

**Anais do XXVI Congresso Brasileiro de Nutrição -  
CONBRAN 2020**

**NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA  
E NA EXTENSÃO**

**A FITOTERAPIA NO PLANO PEDAGÓGICO DE CURSOS DE NUTRIÇÃO DE  
UNIVERSIDADES FEDERAIS BRASILEIRAS.**

LUANA ALE BERTONCELLO; BRUNA MENEGASSI; PAMELA CARINI PEREIRA;  
MARIA LUIZA FIDELIS DA SILVA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A fitoterapia é o tratamento com uso de plantas medicinais em suas diferentes formas farmacêuticas, sem a utilização de princípios ativos isolados. Desde 2006 a fitoterapia está contemplada dentre as 36 práticas integrativas complementares possíveis de serem utilizadas no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS) no Brasil. Em 2015, por meio de resolução específica, o Conselho Federal de Nutricionista atribuiu competências para esse profissional prescrever plantas medicinais e drogas vegetais como complemento da prescrição dietética para seus pacientes. Em consonância com essa resolução, espera-se que a disciplina de fitoterapia ou disciplinas correlatas estejam contempladas no Plano Pedagógico de Cursos de Nutrição (PPCN) brasileiros. **OBJETIVO** Este trabalho teve por objetivo analisar a presença da disciplina fitoterapia ou disciplinas correlatas no PPCN de Universidades Federais brasileiras. **METODOLOGIA** Realizamos uma pesquisa de abordagem qualitativa, do tipo documental, com finalidade descritiva. Consultamos na internet, no período de agosto a setembro de 2018, a lista de Universidades Federais brasileiras abertas até esse ano e, em seguida, pesquisamos aquelas que ofereciam curso de nutrição. Buscamos os PPCN nos sites das universidades e os analisamos quanto a presença de disciplina de fitoterapia ou disciplinas correlatas, analisando o nome da disciplina e suas ementas quanto a presença dos temas droga(s) vegetal(is), planta(s) medicinal(is), fitoterapia e fitoterápicos(as). **RESULTADOS** Das 68 Universidades Federais brasileiras, 38 ofereciam curso de nutrição no momento da análise, sendo 4 na região Centro-Oeste, 11 na Nordeste, 3 na Norte, 14 na Sudeste e 6 na Sul. Encontramos o plano pedagógico de 37 cursos de nutrição. Dos 37 PPCN analisados, 13 cursos ofereciam uma disciplina de fitoterapia cada, sendo 3 na região Centro-Oeste, 3 na Nordeste, 2 na Norte, 4 na Sudeste e 1 na Sul. Dessas disciplinas, 4 apresentavam o nome fitoterapia ou apresentavam esse termo em seu nome (na Universidade Federal da Grande Dourados; na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; na Universidade Federal do Espírito Santo; e na Universidade Federal da Fronteira Sul). As outras 9 apresentavam o termo fitoterapia na ementa ou apresentavam na ementa os outros termos analisados. Essas disciplinas foram plantas medicinais e fitoterápicos, na Universidade Federal de Goiás;

suplementação alimentar, na Universidade Federal de Sergipe; nutrição funcional, na Universidade Federal do Piauí; nutrição clínica 2, na Universidade Federal de Pernambuco; farmacologia, na Universidade Federal do Acre; práticas integrativas e complementares no SUS na Universidade Federal do Tocantins; plantas medicinais e fitoterápicos em nutrição, na universidade Federal do Triângulo Mineiro; agricultura urbana, na Universidade Federal de Minas Gerais; e plantas medicinais aplicadas à nutrição na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Das 13 disciplinas, 7 eram optativas. **CONCLUSÃO** A todos os profissionais nutricionistas, ainda que sem título de especialista, é permitida a prescrição de plantas e chás medicinais. Uma adequada formação com conhecimentos básicos sobre fitoterapia torna-se um recurso importante para nutricionistas prescreverem plantas medicinais para tratamentos paliativos, ou complementação de outros tratamentos de doenças.

Palavras-chave: Alimentos; Plantas medicinais; Práticas integrativas;

## **PERCEPÇÃO DO AMBIENTE EDUCACIONAL DOS ESTAGIÁRIOS NO ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA**

MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; MARIA CLARA D'ALCANTARA PEREIRA;  
DEBORA DANIELLE ALVES MORAIS PRIEBE.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIANIA - GO - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O ambiente educacional está diretamente ligado com satisfação, sucesso, realizações do aluno, relações interpessoais, atividades curriculares, seus preceptores/professores e o local de prática, além de ser considerado um fator importante e determinante no processo de aprendizagem. Avaliar este ambiente possibilita igualar as condições entre os alunos ingressantes no curso por meio das ações afirmativas (AA) e pelo sistema universal, reduzir as desigualdades sociais e regionais, amenizando o sentimento de discriminação e contribuindo para a erradicação da pobreza e da marginalização pelos indivíduos. Além disto, permite fortalecer as potencialidades do curso bem como enfrentar as fragilidades (ROFF et. al., 1997). **OBJETIVO** Analisar a percepção dos estagiários do curso de Nutrição/UFG no estágio de nutrição clínica, realizado no Hospital das Clínicas/UFG e do Centro de Reabilitação e Readaptação Dr. Henrique Santillo (CRER), sobre o ambiente educacional e comparar estas percepções entre alunos de ações afirmativas e os demais estudantes. **METODOLOGIA** Estudo transversal, analítico e exploratório, realizado na Faculdade de Nutrição da UFG com 113 alunos, sendo 19 participantes das Ações Afirmativas e 94 não participantes, durante o período de 2015/1 a 2018/2. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás sob o protocolo de número 1.144.103. Foi utilizado o questionário de autorrelato Dundee Ready Education Environment Measure (DREEM), composto por 50 questões distribuídas em cinco dimensões. O DREEM é um instrumento validado para o português em 2003, possuindo 50 (cinquenta) questões, sendo classificadas em cinco dimensões: D1- Percepção da aprendizagem: capaz de avaliar o quanto os alunos se sentem estimulados a aprender e o quanto são impulsionados a buscar o conhecimento por conta própria; D2- Percepção dos professores: revela os olhares dos

alunos para com o professor, postura profissional (paciente-aluno), preparo para as aulas e se costumam fazer críticas construtivas; D3- Percepção dos resultados acadêmicos: avalia os métodos de aprendizagem; D4- Percepção do ambiente geral: verifica o ambiente como um todo (pontualidade, tranquilidade e estímulo); D5- Percepção das relações sociais: avalia o convívio social, o desestímulo dos estudos e a falta do apoio psicológico na instituição. Questões com média > 3,5 são consideradas como pontos muito fortes; média entre 3,0 e 3,5 pontos fortes; média entre 2,0 e 3,0 aspectos que podem ser melhorados e média < 2,0 área problemática, pontos que necessitam de intervenção. RESULTADOS A maioria dos participantes eram do sexo feminino (95,5%), com idade mediana de 23 anos e brancas (58,4%). As médias gerais de pontuação e das assertivas do DREEM foram de 119,25 (ambiente mais positivo que negativo) e 2,40 (áreas problemáticas), respectivamente, com semelhanças entre os grupos de estudantes das ações afirmativa e os demais. CONCLUSÃO Não houve diferenças significativas, no atual estudo, dentro das dimensões, entre os grupos pertencentes ao programa de ações afirmativas e o grupo dos ingressantes pelo sistema universal, porém é interessante e necessário um olhar cuidadoso sobre os elementos do ambiente educacional, como a percepção das relações sociais considerada área problemática em ambos os ambientes.

Palavras-chave: Avaliação educacional; Educação superior; Desempenho acadêmico;

## **INFLUENCIADORES FITNESS NO INSTAGRAM: INDUÇÃO AO CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES E À MAGREZA**

**NATHIANE MAYRA MARQUES MAGALHÃES; ANA BOLENA DE LUNA SIQUEIRA;  
MARIA CECILIA DA SILVA; JOSE CARLOS DE MELO E SILVA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO IPOJUCA, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** Nos últimos anos, notou um aumento pela busca por uma alimentação saudável, visto que é comprovado que alimentação de qualidade traz inúmeras melhorias à saúde, além de aumentar a expectativa de vida das pessoas. Dentre as redes sociais em ascensão ressalta-se o Instagram, uma plataforma virtual de compartilhamento de imagens, no qual as pessoas podem fazer fotos de si ou fotografar algo que ache útil dividir com os demais. Pessoas com maior número de seguidores são chamadas de digital influencers, são indivíduos formadores de opiniões que têm a capacidade de influenciar outros usuários com intuito de autopromover-se na plataforma. **OBJETIVO** Esta pesquisa teve por objetivo analisar como as blogueiras fitness do Instagram podem atuar no comportamento alimentar das pessoas. **METODOLOGIA** Foi realizada uma pesquisa transversal, descritiva e quantitativa, a partir de uma análise documental, cuja coleta de dados foi o aplicativo Instagram. A pesquisa não exigiu passar pelo Comitê de Ética, pois as páginas utilizadas são públicas e em ambiente virtual. A amostra do estudo foi composta por 3 blogueiras fitness, que não são da área de saúde e usam o aplicativo para propagar informações acerca da alimentação saudável, nutrição e atividade física através de suas rotinas. Para a escolha dos perfis analisados foram utilizados critérios de inclusão e exclusão: Não ser profissional da área de saúde; ter perfil público no Instagram;

fazer postagens rotineiras sobre alimentação saudável; ter elevado número de seguidores (Mais de 500 mil) e ser mencionada nas redes sociais como blogueira fitness. Para coleta dos dados a pesquisadora usou seu perfil pessoal exclusivamente por 3 dias no intuito de acompanhar os 3 perfis. RESULTADOS Foram analisados 3 perfis de mulheres que intitulam-se blogueiras e modelo fitness e postam diariamente sobre alimentação, suplementação e rotina de treinos. Nos 3 dias de coleta foram analisados, um total de 120 fotos, somando-se os 3 perfis, das quais 19% são de culto ao corpo, 17% incentivo à alimentação saudável, 43% indicação de suplemento alimentar e 21% dicas de Nutrição. No 1º perfil, o de L.M. (@laarimichelin), foram analisadas 39 fotos, no qual se predomina a Indicação de Suplemento Alimentar com 46%, seguido de Incentivo à alimentação saudável com 28% do total das publicações. No 2º perfil, o de N.V. (@nvillaschi.fitness), foram avaliadas 66 fotos, evidenciando que a Indicação de suplemento alimentar é o mais postado (40%) , seguido do Culto ao corpo (24%) e Dicas de nutrição (24%) e, que o Incentivo à Alimentação Saudável foi o que menos se mostrou dentre os itens analisados, somando 12% do total. No perfil de R.Z. (@robertaezuniga) foram avaliadas 15 fotos e verificou-se que 46% eram postagens de indicação de suplemento alimentar, culto ao corpo alcançou 26% e os itens Incentivo à alimentação saudável e, dicas de nutrição alcançaram, cada uma 14%. CONCLUSÃO Sabe-se que as redes sociais têm grande influência no comportamento dos indivíduos que estão expostos ao conteúdo gerado na internet. Foi possível observar que pessoas utilizam estes meios de comunicações para promover-se através da exposição de biotipos corporais para serem seguidos. Além de propagar informações nutricionais e incentivar o uso de suplementos alimentares mesmo não sendo profissionais da área. Desta forma, ressalta-se a importância das atribuições do nutricionista quanto às recomendações e orientações nutricionais.

Palavras-chave: Nutrição; Redes sociais; Comportamento alimentar;

## **A SOBERANIA E A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA: A PERCEPÇÃO DE DOCENTES E ESTUDANTES.**

GABRIEL CUNHA BEATO<sup>1</sup>; LIDIA ANA DEL VALLE CARRIZO<sup>2</sup>; REGINA MARIA POPELKA<sup>2</sup>; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, ARARAQUARA - SP - BRASIL;
2. UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA, CÓRDOBA - ARGENTINA;
3. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional são temas transversais de características multiprofissionais, dos quais o nutricionista possui aproximação na inserção profissional dada as características curriculares. O grau de intimidade do nutricionista com esta temática depende do processo de formação profissional no nível universitário, o qual pode abordar de maneira suficiente ou não a temática durante a graduação. A construção de trabalho e fortalecimento desta área aponta para o planejamento, desenvolvimento e avaliação de ações de

caráter holístico, intersetorial e contínuo, que extrapolam o campo do acesso ao alimento de qualidade, mas também se relacionam com promoção da saúde, sustentabilidade ambiental e econômica e soberania nacional. **OBJETIVO** Compreender como alunos e docentes relacionados ao curso de graduação em Nutrição da Universidad Nacional de Córdoba, Argentina, avaliam a inserção da temática da Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional no currículo de graduação em Nutrição da instituição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo qualitativo a partir de entrevistas em profundidade com uso de questionários com perguntas abertas sobre a o tema da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional aplicados a uma amostra intencional de personagens chaves composta por alunos de graduação e docentes vinculados a projetos de extensão. As entrevistas foram processadas através da Análise de Conteúdo, proposta por Bardin (1977). **RESULTADOS** A partir da análise das entrevistas foi possível identificar que a Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional não estão presentes no currículo de graduação em Nutrição como disciplinas específicas, mas seus conteúdos estão difundidos em diferentes disciplinas ao longo da graduação, com maior ênfase nos últimos dois anos teóricos do curso. Adicionalmente, os conteúdos são trabalhados com maior atenção em projetos de extensão, oficinas de reflexões e na disciplina optativa de Política Alimentar. Referem ainda que o crescimento no interesse de discussão desta temática no meio acadêmico se deu com maior importância após a crise político-econômica que atingiu a Argentina em 2001. Os entrevistados reconhecem que o tema possui características holísticas, político-sociais e com ênfase em direitos humanos e que, de alguma forma, estão relacionados à suas práticas docentes ou tema de interesse de estudo. Apesar disto, foi possível notar que os entrevistados reconhecem a temática muito mais voltada para o que se aproxima da definição de Soberania Alimentar, com foco no direito humano a alimentação, a soberania dos povos no direito de escolha do que produzir e consumir e no desenvolvimento sustentável do planeta. Ainda que reconheçam a generalidade da temática, os entrevistados acreditam que o profissional nutricionista é quem deve, por formação e atuação, ter maior domínio sobre ela. Para isto, referem a importância do Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuária da Argentina, as Secretarias Nacionais de Saúde e de Segurança Alimentar e a Rede de Cátedras Livres de Soberania Alimentar. Quanto aos órgãos e grupos internacionais referem a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura e a Via Campesina. **CONCLUSÃO** A Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional foram identificadas e compreendidas por parte dos estudantes e professores universitários como um conteúdo difuso no atual currículo de graduação em Nutrição da Escuela de Nutrición da Universidad Nacional de Córdoba.

Palavras-chave: segurança alimentar e nutricional; formação; currículo; nutricionista;

**AÇÕES DE PROMOÇÃO DA SAÚDE E NUTRIÇÃO COM ESCOLARES DO NÚCLEO DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAL DIAMANTINA BERTOLINA DA CONCEIÇÃO, EM FLORIANÓPOLIS SC**

GILBERTO VERAS CALDEIRA; FABIELLY MARTINS KENNE.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.



**INTRODUÇÃO** A educação alimentar e nutricional se configura como um campo de conhecimento e prática contínua e permanente, intersetorial e multiprofissional, que, utiliza diferentes abordagens educacionais. A educação alimentar e nutricional como prática está inserida na ação estratégica da Política Nacional de Alimentação e Nutrição de incentivo à Promoção da Saúde e da Alimentação Adequada e Saudável. O projeto teve como linha norteadora o marco de Referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas que é considerado um documento normativo, resultado de construções coletivas e participativas de diferentes setores da sociedade brasileira movidos pela crença de que a educação alimentar e nutricional contribui para a realização do direito Humano à Alimentação Adequada e para a construção de um Brasil mais saudável. O projeto de extensão apresentado aqui, teve como finalidade desenvolver ações de saúde e nutrição no ambiente escolar da educação infantil, com escolares do Núcleo de Educação Infantil Municipal Diamantina Bertolina Conceição, localizado no bairro do Rio Tavares em Florianópolis, no ano de 2019. No desenvolvimento do referido projeto de extensão, estagiários, alunos e bolsista do curso de graduação em Nutrição/UFSC, implementaram ações de promoção da saúde e nutrição no ambiente escolar, com ênfase na educação alimentar e nutricional, contando com o apoio de profissionais da área de educação, sempre articulando com as propostas do Projeto Político Pedagógico da referida unidade escolar. **OBJETIVO** Construir e desenvolver propostas de educação alimentar e nutricional com os escolares, em conjunto com professores, coordenação pedagógica e funcionários da unidade escolar. **METODOLOGIA** As atividades foram desenvolvidas com escolares na faixa etária de 4 a 6 anos de idade. Semanalmente em quatro períodos, ocorria a discussão e execução das propostas com professores, coordenação pedagógica, funcionários e nutricionista, articulando tais ações da educação infantil, realizando as mesmas em diversos espaços físicos como salas de aula, o espaço físico interno comum e o espaço de lazer externo, tendo como referencial teórico das ações desenvolvidas, o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **RESULTADOS** O desenvolvimento do trabalho educativo com abordagem específica para o público infantil proporcionou a ampliação do conhecimento dos escolares e seus familiares em torno dos cuidados com a alimentação e nutrição. As atividades apresentaram resultados extremamente positivos, no sentido da reeducação e da capacitação para escolhas alimentares saudáveis por parte dos escolares. As atividades de educação nutricional também envolveram a participação da família, da equipe de educadores e colaboradores da instituição de ensino. **CONCLUSÃO** A mudança de comportamento alimentar para os escolares alcançou objetivos, como: criou atitudes positivas frente aos alimentos e à alimentação; encorajou a aceitação da necessidade de uma alimentação saudável e diversificada; promoveu a compreensão da relação entre a alimentação e a saúde e o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, entre outros. Com as ações deste projeto ocorreu um maior envolvimento dos escolares, seus pais, professores e funcionários da unidade escolar, com questões da promoção da saúde e da alimentação saudável, melhorando este tipo de comportamento.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Saudável;

## **QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL NO SUS: EXPERIÊNCIA DE UM CURSO ONLINE**

PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS<sup>1</sup>; ANGELICA RIBEIRO E SILVA<sup>1</sup>; DANIELLE VASCONCELOS DE PAULA COSTA<sup>2</sup>; MARIANA SOUZA LOPES<sup>1</sup>; NATHALIA LUIZA FERREIRA<sup>3</sup>; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIENCIAS MÉDICAS, - BRASIL; 3. FACULDADE PITÁGORAS, BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS, BRASIL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O desenvolvimento de ações coletivas de promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) efetivas constitui desafio para os profissionais do Sistema Único de Saúde (SUS). Assim, é essencial a qualificação e vivência de novas abordagens críticas e promotoras de empoderamento. O Ministério da Saúde tem enviado esforços para fomentar tecnologias e atividades de educação permanente que auxiliem a prática profissional alinhada às necessidades de saúde da população. **OBJETIVO** Desenvolver e avaliar atividade de qualificação profissional à distância sobre PAAS para profissionais da Atenção Primária à Saúde brasileira. **METODOLOGIA** Entre maio e setembro de 2019 desenvolveu-se atividade de qualificação profissional, na modalidade de educação à distância (EAD), via Telessaúde, com carga horária de 30 horas. Foram disponibilizadas 1200 vagas para médicos, enfermeiros e nutricionistas da Atenção Primária, prioritariamente para as regiões norte, nordeste, centro-oeste e distrito federal e, em seguida, para as regiões sul e sudeste. As inscrições foram divulgadas nas redes sociais do Ministério da Saúde e em carta para os gestores estaduais. O Curso possuía seis módulos abordando: cenário brasileiro de alimentação e nutrição; alimentação adequada e saudável; educação permanente em saúde e de educação alimentar e nutricional; metodologia de grupos para PAAS proposta no Instrutivo: Metodologia de Trabalho em Grupos para Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica; e materiais de apoio para realização de grupos. Cada módulo contou com aulas, materiais com curiosidades e referências adicionais, atividades avaliativas e fóruns de discussão, e apoio de tutores. A participação no Curso e o desenvolvimento das atividades foram registradas na plataforma moodle. Os participantes responderam a questionário com informações demográficas, formação e local de atuação, além de avaliação do conteúdo, métodos e materiais ao final do curso. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 93992418.0.0000.5149). **RESULTADOS** O Curso teve 100% das vagas preenchidas, com lista de espera de 95 profissionais que foram chamados após desistências. Dos inscritos, 94,7% eram mulheres, 78,1% nutricionistas e 21,1% enfermeiros. Aproximadamente 45% eram das regiões sudeste e sul. Concluíram o Módulo I 61,3% dos inscritos e finalizaram o Curso apenas 33,1%. A participação dos fóruns de discussão variou de 29,8% a 41,0%. Mais de 80% dos concluintes avaliaram o tema PAAS como muito relevante e mais de 60% consideraram a metodologia e materiais utilizados como muito adequados. Verificou-se grande satisfação dos participantes com as aulas e materiais disponibilizados. A metodologia de EAD com atividades práticas e de reflexão foi considerada como ponto forte do Curso; e a plataforma moodle foi o aspecto negativo mais relatado. **CONCLUSÃO** Os resultados apontaram questões importantes quanto à participação e a proposta pedagógica do Curso. Destaca-se a baixa taxa conclusão, apesar da grande demanda. A maior participação de profissionais das regiões do país que comumente possuem menor acesso às atividades de qualificação profissional foi um ponto importante para reduzir as desigualdades regionais. A abordagem diferenciada e a utilização de material especificamente voltado para a realidade do profissional de saúde foi destacada, podendo contribuir para consolidar o conhecimento científico sobre a temática e apoiar o desenvolvimento de ações inovadoras de PAAS no SUS.

Palavras-chave: educação a distância; qualificação profissional em saúde; promoção da saúde; sistema único de saúde;

## **QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL PARA APLICAÇÃO DE METODOLOGIA DE GRUPOS PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL: APLICABILIDADE NA PRÁTICA DA ATENÇÃO PRIMÁRIA BRASILEIRA**

PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS<sup>1</sup>; MARIANA SOUZA LOPES<sup>1</sup>; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES<sup>1</sup>; NATHALIA LUIZA FERREIRA<sup>2</sup>; ANGELICA RIBEIRO E SILVA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL; 2. FACULDADE PITÁGORAS, BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS, BRASIL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Ações de promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) conduzidas nos serviços de saúde ainda são prescritivas, pouco contextualizada à realidade e cultura dos sujeitos, e incipientemente pautadas em evidências científicas. Neste sentido, o Ministério da Saúde tem produzido materiais como desdobramentos do Guia Alimentar para a População Brasileira que objetivam transformar as práticas de saúde e qualificar os profissionais no cotidiano de trabalho. **OBJETIVO** Analisar a aplicabilidade de metodologia para PAAS no contexto da Atenção Primária à Saúde (APS) após participação em Curso de qualificação profissional. **METODOLOGIA** Estudo realizado com profissionais da APS que participaram de Curso de qualificação profissional à distância, entre maio e setembro de 2019. O Curso foi desenvolvido pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) em parceria com o Ministério da Saúde e realizado via Telessaúde. Foram disponibilizadas 1200 vagas para médicos, enfermeiros e nutricionistas do SUS de todas as regiões do país. O Curso era totalmente gratuito, com carga horária de 30 horas, distribuídas em seis módulos que abordavam: cenário brasileiro de alimentação e nutrição; alimentação adequada e saudável; educação permanente em saúde e de educação alimentar e nutricional; metodologia de grupos para PAAS proposta no Instrutivo: Metodologia de Trabalho em Grupos para Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica; e apresentação de materiais de apoio para realização de grupos. A participação no Curso e desenvolvimento das atividades foram registradas na plataforma moodle. Após 3 meses da finalização da qualificação profissional, aplicou-se questionário online para os participantes contendo questões para identificação de suas características demográficas e profissionais, e sobre a aplicabilidade do tema do Curso metodologia de PAAS - no seu cotidiano de trabalho. Os não concluintes também responderam sobre os motivos da não conclusão. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 93992418.0.0000.5149). **RESULTADOS** O Curso teve 100% das vagas preenchidas, mas concluíram as atividades apenas 350 dos inscritos (33,1%). Responderam ao questionário após 3 meses do curso, 246 indivíduos, sendo 140 concluintes e 106 não concluintes. O número de enfermeiros e médicos não concluintes (34%) foi superior a de concluintes (12,1%). **CONCLUSÃO** A qualificação profissional foi considerada útil ao cotidiano de trabalho e a metodologia de PAAS aplicável à APS, segundo o relato dos concluintes. Por outro lado, foi elevada a taxa de não conclusão derivada principalmente da falta de tempo. Dessa forma, conclui-se que, profissionais de saúde precisam ter agenda garantida para participação em atividades de



educação permanente visando promover mudanças efetivas no processo de trabalho e nas práticas de saúde.

Palavras-chave: qualificação profissional em saúde; promoção da saúde; sistema único de saúde; alimentação saudável;

### **CLARA DE OVO LIOFILIZADA EM SUBSTITUIÇÃO A CASEÍNA NA ELABORAÇÃO DA AIN93G: UMA ANÁLISE DA QUALIDADE PROTEICA IN VIVO E PERFIL BIOQUÍMICO EM RATOS.**

WENICIOS FERREIRA CHAVES; REGINA MARIA CHAVES ESCOREL COSTA; RAQUEL DA SILVA ARAGAO; BRENO JOSÉ DA SILVA; ISABELI LINS PINHEIRO; ALVARO DO NASCIMENTO BARRETO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A caseína é considerada o ingrediente padrão-ouro como fonte de proteína na elaboração de dietas experimentais AIN93, mas representa o insumo de maior impacto no seu custo produtivo (REEVES, NIELSEN e FAHEY, 1993). Entretanto, outras fontes proteicas de origem animal de baixo custo, como a clara de ovo liofilizada, apresentam composição de aminoácidos e nutricional similar, se tornando um potencial substituto da caseína (MATSUOKA et al. 2017). Alguns estudos experimentais não têm mostrado diferença no ganho de peso corporal e ingestão alimentar de ratos do grupo clara de ovo liofilizada (COL) em relação a caseína, porém em animais adultos (MATSUOKA et al., 2008). A COL promove, ainda, uma redução no colesterol total sérico e hepático, além de não alterar o peso do fígado e músculos em relação à caseína (MATSUOKA et al., 2008; NORTON et al., 2017). **OBJETIVO** Avaliar os efeitos da clara de ovo liofilizada como substituto da caseína na elaboração da dieta AIN93G sobre parâmetros da qualidade proteica in vivo, somáticos e do perfil bioquímico em ratos. **METODOLOGIA** No presente estudo, foram utilizados 30 ratos Wistar machos recém-desmamados (idade: 25 dias; peso: 45-65g), acondicionados individualmente em gaiolas de acordo com a dieta, formando os grupos: caseína (CS, n= 10; 10% proteína) e clara de ovo (COL, n= 10, 10% proteína) e aprotéico (n=10, 0,5% proteína). A manipulação nutricional ocorreu durante 28 dias, exceto o grupo aprotéico mantido por 14 dias. Os animais aprotéicos foram utilizados exclusivamente para determinação dos parâmetros de qualidade proteica. Foram mensurados semanalmente o peso corporal, comprimento nasoanal, índice de massa corporal (IMC) e consumo alimentar, ao final da manipulação foram mensurados o perfil bioquímico (glicose, colesterol total, triglicerídeos e creatinina) e a qualidade proteica in vivo através da Razão Proteica Líquida (NPR) e Coeficiente de Eficácia Proteica (PER) (HEGSTED, 1977). Os procedimentos foram realizados mediante aprovação no Comitê de Ética em Utilização de Animais sob protocolo CEUA nº: 0043/2018. **RESULTADOS** Os animais do grupo COL apresentaram menor peso corporal que o grupo controle aos 46 (n= 10;  $194,3 \pm 4,87$  vs  $170,2 \pm 5,86$ ; p2,0). Apesar disso, a COL foi considerada ineficaz por apresentar desempenho avaliado como inferior a caseína nos testes de NPR (n= 10;  $3,36 \pm 0,16$  vs  $2,68 \pm 0,09$ ). **CONCLUSÃO** A clara de ovo liofilizada possui

qualidade proteica inferior à caseína, apesar de classificada como de alto biológico, visto que comprometeu o crescimento somático e aumentou as concentrações séricas de creatinina em ratos.

