

X JORNADA DE NUTRIÇÃO DA REGIÃO SUL FLUMINENSE

08 DE NOVEMBRO DE 2014



Realização



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA

FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA

**X Jornada de Nutrição da Região
Sul Fluminense**

2014

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

Dimitri Ramos Alves

Pró-reitor de Pesquisa e Pós-graduação

Marcello Silva e Santos

Pró-reitor de Extensão

Otávio Barreiros Mithidieri

EDITORA FOA

Editora Executiva

Flávia Lages de Castro

Revisão de Língua Portuguesa

Maria Aparecida Rocha Gouvêa

Capa e Editoração

Laert dos Santos Andrade

Comissão Organizadora – X Jornada de Nutrição da Região Sul Fluminense

Margareth Lopes Galvão Saron

Coordenação geral

Alden dos Santos Neves

Aline Cristina Teixeira Mallet

Daniel Escorsim Machado

Elton Bicalho de Souza

Paula Leoni

Comissão Científica

Aline Cristina Teixeira Mallet

Cyntia Ferreira de Oliveira

Cristiane Gorgati Guidoreni

Elton Bicalho de Souza

FICHA CATALOGRÁFICA



SUMÁRIO

Análise do índice de resto ingesta e sobra limpa em UANs brasileiras: um retrato sob a ótica da literatura científica.....	12
Ingestão proteica e envelhecimento saudável.....	13
Análise de Projetos de Lei que proíbem publicidade de alimentos dirigida a crianças e brindes em <i>fast food</i>	14
Associação entre o estado nutricional e a satisfação corporal de adolescentes de uma Escola Pública do norte de Mato Grosso	16
Avaliação de dietas voltadas para o emagrecimento disponíveis na internet quanto aos valores energéticos e adequação dos macronutrientes	18
Avaliação do efeito dos lactobacilos na conversão alimentar e ganho de peso em <i>Rattus norvegicus</i>	19
Consequências brevemente relatadas pela literatura acerca do consumo de <i>fast food</i> por crianças.....	21
Consumo alimentar de escolares do Ensino Fundamental da cidade de Volta Redonda - RJ.....	22
Cumprimento da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de 1ª Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras, nas farmácias e drogarias, do centro comercial do município de Angra dos Reis - RJ.....	23
Disbiose intestinal em idosos	24
Estado nutricional e consumo alimentar de funcionários de uma instituição de Ensino Superior do Estado do Rio de Janeiro – Brasil.....	25
Extrato de melancia e lesões endometrióticas em modelo experimental	26
Estudo sobre a quantidade de sódio em fórmulas infantis destinadas à lactente/primeira infância	28
Importância da nutrição para a saúde do idoso	29
Relação entre o estado nutricional de gestantes adolescentes e adultas e o peso da criança ao nascer	30
Parasitos em alfaces (<i>Lactuca sativa</i>) minimamente processadas, consumidas em unidades de alimentação e nutrição (UANs) do município de Volta Redonda, Rio de Janeiro, Brasil.....	31
Reações alimentares adversas na infância.....	32

Recomendações nutricionais no futebol.....	33
Rótulos de suplementos proteicos para atletas: análise segundo a legislação brasileira.....	34
Síndrome metabólica e risco cardiovascular em funcionários de um centro universitário localizado na região sul fluminense – Brasil	35
Tratamento dietético da gota.....	36
Nutrição e Gastronomia: uma revisão bibliográfica	37
O uso do <i>facebook</i> como ferramenta na busca por egressos do curso de Nutrição de um Centro Universitário no Município de Volta Redonda.....	38
Cirurgia bariátrica por bypass gástrico: aspectos nutricionais.....	39
Utilização da razão da circunferência abdominal pela estatura na pediatria	41
Avaliação do perfil nutricional em pacientes oncológicos hospitalizados, utilizando diferentes parâmetros antropométricos.....	42

ANÁLISE DO ÍNDICE DE RESTO INGESTA E SOBRA LIMPA EM UANS BRASILEIRAS: UM RETRATO SOB A ÓTICA DA LITERATURA CIENTÍFICA

Flaviana de Carvalho Silva¹; Ana Paula Caetano de Menezes¹

1. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

Correspondência: flaviannacarvalho@hotmail.com

O presente trabalho consiste em uma revisão sistemática utilizando a base SciELO e a ferramenta de pesquisa Google acadêmico, com os descritores: resto ingesta, sobra limpa e UAN. O trabalho teve como objetivo revisar o estado da arte da literatura brasileira, sobre publicações relativas aos estudos que avaliaram resto ingesta e sobra limpa em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) brasileiras, a fim de elencar os principais motivos que contribuem para o desperdício de alimentos e indicar potenciais medidas para a redução desses níveis. Como *locus*, no qual se desenvolvem atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de alimentos e refeições, a UAN tem a missão de combater o desperdício de alimentos. Para tanto, algumas medidas são adotadas a fim de se mensurar os índices de sobras e restos alimentares, uma vez que possibilitam a verificação do desempenho da unidade, a visão com o comensal em relação ao cardápio oferecido, bem como os custos gerados. Os principais motivos para o desperdício foram preparações que se repetiam com frequência, qualidade e aparência das preparações e falta de padronização na elaboração dos alimentos. Concluiu-se que os diversos trabalhos de campo analisados apontavam para resultados de indicadores de resto ingesta e sobra limpa elevados, de acordo com os parâmetros preconizados pela literatura, configurando-se como principal causa para isso os erros de elaboração dos cardápios. É necessário um processo de treinamento dos colaboradores e conscientização dos comensais, por meio de campanhas de combate ao desperdício, para que haja diminuição desses índices.

Palavras-chave: Resto Ingesta; Sobra Limpa; Unidade de Alimentação e Nutrição.

INGESTÃO PROTEICA E ENVELHECIMENTO SAUDÁVEL

Paula Roberta Oliveira Ramalho¹; Aline Cristina Teixeira Mallet¹

1. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

Correspondência: paularamalho22@hotmail.com

Um idoso saudável deve ingerir, diariamente, em média, 50 gramas de proteínas, para suprir a demanda proteica. Uma ingestão abaixo do recomendado faz com que o organismo reduza sua própria massa proteica corporal, como resposta imediata, induzindo o desenvolvimento de uma futura desnutrição. Os idosos precisam selecionar os alimentos ingeridos, dando a devida atenção aos micronutrientes e aos macronutrientes e suas funções no organismo. Dentre os macronutrientes, encontram-se as proteínas, que correspondem a 75% da matéria seca do corpo humano, constituindo-se no que há de mais importante na estrutura do organismo, de forma a garantir um sistema imunológico saudável e evitar a atrofia muscular. O objetivo deste trabalho foi pesquisar a importância da ingestão proteica para um envelhecimento saudável. Para tanto, foi realizada uma pesquisa bibliográfica, nas principais bases de dados, do ano de 2000 até o presente momento. O trabalho conclui que uma alimentação saudável e adequada em alimentos proteicos fornecerá subsídios para que as pessoas em processo de envelhecimento tenham uma melhor qualidade de vida.

Palavras-chave: Envelhecimento; Proteína; Saúde.

ANÁLISE DE PROJETOS DE LEI QUE PROÍBEM PUBLICIDADE DE ALIMENTOS DIRIGIDA A CRIANÇAS E BRINDES EM FAST FOOD

Weylla dos Reis Gonçalves Chaves Bicalho¹; **Elton Bicalho de Souza**².

