



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

# **ANAIS DA XI SEMANA CIENTÍFICA DA NUTRIÇÃO**

Florianópolis, 11 a 14 de outubro de 2016.

Universidade Federal de Santa Catarina

**XI Semana Científica da Nutrição**

11 a 14 de outubro de 2016

---

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC)**

Prof. Luiz Carlos Cancellier de Olivo – Reitor

Profª. Alacoque Lorenzini Erdmann – Vice Reitora

**CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

Profª. Isabela de Carlos Back – Diretora

Prof. Ricardo de Sousa Vieira – Vice-Diretor

**DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

Profª. Marcela Boro Veiros – Chefe

Profª. Brunna Cristina Bremer Boaventura – Sub-Chefe

**CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

Profª Anete Araújo de Sousa – Coordenadora

Profª Júlia Dubois Moreira – Vice-Coordenadora

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

Profª. Patrícia Faria Di Pietro - Coordenadora

Prof. Edson Luiz da Silva – Sub-Coordenador

## **PROMOÇÃO**

Programa de Educação Tutorial Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)



## **COMISSÃO ORGANIZADORA DA XI SEMANA CIENTÍFICA DA NUTRIÇÃO**

Prof<sup>a</sup>. Suzi Barletto Cavalli - Tutora do PET Nutrição UFSC

Ana Carolini Carvalho - Bolsista do PET Nutrição UFSC

Ana Clara Koerich - Bolsista do PET Nutrição UFSC

Arthur Thives Mello - Bolsista do PET Nutrição UFSC

Caroline Martinelli - Bolsista do PET Nutrição UFSC

Even dos Santos - Bolsista do PET Nutrição UFSC

Joana Marcon Kafer - Bolsista do PET Nutrição UFSC

Kelly Iahn Carsten - Bolsista do PET Nutrição UFSC

Laura Copetti de Souza - Bolsista do PET Nutrição UFSC

Maria Eduarda Zytkeuwisz - Bolsista do PET Nutrição UFSC

Muriel Hamilton Depin - Bolsista do PET Nutrição UFSC

Rosa Mendes Cardoso - Bolsista do PET Nutrição UFSC

## **COLABORADORES**

Jéssica Müller - Mestranda do Programa de Pós Graduação em Nutrição da UFSC

Rayza Dal Molin Cortese - Doutoranda do Programa de Pós Graduação em Nutrição da UFSC

**PROGRAMAÇÃO XI SEMANA CIENTÍFICA DA NUTRIÇÃO UFSC**  
*Apresentação Oral – 11 de outubro de 2016*

**PERÍODO MATUTINO**

08:50 – 09:00 Abertura da semana  
09:00 – 12:00 Curso “Pesquisa de Artigos Científicos em Bases de Dados” pelo Doutorando Ricardo Fernandes.

**PERÍODO VESPERTINO**

13:30 – 18:20 Apresentação oral de projetos do Curso de Nutrição:

ASSOCIAÇÃO ENTRE AS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE 25(OH)D SOBRE OS NÍVEIS PRESSÓRICOS EM ADULTOS. **Autores:** FASSULA, A.S.; CORSEUIL, M.W.; SILVA, D.A.S.; GONZÁLEZ-CHICA, D.A.; MORENO, Y.M.F.  
**Apresentador:** Angelica Scherlowski Fassula.

PRIMING NAS ESCOLHAS ALIMENTARES: EFEITO EXPERIMENTAL PARA GUIAR AS ESCOLHAS EM UMA DIREÇÃO MAIS SAUDÁVEL. **Autores:** BOTELHO, A. M.; FIATES, G. M. R. **Apresentador:** Alyne Michelle Botelho.

RESTRIÇÃO CALÓRICA PROGRESSIVA NÃO CAUSOU PREJUÍZOS COMPORTAMENTAIS E AUMENTA O IMUNOCONTEÚDO HIPOCAMPAL DE SIRT-1, PGC1-alfa E TrkB EM RATOS WISTAR MACHOS. **Autores:** CORRÊA, C.R.; SCHENA, C.; TISCHNER, A.; SCHUTZ, G.K.; LOPES, S.C.; VENSKE, D.K.R.; PREGIGER, R.D.S.; MÜLLER, A.P.; MOREIRA, J.D.; RIBEIRO, L.C. **Apresentador:** Cinthia Rejane Corrêa.

RELATO DE EXPERIÊNCIA DE ALUNAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO NA PROMOÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO NA CENTRAL DO INCENTIVO AO ALEITAMENTO (CIAM-HU/UFSC). **Autores:** LINS, A.; CASTRO, L.; DI FOGGI, L.; BOHN, I.; RIBEIRO, L.C. **Apresentadores:** Andréa Costi Lins, Leandra Eulália de Castro e Laís Di Foggi.

DESENVOLVIMENTO E ADAPTAÇÃO DE RECEITAS PARA APLICAÇÃO EM INTERVENÇÃO SOBRE HABILIDADES CULINÁRIAS COM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS. **Autores:** RITA, H. A. K.; BERNARDO, G. L.; JOMORI, M. M.; FERNANDES, A.C.; PROENÇA, R. P. C. **Apresentador:** Halana Ataíde Köche Rita.

INFLUÊNCIA DO TEMPO EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO NO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE EM CLÍNICAS DA GRANDE FLORIANÓPOLIS. **Autores:** SILVA, A. T.; GARCIA, M.F.; WAZLAWIK, E. **Apresentador:** Angela Teodósio da Silva.

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL POR MEIO DA ANÁLISE VETORIAL DA BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA DE ACORDO COM AS CATEGORIAS DA AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL EM PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE. **Autores:** SILVA, A. T.; GARCIA, M.F.; FÜHR, L.M.; WAZLAWIK, E. **Apresentador:** Angela Teodósio da Silva.

QUAIS CARACTERÍSTICAS OS CONSUMIDORES ADULTOS DE FLORIANÓPOLIS OBSERVAM NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS? **Autores:** MÜLLER, J.; UGGIONI, P. L. **Apresentador:** Jéssica Müller.

PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO AS ALEGAÇÕES DE CASEIRO, TRADICIONAL E OUTRAS SIMILARES EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. **Autores:** MÜLLER, J.; UGGIONI, P. L. **Apresentador:** Jéssica Müller.

ELABORAÇÃO DE QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR (QFA) SEMIQUANTITATIVO DESTINADO À POPULAÇÃO IDOSA DE FLORIANÓPOLIS – SC. **Autores:** PRADO, T. R.; MOREIRA, J. D. **Apresentador:** Tânia Prado.

PLANOS ESTADUAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ADEQUAÇÃO ÀS NORMAS ESTABELECIDAS PELO DECRETO N. 7.272/2010. **Autores:** MAMED, G. R.; MACHADO, M. L.; GABRIEL, C. G.; SOAR, C.; MARTINS, M. C. **Apresentador:** Mick Lennon Machado.

RISCO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Autores:** OLIVEIRA, L.D.A.; MOREIRA, J.D. **Apresentador:** Luna Dias de Almeida Oliveira.

**RESUMOS DO TEMA:**

**REDE E ENSINO**

## 1. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO PROGRAMA DE EDUCAÇÃO TUTORIAL (PET) NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC)

MELLO, A. T.<sup>1</sup>; KOERICH, A. C. C.<sup>1</sup>; CARVALHO, A. C.<sup>1</sup>; MARTINELLI, C.<sup>1</sup>; SANTOS, E.<sup>1</sup>; KAFER, J. M.<sup>1</sup>; CARSTEN, K. I.<sup>1</sup>; SOUZA, L. C.<sup>1</sup>; CAMARGO, M. E. Z.<sup>1</sup>; DEPIN, M. H.<sup>1</sup>; CARDOSO, R.<sup>1</sup>; CAVALLI, S. B.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** Promovidos pelo Ministério da Educação, Programas de Educação Tutorial (PETs) complementam a formação de estudantes em 121 Instituições de Ensino Superior no Brasil. O programa é pautado nos princípios da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, e, da educação tutorial. O PET Nutrição UFSC é composto por 12 bolsistas, sendo que o grupo é dividido em três comissões: Infraestrutura, Divulgação e Eventos e Recursos Humanos. **Objetivo:** Relatar as atividades realizadas pelo grupo PET Nutrição UFSC (Florianópolis, SC). **Método:** Esse trabalho foi desenvolvido através da busca por informações sobre o programa em sites oficiais e por meio dos relatórios de atividades e de planejamento do PET Nutrição UFSC 2016. **Resultados:** Foram ofertados vários cursos e atividades voltadas à graduação, mas que abrangeram estudantes de outros cursos e universidades. Uma das atividades realizadas pelos bolsistas foi o evento “Seminários em Nutrição”, que acontece todo início de ano, em que os bolsistas abordam temáticas atuais da área. Também foram oferecidos cursos com palestrantes convidados, como foi o caso do curso de “Bioenergética e metabolismo”, ministrado por Henry Okigami. Outro evento promovido foi o “PET Pipoca”, no qual ocorreram exposições de documentários com uma posterior discussão em volta do tema abordado. Já a revista *Nutrição Informa* é escrita pelos bolsistas e publicada semestralmente, com artigos sobre temas atuais da nutrição, informativo profissional, espaço cultural, dicas de receitas e informes das atividades recentes realizadas pelo programa. O grupo participou da Semana de Ensino Pesquisa e Extensão (SEPEX) da UFSC (com o estande “Mídia, Corpo e Alimentação” e o minicurso “Desmistificando temas atuais da Nutrição”) e organizou a XI Semana Científica da Nutrição UFSC, divulgando as pesquisas que estão sendo realizadas por alunos da graduação e pós-graduação do curso de nutrição da UFSC, através da exposição de banners e apresentações orais. Além dessas atividades, os bolsistas se direcionam para os projetos de pesquisa e extensão de seu interesse, como voluntários. **Conclusão:** Verificou-se que o PET Nutrição busca em suas ações complementar a formação acadêmica dos graduandos, tornando-a cada vez mais ampla. Permite, também, que seus bolsistas realizem atividades de pesquisa, ensino e extensão, mantendo um importante vínculo com a comunidade acadêmica ao planejar e executar ações.

Resumos do Tema:  
**EXTENSÃO**



## 2. RELATO DE EXPERIÊNCIA DE ALUNAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO NA PROMOÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO NA CENTRAL DO INCENTIVO AO ALEITAMENTO (CIAM-HU/UFSC)

LINS, A. C<sup>1</sup>; CASTRO, L. E<sup>1</sup>; DI FOGGI, L<sup>1</sup>; BOHN, I<sup>2</sup>; RIBEIRO, L.C<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Enfermeira Obstétrica, Coordenadora da Central de Incentivo ao Aleitamento Materno, Supervisora do estágio da CIAM

<sup>3</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina e Coordenadora do Projeto de Extensão “Promoção Aleitamento Materno HU/UFSC”

**Introdução:** O aleitamento materno é fundamental para crianças, especialmente nos primeiros seis meses de vida, por ser um alimento completo, adequado ao desenvolvimento do bebê e ao metabolismo que ele possui nesta faixa etária, além de fortalecer o sistema imunológico, provendo células de defesa através do leite da mãe protegendo o bebê contra infecções.

