

ANAIS DA

XI JORNADA DE NUTRIÇÃO DA REGIÃO SUL FLUMINENSE

26 a 28 de agosto de 2015



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA**

**ANAIS DA XI JORNADA DE NUTRIÇÃO
DA REGIÃO SUL FLUMINENSE**

2015

FOA

EXPEDIENTE

FOA

Presidente

Dauro Peixoto Aragão

Vice-Presidente

Jairo Conde Jogaib

Diretor Administrativo - Financeiro

Iram Natividade Pinto

Diretor de Relações Institucionais

José Tarcísio Cavaliere

Superintendente Executivo

Eduardo Guimarães Prado

Superintendência Geral

José Ivo de Souza

UniFOA

Reitora

Claudia Yamada Utagawa

Pró-reitor Acadêmico

Carlos José Pacheco

Pró-reitor de Pesquisa e Pós-graduação

Marcello Silva e Santos

Pró-reitor de Extensão

Otávio Barreiros Mithidieri

EDITORA FOA

Editora Executiva

Flávia Lages

FICHA CATALOGRÁFICA

Bibliotecária: Alice Tacão Wagner - CRB 7/RJ 4316

C397j Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.
XI Jornada de Nutrição da Região Sul Fluminense: 26 a 28
de agosto de 2015. Volta Redonda: FOA, 2015.

39 p.

Coordenação Geral: Aline Cristina Teixeira Mallet
Comissão Organizadora: Alden dos Santos Neves; Cyntia Ferreira de Oliveira;
Elton Bicalho de Souza, et al.

1. Nutrição - trabalhos. I. Mallet, Aline Cristina Teixeira. II. Neves, Alden
dos Santos. III. Oliveira, Cyntia Ferreira de. IV. Fundação Oswaldo Aranha. V.
Centro Universitário de Volta Redonda. VI. Título.

CDD – 613



COMISSÃO ORGANIZADORA

Aline Cristina Teixeira Mallet - *Coordenação geral*

Alden dos Santos Neves

Cyntia Ferreira de Oliveira

Elton Bicalho de Souza

Margareth Lopes Galvão Saron

Paula Leoni

COMISSÃO CIENTÍFICA

Aline Cristina Teixeira Mallet

Cyntia Ferreira de Oliveira

Elton Bicalho de Souza

Margareth Lopes Galvão Saron

SUMÁRIO

A importância do nutricionista na atenção básica	6
O uso abusivo de suplementos proteicos e seus riscos para a saúde: uma revisão...7	7
Adequação da rotulagem de alimentos em produtos comercializados na Região Sul Fluminense - RJ	8
O uso de glutamina em pacientes com Câncer.....	9
Caracterização da clientela atendida pelo serviço de nutrição da unidade de saúde da família de arrozal, Piraí - RJ.	10
Análise parasitológica em bacalhau do porto, comercializado no município de Volta Redonda, RJ.	11
Avaliação dos costumes higiênicos de funcionários de uma UAN hospitalar, conforme os parâmetros do Manual de Boas Práticas.....	12
Elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas em um supermercado e análise da interferência na redução ou aumento das quebras	13
Frequência da utilização de dietas da moda por usuários de um serviço de nutrição ambulatorial.....	14
Avaliação antropométrica de pacientes com câncer de mama primário	15
Qualidade nutricional da merenda oferecida em uma Escola Estadual de Resende - RJ.....	16
Avaliação do estado nutricional de crianças matriculadas em uma Escola Estadual de Volta redonda - RJ	17
Análise da qualidade microbiológica de saladas de frutas comercializadas no município de Volta Redonda - RJ.....	18
Avaliação nutricional de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica: uma abordagem bioquímica	19
Análise do programa NutriSUS no combate à fome oculta infantil.....	20
Fatores determinantes no desenvolvimento da obesidade em adolescentes	21
Gestação após o <i>Bypass</i> gástrico em <i>Y de Roux</i>	22
Alegações e consequências da submissão à cirurgia bariátrica, sob a perspectiva do paciente obeso	23
Consumo alimentar de Vitamina D em mulheres com Câncer de Mama	24

Avaliação microbiológica de saladas cruas servidas em restaurantes do tipo <i>self-service</i> , do Município de Volta Redonda - RJ.....	25
Uso potencial do Resveratrol na melhora da capacidade antioxidante em praticantes de atividade física intensa	26
Análise do conhecimento de alunos de Nutrição sobre alimentos transgênicos (OMG)	27
Desnutrição e caquexia em portadores de neoplasias gastrointestinais: uma revisão da literatura	28
<i>Whey Protein</i> feminino: avaliação das características	29
Análise quantitativa de dietas enterais artesanais administradas em pacientes em terapia nutricional domiciliar	30
Obesidade Infantil: fatores predisponentes e suas consequências.....	31
Investigação do estado nutricional de pacientes atendidos em um ambulatório.....	32
Avaliação das rotulagens: validade, fabricação, origem, lote, serviço de atendimento ao consumidor, ingredientes e adequação à legislação vigente	33
Investigação do estado nutricional de crianças de 1 a 4 anos	34
Estudo comparativo de biscoitos adicionados de farinhas funcionais: características químicas e sensoriais.....	35
Sentimentos e medos presentes em pacientes diabéticos atendidos em primeira consulta em um ambulatório de nutrição, na cidade de Volta Redonda.....	36
Avaliação nutricional de dietas isentas de glúten presentes na internet, voltadas para o emagrecimento.....	37
Influência da dieta na composição de ácidos graxos do leite humano.....	38
Influência do estado nutricional de gestantes adolescentes no peso do bebê ao nascer	39

A importância do nutricionista na atenção básica

MEDEIROS, A. L. N.¹; JORDÃO, I. S. C.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

O Sistema Único de Saúde - SUS foi criado em 19 de setembro de 1990, pelo presidente Fernando Collor, pela lei 8.080. Essa lei dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, sobre a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. De acordo com o Ministério da Saúde, o SUS é um sistema público de âmbito nacional, que presta serviços de saúde, e que atende, desde simples atendimentos ambulatoriais, até procedimentos de alta complexidade, garantindo atendimento integral, universal e gratuito para toda a população. De acordo com a resolução 380/2005, do CFN, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, ainda, considerando que compete ao nutricionista, enquanto profissional de saúde, conforme o art. 1º da Lei 8.234, de 17 de setembro de 1991, zelar pela preservação, promoção e recuperação da saúde. Pode-se perceber, na atualidade, que o profissional nutricionista está se fazendo cada vez mais necessário, porém muitos desconhecem o papel dele, com visão apenas de um profissional calculador de dietas. A transição nutricional, no Brasil, foi marcada pelas doenças crônicas não transmissíveis, que estão diretamente ligadas às carências nutricionais ligadas à alimentação, tais como, obesidade, hipertensão, doenças cardiovasculares, diabetes e alguns tipos de câncer. Para haver resolução desses problemas, é necessário que um novo modelo de atenção básica à saúde seja implementado, visando à prevenção dessas doenças, com políticas públicas e ações nutricionais voltadas ao público-alvo, que são as populações com menor renda e com maior vulnerabilidade alimentar. O presente trabalho tem como objetivo discutir sobre a necessidade do profissional nutricionista e sua importância na saúde pública, juntamente com as suas atribuições.

Palavra-chave: Importância do nutricionista; nutricionista na atenção básica; nutricionista no SUS.