1. Faculdade de Comunicação da Universidade Federal de Juiz de Fora (FACOM – UFJF). Sistema Brasileiro de Televisão – SBT.

2. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil. Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Centro de Investigações em Pediatria (CIPEP – UNICAMP). Campinas, SP, Brasil.

Correspondência: weyllagoncalves@gmail.com

Segundo a literatura, a publicidade vinculada aos alimentos direcionados às crianças possui grande contribuição para o aumento da obesidade na infância. Nesse contexto, dois projetos de lei (PL) foram aprovados na Assembleia Legislativa de São Paulo (Alesp): os PL 193/2008 e 1096/2011. Diante do exposto, o presente estudo objetivou analisar os principais pontos dos referidos projetos de Lei. O PL 193/2008 defende uma regulamentação da publicidade de alimentos e bebidas com alto teor de açúcar, gorduras saturadas ou sódio destinadas às crianças no estado de São Paulo. A proposta do PL é proibir a propaganda na televisão e no rádio, entre 6 e 21 horas e, totalmente proibida nas escolas. A propaganda que for veiculada no horário permitido ainda deverá conter advertência pública sobre os possíveis danos à saúde provocados pela obesidade. O PL ainda veta a veiculação de personagens infantis ou celebridades e a distribuição de brindes, brinquedos ou itens colecionáveis atrelados à compra do alimento. Já o PL 1096/2011 proíbe a venda casada, ou seja, alimentos acompanhados de brindes ou brinquedos em todo o estado de São Paulo. A principal argumentação é que a obesidade na infância é um problema de saúde pública e o fato do alimento estar associado ao brinde induz a criança a desejar o lanche para adquirir o brinquedo. Na opinião de especialistas, o projeto corrobora com o artigo 37 do Código de Defesa do Consumidor, que proíbe qualquer publicidade enganosa ou abusiva que se aproveite da deficiência de julgamento e experiência das crianças. Segundo os autores dos PL, a inspiração para a criação veio a partir de uma denúncia à Fundação Procon de São Paulo contra o *McDonalds*, conhecida por associar brinquedos aos lanches comercializados para crianças. Esse fato, segundo especialistas, incentiva a

formação de valores distorcidos e hábitos alimentares inadequados. Conclui-se que os dois projetos são de grande importância contra a epidemia da obesidade na infância, entretanto, cerceia em partes o direito das empresas de promoverem seus produtos.

Palavras-chave: Obesidade na infância; Publicidade; Alimentos.

ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E A SATISFAÇÃO CORPORAL DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO NORTE DE MATO GROSSO

Janaina dos Santos Queiroz de Oliveira¹; Tânia Ramos Silva Fonseca¹;
Margareth Lopes Galvão Saron²; Fernanda Cristina Esteves de Oliveira¹

1. Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas de Sinop, MT (FACAISAS).

2. Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), RJ.

Correspondência: fernandaestevessufv@gmail.com.

O objetivo do estudo foi associar o estado nutricional e a satisfação corporal de adolescentes matriculados no ensino fundamental de uma escola pública do município de Sinop, MT. Tratou-se de um estudo transversal, quanti-qualitativo, realizado no período de junho a agosto de 2013 (CAAE: 17275313.2.0000.5165), seguindo a resolução 466/2012. Foram selecionados adolescentes de 10 a 14 anos, de ambos os sexos, matriculados regularmente no ensino fundamental da referida instituição. Aferiu-se peso e altura e calculou-se o IMC. Para avaliação da satisfação com a imagem corporal, utilizou-se uma escala de silhuetas. Os dados foram analisados com o auxílio do *software* SPSS, versão 17.0. Participaram do estudo cento e seis adolescentes, com média de idade de 13 anos, sendo a maioria do sexo feminino (51%; n = 54). O peso e IMC médios encontrados foi $53,3 \pm 11,9$ kg e $20,5 \pm 3,7$ kg/m², respectivamente. Constatou-se que, segundo a classificação do estado nutricional pelo IMC, a maioria dos adolescentes avaliados encontrava-se eutrófico (74,5%; n=79), com apenas 21,7% (n=23) de sobrepeso e obesos, sendo esse percentual maior entre os meninos. Em relação à satisfação corporal 90% dos adolescentes, escolheu-se como imagem atual as silhuetas de 2 a 5, que se caracteriza por um estado de eutrofia, sendo que destes apenas 20,0% (n=18) não correspondia a essa classificação pelo IMC, o que demonstra a associação entre a classificação do estado nutricional realizada pelo IMC e pela escala de silhuetas (p<0,001). Ainda, observou-se que 17% (n=18) dos adolescentes estavam insatisfeitos com sua imagem corporal, quando questionados sobre a imagem atual e a que gostariam de ter, sendo que os meninos demonstraram maior insatisfação do que as meninas (25,0 % vs 9,3 %, respectivamente). As avaliações nutricionais e

também da satisfação corporal na adolescência são de suma importância, uma vez que os fatores de risco para várias doenças podem se instalar nessa fase da vida, devendo ser realizada uma abordagem para prevenção e promoção da saúde que englobe profissionais de saúde, escola, família e o indivíduo, de modo a oportunizar práticas cotidianas saudáveis.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Obesidade; Saúde do adolescente.

AValiação de dietas voltadas para o emagrecimento disponíveis na internet quanto aos valores energéticos e adequação dos macronutrientes

Gheniffer Nascimento de Paula¹; Marcelo Augusto Mendes da Silva¹

1. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

Correspondência: ghenypaula@gmail.com

Na busca pelo corpo perfeito, redução de peso e bem-estar, tem surgido, nos últimos anos, uma enorme oferta de dietas que prometem a perda de peso em tempo recorde, que podem ser encontradas em revistas não científicas e sites. Muitas vezes, essas dietas não apresentam fundamento científico, podendo levar consequências sérias à saúde. O objetivo deste estudo foi avaliar os valores de energia e distribuição percentual calórico de carboidratos, proteínas e gorduras totais presentes em dietas recomendadas para emagrecimento descritas em sites brasileiros não científicos. Foi feito um estudo descritivo, utilizando-se o termo descritor: “*emagrecimento rápido*”, sendo percentual calórico adequado proveniente de carboidratos na faixa de 55 a 75%, gorduras totais de 15 a 30% e proteínas de 10 a 15%, de acordo com a WHO/FAO. As dietas foram separadas em dois grupos: aquelas consideradas de *restrição calórica leve* (≥ 1200 kcal/dia) e as consideradas de *restrição calórica elevada* (> 1200 kcal/dia). O valor médio de energia foi de 1091,8 Kcal; carboidratos 44%; gorduras totais 36,4%; e proteínas 19,1%. Desta dietas analisadas 74,3% possuíam restrição calórica elevada e 25,7% possuíam restrição calórica leve. Conclui-se, com este estudo, que a maioria das dietas presentes nos sites pesquisados não apresentou uma proporção adequada de macronutrientes. Notou-se também uma tendência em reduzir drasticamente o valor calórico das dietas por meio, principalmente, da diminuição de carboidratos. Em compensação, os valores de proteína e gorduras totais tendem a ser mais elevados.

Palavras-chave: Dietas para Emagrecimento; Internet; Macronutrientes; Emagrecimento Rápido.