Palavras-chave: Método Biológico; Crescimento Somático; Razão Proteica Líquida; Coeficiente de Eficácia Proteica; Creatinina

## **EXPOSIÇÃO MATERNA PERINATAL À DIETA HIPERCALÓRICA/HIPERLIPIDÍCA: EFEITOS SOBRE INDICADORES DA OBESIDADE PRECOCE NA PROLE JOVEM DE RATOS**

WENICIOS FERREIRA CHAVES; REGINA MARIA CHAVES ESCOREL COSTA; BRENO JOSÉ DA SILVA; ISABELI LINS PINHEIRO; RAQUEL DA SILVA ARAGAO; ALVARO DO NASCIMENTO BARRETO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O sobrepeso e obesidade tornaram-se uma pandemia e que tem surgido cada vez mais precocemente na população. Em 2016, estimou-se que mais de 340 milhões de crianças e adolescentes no mundo apresentaram sobrepeso ou obesidade (WHO, 2016). Essa crescente incidência é descrita através da transição nutricional, que é um fenômeno epidemiológico caracterizado pela inversão do cenário nutricional, onde, observa-se um aumento da prevalência de obesidade atrelada a redução no número de casos de desnutrição (POPKIN, 2015). Apesar da sua gênese ter caráter multifatorial, a ingestão excessiva de alimentos industrializados, ricos em gordura, carboidrato e sódio, no período perinatal tem papel relevante na programação obesidade na prole (POPKIN; ADAIR; NG, 2012). **OBJETIVO** Avaliar os efeitos da exposição materna à dieta hipercalórica e hiperlipídica durante o período perinatal sobre os parâmetros relacionados a obesidade na prole jovem de ratos. **METODOLOGIA** No presente estudo, foram utilizadas ratas Wistar fêmeas (n= 24, peso:220-260g, idade= 120-150 dias) distribuídas de acordo com a manipulação nutricional em: Controle (C, n= 12; 3,4 kcal/g; 12% kcal lipídios) ou Hiperlipídica/Hipercalórica (HH, n= 12; 4,6 kcal/g; 51% kcal lipídios) (OLIVEIRA, et al. 2018). Foram aferidos semanalmente o peso corporal (PC) e ingestão calórica materna, além do peso relativo do tecido adiposo retroperitoneal e mesentérico. Na prole, foram aferidos o PC e circunferência abdominal (CA) semanalmente do 7º ao 30º dia de vida. No 30º dia de vida foram mensurados o perfil bioquímico através dos níveis séricos de glicose, colesterol total, triglicérides, albumina e creatinina e o peso relativo do tecido adiposo retroperitoneal e epididimal. Todos os procedimentos realizados neste trabalho ocorreram após aprovação no Comitê de Ética em Utilização Animal sob registro: CEUA nº 0001/2019. **RESULTADOS** O peso corporal e ingestão calórica materna não apresentaram diferença entre os grupos. Contudo, as mães HH apresentaram maior peso relativo da gordura nos coxins mesentérico (0,284 ± 0,044 vs 0,512 ± 0,049). **CONCLUSÃO** A exposição materna perinatal à dieta hipercalórica/hipercalórica promoveu a obesidade precoce na prole através do maior crescimento somático e outros marcadores, como o aumento da adiposidade e redução da creatinina.

Palavras-chave: Medidas murinométricas; Perfil bioquímico; Programação metabólica; Manipulação nutricional;

## **PROJETO BOAS PRÁTICAS EM FOOD TRUCKS: EXPERIÊNCIA EXITOSA ENTRE O ENSINO, A PESQUISA E A EXTENSÃO**

CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; MARIANA DO NASCIMENTO DIZ; DANYELE PRECIBICIEN DE LIMA; NICOLE CRISTINE AFONSO; FRANCINE DOLBERTH DARDIN; LIZE STANGARLIN FIORI.  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A área de atuação do Nutricionista que mais emprega atualmente é a alimentação coletiva, que contempla os serviços ambulantes de alimentação, como os food trucks (CFN, 2018). Considerando que estes estabelecimentos apresentam características relativamente novas no Brasil, orientar os acadêmicos do curso de nutrição para atuação neste segmento torna-se importante. **OBJETIVO** Assim, este trabalho objetiva apresentar os resultados bem-sucedidos do Projeto Boas Práticas em food trucks, que contemplou ações de ensino, pesquisa e extensão. **METODOLOGIA** O Projeto foi realizado de março de 2016 a março de 2019, e teve como objetivo fornecer apoio aos food trucks para a implementação das Boas Práticas, integrando o ensino, a pesquisa e a extensão. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Número: 105694/2015) e no Comitê de Extensão (Número: 54/2017) da Universidade Federal do Paraná. No primeiro semestre de 2016, todos os food trucks registrados na Associação Paranaense de food trucks foram convidados a participar. Para execução do projeto, foram selecionados alunos do curso de nutrição da Universidade Federal do Paraná que já tinham cursado a disciplina Vigilância Sanitária e Higiene no Setor de Alimentos. Os acadêmicos visitaram os food trucks e realizaram avaliações, planejamento, orientações e acompanhamento das Boas Práticas. Além disso, os estudantes ministraram capacitações de Boas Práticas para os participantes, junto com docentes, responsáveis pelo projeto. **RESULTADOS** Participaram do projeto 134 food trucks. Inicialmente, os estudantes avaliaram as Boas Práticas em cada estabelecimento, por meio de um checklist de Boas Práticas, elaborado, validado e específico para o segmento (DARDIN et al., 2019). A partir deste diagnóstico, constatou-se que os food trucks apresentaram 53,56% de adequação. Com base neste resultado, os estudantes elaboraram e entregaram, para cada responsável dos food trucks, um Plano de Ação específico (DARDIN et al., 2019), para adequação dos critérios de Boa Práticas. Também foram realizadas 3 oficinas de Boas Práticas, com carga horária de 8 horas cada uma, no qual totalizou a participação de 87 profissionais que atuavam nos food trucks. Ainda, foi realizado uma etapa de acompanhamento, onde 30 food trucks selecionados aleatoriamente, receberam visitas trimestrais dos acadêmicos, por um ano, para auxiliar na implementação das Boas Práticas. Após o período de acompanhamento, os food trucks, melhoraram significativamente. **CONCLUSÃO** O Projeto proporcionou reflexos positivos na implementação das Boas Práticas nos food trucks, agregando à integração dialógica entre os alunos do curso de nutrição com os profissionais do setor, integrando o ensino, a pesquisa e a

extensão, e estabelecendo mecanismos que interrelacionam o saber acadêmico ao saber prático dos critérios de higiene. Por fim, o projeto proporcionou maior visibilidade do Nutricionista, potencializando a atuação do profissional junto ao setor.

Palavras-chave: Nutricionistas; Higiene dos Alimentos; Ensino; Pesquisa; Relações Comunidade-Instituição

### **PET SAÚDE E FORMAÇÃO INTERPROFISSIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DE GRADUANDOS DA ÁREA DA SAÚDE.**

THAIS ANTONIO JOSE MUTRAN; CYBELLE CRISTINA PEREIRA; RAVINE CAMPOS DE SOUZA; EDUARDA VIEIRA TORRES; GABRIEL HENRIQUE VELASCO VALIN; FLAVIA RODRIGUES NEIVA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A educação em saúde, deve ser entendida como uma importante transformação para a área da saúde, que na prática, deve estar preocupada com a melhoria das condições de vida e saúde das populações. Por isso, foi pensado o Programa de Educação pelo Trabalho para Saúde, instituído pela Lei nº 11.180, de 23 de setembro de 2005 e regulamentado pela Portaria Interministerial nº 421, de 03 de março de 2010. O programa tem como objetivo a integração ensino-serviço-comunidade e aproximar o Sistema Único de Saúde com profissionais e acadêmicos dos diversos cursos da área da saúde. O mesmo, atualmente, visa a interprofissionalidade, uma proposta que duas ou mais profissões aprendem e trabalham em conjunto, na melhoria da qualidade do cuidado ao paciente, tendo em vista uma atenção de forma integral, opondo-se a visão de uma profissão isolada. **OBJETIVO** Apresentar a experiência em educação interprofissional e trabalho colaborativo vivenciada por estudantes e profissionais da saúde no Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde e a sua importância para a formação profissional na Atenção Básica. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência sobre a participação de acadêmicos do curso de medicina, odontologia, fisioterapia, nutrição e enfermagem, no Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde. Inicialmente foi feita a formação de grupos tutoriais, compostos por tutores, preceptores e acadêmicos. Os tutores são professores da instituição de ensino superior das diversas áreas da saúde, preceptores são profissionais de saúde que atuam na UBS Julia Seffer e os acadêmicos são bolsistas da instituição de ensino superior. Este estudo baseia-se em vivências dos participantes durante o período de fevereiro de 2019 a dezembro de 2019. **RESULTADOS** Nos primeiros meses de trabalho no programa, foram realizadas capacitações dos alunos em relação a trabalho em equipe, a interprofissionalidade e multidisciplinaridade. É notável que para entender a interprofissionalidade de maneira teórica é mais simples quando comparado a vivência na prática. A implementação da interprofissionalidade foi dificultosa, foram necessários meses e muitas capacitações para retirar a interprofissionalidade da teoria e aplica-la na prática, mas assim que foi possível, foram feitas mais de 5 capacitações de doenças para a população do território e para os agentes comunitários de saúde, cinco ações educativas visando a melhora da sustentabilidade e educação ambiental com crianças, adolescentes e adultos e distribuição de mais de

50 hortaliças para a população do território, com o objetivo de incentivar o cuidado com o meio ambiente. O programa é considerado como um intercâmbio de experiências e conhecimentos, exercício do trabalho em equipe, melhora os aspectos interprofissionais, para que os tutores, preceptores e bolsistas consigam interagir de forma harmoniosa, resultando em um atendimento integral para a população e desenvolver uma formação multidisciplinar e interprofissional de qualidade. O programa consegue passar a barreira da formação tradicional em saúde, para uma formação completa, contribuindo para construção de conhecimento responsável e proativo. CONCLUSÃO O Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde contribuiu de forma positiva para os acadêmicos da área da saúde, uma vez em que potencializa vivências interprofissionais, aumentando as práticas colaborativas, provocando mudanças no perfil, devido os estudantes aprenderem entre si e visando a melhora da prestação de cuidado integral à saúde da população.

Palavras-chave: Assistência Integral à Saúde; Educação em Saúde; Práticas Interdisciplinares;

## VIVÊNCIA DE ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO EGRESSOS DE ESCOLAS PÚBLICAS

ANA MARIA CERVATO MANCUSO<sup>1</sup>; GRICIA GRAZIELE OLIVEIRA SOUZA<sup>1</sup>;  
ELISABETE AGRELA DE ANDRADE<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO  
ADVENTISTA DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nas últimas décadas houve grande expansão do Ensino Superior no Brasil e diversas estratégias foram implementadas nas instituições públicas e privadas como forma de democratização do ensino universitário. Após o aumento do ingresso das camadas populares ao Ensino Superior, tornou-se necessário avaliar a trajetória e a adaptação dos estudantes ao ambiente universitário. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar a vivência durante o processo de ensino-aprendizagem de jovens estudantes do curso de Nutrição na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP), oriundos de escolas públicas em relação aos de escolas privadas (não públicas) para compreender o enfrentamento do ambiente universitário no primeiro ano do curso. **METODOLOGIA** Trata-se de pesquisa qualitativa. O recrutamento de voluntários foi realizado por meio de convite presencial, com apresentação breve do projeto de pesquisa na sala de aula. Os critérios de inclusão foram: matriculados, no ano de 2019, no segundo, terceiro, quarto e quinto anos do curso; alunos que realizaram todo o ensino médio em escolas da rede pública e alunos que realizaram todo o ensino médio em escolas privadas; alunos que estão em sua primeira graduação e cuja forma de ingresso na universidade foi via vestibular direto ou Sistema de Seleção Unificada. Foram realizados grupos focais, um com egressos de escolas públicas e o outro de escolas privadas. Foi empregada a Análise de Conteúdo para interpretação do texto resultante da transcrição dos áudios. O número de protocolo de aprovação é 11934019.8.0000.5421. **RESULTADOS** Foram encontradas semelhanças e diferenças na vivência universitária em quatro categorias de análise relacionadas ao vínculo com a instituição e seus atores, e os modos de enfrentamento do ambiente acadêmico, a saber: a Instituição no processo de formação discente, Relação professor-aluno, Sistema



se vira e Acolhimento entre alunos. O ambiente universitário é complexo, para ambos os grupos estudados. A vivência acadêmica exige crescimento pessoal para lidar com todas as novas questões desde processos burocráticos obscuros até o relacionamento com os principais atores que constituem a universidade e influenciam no processo de ensino-aprendizagem: colegas e professores. É possível notar em ambos os grupos fragilidades emocionais resultantes da frustração que a universidade provoca ao (des)integrar os alunos no primeiro contato com o ensino superior. A resposta de cada grupo frente a essa situação é diferente em alguns aspectos: o grupo de egressos de escolas públicas é impulsionado pelo sistema se vira a encontrar meios próprios de superar barreiras; e os egressos de escolas privadas questionam a estrutura institucional e requerem sua participação na construção da graduação. A principal estratégia de enfrentamento do ambiente universitário é o apoio mútuo entre os colegas.

**CONCLUSÃO** A vivência de ambos os grupos é permeada por angústias e frustrações; os egressos de escolas públicas mostraram maior persistência para superar as barreiras encontradas e manter bom desempenho acadêmico no primeiro ano de curso. Verifica-se a importância do aperfeiçoamento docente dado as implicações diretas na formação de novos nutricionistas. E, ainda, o papel de coordenadores de curso na formação ao definirem as unidades formadoras, o conteúdo abordado e a necessidade de espaços e situações que estimulam o vínculo dos alunos com o cenário universitário para acolhimento entre e para estudantes

Palavras-chave: ensino superior; Nutrição; escola pública; vivencia; pesquisa qualitativa

## **RESSIGNIFICAÇÕES, VISIBILIDADE E VALORIZAÇÃO DA COMUNIDADE DO GUARAGUAÇU: DESTAQUE DE SEUS SABERES E SABORES LOCAIS**

THAIS BORDENOWSKY DA SILVA<sup>1</sup>; DIOMAR AUGUSTO DE QUADROS<sup>2</sup>; ANTONIO MARCIO HALISKI<sup>1</sup>.

1. INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ - CAMPUS PARANAGUÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - LITORAL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O artigo traz como ênfase a revalorização da comunidade do Guaraguaçu, o desafio de analisar a questão agroalimentar da comunidade do Guaraguaçu em Pontal do Paraná. A comunidade que foi realizada a pesquisa é caçara e nos últimos anos vem resgatando a sua cultura, já que viveu praticamente isolada, fazendo uso basicamente dos recursos naturais para sobrevivência e da comercialização com Paranaguá (KAMINSKI, 2017). **OBJETIVO** A pesquisa procura propor ações que visem preservar os saberes práticos, a valorização do modo de vida, usos, costumes, que são a sua identidade local (DIEGUES, 2000). **METODOLOGIA** Foi utilizada a história oral como método de investigação. Primeiramente, foi apresentado um termo de consentimento livre e esclarecido, garantindo a proteção e sigilo das informações fornecidas, bem como a interrupção de sua participação a qualquer tempo da pesquisa. Ao todo foram realizados 35 encontros, e as conversas foram encaminhadas conforme demanda da comunidade, tendo como ponto de partida os seus objetivos na direção da re(existência) da comunidade. Em média participaram das reuniões 10 famílias, representadas na maioria das vezes por mulheres que eram as líderes. **RESULTADOS** A

prática alimentar revela muito da memória familiar, das escolhas, dos procedimentos de preparação e do consumo do alimento. Pela comida, as lembranças se reconstróem e a memória acaba por redefinir identidades (DA MATTA, 1987). O peixe e farinha de mandioca, a agricultura era de subsistência, juntamente com a caça e o extrativismo do palmito formaram a base da alimentação. Segundo os atores e atrizes locais, a cambira (peixe seco) faz a mediação do passado com o presente a partir da alimentação. Este prato típico pertence a este universo, sendo mais que uma preparação, ele está na memória afetiva e gustativa destes moradores. Entre outras preparações típicas estão o bolo duro na chapa e a chiputa da água do rio. Nos dias festivos era feito o Capitão (broinhas de milho em formato pequeno, tipo biscoitinho, em que pode ser misturado com ovo e cravo). Aconteciam também os mutirões, as mulheres ficavam responsáveis pela comida, os homens pela caça, pesca e por derrubar a roça e no final de todas as atividades era realizada uma comemoração. A comunidade se reiventa ao buscar seu caminho próprio, original, autêntico e construído a partir de suas próprias raízes, mas sempre em diálogo com os próprios protagonistas de sua diversidade social, política, cultural e socioambiental (SKEWES; HALISKI, 2017). CONCLUSÃO Esta pesquisa, possibilitou destacar os saberes locais como símbolos identitários de um território. A reflexão percorre sobre a importância da preservação da cultura local, como patrimônio cultural fruto do conhecimento dos atores e atrizes, um saber que precisa ser reconhecido e valorizado.

Palavras-chave: Segurança alimentar; agricultura familiar; agroecologia;

### **CRN-3: GRUPO DE TRABALHO PARA DISCUSSÃO DAS DIRETRIZES CURRICULARES DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

ANDRÉ AUGUSTO MARQUES LAMIN; DENISE BALCHIUNAS TOFFOLI; LILIAN CUPPARI; MARIA CRISTINA MENDES BIGNARDI PESSOA; CEZAR HENRIQUE DE AZEVEDO.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 3ª REGIÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do Curso de Graduação em Nutrição estão instituídas pela Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, que definem os princípios, os fundamentos, as condições e os procedimentos da formação de nutricionistas (BRASIL, 2001). O Sistema CFN/CRN vem discutindo a revisão das Diretrizes do curso de Nutrição desde o ano de 2015, no II Encontro Nacional de Formação Profissional, sob o tema Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição desafios e possibilidades, cujo objetivo foi o de verificar a real necessidade de alterar o documento do MEC. Atenta a essa realidade, no ano de 2017, a Comissão de Formação Profissional do CRN-3, durante o desenvolvimento do planejamento estratégico para gestão 2017-2020, estabeleceu a criação de Grupo de Trabalho para discussão das DCN dos curso de Nutrição. **OBJETIVO** Elaborar documento com sugestões de conteúdo para revisão da Diretrizes Curriculares do curso de Graduação em Nutrição, estabelecendo as competências, as habilidades e as atitudes para a formação dos nutricionistas. **METODOLOGIA**

Relato de experiência desenvolvido pelo CRN-3 com a criação de um Grupo de Trabalho Diretrizes Curriculares (GT-Diretrizes) composto pelos conselheiros da Comissão de Formação Profissional e mais dez nutricionistas, coordenadores e docentes de instituições de ensino superior, públicas e privadas, da capital, do interior e do litoral paulista. Foram utilizados conceitos de competências presentes nos artigos científicos, Conceito e Avaliação de Habilidades e Competência na Educação Médica: Percepções Atuais dos Especialistas (AGUIAR, 2010), Competências em Educação: conceito e significado pedagógico (DIAS, 2010) e Competências profissionais e mudanças na formação (RIBEIRO, 2003) contextualizados com a legislação profissional que define as áreas de atuação dos nutricionistas que serviram de baliza para definição das competências e habilidades das discussões do GT-Diretrizes. Componentes curriculares, estágios e cargas horárias não fizeram parte do escopo de discussões do grupo. **RESULTADOS** A partir do conceito utilizado pelo GT-Diretrizes, foram elencadas oito competências (prover atenção dietética; promover e defender o direito humano a alimentação saudável; atuar em equipes interprofissionais; promover educação permanente; atuar como protagonista na gestão de processos, políticas, pessoas, programas, recursos; exercer prática profissional com atitude empreendedora; exercer comunicação sobre alimentação e nutrição, e; aperfeiçoar sistemas agroalimentares sustentáveis) e suas respectivas habilidades. Para cada competência houve discussões fundamentadas e referenciadas com o intuito de corresponder ao definido no Perfil Profissional do Nutricionista no CONBRAN/2018. As habilidades foram estabelecidas conforme as competências definidas, sendo que algumas estão localizadas em duas ou mais competências. A evolução das discussões e dos conteúdos estabelecidos foram compiladas em um documento final do Grupo de Trabalho já encaminhado ao Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). **CONCLUSÃO** O GT-Diretrizes do CRN-3 cumpriu com seu objetivo na elaboração do documento com propostas concretas e contribuiu para as futuras discussões sobre as Diretrizes Curriculares do curso de Nutrição do Brasil. A discussão focada nas competências e habilidades contextualizada com a legislação profissional permitiu a criação de documento que direcione a formação do nutricionista para sua atuação no cenário atual.

Palavras-chave: Competências; Diretrizes Curriculares; Formação Profissional; Habilidades; Nutrição

**DEBATES SOBRE A CORPORALIDADE E FORMAÇÃO DE NUTRICIONISTAS:  
EXPERIÊNCIA DE UMA DISCIPLINA DE PROJETOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE  
ENSINO SUPERIOR NA REGIÃO NORTE DO BRASIL**

MARIA VICTÓRIA FERNANDES NORONHA; GABRIELE CRISTINE PRATES VIEIRA  
CARVALHO DA SILVA; ANAÍTA GOMES ANDRADE PEDERSOLI; ISABELA PINHEIRO  
DA SILVA; TALITA DE ARAÚJO CAMPOS; RAFAEL ADEMIR OLIVEIRA DE ANDRADE.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Considerando a emergência das novas perspectivas para a educação superior e suas implicações nos processos de ensino e aprendizagem torna-se fundamental aplicar a pedagogia de

projetos e outras metodologias ativas na formação do nutricionista. A disciplina envolvida responde ao projeto pedagógico de curso e a DCN ao desenvolvimento da competência Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população (BRASIL, 2001). Desta forma, a disciplina de Projeto Integrador Saúde, Corpo e Mente e seus processos de execução serão descritas no intuito de que seja possível refletir sobre a formação do nutricionista a partir deste paradigma didático. **OBJETIVO** Apresentar as reflexões acerca da formação de nutricionistas sob perspectivas sociais e culturais do que é a corporeidade, especialmente da relação saúde, alimentação e perspectivas sobre o corpo considerando a pedagogia de projetos como eixo metodológico para construção destas competências nos discentes. **METODOLOGIA** Faremos uso do relato de experiência como forma de transcrever tais resultados do processo pedagógico. Além disto, apresentamos também as metodologias utilizadas na condução do componente curricular. Como contexto geral a disciplina foi desenvolvida na forma de projetos (SANTOS, 2011) o que possibilita que um problema seja resolvido a partir de pressupostos metodológicos e teóricos de forma transdisciplinar. Outro elemento metodológico fundamental para compreensão deste processo é a utilização da oralidade como fonte de material de análise (MEIHY, 1996) e construção das competências dos discentes. **RESULTADOS** Os discentes, organizados em grupos, a partir de treinamento metodológico e sensibilização no que tange aos objetivos da disciplina escolheram os grupos sociais que trabalhariam. Sendo eles: mães cujo filhos possuem alergia a proteína do leite; adultos intolerantes à lactose; adultos bariátricos e a atuação do nutricionista neste processo e por fim o nutricionista na atuação de indivíduos que possuem insuficiência renal. A disciplina foi desenvolvida no período de seis meses e teve como etapas: a formação metodológica, teórica geral, relação nutrição, corpo e sociedade, teórica específica, de acordo com o tema de cada grupo, entrevistas, questões éticas (explicação e assinatura do termo de livre consentimento esclarecido e devolutivas das entrevistas), análise e redação do artigo. Ao todo, 28 alunos do terceiro período e duas monitoras do 4º e 8º período participaram da formação. **CONCLUSÃO** Compreendendo a corporalidade (FERNANDES, 2015) enquanto as formas culturais de diálogo entre indivíduos e grupos, refletindo sobre as experiências formativas aqui debatidas podemos concluir que a alimentação, corporalidade, especificidades alimentares e perspectivas sobre saúde se inter-relacionam na formação do nutricionista e no âmbito das ciências da saúde e das sociais humanas, tornando importante que se possa refletir sobre estes processos. É fundamental que se compreenda o ser humano em sua totalidade, tão basilar é que tal fator se encontra no rol de competências esperadas do nutricionista formado no Brasil. Assim, este breve relato aponta uma possibilidade de formação humana-social-crítica do nutricionista a partir do método da pedagogia de projetos e das discussões teóricas das ciências sociais e discussões sobre corporalidade e saúde.

Palavras-chave: Corporalidade; Formação; Graduação em Nutrição; Projetos;

## **O USO DO TEATRO EDUCATIVO COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE: RELATO DE EXPERIÊNCIA INTERDISCIPLINAR**

BÁRBARA KAROLAYNE BALIEIRO DE SOUZA; CYNTHIA RODRIGUES TRIACA;  
SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES

CAMPOS.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A educação em saúde envolve práticas e saberes educacionais de diferentes níveis no campo da promoção da saúde, buscando trabalhar no meio social de forma mais acessível e simplificada. Assim, na sociedade contemporânea a área em questão abrange uma equipe multidisciplinar para adentrar em um cenário de múltiplas expressões através do conhecimento. Nessa perspectiva, promover qualidade de vida para a população em geral, significa considerar a variedade de conhecimento dos distintos campos do saber, em uma atuação interdisciplinar, requerendo a reorganização dos serviços e políticas da saúde e, conseqüentemente, a atualização dos profissionais e das suas práticas. A utilização de tecnologias educativas, como meio de promoção de saúde, é de extrema relevância em virtude de desenvolver uma análise mais crítica dos indivíduos em relação a sua saúde e o que pode prejudicá-la. Assim, a partir das realidades apresentadas, são desenvolvidas atividades que consigam alcançar e ajudar os envolvidos, estimulando a busca por soluções ou indicando precauções e cuidados que podem melhorar a sua qualidade de vida.

**OBJETIVO** Relatar uma experiência psicodramática e discutir suas contribuições como estratégia de ensino-aprendizagem na área da nutrição, utilizando como tema a importância da vigilância sanitária no combate a Doença de Chagas na região Norte.

**METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência de acadêmicos do curso de nutrição do Centro Universitário do Estado do Pará, desenvolvido pelos alunos do 6º período, com o intuito de abordar a Doença de Chagas, sua forma de transmissão, principais sintomas, formas de controle e prevenção em uma atividade de caráter interdisciplinar, voltado para a comunidade acadêmica. O cenário compreendeu uma apresentação teatral em formato de jornal, cujos participantes eram alunos da área da saúde do curso de nutrição. A dinâmica envolveu: a escolha do tema, dramatização, inserção dos participantes na cena e intensificação da participação grupal, com plateia e cenário construído.

**RESULTADOS** A experiência psicodramática enfatizou o papel da vigilância sanitária no controle a Doença de Chagas na região Norte, trazendo uma discussão a nível individual, grupal e social; as dimensões interdisciplinares; as possibilidades da estratégia, ao trabalhar componentes cognitivos, emocionais, atitudinais e favorecer uma melhor compreensão da situação de ensino-aprendizagem, procurando compreender as dinâmicas a partir do que foi vivido e das perspectivas teórico-conceituais presentes na literatura, permitiu identificar contribuições e possibilidades para práticas de educação em saúde.

**CONCLUSÃO** O teatro educativo foi uma tecnologia utilizada com a finalidade de facilitar o processo de aprendizagem, assim, através das falas dos personagens da dramatização, foi explicada a relevância da vigilância sanitária, enfatizando o controle da Doença de Chagas para, desse modo, melhorar a qualidade de vida dos indivíduos, estimulando precauções com os alimentos consumidos e hábitos alimentares mais saudáveis.

Palavras-chave: Doença de Chagas; educação em saúde; nutrição.;

**METODOLOGIA ATIVA COMO FERRAMENTA PARA DESENVOLVER TÉCNICA DIETÉTICA ENTRE DISCENTES DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**



IVIA CAMPOS PREVITALI SAMPAIO; MARA SILVIA PIRES DE CAMPOS NUNES.  
ETEC RUBENS DE FARIA E SOUZA, VOTORANTIM - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Na educação, diversas metodologias de aprendizagem podem ser utilizadas para desenvolver o perfil profissional do técnico em Nutrição e Dietética, com destaque as metodologias ativas, usadas como estratégia para aprimorar o processo ensino-aprendizagem e desenvolver autonomia do estudante. O método STEAM (Science, Technology, Engineering, Arts, Mathematics) é um exemplo de metodologia ativa que integra as disciplinas tradicionais das áreas de Ciência, Tecnologia, Engenharia, Arte e Matemática em uma proposta de currículo focado na resolução de problemas e no desenvolvimento de habilidades, do pensamento crítico, da descoberta e da criatividade para a tomada de decisão. Conseqüentemente, o estudante torna-se um agente participativo responsável pela construção do conhecimento [1, 2 e 5], de forma flexível, interligada e híbrida e também adquire aptidões profissionais que provavelmente não conseguiria se estivesse participando de uma forma tradicional de ensino [1, 2]. Considerando as atribuições do técnico em Nutrição e Dietética nas áreas de Nutrição em Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva [4], é pertinente utilizar o método STEAM como proposta de organização do ensino pautada na interdisciplinaridade e em projetos que busca articular os conhecimentos do estudante e dos componentes curriculares, tornando-os significativos em uma situação concreta [5].