**Objetivo:** O projeto de extensão “Promoção Aleitamento Materno HU/UFSC” em conjunto com o estágio oferecido pela CIAM tem por objetivo a promoção ao aleitamento materno junto à maternidade do HU-UFSC através de atividades diretamente com as mães e os bebês. Este trabalho tem por objetivo retratar a experiência de acadêmicas de Nutrição UFSC na CIAM do HU-UFSC. **Método:** as alunas realizam atendimento diário e individual com puérperas e lactentes alojados na maternidade do HU, na Unidade de cuidados intermediários Canguru, e de outras unidades, como também mães que não estão internadas no HU-UFSC que procuram a CIAM para auxílio na amamentação. O atendimento é realizado através de observações e diálogo mãe/família e quando necessário, é prestada ajuda prática como: avaliação de mamadas do RN, avaliação de mama puerperal, ordenha de Leite Materno, translactação, métodos preventivos de complicações mamárias (ingurgitamento, mastite, fissuras, infecções) e orientações nutricionais para a puérpera durante a lactação. É entregue à família um Folder, com telefone e horário de atendimento – caso a família tenha dificuldades após deixar o hospital. **Resultados:** O projeto permite o aperfeiçoamento das alunas na temática relacionada ao aleitamento materno e nutrição na lactação, otimiza e amplia o atendimento junto a CIAM, e contribui para a promoção do aleitamento materno na comunidade, gerando impacto social positivo na saúde.

**Conclusão:** Esta atividade desenvolve em nós acadêmicas um olhar ampliado para a atuação do nutricionista, pois além de compartilhar com a lactante e familiares a importância de uma alimentação saudável e equilibrada nesta fase da vida, nos insere em uma realidade onde dificuldades normalmente são encontradas na implementação do aleitamento materno, possibilitando uma intervenção real neste momento a fim de evitar o desmame precoce. O leite materno é biologicamente formado e o ato de amamentar é socialmente construído. Desta forma, com as dificuldades encontradas, as mães precisam de apoio emocional e de informações seguras para terem sucesso na amamentação.

### 3. DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL E ELABORAÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO PARA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DE ESCOLARES

ANDRADE, J.C.<sup>1</sup>; CUNHA, E.D.<sup>1</sup>; TELES, G. S.<sup>1</sup>; PEREIRA, L. J.<sup>2</sup>; ASSIS, M. A. A.<sup>3</sup>; PIETRO, P. F. D.<sup>3</sup> VIEIRA, F.G.K.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Aluna de Mestrado do Programa de Pós Graduação da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>3</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** A transição nutricional tem ocorrido rapidamente com aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade. No Brasil, a cada três crianças, uma encontra-se acima do peso. O consumo de alimentos com baixo valor nutricional, associados ao baixo consumo de alimentos como frutas e verduras, o aumento das atividades consideradas sedentárias e o baixo consumo de leite e derivados tem sido fatores associados ao aumento da prevalência do excesso de peso em crianças. O ambiente escolar tem se mostrado adequado para ações relacionadas a educação nutricional, por representar o primeiro grupo social em que as crianças tem contato, depois do ambiente familiar, favorecendo a formação de hábitos, inclusive alimentares. **Objetivo:** Desta forma, objetivou-se realizar o diagnóstico nutricional através da análise do estado nutricional e do consumo alimentar de escolares, e a partir desse diagnóstico, elaborar um plano de ação organizado em um material didático para a educação nutricional de escolares, o qual auxilie os educadores no processo de ensino e aprendizagem sobre temas relacionados à alimentação e estilo de vida saudáveis. **Método:** O estado nutricional foi avaliado pelo índice de massa corporal (IMC) e o consumo alimentar através do Questionário do Consumo Alimentar e Atividade Física de Escolares (*webCAAFE*). **Resultados:** Foram avaliados 640 escolares de 7 a 10 anos da rede pública de ensino municipal de Florianópolis, sendo observados 21% de sobrepeso, 13% de obesidade e elevado consumo de alimentos considerados não saudáveis. O material didático foi organizado em forma de cartilha e abordou oito temáticas, estando em desenvolvimento dois temas que serão inseridos. Está estruturada com texto de apoio ao professor, exemplo de aula dialogada, texto de apoio ao aluno e atividades lúdico-educativas (atividades do tipo papel e lápis e jogos) que priorizam a interação e a participação dos escolares. A cartilha é destinada aos professores, já que eles possuem grande potencial transformador das ações dos estudantes. **Conclusão:** Espera-se que a cartilha contribua para o incremento das ações de educação nutricional e auxilie na promoção de hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

#### 4. RELATO DE EXPERIÊNCIA DO PROJETO DE EXTENSÃO: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL CONTINUADA A PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE, EM CLÍNICAS DA GRANDE FLORIANÓPOLIS

MACHADO, R. P.<sup>1</sup>; SILVEIRA, T. T.<sup>2</sup>; SILVA, A. T.<sup>3</sup>; ABREU, A. M.<sup>2</sup>; SPILLERE<sup>1</sup>, S. R.; DONINI, A.B.<sup>1</sup>; WAZLAWIK, E.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> *Nutricionista graduada pela Universidade Federal de Santa Catarina*

<sup>2</sup> *Mestranda do Programa de Pós - Graduação em Nutrição Da Universidade Federal de Santa Catarina*

<sup>3</sup> *Doutoranda do Programa de Pós - Graduação em Nutrição Da Universidade Federal de Santa Catarina*

<sup>4</sup> *Professora Do Departamento De Nutrição Da Universidade Federal de Santa Catarina*

**Introdução:** A nutrição adequada é fundamental na prevenção e no tratamento da doença renal crônica (DRC). **Objetivo:** Prover informações e educação nutricional a pacientes submetidos à hemodiálise (HD). **Método:** As ações foram desenvolvidas em três clínicas de nefrologia da região de Florianópolis, no período de abril de 2013 a fevereiro de 2015, durante e nos diferentes turnos de sessões de HD, totalizando, vinte e quatro turmas. Ocorreram seis encontros consecutivos com cada turma. No primeiro, foi aplicado um questionário para verificar os conhecimentos prévios dos pacientes sobre os temas a serem abordados. No segundo e terceiro encontro foram entregues folders com informações gerais dos minerais: sódio, potássio, fosforo e cálcio. No quarto encontro foi realizado um jogo similar ao “da vida” (tabuleiro) e no quinto, o bingo. Por meio dos jogos abordavam-se dicas de alimentação, hábitos saudáveis, autocuidado e alertas para atitudes que podem ser prejudiciais ao tratamento do paciente portador de DRC. No último encontro foi novamente aplicado o questionário inicial. **Resultados:** A atividade de extensão atingiu pacientes. A maioria apresentava-se motivada a participar das atividades, havendo uma interação entre os pacientes e os integrantes do projeto. Por sua vez, os profissionais das clínicas aceitaram e estimularam a continuidade do projeto de extensão. Os pacientes demonstraram valorização pelo trabalho desenvolvido e aos esclarecimentos recebidos, percebendo-se, ainda, uma interação entre os próprios pacientes. **Conclusão:** As ações continuadas de educação nutricional propiciam um retorno à sociedade com informações e atividades que podem melhorar a adesão à alimentação adequada e ao auto cuidado, além de contribuir com a formação acadêmica.

## 5. PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DE CONSUMO ALIMENTAR DOS INDIVÍDUOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO-SASC-HU-UFSC

ROEDER, A. B.<sup>1</sup> ; FIRMO, P. A.<sup>1</sup> ; FOGOLARI, N.<sup>1</sup> ; GAZZOLA, J.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluna de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** Em 2014 o Ministério da Saúde instituiu o Comitê Intersetorial para ações de prevenção e controle da obesidade. A estratégia proposta objetiva prevenir e controlar a obesidade na população brasileira, por meio de ações intersetoriais, promovendo a alimentação adequada e saudável e a prática de atividade física. A análise de dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) dos anos de 2002-2003 e 2008-2009 demonstrou decréscimo na compra, e conseqüentemente consumo, de alimentos *in natura* e minimamente processados e aumento de alimentos ultraprocessados.

**Objetivo:** Avaliar o perfil antropométrico e de consumo alimentar dos indivíduos atendidos no Ambulatório de Nutrição do Serviço de Atendimento à Saúde da Comunidade Universitária (SASC-HU-UFSC). **Método:** No período de abril a outubro de 2016, foram coletados, para avaliação nutricional, dados antropométricos (peso e altura) para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), a medida da circunferência de cintura (CC), classificada segundo (WHO) e o consumo de alimentos foi avaliado pelo método de recordatório alimentar (R24) duplicado, com análise da frequência de alimentos ao longo do dia, caracterizados pelo Guia Alimentar para a População Brasileira - 2014. A análise estatística dos dados foi realizada no programa estatístico STATA® versão 11.0. **Resultados:** Foram analisados dados de 24 indivíduos, destes, 20 foram mulheres, sendo a média de idade de 27 anos. A circunferência da cintura apresentou uma média de 87,7 cm (68,5;96,5). Em relação a classificação de risco para doença cardiovascular, 10 indivíduos apresentaram risco, 07 destes apresentaram risco muito aumentado. Considerando o IMC, 13 indivíduos apresentaram excesso de peso (IMC  $\geq 25$ ), a média foi 26,81 kg/m<sup>2</sup> (21,2;30,71). Segundo a média dos dados dos recordatórios, os alimentos *in natura* e minimamente processados foi de 6,45 (3,0;8,0), de alimentos ultraprocessados 4,45 (2,0;8,0), de alimentos processados 3,12 (1,0;5,0) e de óleo e gorduras 1,5 (0,0;2,0), **Conclusão:** Os resultados obtidos demonstram que os indivíduos atendidos, apresentam excesso de peso, risco para doenças cardiovasculares, consomem alimentos de todas as categorias diariamente, com destaque para os alimentos *in natura* e minimamente processados seguido pelo consumo de alimentos ultraprocessados. As orientações dietéticas seguiram às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira 2014, promovendo a alimentação adequada e saudável e a prática de atividade física.

## 6. OFICINAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS EM ESCOLARES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS

REIS M. M. R.<sup>1</sup>; COFRE, G. J. C.<sup>2</sup>; TRINDADE, E. B. S. M.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professor do Departamento de Biologia Celular, Embriologia e Genética da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>3</sup> Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** A educação alimentar e nutricional é vista como uma estratégia para promoção de hábitos alimentares saudáveis, sendo a escola um espaço ideal para desenvolver ações que promovam a diminuição dos índices de obesidade. Os conhecimentos sobre alimentação e nutrição são importantes para o auxílio de escolhas saudáveis. **Objetivo:** Avaliar a influência de oficinas de EAN nos hábitos alimentares de uma amostra de escolares de uma escola municipal de Florianópolis. **Método:** As oficinas de EAN foram destinadas a uma turma do ensino fundamental, com média de nove anos de idade. A captação de resultados aconteceu em dois momentos (M0 e M1) através de questionários elaborados junto à equipe do projeto. Sendo M0 antes das intervenções, M1 ao final das intervenções. Assim para os resultados foram considerado apenas os alunos que participaram dos dois momentos, contabilizando nove crianças. Os assuntos abordados foram: Hábitos Alimentares; Alimentação saudável: alimentos saudáveis e dieta balanceada; Alimentação saudável: frutas, hortaliças e leguminosas; Alimentação saudável: alimentos de consumo moderado; Prato colorido; Café da manhã; Importância da atividade física; Importância do consumo de água. **Resultados:** Houve um aumento do consumo de hortaliças, a frequência do consumo de frutas, a ingestão de água e a prática de atividade física. No entanto, o consumo de doces e guloseimas e alimentos fritos mantiveram-se inalterado. Além disso, o consumo de carne e arroz e feijão foram relatados por todos os alunos. A substituição de água por bebidas açucaradas reduziu em 33% entre os alunos. Todavia, a escolhas das bebidas também se alteraram, reduzindo o consumo de suco natural e aumentando o suco de caixinha/lata. **Conclusão:** A relevância da EAN destaca-se na formação de hábitos alimentares saudáveis em crianças, principalmente no âmbito escolar. Visto que, os reflexos de uma alimentação altamente calórica e pouco nutritiva, decorrente de hábitos alimentares inadequados, afetam prejudicialmente a saúde, tanto a curto como em longo prazo, os alunos.