AVALIAÇÃO DO EFEITO DOS LACTOBACILOS NA CONVERSÃO ALIMENTAR E GANHO DE PESO EM *RATTUS NORVEGICUS*

Bruna Ágata Conrado¹; Bruno José Martini Santos²; Renan Silva Souza³; Sérgio Elias Vieira Cury⁴; Carlos A. Sanches Pereira³; Margareth Lopes Galvão Saron¹.

1. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

2. Curso de Medicina do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

3. Curso de Ciências Biológicas Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

4. Curso de Odontologia do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

Correspondência: bruna_conrado@hotmail.com

Os probióticos podem ser definidos como microrganismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem benefícios à saúde do hospedeiro, se enquadrando então na definição de alimento funcional. Os probióticos têm se mostrado eficientes no aumento da colonização intestinal, melhorando a resposta imune, reduzindo a resposta inflamatória, inibindo a formação de células tumorais e a conversão de substâncias pré-carcinogênicas em carcinogênicas. As neoplasias de cólon ocupam o terceiro lugar na incidência do câncer atualmente. Seus tratamentos ainda estão correlacionados a elevados riscos e complicações, evidenciando, assim, a necessidade de elaborar novas estratégias de tratamento. O presente trabalho teve como objetivo verificar os efeitos da administração de um “pool” de lactobacilos viáveis, no consumo de ração, ganho de peso e conversão alimentar em *Rattus norvegicus*. Foram utilizados ratos da espécie *Rattus norvegicus* Wistar machos, com aproximadamente 4 semanas de vida, oriundos do Biotério do Centro Universitário de Volta Redonda-UniFOA. O trabalho contou com 42 animais distribuídos da seguinte forma: Grupo A (Controle Negativo), Grupo B (Controle do Probiótico), Grupo C (Controle do Tumor), Grupo D (Pré-tratamento com probiótico), Grupo E, (Indução do tumor e tratamento concomitante), Grupo F (Pré-tratamento, indução do tumor e pós-tratamento com probiótico), Grupo G (Pós-tratamento). Os tumores do cólon foram induzidos nos animais dos grupos C, D, E, F e G com uma injeção semanal subcutânea de 1,2-dimetilhidrazina em solução salina a 30 mg/kg, durante seis semanas. Ao final do experimento, como resultados, observa-se que os grupos C, F e G apresentaram um menor ganho de peso, quando comparados aos demais grupos. Contudo, o grupo C apresentou o

menor ganho de peso, quando comparado aos demais grupos. Pode-se concluir que, o probiótico, neste estudo apresentou um potencial para auxiliar no ganho de peso e conversão alimentar de ratos submetidos à indução tumoral.

Palavras-chave: Conversão Alimentar; Ganho de peso; Indução tumoral; Probiótico.

CONSEQUÊNCIAS BREVEMENTE RELATADAS PELA LITERATURA ACERCA DO CONSUMO DE *FAST FOOD* POR CRIANÇAS

Mytcheni Carvalho da Silva¹; Elton Bicalho de Souza^{1,2}

1. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

2. Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Centro de Investigações em Pediatria (CIPED – UNICAMP). Campinas, SP, Brasil.

Correspondência: mytcheni-carvalho@hotmail.com

A falta de tempo decorrente do processo de globalização fez com que ocorresse o aumento do consumo de refeições fora do domicílio, devido, principalmente, às mudanças no estilo de vida, maior participação da mulher no mercado de trabalho e à concentração populacional nos grandes centros urbanos. A busca por refeições que ofereçam praticidade e sabor cresce cada vez mais e, com isso, o *fast food* vem ganhando espaço, principalmente, entre as crianças, que sofrem grande influência da mídia. O presente trabalho teve como objetivo descrever as consequências relatadas pela literatura acerca do consumo de *fast food* por crianças. Foi realizada uma revisão da literatura, utilizando-se bases de dados eletrônicas, busca manual de artigos científicos e livros técnicos. A literatura demonstra que o consumo excessivo desse tipo de alimentação traz como principais consequências o surgimento de doenças como obesidade, diabetes, hipertensão arterial sistêmica, dislipidemia, esteatose hepática, doenças coronarianas, além de problemas relacionados à imagem corporal. Como conclusão, reforça-se a importância da família no processo de formação dos hábitos alimentares, evitando que o consumo de *fast food* seja realizado de forma exagerada, ocasionando danos a saúde das crianças.

Palavras-chave: *Fast food*; Criança; Obesidade.

CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DA CIDADE DE VOLTA REDONDA - RJ

Anna Carolina Rodrigues Reis¹; Aline Cristina Teixeira Mallet¹

1. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

Correspondência: carolrreis@hotmail.com

Durante a infância a alimentação é um fator de extrema importância para o crescimento e desenvolvimento infantil. Atualmente, nota-se que as crianças estão consumindo cada vez mais alimentos industrializados, com alto teor de gordura, carboidratos e sal, ocasionando um estado nutricional preocupante, visto que uma má alimentação ainda na infância pode levar à uma série de complicações na fase adulta, diminuindo assim a expectativa de vida. Sendo assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar o perfil de consumo alimentar de crianças de 6 a 9 anos de escolas particulares do ensino fundamental de Volta Redonda - RJ. Para tal, aplicou-se um questionário de frequência alimentar, a fim de se realizar o levantamento do perfil de consumo dos mesmos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), CAEE 32597214.7.0000.5237. Entre os alimentos mais consumidos estão o achocolatado (43%), balas/chicletes e pirulito (44%) e o consumo diário de refrigerante (17%). Conclui-se que o consumo de alimentos de alto valor energético é elevado e os mesmos são introduzidos na alimentação ainda muito cedo, podendo ocasionar problemas de saúde na vida adulta.

Palavras-chave: Consumo; Escolares; Questionário de Frequência Alimentar.

CUMPRIMENTO DA NORMA BRASILEIRA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE 1ª INFÂNCIA, BICOS, CHUPETAS E MAMADEIRAS, NAS FARMÁCIAS E DROGARIAS, DO CENTRO COMERCIAL DO MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS - RJ

Noelle da Silva Vitor¹; Alden dos Santos Neves^{1,2}

1. *Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.*

2. *Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde. (UERJ)*

Correspondência: noelly_sv@hotmail.com

O leite materno contém todos os nutrientes necessários para o crescimento e desenvolvimento do recém-nascido, além de fortalecer o vínculo mãe-bebê. A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda o aleitamento materno até 2 anos ou mais, sendo que, até o sexto mês, seja de forma exclusiva. A introdução precoce dos alimentos complementares aumenta as chances de infecções e alergias, por ter menor ingestão dos fatores de proteção que existem no leite materno, além de os alimentos complementares serem uma grande fonte de contaminação. O cumprimento das normas previstas na Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas, Mamadeiras e Protetores de Mamilo (NBCAL) tem um grande impacto na promoção, proteção e incentivo ao aleitamento materno. Este trabalho teve como objetivo verificar o cumprimento das normas da NBCAL, no centro comercial do município de Angra dos Reis-RJ. Este estudo foi do tipo observacional, quantitativo e descritivo, realizado no centro comercial do município de Angra dos Reis-RJ, no período de julho de 2014. Os resultados mostraram que as farmácias do centro comercial de Angra dos Reis apresentaram irregularidades no cumprimento da NBCAL, divididas em: 61,7 % irregularidades na rotulagem e 38,2 % em relação à promoção comercial. É necessário um esforço maior na fiscalização e informação sobre os benefícios do cumprimento das normas prevista na NBCAL. Essas mudanças, sem dúvida, contribuirão para o crescimento dos indicadores de aleitamento materno no Brasil e a consequente melhoria da qualidade de vida das crianças.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Rotulagem; Promoção comercial; Segurança Alimentar; NBCA.