O uso abusivo de suplementos proteicos e seus riscos para a saúde: uma revisão

MOTTA, B. S. C.¹; SILVA, M. A. M.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

A sociedade do século atual vem demonstrando uma extrema preocupação com a aparência corporal. Cada vez mais, as pessoas buscam alternativas e investem em diversos recursos para obtenção do corpo perfeito. Devido a isso, elas buscam, em sua maioria, melhorar seu perfil estético (ganho de massa muscular ou perda de peso) e não medem esforços para a conquista desse objetivo. Existe uma extrema preocupação, por parte dos profissionais de nutrição, quanto ao uso abusivo de suplementos alimentares que, muitas vezes, consumidos sem a orientação de um nutricionista. O objetivo deste trabalho foi avaliar as consequências do uso indiscriminado de suplementos proteicos por praticantes de atividades físicas, por meio de revisão sistemática. Foram utilizados artigos científicos, nos idiomas português e inglês, encontrados nas seguintes bases de dados: Google Acadêmico, SCIELO e PUBMED. As publicações utilizadas foram criteriosamente escolhidas, considerando os anos 2009 a 2015. Nos estudos revisados, foram encontrados resultados indicando que são desenvolvidas doenças renais e hepáticas, quando se utiliza a proteína de forma indiscriminada e sem orientação profissional, porém ainda estão sendo analisados outros estudos para fechamento dos resultados deste trabalho.

Palavra-chave: Suplementos proteicos; proteína; doenças renais; doenças hepáticas.

Adequação da rotulagem de alimentos em produtos comercializados na Região Sul Fluminense - RJ

MORAES, C. O.¹; MALLET, A. C. T.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

A rotulagem é um meio pelo qual se estabelece um canal entre as empresas produtoras de alimentos e os consumidores. Sua regulamentação procura proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-los a erros. Assim, o Decreto-Lei 986, de 1969, constitui-se na primeira legislação brasileira a normatizar a rotulagem de alimentos, instituindo normas básicas para alimentos. Em consonância, o Código de Defesa do Consumidor, em seu artigo 6º, assegura que a informação sobre produtos deve ser clara e adequada, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e, também, sobre os riscos que apresentam. Neste estudo, analisou-se a adequação das informações nutricionais às legislações vigentes, de 50 rótulos de alimentos comercializados, na região Sul Fluminense. Foram utilizados critérios de avaliação que contemplam as seguintes legislações: RDC nº. 359/2003, RDC nº. 360/2003 e RDC nº. 163/2006. Observou-se que a maioria dos fabricantes não cumpre a legislação brasileira em vigor, pois foram encontrados irregularidades na maioria dos rótulos analisados. Dessa forma, faz-se necessário uma fiscalização mais eficaz para garantir a saúde do consumidor, bem como o comprometimento dos fabricantes para o cumprimento da legislação.

Palavras-chave: Rotulagem; alimentos; legislação.

O uso de glutamina em pacientes com Câncer

SILVA, C. C. F.¹; SOUZA, BICALHO, E.²; SARON, M. L. G.²;
MORAES, M. F.³, OLIVEIRA, C. F.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

3 - Pesquisador Doutor do Instituto Nacional de Câncer - INCA.

O Câncer (Ca) está entre as principais causas de morbidade e mortalidade em todo o mundo, com cerca de 14 milhões de novos casos e 8,2 milhões de mortes, em 2012. Os pacientes com Ca tem seu estado nutricional afetado pelo tamanho e tipo de tumor e, ainda, ficam debilitados devido ao tratamento antineoplásico que causam inapetência e perdas nutricionais, por repetidos e persistentes episódios de vômitos. A desnutrição pode afetar o estado imunológico do paciente. Nesse contexto a utilização de imunomoduladores pode auxiliar na melhora desse quadro. Dentre os imunomoduladores conhecidos, destaca-se a glutamina. A demanda de glutamina está muito aumentada em situações de catabolismo, tornando-se um aminoácido essencial condicional. Logo, o objetivo do presente trabalho foi verificar através de revisão bibliográfica, o papel da suplementação da glutamina em pacientes com Ca. Foi realizada uma revisão de literatura, no período de 2004-2015. Em um estudo com 86 pacientes com adenocarcinoma de cólon, a glutamina reduziu significativamente à incidência de neuropatia periférica, sem interferência na resposta à quimioterapia. Outro estudo realizado com 44 pacientes com câncer gástrico demonstrou que a alanil-glutamina foi eficaz para prevenir a permeabilidade intestinal induzida por quimioterapia. Através desses estudos, pode-se concluir que a glutamina é um suplemento imunomodulador que possui benefícios nos pacientes oncológicos, com atuação, principalmente, no trato gastrointestinal, melhorando seu estado nutricional, sistema imunológico, mucosa intestinal e diminuindo o tempo de hospitalização. Porém, são necessários mais estudos que comprovem seu uso em outros tipos de câncer.

Palavras-chave: Câncer; glutamina; suplementos imunomoduladores.

Caracterização da clientela atendida pelo serviço de nutrição da unidade de saúde da família de arrozal, Piraí - RJ.

SILVA, C. C. F.¹; NEVES, A. S.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

Com o aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, cresce a demanda por serviços nutricionais ambulatoriais. Dessa forma, objetivou-se avaliar as características do perfil da clientela atendida pelo serviço de Nutrição da USF de Arrozal, Piraí – RJ, do ano de 2014 a agosto de 2015. Para este estudo, foram coletados dados dos formulários próprios utilizados pela Secretaria Municipal de Saúde de Piraí, nos quais constavam como dados: nome do usuário, idade, sexo, diagnóstico ou motivo do tratamento, analisados por frequência simples, em que se analisaram, parcialmente, dados de 76 formulários. A maioria dos pacientes pertencia ao gênero feminino e a idade média foi de 39,5 anos. A doença prevalente foi a obesidade I, seguida pela hipertensão arterial sistólica e diabetes mellitus. O perfil parcial prevalente da clientela atendida foi de mulheres adultas, portadoras de doenças crônicas não transmissíveis, atendidas pelo serviço de Nutrição. Por meio deste estudo, percebe-se a necessidade da inserção do profissional nutricionista em postos de saúde e em ambulatórios públicos para atender essa demanda atual.

Palavra-chave: Perfil da clientela; PSF; serviço de nutrição.

Análise parasitológica em bacalhau do porto, comercializado no município de Volta Redonda, RJ.

SANTOS, D. S.¹; ALVES, D. R.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

Atualmente, o consumo da carne de peixe tornou-se uma ótima opção para todas as pessoas que buscam uma alimentação saudável, devido à fácil digestibilidade, associada aos altos níveis proteicos, baixa taxa de gordura e presença de ácidos graxos insaturados. Contudo, uma vez consumidos crus, semicrus ou parcialmente defumados e não tomadas as devidas medidas de controle e prevenção, o consumo desse tipo alimento pode se tornar um problema de saúde pública. São inúmeras as infecções parasitárias que podem ser transmitidas pelo pescado, sendo que algumas são potencialmente prejudiciais à saúde humana. Dentre os parasitas de maior importância em nosso meio, encontram-se os Nematódeos (*Anisakis sp*), Cestódeos (*Diphyllobothrium sp*) e os Trematódeos (*Phagicola longa*). A anisaquíase humana é uma parasitose gastrointestinal, resultante da ingestão acidental de larvas infectantes de nematoides da família *Anisakidae*, principalmente o *Anisakis simplex* e o *Pseudoterranova decipiens*, que podem ser adquiridas através do consumo de peixes como salmão, bacalhau, arenque, merluza, linguado, lula, entre outros. Estudos já realizados comprovam a presença de *Anisakis* em espécies de bacalhau, comercializados no Brasil. O processo de transmissão do parasito se dá de forma indireta, passando, primeiramente, por hospedeiros intermediários, até chegar ao hospedeiro definitivo. Muitas vezes, o homem e, no organismo humano, torna-se maduro e dá início a reprodução. As principais manifestações clínicas desencadeadas dependem da localização do parasito, porém, geralmente, causa, no hospedeiro, dor abdominal, diarreia, vômitos e, em casos mais graves, levam a manifestações alérgicas. A forma alérgica é provocada pelos antígenos do parasita, ocasionando quadros que podem variar de uma simples urticária a um angiodema, incluindo choque anafilático.

Palavras-chave: Bacalhau; *Gadus morhua*; *Anisakidae*; *Anisakis simplex*; Anisaquíase.