**OBJETIVO** Compartilhar a experiência do uso de metodologia ativa no componente curricular de Técnica Dietética I.

**METODOLOGIA** Para contemplar o desenvolvimento do componente curricular Técnica Dietética I do curso técnico em Nutrição e Dietética, utilizou-se o método STEAM para proporcionar experiências para toda a vida dos estudantes em 2019. No google sala de aula®, foi criada uma turma Técnica Dietética I e inserida uma tarefa individual para que cada aluno elaborasse uma receita saudável com um alimento representante de um grupo alimentar (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas e produtos lácteos), usando sua criatividade e conhecimentos adquiridos sobre a ciência da Nutrição e Engenharia culinária e preparasse-a para comer com a família. Foi solicitado elaborar a ficha técnica de preparação (Matemática), registrar com foto a porção (Arte) e compartilhar com os colegas após avaliação do professor (Tecnologia). Cada grupo alimentar foi sorteado entre os estudantes e foi orientado criar receitas distintas dos colegas para não ter repetição de preparação.

**RESULTADOS** Dentre os 33 estudantes da sala, 24 (72,7%) aceitaram o desafio e elaboraram a atividade com êxito, compartilhando as preparações culinárias saudáveis no ambiente virtual como agentes protagonistas, por meio de situações práticas e produções individuais [1]. O envolvimento de estudantes na criação de receitas culinárias, na compra de alimentos e no preparo de refeições permitiu que eles conhecessem novos alimentos e novas formas de prepará-los e que soubessem mais sobre de onde eles vêm e como são produzidos [3], favorecendo a formação técnica e o desempenho profissional em Unidades de Alimentação e Nutrição.

**CONCLUSÃO** O uso da abordagem STEAM possibilitou trabalhar os conceitos de forma interdisciplinar e trouxe uma experiência mais ampla do que normalmente é ensinado em uma aula expositiva tradicional levando a uma aprendizagem significativa, ou seja, o estudante se apropriou do conhecimento ao participar ativamente da sua construção.

Palavras-chave: Método STEAM; Técnica Dietética; Técnico em Nutrição e Dietética;

## **APLICAÇÃO DE METODOLOGIAS ATIVAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM UMA COMPONENTE CURRICULAR DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**

CARLIANE CARDOSO DOS REIS; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI;  
RAYZZA MARCELLY JESUS DA SILVA; ALANNA ESTHEFANY DE JESUS DIAS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As metodologias ativas de aprendizagem têm como base uma temática problematizadora que visa à construção de conhecimento com ênfase nas competências e habilidades dos discentes conforme a teoria de Paiva e colaboradores. Essa proposta para estruturação do entendimento sobre os assuntos ministrados durante a graduação fundamenta-se na promoção da autonomia do aluno a partir de uma perspectiva de ensino desafiadora que o coloque como o protagonista do processo de ensino-aprendizagem, de acordo Lakatos e Marconi. Segundo Severino, esse método estimula positivamente o convívio entre os graduandos ao haver a necessidade solucionar as complexidades propostas a partir de cada objeto estudado. **OBJETIVO** Relatar a experiência da aplicação da metodologia ativa em uma componente curricular da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência acerca das metodologias ativas aplicadas na componente curricular Nutrição Humana da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará aos estudantes do segundo semestre de 2019. As estratégias de ensino foram Word Café, Aprendizagem Baseada em Times, Mapa Conceitual e Quiz para cada conteúdo em momentos distintos. Com uma semana de antecedência era disponibilizado um roteiro de estudos aos discentes para leitura prévia, com uma revisão teórica dos assuntos e a indicação de material a ser trabalhado durante a aula (artigos, capítulos de livros e manuais institucionais). Posteriormente, em classe, as metodologias de ensino eram aplicadas, cada uma com a sua especificidade. Por fim, era realizado um feedback, no qual ocorriam breves exposições dialogadas sobre os principais conceitos que os conteúdos propostos no tema de discussão trouxeram, de forma a esclarecer as principais dúvidas e oferecer uma devolutiva à turma. **RESULTADOS** Os discentes se mostraram extremamente motivados com os métodos de ensino aplicado, visto que eles compreendiam ter responsabilidades durante o preparo pré-classe individual, além dos momentos presenciais, nos quais era necessário explicar e fundamentar soluções às problemáticas propostas. Outro ponto interessante foi a maior comunicação entre todos os envolvidos (estudantes, monitor e docente), o que tornou o ambiente da sala de aula mais confortável e livre ao ser caracterizado como um local de troca de informações e conhecimentos. **CONCLUSÃO** Os estudantes, no processo de continuidade das aulas, mostravam-se mais estimulados para adquirir e construir seus conhecimentos com os novos métodos de ensino, o que favoreceu o rompimento de uma sequência didática mecânica e recorrente de explanação teórica, no qual o docente era o único referencial de compreensão, enquanto os estudantes permaneciam em posição passiva na maior parte do tempo - cenário característico do método tradicional. Nesse sentido, o método ativo constitui-se numa concepção educativa que estimula processos de ensino e de aprendizagem numa perspectiva crítica e reflexiva, em que o discente possui papel ativo e é corresponsável pelo seu próprio aprendizado.

Palavras-chave: Aprendizagem; Educação em saúde; Ensino;

## **O IMPACTO DAS ESCOLHAS ALIMENTARES SOBRE A SAÚDE E O MEIO AMBIENTE: PRÁTICA EDUCATIVA**

JOYCE LEITE DA SILVA; IAN ASHILEI CASTRO SILVA; MARIANA CAMPOS DE MORAES; RAFAELLA AZEVEDO DELOQUE DA COSTA; ALINE GOMES DE MELLO DE OLIVEIRA; JULIA BARROS VIDINHAS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As mudanças no estilo de vida da população acarretaram na redução do tempo para o preparo de refeições e no superconsumo de alimentos industrializados, contribuindo com o impacto ambiental negativo. Desta forma, a alimentação tornou-se insustentável, logo a obtenção de alimentos de qualidade, oriundos de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis é fundamental para promoção da saúde e da sustentabilidade ambiental. **OBJETIVO** Promover a troca de saberes a partir de ações educativas que auxiliem na construção de conhecimentos sobre escolhas alimentares, saúde e sustentabilidade. **METODOLOGIA** As Atividades educativas ocorreram durante o ano de 2019 nos eventos Conhecendo a UFRJ e na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia, que tiveram como público alvo, professores e alunos dos ensinos fundamental, médio e de graduação, de instituições de ensino públicas e privadas. Foi elaborado material didático com linguagem simples e clara. O material era composto por jogo de tabuleiro com imagens de alimentos in natura, processados e ultraprocessados que apresentavam-se ou sem embalagem, ou em embalagens de plástico, papel e outras. Os participantes eram orientados a distribuírem as imagens sobre o tabuleiro e a classificarem o alimento quanto à saudabilidade em: Não saudável ou Pouco Saudável ou Saudável e quanto ao impacto ambiental em: Não sustentável ou Pouco sustentável ou Sustentável. Foi realizada discussão sobre o impacto das escolhas alimentares na saúde e no meio ambiente, tomando como base o Guia Alimentar para a População Brasileira. Além disso, foi realizada dinâmica, em que os participantes eram desafiados a adivinharem o tempo de decomposição de cada embalagem. Foi solicitado aos participantes que avaliassem as atividades com relação aos seguintes quesitos: assunto abordado, metodologia e material didático utilizado. Os mesmos ainda poderiam fazer críticas e dar sugestões. Os resultados foram tabulados em planilha excel ® e analisados. **RESULTADOS** Cerca de 500 pessoas participaram da prática educativa. Com relação ao jogo de tabuleiro, não foi observada dificuldade para a classificação dos alimentos quanto à saudabilidade. Os alimentos ultraprocessados foram classificados como não saudáveis e os alimentos in natura como saudáveis. Verificou-se que, de modo geral, os participantes não foram capazes de estabelecer relação entre a embalagem do alimento com o tempo de decomposição e o impacto ambiental que a embalagem poderia causar. Pôde-se perceber a curiosidade e a surpresa dos participantes ao observarem que o tempo de decomposição das embalagens pode acarretar em impacto ambiental negativo. Sugestões de embalagens mais sustentáveis e, até mesmo, estratégias para a não utilização das mesmas foram apresentadas. Ao todo, 202 participantes avaliaram a prática educativa, 61,7% eram do gênero feminino, a média da idade foi de 19 anos. A maioria, 44,1%, estava cursando ensino fundamental e 89,3% eram estudantes de escolas públicas. A maioria dos participantes, 83,7%, achou o assunto muito interessante e respectivamente, 77,7% e 76,7% avaliaram como muito bom, a metodologia

empregada na prática educativa e o material didático utilizado. **CONCLUSÃO** As atividades propostas foram muito bem avaliadas pelos participantes e todos se mostraram muito interessados pelo assunto. A atividade viabilizou a reflexão sobre as escolhas alimentares, com relação à saudabilidade e ao tipo de embalagem utilizada e o impacto ambiental que pode causar.

Palavras-chave: Alimentos; Embalagens; Saúde; Sensibilização; Sustentabilidade

## **MEMÓRIAS E NARRATIVAS: A AUTOBIOGRAFIA ALIMENTAR COMO UMA PRÁTICA PEDAGÓGICA PARA RESSIGNIFICAR O PAPEL DA ALIMENTAÇÃO EM SOCIEDADE**

ANELISE RIZZOLO DE OLIVEIRA; BEATRIZ OLIVEIRA BLACKMAN MACHADO;  
PRISCILA OLIN SILVA; RODRIGO MARTINS DA SILVA.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação é um fenômeno social complexo, polissêmico e multidimensional. O ato alimentar está ligado tanto aos processos biológicos, quanto aos culturais da espécie humana, traduzindo a complexidade dos processos adaptativos dos povos e sociedades. A alimentação está presente na esfera do coletivo e do público, do individual e do privado e se constitui a partir de valores, crenças, hábitos, atitudes e representações sociais. **OBJETIVO** Este trabalho tem a proposta de apresentar a autobiografia alimentar como uma abordagem pedagógica para a ressignificação do papel da alimentação em sociedade. **METODOLOGIA** A história oral, mais do que sobre eventos, fala sobre significados, imaginação e simbolismo. A memória é processual, desordenada e datada. Ela vai construindo-se e desenhando sentidos na relação entre a experiência passada, presente e futuro, dialogando com a subjetividade de quem o/a escuta, dialeticamente, entre a subjetividade do ouvinte e a do narrador. Nessa perspectiva, a autobiografia alimentar proposta foi desenvolvida como prática pedagógica de projetos de extensão popular da Faculdade de Saúde, tendo como público majoritário estudantes de graduação de áreas diversas de instituições de ensino do Distrito Federal, e da Faculdade de Planaltina da Universidade de Brasília, com professores da rede básica de educação em uma escola pública do Distrito Federal, entre os anos de 2018 e 2019. Um roteiro de perguntas sobre a alimentação nas fases da vida (infância, fase escolar, adolescência e fase adulta) foi enviado previamente aos participantes. Os grupos foram convidados a compartilhar experiências e memórias relacionadas à alimentação. Posteriormente, trabalhou-se em roda de conversa construindo um painel e interativo com as ideias chave emergidas da discussão. A dinâmica proposta identificou temas-chave para aprofundamento, como: gênero, prazer, corpo, comensalidade, identidade, regionalismo e escolhas alimentares, orientando o por que comemos como/o que comemos? ao longo da vida. **RESULTADOS** A história de vida possibilitou exercitar a cultura do lado de dentro, pois o relato autobiográfico, inscreve o papel da alimentação na vida íntima e pessoal, entrelaçando-a com a vida em sociedade. O sujeito que narra, tem a liberdade de selecionar episódios, cenários, personagens e paisagens afetivas, que são configurados e reconfigurados na troca e diálogo com os ouvintes e espectadores das histórias que contamos. Contando a história pessoal e revistando limitações, dores,

culpas, assimetrias, humanidades, estigmas, tabus, imposição de padrões e/ou afetos percebe-se a diferença como algo em comum. Na identificação do papel do simbólico e cultural, a partir das relações de interseccionalidade (gênero, raça, classe), na determinação das escolhas alimentares torna-se visível como a comida é um marcador social. Compreender a expressão da cultura nas escolhas alimentares é central para o reconhecimento da alimentação como um processo complexo e estruturante da vida em sociedade. **CONCLUSÃO** A autobiografia alimentar apresenta-se como uma vivência oportuna para desvendar as tensões socialmente construídas em torno da alimentação, desconstruir estigmas sociais em relação ao corpo, promover o empoderamento feminino e gerar fortalecimento da autoestima e construção de identidades. Ainda, ressalta-se que essa abordagem pedagógica pode ser desenvolvida com sujeitos de áreas diversas em uma pluralidade de espaços e contextos, não se limitando ao espaço universitário e à formação em Nutrição.

Palavras-chave: alimentação; história de vida; autobiografia alimentar; extensão popular; formação profissional

## **O INSTAGRAM COMO FERRAMENTA DE COMUNICAÇÃO EM UM CURSO DE NUTRIÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

LORRANA NASCIMENTO GRIMES; ANA CAROLINA DAS VIRGENS MAGALHÃES;  
MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O uso das mídias sociais digitais, como o Instagram, torna-se cada vez mais frequente no âmbito profissional e educacional na área da saúde. Muitos profissionais têm utilizado o espaço cibernético para divulgação de seu trabalho, formação de redes de contatos e difusão do conhecimento em saúde. Já no âmbito da educação, a formação para o desenvolvimento de competências e habilidades em comunicação em saúde para espaços virtuais também tem sido valorizada em um mundo cada vez mais conectado. No Brasil cerca de 126,9 milhões de pessoas são usuárias de Internet, sendo que 97% destas acessam preferencialmente por telefone celular e os brasileiros ainda ocupam a segunda posição em números de usuários no instagram. Por isso, a escolha desta plataforma para a concepção de um projeto de comunicação em um curso de Nutrição em Brasília, DF. **OBJETIVO** Este trabalho tem como objetivo relatar a experiência de estudantes de Nutrição na criação de um perfil no Instagram como ferramenta de comunicação para o curso de graduação de sua faculdade. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência sobre a criação de um perfil no instagram com publicações relacionadas a um curso de nutrição de uma faculdade particular de Brasília, DF. O perfil é utilizado para propagar informações pertinentes à realidade da comunidade acadêmica deste curso, além de estreitar relações e integrar discentes e docentes. O conteúdo publicado compreende desde dicas de estudo, leituras, eventos, quiz, brincadeiras, mapas mentais, divulgação científica, avisos acadêmicos, registros de atividades que acontecem no campus, dentre outros. O perfil foi criado por iniciativa de duas estudantes, que convidaram outros colegas e uma professora para apoiar e participar da experiência e contam com apoio da coordenação do curso.



Com a equipe formada, processos de trabalho foram estabelecidos para que haja contínua atualização de conteúdo e reuniões periódicas são realizadas para um planejamento adequado, assim como o compartilhamento de ideias. **RESULTADOS** Segundo os relatórios da própria plataforma, em 2019 o perfil teve um crescimento de 392.40% desde a sua criação, 86% da audiência é de Brasília/DF e 78.93% são do público feminino, sendo que 42.72% possui entre 18 e 24 anos, e 34.49% entre 25 e 34 anos. Apesar do instagram não ser uma ferramenta oficial da instituição, o conteúdo desenvolvido por alunos têm contribuído significativamente para os acadêmicos do curso. Dentre as percepções que tivemos com a experiência observamos que a forma descontraída de comunicação entretém e informa ao mesmo tempo, através de relatos livres e voluntários alguns alunos descreveram que construíram amizades, levando a interação para além do virtual. É importante ressaltar que o projeto tem sido de grande relevância para a formação profissional dos alunos envolvidos na equipe, pois as redes sociais se tornaram uma ferramenta estratégica para comunicar saúde em que no próprio Código de Ética e de Conduta do Nutricionista possui um capítulo dedicado aos meios de comunicação e informação. **CONCLUSÃO** A experiência obteve êxito e ao longo do ano a equipe foi conquistando apoio e envolvimento dos estudantes, professores e coordenadores da instituição. Então, a utilização de um perfil em uma rede social mostrou ser uma alternativa capaz de auxiliar na comunicação de um curso de nutrição. Tendo como objetivo futuro, pleitear que a iniciativa se transforme em um projeto de extensão e de comunicação oficial do curso de nutrição desta instituição.

Palavras-chave: rede social; interação; ensino superior; instagram;

## **A ATIVIDADE DE MONITORIA NO CURSO DE NUTRIÇÃO E A SUAS CONTRIBUIÇÕES PARA O PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM**

BRENDA INARA PEREIRA CABRAL; KAROLYNE DIAS VAZ; YURI CAVALEIRO DE MACEDO COELHO.  
ESTÁCIO NAZARÉ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A monitoria consiste em uma estratégia de aprendizagem colaborativa entre alunos de semestres mais avançados e de períodos mais iniciais, com supervisão de docentes com experiência e formação a nível de pós-graduação. Nos cursos de saúde, é uma atividade com potencial de desenvolver, nos monitores, aprofundamento e imersão no conhecimento específico, além da familiarização com as rotinas pedagógicas; e nos monitorados, a melhoria da qualidade do ensino e de seus processos formativos. Dentre as atribuições do aluno monitor, destaca-se: promover revisões dos conteúdos ministrados pelo professor; planejar e elaborar atividades; auxiliar os alunos em trabalhos acadêmicos, bem como o professor em seus afazeres; dentre outras. Com a realização dessas atividades, monitores passam observar o ensino do ponto de vista do educador, o que favorece a construção de outra visão sobre seus direitos e deveres e sobre o fazer docente. Tais vivências são necessárias na formação de futuros nutricionistas, pois, como muitos atuarão como docentes no ensino superior, é urgente o repensar da relação professor-aluno e das práticas pedagógicas de ensino ofertadas à graduação (KOPRUSZYNSKI; VECHIA, 2011). **OBJETIVO** Este estudo objetivou

analisar a percepção de alunos monitorados sobre as contribuições das atividades de monitoria para o processo de ensino-aprendizagem no curso de Nutrição. **METODOLOGIA** A pesquisa utiliza abordagem qualitativa e foi realizada em uma Faculdade privada em Belém, Pará. Para coleta de dados, um questionário estruturado com perguntas abertas e fechadas sobre as contribuições da monitoria para a apreensão de conteúdos das disciplinas e para a formação profissional em Nutrição foi aplicado junto a alunos monitorados. Todos assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido concordando em participar de forma anônima e voluntária. Utilizou-se a técnica da Análise Textual Discursiva ATD (MORAES, 2003) na análise dos resultados. **RESULTADOS** Os alunos estavam na faixa etária entre 15 e 52 anos, sendo a maioria do sexo feminino (66,6%) e do 1º semestre do curso de Nutrição. Os dados evidenciaram a satisfação dos alunos com as atividades desenvolvidas pelo Programa de Monitoria da Faculdade, considerando-o produtivo, eficaz e auxiliador do processo de ensino-aprendizagem: a monitoria foi importante porque vamos dividindo conhecimentos uns com os outros; A monitora dá aula extra, faz resumos, ajuda quando precisa e dá uma aula boa. Desta forma, afirma-se que monitoria contribuiu para a formação dos respondentes ao possibilitar momentos para dirimir dúvidas; orientar a realização de atividades acadêmicas e a compreensão dos assuntos das disciplinas, como aulas de revisão teóricas e práticas; e, com o compartilhamento de experiências entre monitores e monitorados, construir uma melhor visão do curso e suas futuras áreas de atuação. Tais percepções também foram verificadas por Silva e Belo (2012) e Souza (2016). Notou-se grande interesse dos respondentes em serem monitores no futuro, o que demonstra uma boa impressão sobre a monitoria, bem como o interesse em enriquecer o currículo, a aspiração de apreender mais conhecimentos específicos das disciplinas e conhecer os bastidores da docência. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a monitoria favorece o entendimento dos assuntos das disciplinas e o desenvolvimento profissional dos alunos, podendo despertar o interesse tanto nos monitores quanto nos monitoradas para atividades de docência.

Palavras-chave: monitoria em saúde; educação em saúde; ensino-aprendizagem; docência em nutrição;

### **CAPACITAÇÃO DE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS COM FEIRANTES DO PROGRAMA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA (PAES) - UNESC**

FABIANE MACIEL FABRIS; RITA SUSELAINE VIEIRA RIBEIRO; ALINE MARTINS; DIMAS OLIVEIRA ESTEVAM; FILIPE FERNANDES GABRIEL; ISADORA DE OLIVEIRA MONTEIRO.

UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, SANTA CATARINA, BRASIL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segundo Estevam et al. (2015) a Feira de Economia Solidária da Universidade do Extremo Sul Catarinense através dos empreendimentos da economia solidária, além de ofertar produtos (alimentos saudáveis), está revitalizando formas alternativas de produção e comercialização que estavam em processo de extinção. Na perspectiva de Singer (2002), os empreendimentos possuem

finalidades que envolvem a dimensão social, econômica, política, ecológica e cultural. Além da preocupação econômica da geração de trabalho e renda, a economia solidária se projeta no espaço público, tendo como perspectiva a construção de um ambiente socialmente mais justo, ético e sustentável. Com base nesta perspectiva, em 2010 foi criada a feira que ocorre uma vez/semana no campos da Universidade, das 13h às 22 horas. A sua constituição foi uma iniciativa de vários projetos de extensão desenvolvidos pelos professores vinculados ao Programa de Economia Solidária. Atualmente, participam cooperativas descentralizadas da agricultura familiar, associações de artesões e colônias de pescadores da região. Este artigo relata a experiência de uma capacitação desenvolvida através de um projeto de extensão do curso de nutrição, cujo tema abordado foi sobre aproveitamento integral dos alimentos, com aula prática e teórica executada por bolsistas vinculados ao projeto.

**OBJETIVO** Teve como objetivo capacitar os feirantes do programa de economia solidária no preparo de aproveitamento integral dos alimentos, por meio de abordagem metodológica. Assim propondo a reflexão sobre a experiência de extensão, no sentido de contribuir para a qualificação da formação dos feirantes, especialmente aos produtores de alimentos, dentro das necessidades sócio-político-sanitárias contemporâneas impostas pela realidade local.

**METODOLOGIA** O projeto de extensão ações de alimentação e nutrição solidária realizado no campos da instituição, possui três docentes, destes, um é economista e duas são nutricionistas, que coordenam e orientam as ações desenvolvidas pelos bolsistas. Os bolsistas são acadêmicos de nutrição e economia. A capacitação ocorreu no dia 27 de maio de 2019 no laboratório de técnica e dietética da Universidade em Criciúma SC. Participaram da aula prática e teórica 5 feirantes, realizadas em um encontro com duração de cinco horas. A aula teórica foi por meio de exposição de data show e uma apostila, com informações sobre o aproveitamento integral dos alimentos. Foram abordados temas relacionados as formas de se evitar o desperdício de alimentos, como aproveitá-los, informando-se o valor nutricional, além de demonstrar alimentos regionais de fácil acesso.

**RESULTADOS** Foram distribuídos o total de 10 receitas, sendo que cada feirante ficou com duas, e antes de iniciarem a confecção das mesmas, orientou-se sobre as instruções para o preparo. Foram elaboradas as seguintes preparações: bolo de casca de banana; carne de casca de banana; coxinha de aipim com carne de banana; cookies de banana e aveia com coco; muffin de tomate; pãozinho de batata doce com casca; pasta de entrecasca de maracujá com salsinha; pão colorido; patê de ricota com cenoura e açafrão; lasanha de abobrinha.

**CONCLUSÃO** Ao finalizarem a ação de extensão seguiu a degustação e avaliação das novas preparações produzidas. Todas foram aprovadas, posteriormente foram inseridas e comercializadas na feira de economia solidária da instituição.

Palavras-chave: Aproveitamento Integral dos alimentos; Economia Solidária; Nutrição; Segurança Alimentar e Nutricional;

## **A IMPORTÂNCIA DA INFORMAÇÃO PARA AS FAMÍLIAS NO CUIDADO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA**

ANA CÂNDIDA DE SOUZA BARROSO; JULIA DIREITO DAS NEVES; ANA PAULA MONTEIRO DE ARAUJO; LARISSA SALGADO DE OLIVEIRA ROCHA; BRUNA CELIN DE CARVALHO.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A família é o primeiro grupo social onde os seres humanos fazem parte e estabelecem seus contatos, independente de cultura, de composição, de classe social ou de período histórico. No entanto, sabe-se que o papel parental pode ser afetado em decorrência de alguns eventos como, por exemplo, um diagnóstico inesperado, que contribui para maior preocupação, assim como para o maior interesse dos pais em entender o filho. Tais situações são comumente encontradas no autismo. O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é conhecido como um grupo de distúrbios do desenvolvimento neurológico de início precoce, caracterizado pelo comprometimento das habilidades sociais e de comunicação, além de comportamentos estereotipados. **OBJETIVO** Avaliar a percepção da necessidade de informação dos cuidadores paraenses de crianças e adolescentes com Transtorno do Espectro Autista. **METODOLOGIA** A pesquisa foi desenvolvida no Centro de Referência em Inclusão Educacional Gabriel Lima Mendes (CRIE), em Belém - PA. Os participantes que se encaixaram no perfil foram convidados para participar da pesquisa através da apresentação e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Utilizou-se o questionário sóciodemográfico e o Questionário sobre as Necessidades das Famílias - QNF, com 28 itens distribuídos em seis tópicos, com total máximo de 84 pontos. Para análise estatística, adotou-se o software Excel® 2010 para entrada dos dados e confecção das tabelas, bem como o BioEstat 5.0 para análise estatística. **RESULTADOS** Participaram 16 cuidadores, com idade média de  $34,94 \pm 6,98$  anos e a maioria foram mães (62,5%). Seus filhos apresentavam Transtorno do Espectro Autista e possuíam idade média de  $5,75 \pm 2,35$  anos. A grande maioria reside na capital (93,75%). Sobre o nível de escolaridade, predominou o Ensino Médio (50%). A maior renda média mensal foi de até 1 salário mínimo (50%). Por meio do questionário, observou-se que, na ordem, os domínios que mais se destacaram foi: Necessidade de Informação ( $18,25 \pm 4,02$ ), Necessidade de Apoio ( $15,63 \pm 4,46$ ), Necessidades Financeiras ( $9,06 \pm 2,98$ ), Explicar aos Outros ( $7,19 \pm 2,99$ ), Serviços da Comunidade ( $7,19 \pm 1,94$ ), Funcionamento da Vida Familiar ( $5,81 \pm 2,40$ ). Com relação aos resultados, os dados mostram que os cuidadores necessitavam de mais informações sobre a maneira de ensinar o filho, que pode ser compreendido pelo fato da preocupação sobre o futuro dos filhos pelos pais. O item Aspectos Econômicos, demonstrou necessidade de ajuda para o pagamento de despesas, uma vez que os custos são significativos. No quesito explicar aos outros, os pais apontaram como maiores dificuldades as necessidades de ajuda para explicar a situação do filho as outras crianças. Para o item de Serviços da Comunidade, os pais relataram necessitar de ajuda para encontrar um serviço de apoio social e educativo para o filho e isso se deve pelo fato de que os pais se queixam de não terem tempo para cuidar de si ou mesmo fazer atividades de interesse próprio. E com relação ao item Funcionamento da Vida Familiar, os pais relataram necessito de ajuda para encontrar forma de, nos momentos difíceis, nos apoiarmos mutuamente que, de fato, solucionar problemas diários, assim como mediar conflitos familiares são habilidades difíceis que requerem um bom repertório de habilidades sociais do indivíduo. **CONCLUSÃO** Os cuidadores apresentaram necessidade de informação em vários domínios, sugerindo que o conhecimento limitado dificulta o suporte apropriado aos indivíduos com transtorno do espectro autista.

Palavras-chave: Autismo; Pais; Cuidadores;

## MATRIZ DE COMPETÊNCIAS DO NUTRICIONISTA PARA A ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

CRISTINA GARCIA LOPES ALVES<sup>1</sup>; LUIS FERNANDO FARAH DE TOFOLI<sup>2</sup>; VERONICA GRONAU LUZ<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS/MG, ALFENAS - MG - BRASIL;
2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL;
3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A formação do nutricionista, assim como as demais profissões de saúde, deve proporcionar o desenvolvimento de competências requeridas para o sistema de saúde. A homologação das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para os cursos de saúde trouxe uma orientação para a construção de projetos pedagógicos que permitam o desenvolvimento de determinadas competências gerais, comuns a todos os profissionais de saúde, e específicas para cada área de atuação, estando entre elas o atendimento das necessidades de saúde no Sistema Único de Saúde (SUS)<sup>1</sup>. Em função da implantação dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família, a atenção primária tem se constituído em local de inserção de nutricionistas na rede pública de saúde<sup>2</sup>, o que leva a novas reflexões sobre as atribuições do profissional na atenção básica, repercutindo também na formação acadêmica.

