito negativo sobre o prognóstico da doença, e, o seu agravamento tem reflexo, a longo prazo, sobre o estado nutricional do paciente. **Objetivo:** avaliar o estado nutricional de pacientes cirróticos acompanhados em ambulatório de nutrição. **Método:** o estudo foi conduzido com 12 pacientes adultos com diagnóstico médico de cirrose hepática, de ambos os sexos, internados na unidade de emergência e clínica médica. Os pacientes foram inseridos no estudo a partir da primeira avaliação realizada nas primeiras 72 horas após a internação; e que, mediante a aceitação voluntária, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Os pacientes foram avaliados pelos métodos de Avaliação Subjetiva Global do Royal Free Hospital (ASGRFH) e Força do Aperto de Mão (FAM) pelo período de 12 meses, a cada 6 meses. **Resultados:** Dos 12 pacientes cirróticos atendidos, 64% eram do sexo masculino e 36% do sexo feminino. A média de idade foi de 49 anos. Desses, 60% foram classificados como moderadamente desnutridos e 40% adequadamente nutridos de acordo com a ASGM. Quanto a FAM, 82% desnutridos e 18% pacientes foram classificados como nutridos. **Conclusão:** com base nos dados obtidos, observou-se alta prevalência de desnutrição dos pacientes cirróticos segundo os métodos de avaliação nutricional utilizados. O método da FAM identificou o maior número de desnutridos. Não há, até o momento, um método considerado padrão-ouro para avaliação de pacientes cirróticos, pois na doença hepática, vários marcadores tradicionais do estado nutricional estão afetados, dificultando a avaliação.

24. AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE EM CLÍNICAS DA GRANDE FLORIANÓPOLIS.

ABREU, A. M¹; SILVA, A. T²; SZUCK, P.³; WAZLAWIK, E⁴.

¹ Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Mestranda do Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Mestre pelo Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

⁴ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: Na prática clínica, indicadores simples e de fácil acesso são fundamentais para avaliar o estado nutricional. A avaliação subjetiva global (ASG) é um indicador composto, que tem sido utilizado como padrão de referência em várias situações clínicas. **Objetivos:** Avaliar o estado nutricional de pacientes submetidos à hemodiálise (HD) e verificar a sensibilidade e especificidade para o rastreamento de risco nutricional 2002 (NRS 2002), escore de desnutrição-inflamação (MIS), ângulo de fase (AF) e força do aperto de mão (FAM), considerando a ASG como referência. **Metodologia:** Foi realizado um estudo transversal com 86 pacientes submetidos à HD, em duas clínicas de nefrologia da Grande Florianópolis. Para a descrição das variáveis foram utilizados a média e o desvio padrão. Foi verificada a prevalência de desnutrição de acordo com: NRS 2002, MIS, AF, FAM e ASG. Foi calculada a sensibilidade (probabilidade de diagnosticar como bem nutrido quem realmente está) e a especificidade (probabilidade de diagnosticar como desnutrido quem realmente está) dos quatro indicadores em relação à classificação de desnutrição pela ASG. **Resultados:** A média de idade dos pacientes foi de $54,5 \pm 14,9$ anos, sendo 55,8% do sexo masculino. Segundo o NRS 2002, 24,4% estavam em risco nutricional. De acordo com o MIS, AF e FAM, foram considerados desnutridos: 40,7%, 45,3% e 54,7% da amostra, respectivamente. Pela ASG, 33,7% foram classificados como moderadamente ou suspeitos de serem desnutridos e desnutridos. A sensibilidade e especificidade, respectivamente, considerando a ASG como referência foi: NRS 2002: 100% e 87,7%; MIS: 5,9% e 25,7%; AF: 23,4% e 53,8% e FAM: 25,6% e 59,6%. **Conclusão:** A FAM apresentou a maior prevalência de desnutrição e, apesar do NRS 2002 ter indicado a menor prevalência, foi o indicador que apresentou maiores valores de sensibilidade e especificidade, tendo como referência a ASG.

25. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE 7 A 10 ANOS DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS

BOTELHO, A. M.^{1*}; VEIGA, C. M.¹; PEREIRA, L. J.¹; BIZARRO, G. M.¹; LOBO, A. S.²; LOPES, C. P.²; DI PIETRO, P. F.³; ASSIS, M. A. A.³; VIEIRA, F. G. K.³

¹ Aluna do Curso de Graduação em Nutrição e Bolsista de Extensão da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Aluna do Programa de Pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: O binômio sedentarismo e alimentação inadequada são fatores determinantes para o aumento da prevalência de excesso de peso em crianças. Para reverter essa situação, avaliações do estado nutricional e do consumo alimentar possibilitam atuações mais específicas com o objetivo de mudar o estado de saúde dos escolares. Intervenções nutricionais antes dos 10 anos no ambiente escolar podem ser mais efetivas, pois nessa idade as crianças são mais influenciáveis e o ambiente escolar representa um dos primeiros grupos sociais que as crianças têm contato. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de escolares. **Métodos:** Estudo transversal realizado em 2013, com uma amostra de 640 escolares (52% meninos; 48% meninas) de nove escolas da rede pública municipal de Florianópolis (SC). Para avaliação do estado nutricional foram aferidos o peso e a altura e o diagnóstico nutricional definido segundo o Índice de Massa Corporal por idade. O consumo alimentar e a satisfação com a alimentação escolar foram avaliados através do *webCAAFE* (Consumo Alimentar e Atividade Física de Escolares), o qual é um questionário baseado na web em que as crianças relatam tudo o que consumiram e realizaram de atividades físicas no dia anterior, bem como a satisfação com a alimentação escolar. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSC e todos os responsáveis forneceram consentimento por escrito. **Resultados:** Observou-se prevalência elevada de sobrepeso (20%) e obesidade (13%), não havendo diferença significativa entre meninos e meninas ($p>0,05$). Quanto ao consumo alimentar observou-se elevado consumo de alimentos e bebidas de baixo valor nutricional, destacando o biscoito recheado (42%) e refrigerante (33%) e baixo consumo de alimentos de alto valor nutricional, dando ênfase as frutas, legumes e verduras, em que apenas 38%, 21% e 17%, respectivamente, dos escolares consumiram esses alimentos no dia anterior à pesquisa. Observou-se que 75% dos escolares avaliaram a alimentação escolar como sendo muito boa ou boa, e apenas 9% avaliaram como ruim ou muito ruim. **Conclusão:** De acordo com o exposto destaca-se a importância de intervenções nutricionais com escolares, principalmente no ambiente escolar, com o objetivo de melhorar os hábitos alimentares e prevenir

o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, tais como a obesidade.