**Avaliação dos costumes higiênicos de funcionários de uma UAN hospitalar,
conforme os parâmetros do Manual de Boas Práticas**GONÇALVES, D. C.¹; SOARES, A. P. C. M.²*1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.**2 - Professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.*

A higiene é um fator primordial dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). A capacitação de manipuladores de alimentos é de suma importância para prevenção de toxinfecções e surtos alimentares. Contaminar ou não o alimento depende da proximidade e do contato do manipulador, além do tipo de alimento. Muitas vezes, o manipulador não tem conhecimento sobre os riscos de contaminação dos alimentos e nem o risco para ele ou o risco que ele pode causar ao alimento. Porém, a busca por evitar a contaminação e a segurança alimentar é um desafio para as UANs. Quando se trata de uma UAN hospitalar, as práticas e atitudes de higiene devem ser rigorosamente cobradas, já que o hospital é um lugar de manutenção e recuperação da saúde. Toxinfecções contraídas no hospital podem causar complicações no paciente, aumentando a probabilidade de mortalidade. As práticas de higiene dentro de uma UAN hospitalar devem ser rigidamente inspecionadas, porque quanto menor a quantidade de microrganismos patogênicos estiver nos alimentos, menor o risco de toxinfecção nos pacientes internados. As principais vias de infecção hospitalar são alimentos contaminados e as principais causas de contaminação são as condições higiênico-sanitárias inapropriadas e a falta de utilização de ferramentas de garantia de controle de qualidade.

Palavras-chave: Higiene; manipulação de alimentos; hospital; capacitação.

Elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas em um supermercado e análise da interferência na redução ou aumento das quebras

CARDOZO, J. M. G.¹; JORDÃO, I. S. C.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

Atualmente, o consumidor está cada vez mais exigente na busca de qualidade nos alimentos adquiridos. Sendo assim, a garantia de qualidade dos produtos oferecidos ao cliente tem se tornado ponto forte, na concorrência entre os maiores estabelecimentos comerciais, que buscam, cada vez mais, melhorias em seus processos. Nesse contexto, o objetivo do presente estudo foi elaborar e aplicar, em um supermercado de Volta Redonda – RJ, a implantação do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF), que, por sua vez, abrange a elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). A intervenção foi realizada nos setores de perecíveis. Foram elaborados o MBP e os POPs, com o princípio de orientar os manipuladores dos setores em questão sobre a importância do controle e garantia da qualidade dos produtos. A análise dos resultados foi feita por meio de *check lists* aplicados na loja, antes e após a implantação do MBP. Também foi analisado se houve diminuição ou aumento das quebras (perdas de mercadoria por falta de qualidade) do supermercado, após o trabalho realizado. Os resultados ainda estão sendo analisados.

Palavras-chave: Qualidade; consumidor; procedimentos operacionais padronizados; impactos; perecíveis.

Frequência da utilização de dietas da moda por usuários de um serviço de nutrição ambulatorial

COELHO, D. S.¹; NEVES, A. S.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

Vivemos em uma época de “lipofobia” associada a uma obsessão pela magreza e uma rejeição pela obesidade. Em uma época em que o corpo magro e esbelto está tão em evidência, são publicadas, semanalmente, em revistas e jornais brasileiros, páginas virtuais, entre outros meios comunicativos, matérias que abordam temas como dietas, estar em forma, de forma rápida e questões que envolvem o corpo, mais precisamente o corpo gordo. Independente da sua importância epidemiológica, a obesidade tornou-se uma indústria lucrativa, pois, hoje, o homem preocupa-se muito com a beleza física. Assim, surgiram os mais diversos tipos de realizações de dietas inadequadas e autoprescritas, com baixa ingestão de macronutrientes que prometem a resolução da obesidade, de forma rápida e sem esforço, mas que podem gerar danos à saúde. Nesse contexto, o objetivo da pesquisa foi analisar a frequência da utilização de dietas da moda por usuários de serviços ambulatoriais de especialidades em nutrição, que já seguiram ou seguem algum desses planos alimentares. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob nº 46494615.7.0000.5237. Sendo assim, tratou-se de um estudo descritivo, realizado nos períodos de agosto a setembro. Foram recrutados indivíduos de ambos os sexos, com idade entre 20 e 59 anos. Foram excluídos: crianças, adolescentes e idosos. Os indivíduos que atenderam aos requisitos assinaram o termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), depois de informados sobre os detalhes e objetivo do estudo. Em seguida, foi entregue aos participantes o questionário para preenchimento e pesquisa, baseado nos estudos de (BETONI *et al*, 2010), composto por questões de múltipla escolha, com informações sobre doenças, frequência alimentar, sucesso da respectiva dieta, tempo de realização, efeitos colaterais da dieta e opinião. Os dados coletados estão sendo analisados, a partir do método de frequência simples.

Palavras-chave: Pacientes; dietas da moda; frequência.

Avaliação antropométrica de pacientes com câncer de mama primário

ROBERTO, E. R.; MARQUES, N. P.; SILVA, D. J.; MALLET, A. C. T.; OLIVEIRA, C. F.

Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda – RJ.

O câncer de mama (CM) está entre os tipos de neoplasias que mais tem levado à morte no Brasil e no mundo. É uma doença de causa multifatorial, sendo a obesidade um dos mais importantes fatores de risco, além de estar associado ao mau prognóstico da doença. O índice de massa corporal (IMC) tem sido utilizado como a principal medida para avaliar sobrepeso e obesidade, no entanto, apresenta limitações como indicador de gordura corporal (GC). Por outro lado, a circunferência da cintura (CC) e a razão cintura/estatura (CC/E) são medidas indiretas de GC. O objetivo deste trabalho foi avaliar a incidência de obesidade em mulheres com CM primário, na cidade de Volta Redonda - RJ. A estatura (E) e a massa corporal total das pacientes (n=14; 41 a 80 anos) foram medidas para o cálculo do IMC (Kg/m²). A CC (cm) foi medida e a razão CC/E foi calculada, sendo valores de CC ≥ 88 cm e CC/E > 0.5 considerados como indicadores de acúmulo de gordura. O IMC médio das pacientes foi de 28,2 ± 6,8 Kg/m², sendo que a maioria (64%) estava obesa (78%) ou com sobrepeso (22%). Encontramos para os indicadores CC (64%) e CC/E (74%) valores que indicaram gordura corporal excessiva. Observamos associação entre o IMC e CC ou CC/E (r=0.87; p<0.0001). Nossos resultados demonstraram que mulheres com CM apresentam IMC e GC elevados, indicando a necessidade de uma orientação nutricional adequada nesse grupo, uma vez que vários estudos demonstram que a GC está relacionada ao mau prognóstico da doença.

Palavra-chave: Câncer de Mama; obesidade; fator de risco para câncer de mama; morbimortalidade; indicadores antropométricos.

Qualidade nutricional da merenda oferecida em uma Escola Estadual de Resende - RJ

SOUZA, E. B.; KOENIGKAM, A. R.

Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda – RJ.

O Governo Federal, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estipula diretrizes para que as escolas forneçam uma alimentação prazerosa e nutritiva aos estudantes. O presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade da merenda fornecida por uma escola de Resende-RJ, verificando se a mesma estava em consonância com as normas estipuladas pelo PNAE. Trata-se de uma pesquisa descritiva, com análise da composição nutricional da merenda fornecida pela escola. Foram encontradas inadequações de 100%, para calorias totais, carboidratos, vitamina A, cálcio, ferro e magnésio; 75% de deficiência dos cardápios, na oferta de lipídeos, fibras e zinco; e excesso de 75%, nos cardápios em relação à proteína e vitamina C. Concluiu-se que houve várias inadequações com relação aos nutrientes. Os resultados demonstram a necessidade de mudanças na alimentação oferecida a essa população, procurando adequar a mesma, de acordo com o preconizado pela Legislação.

Palavras-chave: Alimentação escolar, saúde escolar; adolescente.

Avaliação do estado nutricional de crianças matriculadas em uma Escola Estadual de Volta redonda - RJ

SOUZA, E. B.; MOREIRA, A.

Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda – RJ.