**OBJETIVO** Este trabalho buscou levantar as competências dos profissionais de saúde para atuação em nível de atenção primária à saúde (APS) considerando a literatura de referência na área e, a partir desse levantamento, construir uma matriz de competências específicas para a atuação do nutricionista na APS. A identificação das competências específicas do nutricionista considerou as especificidades do SUS.

**METODOLOGIA** Trata-se de estudo exploratório, de abordagem qualitativa, desenvolvido a partir de uma revisão de literatura que considerou consensos e estudos sobre a formação profissional e a literatura de referência em nível nacional e internacional. Os dados coletados foram submetidos à análise temática, conforme Minayo<sup>3</sup>. A identificação dos núcleos comuns entre as competências identificadas permitiu a construção de categorias de análise que refletissem os objetivos pretendidos. A matriz de competências específicas para o nutricionista na APS considerou os documentos referenciais para a formação profissional e os manuais e orientações específicas para o cuidado nutricional na APS. Foram utilizadas as DCN para o curso de Nutrição<sup>4</sup>, a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) N°380/20055, e material complementar, como diretrizes do CFN e do Ministério da Saúde, entre outros.

**RESULTADOS** As competências gerais foram sintetizadas a partir das categorias de análise em: competências relativas ao sistema de saúde e ao modelo de atenção; competências relativas à atenção à saúde; competências humanísticas e culturais; competências sociais e de comunicação; e competências técnicas e metodológicas. As referências utilizadas para a construção da matriz permitiram uma descrição das competências específicas do nutricionista agrupadas a partir das categorias de análise definidas para as competências gerais dos profissionais de saúde, evidenciando articulação entre as diretrizes e recomendações para a atuação do nutricionista no SUS e a literatura de referência para a atuação profissional na APS. Porém, a matriz de competências permitiu observar que alguns elementos identificados nas competências gerais eram pouco presentes nas competências específicas do nutricionista, considerando competências humanísticas e culturais, relações interpessoais e as competências técnicas e metodológicas, o que repercute na formação profissional e na atuação na atenção básica do SUS.

**CONCLUSÃO** Os achados sugerem a revisão das diretrizes curriculares para a formação do



nutricionista, de forma a considerar as especificidades da atenção básica do SUS na construção de competências para a atuação profissional.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde; Educação baseada em competências; Nutricionistas;

## **AVALIAÇÃO DE UMA MATRIZ DE COMPETÊNCIAS DO NUTRICIONISTA PARA A ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE**

CRISTINA GARCIA LOPES ALVES<sup>1</sup>; LUIS FERNANDO FARAH DE TOFOLI<sup>2</sup>; VERONICA GRONAU LUZ<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS/MG, ALFENAS - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As mudanças recentes na situação epidemiológica no Brasil demandam a incorporação de ações de alimentação e nutrição no contexto da Atenção Primária em Saúde (APS) e, em particular, na Estratégia da Saúde da Família<sup>1,2</sup>. Para isso é necessário, além de fomentar a inserção das ações de alimentação e nutrição na atenção básica, promover o apoio e a incorporação qualificada do nutricionista, especialmente na rede básica de saúde<sup>1,3</sup>. Com esse fim, foi construída uma matriz de competências específicas do nutricionista na APS, com base na literatura de referência (diretrizes e resoluções) e com apoio de um levantamento bibliográfico sobre as competências gerais dos profissionais de saúde na APS. **OBJETIVO** Submissão de uma matriz de competências específicas do nutricionista à apreciação de docentes da área de Nutrição Social, estagiários e supervisores de estágio curricular em nutrição na atenção básica. **METODOLOGIA** Como proposta de um estudo de cunho qualitativo, optou-se por um referencial teórico-metodológico de avaliação construtivista e responsiva. Foi empregado o Círculo Hermenêutico Dialético<sup>4</sup> para coleta de dados e os mesmos foram analisados a partir do método hermenêutico-dialético, conforme proposto por Minayo<sup>5</sup>, o que permitiu aprofundar a análise e a interpretação dos dados. Entrevistas foram conduzidas com os participantes de cada grupo (5 docentes da área de Nutrição Social, 6 estagiários e 4 supervisores de estágio na atenção básica), a partir da questão norteadora: A formação acadêmica do nutricionista dá subsídio para o desenvolvimento de competências e habilidades para a atenção primária, de forma que um instrumento que traga um delineamento das competências específicas e habilidades para esse nível de atenção, com contribuição da percepção de docentes, supervisores de estágio e graduados da área, possa levar a reflexão em profundidade desse tema? As entrevistas foram gravadas e transcritas para análise posterior. Todos os entrevistados assinaram o TCLE e a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Estadual de Campinas (CAAE 41655415.2.0000.5404). **RESULTADOS** Os temas derivados da análise das entrevistas permitiram observar que a atuação do nutricionista na atenção básica (ABS) é influenciada não só pela formação acadêmica, mas também pelas condições do serviço e pelas atribuições definidas enquanto categoria profissional, o que também influencia a potencialidade do estágio enquanto espaço de aprendizagem; a formação acadêmica se reflete na construção da atenção nutricional no SUS, o que implica na

necessidade de que os projetos pedagógicos considerem o campo das práticas no processo ensino-aprendizagem; o estágio curricular na ABS propicia um momento de desenvolvimento de competências e habilidades, mas também de reconhecimento das ações desenvolvidas pela nutricionista na rede, podendo trazer impactos na construção da atenção nutricional; a potencialização da atuação do nutricionista envolve a ocupação de novos espaços, incluindo a gestão pública de serviços de saúde e o controle social, e a visibilidade da categoria profissional se articula com as ações desenvolvidas dentro dos espaços ocupados. **CONCLUSÃO** O instrumento proposto (matriz) permitiu discutir questões pertinentes à formação do nutricionista, enfatizando o estágio como espaço de aprendizagem. A organização da atenção nutricional no SUS deve ser pautada na construção de projetos pedagógicos e na revisão das diretrizes curriculares para a formação do nutricionista.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde; Educação baseada em competências; Nutricionistas; Avaliação;

## **A SIMULAÇÃO REALÍSTICA COMO FERRAMENTA PARA O DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES E COMPETÊNCIAS**

ANDRÉA MOREIRA GONÇALVES; BRIGITTE VERONIQUE MARIE OLIHON GONÇALVES; CATIA STUMPF; ESTHEFANIE PARREIRA MELLO; MARIANA DA ROZA ANDRADE.  
FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A integração de um método de ensino-aprendizagem baseado em dinâmicas, como aprendizagem cooperativa, baseada em problemas, entre pares, métodos de caso, dinâmicas de grupos e simulações, são algumas abordagens que promovem a aprendizagem ativa, principalmente quando os alunos já apresentam uma base de conhecimento prévio. A simulação realística é vista como um método efetivo e inovador, que amplia as relações entre a teoria e a prática dos futuros profissionais de Nutrição, em ambiente seguro, no desafio de lidar com os pacientes e familiares nos diferentes ambientes assistenciais, oferecendo melhores oportunidades de aprendizagem e treinamento, contribuindo para sua formação profissional e oferecendo a oportunidade de desenvolverem habilidades variadas e as competências necessárias. **OBJETIVO** Avaliar a utilização da simulação como estratégia de ensino-aprendizagem entre estagiários de Nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência realizada com alunos do 7º. Período do curso de Nutrição, antes de iniciarem o módulo de estágio em Nutrição Social. Os alunos ficaram durante uma semana na IES participando da Oficina de Construção de Competências, onde uma das atividades foi a simulação realística envolvendo as diversas possibilidades de atuação nos campos de estágio, como visitas domiciliares, grupos específicos, salas de esperas e atendimentos ambulatoriais, nos diferentes ciclos de vida. Cada grupo de alunos sorteava a atividade e o público-alvo, e dispunha de 10 minutos para preparar a atividade. Enquanto isso, os demais alunos recebiam a orientação dos professores para representarem, de forma caricatural, as diferentes possibilidades de personalidades presentes na dita

atividade. A atividade transcorria, então, sob a liderança do grupo de alunos sorteado, durante 15 a 20 minutos, ou até que eles encerrassem a dinâmica prevista. Ao final, todos os alunos expunham seus sentimentos em relação à atividade, e discutiam, junto com os preceptores, as atitudes e habilidades demonstradas pelo grupo de alunos, sugerindo soluções vivenciadas na prática. **RESULTADOS** Uma dificuldade que os acadêmicos enfrentam é a ligação dos conceitos teóricos com a prática, e a atividade permite erros e crescimento profissional sem arriscar a segurança do paciente. Também possibilita situações de aprendizagem e interação onde se desenvolvem competências, levando em conta a diversidade na qual os alunos estarão inseridos, e a capacidade de dialogar e interagir de forma construtiva. Além disso, as atividades objetivam conduzir os alunos ao alcance de novas estruturas em seu desenvolvimento e à mobilização do que aprenderam na realização de novas tarefas, a fim de contextualizarem com seus conhecimentos prévios. Com isso, torna os estudantes ativos, críticos, criativos e capacitados para o domínio do trabalho. A aprendizagem e o processo de reflexão, portanto, caminham no sentido de construir a autonomia dos estagiários e seu empoderamento, sobretudo na capacidade de atuar tanto em situações conhecidas quanto nas não previstas, que exigem criatividade e rapidez. **CONCLUSÃO** A simulação é uma metodologia ativa que contribui no processo, uma vez que possibilita promover a autonomia, a competência cognitiva e psicomotora dos estudantes. Ao fazer as relações do conteúdo teórico e da prática através de atividades de dinâmicas de grupo, estas se tornaram fundamentais para desenvolver as competências e as habilidades mentais e socio afetivas específicas do contexto da profissão.

Palavras-chave: SIMULAÇÃO; EDUCAÇÃO BASEADA EM COMPETENCIAS; PRATICAS CLINICAS;

## **ATITUDES COM RELAÇÃO À FEIJOADA ENTRE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO**

PRISCILA KORITAR<sup>1</sup>; MARLE DOS SANTOS ALVARENGA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Do ponto de vista antropológico, apesar da alimentação ser uma função biológica vital<sup>1</sup>, no ato da alimentação, o homem biológico e o homem cultural e social estão estritamente ligados<sup>2</sup>. Atitudes alimentares crenças, pensamentos, sentimentos, comportamentos e relação com a comida de estudantes de Nutrição irão guiar sua prática profissional, sendo que estudantes de Nutrição serão responsáveis pela promoção, manutenção e recuperação da saúde por meio da alimentação. **OBJETIVO** Explorar atitudes com relação a feijoada entre estudantes de Nutrição do estado de São Paulo participantes da coorte Estudo de Saúde dos Nutricionistas - NutriHS. **METODOLOGIA** Estudantes de Nutrição de instituições públicas e privadas do estado de São Paulo responderam online, por meio de associação livre<sup>3</sup>, a primeira palavra que vem à mente quando pensam na palavra feijoada. Para caracterização da amostra, responderam idade, peso, altura, sexo, tipo de instituição de ensino, ano da graduação, e questionários para avaliar comportamento de risco para transtornos alimentares<sup>4</sup> e insatisfação corporal<sup>5</sup>. As respostas à questão de associação livre foram agrupadas em

categorias por alimento por meio da Análise de Conteúdo. Posteriormente, as categorias foram classificadas de acordo com palavras positivas, negativas ou neutras. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição proponente (44576515.0.0000.5421). Os participantes receberam informações sobre a pesquisa e deram seu consentimento à participação. **RESULTADOS** Participaram 613 estudantes de Nutrição de 34 instituições (4 públicas e 30 privadas) de 20 municípios, com média de 22,9 anos (DP=3,0), 93,4% eram do sexo feminino, 70,5% eram eutróficos, 50,9% estavam no início da graduação (1º e 2º anos), 28,4% apresentavam comportamento de risco para transtornos alimentares e 85,0% apresentavam insatisfação corporal. Das 10 associações mais frequentes, 16,3% relataram aspectos nutricionais, 14,4% consequências negativas, 13,9% declarações de apreciação, 12,8% fizeram associações culinárias, 10,1% falaram de refeições, 9,9% relataram lembranças, 7,8% fizeram julgamento negativo, 6,7% emitiram desaprovação, 4,3% falaram de um animal e, 1,6% indicaram aspectos relacionados ao controle do consumo. As frequências de associações positivas, negativas e neutras foram, respectivamente, 36,8%, 30,6% e 32,6%. **CONCLUSÃO** Atitudes com relação à feijoada, prato típico da culinária brasileira, são variadas entre os estudantes de Nutrição. Apesar dessa variação ser esperada, os resultados indicam que as atitudes com relação aos alimentos deveriam ser mais bem discutidas durante a graduação, uma vez que influenciarão diretamente nas práticas profissionais.

Palavras-chave: saúde; alimentação; ciências da nutrição; estudantes;

## **A INFLUÊNCIA DA ANSIEDADE NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM UNIVERSITÁRIOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

KARINE DORN DA SILVA RECH PINTO; BRUNA CASIRAGHI.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O período universitário é marcado por vivências positivas e por fatores estressantes, que podem resultar no aumento da ansiedade e mudanças no comportamento alimentar. Os estudos realizados com a população universitária indicam índices preocupantes de ansiedade devido às dificuldades vivenciadas no ambiente acadêmico. Altos níveis de ansiedade podem desencadear prejuízos à saúde dos estudantes e, neste sentido, quanto maior o nível de ansiedade, maior a interferência dos sintomas em suas vidas. O comportamento alimentar é outro aspecto importante para a qualidade de vida dos estudantes universitários na medida em que pode proporcionar alívio e compensação de sentimentos, funcionando como uma fuga dos conflitos internos. A relação do estudante de Nutrição com a alimentação deve ser compreendida considerando suas especificidades pois, conforme adquirem conhecimento durante a formação, passam a se preocupar mais com a forma de se alimentar, despertando uma responsabilidade maior em se manterem dentro dos padrões da boa aparência. **OBJETIVO** Avaliar e identificar a correlação entre a ansiedade e o comportamento alimentar de estudantes universitários do curso de Nutrição. **METODOLOGIA** Este estudo caracterizou-se uma abordagem quantitativa censitária, sendo avaliados 158 alunos, do 1º ao 8º período, composto por 141 mulheres e 17 homens, com idade média de 22,6 anos. O estudo inclui a

utilização de instrumentos validados para a avaliação desses construtos, que foram aplicados eletronicamente: um questionário de ansiedade (IDATE); um para comportamento alimentar, Three factor eating questionnaire - R21 (TFEQ-R21) e dados básicos dos participantes da pesquisa. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos sob o CAAE:09839919.1.0000.5237. **RESULTADOS** Foi observado que existe uma correlação positiva entre ansiedade e comportamento alimentar, no que diz respeito ao descontrole alimentar e alimentação emocional, contudo com relação à restrição cognitiva essa correlação não se estabeleceu na amostra pesquisada. Destaca-se que quanto maior o nível de ansiedade, os comportamentos de descontrole alimentar e alimentação emocional predominam, evoluindo juntamente. **CONCLUSÃO** A correlação positiva encontrada entre ansiedade e comportamento alimentar na população pesquisada pode ser compreendida considerando as pressões e emoções vivenciadas pelos estudantes na universidade, encontrando na alimentação uma forma de alívio das sensações. Observa-se que, apesar do conhecimento adquirido ao longo da formação, o comportamento alimentar dos estudantes de Nutrição sofre grande influência das emoções e da ansiedade, levando a hábitos considerados prejudiciais. Novos estudos podem fornecer informações relevantes se expandido para populações maiores para obter uma avaliação de como se comportam os dados, inclusive com profissionais da saúde de um modo geral.

Palavras-chave: Ansiedade; Comportamento alimentar; Estudante;

## **RELATO DE CAPACITAÇÃO SOBRE CONTAGEM DE CARBOIDRATOS E TERAPIA NUTRICIONAL NO DIABETES MELLITUS PARA ACADÊMICOS DE ENFERMAGEM**

MARÍLIA DE SOUSA GONÇALVES; THEREZA MARIA MAGALHAES MOREIRA; MARIA DE JESUS DO NASCIMENTO AQUINO; THIAGO SANTOS GARCES; LARA LIDIA VENTURA DAMASCENO.  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O cuidado nutricional configura-se como um dos desafios no manejo do diabetes mellitus (DM), dado que as escolhas alimentares possuem efeito direto sobre o equilíbrio energético, peso corporal, níveis pressóricos e plasmáticos de lipídios, além do controle glicêmico. Nesse sentido, as recomendações nutricionais tornam-se imprescindíveis para o gerenciamento do diabetes e prevenção do desenvolvimento de suas complicações. Esse cenário justifica a presença do nutricionista como profissional habilitado para implementar intervenções e educação nutricional ao paciente com DM. Além disso, este profissional deve esclarecer os membros das equipes de saúde sobre os princípios da terapia nutricional, com o intuito de obter seu apoio nas implementações e desmistificar concepções equivocadas. Nesse contexto, a enfermagem atua como grande aliada, pelo contato direto com os pacientes e família. Junto a isso, revela-se como integrante ativa no desenvolvimento de cuidados nutricionais, estímulo à adesão ao tratamento e adoção de comportamentos saudáveis, além da realização de intervenções educativas com vistas ao manejo e convívio com a doença. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma capacitação sobre aspectos básicos



da terapia nutricional no diabetes mellitus e contagem de carboidratos para acadêmicos de enfermagem. **METODOLOGIA** Relato de experiência, realizado em outubro de 2019, durante um minicurso sobre Boas Práticas em Insulinoterapia direcionados a acadêmicos de enfermagem em universidade pública de Fortaleza, Ceará. **RESULTADOS** Inicialmente, foi realizada a apresentação da facilitadora. A capacitação foi ministrada por uma nutricionista especialista em diabetes e teve quatro horas de duração. Foram escolhidos como métodos instrucionais a exposição dialogada, aliada ao uso de slides e discussão em grupo. Foram explanados os objetivos da terapia nutricional no diabetes mellitus e as recomendações nutricionais, (elaboração de plano alimentar, escolha dos alimentos e refeições) baseadas nas diretrizes propostas pela Sociedade Brasileira de Diabetes 2018-2019. No decorrer da capacitação foi possível desmistificar concepções equivocadas sobre a alimentação no diabetes. Em seguida, foi abordada a contagem de carboidratos, conceitos, importância, métodos e aplicação. No último momento, os acadêmicos receberam um pôster com a descrição dos passos a serem seguidos na aplicação da contagem de carboidratos. A partir dele foi realizado juntamente com os acadêmicos um exercício prático hipotético. **CONCLUSÃO** A capacitação se revelou uma estratégia para transmitir conhecimentos interdisciplinares na formação profissional de saúde. Assim, almeja-se a formação de um profissional mais qualificado na assistência ao paciente com diabetes.

Palavras-chave: Comunicação interdisciplinar; Diabetes Mellitus; Terapia nutricional;

### **MOSTRA DE INTERIORES DE GELADEIRAS: UMA PANORAMA PARA FALAR DE COMENSALIDADE.**

ANELISE RIZZOLO DE OLIVEIRA; ANA BEATRIZ DE JESUS REIS DA SILVA.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As culturas alimentares são um conjunto de práticas realizadas, por grupos humanos, ao redor dos alimentos, para garantir sua subsistência, desde o abastecimento, produção, distribuição, armazenamento, conservação e preparação até o seu consumo, incluindo os aspectos simbólicos e materiais de todo processo. A ordem econômica e política vigente tem adotado estratégias na contramão da segurança e soberania alimentar e nutricional e bem estar social dos povos e sociedades, com retrocessos e perdas de direitos e de acesso a políticas públicas, com ameaças à preservação do meio ambiente. Comer em sociedade, tornou-se um espaço permanente de conflito de interesses, representado pela tensão alimento mercadoria, industrializado e ultraprocessado pela indústria e grande multinacionais do agronegócio e ramo alimentício x comida de verdade, que expressa a produção agroecológica, com participação majoritariamente feminina, do campesinato e o papel simbólico e cultural da alimentação juntos às práticas sociais e religiosas dos diversos povos e etnias, do campo e da cidade. Estes fatores repercutem nas escolhas alimentares determinadas pelo modelo agro-hegemônico de abastecimento alimentar. **OBJETIVO** Na perspectiva de aprofundar a capacidade crítica dos estudantes e promover a integração de saberes, durante o primeiro ano do currículo, o curso de Nutrição da Universidade de Brasília, criou uma disciplina Integradora.

**METODOLOGIA** A disciplina se organiza por projetos e propõe a realização de uma mostra fotográfica de interiores de geladeiras, buscando dar ênfase para os aspectos nutricionais, microbiológicos e antropológicos. A disciplina tem a problematização como abordagem pedagógica para um saber fazer crítico e com autonomia, em diálogo permanente com a realidade social. A proposta consiste em fotografar interiores de geladeiras, em domicílios de diferentes áreas administrativas de Brasília (cidades satélites). As perguntas norteadoras para estudo (texto) e análise (discussão) sobre comensalidade são: Qual é a ordem alimentar vigente? Quais suas tensões e ameaças? Porque a geladeira foi escolhida para análise no domicílio? Qual é padrão dos alimentos/comidas encontrados? Qual a diferença entre eles? Qual a relação entre a geladeira e comensalidade? É possível perceber questões de gênero, idade, raça, classe social dos moradores da casa, através da geladeira? Como? Porque? Quais são? **RESULTADOS** Os grupos projetam as fotos e, coletivamente, analisam e discutem os significados e símbolos, entre outros, a partir da observação. Posteriormente, escolhem uma geladeira, planejam e, por meio de instalações físicas, apresentam, com gravuras, dinâmicas interativas, jogos ou protótipos de geladeiras, as percepções sobre comensalidade frente a geladeira analisada. **CONCLUSÃO** O olhar para dentro da geladeira abre uma janela para fora revelando limites, alternativas e influências nas escolhas alimentares. A abordagem antropológica da alimentação é essencial para a compreensão da comensalidade e suas (re)configurações frente a nova ordem alimentar.

Palavras-chave: comensalidade; culturas; soberania alimentar; metodologia; formação profissional

## **EXPECTATIVA DE CALOUROS X CONCLUINTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO SOBRE O FUTURO PROFISSIONAL: O QUE VOCÊ QUER SER QUANDO CRESCER?**

THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES CAMPOS; CARLOS MICHEL DUARTE BRAGA; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O curso de Nutrição tem sido uma das graduações mais procuradas nos últimos anos, especialmente pelo aumento da expectativa de vida e pela preocupação com hábitos e alimentação saudáveis. O aumento no número de vagas e escolas no ensino superior foi verificado em especial nos cursos de saúde, em função das necessidades do setor público e da apropriação do conceito de vida saudável por boa parte da população. Nesse contexto, o Curso de Nutrição foi o segundo que mais se expandiu (658%) no período de 1991 a 2008, perdendo apenas para Fisioterapia. Estudo realizado em 2011 demonstra que a área que mais os ingressantes pretendem atuar depois de formados é a Clínica, ficando em segundo plano a promoção da saúde. Em contrapartida, a área de maior empregabilidade é a Alimentação Coletiva, que tem baixa preferência junto aos ingressantes. **OBJETIVO** Apresentar as expectativas de calouros e concluintes de Nutrição em relação à sua futura atuação profissional, a partir da utilização de metodologia ativa. **METODOLOGIA** Relato de experiência de uma abordagem motivacional realizada com um grupo de calouros e outro de

concluintes do curso de Nutrição de IES privada em Belém-PA, os quais responderam o que você espera do futuro profissional?, podendo digitar até 3 palavras e em que área você pretende atuar?, com resposta única entre 9 alternativas. Para a enquete foi utilizado o aplicativo Mentimeter® (site [www.menti.com](http://www.menti.com)), cujo resultado ficou visível para todos em tempo real. Ao final, foi feita a discussão dos resultados com o grupo e apresentado o vídeo motivacional o que você quer ser quando crescer? RESULTADOS Participaram da atividade 13 calouros e 62 concluintes. As respostas apontadas na nuvem de palavras ficaram majoritariamente polarizadas em SUCESSO-ALTO SALÁRIO para os concluintes e DINHEIRO-MINHA CLÍNICA para os calouros. Para fomentar a discussão, foi informada a média salarial do nutricionista de R\$2.447,00 (portal Catho®) e de R\$2.895,00 (Sistema Nacional de Emprego). A apuração das respostas à segunda aponta a Nutrição Clínica como a área de atuação profissional de preferência para 62% dos calouros e 37% dos concluintes, sendo a Nutrição Esportiva a 2ª opção mais votada para ambos os grupos. No entanto, de acordo com o Conselho Federal de Nutricionistas, a Alimentação Coletiva figura como área de maior empregabilidade (30,8%), seguida da Nutrição Clínica (30,4%) e Saúde Coletiva (17,7%). A Nutrição esportiva figura em 7ª posição (2,5%). CONCLUSÃO A relevância dos dados levantados por meio da atividade educativa mostra uma divergência entre a expectativa do universitário e o mercado de trabalho, especialmente no que diz respeito à busca por alta remuneração, que não condiz com a realidade a curto prazo. É necessário adotar uma postura pedagógica mais dinâmica e reflexiva, estimulando o universitário a conhecer melhor a realidade do mercado profissional, o nível de empregabilidade, as qualificações exigidas e a remuneração e assim se preparar para o enfrentamento do mercado de trabalho atual.

Palavras-chave: Ensino superior; Expectativa profissional; Formação em saúde;

### **EDUCAÇÃO EM SAÚDE E INTERPROFISSIONALIDADE COMO FERRAMENTAS ESTRATÉGICAS DO PET SAÚDE PARA AÇÕES DE PREVENÇÃO E DIAGNÓSTICO DO HIV/AIDS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

THAIS ANTONIO JOSE MUTRAN; IVETE MOURA SEABRA DE SOUZA; RAVINE CAMPOS DE SOUZA; EDUARDA VIEIRA TORRES; FLAVIA RODRIGUES NEIVA; GABRIEL HENRIQUE VELASCO VALIN.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A área da saúde e a da educação de maneira conjunta, possibilita o desenvolvimento de planos de ação para prevenção e tratamentos com uma população local. Os acadêmicos da área da saúde possuem a capacidade de empoderar do assunto e orientar a população, de todas as faixas etárias, sobre a importância de prevenção, diagnósticos e tratamentos de diversas doenças, entre elas o Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. A inclusão do conhecimento sobre esses tópicos em campanhas educacionais realizadas por estudantes é uma ação de grande relevância para conter avanços de infecções, por isso, se faz necessário a elaboração de ações de incentivo à testagem para o Síndrome da Imunodeficiência Adquirida e outras infecções sexualmente transmissíveis,

possibilitando a ampliação de rastreamento de infecções que não foram diagnosticadas e repassar informações de cunho verdadeiro para a população leiga. OBJETIVO Relatar a experiência de acadêmicos da área da saúde que atuam no Programada de Educação pelo Trabalho na conscientização acerca do Vírus da Imunodeficiência Humana e a Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, para os usuários da Unidade Básica de Saúde do conjunto Julia Seffer. METODOLOGIA Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, realizado em dezembro de 2019 na sala de espera da Unidade Básica de Saúde do Julia Seffer, Ananindeua-Pará, durante as atividades extensionistas do Programada de Educação pelo Trabalho para a Saúde. Inicialmente, elaborou-se uma dinâmica sobre o tema: Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, visando o aprendizado acerca das diferenças entre o Vírus da Imunodeficiência Humana e a Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, seus sinais e sintomas, formas de transmissão, tratamento e prevenção. A atividade ocorreu inicialmente pela distribuição de placas contendo a letra V e outra contendo a letra F, sendo cada letra a representação de verdadeiro e falso, respectivamente, para cada grupo de 5 pessoas; após a distribuição, foram feitas, pelos acadêmicos, afirmações abordando os 5 tópicos citados anteriormente e, ao término de cada afirmação, era pedido que cada fileira levantasse a placa escolhida para definir se a mesma era verdadeira ou falsa e, após todas as fileiras terem respondido, era explicado o motivo da mesma ser verdadeira ou falsa, possibilitando a fixação do aprendizado. RESULTADOS A ação ocorreu de forma dinâmica e com a participação ativa do público, tornando possível a análise dos conhecimentos pré-existentes acerca do da patologia em questão. No decorrer da atividade, foi possível observar que os participantes apresentaram dúvidas acerca dos pontos abordados, como a forma de transmissão e a diferença entre o Vírus da Imunodeficiência Humana e a Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. E, após essa identificação, os acadêmicos intensificaram as explicações nesses pontos, gerando maiores esclarecimentos e sanando as dúvidas expostas. Ao término da dinâmica, foi distribuído preservativos e explicado a importância de utilizá-los e realizou-se testes rápidos para Vírus da Imunodeficiência Humana, hepatite B, hepatite C e sífilis. CONCLUSÃO A ação de educação em saúde cumpriu o papel de conscientizar e esclarecer informações acerca do Vírus da Imunodeficiência Humana e a Síndrome da Imunodeficiência Adquirida para os presentes na Unidade Básica de Saúde do Julia Seffer, possibilitando que todos os conhecimentos ali adquiridos sejam repassados pelo usuário a todos de seu convívio.