26. CARACTERÍSTICAS DE MULHERES RECÉM-DIAGNOSTICADAS COM CÂNCER DE MAMA: UMA COMPARAÇÃO COM A RECOMENDAÇÃO DO WCRF/AICR

CECCATTO, V.¹; SCHIAVON, C. C.¹; LIZ, S.¹; CARDOSO, A.L.¹; VIEIRA, F. G. K.²; DI PIETRO, P. F.²

¹ Aluna do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: O segundo guia produzido pelo World Cancer Research Found (WCRF) em conjunto com o American Institute for Cancer Research (AICR), em sua última publicação no ano de 2007, intitulada “Alimentos, nutrição, atividade física e prevenção de câncer: uma perspectiva global” apresenta recomendações gerais e outras especiais para prevenção do câncer. O câncer de mama é o segundo tipo de câncer mais incidente no sexo feminino. **Objetivo:** Avaliar as características clínicas e nutricionais de mulheres recém-diagnosticadas com câncer de mama de acordo com as recomendações do segundo guia do WCRF/AICR. **Método:** Realizou-se um estudo transversal com uma amostra obtida por conveniência de 133 mulheres, entrevistadas entre outubro de 2006 e junho de 2010. Dados sobre o consumo alimentar foram obtidos a partir de um questionário de frequência alimentar e os dados antropométricos por procedimentos padrão. As características da população em estudo foram avaliadas em comparação com as recomendações do segundo guia do WCRF/AICR. Os dados foram analisados por teste de Mann-Whitney e correlação de Spearman. **Resultados:** A média de idade das mulheres foi de 51,6± 11,0 anos (28 a 78 anos); 35% eram obesas e 51% possuíam circunferência da cintura superior ao máximo valor recomendado. Quanto ao estilo de vida, 80% das mulheres eram sedentárias, 89% relataram possuir uma dieta com densidade de energia maior que 125kcal/100g, 51% relataram consumo de frutas e vegetais menor que 400g/dia e 47% relataram alto consumo de carne vermelha e processada (≥ 400g/semana). Apenas 3% relataram consumo de bebidas alcoólicas acima da recomendação (15g/dia), 82% apresentaram consumo de sódio menor que o limite recomendado (2,4g/dia) e o uso de suplementos alimentares foi relatado por 11% das mulheres. Finalmente, 51% das mulheres relataram amamentar por menos de 6 meses. **Conclusão:** Foram observadas deficiências relacionadas com fatores comportamentais, como atividade física inadequada e dieta com alta densidade energética, as quais podem resultar em aumento de peso. Desta forma, estratégias de educação nutricional devem ser estimuladas para incentivar o estilo de vida saudável e melhora do consumo alimentar de mulheres recém-diagnosticadas com câncer de mama.

27. CARACTERIZAÇÃO DA OFERTA DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS DIRECIONADOS A CRIANÇAS, COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR NOS RÓTULOS, EM DIFERENTES PONTOS DE VENDA

IZIDIO, T.S.¹; RODRIGUES, V.M.²; FIATES, G.M.R.³

¹ Aluna de Graduação da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Aluna de Doutorado da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: Informações como redução ou aumento de determinados nutrientes ou ingredientes nos alimentos são definidas como Informação Nutricional Complementar (INC) (BRASIL, 2003), podendo estar presentes em alimentos industrializados, inclusive nos alimentos direcionados a crianças (DC) (HAWKES, 2010). Apesar de algumas modificações destacadas por INC poderem ser benéficas, há a possibilidade de utilizar uma INC para destacar a adição de vitaminas a biscoitos recheados, por exemplo (MONTEIRO, 2009). **Objetivo:** Verificar se há diferenças na oferta de alimentos DC, com INC, entre diferentes estabelecimentos. **Método:** Coleta de dados em um minimercado e um supermercado de Florianópolis/SC. O instrumento de pesquisa foi elaborado no programa Epicollect Plus e instalado em *tablets*. Foram coletadas informações de identificação, composição nutricional e presença de INC de todos os produtos industrializados disponíveis nos dois estabelecimentos. As embalagens foram fotografadas para identificar os alimentos DC. Foram considerados para crianças alimentos com termos como “criança”, personagens, desenhos, jogos ou brindes. Os produtos foram organizados nos grupos e subgrupos da RDC nº 359/2003. A proporção entre alimentos DC e alimentos DC com INC foi calculada para cada mercado. Para comparar a oferta entre os mercados, foram identificados os subgrupos com alimentos DC nos dois estabelecimentos. **Resultados:** No supermercado foram coletados dados de 5729 alimentos, dos quais 545 (9,5%) tinham alguma estratégia de *marketing* DC. Dentre esses, a maioria (55,0%) pertencia ao grupo dos açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (grupo 7). No minimercado, foram coletados dados relativos a 946 alimentos, dos quais 147 eram DC (15,5%). O percentual de alimentos do grupo 7 foi ainda maior nesse estabelecimento, representando 74,1% do total de alimentos DC à venda. A oferta de alimentos DC foi maior no minimercado em 75% dos subgrupos analisados. Porém, no supermercado houve maior oferta de alimentos DC com INC nos rótulos. **Conclusão:** Embora haja maior oferta de alimentos DC no minimercado, há maior oferta desses alimentos com INC no supermercado. Sugere-se que marcas que investem mais em *marketing* nutricional por meio de INC, em alimentos DC, estão mais disponíveis em supermercados de grandes redes.

28. COMPARAÇÃO DOS TEORES DE SÓDIO OFERTADOS EM UMA UAN COM AS RECOMENDAÇÕES DO PAT

SCAPIN, T.¹; dos SANTOS, R.²; NISHIDA, W.³

¹ Aluna de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Nutricionista responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição objeto da pesquisa

³ Professora Substituta do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) visa à promoção da saúde e à prevenção de doenças relacionadas ao trabalho, instituindo para isso recomendações nutricionais que devem ser seguidas pelas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's). Dentre essas recomendações, encontra-se o teor máximo de sódio para a refeição do almoço, que deve variar de 720 a 960mg por pessoa. Devido aos efeitos maléficos à saúde atribuídos ao alto consumo de sódio, torna-se importante a investigação de sua oferta em UAN's. **Objetivos:** Quantificar o sal e o sódio de preparações do almoço em uma UAN, e comparar com o preconizado pelo PAT. **Métodos:** Estudo transversal realizado em uma UAN na cidade de Florianópolis, Santa Catarina. A unidade produzia em média 350 refeições/dia, com distribuição do tipo autosserviço, sendo o público atendido constituído por adultos. Foram acompanhadas preparações de um mês de cardápio sendo pesados os ingredientes de cada preparação, após retiradas as aparas não-comestíveis, para confecção de fichas técnicas. Para quantificação de sódio, levou-se em conta o sal de adição (1g de sal: 400mg de sódio) bem como ingredientes industrializados (valor dos rótulos) que o contivessem. Para a comparação com os valores recomendados pelo PAT realizou-se, através de sorteio, a montagem de dez modelos de pratos constituídos, cada, por: 4 acompanhamentos quentes, 1 carne, 3 saladas e 1 sobremesa. As quantidades escolhidas de cada alimentos foram proporcionais às recomendações de 60% de carboidratos, 15% de proteínas, 25% de lipídios, 7-10g de fibras, ficando na faixa de 600 a 800 kcal, preconizados pelo programa. **Resultados:** Foram acompanhados e quantificados os teores de sódio de 64 preparações (37 acompanhamentos quentes, 21 carnes e 6 sobremesas elaboradas). A média de valor energético obtida pelos modelos de pratos elaborados foi de 669,3Kcal ($\pm 39,0$ DP), de carboidratos, proteínas e lipídios foram de 59%, 16% e 25%, respectivamente. Quanto aos teores de fibras, a média obtida entre os dez pratos foi de 16,5g ($\pm 5,3$ DP). O valor médio de sódio presente nos 10 modelos de pratos avaliados foi de 1.683,2mg ($\pm 294,4$ DP), 175,3 % maior que o valor máximo preconizado pelo PAT para a refeição do almoço. **Conclusão:** O teor médio de sódio encontrado nos modelos de pratos supera o limite diário de consumo recomendado pelo Programa. Sugere-se maior controle no processo de produção visando à diminuição do sódio ofertado nas refeições.