Sabe-se que a transição nutricional provocou um declínio da desnutrição e, em contrapartida, um aumento no sobrepeso e na obesidade, especialmente, nas crianças. O objetivo do presente estudo foi verificar o estado nutricional de alunos de uma escola do município de Volta Redonda, RJ. Trata-se de um estudo transversal, com alunos do 6º ao 9º anos, nos quais o estado nutricional foi mensurado através do índice de massa corporal (IMC). Foram avaliados 90 alunos, com maioria (n = 52) do sexo feminino, e com média de idade de 12,4 (\pm 1,58) anos. A avaliação dos dados antropométricos demonstrou uma média de peso de 48,4 (\pm 11,2) kg, altura de 160 (\pm 0,1) cm e IMC de 19,3 (\pm 3,3) kg/m², e foi verificada maior prevalência de eutrofia (73%) entre os participantes, seguido por sobrepeso (15,6%), obesidade (8,9%) e baixo peso (2,5%). Quando estratificados por sexo, as meninas possuíam maiores valores de peso, estatura e IMC. Conclui-se que os achados da presente pesquisa são contrários à maioria das pesquisas, pois se encontrou o predomínio de eutrofia, em detrimento ao sobrepeso e obesidade.

Palavras-chave: Estado nutricional; nutrição do adolescente; saúde escolar.

Análise da qualidade microbiológica de saladas de frutas comercializadas no município de Volta Redonda - RJ

TORRES, F. S.¹; MALLETT, A. C. T.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

Uma alimentação saudável, atrativa, com alto valor nutricional, pouco processada e pronta para o consumo tem se tornado de grande interesse e ganhado importância comercial nos últimos anos. Os produtos minimamente processados não sofrem muitas perdas nutricionais, porém esse processamento mínimo pode propiciar o desenvolvimento de microrganismos, dependendo das condições de higienização, armazenamento, processamento e comercialização da matéria-prima. Assim, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de saladas de frutas comercializadas no município de Volta Redonda – RJ. As amostras foram coletadas de forma aleatória e levadas ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos, do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), para analisar a presença de coliformes a 45°C e *Salmonella* sp. O presente trabalho encontra-se na fase de tabulação dos resultados, portanto, não apresenta resultados e discussão até o momento.

Palavras-chave: Salada de fruta; microrganismos; contaminação.

Avaliação nutricional de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica: uma abordagem bioquímica

LEOPOLDINO, F. S.¹; SOUZA, E. B.²; MALLET, A. T. C.²;
SARON, M. L. G.²; OLIVEIRA, C. F.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

nanda-bc@hotmail.com

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

A obesidade é apontada como um problema de saúde pública, tanto nos países desenvolvidos, como naqueles em desenvolvimento. No Brasil, foi constatado que, em 2009, 49% dos adultos estavam com sobrepeso e 15%, estavam obesos. O tratamento convencional da obesidade envolve a orientação dietética e nutricional. No entanto, esses tratamentos não têm sido eficazes na manutenção de perda de peso a médio e longo prazo. A cirurgia bariátrica vem sendo utilizada como um novo tratamento da obesidade, alcançando resultados significativos, promovendo uma rápida perda de peso, redução das comorbidades e consequente melhora da qualidade de vida. Entretanto, é importante ressaltar que o risco de deficiência nutricional é comum. Dentre elas, merecem destaque a deficiência em ferro, folato e vitamina B₁₂. Além disso, alguns estudos mostram que pacientes candidatos à cirurgia bariátrica podem apresentar deficiência no estado nutricional de ferro, o que agravaria ainda mais o risco dessa deficiência nutricional no pós-cirúrgico. Portanto, o presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional em ferro de pacientes candidatos à cirurgia bariátrica, atendidos nos anos de 2014 e 2015, em uma clínica de referência, na cidade de Volta Redonda/RJ. O protocolo de trabalho deste estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em 04/08/2015, sob nº 46482215.0.0000.5237. Foram analisados, retrospectiva e descritivamente, 52 prontuários de pacientes adultos (34,8 ± 10,1 anos), candidatos à cirurgia bariátrica. Durante o levantamento dos prontuários, foram coletadas variáveis antropométricas e bioquímicas: hemoglobina (12,00 a 16,00g/dl), hematócrito (37,00 a 47,00%), ferro (30 a 160ug/dl), ferritina (mulheres: 10 a 200ng/mL e homens: 30 a 300ng/mL), transferrina (200 a 400mg/dl), ácido fólico (5 a 15mg/ml) e vitamina B₁₂(>250 mg/dl). Os pacientes do presente estudo apresentaram níveis abaixo dos valores de referência, nos parâmetros bioquímicos: hematócrito (7,7%), hemoglobina (9,6%), ferritina (11,5%), ferro (3,8%) e vitamina B₁₂ (5,8%). Não foram detectados baixos níveis de folato e transferrina. Concluímos que candidatos à cirurgia bariátrica podem apresentar deficiência nutricional em ferro e vitamina B₁₂ e, por serem as deficiências nutricionais mais importantes do pós-cirúrgico, deve-se dar especial atenção às orientações nutricionais nesse grupo.

Palavras-chave: Obesidade; cirurgia bariátrica; estado nutricional.

Análise do programa NutriSUS no combate à fome oculta infantil

MATOS, F. B.¹; NEVES, A. S.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

A fome oculta em crianças é um tema pouco abordado e que apresenta uma prevalência alta, em todos os níveis sociais, trazendo consequências graves à saúde de crianças no mundo todo. A fome oculta é definida como a carência não aparente de um ou mais micronutrientes, identificada como o problema nutricional mais prevalente no mundo. O Ministério da Saúde lançou, oficialmente, em março de 2015, a Estratégia de Fortificação da Alimentação Infantil com micronutrientes em pó – NutriSUS, que consiste na adição direta de nutrientes à alimentação oferecida às crianças de 6 meses a 3 anos e 11 meses, em creches. O presente estudo foi feito por meio de pesquisa bibliográfica e tem por objetivo analisar criticamente o programa NutriSUS, no combate à fome oculta infantil, a partir da metodologia utilizada por esse programa.

Palavras-chave: Fome oculta; transtornos da Nutrição Infantil; micronutrientes.

Fatores determinantes no desenvolvimento da obesidade em adolescentesLEITOGUINHO, T.¹; JORDÃO, Í. S. C.²*1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.**2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.*

A prevalência da obesidade vem crescendo intensamente na infância e na adolescência e o interesse sobre os efeitos do ganho de peso excessivo tem aumentado consideravelmente. Cerca de 50% das crianças obesas, aos seis meses de idade, e 80% das crianças obesas, aos cinco anos, permanecerão obesas. Por isso, a preocupação quanto à prevenção, diagnóstico e tratamento da obesidade tem-se voltado, principalmente, na infância e na adolescência. Diante disso, o presente estudo teve por objetivo, por meio de um estudo de revisão bibliográfica, investigar os fatores determinantes do desenvolvimento da obesidade na adolescência, tendo como base artigos científicos e livros, nos anos de 1994 a 2015, por apresentarem informações relevantes sobre o tema abordado. Os resultados foram fatores ambientais, histórico familiar, desequilíbrio entre o consumo alimentar excessivo e atividade física reduzida.

Palavras-chave: Obesidade; adolescentes; hábito alimentar; obesidade na adolescência.