## 7. ENCONTRO DE PRESIDENTES DE CONSELHOS E CÂMARAS MUNICIPAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN): ESPAÇO PARA DIALOGO E FORTALECIMENTO DO SISTEMA NACIONAL DE SAN EM SANTA CATARINA

CHIKUJI, D. Y. D. S.<sup>1,2</sup>; SOAR, C.<sup>2,3</sup>; MACHADO, M. L.<sup>2,4</sup>; MACHADO, N. M. V.<sup>2</sup>; MARTINS, M. C.<sup>2</sup>; GABRIEL, C. G.<sup>2,3</sup>

<sup>1</sup> Aluna de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Membro da Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional (TearSAN/UFSC)

<sup>3</sup> Docente do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>4</sup> Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) deve fomentar modos de produzir, abastecer, comercializar e consumir alimentos sustentáveis do ponto de vista socioeconômico e ambiental, que respeitem a diversidade cultural, promovam a saúde e garantam o Direito Humano à Alimentação Adequada. **Objetivo:** apresentar uma das ações desenvolvidas no estado de Santa Catarina (SC), como parte do fortalecimento do sistema no estado. **Método:** O evento aconteceu em junho de 2016, durante 8 horas, nas dependências da Secretaria de Estado de Assistência Social, Trabalho e Habitação. Foi promovido pelo CONSEA e CAISAN estaduais e contou também com representantes do CONSEA e CAISAN nacionais e da equipe do Projeto de Fortalecimento do SISAN em SC e Rio Grande do Sul (RS). **Resultados:** As discussões iniciaram com a análise de conjuntura nacional, estadual e municipal do SISAN e depois a análise das Fortalezas, Oportunidades, Debilidades e Ameaças (matriz DAFO) vivenciadas nos municípios de SC, com a participação de 49 representantes de 20 municípios. Os COMSEAs pactuaram estratégias para legitimar a participação e controle social em prol do fortalecimento do SISAN em SC e as CAISANs, instrumentalizaram os municípios sobre os Planos Municipais de SAN. Ao final, elaborou-se uma carta com recomendações para o fortalecimento das instâncias ligadas ao SISAN no estado de SC. **Conclusão:** A heterogeneidade da situação de implementação do SISAN nos municípios promoveu trocas de experiências, contribuindo para o amadurecimento dos estágios da política de SAN nos municípios. Servindo de base para futuras formações, favorecendo o diálogo e novas perspectivas para garantia do DHAA.

Resumos do Tema:  
**PESQUISA**

## 8. ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE AÇÚCARES DE ADIÇÃO E A RELAÇÃO COLESTEROL LDL/HDL EM ADULTOS DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS-SC

MALIKOSKI, T. G.<sup>1</sup>, MOREIRA, J. D.<sup>2</sup>, GONZÁLEZ-CHICA, D.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Aluna do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>3</sup> Professor da "School of Medicine", The University of Adelaide, Austrália

**Introdução:** Uma das mudanças alimentares mais marcantes das últimas décadas é o aumento do consumo de açúcares de adição. Estudos vêm mostrando que o consumo excessivo de açúcares de adição traz prejuízos à saúde, como ganho de peso e aumento do risco de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Apesar da relevância, poucos estudos avaliaram os efeitos do consumo de açúcares de adição sobre marcadores bioquímicos séricos, como a lipoproteína de baixa densidade (LDL) e a lipoproteína de alta densidade (HDL). **Objetivo:** Verificar a associação entre o consumo de açúcares de adição e a relação colesterol LDL/HDL em adultos no município de Florianópolis-SC. **Método:** Estudo de longitudinal de base populacional realizado no município de Florianópolis-SC, capital de Santa Catarina, Brasil. A primeira onda do estudo foi realizada no ano de 2009, a segunda em 2012 e a terceira em 2014. A população de referência do estudo inclui uma amostra representativa de adultos com idades entre 20 e 59 anos. A exposição, o consumo de açúcares de adição, foi estimado por dois recordatórios alimentar de 24 horas (R24h) em 2012 (incluindo um dia de semana e outro de final de semana), cujos dados foram ajustados para variabilidade intra e interindividual para descrever o consumo habitual. O desfecho, relação colesterol LDL/HDL foi coletado em 2014. Os dados foram estratificados pela presença de excesso de peso corporal em 2012. Além disso, foram ajustados para o valor calórico total (VCT), sexo, idade, escolaridade, renda familiar per capita, atividade física no lazer, tabagismo, consumo de álcool, antecedentes de doenças crônicas. Modelos de regressão linear foram usados para estimar as médias ajustadas. **Resultados:** O consumo de açúcares de adição foi de aproximadamente 13% do VCT na população de estudo. O consumo de bebidas açucaradas esteve associado com uma maior relação colesterol LDL/HDL [ $\beta$  5,0 (0,3;9,8)]\* nos indivíduos sem excesso de peso corporal em 2012. **Conclusão:** Os resultados encontrados neste estudo mostram que a população do estudo apresentou consumo de açúcares de adição diário superior ao que é recomendado pela Organização Mundial da Saúde. Sabe-se que o consumo de açúcares de adição em excesso, assim como qualquer outro nutriente em excesso, leva a alterações no metabolismo, como visto na relação colesterol LDL/HDL aumentada.

\*Resultados em potência  $\alpha=101$  e valor-p <0,05



## 9. RELAÇÃO ENTRE A PRESENÇA DE ANSIEDADE E ESTADO NUTRICIONAL EM IDOSOS RESIDENTES DE FLORIANÓPOLIS-SC

MATOS, P.<sup>1</sup>; RIBEIRO, S.<sup>1</sup>; MOREIRA, J.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** O mundo está em processo de envelhecimento e o excesso de peso já é predominante nessa população. A obesidade, além de estar associada com problemas na saúde física, também pode afetar a saúde mental, contribuindo para o aparecimento de quadros de ansiedade e depressão. **Objetivo:** Investigar a associação entre a presença de ansiedade e IMC em idosos de Florianópolis/SC. **Método:** Estudo transversal realizado com 146 idosos frequentadores do Núcleo de Estudos da Terceira Idade (NETI/UFSC). A presença de ansiedade foi avaliada por meio da escala *Geriatric Anxiety Inventory*. O estado nutricional foi avaliado por meio do cálculo do IMC, utilizando os parâmetros de avaliação da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2008) e de Lipschitz (1994), preconizado pelo Ministério da Saúde. Para a análise estatística, utilizou-se o *software Stata 11.0*, onde empregou-se testes qui-quadrado e regressão logística, sendo considerados significativos quando  $P < 0,05$ . **Resultados:** Dos 146 participantes, 129 (88,36%) foram mulheres. Destes, 39 (26,71%) foram classificados como ansiosos. Com base no teste do qui-quadrado, houve associação entre presença de ansiedade e maior IMC, pela WHO, 2008 ( $\beta=13,09$ ;  $P=0,004$ ). Já pela classificação de Lipschitz, não houve associação ( $\beta=3,78$ ;  $P=0,151$ ). Quando aplicada a regressão logística bruta, foi encontrado associação para  $IMC \geq 30$  ( $OR=2,67$ ;  $IC95\% 1,2375 - 5,7621$ ;  $P=0,012$ ). No modelo ajustado pela idade, esta associação permanece ( $OR=2,91$ ;  $IC95\% 1,3257 - 6,4047$ ;  $P=0,008$ ). **Conclusão:** Esse estudo aponta a relação entre a presença de ansiedade com maior IMC na população de idosos. Esta associação é dependente do protocolo de classificação adotado.

## 10. INFLUÊNCIA DO TEMPO EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO NO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE EM CLÍNICAS DA GRANDE FLORIANÓPOLIS

SILVA, A. T.<sup>1</sup>; GARCIA, M.F.<sup>2</sup>, WAZLAWIK, E.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Doutoranda do Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Mestre pelo Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>3</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** A desnutrição é um dos distúrbios nutricionais mais prevalentes nos pacientes submetidos à hemodiálise (HD) e o tempo em tratamento hemodialítico pode ser um agravante do estado nutricional. **Objetivo:** Avaliar a influência do tempo em HD no estado nutricional dos pacientes. **Método:** Foi realizado um estudo transversal de abril a setembro de 2011 em duas clínicas de Nefrologia da região de Florianópolis. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSC e os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Após a sessão de HD foi realizada a aferição da força do aperto da mão (FAM), a aplicação do escore de desnutrição e inflamação (*malnutrition-inflammation score* – MIS) e a aferição do peso e da estatura para posterior cálculo do índice de massa corporal (IMC). Para a análise estatística foi utilizado o *software* Stata versão 11.0 e os testes *T* de Student, Mann-Whitney e Correlação de Spearman. **Resultados:** Foram incluídos no estudo 144 pacientes submetidos à HD. A idade média foi de 55,3±15,3 anos, sendo 61,8% (n =89) do sexo masculino. A mediana do tempo em HD foi de 33,8 [12,6; 72,5] meses, sendo que 29,9% (n=43) dos pacientes realizavam HD por período maior do que 5 anos. Em relação aos pacientes com mais de 5 anos em HD cerca de 44,2% (n=19) estavam desnutridos pelo IMC (<23kg/m<sup>2</sup>); 55,1% (n=22) estavam desnutridos pela FAM (<23,3kg) e 53,5% (n=23) estavam desnutridos pelo MIS (≥6). Os pacientes com mais de 5 anos em HD apresentaram valores médios significativamente menores de IMC (*P*= 0,03) e maiores de MIS (*P*= 0,004). Os valores médios da FAM foram superiores nos pacientes com menos de 5 anos em HD, no entanto não houve diferença significativa entre os pacientes com mais e menos de 5 anos em HD (*P*= 0,09). Foi encontrada correlação positiva entre o tempo em HD e o MIS (*P*=0,0015), e uma correlação negativa entre o tempo em HD e os indicadores nutricionais IMC e FAM, porém sem diferença significativa. **Conclusão:** O tempo em tratamento hemodialítico influenciou negativamente o estado nutricional dos pacientes avaliados. É necessária atenção especial a esses pacientes, de modo a propiciar intervenções nutricionais precoces visando reduzir o risco de desnutrição.