29. CONSUMO AGUDO DO FRUTO JUÇARA (EUTERPE EDULIS) E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM INDIVÍDUOS SAUDÁVEIS.

CARDOSO, A. L.²; DI PIETRO, P. F.¹; VIEIRA, F. G. K.¹; SILVA, E.L. ¹; LIZ, S.²; LINDENBERG, A.³

¹ Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna da Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

³ Aluno do curso de graduação em Farmácia da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: O gênero Euterpe origina espécies de palmeiras, dentre as quais, deriva a juçara (*Euterpe edulis*). Os frutos de juçara possuem propriedades sensoriais e nutritivas similares ao açaí. As propriedades benéficas destes frutos deve-se à quantidade de antioxidantes. **Objetivo:** avaliar o efeito do consumo agudo do suco do fruto juçara sobre os biomarcadores de estresse oxidativo em indivíduos saudáveis. **Métodos:** ensaio clínico randomizado, do tipo cross-over, utilizando-se 450 mL de suco de juçara e 450 mL de água como controle. Onze voluntários saudáveis foram avaliados antes e após 1, 2 e 4 horas do consumo do suco e água. Este estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina, sendo aprovado sob o número 03412112.5.0000.0121 e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Os parâmetros avaliados foram: potencial antioxidante redutor férrico (FRAP) sérico, ácido úrico sérico, glutathiona reduzida (GSH) eritrocitária e as enzimas a partir de hemolisado proveniente de hemácias, glutathiona peroxidase (GPx), superóxido dismutase (SOD) e catalase (CAT), além de hidroperóxidos lipídicos (HL) sérico. **Resultados:** Análises de variância para medidas repetidas revelaram efeito significativo do tratamento no parâmetro antioxidantes FRAP e atividade enzimática de GPx, evidenciando comportamentos diferentes entre o tratamento água e suco de juçara para estes desfechos. Além disso, observou-se que o consumo de suco de juçara promoveu uma significativa diminuição da oxidação lipídica (HL) ao longo do tempo. Foi observada correlação moderada entre FRAP e ácido úrico ($r = 0,31$, $p = 0,03$). A partir das mudanças relativas médias foi observado acréscimo de 21,3% após a 1ª hora de ingestão e 16,1% na 2ª hora no parâmetro GSH após ingestão do suco. Após o consumo do suco de juçara, os HL diminuíram 13,5%, 16% e 18,7%, ao longo da 1ª, 2ª e 4ª hora. No tempo de 2h de ingestão do suco ocorreu elevação máxima nas atividades das enzimas SOD, GPx e CAT, sendo estes de 34,3%, 18% e 8,5% respectivamente. **Conclusão:** Os resultados deste estudo demonstraram que os frutos da palmeira juçara apresentam potencial efeito antioxidante no organismo humano. Novos estudos que investiguem as propriedades antioxidantes do fruto juçara tais como a biodisponibilidade de seus flavonoides são necessários.

30. EFEITO DA QUIMIOTERAPIA SOBRE O PESO CORPORAL E O ESTRESSE OXIDATIVO EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA.

GALVAN, D.²; CARDOSO, A. L.²; LIZ, S.²; SCHIAVON, C. C.²; VIEIRA, F. G. K.¹; DI PIETRO, P. F.¹;

¹ Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Alunada Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: O tratamento quimioterápico para o câncer de mama tem sido associado a diferentes efeitos, como o ganho de peso e o aumento do estado estresse oxidativo (EO). **Objetivos:** investigar alterações no peso corporal e marcadores de EO antes da cirurgia e após o tratamento adjuvante para o câncer de mama. **Métodos:** ensaio clínico não randomizado, realizado em duas etapas, com mulheres recém-diagnosticadas com câncer de mama, atendidas na Maternidade Carmela Dutra em Florianópolis, SC. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina e pelo Comitê de Ética do Centro de Pesquisas Oncológicas. Foram coletados dados antropométricos e amostra sanguínea para determinação bioquímica de parâmetros de EO: glutatona reduzida (GSH), potencial antioxidante redutor férrico (FRAP), substâncias que reagem ao ácido tiobarbitúrico (TBARS), hidroperóxidos lipídicos (HL) e proteínas carboniladas (PC). Informações sobre os protocolos quimioterápicos foram obtidas em prontuário nas unidades de tratamento. Resultados: Após o tratamento para o câncer de mama, as mulheres submetidas à quimioterapia apresentaram significativo ganho de peso corporal (66,4 Kg x 74,00 Kg; $p < 0,001$); e estado de estresse oxidativo medido através do TBARS (5,09 umol/L x 8,99 umol/L), HL (4,11 umol/L x 7,39 umol/L) e PC (0,74 umol/L x 0,95 umol/L), entretanto nenhuma mudança significativa nestes parâmetros foi observada no grupo de mulheres não submetidas a quimioterapia. Todas as pacientes expostas aos protocolos quimioterápicos AC(T) (Doxorrubicina, Ciclofosfamida, Paclitaxel), FAC (5-Fluorouracil, Adriamicina e Ciclofosfamida), CMF (Ciclofosfamida, Metotrexato e 5-Fluorouracil) aumentaram significativamente o peso corporal após o tratamento). O aumento significativo da oxidação lipídica foi observado somente nas mulheres expostas aos protocolos antracíclicos: AC(T) e FAC através do HL e do TBARS, respectivamente. Além disso, as pacientes tratadas com FAC e CMF aumentaram a oxidação protéica ($p < 0,05$). **Conclusão:** as mulheres expostas à quimioterapia aumentaram o peso corporal e o EO. Todos os protocolos quimioterápicos contribuíram com o aumento do peso corporal. O tratamento com os protocolos antracíclicos AC(T) e FAC resultaram em aumento da oxidação lipídica e os tratamentos com FAC e CMF aumentaram a oxidação protéica.

31. EFEITO DO CONSUMO AGUDO DE SUCO DE MAÇÃ (*MALUS DOMESTICA BORKH*) DE DUAS DIFERENTES CULTIVARES SOBRE O ESTADO ANTIOXIDANTE E OXIDAÇÃO LIPÍDICA EM HUMANOS.