Gestação após o *Bypass* gástrico em *Y de Roux*

SANTOS, H. B.¹; NEVES, A. S.²; MALLET, A. T. C.³;
SARON, M. L. G.³; OLIVEIRA, C. F.³

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

O tratamento clínico da obesidade tem se mostrado pouco eficaz em promover perda de peso duradoura, nos graus mais avançados dessa doença. Por esse motivo, a cirurgia bariátrica (CB) surgiu como opção terapêutica, apresentando eficácia, tanto na manutenção da perda de peso, quanto na melhora das doenças associadas. A maioria (80%) dos pacientes que realiza a CB é mulher em idade fértil, sendo que a chance de engravidar, após a CB é muito grande. No entanto, as implicações clínicas e nutricionais para a mãe e para o feto podem ser graves. Sendo assim, o objetivo do presente estudo foi discutir, por meio de revisão bibliográfica, as deficiências nutricionais de uma gestação e as implicações para o bebê, após a *Bypass* Gástrico em *Y de Roux* (BGYR). Foi encontrado dado, na literatura, em duas mulheres gestantes não suplementadas, com quadro de fadiga e desnutrição em ferro, folato e B₁₂, que tiveram bebês com defeitos neurais. Em um estudo com nove gestantes que utilizaram suplemento, foi observado que não houve problemas durante a gestação. No entanto, três bebês nasceram com baixo peso e um parto foi prematuro. Em 30 pacientes gestantes, usando suplementos, a principal complicação observada foi anemia, e 23% dos bebês nasceram com baixo peso. Em conclusão, notou-se que o estado nutricional durante a gravidez desempenha um papel importante no início dos processos de desenvolvimento fetal e nos resultados neonatais. Apesar de o uso de suplementos parecer garantir um melhor estado nutricional das gestantes, mais estudos são necessários para avaliar as doses mais adequadas. Por ser um grupo especial, é necessário que as pacientes de CB sejam orientadas sobre a importância da suplementação com micronutrientes específicos e sobre o acompanhamento de exames laboratoriais e psicológicos.

Palavras-chave: Obesidade; *bypass* gástrico em *Y de Roux*; gestação.

Alegações e consequências da submissão à cirurgia bariátrica, sob a perspectiva do paciente obeso

SOUZA, J. M. G.¹; SOARES, A. P. C. M.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

A obesidade é uma doença metabólica com causas multifatoriais como genético, disfunção hormonal, alimentação inadequada, problemas psicológicos e outros. O diagnóstico para obesidade é feito pelo cálculo do IMC (índice de massa corporal). Se o indivíduo tiver com IMC igual ou superior a 30 kg/m² é considerado obeso, podendo ocorrer algumas comorbidades como diabetes tipo 2, hipertensão, dislipidemia, diminuindo a qualidade de vida desse paciente. A cirurgia bariátrica tem sido apontada como uma das formas de tratamento contra obesidade, melhorando a qualidade de vida do indivíduo que se submete ao procedimento cirúrgico, fazendo que o mesmo tenha emagrecimento rápido, melhorando suas comorbidades. Contudo, após a cirurgia bariátrica, o paciente pode apresentar complicações como deficiências nutricionais, queda de cabelo, síndrome de *dumping*, problemas psicológicos etc. O presente estudo tem como objetivo analisar os principais motivos que levam os pacientes obesos a se submeterem à cirurgia bariátrica e descrever o significado desse procedimento cirúrgico após sua realização. Foi utilizado, como método, a pesquisa qualitativa, tendo sido submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, sob o número do CAAE: 46482215.0.0000.5237. A coleta de dados foi realizada por meio de questionário aberto semiestruturado, com entrevistas gravadas em áudio MP3, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) pelos sujeitos adultos candidatos à cirurgia bariátrica, bem como aqueles que necessitam de acompanhamento, após a realização da mesma. Tendo como resultados parciais que o aumento de cirurgia bariátrica vem pela preocupação dos pacientes por se encontrarem acima do peso, sendo a saúde algo secundário. Concluiu-se que a maior parte dos pacientes que se submeteu ao procedimento de cirurgia bariátrica foi por motivos estéticos, visto que muitos demonstraram preocupação com a gordura corporal, fora do “padrão” imposto pela sociedade.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica; obesidade.

Consumo alimentar de Vitamina D em mulheres com Câncer de Mama

SILVESTRE, J. L.¹; MALLET, A. T. C.¹; SILVA, D. J.²;
MORAES, M. F.³; OLIVEIRA, C. F.¹

1 - Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA;

2 - Hospital Jardim Amália, Volta Redonda/RJ.

3 - Pesquisador Doutor do Instituto Nacional de Câncer - INCA.

O câncer de mama (CM) é o tipo de câncer ginecológico mais incidente em mulheres no Brasil e no mundo. É uma doença causada por múltiplos fatores como: genético, ambiental (ex: fatores dietéticos) e hormonal. Um dos fatores dietéticos relacionados ao CM é a deficiência de vitamina D, que também está associada ao mau prognóstico da doença. A vitamina D participa de processos celulares relacionados à diferenciação celular, inibindo a proliferação vascular e de células cancerígenas e, ainda, exibindo propriedades anti-inflamatórias e pró-apoptóticas, desenvolvendo então, um papel antioncogênico. Os níveis séricos de vitamina D são influenciados por diversos fatores, entre eles, o estado nutricional. Logo, o objetivo do trabalho foi avaliar o consumo de vitamina D em mulheres com CM, de uma Unidade de Alta Complexidade em Oncologia, no município de Volta Redonda-RJ. O trabalho foi aprovado pelo CoEPS do UniFOA, sob o CAAE 36535314.0.0000.5237. Trata-se de um estudo descritivo que avaliou mulheres (n=7), entre 29 e 63 anos, diagnosticadas com CM primário e virgens de tratamento. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio de um Recordatório Alimentar de 24 horas, IMC (kg/m²) e circunferência abdominal (CA), ambos analisados pelo programa Dietbox. Das mulheres avaliadas, duas eram eutróficas, três estavam com sobrepeso e duas eram obesas. Sete pacientes estavam com CA acima de 88 cm e uma, com 86 cm. Todas as mulheres apresentaram ingestão dietética recomendada de vitamina D (15 µg) inadequada. Conclui-se que a maioria das pacientes estava com excesso de peso e em risco cardiovascular. Além disso, a ingestão inadequada de vitamina D pode levar essas mulheres a um pior prognóstico da doença e, por isso, elas devem ser orientadas por um profissional de nutrição, para adequar o consumo dietético.

Palavras-chave: Câncer; câncer de mama; vitamina D; dieta.

Avaliação microbiológica de saladas cruas servidas em restaurantes do tipo *self-service*, do Município de Volta Redonda - RJ

ROCHA, K. S.¹; MALLET, A. C. T.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

Entre as intensas mudanças ocorridas nos hábitos alimentares da população, tem-se destacado o crescimento da frequência da alimentação fora do domicílio, aumentando a quantidade de estabelecimentos que oferecem refeições. Buscando a realização de uma dieta mais saudável, o brasileiro opta por restaurantes do tipo *self-service*, onde cada um determina qual alimento será consumido. As saladas cruas são alimentos que apresentam um alto risco de contaminação microbiológica. Os microrganismos que estão envolvidos, na maioria dos surtos, são a *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. Dentro desse contexto, é de extrema importância o conhecimento sobre as reais condições de manipulação desses alimentos, já que doenças de origem alimentar são consideradas um dos problemas sanitários mais frequentes no país. Sob esse ponto de vista, o presente trabalho teve como objetivo avaliar, por meio de indicadores higiênico-sanitários, a qualidade das saladas cruas fornecidas pelos restaurantes do tipo *self-service* da cidade de Volta Redonda (RJ). Foram coletadas nove amostras em restaurantes, de forma aleatória, para analisar a presença de coliformes a 45°C e *Staphylococcus* coagulase positiva. O presente trabalho encontra-se na fase de tabulação dos resultados, portanto, não apresenta resultados e discussão até o momento.

Palavras-chaves: Saladas cruas; restaurantes; avaliação microbiológica; doenças transmitidas por alimentos.