Palavras-chave: Práticas Interdisciplinares; Dinâmica; Aprendizado;

### **NUTRINDO O SABER: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DA INTERVENÇÃO EDUCATIVA COM GESTANTES E PUÉRPERAS SOBRE ALEITAMENTO MATERNO EM UMA MATERNIDADE PÚBLICA EM SALVADOR - BAHIA**

IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA<sup>1</sup>; TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA<sup>1</sup>; DANIELLE BRANDÃO DE MELO<sup>2</sup>; THALITA MARQUES DA SILVA<sup>3</sup>; WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>4</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL;
2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL;
3. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAPÍ, TERESINA - PI - BRASIL;
4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A intervenção educativa Mitos e verdades do aleitamento materno é uma dinâmica vinculada a Maternidade Albert Sabin, na semana mundial de aleitamento materno, com fins a promoção do aleitamento materno. A dinâmica pauta para aumentar a adesão ao aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida. Tem como público alvo gestantes e puérperas da Maternidade Albert Sabin, situada no município de Salvador, Bahia, ocorrendo por meio de metodologias participativas. O processo de amamentação é o momento de afeto entre a mãe e o bebê. É indicado que ainda na sala de parto, nos primeiros minutos das primeiras horas de vida, aconteça a primeira ida ao seio materno, logo a maternidade apresenta-se como um meio de fomento a importância do aleitamento materno, que é um processo que envolve interação profunda entre mãe e filho, com repercussão no estado nutricional da criança, em sua habilidade de se defender de infecções, em sua fisiologia e no seu desenvolvimento cognitivo e emocional (BRASIL, 2009). De acordo com a Organização Mundial de Saúde o aleitamento materno exclusivo deve ser mantido até o sexto mês de vida e com alimentos complementares até os dois anos de idade ou mais, porém para algumas mães isto não é possível (ROIG, et al., 2010). **OBJETIVO** A dinâmica educativa objetivou intervir por meio da realização da intervenção educativa, aumentar a adesão ao aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida. **METODOLOGIA** Para a intervenção educativa, optou-se em elaborar um plano de intervenção que consiste segundo Armani (2000, p.18), em [...] uma ação social planejada, estruturada em objetivos, resultados e atividades, baseados em uma quantidade limitada de recursos [...] e de tempo. A intervenção foi realizada na Maternidade Albert Sabin, durante o desenvolvimento do estágio não obrigatório, Cotidiano SUS, ofertado pela Secretaria de Saúde do Estado da Bahia, por meio de processo seletivo. Para contextualizar a temática do aleitamento materno e desmame precoce realizou-se uma breve revisão de literatura sendo utilizada a Biblioteca Virtual em Saúde usando descritores como aleitamento materno e desmame precoce, além de ter realizado leitura dos manuais do Ministério da Saúde que também tratam da temática. Para dinâmica realizada com as gestantes e puérperas, foram confeccionadas 10 “plaquinhas em formato de nuvem contendo as perguntas sobre os mitos e verdades sobre aleitamento materno. Cada gestante escolheu uma placa e respondeu às perguntas e desta forma, foram debatidos temas acerca do aleitamento materno. **RESULTADOS** Observou-se durante a atividade realizada: o não conhecimento sobre a importância do aleitamento materno, notou-se ainda a presença dos mitos, no que tange o leite materno, tais como: o leite materno ser ralo e fraco, a necessidade de fornecer água ao bebê em dias quentes e não ser o suficiente para a nutrição e ganho de peso do bebê. **CONCLUSÃO** As observações evidenciaram que é necessário orientar as mães para o aleitamento ainda no pré-natal, para que informadas, possam amamentar com maior tranquilidade. Sendo o puerpério um período de intensa aprendizagem para mães e bebês e onde se estabelece a lactação, é importante ressaltar a importância do aleitamento exclusivo para o bebê até os seis meses, além disso, sendo primordial o desenvolvimento de intervenções pautadas no aleitamento materno a partir de atividades educativas, dessa natureza, com as gestantes e puérperas.

Palavras-chave: Amamentação; Desmame precoce; Leite materno;

## 5W2H NO PLANEJAMENTO DE INTERVENÇÕES EDUCATIVAS EM NUTRIÇÃO



IRENE COUTINHO DE MACEDO; LIS PROENCA VIEIRA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As ações de educação alimentar e nutricional devem ser planejadas, avaliadas e monitoradas. O planejamento compreende um processo organizado de diagnóstico, a partir do qual se estabelecem as prioridades e objetivos, bem como as estratégias e os instrumentos de ação para os quais é necessário considerar os custos e recursos necessários, definição de responsabilidades e indicadores de resultados. No campo do gerenciamento de projetos, a metodologia 5W2H tem sido efetiva para planejamento e monitoramento de ações e pode inovar no desenvolvimento de projetos educativos com ênfase no protagonismo do estudante e que favoreçam o processo de ensino-aprendizagem na formação do nutricionista. **OBJETIVO** Verificar a aplicação da metodologia 5W2H em projetos de intervenção desenvolvidos no contexto do componente curricular Educação Alimentar e Nutricional em um curso de bacharelado em Nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de caso de uma experiência pedagógica aplicada no contexto do componente curricular Educação Alimentar e Nutricional, ofertada aos estudantes do quinto semestre que desenvolvem um projeto de intervenção educativa em diferentes contextos do atendimento nutricional. A experiência foi relatada em três etapas de execução: 1) planejamento do componente curricular no âmbito do colegiado do curso; 2) orientações e acompanhamento docente e 3) apresentação e avaliação dos projetos executados. **RESULTADOS** Tradicionalmente, o curso de bacharelado em Nutrição da Instituição de Ensino Superior, objeto deste estudo, tem tido como prática o desenvolvimento de projetos de intervenção educativa configuradas em cinco etapas: diagnóstico, objetivos, componente curricular, estratégias e avaliação. Com a visão de implementar novas estratégias de planejamento de projetos, surgiu o desafio de aplicar o 5W2H, o qual consiste em um checklist de sete atividades específicas que devem ser descritas com clareza. 5W e 2H correspondem aos seguintes comandos: 5 W: What (o que será feito?), Why (por que será feito?), Where (onde será feito?), When (quando?), Who (por quem será feito?); 2H: How (como será feito?), How much (quanto vai custar?). Assim, os estudantes foram orientados a se organizarem em grupos ou individualmente e verificar uma população ou indivíduo que pudesse ser alvo de uma intervenção educativa em alimentação e nutrição. Foram desenvolvidos sete projetos voltados para melhora de hábitos alimentares em mulheres adultas, adolescentes e escolares; alimentação para melhora do desempenho físico, emagrecimento e adequação da rotina alimentar no contexto familiar e profissional. Cada etapa do planejamento foi prevista em cronograma estabelecido pelo docente da disciplina. Ao final, os alunos constituíram um quadro 5W2H, onde cada coluna identificava um dos comandos a serem executados. O desenvolvimento se deu ao longo de um semestre e, ao final, realizaram a apresentação oral descrevendo cada uma das etapas, bem como propostas de ações de melhorias para otimização da ferramenta. **CONCLUSÃO** A experiência de utilização da metodologia 5W2H favoreceu o engajamento e participação dos alunos, mostrando-se como um recurso visual de fácil compreensão na qual foram contempladas todas as etapas fundamentais de um planejamento de intervenção educativa. A estratégia mostra-se como uma ferramenta pedagógica adequada e eficaz de planejamento possibilitando a vivência em cenários reais de atuação do nutricionista.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; .Intervenção; .Metodologias ativas;

## **TÉCNICA DIETÉTICA: A DISCIPLINA COMO FERRAMENTA PROMOTORA DA COMENSALIDADE**

**KÁTIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA; CATIA CRISTINA LIMA DA SILVA;  
RENATA DE SOUZA NOGUEIRA; MARIANA CATTAPRETA CAIADO PEREIRA;  
BEATRIZ SILVA DOS REIS; MANUELA DE SÁ PEREIRA COLAÇO DIAS.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTA, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** A ciência da nutrição teve um crescimento hercúleo no século XX, ao longo da sua história. No que diz respeito às disciplinas, algumas continuam tradicionais tais como gestão, tecnologia e técnica dietética. A técnica dietética pode ser entendida para além dos conhecimentos técnicos, como processo de inserção de aspectos culturais e sociais, que se apresentam por meio da comensalidade, ou seja dividir, partilhar, compartilhar sabores e saberes por meio do ato de se alimentar-comer, e perceber que a alimentação não é mais que a ingestão de nutrientes. **OBJETIVO** O objetivo desse trabalho foi relatar a experiência de docentes da disciplina Técnica Dietética em uma universidade privada da zona norte da cidade do Rio de Janeiro no que diz respeito às re(descobertas) da partilha, bem como a re(significação) da troca de saberes por parte de professores e alunos, durante as aulas práticas da disciplina. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, de abordagem qualitativa, do tipo relato de experiência. Buscou-se apresentar as reflexões e impressões dos docentes acerca da práxis durante as aulas práticas da disciplina de Técnica Dietética do curso de graduação em Nutrição de uma Instituição de Ensino Superior privado. As atividades ocorreram no laboratório de Técnica Dietética e foram realizadas com quatro (4) turmas nos dois (2) períodos do ano de 2019. **RESULTADOS** Sempre ao iniciar a disciplina de técnica dietética era notável perceber que as únicas preocupações dos alunos se resumiam às regras visando segurança e higiene durante as aulas práticas, tais como o não uso de adornos, barbas, unhas pintadas longas ou postizas, o pavor de se deparar com uma cozinha ou laboratório dietético (muitos alunos sequer haviam preparado um arroz ou acionado a chama de um fogão), ou ainda a realização dos cálculos dos indicadores dos alimentos com fator de correção, pesos bruto e líquido, índice de cocção, entre outros. No entanto essas preocupações se confundiam com a imensa expectativa de adentrar no laboratório e por efetivamente a mão na massa. O brilho nos olhos de quem pela primeira vez acende a chama de um fogão, se traduz como a própria descoberta do fogo, representando o poder do fazer, pois a partir daquela ação, o mundo se modificaria pelas infinitas transformações dos alimentos e com elas as múltiplas sensações e descobertas. O Grand Finale! Acontecia quando todos os grupos se reuniam ao redor de suas bancadas ansiosos para entender a tal comensalidade, compartilhando, desmistificando, re(conhecendo) os pratos que haviam sido preparados. **CONCLUSÃO** A disciplina Técnica Dietética deve ser entendida e valorizada para além das ciências exatas, é preciso moldá-la para concepção humana a partir das (re) descobertas permitidas pelo instrumento essencial do nutricionista o alimento, que congrega a ciência, cultura, história, experiência e novas oportunidades de vida e de trabalho.

Palavras-chave: Alimentação; Ensino; Laboratório; Partilha; Saberes

## **ESTRATÉGIAS DE APRENDIZAGEM NO ESTÁGIO À DOCÊNCIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**ROBERTA FREITAS CELEDONIO; RENATA CARMO DE ASSIS; NATASSIA ELLEN RODRIGUES PAIVA BARROS; CARLA SORAYA COSTA MAIA.**  
**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** Ao longo dos anos novos processos de aprendizagem começaram a ser utilizados, compostos por metodologias ativas de ensino-aprendizagem mais didáticas e que exploram o aspecto lúdico. A utilização desses recursos apresenta-se como potenciais ferramentas para os profissionais da educação, possibilitando maior apropriação de conhecimento e efetivação do aprendizado pelos acadêmicos. **OBJETIVO** Relatar a experiência da utilização de estratégias de aprendizagem durante o estágio de iniciação à docência em disciplina do curso de bacharelado em nutrição em uma universidade pública do Ceará. **METODOLOGIA** O estudo é descritivo no formato de relato de experiência e foi realizado entre 2016 a 2019. Durante o período foram envolvidos uma professora responsável pela disciplina, três alunas de Programa de Pós-Graduação stricto sensu e 187 alunos regularmente matriculados em oito turmas da disciplina de nutrição experimental do curso de bacharelado em nutrição de uma universidade pública do Ceará. A disciplina é classificada como obrigatória na grade curricular do curso, composta por 68 horas de estudo teórico-prático de experimentos na área de nutrição e é utilizada como campo para o exercício da docência pelos alunos da pós-graduação. Antes do início de cada período letivo foram realizados encontros de planejamento da disciplina com a professora responsável para a reformulação do conteúdo programático com base na ementa. Nesses encontros, eram realizadas reavaliações das metodologias e das atividades usadas nas turmas anteriores, com discussões sobre as experiências e sugestões dos alunos que, se pertinentes, eram consideradas na atualização e ajustes necessários às atividades. Além disso, esse momento era utilizado para o planejamento das aulas práticas e visitas técnicas, bem como definidas as estratégias de aprendizagem que seriam utilizadas durante o semestre seguinte. **RESULTADOS** Ao longo da realização das turmas, foram implementadas novas estratégias de aprendizagem (juri simulado, café mundial, seminário, tempestade cerebral, encenação, estudo de texto e estudo dirigido) a fim de melhor alcançar os objetivos da disciplina, bem como propiciar o desenvolvimento de habilidades e competências dos acadêmicos. A realização das reuniões que antecipava o início do semestre para a elaboração do conteúdo programático possibilitou ajustes refinados, que acarretaram na construção de um espaço motivador para os acadêmicos e ajustes que levaram em conta as perspectivas dos alunos, rompendo com alguns aspectos dos modelos tradicionais e propiciando grande troca de experiências entre os estudantes e docentes. Além disso, possibilitou aos pós-graduandos importante contribuição para a sua formação como docente de nível superior. **CONCLUSÃO** A utilização de novas estratégias de ensino-aprendizagem construiu uma relação diferenciada com o educando, permitindo que esse seja protagonista no processo de aprendizagem. Além disso, evidenciou-se que o ensino extrapola a habilidade em dar aulas, estando em constante construção diante de diversas estratégias existentes. O planejamento conjunto entre docente responsável, docentes em formação e acadêmicos é uma metodologia efetiva para troca de conhecimento e estímulo ao refinamento do docente em formação, já que este utiliza o ambiente para efetivar e ajustar na prática novas estratégias de aprendizagem aprendidos na teoria.

Palavras-chave: Aprendizagem; Ensino; Nutrição;

## **INFRAÇÕES DISCIPLINARES E O NUTRICIONISTA: UMA REFLEXÃO SOBRE A ÉTICA DEONTOLÓGICA**

CAROLINA BULGACOV DRATCH; ALEXSANDRO WOSNIAKI; ANDREA BONILHA BORDIN; TATIANE WINKLER MARQUES MACHADO; GRAZIELA BEDUSCHI.  
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 8ª REGIÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A ética deontológica é definida como um conjunto de regras de uma profissão, estabelecidas por uma entidade, a qual é responsável pela normatização, fiscalização e orientação destas normativas. Para o nutricionista, estas regras estão descritas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº 499/2018 que dispõe sobre o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Este documento é norteador para todas as atividades do nutricionista e o descumprimento das regras é considerado uma infração ético-disciplinar passível de penalidade. **OBJETIVO** Apresentar quais foram os artigos do Código de Ética e de Conduta do nutricionista tipificados nas denúncias de origem ético-disciplinar recebidas no ano de 2019 no Conselho Regional de Nutricionistas da 8ª Região e destas quantas foram julgadas e penalizadas. **METODOLOGIA** No ano de 2019 foram recebidas 158 denúncias. Destas, 60 de origem ético-disciplinar, ou seja, possuíam indícios de infração ao Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e, por este motivo, foram instaurados 60 processos disciplinares. Dos 60 processos instaurados, 6 foram julgados e penalizados. Foram analisados, individualmente, todos os indícios de infração ao Código de Ética e de Conduta do Nutricionista descritos nos 60 processos disciplinares instaurados e nos 6 processos julgados. **RESULTADOS** Uma denúncia de origem ético-disciplinar pode apresentar um ou mais artigos de indício de infração ao Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Nas 60 denúncias recebidas no ano de 2019 foram 105 tipificações. Destas, 56% se refere ao Capítulo IV Meios de Comunicação e Informação; 9,5% ao Capítulo V Associação a produtos, marcas de produtos, serviços, empresas ou indústrias e 34,5% aos Princípios Fundamentais e aos Capítulos I, Capítulo III, Capítulo VI e Capítulo VIII. Quanto aos processos julgados, foram 8 tipificações. Destas, 75% foram devidamente comprovadas infração ao Capítulo IV; 12,5% ao Capítulo V e 12,5% ao Capítulo III. As penas aplicadas nestes casos foram 66,5% de advertência e 33,5% de repreensão. Para a determinação das penalidades são considerados os antecedentes do profissional infrator, seu grau de culpa, as circunstâncias agravantes e as consequências da infração. **CONCLUSÃO** A utilização da tecnologia, da mídia e das redes sociais é uma importante ferramenta utilizada para facilitar a organização de dados, a comunicação e a divulgação das atividades profissionais do nutricionista. Identificamos que a maioria das infrações ético-disciplinares protocoladas no Regional se referem ao descumprimento dos artigos do Capítulo IV-Meios de Comunicação e Informação, ou seja, a maioria dos nutricionistas fez o mau uso da tecnologia. Dentre os artigos mais infringidos deste capítulo citamos os artigos 56, 57 e 58 do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Estes artigos tratam de 3 vetos, o 56 veta a divulgação de informações que possam gerar concorrência desleal ou prejuízos a sociedade com mensagens enganosas ou sensacionalistas ou ainda a garantia de resultados; o artigo 57 veta a

utilização de honorários, promoções e sorteios como forma de propaganda e, por fim, o artigo 58 veta a divulgação da imagem corporal de si ou de terceiros, mesmo com autorização, pois podem não apresentar o mesmo resultado para todos e oferecer risco à saúde. As infrações de origem ético-disciplinar além de desvalorizar a profissão pode acarretar prejuízos a saúde da sociedade.

Palavras-chave: Código de ética e de conduta do nutricionista; ética; meios de comunicação e informação;

## **ACESSIBILIDADE AOS ALIMENTOS REFERIDA POR PACIENTES COM HIPERTENSÃO ARTERIAL E DIABETES MELLITUS TIPO 2.**

LUÍS GUSTAVO DE SOUZA MOTA; ANGELA CRISTINE BERSCH FERREIRA; ENILDA MARIA DE SOUSA LARA; BERNARDETE WEBER; RAIRA PAGANO; ALINE MARCADENTI DE OLIVEIRA.

INSTITUTO DE PESQUISA (IP) E LABORATÓRIO DE IMPLEMENTAÇÃO DO CONHECIMENTO EM SAÚDE (LICS), HOSPITAL DO CORAÇÃO DE SÃO PAULO (HCOR), SÃO PAULO, SÃO PAULO, BRASIL., SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As escolhas alimentares da população são guiadas por diferentes fatores, como a disponibilidade dos alimentos e o seu custo<sup>1</sup>. Nesse sentido, a acessibilidade aos alimentos pode impactar no seu consumo, sendo um fator determinante para a saúde da população<sup>2</sup>. Em indivíduos com diagnósticos de doenças crônicas não transmissíveis, compreender esses fatores pode auxiliar em um aconselhamento que resulte em maior adesão nutricional.<sup>3</sup> **OBJETIVO** Identificar a acessibilidade aos alimentos referida por pacientes com hipertensão arterial e diabetes mellitus tipo 2, bem como características domiciliares sobre a alimentação. **METODOLOGIA** Análise transversal dos dados de linha de base de dois ensaios clínicos randomizados, multicêntricos, em andamento em oito estados do Brasil (estudo NUGLIC: CAAE 97000618.3.1001.0060; estudo NUPRESS: CAAE 96962718.0.1001.0060). Foram incluídos indivíduos de ambos os sexos, acima de 21 anos, com diagnóstico de hipertensão e/ou diabetes mellitus tipo 2. Os dados sociodemográficos, antropométricos e cardiometabólicos foram obtidos por questionário padronizado e avaliação laboratorial, e os referentes à acessibilidade aos alimentos foram coletados por meio de dois questionários específicos e adaptados<sup>1,4</sup>. Os dados foram expressos em números absolutos e percentuais, média e desvio padrão e (intervalo de confiança de 95%). **RESULTADOS** Foram avaliados 414 pacientes com idade média de 53,7 ±11,9 anos, sendo 40,6% homens, 54,8% brancos, 53,4% com o ensino médio completo/graduação incompleta e 61,1% casados. O índice de massa corporal médio foi de 30,8 ±4,5 kg/m<sup>2</sup>, e as características cardiometabólicas médias foram: glicemia de jejum: 128,3 ±56,3 mg/dL; hemoglobina glicada: 6,9 ±1,8%; pressão arterial sistólica: 138 ± 19,8 mmHg e pressão arterial diastólica: 87,2 ± 12,7 mmHg. No total, 65,5% (61 70,1) dos participantes referiram comprar seus próprios alimentos e 60,4% (55,6 65) preparam suas próprias refeições. Quanto às refeições principais, 86% (82,3 89), 78,5% (74,3 82,2) e 95,2% (92,7 96,9) referiram que o café da manhã, almoço e jantar são feitos em casa, respectivamente. 78,2% (74 82) dos pacientes referiram que frutas, verduras e legumes frescos estão



disponíveis perto de casa e 63,5% (58,8 - 68) concordam que as mesmas são de boa qualidade. No entanto, 64,5% (59,8 - 69) dos indivíduos compram frutas e vegetais frescos uma vez por semana e 29,2% (25,1 - 33,8) relataram que esses alimentos são caros. Além disso, 80,4% (76,3 - 84) referiram que perto de suas casas há um número significativo de lanchonetes, pizzarias e lojas de fast food disponíveis. **CONCLUSÃO** A população avaliada parece ter amplo acesso a diferentes alimentos. Dessa forma, direcionar a orientação nutricional para a escolha dos locais a serem frequentados além dos alimentos a serem consumidos é fundamental na prevenção cardiovascular primária.

Palavras-chave: Características de Residência; Diabetes Mellitus Tipo 2; Hipertensão; Meio Social; Prevenção Primária

## **ANÁLISE DO PERFIL DE PUBLICAÇÃO DA REVISTA DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE**

MARIA CLARA GOMES PAULO VICENTE; JOSELY CORREA KOURY; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO.  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As universidades têm papel fundamental na construção e difusão do conhecimento, em especial através da pesquisa científica, colaborando assim para a autonomia e participação consciente dos indivíduos na sociedade. Porém, a difusão científica enfrenta desafios, entre eles a falta de recursos financeiros para a execução de projetos de pesquisa fundamentados em evidências e a divulgação nacional e internacional dos resultados obtidos. No campo da Alimentação e Nutrição, a produção científica nacional vem crescendo de forma acentuada, demandando igual incremento na constituição de veículos de disseminação desses conhecimentos. Esse fenômeno encontra-se relacionado com o recém iniciado desenvolvimento do parque científico brasileiro nesse campo. A revista DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde é um periódico científico online de acesso gratuito, editado pelo Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Desde sua criação, tem se tornado um agente ativo de produção acadêmica, publicando cerca de 350 artigos nos últimos 5 anos. Atualmente, encontra-se em 17 indexadores nacionais e internacionais. Após atualizar seu corpo editorial, em fins de 2018, o periódico passou por diversas mudanças, tanto estruturais quanto de layout, a fim de impulsionar a qualidade de produção de artigos e expandir o público leitor, contribuindo ainda mais à área de Alimentação e Nutrição. **OBJETIVO** Analisar perfil de publicação da revista DEMETRA dos anos de 2015 a 2018 e comparar com o ano de 2019, de acordo com as áreas de conhecimento. **METODOLOGIA** Os artigos foram obtidos no site da revista e classificados de acordo com as áreas de conhecimento: Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva; Alimentação para coletividades; Ciência e Tecnologia de Alimentos; Ciências Humanas e Sociais em Nutrição; Nutrição Básica e Experimental e Nutrição Clínica. Ao final foi contabilizado o número de artigos por área e calculada a frequência de publicação por ano. Importante ressaltar que em todos os anos analisados houve a publicação de um número temático. **RESULTADOS** No período de 2015-2018 foram encontrados quatro números temáticos na área de Ciências Humanas e Sociais. Em 2019 foi

publicado um (1) número temático na área Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva. A área de Ciências Humanas e Sociais em Nutrição, que no período de 2015 a 2018 representava cerca de 34% das publicações da revista, apresentou uma redução de 24% em 2019. Já a área de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva que representava 20% das publicações de 2015 a 2018, aumentou em 19%, sendo essa a área que mais cresceu. Seguindo a tendência de crescimento, Nutrição Clínica foi de 10%. As outras áreas apresentaram crescimento menor do que 10%. Entre outros temas, Técnica dietética foi pouco abordado nos manuscritos submetidos à revista, tendo de 2015 a 2018 apenas dez artigos dentro dessa área, correspondendo em média a 3,4% das publicações. Esse perfil se manteve em 2019, apesar do número temático ter sugerido a área como um dos itens a serem desenvolvidos. **CONCLUSÃO** Os resultados obtidos apontam para uma mudança no perfil da revista no primeiro ano. Sugerimos que os números temáticos possam nortear a percepção dos autores quanto ao perfil da revista. Por este motivo a diversificação de temas deve ocorrer para abranger todas as áreas do conhecimento em nutrição estimular a produção científica de áreas menos recorrentes.

Palavras-chave: Difusão científica.; Informação em saúde; Periódicos;

## **FLORES COMESTÍVEIS: UMA POTENCIAL FONTE NATURAL DE ANTIOXIDANTES**

MANY CHUERY MEDEIROS DE ANDRADE; EDILENE GADELHA DE OLIVEIRA.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - AM - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As flores comestíveis apresentam em sua composição nutricional, além de macro e micronutrientes, altos teores de compostos bioativos com propriedades antioxidantes (GONÇALVES et al., 2019), variando consideravelmente de acordo com a espécie da flor, com o período de floração, solo e clima. Os compostos bioativos, metabólitos secundários da planta, são os responsáveis pela vasta tonalidade encontrada nas flores assim como nas frutas e vegetais (FERNANDES et al., 2016). No Brasil não se tem o hábito de consumir flores. Seu uso está mais comumente associado ao embelezamento de pratos em apresentações gastronômicas de forma pontual, mas raramente são utilizadas devido a seu valor nutricional. No entanto, o interesse pelas flores comestíveis tem aumentado nos últimos anos, o que se reflete em sua popularização no uso culinário bem como no aumento da produção acadêmica sobre o tema (KINUPP; LORENZI, 2014; ODORIZZI et al., 2014). **OBJETIVO** Apresentar uma revisão sobre o potencial das flores comestíveis como uma fonte natural de antioxidantes. **METODOLOGIA** Este trabalho se baseia em um levantamento bibliográfico, utilizando as bases de dados Google Acadêmico e Scielo, de trabalhos acadêmicos, artigos e livros publicados entre 2003 e 2019, e que avaliam o perfil nutricional e atividade antioxidante de flores comestíveis. **RESULTADOS** Por muito tempo, as flores não foram pensadas como alimento. No entanto, a grande maioria delas são comestíveis. Odorizzi et al. (2014) salientou em sua revisão sobre flores comestíveis que existem mais de 100 tipos de flores que são comestíveis e palatáveis. Em termos nutricionais, mesmo contendo elementos benéficos à saúde, o consumo dessas flores pode não satisfazer as doses diárias recomendadas, dado que são consumidas em pequena quantidade. Porém, quando consideramos que apresentam teores significativos de compostos com função antioxidante,

podem atuar como um importante complemento nutricional (FERNANDES et al., 2016). Em seu trabalho sobre a perspectiva nutricional das flores comestíveis, Fernandes et al. (2016), após extensa revisão bibliográfica, aponta que os flavonoides comuns mais encontrados foram quercetina, kaempferol, miricetina, rutina, apigenina, luteolina, catequina e epicatequina; e as antocianinas relatadas foram a cianidina, delphinidina e pelargonidina glicosiladas. Gonçalves et al. (2019) avaliou o perfil de compostos bioativos em flores comestíveis e plantas alimentícias não-convencionais. Nesse trabalho, foram detectados compostos bioativos dos grupos dos carotenoides, dos flavonoides e das antocianinas em todas as flores comestíveis, incluindo aquelas das plantas alimentícias não-convencionais. Entretanto, é importante lembrar dos cuidados necessários para o seu consumo, pois nem todas as flores são comestíveis ou não é aconselhável consumir flores de procedência não conhecida (FELIPPE, 2003). Além disso, é necessário seguir todos os cuidados de higiene e segurança alimentar (FERNANDES et al., 2016). **CONCLUSÃO** Os trabalhos revisados mostram que as flores comestíveis são fontes naturais de compostos com funções antioxidantes e, por isso, seu consumo é benéfico à saúde humana. Sendo ainda pouco conhecidas, ressalta-se a importância de mais estudos e da divulgação dos seus resultados para um público mais amplo de modo a possibilitar e incentivar o seu consumo, considerando que várias espécies podem facilmente ser cultivadas em ambiente doméstico.