DISBIOSE INTESTINAL EM IDOSOS

Sinara Azevedo de Souza¹; Margareth Lopes Galvão Saron¹

1. Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA). Volta Redonda, RJ, Brasil.

Correspondência: sinaraicm@gmail.com

A disbiose é o desequilíbrio entre as bactérias protetoras e patogênicas do intestino, que produz efeitos nocivos ao organismo. Presentes na alimentação, os probióticos e os prebióticos atuam na manutenção da composição da microbiota intestinal, produzindo efeitos benéficos. Dessa forma, torna-se importante conhecer as evidências científicas sobre a disbiose intestinal na terceira idade, visto que o próprio fator idade poderá ser um desencadeador do processo de disbiose. Este trabalho teve como objetivo revisar, na literatura, as publicações a respeito da disbiose intestinal e das evidências científicas de doenças intestinais associadas à disbiose, na terceira idade, e seu tratamento. Consistiu-se em uma revisão bibliográfica realizada no ano de 2014, utilizando-se as bases SciELO, PubMed e a ferramenta de pesquisa Google acadêmico, com os descritores “disbiose intestinal”, “fisiologia intestinal”, “terceira idade”, “microbiota intestinal”, “probióticos”, “prebióticos”, “diverticulite”, “constipação intestinal” e “câncer”. Verificou-se que o intestino do idoso sofre alterações fisiológicas ao longo dos anos e, quando aliado ao hábito alimentar inadequado, estresse, uso de antibióticos, entre outros fatores, o intestino poderá se tornar mais vulnerável ao aparecimento da disbiose. Os probióticos e prebióticos poderão auxiliar no tratamento dessa disbiose, contribuindo com uma microbiota intestinal mais saudável.

Palavras-chave: Disbiose Intestinal; Idosos; Probióticos; Prebióticos; Microbiota Intestinal.

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – BRASIL

Camila Germano Borges de Oliveira Nascimento¹,

Maressa Kenupp da Silva Pereira¹,

Renata Germano Borges de Oliveira Nascimento Freitas², Elton Bicalho de Souza^{1,2}

1. *Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.*

2. *Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Centro de Investigação em Pediatria (CIPED-UNICAMP), Campinas, SP, Brasil.*

Correspondência: camila_germano_@hotmail.com

A alimentação e o estado nutricional são de suma importância para uma vida saudável, pois o consumo alimentar está altamente relacionado a fatores de risco para doenças e agravos não transmissíveis (DANT). Diante do exposto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o estado nutricional e hábitos alimentares de funcionários de uma instituição de Ensino Superior. É um estudo do tipo transversal, realizado com 50 funcionários de um Centro Universitário localizado na Região Sul Fluminense do estado do Rio de Janeiro. Foram aplicados recordatório 24 horas, questionário com questões relativas à saúde e ao perfil sociodemográfico, sendo aferida a pressão arterial e variáveis antropométricas. O presente estudo foi aprovado pelo comitê de ética (CAEE nº 30470214.3.0000.5237). A média de idade foi de 45,6 (\pm 9,89) anos. A maioria dos funcionários foi classificada como sobrepeso (30%) ou obeso (30%) e, a média do consumo alimentar verificado pelo recordatório de 24 horas foi de 2.350,6 (\pm 1.318,5) kcal. Encontrou-se uma prevalência de dietas hipocalóricas (64%), hiperproteicas (62%), normoglicídicas (54%) e hipolipídicas (40%). Foi encontrada associação significativa ($p < 0,05$) entre circunferência abdominal elevada e consumo inadequado de ferro. O consumo adequado de vitamina E e cálcio esteve associado à pressão arterial controlada. Concluiu-se que o estado nutricional e hábitos alimentares dos funcionários estavam inadequados, de acordo com os parâmetros avaliados.

Palavras-chaves: Alimentação; Estado nutricional; Consumo alimentar.

EXTRATO DE MELANCIA E LESÕES ENDOMETRIÓTICAS EM MODELO EXPERIMENTAL

Karina Cardoso dos Santos Silva¹; Caroline Nunes Pereira Bittencourt¹;

Daniel Escorsim Machado^{1,2}

1. *Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.*

Correspondência: karinacssilva@hotmail.com

A endometriose é definida como a presença do endométrio funcional fora da cavidade uterina, doença comum estimada, por afetar 10% de todas as mulheres na idade reprodutiva. Pode causar dismenorréia, dor pélvica e, muitas vezes, infertilidade. O arsenal medicamentoso existente para o tratamento clínico da endometriose não dispõe de nenhuma droga capaz de erradicar por completo os focos ectópicos de tecido endometrial, sendo apenas para alívio dos sintomas. Com isso, algumas terapias vêm sendo testadas com o objetivo de erradicar os focos endometriais sem agressividade para a paciente. Os nutracêuticos, alimentos com possíveis potenciais farmacológicos, apresentam benefícios à saúde, incluindo a prevenção e/ou tratamento de doenças. O licopeno é um carotenóide presente em frutas avermelhadas e possui uma característica antioxidante. Pesquisas demonstram seu papel protetor, inibindo a proliferação celular. O presente trabalho teve como objetivo analisar os efeitos farmacológicos do extrato de melancia na endometriose experimental, sua eficácia e seu mecanismo de ação no tratamento dessa patologia. Foi estabelecido um modelo de endometriose em Ratas Wistar, a partir de transplante autólogo do endométrio. Os animais foram anestesiados sendo o útero localizado e implantado no peritônio. Após 15 dias, os animais foram reoperados e divididos em grupo controle e tratados com o extrato em uma dose diária de 5mg/kg, durante 30 dias, por via oral. Em seguida, os animais foram eutanasiados para observação morfológica e microscópica pela coloração de hematoxilina e eosina. As análises estatísticas demonstraram um $P < 0,05$, que foi considerado significativo. Nossos resultados demonstraram uma redução significativa no tamanho dos implantes tratados com o extrato e a análise histológica

indicou intensa atrofia e regressão. O extrato de melancia foi capaz de promover a regressão e atrofia dos implantes endometrióticos em modelo experimental. Com isso, os nutracêuticos podem significar uma nova estratégia de tratamento efetivo para as lesões endometrióticas.

Palavras-Chave: Endometriose; Nutraceutico; Extrato de melancia.