VIEIRA, F. G. K.¹; CARDOSO, A. L.²; DI PIETRO, P. F.¹; LIZ, S.²; SILVA, E.L.¹; FETT, R.¹

¹ Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna da Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: A maçã (*Malus* sp) é considerada uma fruta rica em compostos fenólicos. A concentração destes compostos varia de acordo com a cultivar, dentre outros fatores. **Objetivos:** comparar o conteúdo de compostos fenólicos, ácido ascórbico e a capacidade antioxidante de duas cultivares de maçã e o efeito do seu consumo agudo ou único sobre o estado antioxidante e a oxidação lipídica em humanos. **Métodos:** Nove mulheres saudáveis foram avaliadas a partir da ingestão de 300 mL de suco de maçã Golden Delicious, suco de maçã Catarina ou Água. As amostras de sangue foram coletadas antes e 1 hora após a ingestão e entre cada intervenção houve intervalo de duas semanas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (Protocolo número 239/08). **Resultados:** O suco de maçã Catarina apresentou significativamente maior conteúdo de fenólicos, flavanóis e antocianinas monoméricas totais, maior atividade antioxidante, medida pelos métodos ABTS e FRAP, comparado ao suco de maçã Golden Delicious, o qual apresentou maior conteúdo de ácido ascórbico. Uma hora após o consumo de ambos os sucos, houve aumento significativo na capacidade antioxidante, ácido ascórbico e ácido úrico sérico, e redução da oxidação lipídica, e insignificante modificação foi observada após o consumo de água (teste t pareado). Nenhuma diferença significativa (teste de Tukey) foi observada entre o efeito do consumo do suco da Golden Delicious e Catarina; contudo, as modificações observadas após o consumo dos sucos foram estatisticamente diferentes das observadas após o consumo de água. As concentrações séricas de fenólicos totais não foram afetadas em nenhum dos tratamentos. Após a ingestão dos sucos de maçã, o aumento da atividade antioxidante sérica foi relacionado ao aumento da concentração sérica de ácido úrico ($R^2 = 0,725$) e à redução da oxidação lipídica sérica ($R^2 = 0,531$), a qual também foi relacionada ao aumento do ácido úrico ($R^2 = 0,528$). Nenhuma relação foi observada entre as alterações da concentração de ácido ascórbico e atividade antioxidante e oxidação lipídica sérica. **Conclusão:** Apesar da composição química de maçãs depender da cultivar analisada, o efeito do consumo agudo sobre o estado antioxidante e oxidação lipídica em humanos não depende deste fator.

32. ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA DE MULHERES ANTES E DURANTE O TRATAMENTO ADJUVANTE PARA O CÂNCER DE MAMA

CECCATTO, V.¹;LIZ, S.¹;SCHIAVON, C. C.¹; CARDOSO, A.L.¹;DI PIETRO, P. F.²; VIEIRA, F. G. K.²

¹ Aluna do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: Índices de qualidade da dieta têm sido utilizados para avaliar o padrão alimentar e sua relação com o desenvolvimento e progressão do câncer. **Objetivo:** Avaliar a qualidade da dieta de mulheres em tratamento adjuvante para o câncer de mama. **Método:** Realizou-se um ensaio clínico não randomizado com avaliação no momento pré-cirúrgico e pós-tratamento adjuvante, no município de Florianópolis/SC. O Índice de Qualidade da Dieta-Revisado (IQD-R), validado para a população brasileira e calculado a partir de questionário de frequência alimentar foi utilizado para avaliar a qualidade da dieta. A dieta das participantes foi classificada em dieta inadequada (DI), dieta necessitando de modificações (DNM) e dieta saudável (DS). Os dados foram analisados por teste de Qui-quadrado, ANOVA ou Teste tendência para variâncias homogêneas, Test-t pareado ou Wilcoxon. **Resultados:** No pós-tratamento, das mulheres classificadas com DI no início do estudo (n=26), 38% mantiveram esta classificação e 62% melhoraram a dieta (38% passaram a ter DNM e 24% com DS). As mulheres com DNM (n=26) no início do estudo não alteraram significativamente a qualidade da dieta no pós-tratamento, porém verificou-se que 46% melhoraram a dieta passando a ter DS, 30% mantiveram o nível de qualidade e 24% passaram a ter uma DI. As pacientes com DS (n=26) no início do estudo reduziram significativamente a pontuação média do IQD-R em 7,3 pontos durante o tratamento, de modo que 42% mantiveram-se em DS e 58% diminuíram a qualidade da dieta (38% passaram a ter uma DNM e 20% uma DI). As mulheres com DS reduziram a qualidade de sua dieta, principalmente pela redução significativa na pontuação de 5 componentes do IQD-R: frutas totais; vegetais totais; vegetais verdes escuros, alaranjados e leguminosas; cereais totais e Gord_AA (calorias provenientes de gordura sólida, álcool e açúcar de adição). A redução da pontuação dos componentes frutas, vegetais e cereais totais durante o tratamento são preocupantes, pois o consumo <400g/dia de frutas e vegetais pode influenciar na recidiva da doença. O alto consumo do componente Gord_AA contribui para a redução na qualidade da dieta, caracterizando um consumo de alimentos densamente calóricos e com baixo valor nutricional. **Conclusão:** O tratamento adjuvante pode influenciar o consumo alimentar das mulheres com câncer de mama, assim estratégias de educação nutricional devem ser estimuladas com o intuito de melhorar a qualidade da dieta dessas mulheres.

33. INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EDUCATIVA EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA: EFEITO SOBRE FATORES NUTRICIONAIS E BIOMARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO

SCHIAVON, C. C.¹; LIZ, S.¹; CARDOSO, A.L.¹; CECCATTO, V.¹; DI PIETRO, P. F.²; VIEIRA, F. G. K.²

¹ Aluna do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: Pacientes em tratamento para câncer de mama são suscetíveis a alterações no comportamento alimentar, ganho de peso e desenvolvimento de estresse oxidativo (EO), fatores que podem influenciar na recidiva da doença. **Objetivo:** Avaliar a efetividade de um programa de intervenção nutricional educativa promovendo o aumento do consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) e a redução do consumo de carnes vermelhas ou processadas sobre fatores nutricionais e biomarcadores de EO. **Métodos:** Realizou-se um ensaio clínico não randomizado controlado com avaliação basal e após 12 meses de intervenção, no município de Florianópolis/SC. Mulheres recém-diagnosticadas para o câncer de mama foram divididas em Grupo Intervenção (GI)(n=18) e Grupo Comparação (GC)(n=75). O GI foi submetido a uma intervenção baseada no consumo mínimo de 400g/dia de FLV e máximo de 500g/semana de carnes vermelhas ou processadas, por meio de orientações via telefone, materiais impressos, encontros presenciais com palestras e aula de culinária. Nos dois momentos de avaliação ambos os grupos foram avaliados quanto ao consumo de FLV, carnes vermelhas ou processadas, energia, macronutrientes, peso corporal e índice de massa corporal. Amostras sanguíneas foram coletadas para determinação de biomarcadores de EO, marcadores antioxidantes (glutathiona reduzida-GSH) e potencial antioxidante redutor férrico. Dados foram analisados por teste de Qui-quadrado, Test-t, Mann-Whitney, Test-t pareado, Wilcoxon e modelos complementares de regressão linear com ajustes para energia e valores basais. **Resultados:** As análises ajustadas demonstraram um aumento significativo de 50% no consumo de FLV e redução de 60% no consumo de carnes vermelhas ou processadas no GI em relação ao GC. No GI não houve alteração no peso corporal, enquanto no GC o peso aumentou significativamente entre os dois momentos de avaliação. Observou-se aumento significativo de 30% na GSH do GI em relação ao GC, e na análise da diferença entre os dois momentos de avaliação, o GC aumentou significativamente os marcadores oxidantes enquanto que o GI não mostrou alteração, porém reduziu significativamente o marcador de potencial antioxidante. **Conclusão:** A intervenção nutricional educativa, durante o tratamento para o câncer de mama, mostrou-se importante na estimulação de hábitos alimentares saudáveis e manutenção do peso corporal, além de

possível reflexo destes parâmetros no aumento da GSH, o qual é importante na defesa celular contra o EO.