Palavras-chave: compostos bioativos; nutrição; flores comestíveis;

## **PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS E A VALORIZAÇÃO DA DIVERSIDADE ALIMENTAR NA AMAZÔNIA**

MANY CHUERY MEDEIROS DE ANDRADE; PATRICIA MARIANA SANTOS DA CRUZ;  
LUZIENE SANTOS.  
UNIVERSIDADE DE AMAZÔNIA, BELÉM - AM - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Plantas alimentícias não-convencionais são aquelas que possuem uma ou mais partes com importância alimentar, tais como: raízes tuberosas, tubérculos, bulbos, rizomas, cormos, talos, folhas, brotos, flores, frutos e sementes (KINUPP & LORENZI, 2014). O uso de plantas alimentícias não-convencionais leva a uma maior variação do cardápio, incorporando novos sabores na dieta cotidiana e contribuindo para a diversificação da alimentação. Além do mais, elas possuem valor nutricional maior que as espécies de hortaliças convencionais vendidas comercialmente em larga escala, pois são ricas em vitaminas e minerais (CHAVES, 2016). Apesar disso, são pouco consumidas, geralmente por desconhecimento de que elas podem servir como alimento, bem como à perda do hábito de consumo. Informações sobre as funções das plantas alimentícias não-convencionais podem contribuir para o aumento do seu uso cotidiano, o enriquecimento da dieta alimentar, o aproveitamento econômico e para a conservação da biodiversidade (CHAVES, 2016). **OBJETIVO** Analisar o potencial das plantas alimentícias não-convencionais como uma opção de diversidade alimentar. **METODOLOGIA** Este trabalho se baseia em levantamento bibliográfico sobre a temática das plantas alimentícias não-convencionais, sua definição ou caracterização e seu

potencial para a diversificação da alimentação, especialmente na região Amazônica. Tomou como referência as publicações de Kinupp, criador do termo plantas alimentícias não-convencionais em 2008 e a pesquisa de Chaves que registrou o conhecimento sobre as plantas alimentícias não-convencionais em comunidades tradicionais no baixo Tapajós. **RESULTADOS** O uso alimentar da biodiversidade nos países tropicais e subtropicais apresentam grande potencial de pesquisa. Não existe uma catalogação de todas as plantas comestíveis do mundo, mas cabe notar que apenas 20 espécies de plantas correspondem a cerca de 90% da alimentação mundial. Além de poucas espécies, também são poucas as variedades cultivadas em larga escala. Por isso é tão básica, monótona e homogênea a nossa alimentação (KINUPP & LORENZI, 2014). Chaves (2016) identificou 80 espécies de plantas alimentícias não-convencionais em uma comunidade ribeirinha da Amazônia, onde 61 espécies são nativas da região, como cará-roxo, jatobá, fruta-pão, cariru-do-mato, entre outras. Cabe dizer que muitas dessas espécies identificadas passaram a ser um alimento não-convencional devido ao seu desuso pela população amazônica, haja vista que faziam parte dos hábitos alimentares locais. Ressalta-se que padrões de alimentação estão mudando rapidamente na grande maioria dos países e, em particular, naqueles economicamente emergentes. As principais mudanças envolvem a substituição de alimentos in natura ou minimamente processados de origem vegetal e preparações culinárias à base desses alimentos por produtos industrializados prontos para consumo (BRASIL, 2014). Nesse sentido, observa-se a simplificação dos hábitos alimentares, o comprometimento da nossa saúde e a perda da biodiversidade devido à redução do consumo do já pequeno número de espécies vegetais disponíveis. **CONCLUSÃO** As plantas alimentícias não-convencionais são uma excelente alternativa para uma alimentação diversificada, saudável e sustentável. Além disso, o seu consumo é amparado por diversas pesquisas científicas que garantem a segurança de seu uso e os benefícios de suas propriedades nutricionais, além de promover o resgate de saberes tradicionais da alimentação regional.

Palavras-chave: Biodiversidade; Hábitos Alimentares; Nutrição;

## **PRÁTICAS PEDAGÓGICAS NA DISCIPLINA DE PROJETO INTEGRADOR II, VISANDO A SEGURANÇA ALIMENTAR EM FEIRAS LIVRES DE PORTO VELHO-RO**

CRISTINA ANDREZZA FERNANDES CABRAL FERREIRA; GISELE MENDONCA DE  
MORAIS; AMANDA REGIS DOS SANTOS AQUINO; JULIANA GOBI SCHIMITZ; ÊMILI  
LIMA AMARO; LEIDIANE AMORIM SOARES.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O futuro nutricionista necessita desenvolver capacidade de comunicação e liderança nas atividades administrativas, em serviços de alimentação e na promoção da saúde individual e coletiva [1]. Tendo em vista essas habilidades, o curso de nutrição do Centro Educacional São Lucas, situado na cidade de Porto Velho Rondônia possui disciplinas na matriz curricular que induzem a evolução de competências necessárias ao profissional, dentre elas o Projeto Integrador II. Que objetiva oferecer vivência prática profissional mediante aplicação dos conhecimentos em situações

reais, propiciando ao estudante o contato com a pesquisa e a extensão. O projeto foi desenvolvido no período de agosto a novembro de 2019, onde estimulou os acadêmicos a criarem estratégias que difundissem a segurança alimentar [2, 3], com foco no desenvolvimento sustentável. **OBJETIVO** Desenvolver habilidades através de interlocuções com a comunidade frequentadora de feiras livres, dando ênfase à segurança alimentar, promovendo o consumo de alimentos livres de agrotóxicos e seu uso integral. **METODOLOGIA** O presente estudo consiste em um relato de experiência de cunho educativo que foi dividido em cinco etapas. Nestas, realizaram-se pesquisas bibliográficas pertinentes às práticas que garantem a qualidade dos alimentos, bem como o uso inadequado de agrotóxicos. Após esta etapa, foram realizadas visitas às feiras municipais com o intuito de escolher um agricultor familiar que detivesse uma produção livre de agrotóxicos. Após seleção, houve a preocupação que este assinasse um termo de livre consentimento para a sua participação no projeto. Adiante, fizeram-se observações sobre a rotina do agricultor, desde a colheita até comercialização, para a criação de um plano de ação para corrigir as não conformidades achadas. Em uma segunda visita, o grupo participou de diálogos com os frequentadores a fim de disseminar os conhecimentos obtidos nas pesquisas, dando ênfase aos alimentos comercializados e seus usos integrais. **RESULTADOS** A comunicação, liderança e a flexibilidade para adaptar-se a diversas situações foram algumas das competências obtidas durante o Projeto Integrador II, sendo estas fundamentais a profissão nutricionista. No decorrer das visitas, tornou-se evidente a insciência da maior parte da população, principalmente sobre a importância do consumo de alimentos livres de agrotóxicos. Apesar da resistência inicial, o feirante reconheceu o benefício das orientações concedidas, bem como a contribuição das universitárias na feira. **CONCLUSÃO** Dado o exposto, conclui-se que a proposta de promover orientações a comunidade sobre a segurança alimentar e o consumo de alimentos livres de agrotóxicos foi atingida. O Projeto Integrador II forneceu experiência prática para o futuro profissional por meio da aplicação dos conhecimentos em uma situação real, visto que os acadêmicos desenvolveram capacidades indispensáveis a sua profissionalização. É notável a importância do nutricionista nestas ações, onde houve transmissão de informações a população e promoção de saúde coletiva, bem como a valorização da agricultura familiar e de métodos sustentáveis de produção.

Palavras-chave: Projeto Integrador; Agricultura Familiar; Livre de Agrotóxicos; Nutrição; Segurança Alimentar

## **POTENCIAL ANTIMICROBIANO DOS GRÃOS DE KEFIR CONSUMIDOS NA REGIÃO DE OURO PRETO-MG.**

MARIA TEREZA DE FREITAS; KARITHA ELEN DE FREITAS RAMOS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os grãos de kefir são estruturados por uma massa gelatinosa de polissacarídeos referidos como kefiran, e contêm microrganismos em simbiose, com capacidade de multiplicação e aumento de volume, passando suas propriedades para a geração seguinte de novos grãos. A composição microbiana do kefir é bastante variável, sendo influenciada pela região de origem, tempo



de utilização, substrato utilizado no seu preparo e pelas técnicas utilizadas na sua manipulação. Um dos benefícios atribuído ao kefir é a atividade antimicrobiana contra bactérias Gram-positivas e Gram-negativas. A utilização de microrganismos com propriedades antimicrobianas como conservantes naturais é uma alternativa que tem como vantagem a inibição do desenvolvimento de bactérias deteriorantes e patogênicas sem o uso de substâncias químicas indesejáveis na conservação dos alimentos. **OBJETIVO** Avaliar a atividade antimicrobiana dos grãos de Kefir consumidos na região de Ouro Preto MG. **METODOLOGIA** Foram obtidas duas amostras ativas de kefir, cultivadas em leite, utilizadas na cidade de Ouro Preto- MG. Os grãos de kefir foram recuperados e reestabelecidos em leite UHT integral e, posteriormente, procedeu-se ao isolamento de colônias em condições de aerobiose e anaerobiose. As colônias isoladas foram caracterizadas pelos testes de Catalase e Coloração de Gram. A atividade antimicrobiana foi estudada por meio do teste do antagonismo com a técnica spot on the lawn modificada. Cepas de *Escherichia coli* ATCC 10536 e de *Staphylococcus aureus*, provenientes do laboratório de Microbiologia dos Alimentos da Escola de Nutrição, foram usadas como bactérias indicadoras. **RESULTADOS** Foram isolados de cada uma das duas amostras de kefir 10 colônias com crescimento aeróbio e 10 com crescimento em anaerobiose, sendo que 18 colônias aeróbias foram caracterizadas como Gram positivas e 2 como indefinidas. Já para as 20 colônias com crescimento anaeróbio, 17 foram classificadas como Gram positivas e 3 como indefinidas. Para o teste de catalase, 19 colônias do total de isolados (40) deram resultado negativo e 21 foram classificadas como catalase positivo. Em termos morfológicos, as características apresentadas variaram de coloração branca a amarelada, superfície brilhante ou opaca, cremosa ou dura. De acordo com a literatura, a maioria das bactérias lácticas e leveduras são predominantemente Gram-positivas sendo que a maioria dos microrganismos isolados neste estudo apresentaram essa característica. As bactérias lácticas geralmente são catalase negativa (-) e as leveduras geralmente apresentam-se como catalase positiva (+). Foi possível observar, pelo teste da catalase que os microrganismos presentes no estudo podem ser de ambas as linhagens, sendo necessários, posteriormente, testes específicos para uma possível confirmação. O teste de antagonismo revelou que a amostra 1 apresentou inibição para o crescimento de *E. coli* (7 colônias aeróbias e 7 colônias anaeróbias) e *Staphylococcus aureus* (8 colônias aeróbias). Para amostra 2 também houve inibição do crescimento de *E. coli* (9 colônias aeróbias e 8 colônias anaeróbias) e *Staphylococcus aureus* (6 colônias aeróbias e 3 anaeróbias). **CONCLUSÃO** Concluiu-se que 77,5% dos microrganismos isolados do kefir inibiram o desenvolvimento da *Escherichia coli* e 42,5% inibiram o *Staphylococcus aureus*, portanto com bom potencial antimicrobiano. Ressalta-se a importância de testar outros patógenos bem como a identificação dos componentes antimicrobianos do kefir.

Palavras-chave: bactérias lácticas; conservante natural; leite fermentado;

## **OS DEZ PASSOS DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: APLICAÇÃO PARA DISCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

ALANNA ESTHEFANY DE JESUS DIAS; MATHEUS MACIEL DAS MERCÊS; MARIA  
EDUARDA VELOSO LIMA; CARLIANE CARDOSO DOS REIS; ANDREA DAS GRAÇAS  
FERREIRA FRAZÃO; RAYZZA MARCELLY JESUS DA SILVA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Guia Alimentar para a população brasileira é um instrumento de educação alimentar e nutricional para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo. Nesse sentido, é fundamental a abordagem do guia alimentar na graduação em Nutrição, proporcionando a discussão crítica sobre o cenário alimentar no Brasil e suas implicações na saúde e qualidade de vida da população. Este relato de experiência descreve a atividade de alunos do curso de graduação em Nutrição no componente curricular Nutrição e Saúde Coletiva, relativa aos dez passos do guia alimentar para a população brasileira. **OBJETIVO** Descrever a execução de atividades educativas sobre os dez passos do Guia Alimentar para a População Brasileira, para discentes do curso de Nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de cunho educativo, realizada para discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, os quais concordaram em participar por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A atividade contou com a supervisão de uma docente, que solicitou à equipe a explanação aos discentes de Nutrição, de cada um dos dez passos do Guia Alimentar para a População Brasileira, de maneira dinâmica, concisa e acessível. Foram aplicadas estratégias como a representação de uma situação cotidiana; explanação com exemplos práticos; além de degustação de alimentos in natura e minimamente processados. A atividade ocorreu nos meses de setembro e outubro/2020, nas dependências da Faculdade de Nutrição, na Universidade Federal do Pará. Para avaliação, houve aplicação de formulário para avaliação, no qual os participantes atribuíram notas entre zero e dez pontos para os quesitos: linguagem acessível, qualidade dos materiais apresentados e criatividade das ações. As notas foram agrupadas em inadequada zero a quatro pontos; parcialmente adequada cinco a oito pontos e adequada nove a dez pontos. **RESULTADOS** Participaram da atividade 35 discentes, do segundo semestre do curso de Nutrição. A avaliação dos participantes da atividade destacou a linguagem acessível e objetiva utilizada pelos facilitadores, 80% atribuíram notas entre nove e dez, de modo que conceitos mais complexos foram compreendidos, promovendo o interesse e engajamento na divulgação dos dez passos do guia alimentar para a população. Em relação à qualidade do material utilizado, 67,2% dos participantes considerou adequada. A realização de representação de uma situação cotidiana obteve notas entre nove e dez de 70,1% dos participantes. A degustação de alimentos in natura e minimamente processados foi considerada adequada por 77,8% dos participantes. **CONCLUSÃO** A partir do relato dos participantes evidenciou-se que a atividade obteve resultados satisfatórios ao promover o engajamento dos alunos por meio de uma linguagem clara e concisa, além da realização de dinâmicas que incentivaram a ludicidade com o intuito de promover maior compreensão do assunto abordado.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Promoção de Saúde; Prevenção de doenças;

## **MONITORIA ACADÊMICA DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM: RELATO DE EXPERIÊNCIA.**

BARBARA ADRIANA SANTOS NASCIMENTO; ISABELA LETICIA ROSA DOS SANTOS;  
LORENA FURTADO FALCAO.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O processo de monitoria proporciona a ampliação do conhecimento que é visto dentro de sala de aula, servindo como um campo de aprendizagem para os alunos e monitor, melhorando a formação acadêmica. A educação superior contribui decerto para a troca de saberes e experiências, desenvolvendo estratégias dialógicas de construção de conhecimentos entre docentes e discentes, fazendo que ambos se sintam responsáveis pelo método ensino-aprendizagem, desenvolvendo habilidades para sua construção compartilhada. **OBJETIVO** Relatar a experiência da monitoria para o processo de ensino aprendizagem dos alunos do curso de graduação em nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado a partir da vivência de discentes na monitoria da disciplina de Avaliação Nutricional, no período de agosto à dezembro de 2019, oferecida ao 4<sup>a</sup> semestre do curso de Nutrição de uma universidade privada do Estado do Pará. A monitoria consistiu em encontros semanais, onde ministrou-se revisões, mediação de discussões em sala e esclarecimento de dúvidas dos alunos sobre a disciplina. Ademais, foram agendadas aulas práticas de antropometria na clínica de nutrição da instituição, para reforçar e colocar em prática o que era visto na teoria com a professora da disciplina. Durante o período de monitoria, ocorreram diversas ações externas à Universidade, voltada para a avaliação nutricional, avaliação do consumo alimentar e orientação para a população alvo. Nessa etapa, também foi confeccionado um manual de avaliação nutricional e seus ciclos de vida para auxílio dos alunos-monitorados. **RESULTADOS** Durante a monitoria, a docente da disciplina desenvolveu um calendário de atividades, iniciando com os agendamentos semanais para prática clínica de antropometria, com a intenção de deixar os alunos monitorados preparados para as ações externas que ocorreriam no decorrer do período. Nesse processo, foram apresentados equipamentos utilizados durante o atendimento, como: fita, balança mecânica e o adipômetro, e um roteiro feito pelas monitoras sobre algumas medidas e circunferências básica, enfatizando a maneira correta de aferir as pregas antropométricas básicas de um adulto. Com treinamento contínuo de algumas semanas foi possível notar que a manipulação, domínio das técnicas e dos equipamentos melhorou significativamente. Na primeira ação foi observado a insegurança dos alunos monitorados em orientar, porém durante as aulas em sala e aulas práticas na clínica, esclareceu-se dúvidas e aconselhou-se de como os alunos monitorados deveriam agir com os pacientes na hora da orientação. No fim, os mesmos, se mostraram mais desenvoltos e com orientações plausíveis para o atendimento. **CONCLUSÃO** A monitoria nos cursos de graduação proporcionam aspectos positivos para a vida profissional e acadêmica, assim como para o discente-monitor, para o docente-supervisor e para os discentes monitorados, pois esse processo de ensino-aprendizagem possibilita melhor fixação do conteúdo, auxilia os alunos monitorados a possuírem maior contato e maior domínio do assunto, que a cada ano se atualiza em relação a parâmetros.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Monitoria;

## **DIFICULDADES ENFRENTADAS POR ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO NA EXECUÇÃO DE PROJETOS EDUCATIVOS**

ELENILMA BARROS DA SILVA.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Quando se fala de Educação alimentar e Nutricional, o planejamento das ações deve estar articulado ao contexto e as pessoas participantes (educadores/ educandos) tendo como objetivo racionalizar as atividades educativas, assegurando a efetividade e o alcance dos seus objetivos. Nesse sentido, a formação do nutricionista deve dar oportunidade ao discente de desenvolver as competências e habilidades inerentes à esta prática. **OBJETIVO** Identificar as principais dificuldades de estudantes de nutrição na execução de projetos educativos **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo relato de experiência realizado com duas turmas de Educação Nutricional de um Curso de Nutrição na cidade de Belém-PA. Para a caracterização das dificuldades enfrentadas pelos estudantes, utilizou-se as etapas do Guia Metodológico de Comunicação Social em Nutrição definido pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. O Guia estrutura em 4 fases o planejamento de projetos e programas em nutrição: fase 1: Concepção; fase 2: Formulação; fase 3: Organização e fase 4: Avaliação. Os dados foram analisados quantitativamente por meio do software Microsoft Office Excel. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 75 discentes da disciplina Educação Nutricional do 6º semestre do Curso de Nutrição. As turmas foram divididas em grupos de até 5 alunos e foram orientadas para a execução dos projetos educativos junto à comunidade. A etapa de Formulação foi avaliada como a de maior dificuldade por 48% (n=36) dos discentes, seguida das etapas de concepção 20% (n=15) e organização com 20% (n=15). 8% (n=6) dos participantes avaliaram mais de uma etapa entre as de maior dificuldade, sendo as etapas de concepção e formulação as mais referidas pelos discentes. Entre os fatores dificultadores, apontados pelos estudantes, associados à fase de formulação estavam o conhecimento das particularidades do público-alvo, a definição dos objetivos do projeto e o desenho dos materiais didáticos, influenciados pelo conteúdo a ser trabalhado. Esta atividade exige do discente criatividade e inovação e uma reflexão-didático-pedagógica importante para garantir que estes contribuam para o alcance dos objetivos propostos. A pouca familiaridade dos discentes com o público-alvo e com leituras do campo da pedagogia contribuíram para as dificuldades encontradas. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que a etapa de formulação, responsável pelo estabelecimento dos objetivos do projeto, elaboração das mensagens, seleção do plano multimídia, foi a de maior dificuldade para a maioria dos discentes avaliados. Esse achado reforça a necessidade de ampliar as estratégias que possam subsidiar, na formação, maior contato do discente com os elementos necessários a esta prática, não só na disciplina educação nutricional, mas nos demais componentes curriculares ao longo da formação do nutricionista.

Palavras-chave: Educação; Formação Profissional; Metodologias Ativas;

## **AGRICULTURA FAMILIAR E O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE ALENQUER-PARÁ**

LUZIENE SANTOS; CLINELZA AIRES DE ARAUJO; SILVAN MOTA ARAUJO; LICIANE CHAVES DE JESUS; JORGIENE DOS SANTOS OLIVEIRA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ/CAMPUS ALENQUER, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Possivelmente, um dos avanços mais marcantes na história do Programa Nacional de Alimentação Escolar, tenha sido a aprovação da Lei nº 11.947/09 que trata sobre o atendimento de no mínimo 30% da participação da agricultura familiar, contribuindo para o fortalecimento do Programa, na perspectiva de segurança alimentar e nutricional, e para a sustentabilidade da produção agrícola local. (BRASIL, 2009). A aquisição de produtos da agricultura familiar contribuem para produção de alimentos próximo de quem vai consumir (diminuindo o desperdício e as perdas pelo transporte a longas distâncias), respeitando a cultura alimentar, a vocação agrícola da região, o meio ambiente e, ainda, valorizando a categoria que produz o alimento. No entanto, dados do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (2018) apontam que muitos municípios não cumprem com a Lei nº 11.947, o que motivou a implementação de um projeto de extensão, através do Núcleo de Administração, Desenvolvimento e Sociedade na Amazônia (N+ADESA), da Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa/Campus Alenquer) no sentido de promover a gestão, a articulação e o assessoramento das associações de agricultores familiares do município de Alenquer, para o atendimento das especificidades do Programa. **OBJETIVO** Apresentar o resultado das ações realizadas pelo Projeto de Extensão da Universidade Federal do Oeste do Pará/Campus Alenquer. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência das atividades realizadas do Projeto de Extensão da Universidade Federal do Oeste do Pará/Campus Alenquer, entre os meses de junho de 2018 a maio de 2019, no município de Alenquer Pará. **RESULTADOS** Em 2018, a aquisição dos produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar do município de Alenquer foi em torno de 6,10% (FNDE,2018). A Associação de produtores rurais, extrativistas e pescadores artesanais, na Chamada Pública da agricultura familiar em 2018, foi contemplada com 16 produtos: alface, banana-prata, banana-grande-verde, cheiro-verde, couve, maxixe, pimentão, farinha de mandioca, farinha de tapioca, tangerina, laranja, jerimum, feijão regional, melancia, macaxeira e local. Diante disso, O por meio do Projeto de Extensão foram realizadas ações de assessoramento técnico em boas práticas na agricultura familiar. Realizou-se uma visita técnica na sede da Associação, localizada no km 15 da PA 427, com a identificação da diversidade da produção familiar que apontou: milho verde, mamão, limão, melão, abacaxi, pepino, repolho e batata-doce, não incluídos na chamada pública, além de produtos como polpas de frutas, mel, ovos, leite e queijo que não são comercializados devido o município não possuir o Selo de Inspeção Municipal, no entanto a Associação tem capacidade produtiva para o atendimento desses produtos ao Programa. Foi realizada uma articulação com atores que convergem a intersectorialidade do Programa: vários órgãos públicos que atuam no município, para apontarem soluções aos entraves encontrados pela Agricultura Familiar, para o atendimento a legislação sanitária, a assistência técnica, a irrigação, que no período de verão dificulta a produção, além das condições ruins das estradas para o escoamento da produção. **CONCLUSÃO** Conhecer a realidade local da agricultura familiar do município de Alenquer e promover a articulação dos atores para o enfrentamento de muitos desafios a serem superados, possibilita a efetividade da Lei 11.947/2009, para o acesso da agricultura familiar ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.



Palavras-chave: Compras públicas; Associações de agricultores familiares; Segurança Alimentar e Nutricional;

## **TEMPERO DE PALAVRAS – A EXPERIÊNCIA DE CLUBES DE LEITURA QUE DEBATEM SOBRE A ALIMENTAÇÃO**

MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO; DYANARA DE ALMEIDA OLIVEIRA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Clubes de leitura são grupos de pessoas que gostam de ler e que se reúnem periodicamente para discutir obras. São considerados uma estratégia para estimular e elevar a experiência da leitura por meio do compartilhamento de reflexões, além de promover a socialização e cultivo de amizades. No mercado livreiro, muitos são os livros que abordam a alimentação em diversos gêneros literários. A comida e o comer são temas muito presentes no cotidiano humano e costumam ser retratados ao longo da história por muitos escritores. Nesse contexto, a leitura compartilhada de obras literárias que contribua para reflexão das representações sociais da comida e do comer pode ser uma forma para abordar a relação humana com a alimentação e seus desafios contemporâneos. **OBJETIVO** Apresentar a experiência de clubes de leitura que trabalham com a temática da alimentação. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência sobre o projeto *Tempero de Palavras*, que é composto por clubes de leitura que reúnem pessoas interessadas em literatura e alimentação. Os encontros ocorrem de forma presencial mensalmente ou a cada dois meses em espaços públicos, cafeterias ou nas casas dos próprios membros. Os livros devem abordar algum aspecto da alimentação e são escolhidos de forma democrática entre seus membros e variam em seus gêneros literários como poesias, contos, crônicas, romances, diferentes narrativas indo da ficção a não-ficção. Nos encontros são estimuladas discussões sobre a obra lida e também propostas atividades interativas e culinárias. Registros dos encontros são feitos nas contas do Instagram de cada clube. **RESULTADOS** Até fevereiro de 2020 já são seis clubes de leitura em funcionamento no Brasil - Brasília (DF), Belém (PA), Aracaju (SE), Belo Horizonte (MG), Salvador (BA) e Rio de Janeiro (RJ). Os grupos variam em seus encontros de 3 a 20 pessoas e costumam durar de 2 a 4 horas. Majoritariamente tem sido formado por mulheres. Apesar de ser coordenado por nutricionistas ou estudantes de nutrição, os clubes têm recebido pessoas com perfis distintos: comunicadores, designers, chefs de cozinha, aposentados, psicólogos, entre outros. Nos últimos anos, foram lidos e debatidos livros como *Minha mãe fazia* de Ana Holanda que resgatou as memórias culinárias afetivas com histórias e receitas de cada membro. Também teve *Mulheres, Comida e Deus - Uma estratégia inspiradora para quase tudo na vida*, de Gennen Roth, que apesar de focar no gênero feminino, proporcionou uma rica discussão e identificação, inclusive para os homens presentes no encontro. Clássicos como *Festa de Babette* de Karen Blixen e *Como água para chocolate* também foram algumas obras lidas e que foi possível assistir suas releituras cinematográficas. De modo geral, os encontros são reconhecidos como experiências transformadoras, sendo especiais e inspiradores, contribuindo para reflexões que afetam nas próprias práticas alimentares de seus membros. Além de trazer novas visões sobre o comer, os encontros têm promovido a comensalidade e fomentado o hábito frequente da leitura. **CONCLUSÃO** O *Tempero de Palavras* tem sido um projeto de Educação

Alimentar e Nutricional contribuindo para a construção do conhecimento em alimentação e nutrição por meio da leitura compartilhada e unindo dois prazeres: ler e comer.