## 11. RELAÇÃO ENTRE HORAS DE SONO, ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL EM IDOSOS ATENDIDOS NO PROJETO NUTRIÇÃO NA TERCEIRA IDADE (NUTI) EM FLORIANÓPOLIS

VALMORBIDA, A.<sup>1</sup>; HEERDT, P. N.<sup>1</sup>; MOREIRA, J. D.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Acadêmicas do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** O sono tem importantes funções no organismo humano e perturbações desta função biológica podem originar alterações relevantes no funcionamento físico, cognitivo e psiquiátrico dos indivíduos, afetando a qualidade de vida. Estudos mostram que distúrbios do sono são mais prevalentes em indivíduos com excesso de peso. O envelhecimento pode trazer uma predisposição ao excesso de peso; da mesma forma, o envelhecimento gera mudanças significativas tanto na quantidade quanto na qualidade do sono. No entanto, são escassos os estudos que investigam essa relação na população idosa. **Objetivo:** Investigar a relação entre as horas de sono e presença de insônia com o IMC e circunferência abdominal em idosos participantes do NUTI. **Método:** Os dados foram coletados nos atendimentos ambulatoriais realizados no ambulatório do Programa Nutrição na Terceira Idade(NUTI). Realizou-se avaliação antropométrica (peso, altura, circunferência abdominal, IMC) e coletaram-se dados sobre o sono (quantidade de horas dormidas, presença de insônia, hábito de acordar durante a noite e hábito de sesta). Os dados foram tabulados em *Microsoft Office Excel 2007* e analisados no programa *SPSS 24.0*. **Resultados:** A amostra foi composta de 62 idosos. Houve uma correlação fraca, não estatisticamente significativa entre as horas de sono com o IMC( $r= 0,229$ ;  $p= 0,434$ ), circunferência abdominal ( $r= 0,229$ ;  $p= 0,434$ ) e idade ( $r= 0,057$ ;  $p= 0,683$ ). Não houve associação entre insônia e IMC ( $p= 0,586$ ) e insônia e sexo ( $p= 0,381$ ), exceto para hábito da sesta e sexo ( $p= 0,034$ ), já que este hábito é mais prevalente no sexo feminino. Quando comparados os grupos com e sem insônia, não houve diferença estatisticamente significativa na idade ( $p= 0,412$ ), CA ( $p=0,137$ ) e IMC ( $p= 0,553$ ). Também não houve associação entre as categorias de IMC e a presença de insônia ( $p=0,658$ ). **Conclusão:** No presente estudo, não houve relação entre IMC e CA com a presença de insônia e nem com as horas de sono. É necessário ressaltar que a amostra deste estudo foi heterogênea em relação ao sexo e com poucos indivíduos, tornando a mesma não representativa da população.

## 12. ASSOCIAÇÃO ENTRE AS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE 25(OH)D SOBRE OS NÍVEIS PRESSÓRICOS EM ADULTOS

FASSULA, A. S.<sup>1</sup>; CORSEUIL, M. W.<sup>2</sup>; SILVA, D. A. S.<sup>3</sup>; GONZÁLEZ-CHICA, D.A.<sup>4</sup>; MORENO, Y. M. F.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Mestranda de Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Pós-doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>3</sup> Professor do Departamento de Educação Física da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>4</sup> Professor da Universidade de Adelaide, Austrália

<sup>5</sup> Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** A vitamina D apresenta efeitos biológicos mediados por receptores expressos em quase todas as células, indicando possível regulação em cerca de 3% do genoma humano. Assim, a literatura científica tem descrito quadros de hipovitaminose D associados à desfechos cardiovasculares e/ou inflamatórios, sendo que a hipertensão arterial figura como um dos agravos à saúde mais prevalentes. **Objetivo:** Verificar a existência de associação entre as concentrações séricas de 25(OH)D com os níveis pressóricos, entre a população adulta residente em Florianópolis. **Método:** Estudo transversal, aninhado em corte de adultos - Estudo EpiFloripa, com indivíduos com idade entre 23 a 64 anos e correspondente a uma amostra representativa da cidade de Florianópolis, SC. Concentrações séricas de 25(OH)D: avaliadas no soro, após jejum de 8 a 10 horas, seguindo protocolo do Setor de Análises Clínicas do Hospital Universitário da UFSC. Pontos de corte 25(OH)D: Deficiência até 20 ng/mL, insuficiência de 21 a 29,99 ng/mL e suficiência acima de 30 ng/mL. Pressão arterial: aferida em 2 momentos, por esfigmomanômetro digital de pulso e seguindo protocolo da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Pontos de corte Pressão Arterial: pressão arterial sistólica elevada:  $\geq 135$  mmHg, pressão arterial diastólica elevada:  $\geq 85$  mmHg. As análises estatísticas: teste de Qui quadrado de tendência, fixando-se o nível de significância em 5%. **Resultados:** Foram avaliados 710 indivíduos. Observou-se prevalência de 81,32% na inadequação nas concentrações séricas de 25(OH)D, enquanto que a inadequação nos níveis pressóricos da mesma população foi de 66,82%. Verificou-se associação inversa significativa entre as concentrações séricas inadequadas de 25(OH)D com níveis pressóricos elevados ( $P=0,01$ ), contudo mediante a estratificação por sexo, observou-se que a associação foi mantida para mulheres ( $P=0,000$ ), mas não para homens ( $P=0,612$ ). Indivíduos que apresentaram deficiência de 25(OH)D, tiveram chance 73% maior (OR 1,73, IC95% 1,09; 2,75) de apresentar níveis pressóricos aumentados. **Conclusão:** Nesta população, verificou-se associação entre concentrações séricas de 25(OH)D com níveis pressóricos, contudo, sugere-se estudos longitudinais, sobre possíveis fatores de confusão e/ou mecanismos fisiopatológicos, bem como ação da vitamina D no sistema cardiovascular.

### 13. ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESCORE DE DESNUTRIÇÃO-INFLAMAÇÃO (MALNUTRITION-INFLAMMATION SCORE – MIS) E A PRESENÇA DE MORBIDADES EM PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE

CAMELLO, A.<sup>1</sup>; ABREU, A. M.<sup>2</sup>; SILVA, A. T.<sup>3</sup>; WAZLAWIK, E.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Mestranda do Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>3</sup> Doutoranda do Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>4</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** O escore de desnutrição-inflamação (*malnutrition inflammation score* - MIS) é um indicador nutricional específico para pacientes em hemodiálise (HD) e inclui o tempo de tratamento hemodialítico e presença de morbidades. **Objetivos:** Avaliar o estado nutricional pelo MIS e verificar a associação entre este indicador com as principais morbidades em pacientes submetidos à HD. **Método:** Estudo transversal com 141 pacientes em HD, em duas clínicas de nefrologia, no ano de 2013. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Critérios de inclusão: ter idade igual ou superior a 19 anos e realizar HD três vezes na semana, há pelo menos 3 meses. O MIS é composto pela história médica relatada, exame físico, índice de massa corporal (IMC) e parâmetros laboratoriais. O ponto de corte utilizado para classificar a desnutrição foi  $\geq 6$ . Para análise estatística utilizou-se o programa Stata 11.0 e o teste de associação qui quadrado.  $P < 0,05$  foi considerado significativo. **Resultados:** A média de idade da amostra foi  $58,5 \pm 15,4$  anos, sendo 63,8% do sexo masculino. De acordo com a análise isolada da prevalência de cada morbidade, 17,7% (n=25) dos pacientes apresentaram cardiopatias, 32,6% (n=46) diabetes *mellitus* (DM) e 76,6% (n=108) hipertensão arterial sistêmica (HAS). O número total de morbidades (n=179) foi superior à amostra, visto que, alguns pacientes apresentaram mais de uma. A prevalência de desnutrição foi de 54% (n=76). De acordo com o MIS, foram classificados desnutridos: 44% (n=11) dos pacientes com cardiopatias, 63% (n=29) com DM e 50% (n=54) com HAS. Dentre os 28 pacientes do sexo masculino com DM foram identificados como desnutridos 78,6% (n=22), sendo estatisticamente significativo ( $P=0,032$ ). **Conclusão:** A morbidade mais frequente foi HAS. Segundo o MIS, os pacientes com DM apresentaram maior prevalência de desnutrição, havendo associação da desnutrição com DM no sexo masculino.

#### 14. AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL POR MEIO DA ANÁLISE VETORIAL DA BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA DE ACORDO COM AS CATEGORIAS DA AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL EM PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE

SILVA, A. T.<sup>1</sup>; GARCIA, M. F.<sup>2</sup>; FÜHR, L. M.<sup>2</sup>; WAZLAWIK, E.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> *Doutoranda do Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina*

<sup>2</sup> *Mestre pelo Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina*

<sup>3</sup> *Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina*

**Introdução:** A análise vetorial da bioimpedância elétrica (BIVA) é baseada na análise dos valores de resistência e reatância, fornecidos pela bioimpedância elétrica (BIA), normalizados para altura. É um procedimento autônomo que independe de equações preditivas. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de pacientes submetidos à hemodiálise (HD) por meio da BIVA, tendo como referência as categorias da Avaliação Subjetiva Global (ASG). **Método:** Estudo transversal, realizado de abril de 2011 a outubro de 2012 em duas clínicas de Nefrologia da região de Florianópolis. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSC e os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A ASG e a BIA foram realizadas após a HD. De acordo com a ASG os pacientes foram classificados como nutridos (A) ou desnutridos (B+C). Para as análises estatísticas foram utilizados os *softwares* BIVA 2002 e Stata versão 11.0, e os vetores foram analisados pelo teste T<sup>2</sup> de Hotelling. **Resultados:** Cento e sessenta e três pacientes, idade média 53,4±15,3 anos, 58,3 % (n=95) do sexo masculino. A prevalência de desnutrição pela ASG foi de 31,9% (n=52), sendo 27,4% (n=26) nas mulheres e 38,2% (n=26) nos homens. Os pacientes classificados como nutridos pela ASG tiveram o vetor médio localizado dentro da elipse de tolerância de 50% da BIVA e os classificados como desnutridos dentro da elipse de 75%. As mulheres classificadas como nutridas pela ASG apresentaram valores médios de resistência/altura (R/H) de 416,9±54,6 ohms/m e reatância/altura (Xc/H) de 48,1±12,0 ohms/m, enquanto as desnutridas apresentaram valores de R/H e Xc/H de 439,7±81,0 ohms/m e 43,4±12,1 ohms/m respectivamente. Os homens classificados como nutridos pela ASG apresentaram R/H de 322,9±45,7 ohms/m e Xc/H de 37,5±8,42 ohms/m, enquanto os desnutridos apresentaram valores de R/H e Xc/H de 357,5±50,8 ohms/m e 38,8±10,5 ohms/m. Foi encontrada diferença quando comparadas as elipses de confiança entre os dois grupos de mulheres (P=0,005) e de homens (P=0,003), indicando diferença na composição corporal entre os nutridos e desnutridos. **Conclusão:** A BIVA demonstrou diferença significativa na composição corporal entre os pacientes desnutridos e nutridos. Além disso, a distribuição dos vetores foi associada com o estado nutricional classificado pela ASG, indicando ser uma alternativa viável para a avaliação e monitoramento nutricional de pacientes submetidos à HD.