ESTUDO SOBRE A QUANTIDADE DE SÓDIO EM FÓRMULAS INFANTIS DESTINADAS À LACTENTE/PRIMEIRA INFÂNCIA

Amanda Lisbôa Gerheim¹; Cyntia Ferreira de Oliveira¹

1. *Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.*

Correspondência: cyntia.foa@gmail.com

O alimento mais adequado até os seis meses de idade é o leite materno. No entanto, na impossibilidade da mãe em amamentar, as fórmulas infantis parecem ser a escolha mais adequada. Uma vez que muitas crianças consomem fórmulas infantis, é importante avaliar se os produtos destinados ao público infantil atendem às normas de rotulagem nutricional. Dentre os requisitos mínimos estabelecidos para minerais, deve-se dar atenção aos teores de sódio, uma vez que há associação entre o consumo excessivo de sódio no início da vida com o aumento de níveis pressóricos no primeiro ano de vida e na adolescência. No Brasil, 30% da população total e 5% das crianças e adolescentes estão hipertensos. Logo, o objetivo do trabalho foi avaliar a composição nutricional de sódio e macronutrientes informados nos rótulos de fórmulas infantis comerciais, de acordo com a informação nutricional fornecida pelo fabricante e discutir a adequação pela DRI. As quantidades de sódio e macronutrientes foram analisadas segundo o preconizado na resolução RDC nº 43 da ANVISA, de setembro de 2011. Foram estimados os valores médios de sódio consumidos por lactentes de 0 a 4 meses e comparados com os valores de ingestão adequada. Todos os 29 produtos avaliados estavam em conformidade com a legislação. Em relação à adequação de ingestão diária, observamos que, para lactentes de 0-4 meses, o consumo de fórmulas infantis pode levar a um aumento entre 11,8 e 66,1% na ingestão de sódio. Apesar das fórmulas infantis serem as mais indicadas para lactentes impossibilitados de utilizarem o aleitamento materno, deve-se dar especial atenção ao provável consumo exagerado de sódio e suas repercussões negativas para a saúde do bebê. O leite materno ainda é o alimento mais seguro para o desenvolvimento do bebê.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional; Sódio; Hipertensão; Fórmula infantil.

IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO PARA A SAÚDE DO IDOSO

Nadielle dos Santos Faria Rosa¹; Aline Cristina Teixeira Mallet¹

1. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

Correspondência: nadielle.faria@gmail.com

As mudanças nos hábitos alimentares e no estilo de vida e o envelhecimento da população têm contribuído para o crescente aumento na incidência de doenças crônicas não transmissíveis no Brasil e no mundo. Apesar dos esforços empreendidos pelas várias organizações nacionais e internacionais em ações preventivas, milhões de pessoas no mundo são acometidas por essas doenças. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo correlacionar o estado nutricional e doenças crônicas não transmissíveis em idosos. Foram levantadas informações de livros e artigos científicos do ano 1998 a 2014, nas seguintes bases de dados: Google acadêmico, Scielo, Direct Science e Bireme, utilizando os descritores “envelhecimento”, “doenças crônicas” e “terapia nutricional”, que foram definidos com intuito de se obter o maior número de referências possíveis para análise. As produções científicas selecionadas obedeceram aos seguintes critérios: apenas artigos científicos escritos em português, que relatassem sobre o tema proposto. As obras foram submetidas a uma leitura criteriosa para que se pudesse montar um texto coerente com a proposta da pesquisa. Sabe-se que uma alimentação adequada pode ajudar na prevenção de futuras doenças relacionadas à alimentação e manter a saúde do idoso, bem como seu estado nutricional desejável. É de grande importância que se faça uma intervenção nutricional no idoso portador de DCNT, pois a mesma melhora sua qualidade de vida e diminui os riscos de complicações causados por essas doenças. Assim, é necessário um processo de reeducação alimentar global. Hoje os indivíduos usam remédios para cuidar das DCNTs, mas, se descuidam da alimentação, um dos principais responsáveis pelo desenvolvimento dessas doenças.

Palavras-chave: Alimentação; Terceira idade; Enfermidades.

RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ADOLESCENTES E ADULTAS E O PESO DA CRIANÇA AO NASCER

Nádia Delfina Fixe da Silva¹; Cyntia Ferreira de Oliveira¹

1. *Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.*

Correspondência: cyntia.foa@gmail.com

A gestação é um momento de importantes modificações e adaptações do corpo mulher, a fim de prepará-lo para a geração de uma nova vida. É crucial que o estado nutricional materno esteja adequado para o fornecimento de nutrientes, uma vez que são necessários para desenvolvimento e crescimento do conceito. O presente estudo teve como objetivo verificar a relação entre o estado nutricional da gestante e o peso do bebê ao nascer, além de avaliar se a gestação na adolescência é um fator de risco para o baixo peso ao nascer. Estudo retrospectivo, por meio de análise de prontuários, realizado com 41 gestantes adolescentes e adultas, atendidas em duas Unidades Básicas de Saúde do Município de Volta Redonda, Rio de Janeiro. As variáveis estudadas foram: peso pré-gestacional, peso do primeiro e terceiro trimestres de gestação, ganho de peso gestacional total, dados bioquímicos de hemoglobina, hematócrito e glicose, tipo de parto e peso da criança ao nascer. Os dados foram analisados por meio de média \pm desvio padrão. A comparação entre os grupos (gestantes adolescentes e adultas) foi realizada por meio do teste t de Student. A associação entre as variáveis foi realizada por meio da matriz de correlação de Pearson. O nível de significância adotado foi de $p < 0,05$. Das gestantes avaliadas, verificou-se que a idade média foi de 23 anos ($23,6 \pm 6,1$). Em relação ao IMC-PG, 65,9% ($n=27$) das gestantes foram classificadas como eutróficas, 7,3% ($n=3$) como baixo peso, 14,6% ($n=6$) como sobrepeso e 13% ($n=5$) como obesidade. Os resultados mostraram correlação entre o IMC-PG e o IMC-FG com o peso do bebê ao nascer. Concluímos que a idade materna não influenciou no peso do neonato ao nascer e sim, o estado nutricional materno pré-gravídico.

Palavras-chave: Gravidez na adolescência; Estado nutricional; Ganho de peso; Peso ao nascer.

PARASITOS EM ALFACES (*LACTUCA SATIVA*) MINIMAMENTE PROCESSADAS, CONSUMIDAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANS) DO MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA, RIO DE JANEIRO, BRASIL

Daiane Miranda da Silva¹; Alden dos Santos Neves^{1,2}; Dimitri Ramos Alves¹

1. Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA). Volta Redonda, RJ, Brasil.

2. Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde. Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ)

Correspondência: miranda-day-04@hotmail.com

As parasitoses intestinais destacam-se nas doenças transmitidas por alimentos, principalmente em regiões onde há precariedade de saneamento básico, evidenciando um dos maiores problemas da população dos países em desenvolvimento. A contaminação parasitológica em hortaliças justifica-se principalmente pelo fato da grande maioria ser consumida em sua forma *in natura*. Este estudo objetiva realizar uma análise parasitológica de alface (*Lactuca sativa*), avaliando a porcentagem de contaminação em amostras coletadas de Unidades de Alimentação e Nutrição do município de Volta Redonda, Rio de Janeiro. Entre agosto e setembro de 2014, foram analisadas 60 amostras de alface (*Lactuca sativa*), sendo 30, do tipo Crespa e 30, do tipo Americana. Para o diagnóstico parasitológico, foi utilizada a técnica de sedimentação espontânea, realizada no Laboratório de Parasitologia do Centro Universitário de Volta Redonda - UniFOA. Das amostras coletadas, 42 (70%) encontravam-se contaminadas, por três tipos de parasitos: 40, (66,7%) por *Ascaris lumbricoides*; três (5%), por Ancilostomídeos; e três (5%), por *Entamoeba histolytica*. O nematoide *Ascaris lumbricoides* foi o de maior prevalência em ambas variedades de alface. Os resultados identificados no presente estudo apresentaram similaridade qualitativa em relação a outros estudos no Brasil dessa natureza. Dessa forma, sugere-se que sejam aprimorados os processos de higiene alimentar, de forma a garantir maior qualidade e segurança a esses alimentos.