Palavras-chave: clube de leitura; educação alimentar e nutricional; literatura;

## **ESTÁGIO SUPERVISIONADO E SUA IMPORTÂNCIA PARA A FORMAÇÃO PROFISSIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

RAISSA LOISE MACIEL DE SOUZA<sup>1</sup>; RENATA SAMALI DANTAS DE SOUZA<sup>1</sup>;  
DANIELA DE OLIVEIRA ROCHA<sup>2</sup>; ANA KARINE BRANDAO NELSON SILVA<sup>2</sup>;  
RAFAELA MEDEIROS DUARTE XAVIER<sup>2</sup>; CAMILA XAVIER ALVES<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE – FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI, SANTA CRUZ - RN - BRASIL; 2. HOSPITAL DO CORAÇÃO, NATAL - RN - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O curso de nutrição abrange diversas áreas de atuação, dentre elas, a nutrição clínica. É a partir das vivências do estágio que o estudante tem um contato mais próximo com a realidade profissional possibilitando a vivência entre a teoria e a prática. Além disso, o estágio é importante tanto para a vida pessoal e profissional, possibilitando que o estudante reflita sobre suas escolhas profissionais, sendo um instrumento necessário para a integração entre universidade e a comunidade. **OBJETIVO** Sendo assim, o objetivo deste relato é descrever e trazer a público a importância do estágio curricular supervisionado em nutrição clínica para os estudantes de nutrição no processo de formação profissional em um hospital privado de Natal, no Rio Grande do Norte-RN. **METODOLOGIA** O presente trabalho foi desenvolvido com base na experiência de estágio curricular supervisionado em Nutrição Clínica em um hospital privado de Natal - RN, o qual se trata de um centro potiguar de referência em procedimentos de alta complexidade em cardiologia, cirurgia cardíaca, cirurgia vascular, hemodinâmica, cirurgia geral, neurologia, neurocirurgia, ortopedia, otorrinolaringologia, implante coclear, oncologia, trauma ortopedia e transplante de órgãos. As atividades foram desenvolvidas entre julho e setembro de 2019, de segunda a quinta-feira sendo realizadas durante 6 horas por dia, com uma carga horária total de 225 horas, com supervisão das nutricionistas do local e da professora responsável. **RESULTADOS** Durante o estágio foram desenvolvidas diversas atividades rotineiras do serviço de nutrição que já eram realizadas pelas nutricionistas do local. Dentre as atividades podemos destacar: visitas diárias aos leitos dos pacientes com dietas enterais e/ou orais, alterações no censo hospitalar, evoluções nutricionais, triagens e avaliações antropométrica, orientações nutricionais e atualização do manual de dietas. Através dessas vivências, foi constatado o quanto a área de atuação é complexa, e que a prática enriquece e agrega os conteúdos aprendidos na teoria. Também foi observado a importância do profissional de nutrição dentro de um ambiente hospitalar, especialmente junto à equipe multidisciplinar. Sendo assim, na execução do estágio foi possível colocar em prática conhecimentos teóricos adquiridos durante a graduação, sendo possível desenvolver as primeiras competências e habilidades específicas da área enquanto profissional reflexivo e autônomo, capaz de compreender a realidade em que atua e seu

papel como profissional. **CONCLUSÃO** Desta forma, o Estágio Supervisionado é um importante instrumento para a formação profissional, sendo que essa etapa fundamental na vida do estudante. Enquanto futuro profissional, é nesta etapa que o mesmo começa a perceber como o mercado de trabalho funciona, e quais são os principais desafios encontrados na aplicação da teoria na prática.

Palavras-chave: Estágio Clínico; Serviços Hospitalar de Nutrição; Capacitação Profissional;

## **PERESKIA ACULEATA MILL.: UMA ANÁLISE DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUAS FOLHAS**

MANY CHUERY MEDEIROS DE ANDRADE; LEONEIDE ERICA MADURO BOUILLET.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - AM - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A espécie *Pereskia aculeata* Mill, nome popular ora-pro-nóbis (KINUPP & LORENZI, 2014), é uma hortaliça não-convencional (SOUZA et al., 2009). As hortaliças não-convencionais normalmente apresentam teores significativos de minerais e proteínas, além de serem ricas em fibras e compostos com funções antioxidantes (KNUPP & BARROS, 2008). Apesar de muitas pesquisas sobre sua composição centesimal, o potencial antioxidante da *Pereskia aculeata* ainda é pouco estudado. **OBJETIVO** Avaliar a atividade antioxidante dos extratos alcoólico e hidroalcoólico de *Pereskia aculeata* pelo método de sequestro do radical livre 2,2-difenil-1-picril-hidrazil (DPPH). **METODOLOGIA** As folhas de *Pereskia aculeata* Mill. oriundas de Alter do Chão (Santarém-PA) foram analisadas no Laboratório de Bioprospecção e Biologia Experimental da Universidade Federal do Oeste do Pará. Após sanitizadas e secas em estufa de circulação a 1050C, as folhas foram trituradas em moinho de facas e peneiradas, resultando em uma amostra em pó. Os extratos alcoólico e hidroalcoólico (30:70) foram preparados a partir de 2,5 g da amostra em proporção de 1:10 (volume da amostra/solvente). As duas amostras foram agitadas mecanicamente em aquecimento a 500C por 30 minutos, filtradas e levadas à capela de exaustão. A atividade antioxidante foi avaliada pelo ensaio do DPPH (medição da capacidade antioxidante de uma determinada substância em sequestrar o radical DPPH), que é considerado um dos mais precisos e reprodutivos para a avaliação em alimentos (SILVA, et. al., 2016). A atividade antioxidante pode ser classificada em elevada (< 50 µg/ml), moderada (50 a 100 µg/ml), baixa (100 a 200 µg/ml) e inativa (> 200 µg/ml) (REYNERTSON et al., 2005). Alíquotas de 75µL dos extratos foram adicionadas a 2925µL de solução etanólica de DPPH (60µM). Os extratos foram testados nas concentrações finais de 6,25, 12,5, 25, 50 e 100 µg/ml e utilizou-se trolox (6-Hidroxi-2,5,7,8-tetrametilchroman-2-ácido carboxílico, Sigma®) como antioxidante padrão. Para identificar o tempo de estabilização de reação dos extratos com o DPPH, a absorbância foi medida em 10, 30, 60, 90, 120 e 150 minutos, sendo que para o extrato alcoólico o tempo máximo foi de 90 minutos. Foram lidas a 517 nm em um espectrofotômetro e a atividade de sequestro do radical DPPH foi expressa por meio do percentual de inibição (%I), de acordo com a seguinte fórmula: %I:  $(Ac - Aam) / Ac \times 100$ , onde Ac é a absorbância do controle e Aam é a absorbância da amostra. A EC50, concentração eficiente dos extratos da planta capaz de reduzir 50% do radical DPPH, obtida por regressão linear, foi determinada a partir dos

valores de concentração da amostra e do percentual de inibição ensaio realizado em triplicata. RESULTADOS Ambos os extratos apresentaram atividade antioxidante. O hidroalcoólico apresentou maior atividade, com 76% frente aos 56% de inibição do alcoólico na concentração de 100 µg/ml no tempo de 90 minutos. O hidroalcoólico continuou apresentando atividade após os 90 minutos, atingindo 81% de inibição aos 150 minutos. Na EC50, a concentração eficiente capaz de reduzir 50% do radical de DPPH aos 90 minutos foi de 89 µg/ml (alcoólico) e 67 µg/ml (hidroalcoólico). Para o trolox, em 10 minutos de reação, apresentou na concentração de 250 µg/ml uma inibição de 94% e uma EC50 de 2,75 µg/ml. CONCLUSÃO Os extratos das folhas *Pereskia aculeata* possuem moderada atividade antioxidante pelo ensaio do DPPH, sendo o hidroalcoólico o que apresentou melhor eficiência, embora o alcoólico tenha apresentado um resultado inferior, também se encontra na faixa de atividade moderada.

Palavras-chave: Ora-pro-nóbis; Plantas alimentícias não-convencionais; Hortalíça não convencional

## **INFLUENCIADORES DA PREOCUPAÇÃO COM O SOBREPESO EM NUTRICIONISTAS DO BRASIL**

TELMA MARIA BRAGA COSTA; SEBASTIAO SOUSA ALMEIDA; PAULA VICTORIA SOZZA SILVA.

FACULDADE DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS E LETRAS DE RIBEIRÃO PRETO - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A área da nutrição é composta prevalentemente por mulheres e é susceptível a pressões externas em relação a aparência, pois os profissionais sentem que devem ser exemplos para a profissão e isso pode contribuir com o desenvolvimento de transtornos alimentares e de imagem corporal. Estes comportamentos disfuncionais são muito prevalentes em mulheres nutricionistas (MAHN & LORDLY, 2015). Com isso, a obesidade torna-se um estigma da profissão e reforça que estes profissionais se sintam na obrigação de estarem no padrão de corpo ideal (ARAÚJO, 2015). **OBJETIVO** Caracterizar a população de nutricionistas em relação ao sexo, idade, IMC, etnia e região de atuação junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). Encontrar os preditores da preocupação com o sobrepeso nesta população. **METODOLOGIA** 394 nutricionistas participaram virtualmente, através de questionários de autopreenchimento. A pesquisa foi realizada online e para avaliação de aspectos imagem corporal, como preocupação com sobrepeso, satisfação e investimento na aparência, foi utilizado o instrumento Multidimensional Body-Self Relations Questionnaire Appearance Scales (MBSRQ AS) (LAUS, 2019), e para avaliação do investimento disfuncional na aparência foi utilizada a subescala de Saliência Autoavaliativa do instrumento Appearance Schemas Inventory - Revised (ASI - R) (LAUS, 2017). Foi utilizado o programa SPSS (versão 23.0) para realização da análise de regressão stepwise, utilizando a preocupação com sobrepeso como variável dependente e o IMC, a idade, a satisfação com as áreas do corpo, a autoclassificação do peso e o investimento disfuncional na aparência como variáveis independentes. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade de Ribeirão Preto (parecer nº 3.261.048).

**RESULTADOS** Encontramos que 92,1% eram mulheres. 54,8% apresentavam idade entre 30 a 50 anos e 77,2% eram brancos. Em relação às regiões de atuação, temos 5,3% do CRN1, 11,7% do CRN2, 47,2% do CRN3, 5,8% do CRN4, 3,3% do CRN5, 12,4% do CRN6, 1,0% do CRN7, 2,0% do CRN8, 9,4% do CRN9 e 1,8% do CRN10. A média do IMC foi de 24,13 kg/m<sup>2</sup> ( $\pm$  3,81). O modelo analisado foi estatisticamente significativo e emergiu três preditores da preocupação com o sobrepeso, sendo estes o investimento disfuncional na aparência ( $p < 0,01$ ), a autoclassificação do peso ( $p < 0,01$ ) e a satisfação com as áreas do corpo ( $p = 0,02$ ). **CONCLUSÃO** Encontramos que a maior parte do público é do sexo feminino e atuante do CRN3 composto por municípios do estado de São Paulo e apresentam o IMC médio adequado/eutrófico. Em relação à preocupação com o sobrepeso nesta população, encontramos que os influenciadores deste fator são o investimento não saudável na aparência, a satisfação com o corpo e o modo como classificam seu próprio peso, ou seja, quanto mais investem de forma disfuncional na aparência e mais se classificam acima do peso, maior sua preocupação em adquirir gordura corporal. E quanto menor a satisfação com o corpo, maior a preocupação em ganhar peso. Os resultados indicam que analisar os profissionais nutricionistas é importante, visto que atitudes disfuncionais podem aumentar sua preocupação com sobrepeso, podendo tal fator ser um indicativo de risco para comportamentos não saudáveis perante a saúde e desenvolvimento de transtornos alimentares e de imagem corporal.

Palavras-chave: Aparência; Nutrição; Profissionais; Satisfação;

## **APLICAÇÃO PRÁTICA DE METODOLOGIAS ATIVAS NA FORMAÇÃO DE DISCENTES DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO UMA UNIVERSIDADE NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

BIANCA BLANCO.

UNIVERSIDADE ANHANGUERA – SANTANA/CAMPUS MARTE, SÃO PAULO, SP,  
BRASIL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O acesso a tecnologia trouxe um cenário de compartilhamento de mensagens rápidas e conhecimento buscado de maneira quase instantânea. Guimarães (2015) trouxe exatamente essa questão com relação aos(as) alunos(as) e a dificuldade dos docentes do ensino superior em administrar o desvio da atenção dos discentes nas aulas. Globalização, informatização e gerações Y e Z chegam as universidades e o papel docente como orientador de estudos e não só transmissor de conteúdos faz com que o aluno desenvolva uma nova postura de protagonista a partir das atividades planejadas nessa parceria professor-aluno no ensinar-aprender. (Silva, 2013). Na área temática Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão, percebe-se que o diálogo entre a comunidade acadêmica precisa ser ampliado em prol do acompanhamento desse momento dos estudantes. Muitos discentes, por essa razão, não se sentem motivados e nem concentrados nos conteúdos abordados. Silva, (2013) relatou que o recurso da metodologia ativa é importante e há diversas maneiras de prática com sucesso através do desempenho do professor em sala de aula. Através da criação e incentivo do professor a criatividade, os conteúdos são complementados e avaliados através do



rendimento de cada aluno, adequando as principais necessidades e revisando e reavaliando o método. OBJETIVO Potencializar o aprendizado com agilidade, ter acesso e acompanhar o desempenho de turmas em salas grandes e estimular a autonomia intelectual dos discentes. METODOLOGIA Baseados nas correntes teóricas de aprendizagem tais como a aprendizagem pela interação social, preconizada por Lev Vygotsky (1896-1934), a aprendizagem pela experiência, de John Dewey (1859-1952), a aprendizagem significativa de David Ausubel(1918-2008), bem como a perspectiva freiriana da autonomia (Paulo Freire, 1921-1997), foi escolhida a disciplina de Formação Integrada em Saúde ministrada para turmas de Nutrição em diferentes semestres ensaladas. Após a aplicação teórica de saúde pública e saúde coletiva, história da saúde no Brasil e principais legislações, normas e princípios organizativos e doutrinários, cada tópico da disciplina foi trabalhado com os discentes de forma dinâmica com as seguintes atividades: sala de aula invertida (Flipped classroom), aprendizagem baseada em projetos (PBL), aprendizagem baseadas em problemas (ABP), Mapa conceitual, portfólio, simulação prática do cotidiano (teatro) e roda de conversa para estudos de caso. (Macedo, 2018; Diesel, 2017) RESULTADOS Percebeu-se melhor assiduidade e pontualidade, participação em sala de aula, aumento de perguntas, construções conceituais e práticas coletivas, estímulo a leitura, melhora das notas em avaliações oficiais. Discentes relataram surpresa ao novo método e maior participação social em espaços de diálogo como Conselhos de Saúde. Registro de menor desmotivação e pouca dificuldade com a disciplina de Saúde Coletiva e do Sistema Único de Saúde do Brasil. CONCLUSÃO Auxiliar o professor, estimular a curiosidade do aluno e proporcionar a inovação no ensino superior podem ser resultados da inserção de metodologias ativas de maneira gradual, tornando o estudante mais participativo, ativo e central no processo de ensino-aprendizagem. A pactuação e organização das atividades se apresentou benéfica enquanto método e resultou em permanência e êxito da turma. Formar profissionais de saúde críticos, reflexivos e transformadores é o papel do educador.

Palavras-chave: Aprendizagem; ensino; recurso tecnológico; metodologias ativas; instituições

### **PROJETO DE EXTENSÃO "COMIDA DE VERDADE" - AÇÕES EDUCATIVAS NO MUNICÍPIO DE NITERÓI/RJ E ADJACÊNCIAS.**

LUZIENE SIMOES BENCHIMOL; VITORIA LUCIA SILVA DE MORAES; CAMILA MARANHA PAES DE CARVALHO; THAMILLYS RODRIGUES SOUZA; PATRICIA HENRIQUES; MAYARA BARROSO QUINTANILHA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diante do contexto atual da Sindemia Global, observa-se a coexistência das pandemias de desnutrição, obesidade e mudanças climáticas. Diversos fatores influenciam este cenário, que se relaciona à inércia política de medidas regulatórias efetivas e que precisa ser debatida na população. Tornam-se necessárias ações de educação alimentar e nutricional que envolvam a comunidade, profissionais da saúde e estudantes de graduação, e que abordem a agenda regulatória. Neste trabalho apresentamos atividades do projeto de extensão Comida de Verdade da Universidade

Federal Fluminense (UFF) em parceria com a ACT Promoção da Saúde, que envolveu estudantes de graduação em Nutrição. OBJETIVO Descrever as atividades realizadas em 2019 no âmbito do projeto de extensão COMIDA DE VERDADE AÇÕES DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL EM NITERÓI E ADJACÊNCIAS. METODOLOGIA A longo de 2019, as ações foram realizadas em eventos promovidos pela Universidade Federal Fluminense (UFF), no município de Niterói e adjacências. Até o presente momento foram realizadas três tipos de Tendas (Tendas da Rotulagem, da Felicidade e da Interferência da Indústria). A Tenda da Rotulagem foi realizada em 7 momentos diversos, sendo exposta de forma dinâmica a proposta de rotulagem frontal de advertência, que estava em debate na ANVISA e os impactos da rotulagem na nossa alimentação. A Tenda da Felicidade foi realizada em 2 momentos (Feira do Acolhimento Estudantil da UFF e Simpósio da Faculdade de Nutrição da UFF), foi exposta de forma dinâmica a quantidade excessiva de açúcar adicionada em bebidas ultraprocessados gaseificadas, bem como apresentadas informações sobre os subsídios recebidos pelas indústrias produtoras de bebidas açucaradas e sobre a proposta de tributação de tais produtos. A Tenda Interferência da Indústria foi realizada em 1 momento (XV Encontro Nacional de Aleitamento Materno- ENAM), sendo expostos exemplos de ações políticas corporativas comumente usadas pela indústria voltadas para a alimentação infantil. Estas ações procuram evitar, atrasar e reverter políticas públicas a fim de estimular o consumo de alimentos ultraprocessados infantis, e, paralelamente, desincentivar o aleitamento materno e a alimentação complementar adequada e saudável. RESULTADOS O somatório dos visitantes das tendas realizadas ao longo de 2019 totalizou o contingente de trezentos e cinquenta e oito participantes, contabilizados por meio de assinaturas em listas de presença, tendo como público majoritário, estudantes e profissionais da área da saúde. Vale ressaltar que, tanto a quantidade de visitantes quanto a de executores varia de acordo com os dias e os locais nos quais as tendas são realizadas, o que permite que diferentes estudantes tenham a possibilidade de vivenciar este momento único de troca de saberes. CONCLUSÃO A partir da realização das atividades foi observada a falta de informações dos temas apresentados, principalmente da influência das ações corporativas no âmbito da alimentação, por grande parte dos participantes. Assim, as Tendas apresentam-se como um importante instrumento de conscientização tanto para graduandos de nutrição e profissionais da área, quanto para o público mais leigo nas temáticas abordadas. Com isso, contribuem para que o público atingido reconheça seu papel e seus direitos como atores sociais, ajudando a promover autonomia, empoderamento e a garantia ao direito à saúde e a alimentação adequada e saudável, possibilitando, assim, o avanço de políticas públicas intersetoriais.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Segurança alimentar e nutricional; promoção da alimentação adequada e saudável; guia alimentar;

## **O USO DA TÉCNICA GRUPO FOCAL COMO ESTRATÉGIA DE PESQUISA NA GRADUAÇÃO DE NUTRIÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

ROSIANE DE PAES BORGES HERCULANO; SUZIANA MARTINS DE VASCONCELOS SANTOS; LETICIA SOARES HERCULANO; VANUSA DE OLIVEIRA DOS SANTOS; JOAO LUCAS FERREIRA ANDRADE; NATALIA SALES DE CARVALHO.  
UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O grupo focal é uma técnica de pesquisa de caráter qualitativo que tem como propósito extrair de cada participante um ponto de vista sobre o assunto gerando os mais diversos conhecimentos que podem ser agregados ou levarem a outros fins além dos do grupo. Segundo Ressel et al. (2008), são grupos de discussões que dialogam sobre um tema ao receber estímulos apropriados para o debate, conformando, uma técnica de coleta de dados adequada para pesquisas qualitativas que tem como vantagem ampliar a compreensão sobre um tema específico. Essa técnica destaca a criação de percepções, atitudes e representações sociais de grupos humanos (VEIGA; GONDIM, 2001). A técnica é aplicada por um pesquisador que tem como objetivo coletar informações sobre um determinado tema específico por meio da discussão participativa. Ele valoriza a interação entre os participantes e o pesquisador, sendo realizado a partir das discussões focadas em tópicos específicos e diretivos. Isso proporciona a troca de experiências, conceitos e opiniões entre os participantes. Assim como, origina discussões e elabora táticas grupais para solucionar problemas e transformar realidades, pautando-se na aprendizagem e na troca de experiências sobre a questão em estudo, potencializando o protagonismo dos participantes na medida em que dialogam e constroem coletivamente os resultados da pesquisa (KINALSK, 2017). **OBJETIVO** Relatar a experiência de discentes em participar de um grupo focal. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de desenho qualitativo utilizando a técnica do grupo focal. O estudo foi realizado em uma sala previamente organizada para realização de um grupo focal em uma universidade privada de Fortaleza-Ce, no período de 12 de abril de 2019. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido como requisito ético de participação no estudo. Participaram do grupo focal cinco discentes e quatro docentes do curso de nutrição integrantes do grupo de estudos Pesquisa em Alimentação e Nutrição no Campo da Saúde Coletiva com o intuito de conhecer as percepções dos discentes a respeito da relação entre a graduação e a pesquisa. O grupo focal foi conduzido por uma docente, enquanto os demais auxiliaram na construção das ideias que se seguiam com os diferentes relatos. O grupo focal foi gravado e os relatos foram transcritos para análise das informações. O referido grupo iniciou-se com uma pergunta norteadora: Como é a experiência de participar de um grupo de estudos? Na medida em que os participantes debatiam, novas perguntas surgiam e o grupo transcorreu em uma hora e dez minutos, dado a saturação das ideias. **RESULTADOS** Destacam-se algumas falas dos discentes: Me ajuda a pensar fora da caixa. Foi feita uma complementaridade das ideias mediante as divergências que eu tinha na graduação Discente 1. É interessante expressar as minhas ideias e poder ouvir as dos outros participantes. Tive liberdade de complementar as ideias. Discente 2 Foi possível agregar novos conhecimentos que eu tenho da sala de aula e construir novas ideias Discente 3. As falas revelam que a interação entre as ideias dos participantes proporciona a formação de novos conhecimentos de forma crítica. **CONCLUSÃO** O grupo focal permitiu a troca de saberes, oportunidade de se expressar, confrontar e defender opiniões, bem como ampliar a percepção de como contribuir para a construção do conhecimento através da participação efetiva em atividades extra curriculares.

Palavras-chave: Estudantes; Formação em saúde; Pesquisa qualitativa;

## ESTUDO COMPARATIVO DAS INFRAÇÕES ÉTICAS MAIS FREQUENTES APURADAS NO CRN-3 DE 2016 A 2019

SELMA DE BRITTO GONÇALVES; FABIANA POLTRONIERI; LARISSA AQUINO DE SOUZA.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 3ª REGIÃO SP-MS, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A elaboração do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 599/2018, surgiu da necessidade de incorporar as inovações e os avanços da prática profissional do Nutricionista, revogando assim as disposições contidas no Código anterior (Resolução CFN nº 334/2004 alterada pela Resolução CFN nº 541/2014). Identificar quais condutas profissionais estão sendo realizadas em contraposição à norma ética vigente, permite realizar ações de orientação ao exercício profissional. **OBJETIVO** Apresentar análise comparativa entre as tipificações mais frequentes que resultaram na abertura de Processos Disciplinares contra Nutricionistas entre os anos de 2016 a 2019 na jurisdição do CRN-3. **METODOLOGIA** Foram analisados todos os Processos Disciplinares instaurados contra Nutricionistas, no referido período, totalizando 46 Processos Disciplinares, com 146 tipificações de indícios de infração ético disciplinar e estabelecidas as correlações entre as condutas mais frequentes da Resolução CFN nº 334/2004 alterada pela Resolução CFN nº 541/2014 e da Resolução CFN nº 599/2018. **RESULTADOS** Foram analisados 32 Processos Disciplinares referentes aos anos de 2016 e 2017, e constatados 107 indícios de infração ao Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 334/2002 alterada pela Resolução CFN nº 541/2014). Os Artigos mais transgredidos estavam relacionados à execução de atividades incompatíveis com a formação profissional (Artigo 5, Inciso II, frequência 13%); seguido por conduta que pode caracterizar imperícia, imprudência ou negligência, e causar danos aos pacientes (Artigo 7, Inciso IV, frequência 10%), e falta de decoro no exercício profissional (Artigo 5, Inciso VI, frequência 8%). A falta de atendimento às normas do CFN e as solicitações realizadas pelo CRN-3 foi tipificado em 7% dos casos (Artigo 11, Inciso II). De 2018 a 2019 foram analisados 14 Processos Disciplinares, e constatados 39 indícios de infração ao Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (Resolução CFN nº 599/18). Os Artigos mais transgredidos apontam ao não atendimento às normas do CFN e às solicitações do CRN-3 (Artigo 88, frequência 13%), seguido por executar atividades que extrapolam o campo de atuação e invadem a atribuição privativa de outros profissionais (Artigo 40) e divulgação de atividade profissional com sensacionalismo e concorrência desleal (Artigo 56), ambas tipificações tiveram a frequência de 10%. Não se identificar corretamente durante o exercício profissional (Artigo 21) e divulgar intencionalmente marcas e produtos relacionados à área de alimentação e nutrição (Artigo 60) perfazem a frequência de 8%, igualmente. **CONCLUSÃO** A comparação mostra que extrapolar a competência profissional é a infração mais frequente em ambos os períodos. Entretanto, a norma vigente delimita com maior precisão a atuação do nutricionista em mídias digitais resultando no aumento dessa tipificação após a vigência do novo Código de Ética.

Palavras-chave: Ética; Processos Disciplinares; Infrações; Código De Ética;

## **A UTILIZAÇÃO DE METODOLOGIAS ATIVAS NO APRENDIZADO DA ELABORAÇÃO PRÁTICA DE CARDÁPIOS**

**RENATA BORCHETTA; MIKAURIS GISELA DA SILVA PIRES MATTOSO; TAMARA DO CARMO RIBEIRO.**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** O ensino superior tem sido impulsionado por mudanças metodológicas no sentido de formar profissionais proativos e capacitados a trabalhar em equipe, que sejam instrumentos de transformação social e que estejam conscientes e habilitados a se adaptar às rápidas transformações que o mundo passa. **OBJETIVO** Trabalhar a utilização de metodologias ativas na aplicação dessas práticas na elaboração e avaliação de cardápio para o setor de alimentação coletiva, no que diz respeito à estrutura e produção de refeições de cardápios. **METODOLOGIA** Metodologias ativas foram aplicadas na disciplina de Administração em Serviços de Alimentação II, na Escola de Nutrição, por dois semestres, nos cursos integral e noturno. Utilizamos o recurso da pesquisação, subsídios de artigos científicos e o conhecimento previamente adquirido pelos alunos em períodos anteriores de acordo com a matriz curricular vigente, sendo possível obter resultados conforme a concretização do saber e o processo concomitantemente. Na alimentação saudável associa-se valor nutritivo e aspectos sensoriais dos alimentos, respeitando seus lados qualitativo e quantitativo, além de hábitos alimentares da população. O ponto de partida para planejar um cardápio é o estudo da população a que se destina. Esse trabalho exige planejamento de cardápios diversificados, por levar em consideração a clientela, englobando atividades como o controle de custos, e todos os diversos fatores que podem intervir no mesmo. Em geral, deve-se estabelecer o padrão do cardápio a partir da média das características da população estudada, além das técnicas de cocção e ainda considerando fatores como controle higiênico sanitário de alimentos e do ambiente. A curiosidade que pode ser despertada no educando, torna-se ponto chave no processo de ensino-aprendizagem, pois não mais se limitam à simples presença dele e do professor em sala de aula, o que faz romper com o modelo tradicional do ensino. **RESULTADOS** Os estudantes puderam vivenciar os lados teórico e prático, com aprendizado dinâmico, tendo em vista as estratégias utilizadas nas quais os alunos foram autores do próprio saber, participando ativamente da experiência. Estimulando o pensamento crítico de cada um e melhorando a interação, despertando o espírito de trabalho em equipe, essencial no processo educacional. Esse cuidado com o planejamento do cardápio e a administração de materiais possibilita melhores resultados no que se refere à bioeconomia, reflete a sustentabilidade através dos controles da utilização de recursos naturais e materiais na produção de maneira consciente. Observou-se o quão importante e complexo pode ser um cardápio, que se dá desde a engenharia da cozinha, pois determina a estrutura da produção devido às particularidades de cada preparação. Somente com cardápio bem definido que podemos solicitar os equipamentos, espaço e organizar as áreas de armazenamento, produção e distribuição. Ressaltamos ainda, a facilidade de informações diante do mundo globalizado, nesse cenário contemporâneo, o professor passa a ser um importante mediador no auxílio do desenvolvimento de cooperação que estabelece um elo entre a construção do conhecimento do educado e o aspecto metodológico do educador. **CONCLUSÃO** É possível concluir que, a aplicação de Metodologias Ativas teve um papel de extrema importância ao longo deste componente curricular, pois auxiliou os alunos na compreensão e estimulou a criatividade dos mesmos, contribuindo assim para sua formação profissional.