## 15. ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESCORE DE DESNUTRIÇÃO-INFLAMAÇÃO, AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL E RASTREAMENTO DE RISCO NUTRICIONAL 2002 EM PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE EM UM HOSPITAL PÚBLICO

SILVA, A. T.<sup>1</sup>; FÜHR, L. M.<sup>2</sup>; WAZLAWIK, E.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> *Doutoranda do Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina*

<sup>2</sup> *Mestre pelo Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina*

<sup>3</sup> *Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina*

**Introdução:** A avaliação subjetiva global (ASG), o rastreamento de risco nutricional 2002 (*nutritional risk screening 2002 - NRS 2002*) e o escore de desnutrição-inflamação (*malnutrition-inflammation score - MIS*) são indicadores compostos de avaliação nutricional. Dentre estes, o MIS é específico para pacientes em HD e contempla: tempo de HD, comorbidades, exame físico, índice de massa corporal, albumina sérica e capacidade total de ligação do ferro. **Objetivo:** Verificar a prevalência de desnutrição/risco nutricional através da ASG, NRS 2002 e MIS e verificar associação entre estes. **Método:** Estudo transversal em pacientes submetidos à HD no Hospital Universitário da UFSC, no período de junho a agosto de 2013. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSC, e todos os participantes (25) assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram incluídos os com idade  $\geq 19$  anos e com capacidade de entendimento e comunicação. Para análise estatística utilizou-se o programa Stata 11.0 e os testes de associação qui quadrado, *t* de Student e Mann Whitney. Foi considerado significativo  $P < 0,05$ . **Resultados:** A idade média foi de  $62,4 \pm 10,8$  anos, sendo 52% ( $n=13$ ) homens. A prevalência de desnutrição/risco nutricional foi: ASG 64% ( $n=16$ ); NRS 2002 24% ( $n=6$ ), e MIS 76% ( $n=19$ ). Foi encontrada diferença significativa pelo MIS entre os sexos ( $P=0,047$ ), sendo que 92,3% ( $n=12$ ) dos homens e 58,7% ( $n=7$ ) das mulheres estavam desnutridos por este indicador. Nos pacientes desnutridos pela ASG a mediana do MIS foi 5,5 escores maior do que nos bem nutridos ( $P=0,0048$ ). Entre os com risco nutricional, de acordo com o NRS 2002, a mediana do MIS foi 8,5 escores maior do que nos considerados sem risco nutricional ( $P=0,001$ ). **Conclusão:** O MIS foi o indicador nutricional composto que identificou maior prevalência de desnutrição e foi associado com a ASG e o NRS 2002. Recomenda-se sua utilização na prática clínica.

## 16. RESTRIÇÃO CALÓRICA PROGRESSIVA NÃO CAUSOU PREJUÍZOS COMPORTAMENTAIS E AUMENTA O IMUNOCONTEÚDO HIPOCAMPAL DE SIRT-1, PGC1- $\alpha$ E TRKB EM RATOS WISTAR MACHOS

CORRÊA, C. R.<sup>1</sup>; SCHENA, C.<sup>2</sup>; TISCHNER, A.<sup>2</sup>; SCHUTZ, G. K.<sup>2</sup>; LOPES, S. C.<sup>3</sup>; VENSKE, D. K. R.<sup>6</sup>; PREGIGER, R. D. S.<sup>4</sup>; MÜLLER, A. P.<sup>5</sup>; MOREIRA, J. D.<sup>6</sup>; RIBEIRO, L. C.<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Aluna do Programa de Pós Graduação em Nutrição da UFSC

<sup>2</sup> Aluna de graduação do curso de Nutrição da UFSC

<sup>3</sup> Aluna do Programa de Pós Graduação em Farmacologia da UFSC

<sup>4</sup> Professor do Departamento de Farmacologia da UFSC

<sup>5</sup> Professor do Programa de Pós Graduação em Ciências da Saúde da UNESC

<sup>6</sup> Professora do Departamento de Nutrição da UFSC

**Introdução:** Estudos experimentais animais sobre a restrição calórica (RC) sem desnutrição, aplicados durante a fase adulta, têm sugerido ações salutares. Dentre estes, efeitos benéficos cerebrais ligados ao comportamento.

**Objetivos:** O estudo teve como objetivo avaliar os efeitos da RC na atividade locomotora, comportamento tipo ansioso e memória dos animais submetidos a um protocolo de RC progressiva. **Método:** Ratos Wistar machos (60 dias de idade) foram divididos aleatoriamente em dois grupos: o grupo controle (n=9) cuja ração foi manualmente desenvolvida de acordo com a AIN-93M, com consumo *ad libitum* e o grupo no qual foi aplicado um protocolo de RC progressiva (n=9) baseada no consumo médio semanal do grupo controle. A intervenção teve duração de 12 semanas, com pesagem semanal e testes comportamentais realizados na 12ª semana. As análises bioquímicas séricas: teste de tolerância à glicose (TTG) (tempos: 0, 30, 60 e 120 minutos), creatinina, albumina, ureia, AST, ALT, glicose, colesterol, triglicerídeos e proteínas totais foram realizadas após a eutanásia, bem como western blotting no hipocampo, a fim de quantificar o imunocontéudo de SIRT-1, PGC1-alfa e TrkB. **Resultados:** Ao longo das 12 semanas de intervenção dietética, não houve diferença no peso corporal entre os grupos ao ser aplicado o ANOVA de medidas repetidas, entretanto, a variação do ganho de peso corporal semanal no grupo RC foi 21% inferior em relação ao grupo controle (p=0,028). Referente à análise comportamental, não foi observada diferença estatisticamente significativa entre ambos os grupos na atividade locomotora, comportamento tipo ansioso e memória. O TTG apresentou valores similares entre os grupos. A RC não causou desnutrição de acordo com as variáveis bioquímicas séricas analisadas e houve redução significativa de 30% dos triglicerídeos séricos (p=0,013). Apesar de não ter havido diferença comportamental entre os grupos, houve aumento do imunocontéudo hipocampal das proteínas SIRT-1 (p=0,007), PGC1-alfa (p=0,004) e TrkB (p=0,03). **Conclusão:** Esses dados sugerem que a RC apresenta efeitos benéficos a partir de efeitos regulatórios e compensatórios mediados pela elevação do imunocontéudo de proteínas hipocampais. Dessa forma, é sugerida a aplicação do presente protocolo de RC com a suplementação de micronutrientes em futuros estudos para a padronização do protocolo dietético de forma a uniformizar a intervenção e possibilitar comparações entre os desfechos analisados.



## 17. RELATO DE ATIVIDADE DE INTERNACIONALIZAÇÃO EM PESQUISA: PARCERIA PPGN/UFSC E QUEEN'S UNIVERSITY BELFAST

BOTELHO, A. M.<sup>1</sup>; MOREIRA, C. C.<sup>1</sup>; CAMARGO, A. M.<sup>1</sup>; FARIAS, J. P.<sup>2</sup>;  
MEDEIROS, K. J.<sup>3</sup>; NASCIMENTO, A. B.<sup>4</sup>; MAZZONETTO, A. C.<sup>1</sup>;  
PRADO, T. R.<sup>1</sup>; FIATES, G. M. R.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Aluno de pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>3</sup> Professora do Centro Universitário Católica de Santa Catarina

<sup>4</sup> Professora de Nutrição na Universidade do Sul de Santa Catarina

<sup>5</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** A Pró-Reitoria de Pós-Graduação, órgão executivo central da UFSC responsável pelas atividades de Pós-Graduação, tem como uma de suas metas a busca de novos patamares de excelência acadêmica, entre elas a internacionalização. O PPGN/UFSC incentiva a busca e a manutenção de parcerias com instituições internacionais que contribuam para o aprimoramento das atividades de pesquisa. Neste contexto, surge a oportunidade de submeter ao Edital *Newton Mobility Grant Scheme 2015* a proposta de pesquisa *Investigating the habits of shoppers when they do or don't buy healthful foods*.

Trata-se de projeto em parceria com a Dra. Moira Dean, do *Institute for Global Food Security* da *Queen's University Belfast*, Irlanda do Norte, Reino Unido.

**Objetivos:** O projeto tem como objetivos investigar hábitos e estratégias empregadas na seleção de alimentos por consumidores durante compras em supermercado, explorando fatores que influenciam a aquisição de alimentos saudáveis. **Método:** Elaboração de uma Tese de Doutorado e duas Dissertações de Mestrado no PPGN/UFSC, além de um Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Nutrição da UFSC.

Por viabilizar a mobilidade internacional dos pesquisadores envolvidos, a proposta contemplou a disseminação de resultados de pesquisas internacionais em duas palestras proferidas pela Dra. Moira Dean quando de suas visitas à UFSC, além da oferta de dois *workshops* sobre métodos de coleta e análise de dados em pesquisa qualitativa. O público alvo das palestras foi formado não somente por alunos de Graduação e Pós-Graduação em Nutrição, mas também pela comunidade universitária. As visitas da Dra. Dean também proporcionaram discussões teóricas e metodológicas sobre temáticas de pesquisa emergentes e/ou já desenvolvidas pelo Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições – NUPPRE.

**Resultados:** Como produtos da parceria, a disseminação dos resultados será feita na forma de artigos científicos em periódicos de impacto internacional, especialmente interessantes ao processo de consolidação da Linha de pesquisa Nutrição em produção de refeições e comportamento alimentar do Doutorado em Nutrição do PPGN / UFSC. **Conclusão:** Visualiza-se, portanto, o aporte de contribuições significativas para o curso, em questões que são cruciais para a sua boa avaliação e continuidade de funcionamento.

## 18. CONSUMO E CONHECIMENTO DE PRODUTOS *DIET*, *LIGHT* E SEM GLÚTEN E A INFLUÊNCIA DA MÍDIA POR PARTICIPANTES DA SEMANA DE PESQUISA E EXTENSÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (FLORIANÓPOLIS-SC)

DEPIN, M. H.<sup>1</sup>; PEDROSO, A. B.<sup>1</sup>; CARSTEN, K. I.<sup>1</sup>; MATOS, P. A.<sup>1</sup>; DUTRA, M.<sup>1</sup>; VALMORBIDA, A.<sup>1</sup>; KAHL, K.<sup>1</sup>; SANTOS, A. N.<sup>1</sup>; RIBEIRO, S. V.<sup>1</sup>; YAMAGUCHI, P. B.<sup>1</sup>; SCHENA, C.<sup>1</sup>; FIATES, G. M. R.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** Hábitos alimentares são construídos com base em determinações socioculturais, e a mídia desempenha um papel central neste processo. Os principais alimentos para fins especiais (AFE) são os *diet*, *light* e sem glúten. Compreender o que eles são e as informações que constam no rótulo destes alimentos é essencial para escolhas adequadas. **Objetivo:** Identificar o consumo e o conhecimento do conceito de produtos *diet*, *light* e sem glúten, bem como as fontes de informação e a influência da mídia sobre esse saber, com o público participante da 13ª Semana de Pesquisa e Extensão (SEPEX) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). **Método:** Durante a 13ª SEPEX da UFSC, os participantes do estande do grupo PET Nutrição UFSC foram convidados a participar da pesquisa onde responderam um questionário, com questões objetivas e outras de múltipla escolha, para identificar o conhecimento e o consumo de produtos *light* e *diet* e sem glúten. **Resultados:** O questionário foi respondido por 146 pessoas, a maioria era do sexo feminino (67,80%; n=99), com Ensino Superior Incompleto (44,5%; n=65) e média de idade de 21 anos. As principais fontes de informação sobre alimentação e nutrição identificadas foram “Redes sociais” (assinalada 61 vezes), “Programas de TV” (56 vezes) e “Amigos, conhecidos e/ou familiares” (52 vezes). Foi possível observar que a população consome mais produtos *light* (marcada 63 vezes) e sem glúten (31 vezes) do que *diet* (16 vezes), e, que, 79,45% (n=116) dos participantes erraram o conceito de *light* e *diet* e 21,91% (n=32) erraram o de sem glúten. Das 32 pessoas que erraram o conceito de sem glúten, as principais opções assinaladas em fontes de informação foram “Amigos, conhecidos e/ou familiares” (17 vezes), “Redes sociais” (16) e “Programas de TV” (15). Já das 116 que erraram o conceito de *light* e *diet*, as principais opções foram “Redes sociais” (50 vezes) e “Programas de TV” (47). Perguntados se consideravam esses alimentos mais saudáveis que os normais, 59, 58% (n=87) responderam que não. **Conclusão:** Pode-se concluir que apesar de serem bastante consumidos, ainda há falta de entendimento em relação aos alimentos *light* e *diet* e que as fontes de informação tem importância nisso.