34. METODOLOGIA PARA ANÁLISE DA DIFICULDADE DE ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES - MEAP: UMA FERRAMENTA DE AUXÍLIO NO PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS PARA UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES

JORGE, S. ¹; BOEING, J. J. ²; CARBALLO, T. S. L. ³

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Nutricionista do Serviço Social do Comércio_ SESC

Introdução: A produção de refeições tem sido um setor que tem crescido devido a necessidade de comer fora do domicílio. Segundo o POF 2009, a despesa com alimentação revela que na área urbana, o percentual gasto com alimentação fora do domicílio é de 25,74%. Em Unidades de alimentação e Nutrição são pré-definidos cardápios para planejar a produção de refeições. Em suas combinações de preparações é necessário levar em conta vários itens, atentado para o equilíbrio nutricional e qualidade de alimentos. Na prática, o cardápio sofre muitas alterações em seu planejamento devido principalmente à falta de ingredientes ou de operadores para executar o cardápio. Observou-se que não existia uma ferramenta que auxilie o nutricionista a selecionar preparações e combina-las considerando a dificuldade de sua operacionalização. **Objetivo:** Este trabalho objetivou criar uma ferramenta para definir a dificuldade de operacionalização de preparações conforme etapas de processamento. **Método:** Foi acompanhada a produção de dois meses de cardápios em uma unidade de grande porte, elaborando fichas técnicas de preparação. Os tipos de operações envolvidas na confecção das preparações foram anotados. Foram atribuídos pontos para cada operação considerando a experiência dos operadores. **Resultados:** As operações foram definidas como sendo descongelar, lavar, desinfetar, deixar de molho, descascar, retirar aparas, temperar, assar, mexer, caramelizar, montar, liquidificar, modelar, porcionar, resfriar, decorar, cozinhar, refogar, saltear. Para essas operações foram atribuídos um ponto. As operações lavar folhosos, fritar, grelhar, chapear foram atribuídos dois pontos a cada operação. As operações picar, cortar e fatiar em 30 % dos ingredientes da preparação atribuiu-se um ponto; em 30 a 60% da preparação dois pontos e, em mais que 60%, três pontos. Foi definido que, preparações que somam, no total, quatro pontos são consideradas fáceis; cinco a oito pontos são moderadas e acima de nove pontos, difíceis. **Conclusão:** Esta metodologia pode ajudar o planejamento de cardápios e sua execução mantendo o equilíbrio nutricional planejado. Pode ajudar preservar a saúde dos trabalhadores e a otimizar o uso de equipamentos.

35. O PAPEL DA CULTURA ALIMENTAR NA PRÁTICA DO NUTRICIONISTA

RIAL, C.¹; RODRIGUES, F. R.²; CANTISANI, J. R.³

¹ Carmen Rial, professora orientadora do Departamento de Antropologia da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Fernanda Rech Rodrigues, graduanda do Curso de Nutrição da UFSC.

³ Jacobina Rivas Cantisani, graduanda do Curso de Nutrição da UFSC.

Introdução: A temática da Cultura Alimentar surgiu com mais força no discurso, tanto dos documentos oficiais relacionados à Alimentação e Nutrição quanto de alguns professores de Nutrição, no decorrer dos anos 2000, durante o processo de reformulação curricular. Na área é comum estudar-se o alimento como um mero sinônimo de um conjunto de nutrientes, vistos de forma isolada em suas propriedades, benefícios e malefícios para o organismo/metabolismo humano e, conseqüentemente, para a saúde, entendida, nesse caso, como sinônimo de equilíbrio metabólico e um padrão antropométrico adequado a partir do olhar da ciência da Nutrição. Por isso, esta pesquisa se propõe a pensar em como a temática da cultura alimentar é percebida por alguns professores de Nutrição da UFSC, considerando que a forma como estes a compreendem terá influência direta no processo de formação – e, conseqüentemente, de atuação – dos futuros nutricionistas. **Metodologia:** Esta pesquisa foi realizada nos meses de junho e julho de 2014, no departamento de Nutrição da UFSC. Foram entrevistados alguns professores do curso, de diferentes áreas de atuação: Saúde Pública, Nutrição Clínica e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (GUAN), seguindo um roteiro de três perguntas, são elas: “O que você entende por cultura alimentar?”; “Qual o papel da cultura alimentar na prática do nutricionista?”; “Como você insere este conhecimento na prática docente?”. **Resultados:** Para nortear a discussão dos “resultados obtidos”, foi feita uma revisão bibliográfica tanto de textos da Antropologia, quanto de alguns documentos oficiais relacionados aos temas da Alimentação e Nutrição, afim de responder a alguns questionamentos que deram origem a este trabalho. **Considerações finais:** A partir do trabalho e de seu processo de reflexão, observamos que não existe um consenso na Nutrição sobre o que seja Cultura Alimentar, tampouco sobre o exato papel desta na prática do nutricionista. Contudo, percebe-se o avanço e acreditamos ser necessário o aprofundamento, ultrapassando com isso a barreira que poderia nos manter aprisionados no território biologicista. Ao nosso entender, isso só é possível quando se reconhece que, além de diversas culturas, também existem diversas naturezas além da natureza entendida a partir da perspectiva científica. Assim, a ciência deixa de deter a visão sobre “a verdade das coisas”, e passa a ser apenas uma das diversas verdades possíveis.

36. PEDIDOS DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE FLORIANÓPOLIS, SC

SCAPIN, T¹; MOREIRA, C.C.²; FIATES, G.M.R.³

¹ Aluna de Mestrado do Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna de Doutorado do Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal de Santa Catarina

³ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: A criança atua influenciando as escolhas dos pais para a compra de alimentos em benefício próprio. Entre os alimentos influenciados estão os ultraprocessados, que apresentam alta densidade energética, teores elevados de gordura, açúcar ou sal e escassez de fibras. O aumento no consumo desses alimentos, explicam, em parte, as crescentes prevalências de sobrepeso e obesidade infantil observadas nas últimas décadas. **Objetivos:** Avaliar o estado nutricional e caracterizar os pedidos de compras de alimentos ultraprocessados influenciadas por escolares da rede pública de ensino de Florianópolis, Santa Catarina. **Métodos:** Estudo com pais de escolares da rede pública de ensino, como os responsáveis pelas compras familiares de alimentos. A seleção dos pais ocorreu de forma censitária, por meio dos filhos matriculados nas nove escolas da modalidade desdobrada. A coleta de dados ocorreu entre setembro de outubro de 2001, mediante o envio de questionário autoaplicável (adaptado de Turner, Kelly e McKenna) pela agenda escolar da criança e mensuração de peso e altura dos escolares. O tipo de alimento solicitado pelos filhos foi investigado através da questão: “Quais alimentos seu filho pede para você comprar”, com a possibilidade de até três citações. Os alimentos citados foram categorizados segundo grau de processamento proposto por Monteiro et al. Foram cumpridos todos os requisitos para pesquisa com seres humanos, previstos pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina. **Resultados:** Dos 489 pais convidados a participar da pesquisa, 187 retornaram o questionário (41,6%). Aproximadamente um terço da amostra de escolares (32,6%) apresentava excesso de peso. Um total de 181 pais (96,8%) relatou comprar alimentos a pedido dos filhos. Foram citados 446 alimentos, dos quais 381 (84,3%) foram classificados como ultraprocessados. Os três alimentos mais citados foram: bolacha com e sem recheio, salgadinho de pacote e chocolate. **Conclusão:** Prevalência de excesso de peso foi considerável entre as crianças investigadas, e a maioria dos pais atende aos seus pedidos de alimentos (sendo predominantemente ultraprocessados). Essa situação indica que os pais podem apresentar dificuldade para controlar a ingestão alimentar de seus filhos.

37. RELAÇÃO ENTRE DÉFICIT DE ENERGIA E PROTEÍNA E DESFECHOS CLÍNICOS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES CRITICAMENTE DOENTES

OLIVEIRA, SS³; GRIPPA, RB²; JACINTO, RS³; SILVA, PS³; BARBOSA, E⁴; BRESOLIN, NL⁵; MORENO, YMF¹

¹ Professor da pós graduação do curso de nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina;

² Aluno da pós graduação do curso de nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina;

³ Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina;

⁴ Nutricionista do Hospital Infantil Joana de Gusmão;

⁵ Médica pediatra do Hospital Infantil Joana de Gusmão.

Introdução: O déficit cumulativo de energia e proteína em pacientes internados em uma unidade de terapia intensiva pediátrica (UTIP) tem sido associado ao agravamento ou desenvolvimento de desnutrição, sendo esta fator decisivo na evolução clínica, aumentando a necessidade de ventilação mecânica, o tempo de ventilação e de permanência em UTIP. **Objetivos:** Verificar a relação entre o déficit de energia e proteína com desfechos clínicos em crianças e adolescentes criticamente doentes. **Métodos:** Estudo coorte realizado em Unidade de Terapia Intensiva Pediátrica (UTIP) com crianças e adolescentes criticamente doentes entre 1 mês e 14 anos, em terapia nutricional enteral e/ou parenteral (NEP) internados por mais de 24 horas na UTIP. O déficit energético e o proteico foi obtido pela diferença entre a NEP infundida e as necessidades calóricas e proteicas estimadas. Os desfechos clínicos avaliados foram dias em ventilação mecânica (VM) e dias de internação na UTIP. As variáveis categóricas foram descritas em percentual e as quantitativas em mediana e intervalo interquartil. Foi utilizado o teste de Mann-Whitney, $p < 0,05$ foi considerado significativo. **Resultados:** Foram avaliadas 51 crianças e adolescentes, com idade mediana de 23 (5; 75) meses, 59 % eram do sexo masculino. O tempo mediano em NEP foi 7(5; 17) dias. A mediana do déficit de energia diário foi de -119 (-331; 103) kcal/dia e de proteína foi de -0,57 (-0,89; -0,02) g/kg/dia. A mediana de dias de internação naqueles sem déficit de energia foi 11 (6; 35) dias e com déficit foi 5 (3; 7) dias ($p < 0,001$). Em relação a proteína, a mediana de dias de internação nos sem déficit foi 20 (7;24) dias e nos com déficit de 6 (3; 7) dias ($p = 0,0012$). A mediana de dias em VM dos pacientes sem déficit de energia foi 6 (4; 23) dias e com déficit foi 4 (2; 6) dias ($p = 0,0351$). Em relação a proteína, a mediana de dias de internação nos sem déficit foi 12 (4; 21) dias e nos com déficit de 4 (2; 6) dias ($p = 0,015$). **Conclusão:** Pacientes que permanecem mais tempo internados na UTIP e em ventilação mecânica apresentaram menor déficit cumulativo de energia e proteína, o que pode influenciar positivamente no estado nutricional.

38. RELAÇÃO ENTRE ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E ALTERAÇÕES DE NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINAS E MINERAIS EM INDIVÍDUOS COM OBESIDADE MÓRBIDA

KUNTZ, M. G. F¹; MASIERO, S²; PESSOA, S. D.²; FERNANDES, R³; BESERRA, B. T. S⁴; TRINDADE, E. B. S. M⁵.

¹ Pós-doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

⁴ Doutoranda do programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Brasília.

⁵ Professor do Departamento de Nutrição e do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: A obesidade é caracterizada pelo acúmulo de gordura corporal, alterando o perfil lipídico, a produção de glicose e sendo associada a doenças cardíacas, resistência à insulina e estado inflamatório crônico. Dentre tantas complicações advindas da obesidade, estão também as carências de vitaminas e minerais. **Objetivos:** O objetivo do presente estudo foi avaliar a relação entre Índice de Massa Corporal (IMC), e alterações de níveis séricos de vitaminas e minerais em indivíduos com obesidade mórbida. **Métodos:** A amostra foi constituída por 48 indivíduos com obesidade mórbida acompanhados em um hospital universitário. Critérios de inclusão: indivíduos de ambos os sexos com idade entre 18 e 65 anos, índice de massa corporal (IMC) maior que 40 kg/m² ou maior que 35 kg/m² com pelo menos uma comorbidade e insucesso no tratamento não-farmacológico e farmacológico. Critérios de exclusão: Indivíduos com limitações intelectuais significativas sem suporte familiar adequado, quadro de transtorno psiquiátrico não controlado e dependência alcoólica e/ou de drogas ilícitas. As variáveis laboratoriais analisadas foram vitamina D, vitamina B12, ácido fólico, sódio, potássio, fósforo e cálcio. Os dados foram registrados no programa Microsoft Office Excel 2010 e a análise estatística foi realizada no programa STATA versão 11.0 para Windows. Para a análise da correlação das variáveis, adotou-se para nível de significância $p < 0,05$. **Resultados:** A média de idade e índice de massa corporal foi de 41,3 ± 9,9 anos e 46,2 ± 5,9 Kg/m², respectivamente. A análise de correlação dos parâmetros antropométricos e laboratoriais da amostra investigada (n=48) apresentou associações positivas, mas de fraca correlação e não significativas estatisticamente entre o IMC e Vitamina B12 ($p=0,15$), IMC e cálcio ($p=0,12$) e IMC e sódio ($p=0,84$). Já para a relação entre IMC e fósforo e IMC e ácido fólico a correlação foi fraca ($p= -0,14$), mas foi observada associação significativa ($p < 0,05$). Quando analisada a relação entre IMC e Vitamina D ($p=0,06$) e IMC e potássio ($p=0,21$), houve forte correlação, porém sem significância estatística. **Conclusão:** A forte correlação entre IMC e vitamina D pode indicar a maior necessidade de cuidados nutricionais referentes a

indicação de alimentos fontes e suplementação dessa vitamina em pacientes obesos mórbidos.