Uso potencial do Resveratrol na melhora da capacidade antioxidante em praticantes de atividade física intensa

CORREA, L. F. C.¹; OLIVEIRA, C. F.¹; SOUZA, E. B.²;
SARON, M. L. G.³; MALLET, A. C. T.¹

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

A realização de exercícios físicos frequentes de alta intensidade pode aumentar a produção de radicais livres que, associadas ao metabolismo energético acelerado, contribuem para o aumento de lesões, fadiga crônica e *overtraining*, prejudicando assim o desempenho dos atletas. Para prevenir os efeitos causados pelo estresse oxidativo, o organismo possui vários mecanismos antioxidantes endógenos (ex: enzimas antioxidantes) e exógenos (ex: vitaminas). Estudos in vivo e in vitro demonstram que o resveratrol, um polifenol encontrado na uva e outros alimentos, tem uma importante atividade antioxidante e tem sido associado à proteção contra doenças cardiovasculares, câncer, colesterol, diabetes tipo II. Logo, o resveratrol pode ter efeitos antioxidantes em atletas altamente treinados. Sendo assim, o objetivo do presente trabalho foi buscar, por meio de revisão bibliográfica, evidências para o uso do resveratrol como suplemento alimentar, atuando na prevenção do estresse oxidativo e na melhora de *performance* em praticantes de atividade física intensa. Os estudos avaliados neste trabalho demonstraram que a ingestão crônica de resveratrol em cápsula (em torno de 100mg) melhora a *performance* de ratos treinados, mas o mesmo não foi observado em humanos. Além disso, em indivíduos suplementados, os níveis de glutathione peroxidase foram menores, houve melhora no perfil glicêmico e redução de indicadores inflamatórios, mas não em indicadores de estresse oxidativo. Conclui-se que, apesar de controversos, os trabalhos apontam para os benefícios da suplementação de resveratrol na prevenção de processos inflamatórios e estresse oxidativo, além de melhorar a *performance*. No entanto, mais estudos, com diferentes doses e tempos de tratamento, são necessários.

Palavras-chave: Resveratrol; exercício intenso; estresse oxidativo.

Análise do conhecimento de alunos de Nutrição sobre alimentos transgênicos (OMG)

FUMIAN, L. M.¹; NEVES, A. S.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

É de extrema importância o conhecimento dos nutricionistas em formação a respeito dos organismos geneticamente modificados (OGMS), chamados também de transgênicos, pois podem afetar o meio ambiente, a renda do pequeno produtor, a saúde, os alimentos tradicionais da nossa cultura, a segurança alimentar e a nutricional e, ainda, o nosso direito de soberania alimentar. Além disso, não há estudos que comprovem a qualidade desses alimentos. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo analisar o grau de conhecimento de estudantes de nutrição, do Centro Universitário de Volta Redonda, sobre os alimentos transgênicos. O trabalho foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos do UniFOA (CAAE 47619815.6.0000.5237). Foram levantadas informações de livros e artigos científicos, do ano 2006 a 2014, nas seguintes bases de dados: Scielo, Google acadêmico e Bireme. O estudo é prospectivo, transversal, com uso de instrumentos de coleta de dados. Foi realizado no Centro Universitário de Volta Redonda, com os alunos do curso de nutrição, regularmente matriculados 1º ao 8º período, que aceitaram os termos contidos no TCLE, maiores de 18 anos. Após a assinatura do TCLE, os alunos responderam a um questionário fechado, com sete perguntas, desenvolvido com base no estudo de Canossa *et al.* (2006).

Palavras-chave: Transgênicos; estudantes de nutrição; conhecimento.

Desnutrição e caquexia em portadores de neoplasias gastrointestinais: uma revisão da literatura

SILVA, L. P.¹; MALLET, A. C. T.²; SARON, M. L. G.²;
MORAES, M. F.³; OLIVEIRA, C. F.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda, RJ - UniFOA.

lucianapinheiro_ds@hotmail.com

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda, RJ – UniFOA.

3 - Pesquisador Doutor do Instituto Nacional de Câncer – INCA, RJ.

O câncer, no ano de 2012, foi responsável por, aproximadamente, 8,2 milhões de mortes e, até o ano de 2030, haverá um aumento de 7,9 a 11,5 milhões de mortes por câncer no mundo. Dentre os diversos tipos de tumores, os que acometem o trato gastrointestinal (TGI) representam 25% dos mais encontrados no Brasil. Os cânceres do TGI, geralmente, levam os pacientes a óbito, não apenas pela doença em si, mas sim pela presença de um quadro de desnutrição severa, conhecido como caquexia. A caquexia leva a uma piora no quadro clínico e nutricional e ocorre devido a um consumo muscular e adiposo que levam a uma intensa perda de peso, anemia, astenia, balanço nitrogenado negativo, decorrente das alterações fisiológicas, imunológicas e metabólicas. As causas da caquexia são multifatoriais e parte delas está relacionada à baixa aceitação da dieta, à redução do apetite, à dificuldade para mastigar e engolir e a efeitos colaterais do tratamento, como alterações no paladar, náuseas, vômitos, diarreias e jejuns prolongados para exames. Por isso, o suporte nutricional é de fundamental importância. Sendo assim, o objetivo do presente estudo foi, por meio de uma revisão da literatura, demonstrar a associação existente entre alimentação, câncer e caquexia, dentre portadores de tumores do TGI. Foram selecionados estudos que avaliassem a prevalência de caquexia em pacientes com câncer do TGI. Foi observado que a caquexia é mais incidente em cânceres do TGI do que em outras neoplasias. Além disso, os pacientes com câncer do TGI não conseguem, em sua maioria, atingir as recomendações energéticas e proteicas. Conclui-se que pacientes com câncer do TGI são mais acometidos pela desnutrição e caquexia e, por isso, devem ter uma terapia nutricional adequada, capaz de amenizar e reverter esse quadro desfavorável e, assim, contribuir para a recuperação e qualidade de vida do paciente.

Palavras-chave: Câncer; desnutrição; caquexia; alimentação.

Whey Protein feminino: avaliação das característicasLACERDA, M. S.¹; SOUZA, E. B.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

As proteínas do soro do leite são retiradas da porção aquosa desse alimento, durante o processo de fabricação de alguns queijos, originando o *whey protein* (WP). No passado, essas proteínas eram inutilizadas pela indústria de alimentos, até que se descobriam alguns benefícios desse resíduo. Os aminoácidos encontrados no WP superam as doses recomendadas para crianças e adultos, o que faz com que essa fonte seja a mais concentrada em aminoácidos essenciais, em comparação com outras fontes proteicas. Alguns estudos já realizados constataram que os suplementos mais utilizados nas academias são aqueles à base de proteínas. O WP é encontrado no mercado sob três formas: WP concentrado, isolado e hidrolisado. Entretanto, encontra-se, no mercado, um novo modelo lançado pela indústria de alimentos: o WP feminino. Segundo informações de rótulo, esse produto é inovador por conter nutrientes que são específicos para o metabolismo da mulher. O presente trabalho teve como objetivo comparar os WP ditos convencionais com o WP feminino, analisando as diferenças entre os nutrientes, principalmente, proteína, glutamina e leucina. Caracterizou-se como uma pesquisa descritiva, que utiliza a avaliação de rótulos desses produtos. O estudo ainda está em andamento.

Palavras chave: *Whey protein*; mulher; suplemento.

Análise quantitativa de dietas enterais artesanais administradas em pacientes em terapia nutricional domiciliar

SOUZA, M. N.; BERGER, C. R.; ROSADO, C. P.; OLIVEIRA, C. F.; BARBOSA, T. L.;
SOUZA, A. M.; PEREIRA, C. S.; SARON, M. L. G.

Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

As formas de preparo das dietas enterais são diversificadas, podendo ser encontradas como soluções industrializadas ou preparadas, utilizando alimentos *in natura*. Este estudo teve como objetivo avaliar quantitativamente as dietas enterais artesanais administradas em pacientes em terapia nutricional domiciliar, no município de Volta Redonda, RJ. Este estudo foi descritivo e o período de coleta de dados foi de agosto de 2014 a maio de 2015. A amostra foi constituída de 5 pacientes sob terapia nutricional domiciliar, utilizando dietas artesanais que preencheram os critérios de inclusão, apresentando a prescrição de alta hospitalar com a dieta enteral artesanal domiciliar. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do UniFOA. Foram analisados os macronutrientes e micronutrientes da dieta enteral, com o auxílio do programa AVANUTRI®. Determinou-se a umidade, proteína, lipídeos totais, carboidratos e cinzas dessas dietas. Os resultados demonstraram que não existe a padronização de medidas, permitindo uma administração pouco precisa de nutrientes nas dietas. Pode-se concluir que as dietas artesanais domiciliares não estavam adequadas nutricionalmente, o que pode refletir no estado nutricional dos pacientes.