Palavras-chave: Lactuca sativa; Análise Parasitológica; Higiene Alimentar; Enteropositoses.

REAÇÕES ALIMENTARES ADVERSAS NA INFÂNCIA

Marcos Tadeu Nolasco¹; **Elton Bicalho de Souza**^{1,2}

1. *Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Centro de Investigações em Pediatria (CIPED – UNICAMP). Campinas, Brasil.*

2. *Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA). Volta Redonda, Brasil.*

Correspondência: elton_bicalho@ig.com.br

Nas últimas décadas, tem sido observado um aumento expressivo na prevalência de doenças alérgicas em crianças, sendo as alergias alimentares responsáveis por parte desse aumento. Tais condições apresentam potencial impacto negativo sobre a qualidade de vida, com riscos crescentes, associados ao processamento dos alimentos e à rotulagem inadequada. Pesquisas apontam que 5 a 25% dos pais acreditam que seus filhos possuam algum tipo de alergia alimentar. Entretanto, em muitos casos, as manifestações clínicas observadas são de intolerância alimentar, comumente confundida pelo fato de ter o alimento como causador. Diante do exposto, o presente estudo teve por objetivo descrever as principais diferenças entre alergia alimentar e intolerância alimentar na infância. Alergia alimentar é definida como uma resposta imunológica adversa a proteínas dos alimentos, mediada principalmente pela imunoglobulina E (IgE). Os mecanismos imunológicos se caracterizam, na maioria das vezes, por reações entre antígenos e anticorpos ou entre antígenos e linfócitos ou mastócitos sensibilizados. Outras manifestações indesejáveis surgidas após a ingestão de algum alimento normalmente tolerado pela maioria são denominadas reações adversas. São causadas por diferentes mecanismos, como deficiências de enzimas digestivas (intolerância), ingestão de alimentos que contenham toxinas (intoxicação alimentar), ou manifestações psicológicas (aversões alimentares e neofobia alimentar). O leite de vaca é o alimento mais prevalente, tanto nas alergias, quanto nas reações adversas, seguido por ovo, soja, trigo, amendoim, nozes, peixes e frutos do mar. As manifestações clínicas na alergia são mais prolongadas e, em geral, mais graves, atingindo principalmente o trato digestório e a pele, podendo resultar em situações com risco de vida, como na anafilaxia. O único tratamento realmente efetivo é a exclusão dos alimentos que causam essas manifestações. Concluímos que os profissionais de saúde

devem manter-se atualizados e preparados para reconhecer essas diferentes condições, visando à melhor orientação de pacientes e familiares.

Palavras-chave: Alergia alimentar; Intolerância alimentar; Reações alimentares.

RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS NO FUTEBOL

Paula Conti Flecher¹; Lívia de Souza Gonçalves²; Elton Bicalho de Souza^{1,3}

1. *Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.*

2. *Universidade Estadual Paulista (UNESP). Centro de Metabolismo em Exercício e Nutrição (CEMENUTRI – UNESP). Botucatu, SP, Brasil.*

3. *Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Centro de Investigações em Pediatria (CIPED – UNICAMP). Campinas, SP, Brasil.*

Correspondência: palinhaflix@hotmail.com

Além do treinamento e da genética, a alimentação e a hidratação são fundamentais para auxiliar a performance dos jogadores de futebol. Uma boa alimentação favorece o balanço energético ideal, proporcionando níveis adequados de glicogênio muscular, melhora do desempenho e retardamento da fadiga muscular, atendendo a demanda de treinos e jogos. Logo, o conhecimento das recomendações nutricionais para esses atletas é de extrema importância. Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo apontar as principais recomendações nutricionais para jogadores de futebol. Foi realizada uma revisão da literatura científica disponível em sites acadêmicos com os termos “futebol” “nutrientes”, “recomendações nutricionais” e “hidratação”, além da busca em livros técnicos e artigos científicos. Os principais achados descritos apontam que o carboidrato se faz muito importante no fornecimento de energia durante o exercício, principalmente para a reposição do glicogênio muscular, sendo o consumo recomendado antes, durante e após o exercício. O lipídio é importante para o fornecimento de energia e para fornecimento de ácidos graxos necessários às membranas celulares, pele, hormônios e transporte de vitaminas lipossolúveis. A proteína atua no reparo de lesões, no ganho de massa magra e substrato energético. As vitaminas e minerais atuam no metabolismo energético, contração, reparação e crescimento muscular, manutenção da massa óssea, defesa antioxidante, resposta imune, regulação do balanço hídrico e nas funções estruturais. Já a hidratação é importante para o sistema cardiovascular, termorregulação e para o desempenho físico.

Palavras-chave: Futebol; Recomendações nutricionais; Hidratação; Performance.

RÓTULOS DE SUPLEMENTOS PROTEICOS PARA ATLETAS: ANÁLISE SEGUNDO A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

Vanessa Cristina Corrêa Leite¹; Bruna Ágata Conrado¹; Karina Cardoso dos Santos Silva¹; Thiago Galvão Marfori¹; Elton Bicalho de Souza¹

1. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

Correspondência: vanessacorrealeite@hotmail.com

O presente estudo teve como objetivo avaliar os rótulos de suplemento proteicos para atletas de acordo com os regulamentos da ANVISA. Os produtos com caracterização de suplementos proteicos tiveram seus rótulos analisados. A análise foi realizada em uma loja especializada em produtos para praticantes de atividade física, localizada no município de Volta Redonda. Os rótulos foram analisados de acordo com os Regulamentos Técnicos especificados pela ANVISA, na resolução nº 18, de 27 de abril de 2010. A análise foi dividida em dois grupos. O primeiro avaliou informações técnicas e o segundo grupo analisou informações referentes às especificidades dos suplementos proteicos. Dos 24 produtos avaliados de 13 diferentes fabricantes, entre eles produtos nacionais e importados, apenas 6 estão em consonância com a legislação. Observou-se que 12% não apresentavam a descrição de suplemento proteico para atletas; 48% não continham a informação de que o produto não substitui uma alimentação equilibrada; 40% continham imagens ou expressões que podem ludibriar o consumidor sobre propriedades ou efeitos do produto e 4% não apresentavam informações nutricionais. Entretanto, todos os produtos possuíam a lista dos ingredientes, número do lote e registro e prazo de validade. Em relação às necessidades específicas, todos os produtos analisados continham ao menos 10 g de proteína por porção, porém 4% não possuíam o mínimo de 50% do VET proveniente de proteínas. Merecem atenção 2 produtos que apresentaram um valor de caloria proveniente da proteína superior ao valor de calorias totais informado pelo produto. 8% continham fibras alimentares informados no rótulo e nenhum produto possuía “não nutriente” declarado em sua embalagem. A maioria dos produtos não está de acordo com a Legislação Brasileira,

sendo necessária a adequação dos rótulos pelos fabricantes, principalmente a informação de que o produto não substitui uma alimentação equilibrada.

Palavras-chave: Rótulos; Suplementos; Proteína.