39. RELAÇÃO ENTRE MARCADORES INFLAMATÓRIOS E PERFIL LIPÍDICO EM INDIVÍDUOS COM OBESIDADE MÓRBIDA

PESSOA, S. D.¹; MASIERO, S.¹; FERNANDES, R.²; BESERRA, B. T. S.³; KUNTZ, M. G. F.⁴; TRINDADE, E. B. S. M.⁵.

¹ Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Doutoranda do programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Brasília.

⁴ Pós-doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

⁵ Professor do Departamento de Nutrição e do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: A obesidade é definida como uma doença crônica de natureza multifatorial. Essa doença crônica não transmissível promove mudanças no metabolismo das lipoproteínas, uma vez que, o excesso de peso é um fator determinante para elevadas concentrações de colesterol total, LDL-c, triacilglicerol, e baixas concentrações de HDL-c. **Objetivos:** O objetivo do estudo foi avaliar a relação entre marcadores inflamatórios e perfil lipídico em indivíduos com obesidade mórbida. **Métodos:** Participaram deste estudo 59 indivíduos com obesidade mórbida acompanhados em um hospital universitário. Critérios de inclusão: indivíduos de ambos os sexos com idade entre 18 e 65 anos, índice de massa corporal (IMC) maior que 40 kg/m² ou maior que 35 kg/m² com pelo menos uma comorbidade e insucesso no tratamento não-farmacológico e farmacológico. Critérios de exclusão: Indivíduos com limitações intelectuais significativas sem suporte familiar adequado, quadro de transtorno psiquiátrico não controlado e dependência alcoólica e/ou de drogas ilícitas. As variáveis laboratoriais analisadas foram albumina, proteína C-reativa (PCR), HDL-colesterol, LDL-colesterol, Colesterol Total e Triglicerídeos. Os dados foram registrados no programa Microsoft Office Excel 2010 e a análise estatística foi realizada no programa STATA versão 11.0 para Windows. Para a análise da correlação das variáveis, adotou-se para nível de significância $p < 0,05$. **Resultados:** A média de idade e índice de massa corporal foi de $40,6 \pm 9,8$ anos e $46,1 \pm 5,6$ Kg/m², respectivamente. A análise da correlação das variáveis antropométricas mostrou associações positivas e significativas entre o IMC e PCR ($p=0,02$), e correlação negativa e significativa entre triglicerídeos e HDL-colesterol ($p=0,02$). Em indivíduos do sexo feminino ($n=48$), a PCR se correlacionou positivamente e significativamente com o colesterol total ($p=0,03$) e LDL-colesterol ($p=0,03$), e os triglicerídeos se correlacionaram negativamente e significativamente com HDL-colesterol ($p=0,004$). Em indivíduos do sexo masculino ($n=11$), o IMC apresentou forte correlação negativa entre HDL-colesterol ($p=0,02$), e correlação moderada

entre LDL-colesterol e colesterol total ($p=0,04$) não sendo observadas correlações significativas de nenhuma das variáveis com a PCR, pois havia número insuficiente de observações para estas correlações. **Conclusão:** Conclui-se que a proteína C-reativa e os parâmetros do perfil lipídico estão significativamente relacionados entre si em indivíduos com obesidade mórbida.

40. RELAÇÃO ENTRE MARCADORES INFLAMATÓRIOS, PARÂMETROS GLICÊMICOS E INSULINA EM INDIVÍDUOS COM OBESIDADE MÓRBIDA

MASIERO, S¹; PESSOA, S. D.¹; FERNANDES, R²; BESERRA, B. T. S³;
KUNTZ, M. G. F⁴; TRINDADE, E. B. S. M⁵.

¹ Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Doutoranda do programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Brasília.

⁴ Pós-doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

⁵ Professor do Departamento de Nutrição e do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: Em indivíduos obesos há um aumento na secreção de mediadores inflamatórios pelo tecido adiposo, o qual está associado a elevadas concentrações de insulina, glicose e proteína C-reativa e menores concentrações de albumina, contribuindo para a formação de um estado inflamatório crônico. **Objetivos:** objetivo do presente estudo foi avaliar a relação entre marcadores inflamatórios, parâmetros glicêmicos e insulina em indivíduos com obesidade mórbida. **Método:** Participaram deste estudo 59 indivíduos com obesidade mórbida acompanhados em um hospital universitário. Critérios de inclusão: indivíduos de ambos os sexos com idade entre 18 e 65 anos, índice de massa corporal (IMC) maior que 40 kg/m² ou maior que 35 kg/m² com pelo menos uma comorbidade e insucesso no tratamento não-farmacológico e farmacológico. Critérios de exclusão: Indivíduos com limitações intelectuais significativas sem suporte familiar adequado, quadro de transtorno psiquiátrico não controlado e dependência alcoólica e/ou de drogas ilícitas. As variáveis laboratoriais analisadas foram proteína C-reativa (PCR), albumina, glicemia, insulina, hemoglobina glicada (HbA1c) e índice HOMA-IR. Os dados foram registrados no programa Microsoft Office Excel 2010 e a análise estatística foi realizada no programa STATA versão 11.0 para Windows. Para a análise da correlação das variáveis, adotou-se para nível de significância $p < 0,05$. **Resultados:** A média de idade e índice de massa corporal foi de $40,6 \pm 9,8$ anos e $46,1 \pm 5,6$ Kg/m², respectivamente. Houveram correlações positivas e significativas entre IMC, PCR ($p=0,0,2$) e insulina ($p=0,01$), entre hemoglobina glicada e glicemia ($p < 0,001$) e entre HOMA-IR e insulina ($p < 0,001$), glicemia ($p < 0,001$) e hemoglobina glicada ($p < 0,001$). Em indivíduos do sexo feminino, correlações positivas e significativas foram observadas entre IMC e insulina ($p=0,07$), glicemia ($p=0,02$) e hemoglobina glicada ($p=0,03$), entre hemoglobina glicada e glicemia ($p < 0,001$) e entre HOMA-IR e insulina ($p < 0,001$), glicemia ($p=0,001$) e hemoglobina glicada ($p=0,01$). Em indivíduos do sexo masculino, não houveram correlações significativas. **Conclusão:** Os resultados mostram que

concentrações elevadas de proteína C-reativa, glicose, hemoglobina glicada e insulina estão positivamente relacionadas à indivíduos com obesidade mórbida.