Palavras-chave: Terapia nutricional domiciliar; composição centesimal; dieta enteral.

Obesidade Infantil: fatores predisponentes e suas consequências

MELLO; N. G. G.¹; SOARES, A. P. C. M.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

Atualmente, a obesidade infantil tem se dado de forma bastante preocupante e suas complicações associadas tornam-se mais comuns. O agravo dessa doença leva ao aparecimento de várias outras doenças como dislipidemia, diabetes mellitus tipo 2, hipertensão arterial sistêmica, que aumentam o risco de eventos cardiovasculares. Por isso, tornou-se relevante para a saúde pública acompanhar as tendências que a obesidade infantil vem sofrendo, por estar se manifestando cada vez mais precocemente e com consequências graves, motivo pelo qual, tornou-se de extrema importância dar atenção às causas que vem aumentando, consideravelmente, essa epidemia. O objetivo deste trabalho foi apresentar os principais fatores causadores do desenvolvimento do sobrepeso e obesidade em crianças e suas consequências, realizado por meio da pesquisa bibliográfica, no ano de 2015, utilizando as bases de dados Scielo, Lilacs, MedLine, Associação Brasileira de Obesidade, Ministério da Saúde – Brasil e Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), com os descritores “obesidade infantil” e também combinações como “causas e fatores predisponentes”. Além disso, foram pesquisados livros especializados. Pode-se concluir que são vários os fatores que dificultam os cuidados necessários para a vida saudável de uma criança, visto que, atualmente, os hábitos alimentares das famílias estão mudados, a atividade física está sendo trocada por videogames e televisão, a grande oferta de lanches salgados e doces está cada vez mais acessível e o *marketing* em alimentos, cada vez mais atrativo. Porém, com todas as consequências, que uma criança pode desenvolver por conta da obesidade, é preciso persistência por conta da família, com o apoio de profissionais que buscam trabalhar em conjunto para modificar essa triste tendência mundial.

Palavras-chave: Obesidade infantil; fatores predisponentes, consequências.

Investigação do estado nutricional de pacientes atendidos em um ambulatório

VIEIRA, P. M. C.¹; SOUZA, E. B.²; NEVES, A. S.², OLIVEIRA, C. O.²;
MALLET, A. C. T.², SARON, M. L. G.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

As doenças crônicas não transmissíveis representam um importante problema de saúde pública em todo o mundo. Além disso, as doenças cardiovasculares contribuem significativamente como grupo causal de mortalidade. A manutenção do estado nutricional adequado é muito importante, pois o sobrepeso/obesidade é um dos fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Uma correta avaliação nutricional facilita o diagnóstico dos problemas nutricionais, logo, permite acompanhar intervenções dietoterápicas necessárias para cada indivíduo. O presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional dos pacientes atendidos em um ambulatório, da cidade de Volta Redonda, no estado do Rio de Janeiro. Trata-se de um estudo descritivo, com amostra inicial de 18 pacientes. O projeto de aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos, do UniFOA. Foram verificadas as variáveis antropométricas, como índice de massa corporal, circunferência do quadril, circunferência da cintura, circunferência abdominal, circunferência do pescoço, razão cintura-estatura, razão cintura-quadril e bioimpedância bipolar. A média de idade foi de 47 anos (DP $\pm 10,8$), maioria do sexo feminino, raça autorrelatada com maior parte de negros. Os resultados preliminares mostraram que a maioria dos participantes apresentou inadequação do estado nutricional, destacando a presença de dislipidemias. Neste estudo, o parâmetro antropométrico circunferência abdominal foi capaz de detectar maior risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

Palavras-chave: Antropometria; consumo alimentar; doenças cardiovasculares; risco cardiovascular.

Avaliação das rotulagens: validade, fabricação, origem, lote, serviço de atendimento ao consumidor, ingredientes e adequação à legislação vigenteDE OLIVEIRA, R. V. A.¹; MALLET, A. C. T.²*1 - Aluno do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.**2 - Professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA*

A enorme busca de rotulagens nutricionais confiáveis gera a necessidade de legislações vigentes que regulamentem o setor alimentício no âmbito da qualidade, segurança e disponibilidade do alimento. A garantia de informações úteis e confiáveis é um direito assegurado do consumidor, o que colabora com uma melhor escolha de produtos. Todavia, o cumprimento dessas legislações, muitas vezes, não tem sido inspecionado. O presente trabalho teve como objetivo verificar a conformidade da rotulagem de produtos alimentícios comercializados, quanto à validade, fabricação, origem, lote, serviço de atendimento ao consumidor, ingredientes, informativo se o alimento é transgênico ou não, informação complementar quanto aos aditivos alimentares, glúten e traços de leite, frente à legislação brasileira em vigor. Trata-se de um estudo observacional e descritivo realizado na Região Sul Fluminense – RJ, com coleta de dados entre o período de janeiro a agosto de 2015. Até o presente momento, os dados estão sendo tabulados e se encontram em fase de finalização. Entretanto observou-se a presença de inadequações em grande parte dos produtos analisados.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional; alimento; segurança alimentar; legislação sanitária; consumidor.

Investigação do estado nutricional de crianças de 1 a 4 anos

DE SÁ, S. L. B.¹; SOUZA, E. B.²; NEVES, A. S.²;
OLIVEIRA, C. O.²; MALLET, A. C. T.²; SARON, M. L. G.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA

Uma criança bem alimentada tem uma resistência maior às doenças precocemente desenvolvidas. A importância da avaliação do estado nutricional tem como base o equilíbrio entre o consumo de alimentos, padrão genético e condições socioeconômicas, em relação ao ambiente que a criança vive, refletindo na composição corporal. Este estudo teve como objetivo investigar o estado nutricional de crianças residentes na cidade de Volta Redonda - RJ. Trata-se de um estudo descritivo e controlado, no qual foram coletados dados de crianças entre 1 a 4 anos de idade, no período de fevereiro a maio de 2015. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do UniFOA. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio das seguintes variáveis: peso/estatura, peso/idade, estatura/idade e calculado o IMC/idade. As variáveis do estado nutricional foram calculadas pelo Score-Z, por meio do programa Anthro, e classificado de acordo com o recomendado pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Neste estudo, participaram um total de 117 crianças. Observou-se a predominância do sexo masculino, com 53% (n=62), sendo o sexo feminino, 47% (n= 55). A avaliação antropométrica mostrou que a maioria das crianças encontrava-se adequada pelos parâmetros avaliados. Porém, verificou-se presença de sobrepeso entre os meninos (n=14) e meninas (n=17), enquanto que, a obesidade foi detectada em 9 meninos e 4 meninas, de acordo com o IMC para idade. Pode-se concluir que a maioria das crianças apresentou adequação do estado nutricional, porém o sobrepeso e obesidade se faz presente na população avaliada, tornando importante o acompanhamento de um profissional de nutrição.

Palavras-chave: Criança; estado nutricional; frequência alimentar; alimentos industrializados.

Estudo comparativo de biscoitos adicionados de farinhas funcionais: características químicas e sensoriais

DEZIDÉRIO, T.¹; MENEZES, A. P. C.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA

Atualmente, as indústrias do ramo alimentício têm se preocupado em oferecer aos consumidores alimentos funcionais, ou seja, alimentos que, além das funções nutritivas básicas, quando consumidos como parte da dieta usual, produzam efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde. Alguns desses alimentos vêm sendo recomendados, tais como grãos de cereais, oleaginosas e cascas de frutas, particularmente, a aveia, soja e linhaça, além das farinhas integrais ou farelo de trigo e de arroz integral, por constituírem excelentes fontes de fibra alimentar, atribuindo resultados positivos na prevenção de doenças crônicas degenerativas. O objetivo deste trabalho foi comparar três receitas de biscoitos tipo cookies, adicionados de três diferentes farinhas funcionais, a saber: farinha “mix de cascas de frutas”, farinha de linhaça dourada e farinha de quinoa, e analisar suas características químicas e sensoriais, visando à obtenção de um produto com alto teor de fibras e boa aceitação pelos provadores. As preparações foram desenvolvidas no Laboratório de Técnica e Dietética do UniFOA. A obtenção da farinha “Mix de cascas de frutas” foi a partir das cascas de maçã, laranja e maracujá. Foi realizada a análise química dos biscoitos, utilizando informações nutricionais presente nos rótulos dos ingredientes e na Tabela de Composição Química dos Alimentos e as Informações Nutricionais da farinha “Mix de Cascas de Frutas” foram obtidas por meio da análise realizada pelo Laboratório de Bromatologia. Para a realização da análise sensorial, o trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos e aprovado (CAAE: 46494114.1.0000.5237). Os resultados ainda estão sendo analisados.