## 19. RISCO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

OLIVEIRA, L.D.A<sup>1</sup>; MOREIRA, J. D.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluna de pós-graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** Os transtornos alimentares (TA) afetam principalmente adolescentes e adultos jovens do sexo feminino. Profissões ligadas à estética e ao corpo, como a Nutrição, têm maior estímulo ao desenvolvimento de anorexia e bulimia. Realizou-se um estudo para averiguar a existência de risco destes TA em acadêmicos de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. **Objetivos:** Os objetivos foram a comparação do risco entre estudantes das fases iniciais e finais, assim como a comparação do risco de TA com o estado nutricional segundo o IMC dos estudantes. **Resultados:** O estudo, de caráter transversal, avaliou 105 acadêmicos das fases inicial (1<sup>o</sup> ao 3<sup>o</sup> semestre) e final (8<sup>o</sup> ao 10<sup>o</sup> semestre) do curso de Nutrição. O questionário EAT-26 foi autoaplicado e todas as perguntas respondidas anonimamente, os participantes referiram idade, sexo, fase da graduação, peso e altura. Os pontos foram somados e tabulados para análise. Estudantes com pontuação  $\geq 21$  foram classificados como apresentando risco de desenvolvimento de TA. Realizou-se uma análise descritiva de frequências absolutas e relativas para as variáveis categóricas e dicotômicas (sexo, risco, fase e estado nutricional). Para as variáveis contínuas (idade, pontuação e IMC), utilizou-se a mediana para descrição. Para testar as possíveis associações entre as variáveis categóricas e dicotômicas, aplicou-se o teste qui-quadrado de Pearson; para o teste das possíveis diferenças entre as variáveis contínuas e dicotômicas, aplicou-se o teste de Mann-Whitney. Para a análise considerou-se como diferença estatística  $p < 0,05$ . O sexo feminino foi predominante na amostra (F=94; M=6). A maioria dos participantes apresentou eutrofia (82%). Não houve associação entre o risco de TA e o sexo, a fase da graduação e a idade. Percebeu-se diferença estatística no IMC de indivíduos com e sem risco ( $p=0,041$ ). As questões do EAT-26 com maior frequência de resposta positiva para pontuação se relacionaram à recusa à comidas de alto valor calórico e intensa preocupação com a forma física. Observou-se intensa preocupação com a forma física em todas as fases. **Conclusão:** Nota-se com os resultados, a influência exercida pela sociedade nos estudantes em relação aos padrões de beleza. Ao considerar que a presença de risco para desenvolvimento de TA independe da fase, percebe-se a importância da abordagem do tema ao longo da graduação.

## 20. DESENVOLVIMENTO E ADAPTAÇÃO DE RECEITAS PARA APLICAÇÃO EM INTERVENÇÃO SOBRE HABILIDADES CULINÁRIAS COM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

RITA, H. A. K.<sup>1,5</sup>; BERNARDO, G. L.<sup>2,3,5</sup>; JOMORI, M. M.<sup>2,4,5</sup>; FERNANDES, A.C.<sup>3,5</sup>; PROENÇA, R. P. C.<sup>3,5</sup>

<sup>1</sup> Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Doutoranda do Programa de Pós-Graduação de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>3</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>4</sup> Professora da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Alagoas

<sup>5</sup> Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições

**Introdução:** O Guia Alimentar para a População Brasileira destaca a importância de desenvolver as habilidades culinárias (HCs) como um meio para promoção de uma alimentação mais saudável. Para a realização de intervenção com foco nas HCs, é importante desenvolver receitas de acordo com seus objetivos e público-alvo para que sejam adequadas aos padrões alimentares locais. **Objetivo:** Desenvolver, adaptar e testar receitas para serem aplicadas em intervenção sobre habilidades culinárias com estudantes universitários. **Método:** Desenvolveram-se receitas para o Programa de intervenção Nutrição e Culinária na Cozinha que objetiva realizar oficinas culinárias e praticar HCs, baseado no programa estadunidense *Cooking with Chef*. Foi realizada busca na literatura e definidos critérios para a seleção das receitas, sendo eles: preferência por alimentos *in natura* e minimamente processados, uso limitado de sal e açúcar, uso de ervas e especiarias, técnicas culinárias mais saudáveis, uso de vegetais da estação, eliminação de alimentos ultraprocessados e de gordura *trans* industrial. Além disso, considerou-se tempo de preparo, grau de dificuldade e custo dos ingredientes. Utilizou-se árvore decisória para seleção e adaptação das receitas. As receitas foram testadas no Laboratório de Técnica Dietética da UFSC e feita avaliação de adequação utilizando formulário padronizado, incluindo características sensoriais e critérios para considerar uma receita saudável, considerando 70% de adequação. **Resultados:** No total, 32 preparações foram selecionadas, adaptadas e testadas. As principais adaptações foram: adequação dos ingredientes conforme padrões alimentares; adequação para a estação do ano; uso de cereais integrais e leguminosas, frutas *in natura* sem a adição de outros ingredientes, eliminação de ultraprocessados e preparo de molhos caseiros. Metade (N=16) das preparações obtiveram percentual de adequação abaixo de 70%. Dentre as inadequações nas características sensoriais, em dez preparações foram com relação ao sabor; cinco à aparência; cinco à textura; três à cor e uma ao odor. Sete preparações foram testadas novamente e nove foram reajustados ingredientes ou modo de preparo. **Conclusão:** As receitas adaptadas de acordo com a cultura local e público-alvo, por meio da inserção de ingredientes e técnicas de preparo mais saudáveis, foram consideradas adequadas ao programa proposto e podem contribuir para a adesão às intervenções que visam o desenvolvimento das HCs e de hábitos alimentares mais saudáveis.

## 21. ELABORAÇÃO DE QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR (QFA) SEMIQUANTITATIVO DESTINADO À POPULAÇÃO IDOSA DE FLORIANÓPOLIS – SC

PRADO, T. R.<sup>1</sup>; MOREIRA, J. D.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluna de pós-graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** Considerando-se que a avaliação do consumo alimentar da terceira idade parece ser uma área pouco explorada, e, diante da atual realidade demográfica brasileira, investigações relativas à situação alimentar desse grupo populacional são necessárias. Dentre os métodos existentes para investigação do consumo alimentar, o objeto deste estudo foi o QFA semiquantitativo, o qual possibilita obter informação sobre o consumo de alimentos e/ou nutrientes e que ainda não foi desenvolvido especificamente para essa faixa etária no Brasil. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi desenvolver um QFA semiquantitativo destinado à população idosa de Florianópolis. **Método:** Estudo transversal descritivo. Para a elaboração da lista de alimentos que compôs o QFA, foi aplicado o inquérito alimentar Recordatório de 24 horas (R24h) em uma amostra de 100 indivíduos com idade superior a 60 anos, de ambos os sexos, participantes do Núcleo de Estudos da Terceira Idade - UFSC. Os alimentos selecionados foram aqueles frequentemente citados pela população do estudo na aplicação do R24h, que apresentaram no mínimo 5% de citação, parâmetro utilizado com base em estudo anterior de desenvolvimento e validação de QFA e recomendado por Willet. Ao final, foram comparados os alimentos da lista obtida com aqueles divulgados pela POF (2008-2009), a fim de verificar se os alimentos que fazem parte do padrão alimentar da amostra estavam contemplados. **Resultados:** Os alimentos citados geraram uma lista inicial de 87 itens, os quais foram distribuídos em grupos alimentares baseados naqueles propostos pela segunda edição do Guia Alimentar para a população brasileira. O QFA contou com 96 itens alimentares provenientes da frequência de citação dos alimentos mencionados nos R24h (>5%), além da inclusão de alimentos (n=9) citados em outros estudos populacionais que abordaram a alimentação nessa faixa etária. As opções de frequência de consumo, com nove categorias de resposta (6 ou mais vezes por dia, 4 a 5 vezes por dia, 2 a 3 vezes por dia, 1 vez por dia, 5 a 6 vezes por semana, 2 a 4 vezes por semana, 1 vez por semana, 1 a 3 vezes por mês e quase nunca) e porções de referência foram escolhidas com base em estudos populacionais prévios. **Conclusão:** Dentre os QFAs desenvolvidos no Brasil, este é o primeiro voltado especificamente à população idosa, e uma vez validado, poderá ser utilizado em estudos epidemiológicos.

## 22. QUAIS CARACTERÍSTICAS OS CONSUMIDORES ADULTOS DE FLORIANÓPOLIS OBSERVAM NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS?

MÜLLER, J.<sup>1</sup>; UGGIONI, P. L.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluno de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professor do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** A embalagem, dentre outras funções, destina-se a fornecer informações aos consumidores. Frequentemente veiculam diferentes estratégias de *marketing* como imagens, selos, alegações em saúde, entre outras, atingindo o consumidor no momento da compra. **Objetivo:** Investigar quais características os consumidores adultos da grande Florianópolis observam nos rótulos de alimentos industrializados. **Método:** Foram realizados 9 grupos focais conduzidos por uma moderadora e acompanhado por um observador. Para inclusão nos grupos os participantes deveriam ser adultos, moradores da grande Florianópolis, realizar compras de alimentos e não ter formação em nutrição. Foi questionado aos participantes quais características mais observam nos rótulos dos alimentos que compram. A conversa foi gravada, transcrita em *verbatim* e submetida a análise de conteúdo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 1.053.080). **Resultados:** Participaram 44 consumidores, de 20 a 58 anos, 23 do sexo feminino. Os temas mais abordados pelos consumidores foram: informação nutricional; composição do alimento; experiências prévias; apresentação da embalagem; preço e conservação da embalagem. Quanto à informação nutricional os principais itens referidos foram o sódio e as calorias, especialmente quando relacionados à saúde. Contudo, muitos participantes ressaltaram não atentar à informação nutricional, sobretudo pela dificuldade de sua compreensão. Quanto à composição do alimento, foi referido observar a ordem dos ingredientes na lista e a presença de ingredientes indesejados. Quanto às experiências prévias, os participantes referiram comprar alimentos da mesma marca por conhecer a qualidade e o sabor e pela confiança nela. Em relação à apresentação da embalagem, foram citadas cores, letras, fontes e imagens utilizadas, além da preferência por embalagens transparentes para visualizar o produto. O preço e o custo-benefício também foram referidos como importantes no momento da compra. Em relação à conservação do alimento, foi mencionada a integridade da embalagem e a data de validade. **Conclusões:** Mediante os resultados, reforça-se a importância de programas que visem a educação dos consumidores para entendimento dos rótulos e a implementação de rótulos mais compreensíveis. Assim, os rótulos tornam-se instrumentos de educação alimentar e possibilitam aos consumidores escolhas alimentares conscientes e saudáveis.