41. SATISFAÇÃO E NECESSIDADE DE MELHORIAS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM UMA UPR

SANTOS, R. ¹.; JORGE, S. ².; SANTOS, R. ³

¹ Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Nutricionista da UAN do SESI- FIESC

Introdução: Dentro de uma UAN, a pesquisa de satisfação de clientes é um sistema de administração de informações que continuamente capta a voz do cliente. Este tipo de pesquisa mede a qualidade externa ou performance da empresa em seus negócios, indicando caminhos para as decisões futuras de comercialização e marketing. (ROSSI; SLONGO, 1998). **Objetivo:** Conhecer a satisfação e detectar onde poderiam ocorrer melhorias no serviço oferecido por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (empresa e alimentação coletiva) que comercializa seus produtos (preparações) em bufê a peso. **Método:** Foi utilizado questionário com seis questões de múltipla escolha (os critérios foram analisados como ótimo, bom e regular) e espaço para opiniões e sugestões. **Resultados:** No total (n=360), 313 (87%) dos clientes responderam o questionário. Destes, 80% almoçam de três a cinco vezes por semana na unidade. Resultados mostram que 84% dos comensais considera a apresentação dos pratos como ótima e bom. O preço (R\$27,00 reais por KG) do bufê foi o item de maior desagrado, sendo considerado regular por 63%. O sabor das preparações do bufê foi avaliado como regular por 44%. Dos participantes, 123 (34%) deixaram alguma sugestão ou comentário. Foram mais frequentes comentários relacionados a tipo, qualidade e modo de preparo de carnes (26%); solicitações para aumentar variedade de saladas (21%); modificações no modo de preparo de preparações específicas (21%); melhorias ou alterações na sobremesa pagas à parte (15%). A limpeza e organização do restaurante foram consideradas ótimas por quase a totalidade dos clientes. **Conclusão:** Os resultados mostram que consultas ao cliente podem apontar modificações importantes para obter satisfação maior da clientela. Investimentos em saborizar preparações e melhorar relação custo / qualidade parecem ser as ações estratégicas para alcançar melhores resultados. Qualificação de profissionais e bons produtos a base de temperos naturais parecem ser uma estratégia para melhorar a qualidade de refeições comercializadas por empresas de alimentação.

42. TEOR DE SÓDIO EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL EM SUAS VERSÕES CONVENCIONAIS E COM ALEGAÇÕES DE ISENÇÃO OU REDUÇÃO DE NUTRIENTES

NISHIDA, W.¹; FERNANDES, A. C.²; GONZÁLEZ-CHICA; D. A.³;
VEIROS, M. B.³; PROENÇA, R. P. C.³

¹ Aluna de mestrado do Programa de Pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna de doutorado do Programa de Pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

³ Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: Alimentos industrializados apresentam altos teores de sódio. Alguns consumidores optam por alimentos com alegações de isenção ou redução de nutrientes (IR) porque os consideram mais saudáveis. Entretanto, esses alimentos são modificados com a substituição de alguns ingredientes por aditivos alimentares que podem conter sódio. Assim, levanta-se a hipótese de que os teores de sódio dos alimentos IR sejam superiores. **Objetivo:** Comparar o teor de sódio declarado em rótulos de alimentos industrializados Convencionais (C) e IR. **Método:** Foi realizado um censo, pesquisando-se rótulos de alimentos industrializados comercializados em um supermercado brasileiro. Selecionaram-se alimentos encontrados nas versões IR e C, que foram analisados de maneira geral, em grupos e em subgrupos (RDC nº359, ANVISA, 2003). Comparou-se o conteúdo de sódio por Mann-Whitney. Analisou-se a frequência de citação do sal como primeiro ingrediente por Qui-quadrado. **Resultados.** Nos 3.449 alimentos pesquisados, o teor de sódio foi 43% maior nos IR ($p=0,007$). Dos oito grupos de alimentos, dois apresentaram teor de sódio superior na versão IR (Leites e Derivados (+7%, $p=0,030$); e Óleos e Gorduras (+132%, $p=0,001$)) e um (incluindo embutidos e carnes) apresentou teor de sódio inferior na versão IR (-29%, $p<0,001$). Dos 66 subgrupos, em quinze, o teor de sódio foi maior na versão IR e, em sete, foi menor na versão IR. Entre os que citaram o sal como primeiro ingrediente (2%, $n=57$), os IR apresentaram mediana de teor de sódio 5% maior ($p=0,091$). Foram observadas amplitudes significativas no teor de sódio entre alimentos similares nos subgrupos IR (77%) e C (94%). **Conclusão:** Os resultados revelaram que os alimentos IR apresentam teores de sódio mais elevados quando comparado aos C. Esses dados são preocupantes visto que o consumo excessivo de sódio tem sido considerado um problema de saúde pública. Assim, destaca-se a necessidade de revisão da formulação de alimentos IR visando a redução da oferta de sódio e a necessidade de cautela no consumo por indivíduos com hipertensão, obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares. A amplitude dos teores de sódio em alimentos similares

demonstra que há espaço para reduzir os teores de sódio mais elevados, uma vez que há produtos com menores teores disponíveis no mercado.

43. TRANSTORNOS ALIMENTARES E ATIVIDADE FÍSICA: A LINHA TÊNUE ENTRE PATOLOGIA E SAÚDE.

SCHUCK, C. S. S.¹; SILVA, R. C.²; ZENI, L.A.Z.R.³

¹ Carolina Santos da Silva Schuck, aluna da graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Rafaéla Cardoso da Silva, aluna da graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: Práticas de embelezamento, manipulação e mutilação, fazem com que o corpo represente um terreno de significados e, muitas vezes, nesta busca por um corpo idealizado acaba-se por desenvolver uma série de complicações físicas, psicológicas e/ou sociais; são os chamados transtornos alimentares (TAs). Indivíduos com este tipo de transtorno utilizam de um arsenal de métodos para controle de peso, incluindo a atividade física excessiva. Os transtornos alimentares têm grande importância médico-social, podendo afetar drasticamente a saúde e a vida dos indivíduos acometidos, justificando-se a grande relevância de estudos nesta área. **Objetivo:** Realizar revisão da literatura buscando identificar publicações que abordem a relação entre transtornos alimentares e atividade física. **Método:** O levantamento bibliográfico foi realizado por meio de bases de dados, entre as quais: PubMed, MedLine, LiLacs, Scielo e Cochrane Library, com os termos "transtornos alimentares", "anorexia", "bulimia", "exercício físico excessivo", "atividade física", "exercício obrigatório", "exercício compulsivo", "vigorexia" e "dismorfia muscular". **Resultado:** A estreita relação entre a imagem corporal e desempenho físico faz com que as atletas sejam um grupo particularmente vulnerável à instalação de transtornos, tendo em vista a ênfase dada ao controle de peso, especialmente em algumas modalidades esportivas, nas quais o peso corporal pode influenciar diretamente a performance do competidor, como maratonas e algumas modalidades de dança, lutas e corridas a cavalo. A prática física passa a ser um sintoma preocupante a partir do momento que passa a ser realizada de forma excessiva e/ou obrigatória, a fim de suprir uma preocupação mórbida com a imagem corporal, causando prejuízos ao bem-estar do indivíduo, além disso, a utilização de métodos purgativos e abuso de esteróides anabolizantes são fatores que agravam a mortalidade entre os acometidos. **Conclusão:** Apesar de transformar-se muito a cada década, os padrões de beleza existem e são impostos à sociedade de diversas formas. No caso dos atletas, além da obrigatoriedade estética existem as imposições do ofício. Para este grupo, especialmente para os atletas em atividades competitivas, recomenda-se que sejam feitos acompanhamentos em

saúde, incluindo-se aqui acompanhamento médico, nutricional e psicológico adequado.