Palavras-chave: Farinhas funcionais; análise sensorial; análise da composição química.

Sentimentos e medos presentes em pacientes diabéticos atendidos em primeira consulta em um ambulatório de nutrição, na cidade de Volta RedondaVIEIRA, T. R.¹; SOUZA, E. B.²*1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.**2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA*

O Diabetes Mellitus aumenta o risco do surgimento de outras complicações que, com a terapia nutricional, podem ser evitadas ou retardadas, devido ao controle da doença. Um agravante são os sentimentos negativos que os pacientes possuem ao descobrirem a doença. Tais sentimentos como tristeza, desânimo, culpa e, até mesmo, depressão, contribuem para a não adesão ao tratamento dietoterápico e resistência para a mudança de seus hábitos alimentares e de seu estilo de vida. O estudo teve como objetivo verificar os sentimentos reportados por diabéticos atendidos em primeira consulta, em um ambulatório de nutrição, bem como a percepção da importância da alimentação no tratamento do DM. Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa, de desenho transversal, realizado com pacientes acometidos por DM atendidos no ambulatório de nutrição, na cidade de Volta Redonda. Os pacientes captados apresentavam diagnóstico confirmado de DM pela clínica médica, que foram encaminhados para o setor de Nutrição. Para a coleta de dados, foi aplicado um questionário para verificar variáveis como estilo de vida, conhecimentos sobre a doença e os sentimentos relacionados ao diagnóstico, além de aspectos relacionados à alimentação atual dos participantes. O presente estudo apresenta-se em processo de coleta de dados, aguardando aprovação do comitê de ética, portanto nenhum resultado foi encontrado até o presente momento.

Palavras-chave: Diabetes mellitus; consumo alimentar; medo.

Avaliação nutricional de dietas isentas de glúten presentes na internet, voltadas para o emagrecimento

GOMES, T. S.¹; SILVA, M. A. M.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

A obesidade, doença crônica não transmissível (DCNT), é caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal, o que pode ocasionar, à saúde do indivíduo, problemas que variam, desde respiratórios, a mais graves, como hipertensão, diabetes mellitus tipo 2, dislipidemias e variados tipos de câncer. A obesidade não traz somente problemas fisiológicos para o paciente, mas também psicológicos, pois existe uma pressão da sociedade para que a pessoa obesa emagreça rapidamente, já que são vistos como fora do padrão de beleza atual, exigindo-se corpos magros e belos. Para chegar a esse padrão imposto, os obesos saem atrás de alternativas rápidas de emagrecimento, muitas vezes, utilizando dietas que a internet propõe, pois aparecem com propostas de emagrecimento rápido e promessa de se chegar à forma física desejada, sem que haja, no entanto, uma preocupação com a saúde. Entre os variados tipos de dietas propostas pela internet, está a dieta sem glúten, que consiste na retirada de todo alimento que contenha essa proteína, fazendo assim com que vários alimentos sejam cortados da dieta, promovendo uma redução do peso mais rápida. O presente estudo teve como objetivo analisar as dietas sem glúten propostas pela internet, quanto ao seu valor calórico, macro e micronutrientes. As análises das dietas estão em andamento, o que faz com o trabalho ainda não tenha um resultado significativo.

Palavras-chave: Obesidade; internet; dieta sem glúten.

Influência da dieta na composição de ácidos graxos do leite humano

RAMOS, V. S.¹; OLIVEIRA, C. F.²

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

2 - Professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA

O leite materno (LM) é um alimento completo e suficiente para suprir as necessidades energéticas dos recém-nascidos (RN), sendo, do ponto de vista nutricional, o único alimento que deve ser oferecido, do nascimento até os seis primeiros meses de vida. Nesse tipo de alimento, uma fração é de lipídios. É nele que são encontrados os ácidos graxos essenciais, responsáveis pelo fortalecimento da imunidade do RN, além de auxiliar no desenvolvimento da infância, adolescência até a vida adulta. Esses ácidos graxos, mais especificamente os seus metabólicos poli-insaturados, como o ácido araquidônico (AA) e o ácido docosa-hexaenoico (DHA), são indispensáveis ao crescimento e desenvolvimento fetal. Porém, a qualidade do leite que é oferecido ao RN depende diretamente da qualidade da alimentação da nutriz, ficando assim, evidenciado a importância de um acompanhamento nutricional, durante o período de amamentação. Assim, o presente estudo tem como objetivo discutir a influência da dieta da nutriz na composição de ácidos graxos do leite humano e as repercussões para o desenvolvimento do bebê. Foram eleitos estudos científicos que abordassem a importância da amamentação e como a qualidade da dieta ou suplementação de $\omega 3$ podem influenciar na composição dos ácidos graxos do leite humano. Foi concluído que nutrizas que ingerem alimentos ricos em $\omega 3$ melhoram o perfil lipídico do leite, como também sua suplementação pode influenciar na concentração desse alimento. Por isso, a escolha da dieta deve ser encarada com seriedade, principalmente quando se pensa na saúde da criança a curto e longo prazo.

Palavra-chave: Ácidos graxos; leite humano; lipídeos; dieta; nutriz.

Influência do estado nutricional de gestantes adolescentes no peso do bebê ao nascer

LEITE, Y. P. S.¹; OLIVEIRA, FERREIRA, C.²; BICALHO, E. B.²;
SARON, M. L. G.²; SILVA, N. D. F.

1 - Aluna do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

yasminleite.p@hotmail.com

2 - Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA.

A adolescência e a gestação são duas fases que exigem um aumento na demanda de nutrientes. A adolescente que inicia a gestação eutrófica pode reduzir riscos para o feto e, ao longo da gestação, deve se manter eutrófica, porém, se não houver acompanhamento, pode ocorrer uma perda ou ganho excessivo de peso, alterando seu estado nutricional e aumentando riscos para a adolescente e o feto. O objetivo do estudo foi avaliar se o ganho de peso de gestantes adolescentes estava adequado e como isso influenciaria no peso do bebê ao nascer. Estudo descritivo e retrospectivo, feito a partir de coleta de dados em prontuários médicos de duas unidades de saúde de Volta Redonda-RJ, com 16 gestantes adolescentes submetidas ao estudo. As variáveis analisadas foram: peso pré-gestacional, ganho de peso gestacional e o peso do bebê ao nascer. Os dados coletados foram analisados a partir de média \pm desvio padrão. A idade média entre as gestantes foi 16 anos (14-18 anos). Em relação ao IMC para a idade, todas as gestantes estavam eutróficas. O ganho de peso durante a gestação foi baixo, em 9 (56,25%). Duas gestantes tiveram filhos com baixo peso ao nascer, ambas ganharam pouco peso durante a gestação. No entanto, o mesmo não foi observado nas outras mães. Os resultados aqui observados não permitem concluir que o estado nutricional de gestantes adolescentes influencia no peso do bebê ao nascer. No entanto, a alta frequência de adolescentes com ganho inadequado, apesar de estarem eutróficas antes da gestação, indicam a importância do acompanhamento nutricional, para que a adolescente consiga obter ganho adequado de peso e atingir a demanda nutricional exigida para ela e para o feto.

Palavras-chave: Gestação; adolescência; estado nutricional; ganho de peso.