### 23. PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO AS ALEGAÇÕES DE CASEIRO, TRADICIONAL E OUTRAS SIMILARES EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

MÜLLER, J.<sup>1</sup>; UGGIONI, P. L.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluno de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professor do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** Terminologias como caseiro, tradicional e similares vêm sendo inseridas nos rótulos de alimentos comercializados no Brasil, mas não estão previstas na legislação vigente. Segundo a RDC nº 259/2002, os rótulos não devem conter denominações ou ilustrações que possam induzir o consumidor ao erro em relação à verdadeira natureza, composição, procedência ou qualidade, além de não atribuir propriedades que não possam ser demonstradas. **Objetivo:** Investigar a percepção de consumidores adultos da grande Florianópolis em relação aos alimentos industrializados com terminologias de caseiro, tradicional e similares. **Método:** Foi realizado um grupo focal conduzido por uma moderadora e guiado por um roteiro semiestruturado com perguntas relativas às terminologias presentes em rótulos de alimentos industrializados comercializados em um supermercado de Florianópolis: caseiro, tradicional, original e idade da marca. Os participantes deveriam ser adultos, moradores da grande Florianópolis, realizar compras de alimentos e não ter formação em nutrição. A conversa foi gravada, transcrita em *verbatim* e submetida a análise de conteúdo. A pesquisa foi aprovada pelo CEPESH/UFSC (parecer 1.053.080). **Resultados:** Participaram da pesquisa 6 adultos entre 21 e 56 anos, 4 do sexo feminino. Segundo os participantes, “caseiro” remeteu a um alimento natural, sem aditivos alimentares. Referiram que o sabor e os ingredientes desses alimentos costumam ser diferentes do que esperam de alimentos caseiros. Dois indivíduos relataram se sentir influenciados pela presença do termo na compra, mas não pagariam a mais pelo alimento. “Tradicional” relacionou-se a um alimento padrão que possui outras variações (ex: sabor tradicional), podendo ainda expressar tradição do alimento. Referiram que o termo pode influenciar na compra, mas não pagariam a mais pelo alimento. “Original” remeteu à primeira marca a lançar o produto, sugerindo qualidade e confiança. Todos referiram que o termo pode influenciar na compra e pagariam a mais pelo alimento. A idade da marca relacionou-se a uma marca sólida no mercado, confiável e de qualidade. Todos referiram que a palavra pode influenciar na compra e pagariam mais pelo alimento. **Conclusão:** De acordo com os achados, a presença dos termos nos rótulos dos alimentos pode influenciar no momento da compra, mostrando-se necessário elaborar e implementar critérios de utilização dos termos, visando o direito do consumidor à informação adequada, clara e concisa.

## 24. PRIMING NAS ESCOLHAS ALIMENTARES: EFEITO EXPERIMENTAL PARA GUIAR AS ESCOLHAS EM UMA DIREÇÃO MAIS SAUDÁVEL

BOTELHO, A. M.<sup>1</sup>; FIATES, G. M. R.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluna do Programa de Pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** Para o delineamento de intervenções que estimulem a alimentação saudável é necessário compreender por que certos comportamentos são ou não adotados. Tais intervenções devem considerar que o comportamento humano envolve uma categoria representada pelas ações conscientes em direção a um objetivo e outra representada pelas ações inconscientes em resposta a estímulos externos. Como o comportamento inconsciente pode ser facilmente inserido na rotina, as pessoas podem ser influenciadas por estímulos sutis que guiam as escolhas em uma direção. A influência desses estímulos sutis é descrita na literatura como *priming*, um efeito psicológico gerado por um estímulo (*prime*), que é ativado rápida e discretamente e influencia ações subsequentes do indivíduo inconscientemente. **Objetivo:** O objetivo do estudo foi o de explorar o efeito de *primes* nas escolhas alimentares de indivíduos. **Método:** Foram realizadas buscas nas bases de dados *Scielo*, *Pubmed* e *Scopus* em abril de 2016, sem restrição de data. Os descritores utilizados foram: “prime”; “priming”; “nudge”; “nudging”; “prompt”; “prompting”; “subtle reminder”; “cues”; “healthy”; “food choice\$” “food purchase\$”; “supermarket\$”; “grocery shopping”; “healthy eating”. **Resultados:** Foram encontrados 372 artigos, dos quais 14 foram selecionados após análise dos títulos e resumos. Com a técnica da “bola de neve” foram incluídos mais 7 artigos. A análise dos 21 artigos selecionados, identificou que 11 foram desenvolvidos em ambiente experimental ou virtual, utilizaram *primes* olfativos e visuais e dez apresentaram algum efeito positivo do *prime* na escolha alimentar. Os outros dez artigos foram realizados em ambientes reais (churrascaria, restaurantes, lanchonetes de estação de trem, de espaços recreativos e de universidades, máquinas de vendas de alimentos e em supermercado). Os *primes* utilizados foram auditivo, olfativo ou visual e em todos os estudos foi encontrado efeito positivo do *prime*. **Conclusão:** Verificou-se influência dos *primes* em direcionar as escolhas alimentares tanto em ambientes experimentais quanto reais. Dessa forma, destaca-se a importância desse tipo de intervenção pelos efeitos positivos encontrados nos estudos e pela facilidade com que a metodologia pode ser desenvolvida nos mais diferentes tipos de ambiente.



## 25. ALIMENTOS ORGÂNICOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: PERSPECTIVAS DE ATORES SOCIAIS EM MUNICÍPIOS DE SANTA CATARINA

SILVERIO, G. A.<sup>1</sup>; SOUSA, A. A.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** Análise de sugestões de atores sociais da alimentação escolar em municípios de Santa Catarina para facilitar a utilização de alimentos da agricultura familiar e orgânicos. **Método:** Estudo qualitativo e exploratório. Em 2013, realizou-se um censo nos 293 municípios catarinenses por questionário eletrônico para identificar o percentual de compras de alimentos da agricultura familiar e orgânicos. Foram entrevistados in loco atores sociais da alimentação escolar de 52 municípios que compravam. O presente estudo analisou a questão “Existe alguma sugestão que você faria para facilitar que os produtos provenientes da agricultura familiar e os alimentos orgânicos sejam usados na alimentação escolar?”, pela técnica de análise de conteúdo (BARDIN, 2004). **Resultados:** Identificou-se 684 sugestões de 446 atores sociais da alimentação escolar. As sugestões foram categorizadas em 4 temas: (a) Programação da Demanda e Oferta de alimentos orgânicos (n=130; 19,0%) foi o tema de sugestões especialmente de diretores escolares (n=37; 28,5%), agricultores familiares (n=31; 22,3%) e merendeiras (n=20; 16,9%); (b) Gestão da Produção da alimentação escolar (n=120; 17,8%) foi referida por 27,5% (n=33) dos diretores escolares e 40,8% (n=48) das merendeiras; (c) Gestão Governamental do Programa (n=148; 21,6%) foi o tema das sugestões de diretores escolares (n=47; 31,7%) e agricultores familiares (n=41; 27,7%) e (d) Estratégias de Divulgação (n=286; 41,8%) destacaram-se principalmente como tema das sugestões de diretores escolares (n=122; 43,0%) e nutricionistas (n=48; 17,1%). **Conclusão:** Para os atores sociais, a utilização dos alimentos orgânicos pelas escolas de Santa Catarina se dará, pela formação dos atores (apoio técnico, estratégias educacionais, sensibilização comunitária), apoio governamental, organização entre demanda e oferta de alimentos orgânicos e melhoria na gestão da produção da alimentação.

## 26. EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA PARA MUDANÇA DE HÁBITOS ALIMENTARES DE ESCOLARES

CRECENCIO, R. I. S.<sup>1</sup>; TRINDADE, E. B. S. M.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

<sup>2</sup> Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** A obesidade é considerada um dos maiores desafios da saúde pública do início do século XXI e uma epidemia mundial (WHO, 2000). A prevalência de sobrepeso e obesidade em escolares de Florianópolis foi de 22% no ano de 2002 (ASSIS et al, 2005) e 29% no sexo masculino e 17% no sexo feminino em 2007 (BERNADO et al. 2010). A OMS preconiza a importância de desenvolver hábitos de alimentação saudável entre crianças e adolescentes para sua manutenção na vida adulta e consequente redução de risco de doenças crônicas e obesidade. Dentre os hábitos considerados saudáveis, destaca-se o consumo de frutas e hortaliças como potencial fator de proteção para excesso de peso e a redução do consumo de gordura e açúcar (WHO, 2008). Assim como, a educação nutricional possui importância na prevenção de doenças e deficiências relacionadas à alimentação, como as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) que incluem o sobrepeso e obesidade (BRASIL, 2004). **Objetivo:** Avaliar a influência da Educação Alimentar e Nutricional nos hábitos alimentares de uma amostra de escolares de uma escola municipal de Florianópolis. **Método:** Trata-se de um estudo de intervenção com abordagem quantitativa. O estudo é composto por aplicação de questionário, seguido por intervenção educacional, por meio de oficinas pedagógicas sobre alimentação adequada e saudável com 33 escolares de 8 a 11 anos de escola pública que estarão sob a intervenção de um projeto de Extensão da Universidade Federal de Santa Catarina chamado Projeto de Prevenção à Obesidade. **Resultados:** As mudanças nos hábitos alimentares foram as seguintes: Quanto ao consumo semanal de frutas, 16,67% dos escolares deixaram de consumir frutas 1 a 3 vezes na semana, não houve mudanças na porcentagem de escolares que consomem frutas 4 a 5 vezes na semana e 16,66% dos escolares começaram a consumir frutas 6 a 7 vezes na semana. Com relação ao consumo de doces e guloseimas, 8,34% dos escolares começaram a consumir doces e guloseimas 1 a 3 vezes na semana, 16,67% dos escolares começaram a consumir doces e guloseimas 4 a 5 vezes na semana, 25% dos escolares deixaram de consumir doces e guloseimas 6 a 7 vezes na semana. **Conclusão:** Concluiu-se que as mudanças nos hábitos alimentares dos escolares foram pouco significativas, porém houve pequenas mudanças em um curto período de 10 semanas. Acredita-se que com ações contínuas de Educação alimentar e Nutricional possa gerar mudanças maiores e significativas.