SÍNDROME METABÓLICA E RISCO CARDIOVASCULAR EM FUNCIONÁRIOS DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO LOCALIZADO NA REGIÃO SUL FLUMINENSE – BRASIL

Maressa Kenupp da Silva Pereira¹, Camila Germano Borges de Oliveira

Nascimento¹, Elton Bicalho de Souza^{1,2}

1. *Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.*

2. *Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Centro de Investigação em Pediatria (CIPED-UNICAMP), Campinas, SP, Brasil.*

Correspondência: maressakenupp@hotmail.com

O Escore de Framingham (EF), cujo objetivo principal é identificar os fatores que contribuem para o desenvolvimento das doenças cardiovasculares (DCV), é uma ferramenta muito utilizada em estudos epidemiológicos. Entretanto, outros fatores de risco não avaliados no EF são de suma importância no surgimento das DCV, podendo caracterizar a Síndrome Metabólica (SM) e aumentando as chances de desenvolver DCV. O presente estudo teve como objetivo investigar a prevalência de síndrome metabólica e avaliar o risco de surgimento de doenças cardiovasculares, por meio do Escore de Framingham em funcionários de uma instituição de Ensino Superior. Trata-se de um estudo transversal, com amostra inicial composta por 50 funcionários alocados na Prefeitura do Campus. Foram aferidas a pressão arterial e variáveis antropométricas, aplicado um questionário e verificados níveis bioquímicos. O presente estudo foi aprovado pelo comitê de ética (CAEE nº 30470214.3.0000.5237). A média de idade foi de 45,6 (+ 9,89) anos. A maioria dos funcionários foi classificada como sobrepeso (30%) ou obesa (30%), e apresentou baixo risco de desenvolver DCV, segundo o EF (94,3%), entretanto a prevalência de SM foi de 51,4%. Concluiu-se que apesar da maioria dos participantes apresentar baixo risco de desenvolver DCV, segundo o EF, a elevada prevalência de SM revela que os fatores de risco analisados de forma isolada apresentam riscos de surgimento de DCV na amostra.

Palavras-chave: Risco cardiovascular; Escore de Framingham; Síndrome metabólica.

TRATAMENTO DIETÉTICO DA GOTA

Gabriela Lima Carvalho¹

1. Curso de Medicina do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

Correspondência: gabilcarvalho.lima@gmail.com

A gota é a principal causa de artropatia inflamatória no sexo masculino. Entre suas causas, é observada a associação entre dieta rica em proteínas e purinas, além do consumo de bebidas alcoólicas, principalmente em culturas que valorizam a abundância alimentar. O tratamento dietético não oferece riscos e ajuda a reduzir a necessidade de uso de medicamentos, sendo atraente para pacientes que preferem evitar o uso intenso de fármacos. O presente trabalho preconiza rever as recomendações a serem feitas ao paciente gotoso em relação à sua dieta, permitindo um melhor tratamento da doença. A gota é a forma de artropatia que surge com a deposição de cristais de ácido úrico, principalmente em articulações, em razão da supersaturação desse produto do metabolismo humano de purinas nos fluidos extracelulares, que pode ter origem endógena (produção hepática) ou exógena (alimentar). Purinas são bases nitrogenadas presentes em aminoácidos, razão pela qual o paciente é tradicionalmente orientado a evitar a ingestão proteica. Podem ser encontradas em alimentos como carnes, frutos do mar, feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, espinafre e couve-flor. O maior risco de desenvolvimento de gota está associado com a maior ingestão de carnes e frutos do mar e não ao consumo de vegetais ricos em purinas. Frutose é o único carboidrato no qual foi observado efeito direto sobre o aumento dos níveis de ácido úrico, sendo encontrada em frutas, cereais, vegetais e no mel. A ingestão de álcool está associada ao aumento da hiperuricemia. A maior associação é encontrada na cerveja. O aumento no consumo de laticínios magros (como queijo branco, iogurte e leite desnatado) e de vitamina C têm influência positiva na diminuição do ácido úrico sérico. É preciso uma orientação correta do paciente em relação à sua alimentação para que o tratamento

transcorra da forma mais fácil e bem sucedida possível, devendo esse paciente estar bem orientado para todos os outros aspectos de seu tratamento.

Palavras-chave: Dieta; Gota; Proteínas; Purinas.

NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Analita Queiroz Carlos¹, Margareth Lopes Galvão Saron¹

1. *Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.*

Correspondência: anny_queiroz@hotmail.com

Ao atuar, o nutricionista tem que adaptar a alimentação do cliente de acordo com seus hábitos, estado fisiológico e poder aquisitivo, tornando-a, ao mesmo tempo, atrativa. Essa oferta de alimentos saudáveis e atraentes pode auxiliar na prevenção das DCTNs, além de agregar valor nutricional ao cardápio elaborado. O presente artigo teve como objetivo verificar o panorama brasileiro de refeições, a relação da gastronomia e nutrição e a importância do nutricionista nessa área. O presente artigo consistiu em uma revisão bibliográfica realizada no ano de 2014, utilizando a base SciELO e a ferramenta de pesquisa Google acadêmico. Os descritores utilizados foram “alimentação fora do domicílio”, “gastronomia”, “unidade de alimentação e nutrição” e “nutricionista”. Além disso, foram pesquisados livros técnicos e monografias. Verificou-se que a gastronomia saudável traz a possibilidade de renovação das receitas culinárias, melhorando os aspectos sensoriais dos alimentos e tornando importante a responsabilidade do profissional de nutrição em unidades de alimentação e nutrição que, por meio de suas atribuições, poderá oferecer uma refeição equilibrada e atrativa, adaptada ao estilo de vida e/ou padrões culturais dos indivíduos, integrando princípios de técnicas dietéticas e gastronomia.

Palavras-chave: Gastronomia; Unidade de Alimentação e Nutrição; Nutrição.

O USO DO *FACEBOOK* COMO FERRAMENTA NA BUSCA POR EGRESSOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO NO MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA

Bárbara Raquel Gualberto Borges De Souza¹;

Marcelo Augusto Mendes da Silva¹.

1. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

Correspondência: babizinhavr@hotmail.com

Este trabalho teve como objetivo verificar a eficácia do *Facebook* no processo de localização e captação de egressos do Curso de Nutrição de um Centro Universitário do Interior do Rio de Janeiro. De posse dos nomes dos 366 egressos do curso de Nutrição, utilizou-se como instrumento de busca o *Facebook* para encontrar os nutricionistas formados na Instituição. Foram enviados questionários, por meio de mensagens “*in box*” na própria página pessoal de cada egresso. Os resultados mostraram que foram localizados 227 egressos (62% do total) pelo *Facebook*, sendo que todos receberam o questionário, respondido por 54 nutricionistas, o que representou 23,8% dos localizados e 14,8%, do total possível. 72,2% dos entrevistados conseguiram emprego no primeiro ano de formado e 18,5% encontram-se desempregados. A faixa salarial compreendida entre 1 a 3 salários mínimos foi relatada por 41% dos entrevistados, enquanto que 33% relataram receber entre 4 a 7 salários mínimos. As notas médias atribuídas ao Curso e à IES foram bem satisfatórias, sendo com relação à formação na IES ($8,1 \pm 1,4$); Projeto Pedagógico do Curso ($7,9 \pm 1,3$); Infraestrutura ($8,7 \pm 1,2$) e Corpo docente ($8,5 \pm 1,4$). Conclui-se, com este estudo, que o *Facebook* constitui-se em uma boa ferramenta para auxiliar na localização e captação dos egressos. Foram

consideradas muito boas as notas atribuídas ao curso e à IES, todavia cabe ressaltar que sempre existe a possibilidade de melhorar e aprimorar o Curso.