## 27. IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS E REFEIÇÕES DO QUESTIONÁRIO WEBCAAFE POR ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS

MARTINS, M. L.<sup>1</sup>; LOPES, C. P.<sup>2</sup>; JEREMIAS, L. J.<sup>2</sup>; DE ASSIS, M. A. A.<sup>3</sup>; VIEIRA, F. G. K.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Aluno de pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>3</sup> Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** O questionário WebCAAFE é uma ferramenta baseada na web, para monitorar o consumo alimentar e atividade física de escolares do 7 a 10 anos de idade. O modo de identificação e classificação dos alimentos em grupos pode auxiliar na determinação dos nomes, na representação gráfica e no design de busca dos mesmos em questionários computadorizados por autorrelato. **Objetivo:** Este estudo objetivou verificar como os escolares identificam e classificam em grupos semelhantes, por categorias taxonômicas, de eventos alimentares e avaliativas (saudável e não saudável), os itens do WebCAAFE. **Método:** Entrevistas semiestruturadas individuais, com escolares do 2º ao 5º ano, conduzidas com um roteiro e uso de cartões com imagens de cada um dos 32 alimentos do WebCAAFE. Cada escolar agrupou os alimentos em grupos de saudáveis e não saudáveis e por refeições. Para testar diferenças entre as categorias foram utilizados testes de qui-quadrado e teste exato de Fisher. Discussões em grupos focais foram conduzidas com auxílio de um roteiro semiestruturado e analisados pela técnica de análise de conteúdo. **Resultados:** Participaram das entrevistas 133 escolares, 63% (n= 84) eram meninas, 57% (n= 77) tem idade entre 8 a 10 anos e a maioria apresentam estado nutricional normal (n = 83; 63%; IC95% 8,7-9,7). Os alimentos com maior frequência de classificação no café da manhã foram: leite (99,3%), pães/bolachas (99,3%), café com leite (97,7%) e achocolatado (97,0%). A categoria taxonômica profissional foi a mais utilizada para nomear os grupos (47%). Foram conduzidos 9 grupos focais (n=36, com 4 participantes por grupo); 24 participantes eram meninas. Foram identificados 3 temas das análises das transcrições: 1) identificação da preparação e dos ingredientes que a compõem; 2) imagens dos itens alimentares do WebCAAFE que representam a preparação; e 3) sugestões sobre imagens dos itens alimentares do WebCAAFE. **Conclusão:** Os escolares classificaram os itens em refeições/eventos alimentares e categorias avaliativas de forma consistente. Verificou-se que a classificação avaliativa “saudável e não-saudável” realizada pelos escolares foi semelhantemente a classificação realizada por profissionais de nutrição. Os grupos focais foram importantes para fornecer ideias, sugestões e discussões que podem utilizadas para aprimorar as imagens e layout de busca dos alimentos no WebCAAFE.

## 28. AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR POR RESTAURANTES POPULARES SEGUNDO TIPO DE GESTÃO

MONTEIRO, Y.<sup>1</sup>; Martinelli, S. S.<sup>3</sup>; FABRI, R. K.<sup>3</sup>; BIANCHINI, V. U.<sup>2</sup>; CAVALLI, S. B.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Aluna de mestrado do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>3</sup> Aluna de doutorado do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>4</sup> Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** Os Restaurantes Populares são equipamentos públicos considerados estratégicos na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. Esse potencial se reforça com a possibilidade de articulação com a agricultura familiar via Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). **Objetivo:** Caracterizar os Restaurantes Populares brasileiros com foco na identificação do tipo de gestão e da via de aquisição de alimentos. **Método:** Trata-se de um estudo transversal e descritivo realizado em restaurantes populares com financiamento do governo federal, identificados a partir dos dados cadastrais divulgados pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). A coleta de dados foi realizada por meio de questionário aplicado por contato telefônico entre dezembro de 2014 e dezembro de 2015, com questões relacionadas a: modalidade de gestão; via de aquisição de alimentos; aquisição de alimentos da agricultura familiar. A pesquisa foi submetida e aceita pelo comitê de ética sob o parecer nº 1.240.666. **Resultados:** Foram identificados 100 restaurantes populares, dos quais 81 foram contatados com êxito. Dos restaurantes analisados, 65% possuíam gestão indireta, 26% direta e 9% semidireta. Como grande parte dos restaurantes possuía gestão indireta, as compras eram realizadas diretamente com o fornecedor, geralmente distribuidores e centros de distribuição. Os alimentos eram provenientes de distribuidoras, centros de distribuição, atacadistas e agricultores familiares. No que se refere à agricultura familiar, 38% afirmaram participar do PAA via Doação Simultânea e 12% utilizavam o método de Compra Institucional, sendo três no Nordeste, cinco no Sudeste e dois no Sul. Todos os restaurantes que compravam via PAA Compra Institucional também já receberam ou ainda recebem do PAA Doação Simultânea. Dos Restaurantes que compravam na modalidade Compra Institucional (n=10), cinco eram de gestão direta, um com gestão semidireta e quatro indireta. Desses restaurantes com gestão indireta que compravam pelo PAA, todos eram administrados por Organizações Não Governamentais (ONGs) sem fins lucrativos. **Conclusão:** A forma de gestão e o recebimento pela modalidade Doação Simultânea do PAA podem ter auxiliado na compra dos alimentos via Compra Institucional.

## 29. MAPEAMENTO DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM SANTA CATARINA

OLIVEIRA, J. T. C.<sup>1</sup>; GABRIEL, C. G.<sup>2</sup>; SOAR, C.<sup>2</sup>; MACHADO, M .L.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Aluno do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) são estruturas físicas e espaços públicos que visam garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Incluem espaços destinados à oferta, à distribuição e à comercialização de refeições ou de alimentos, como: Cozinhas Comunitárias, Restaurantes Populares, Restaurantes Universitários, serviços de produção de refeições em escolas, creches, hospitais e penitenciárias; Centrais de Recebimento e de Distribuição de Produtos da Agricultura Familiar ou Unidades de Beneficiamento da Agricultura Familiar, Banco de Alimentos, Centrais de Abastecimento (Ceasa), Feiras e Mercados Públicos. **Objetivo:** Descrever os EPSAN existentes no estado de Santa Catarina (SC). **Método:** Foi realizada uma busca em base de dados secundários, utilizando-se o Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional (MapaSAN) de 2015 desenvolvido pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) em parceria com a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), no que se refere ao volume de EPSAN no estado de Santa Catarina. Os dados coletados foram compilados e analisados de forma descritiva. **Resultados:** Dos 295 municípios de SC, 141 (47,8%) responderam ao MapaSAN 2015. Destes, 75 (53,2%) possuíam Feiras Livres, 11 (7,8%) Unidades de Apoio à Distribuição da Agricultura Familiar, 10 (7,1%) Mercado Público e 7 (5,0%) Sacolões Públicos. Das cidades mapeadas apenas 6 (4,3%) tinham Cozinhas Comunitárias, 5 (3,5%) Banco de Alimentos, 4 (2,8%) Restaurantes Populares e 3 (2,1%) possuíam um CEASA. **Conclusão:** Observou-se um volume reduzido de EPSAN em SC, que pode ter reflexos negativos no acesso da população aos espaços e serviços públicos que promovam o DHAA e a SAN. Considerando-se que esses equipamentos conformam a rede de SAN e configuram-se como ação concreta da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, estudos que mapeiem essas estruturas tornam-se pertinentes. Além disto, torna-se necessário aprofundar os conhecimentos acerca da criação e funcionamento destes espaços pela gestão pública, visando articular os setores envolvidos na produção, abastecimento, distribuição e consumo de alimentos.

### 30. AVALIAÇÃO DOS PLANOS ESTADUAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – UMA PROPOSTA METODOLÓGICA

MACHADO, M. L.<sup>1,3</sup>; MACHADO, P. M. O.<sup>3</sup>; MARCON, M. C.<sup>3</sup>; GABRIEL, C. G.<sup>2,3</sup>; MARTINS, M. C.<sup>3</sup>; LACERDA, J. T.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Docente do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>3</sup> Membro da Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional (TearSAN)

**Introdução:** Os Planos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) devem definir as ações prioritárias de SAN por meio de planejamento da gestão pública em articulação com a sociedade civil. Todos os estados brasileiros aderiram ao Sistema Nacional de SAN até o ano de 2011 e iniciaram a elaboração dos planos de SAN, enfrentando desafios para sua implantação.

**Objetivo:** O objetivo deste estudo foi a construção de um modelo avaliativo para os Planos de SAN com foco na adequação deste instrumento ao conceito ampliado de SAN e identificar as fortalezas e fragilidades dos planos de SAN elaborados pelos governos estaduais. **Método:** Iniciou-se com revisão sistematizada da literatura, análise documental, elaboração de um modelo teórico-lógico e da matriz de análise e julgamento. A proposta preliminar de matriz será apresentada para validação a um grupo de expertos no tema. Os participantes foram selecionados por meio do currículo lattes, pela experiência na área de SAN (academia, gestão e sociedade civil) e por meio de análise dos grupos de trabalho constante no relatório do Seminário de Pesquisa em SAN de 2012. A avaliação e pactuação da proposta da matriz ocorrerão por meio de conferência de consenso, com envio prévio da matriz no formato eletrônico. As opiniões divergentes serão sistematizadas e apresentadas em oficinas presenciais para construção de um consenso. **Resultados:** A proposta preliminar da matriz possui seis dimensões, quinze subdimensões, trinta e três indicadores e suas respectivas medidas. A construção e posterior aplicação da matriz permitirá demonstrar se os planos estaduais possuem ações e programas alinhados ao conceito de SAN capazes de modificar indicadores e efetivar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). **Conclusão:** Espera-se colaborar para a contínua qualificação dos planos de SAN, e consequentemente, para o fortalecimento do SISAN nos estados brasileiros, para a garantia do DHAA e aprimoramento da avaliação no âmbito das políticas públicas.

### 31. PLANOS ESTADUAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ADEQUAÇÃO ÀS NORMAS ESTABELECIDAS PELO DECRETO N. 7.272/2010

MAMED, G. R.<sup>1,2</sup>; MACHADO, M. L.<sup>2,3</sup>; GABRIEL, C. G.<sup>2,4</sup>; SOAR, C.<sup>2,4</sup>;  
MARTINS, M. C.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluna de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>2</sup> Membro da Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional (TearSAN/UFSC)

<sup>3</sup> Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

<sup>4</sup> Docente do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

**Introdução:** estados e municípios têm se mobilizado para constituir os componentes do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e elaborar seus Planos, normatizados pelo Decreto n. 7.272/. **Objetivo:** descrever a adequação dos Planos Estaduais de SAN às normas estabelecidas pelo Decreto n. 7.272/2010. **Método:** foi realizada uma busca no site da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN Nacional) para identificar os Estados que publicaram seus Planos. Os Planos foram acessados na *Internet* e lidos detalhadamente, observando o cumprimento das normas. As informações foram sistematizadas em planilha do *Microsoft Excel 2016*® e os dados apresentados por distribuição de frequência simples. **Resultados:** 41% (n=11) dos estados elaboraram seus Planos. Dos Planos analisados, 91% (n=10) possuem análise da situação de SAN e 45% (n=5) apresentam vigência correspondente ao plano plurianual do estado. Apesar de 91% (n=10) dos Planos descreverem os responsáveis pela execução das metas, apenas 27% (n=3) associavam as metas com seus respectivos requisitos orçamentários. Apresentam orientações para o monitoramento de SAN 54% (n=6) e 91% (n=10) para o monitoramento do próprio Plano. Sendo que 82% (n=9) dos Planos respeitam as diretrizes da PNSAN. **Conclusão:** os resultados demonstram a importância de avaliar os Planos de SAN como forma de qualificar e garantir que promovam SAN e o Direito Humano à Alimentação Adequada. Assim, apoio técnico e formações com Conselhos de Segurança de Alimentar e Nutricional e com as CAISANs, podem qualificar o processo de construção, monitoramento e avaliação dos Planos.