Palavras-chave: Egressos; *Facebook*; Nutrição

CIRURGIA BARIÁTRICA POR BYPASS GÁSTRICO: ASPECTOS NUTRICIONAIS

Katiana Silvério Isidio¹; Cyntia Ferreira de Oliveira¹

1. *Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.*

Correspondência: cyntia.foa@gmail.com

A obesidade é uma doença que ocorre devido ao aumento da ingestão de alimentos calóricos e redução da atividade física. Pode ser uma doença originada por fatores genéticos, ambientais, comportamentais e orgânicos. No Brasil, a prevalência de sobrepeso e obesidade é de 49,5% e 14,7%, respectivamente, podendo ser classificada segundo o Índice de Massa Corporal (IMC) $\geq 30\text{kg/m}^2$. Está associada ao desenvolvimento de doenças como: diabetes tipo 2, dislipidemia, osteoartrose, hipertensão arterial sistêmica, doença da vesícula biliar e doença coronariana arterial. Um possível tratamento para a obesidade tem sido a cirurgia bariátrica, que tem proporcionado melhora na qualidade de vida e da diabetes tipo 2 e, também, perda de peso a longo prazo. Apesar dos resultados positivos em relação à perda de peso e melhora no quadro de morbidade, a cirurgia bariátrica apresenta complicações (anemia ferropriva, anemia megaloblástica, problemas neurológicos, osteomalácia, osteoporose, alopecia e complicações oftalmológicas), causadas por deficiências nutricionais. Dentre as deficiências mais comuns, destacam-se: vitamina B12, ácido fólico, vitamina D, cálcio, ferro e vitaminas antioxidantes (A, E e C), sendo as deficiências de ferro e vitamina B12 mais frequentes, logo após a cirurgia bariátrica, seguida da de vitamina D. Logo, este estudo visa contribuir com informações a respeito das principais deficiências de vitaminas e minerais que ocorrem em pacientes submetidos à cirurgia, fornecendo-lhes conhecimentos sobre assunto em questão. O objetivo do trabalho foi demonstrar, por meio de revisão de

literatura, as principais deficiências de vitaminas e minerais ocorridas no pós-cirúrgico de Gastroplastia em Y-de-Roux. Os estudos utilizados para a elaboração do trabalho foram do ano de 2013 e 2014. Alguns pacientes obesos já apresentavam, antes da cirurgia, deficiências nutricionais e, após a cirurgia bariátrica, a deficiência persistia, quando não realizavam acompanhamento médico e suplementação multivitamínica e mineral adequada. Apesar da Gastroplastia em Y-de-Roux (GYR) apresentar melhora significativa na perda de peso e melhora geral no quadro de morbidade, a literatura demonstra que a deficiência nutricional é uma complicação importante. Sendo assim, os pacientes devem ser acompanhados por profissionais de saúde, principalmente por um profissional de nutrição, para que as deficiências sejam evitadas e/ou corrigidas antes que a doença se instale.

Palavras-chave: Deficiências Nutricionais, Cirurgia Bariátrica.

UTILIZAÇÃO DA RAZÃO DA CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL PELA ESTATURA NA PEDIATRIA

Elton Bicalho de Souza^{1,2}; Antonio de Azevedo Barros Filho¹

1. *Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Centro de Investigações em Pediatria (CIPED – UNICAMP). Campinas, SP, Brasil.*

2. *Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA). Volta Redonda, RJ, Brasil.*

Correspondência: elton_bicalho@ig.com.br

A razão da circunferência abdominal pela estatura (RAE), atualmente, é utilizada para identificar risco metabólico e cardiovascular em adultos. Na pediatria, é muito utilizada para identificar a presença de gordura abdominal em excesso. Sua utilização é pautada no intento de que, para uma determinada estatura, existe uma quantidade aceitável de gordura na região do tronco. Diante do exposto, o presente trabalho teve o objetivo de descrever o método de aferição da RAE, bem como apontar sua vantagem sobre a circunferência abdominal isolada. Para a mensuração da RAE, faz-se necessária a correta aferição da circunferência abdominal e da estatura. A circunferência abdominal deve ser aferida sobre a pele, com fita métrica flexível e inelástica, na altura da cicatriz umbilical. A estatura deve ser realizada, levando em consideração os procedimentos preconizados pelo plano de Frankfurt. A RAE é obtida pelo quociente entre a circunferência abdominal (cm) e a estatura (cm), sendo o ponto de corte estabelecido de 0,50, valor tido como limítrofe para o diagnóstico de gordura abdominal. Como vantagem, esse índice apresenta um ponto de corte único (0,50), que pode ser empregado a partir de cinco anos para toda população, independentemente da faixa etária, etnia e sexo. Outro fator que corrobora para a utilização desse índice é a falta de referências nacionais para a circunferência abdominal na pediatria. Conclui-se que a RAE é um bom indicador de

obesidade abdominal em crianças e sua utilização é mais indicada do que a circunferência abdominal isolada.

Palavras-chave: Circunferência abdominal; Estatura; Obesidade abdominal.

AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL EM PACIENTES ONCOLÓGICOS HOSPITALIZADOS, UTILIZANDO DIFERENTES PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS

Bruna Agata Conrado¹; Marinez Nunes de Souza¹;

Tatiane Barbosa Lopes¹; **Gilcimar Souza de Jesus Melo**¹; Paola Andrea Costa¹;

Margareth Lopes Galvão Saron¹

1. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

Correspondência: gilcimar2@hotmail.com

Este trabalho teve como objetivo verificar o estado nutricional dos pacientes oncológicos, utilizando diferentes parâmetros antropométricos. A pesquisa foi um ensaio transversal, realizado em um hospital particular no município Volta Redonda-RJ. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro Universitário de Volta Redonda, RJ (CAAE: 25041713.0.0000.5237). A amostra foi constituída de pacientes oncológicos, de ambos os sexos, em tratamento quimioterápico e/ou radioterápico. Para detecção do estado nutricional, foi utilizada a Avaliação Subjetiva Global (ASG), índice de massa corporal (IMC) e circunferência da panturrilha. O diagnóstico do estado nutricional foi realizado, utilizando-se os pontos de corte preconizados pela Organização Mundial de Saúde para o índice de massa corporal. O perfil da população estudada constituiu-se de 49 pacientes oncológicos, com idade entre 24 e 80 anos, sendo 59,2% feminino e 40,8% masculino, com média da idade de 57 anos. A maior prevalência em relação ao tipo de câncer na população estudada foi de mama (26,5%); em segundo, o câncer de cólon (18,4%). De acordo com a avaliação do estado nutricional, a desnutrição foi encontrada em 30,6% dos pacientes pelo parâmetro IMC, 16,3% pela circunferência da panturrilha e 57,1% pela ASG. Os valores médios encontrados para o IMC foi de

22,15 ± 5,51 kg/m², para a circunferência da panturrilha foi de 35,16 ± 4,71cm e a média do escore da AGS foi 8,98 ± 4,51. Neste estudo, pode-se inferir que, a ASG foi capaz de detectar maior número de casos de desnutrição, tornando-se importante ferramenta para avaliar o risco nutricional precocemente desses pacientes, a fim de se evitar o agravamento da desnutrição.

Palavras-chave: Câncer; Antropometria; Avaliação Nutricional.