Palavras-chave: Administração de Materiais; Cardápio; Educação; Metodologias ativas; Nutrição

## **ALTERAÇÕES FÍSICAS ASSOCIADAS À PRÁTICA DE DIETAS RESTRITIVAS ENTRE ESTUDANTES INGRESSANTES EM UM CURSO DE NUTRIÇÃO**

LARISSA ARNOUD PINTO; ELENILMA BARROS DA SILVA; ANGELA MARIA DE SOUZA MOREIRA; MARIA EDUARDA SILVA DAS MERCÊS; MARIA JERDENILSE COELHO MATOS; LUANNE SANTOS DE MORAES.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A restrição alimentar é comum entre pessoas que buscam o emagrecimento. As dietas da moda promovem resultados atraentes, rápidos, porém temporários, podendo gerar impactos negativos no comportamento alimentar, como o descontrole nas refeições, pois a comida normalmente é usada para suprir algum sentimento de tristeza, frustração, felicidade, ansiedade, culpa e até mesmo de compulsão. Essa constante procura nos diversos meios de comunicação por informações acerca das dietas restritivas, se dá principalmente pela preocupação das pessoas em perder peso. O seguimento dessas dietas com valor calórico muito baixo, acaba muitas vezes não levando em consideração as necessidades básicas que o organismo precisa para o seu adequado funcionamento, o que pode causar alterações como, fraqueza, cefaleia, vertigens, mudanças de humor, queda de cabelo, enfraquecimento das unhas e algumas vezes tontura. **OBJETIVO** Avaliar a presença de alterações físicas associadas à prática de dietas restritivas entre acadêmicos ingressantes de um curso de nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo quantitativo, realizado com 42 ingressantes, de ambos os sexos, em um curso de nutrição de uma universidade em Belém-PA. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de Ética e Pesquisa com seres humanos sob o parecer número 3.683.336 e foi realizada no mês de novembro de 2019. Para a coleta de dados foi aplicado um questionário adaptado e estruturado em questões que buscavam verificar a frequência e o estímulo para a realização de dietas restritivas, as fontes de sua orientação, e a existência de acompanhamento profissional, além da percepção de alterações físicas durante o uso das dietas. Os resultados foram avaliados de forma descritiva. **RESULTADOS** Foi observado que dos 42 participantes 56,52% (n=26) deles, em algum momento fizeram dietas restritivas. 50% (n=13) desses foram influenciados por amigos e familiares. Dentre as fontes para busca de orientações acerca do uso das dietas, apenas 42,31% (n=11) buscaram orientação junto ao profissional nutricionista, os demais 57,69% (n=15) obtiveram informações junto a amigos, familiares, sites de navegação na internet, redes sociais, revistas e jornais. Quanto aos sintomas físicos associados à prática de dietas restritivas, dos 26 estudantes que relataram fazer uso de dietas apenas 53,85% (n=14) deles relataram sentir algum sintoma associado a essa prática. 42,86% (n=6) desses referiram sentir sempre o sintoma de tontura; unhas quebradiças; cansaço e fraqueza. Sintomas como vista embaçada; queda de cabelo e rachadura no canto da boca, foram relatados com frequência de raramente ou nunca por 57,14% (n=8) dos participantes. **CONCLUSÃO** Os sintomas tontura, fraqueza, unhas quebradiças e cansaço foram relatados como frequentes entre os discentes que faziam uso de dietas restritivas. Esse fato pode estar relacionado a fonte de orientação para a prática de dieta restritiva, o estudo mostrou que que é baixo

o percentual de estudantes que buscavam o nutricionista para a orientação quanto a prática de dietas restritivas. Ressalta-se nesse contexto que uma orientação adequada quanto a prática de dietas é fundamental para evitar o aparecimento desses sintomas, uma vez que, o profissional nutricionista pode orientar e monitorar uma prática conforme as especificidades de cada indivíduo.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Dietas; Sinais e Sintomas;

### **ÉTICA NA FORMAÇÃO E NA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA: RELATO DE ATIVIDADES NA GRADUAÇÃO**

RENATA BORCHETTA; ELKA CARVALHO; ROSA MARIA DE SÁ ALVES; ISABELLA CERVO LOPES; GABRIELLE BARRETO MARQUES CARVALHO; TAIS SAINT MARTIN FONSECA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Professores de Deontologia, componente curricular obrigatório do 1º período dos cursos de graduação em Nutrição da UNIRIO que acolhem alunos ingressantes, perceberam dúvidas sobre o referido curso e sobre atividades desenvolvidas pelo profissional Nutricionista. Diante do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (CFN 599/2018) e também da definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições (CFN 600/2018) são desenvolvidas atividades, parte integrante do projeto de extensão: Ética na formação e na atuação do nutricionista. **OBJETIVO** Visa apresentar o curso e as áreas de trabalho deste profissional com formação e atuação ética, amparados pela legislação pertinente e também entidades da categoria, integrando o aluno, ou seja, o futuro Nutricionista ao ambiente e a realidade profissional de modo a exercer sua futura profissão de forma ética e segura. **METODOLOGIA** São organizados ciclos de palestras mensais e mesas redondas semestrais nas áreas de atuação da nutrição que discutem a formação e atuação profissional ética e segura. Nutricionistas são convidados a participarem das atividades de acordo com a temática, sua experiência profissional e de vida. O palestrante apresenta sua prática profissional e possíveis problemas éticos que possam ter surgido e como lidou com tal fato. A escolha das áreas e temáticas é feita pelo público ao preencher a ficha de avaliação, onde consta sua sugestão e posteriormente é tabulada indicando a temática. Além de democrática, há avaliação quanto à organização e divulgação da atividade, contribuindo para o desenvolvimento do projeto. Definida área e temáticas, o cronograma é elaborado. O público-alvo são alunos e profissionais (internos e externos). O ciclo de palestras ocorre no semestre letivo e as palestras são realizadas mensalmente na Escola de Nutrição e no Instituto Biomédico, com duração de duas horas. A mesa redonda é semestral, com a finalidade de fazer o acolhimento dos alunos ingressantes. E-mail e redes sociais foram criados para o projeto auxiliando na divulgação e facilitando o contato. **RESULTADOS** As atividades ocorrem desde 2015 e áreas abordadas nas palestras foram: Esportiva, Marketing, Clínica, Docência, Alimentação Coletiva, Clínica Comportamental e Materno Infantil. Destacamos que as áreas de Esportiva e Clínica foram contempladas duas vezes. Considerando que o público define as temáticas a partir do registro na ficha de avaliação, que começou a ser aplicada em 2018, cabe evidenciar que apesar de todos

receberem a ficha, o preenchimento não é obrigatório. Entre 2018 e 2019, apesar do público de 688 pessoas, 563 responderam a ficha, compreendendo uma taxa de participação de 81,8%, com média de 43 ouvintes por evento. Quanto aos itens avaliados, 74,2% do público descreveu a organização das palestras como ótima, enquanto a divulgação foi considerada boa por 49%. A taxa de satisfação atingiu 89%. Desde o início das atividades à inserção nas redes sociais e ampliação da divulgação, demonstra-se a grande importância de debater a atuação de forma ética, pois é visível o aumento no número de participantes nos eventos e no preenchimento das fichas. **CONCLUSÃO** Ao convidar profissionais de inúmeros nichos da Nutrição une-se acadêmico ao profissional. Apresentando uma riqueza de relatos e debates, percebe-se como é possível atuar de forma ética e diante das normas estabelecidas. As atividades tornam-se um recurso educativo que associa ética e atualização diante das temáticas, zelando pela promoção da saúde.

Palavras-chave: ensino; ética; exercício profissional; nutrição; nutricionista

### **CONTRIBUIÇÃO DO ATENDIMENTO AMBULATORIAL NA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO SITUADO NA REGIÃO AMAZÔNICA PARA A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS; JESSICA OLIVEIRA BARBOSA BRAGA;  
JHIULLIENE KHETLEEN MIRANDA DOS SANTOS; LUNA MARES LOPES DE OLIVEIRA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O acompanhamento nutricional é de grande importância para a coletividade sadia que busca no consultório a possibilidade de obter informações para melhor qualidade de vida, bem como para a coletividade enferma que busca êxito em seu tratamento na terapia nutricional especializada, individualizada e monitorada (ALMEIDA, 2010; WESTERGREN et al. 2009). Na clínica escola de nutrição os acadêmicos associam as teorias estudadas em sala de aula com a prática do estágio compreendendo que a intervenção nutricional vai muito além do planejamento de redução ou adição de calorias e nutrientes. **OBJETIVO** Apresentar um relato de experiência a respeito das vivências adquiridas com o atendimento ambulatorial na clínica escola de Nutrição de um Centro Universitário. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de caráter descritivo dos atendimentos ambulatoriais realizados na Clínica escola de nutrição de um Centro Universitário situado na região amazônica durante o Estágio em Nutrição Clínica I no ano de 2019. A dinâmica do atendimento nutricional pautou-se no atendimento em dupla, durante quatro encontros fixos com o paciente, quinzenalmente às quartas-feiras, com duração de uma hora. No 1º encontro foram levantadas informações para o diagnóstico nutricional, identificação das demandas nutricionais além do acordo de metas mais urgentes; No 2º continuou-se o diálogo com o paciente no intuito de se definir o grau de comprometimento com as mudanças de conduta nutricional diante do planejamento dietético e dos parâmetros de monitoramento; No 3º encontro ocorreu avaliação dos avanços obtidos e o estabelecimento de novas metas; No 4º encontro foi mantido o diálogo sobre relação com a comida e sobre os hábitos de vida, fez-se o encerramento após verificação de estabelecimento e

fixação de novas práticas alimentares. Além disso, durante o período de atendimento elaborou-se materiais educativos, como cartilha contendo receitas de preparações alimentares saudáveis e práticas. Vale ressaltar que os atendimentos foram interdisciplinar com o cuidado centrado no paciente. **RESULTADOS** O atendimento ambulatorial proporcionou restabelecimento de práticas alimentares dos pacientes que buscavam pelo acompanhamento nutricional. Para isto, as informações foram disseminadas sempre com bastante cautela e adaptada para linguagem do paciente atendido. Sendo o foco o comportamento do paciente, neste cenário adotou-se o atendimento voltado para a Nutrição Comportamental durante o estágio, que visou estreitar a relação entre paciente e profissional, levando-o a refletir para muito além de contagem das calorias. Após a avaliação da disponibilidade de aceitação do paciente quanto à orientação dietética prescrita, constatou-se nesta experiência, que houve 100% de aproveitamento dos estímulos realizados durante as consultas, pois todos os pacientes retornaram às consultas subsequentes. A efetividade das medidas adotadas, foi determinada pelo grau de preparo técnico dos estagiários e orientação recebida durante as etapas que permearam o atendimento. **CONCLUSÃO** A execução de atendimento ambulatorial contribuiu diretamente na formação do futuro profissional nutricionista, uma vez que possibilitou aplicação da teoria na prática e proporcionou vivenciar experiências reais do cotidiano em ambulatório. De maneira a potencializar o desempenho do acadêmico por intermédio da aquisição de novos conhecimentos e habilidades aplicados à realidade profissional.

Palavras-chave: Nutrição; Formação profissional; Atendimento ambulatorial; Nutrição comportamental;

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA: PERCEPÇÃO ACADÊMICA SOBRE UM PROJETO DE EXTENSÃO**

RODRIGO CÉSAR DE OLIVEIRA CARVALHO<sup>1</sup>; LETICIA HELENA FERREIRA MONTENEGRO<sup>2</sup>; RARIZA ALVES DOS SANTOS<sup>2</sup>; FERNANDA TUMELERO ROSA DE MOURA<sup>2</sup>; ELLEN GABRIELA DA SILVA ZILIO<sup>2</sup>; NAYTRI ASSIS FELISBERTO<sup>2</sup>.

1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A extensão é definida como um processo educativo, cultural e científico que une o ensino e a pesquisa favorecendo a relação entre universidade e sociedade, através de diversas ações, interagindo com a comunidade, propiciando a troca de saberes e, dessa forma, construindo uma universidade pública de qualidade (UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, [s.d.]). Com isso a Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso desenvolveu o Projeto de Extensão intitulado por Monitoramento e Atividades Educativas da NBCAL, Lei 11.265/06 e Decreto 8.552/15 em parceria com a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso, que tem por objetivo monitorar a comercialização de produtos destinados ao público infantil em farmácias e supermercados. **OBJETIVO** Relatar a experiência e a percepção acadêmica sobre um projeto de extensão. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de um projeto de extensão

universitária, vivenciado por acadêmicas da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso, campus Cuiabá, Mato Grosso, Brasil, em 2019. O projeto de extensão está registrado na Pró-reitoria de Extensão Universitária, sob o número 250220191653381551, coordenado pela professora Tatiana Bering, em parceria com a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso. Inicialmente foram realizados minicursos sobre temas pertinentes à proteção da amamentação, de forma expositiva e dialogada, um treinamento para execução do projeto e a criação de um questionário para entrevista com os gerentes dos comércios. A fase de execução do projeto envolveu o monitoramento da comercialização de produtos destinados ao público infantil, onde as acadêmicas foram divididas em duplas para a sua execução. Foram monitorados supermercados e farmácias localizados nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande - Mato Grosso. Após a coleta dos dados foram identificadas e registradas as infrações dos estabelecimentos quanto a promoção comercial indevida desses produtos, com base em um formulário disponibilizado pela Rede IBFAN Brasil e, posteriormente, encaminhado para a mesma. Na fase educativa do projeto os gerentes de cada comércio foram convidados a responder, voluntariamente, um questionário de auto-preenchimento, com o intuito de identificar o conhecimento sobre a Lei 11.265/06 e o Decreto 8.552/15 e a proteção da amamentação. RESULTADOS O projeto proporcionou a troca de saberes e vivências através de capacitações sobre os temas abordados, a saber: tipos de leite, fisiologia da lactação, prática da amamentação e as legislações vigentes que a protegem, Lei 11.265/06 e o Decreto 8.552/15. No total foram monitorados 76 estabelecimentos comerciais, onde pôde-se observar o cumprimento ou não da legislação. Durante a aplicação dos questionários a maior dificuldade encontrada foi a resistência de alguns gerentes em participar. Porém, essa vivência oportunizou às acadêmicas maior domínio sobre o assunto nele tratado e, também, sobre como melhor aplica-lo. A execução das ações do projeto de extensão proporcionou uma experiência única de campo para a proteção da amamentação. CONCLUSÃO A realização do projeto proporcionou o desperta de um olhar crítico frente a comercialização dos produtos abrangidos pela Lei 11.265/06 e Decreto 8.552/15 e que permeiam, muitas vezes de forma negativa, o aleitamento materno, que por sua vez é uma prática de promoção da saúde. As experiências vivenciadas foram de suma importância para construção do caráter profissional construído na graduação.

Palavras-chave: universidade; monitoramento; ação educativa; aleitamento materno; proteção;

## **AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO COM O PESO EM ESTUDANTES DO GÊNERO MASCULINO INGRESSANTES EM UM CURSO DE NUTRIÇÃO**

MARIA JERDENILSE COELHO MATOS<sup>1</sup>; LUCAS MAIA MAGALHAES CAMPOS<sup>2</sup>; JAMERSON DO NASCIMENTO MORAES<sup>2</sup>; ELENILMA BARROS DA SILVA<sup>2</sup>; LARISSA ARNOUD PINTO<sup>1</sup>; MARIA EDUARDA SILVA DAS MERCÊS<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.



**INTRODUÇÃO** A imagem corporal é definida pela literatura como a percepção que o indivíduo tem do seu próprio corpo e dentro desta perspectiva a sociedade e os meios de comunicação representam um papel relevante na determinação dos padrões de beleza atuais, fatores que podem resultar na busca incessante de indivíduos pelo corpo perfeito, onde homens são pressionados em apresentar um corpo atlético e musculoso. **OBJETIVO** Avaliar a satisfação com o peso em estudantes do gênero masculino ingressantes em um curso de nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e quantitativo em que foi aplicado um questionário adaptado com perguntas sobre a satisfação com o peso pelos acadêmicos, foi utilizado na análise das variáveis o teste Exato de Fisher, o qual avaliou as variáveis Faixa IMC e Satisfação com o peso. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em pesquisa sob parecer núm. 3.683.336, no ano de 2019, os participantes assinaram voluntariamente o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 8 discentes do gênero masculino, dos quais 62,50% (n=5) afirmaram que estavam insatisfeitos com o peso e 37,50% (n=3) mostraram-se satisfeitos com o peso. Aplicou-se o teste exato de Fisher para as variáveis: Faixa IMC e Satisfação com o peso, este constatou que não existe associação entre o IMC e satisfação com o peso. Considerando o tamanho amostral, o resultado mostra-se relevante uma vez que este público apresenta um nível alto de insatisfação com o peso. Observa-se que os homens estão cada vez mais preocupados com seu peso, tal preocupação pode ser reforçada por fatores socioculturais, em que o padrão de beleza vigente cultua o belo como sinônimo de poder e aceitação na sociedade, podendo influenciar no comportamento e preocupação com o peso também em indivíduos do gênero masculino. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que a insatisfação com o peso está presente na maioria dos participantes, ressalta-se que a insatisfação com o peso pode ser um dos gatilhos para o desenvolvimento de transtornos alimentares. Considerando que este público reflete indivíduos do gênero masculino ingressantes em um curso de nutrição, é de extrema importância que o processo de formação acadêmico desses discentes possa contribuir para a ampliação dos aspectos associados a insatisfação corporal. É pertinente que haja mais pesquisas com os indivíduos do gênero masculino entre eles, aqueles que estão inseridos na área da nutrição, uma vez que estes, estão expostos cada vez mais as questões ligadas a preocupação com o corpo.

Palavras-chave: Beleza; Homens; Imagem Corporal;

## **PERCEPÇÃO DA CONDUTA ÉTICA DE DISCENTES DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR PÚBLICA**

**RAPHAELA CRUZ VASCONCELOS SOUSA; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; NATÁLIA CALDEIRA DE CARVALHO.**  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Abordar a conduta ética na graduação em Nutrição é o ponto de partida para promover o debate, entre discentes, docentes e instituições, sobre a importância da propagação e construção do conhecimento de forma ética. **OBJETIVO** Analisar a conduta ética dos graduandos em Nutrição de uma Instituições de Ensino Superior Pública. **METODOLOGIA** Estudo transversal com

alunos matriculados no curso de Nutrição de uma Instituição de Ensino Superior Pública. Os participantes foram informados quanto ao objetivo da pesquisa e sua importância e, para garantir a privacidade da amostra, o questionário não exigiu identificação. Os voluntários assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido, seguindo a Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde. O presente estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto, com o protocolo CAAE: 18819119.2.0000.5150. A coleta de dados foi realizada através da aplicação de questionário online via e-mail institucional. No questionário constavam questões sobre dados sociodemográficos e condutas éticas na graduação. Os aspectos sociodemográficos abordaram sexo e período da graduação. As perguntas sobre fraudes acadêmicas e motivações para a ocorrência das mesmas foram baseadas nos questionários utilizados nos estudos de Naghdipour e Emeagwali (2013) e Martinez e Ramirez (2018). **RESULTADOS** Participaram 105 discentes de todos os períodos do curso de Nutrição dos 286 alunos matriculados no curso no segundo semestre de 2019. A maioria era do sexo feminino e a média de má conduta ética referida foi de  $5,0 \pm 2,1$ , com diferença entre os períodos iniciais e finais ( $p=0,03$ ). A maioria dos alunos que estavam entre o 1º ao 5º semestre do curso relataram ter cometido de 1 a 5 más condutas éticas (62,2%), enquanto 4,4% relataram não terem cometido nenhuma má conduta. Todos os alunos dos períodos finais (6º ao 9º) relataram uma ou mais más condutas. Discentes dos períodos finais da graduação (6º ao 9º período) apresentaram maior prevalência de deixar que o colega copiasse resposta na prova ( $p=0,05$ ), utilizar trabalho pronto ( $p=0,04$ ) e ter o nome colocado em um trabalho que não realizou ( $p=0,01$ ) quando comparado com os períodos iniciais (1 ao 5º período). Adicionalmente 10,5% relataram ter realizado atendimento nutricional sem supervisão, em todos os períodos. Ao avaliar as motivações para as más condutas, 50,5% concordam que manter boas notas seja motivação para más condutas, 71,4% afirmaram que colam ou copiam trabalhos porque sabem que outros colegas também já o fizeram, 70,5% colam ou copiam trabalhos porque acreditam que os professores também já fizeram isso. Os alunos dos últimos períodos relataram como motivação para cometer más condutas a falta de tempo para estudar ( $p=0,05$ ). **CONCLUSÃO** Há elevada prevalência de más conduta ética entre graduando de nutrição, especialmente os alunos dos períodos finais, sendo a principal motivação a falta de tempo. As Universidades conjuntamente com os docentes e discente precisam dialogar sobre a ética na formação profissional.

Palavras-chave: Má Conduta Científica; Nutrição; Universidades; Universidades; Formação Profissional

**A IMPORTÂNCIA DA INTERVENÇÃO INTERDISCIPLINAR NO SUPORTE AOS ALUNOS EM ATENDIMENTOS DE PACIENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE EM UMA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO EM UMA UNIVERSIDADE PARTICULAR EM BELÉM/PA: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

THALITA MENDES DE OLIVEIRA; TASSIANA FREITAS DA SILVA VEIGA; NEYLA FERRAZ BERGAMIM JEFFERY.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As clínicas-escolas são responsáveis por fomentar a formação e a construção do saber. Consideramos que o estágio clínico torna-se uma ótima oportunidade no processo de desenvolvimento profissional e pessoal do aluno. Em muitos casos, é necessário a intervenção de outros profissionais para realização de tratamentos nutricionais eficazes, estudos têm mostrado que a integração profissional tem produzido mudanças nas práticas dos serviços e na construção de redes de cuidado e tem sido marcante na avaliação dos estudantes sobre o processo de formação. Para a caracterização desse relato, foram escolhidos pacientes que possuem sobrepeso, obesidade e fatores provenientes de algum tipo de distúrbio psíquico no qual interferem diretamente no tratamento nutricional. **OBJETIVO** O objetivo é ressaltar a necessidade da atuação interdisciplinar entre alunos de nutrição, nutricionistas e psicólogos para a efetividade dos atendimentos clínicos em pacientes com sobrepeso e obesidade durante o estágio voluntário na clínica-escola de Nutrição em uma Universidade em Belém PA. **METODOLOGIA** O estudo trata-se de um relato de experiência do projeto Vivências composto por discentes a partir do 2º ao 8º período do curso de nutrição, realizado entre os meses de setembro e dezembro de 2019, na clínica-escola de nutrição da Universidade da Amazônia. Durante os atendimentos realizados, os alunos apresentavam grande dificuldade e limitações nas abordagens com os pacientes, além disso foi detectado pela preceptora a necessidade da introdução interdisciplinar da área da psicologia, devido o alto grau de vulnerabilidade e recusa dos pacientes na adesão dos tratamentos. Diante disso um grupo terapêutico foi proposto a fim de instrumentalizar os discentes quanto ao manejo no atendimento. **RESULTADOS** No decorrer dos tratamentos de pacientes obesos e com sobrepeso, muitos apresentaram sinais de transtornos os quais limitavam a atuação do discente. A importância do reconhecimento da necessidade interdisciplinaridade entre os cursos da universidade surge para aprimorar o suporte já oferecido, garantindo total integralidade do atendimento, mesmo que inicialmente seja por meio da clínica de nutrição e caso necessário, encaminhamento para área de psicologia. Após o início dos encontros semanais em grupo, houve uma melhora significativa nos atendimentos ocorridos. A continuação do grupo terapêutico inicialmente voltado apenas para alunos de nutrição, visou surgir como um suporte onde fator principal foi justamente cuidar do emocional do discente, devido a carga emocional despejada nos mesmos pelos pacientes. Os participantes realizaram diversas atividades com a finalidade de expressar, relatar suas experiências na clínica e conseguiram aderir ao grupo proposto, aliviando o estresse emocional. **CONCLUSÃO** É importante enfatizar que uma abordagem interdisciplinar com a área da psicologia faz toda a diferença no atendimento nutricional, principalmente no suporte aos alunos que tratam de pacientes com sobrepeso ou obesidade, aprimorando assim a qualidade do atendimento com um suporte emocional estável para auxiliar o paciente a alcançar a efetividade do tratamento, proporcionando uma melhora em episódios de compulsão alimentar periódica, na qualidade da alimentação e o aumento do conhecimento sobre o próprio hábito alimentar.

Palavras-chave: sobrepeso; obesidade; integração profissional;

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA: O ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM UMA INSTITUIÇÃO HOSPITALAR LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ, MT.**

BRUNA ALMEIDA SIQUEIRA DE FARIA; TIAGO MARTINS VILELA FERREIRA.  
FACULDADE FASIFE MATO GROSSO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O cumprimento do estágio extracurricular é uma prática que proporciona integração ensino-serviço-comunidade contribuindo para formação do Nutricionista por meio da troca de experiências entre acadêmico, docente e preceptor. O estágio extracurricular é amparado pela Lei Lei nº 11.788, de 25/09/2008, pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição e também deve estar previsto no Projeto Político Pedagógico dos Cursos de Graduação em Nutrição. Tem-se na prática do estágio extracurricular a figura do preceptor, profissional da área de atuação corresponde aquela que o acadêmico está sendo formado. Essa interação, deve ofertar condições para o estagiário caminhar ao lado do nutricionista, tendo espaço para dar ideias e trocar conhecimento, de maneira a desenvolver autonomia, criticidade, pró-atividade no futuro profissional. **OBJETIVO** Relatar a experiência de um acadêmico de nutrição em estágio extracurricular realizado em instituição hospitalar localizada em Cuiabá, MT. **METODOLOGIA** Foram consultados os relatórios de estágios produzidos durante os semestres de atuação do estagiário para levantamento das atividades desenvolvidas; realizaram-se reuniões com docente orientadora e preceptora para elaboração do presente material. Tornaram-se necessárias também pesquisa bibliográfica em bases de dados como Scielo, Medline, Pubmed e Google Acadêmico durante o mês de Outubro de 2018, tendo como palavras-chave relato de experiência, estágio em nutrição, formação em nutrição. **RESULTADOS** Dentre as atividades estabelecidas pelo plano estágio, estão previstas ações em duas áreas de atuação do nutricionista: Alimentação Coletiva (AC) e Nutrição Clínica (NC). Na AC são desenvolvidas atividades de controle de refeições, supervisão de dieta de pacientes e funcionários, controle de qualidade, lista de compras e pesquisa de satisfação. Em um levantamento interno, acerca dos indicadores do setor de nutrição e dietética, encontrou-se que desde o início do estágio foram gerados lucros para a empresa, devido ao novo método de supervisão que se tornou mais eficiente com a presença do estagiário. A atuação na AC proporciona intenso aprendizado sobre o trabalho em equipe e demonstra as dificuldades que o nutricionista, responsável técnico, sente em sua rotina. As atividades desenvolvidas na NC são: Antropometria e Avaliação nutricional, inclusive com bioimpedância. O estagiário tem acesso direto ao paciente, conhecendo a cada dia particularidades do atendimento clínico e, conseqüentemente, vivenciando na prática o vínculo direto entre paciente e profissional. A atual configuração do hospital onde é desenvolvido o estágio, sobrecarrega o nutricionista pois, o profissional deve ser capaz de atuar em duas grandes áreas da Nutrição. Sem o apoio do estagiário seria muito difícil conseguir cumprir tais atividades. **CONCLUSÃO** É muito importante que o acadêmico possa ingressar no estágio extracurricular, se tiver oportunidade, pois, poderá vivenciar na prática atividades diárias relacionadas ao seu curso e poderá aprender mais ao lado do profissional. Essa prática lhe trará experiências e aprendizado que somará para a sua formação.

Palavras-chave: Estágio em Nutrição; Estágio em Nutrição Clínica; Relato de experiência;

## ACÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA FEIRA SUSTENTÁVEL EM CUIABÁ-MT: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

JANE KATIA VIVAS TAVEIRA<sup>1</sup>; PATRICIA SIMONE NOGUEIRA<sup>2</sup>; CAMILLE FEITOSA ALMEIDA<sup>2</sup>; CARINE TEREZINHA DE OLIVEIRA<sup>2</sup>.

1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Feira SUSTentável foi instituída no dia 22 de abril de 2019, por meio da Portaria nº 104/2019/GBSES. É uma ação que ocorre semanalmente nas dependências da Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso, no município de Cuiabá para os seus trabalhadores(as) e todo o entorno do Centro Político Administrativo. A feira é um espaço para expositores que produzem alimentos saudáveis, que sejam resultado da agricultura familiar, produção agroecológica e/ou orgânica, de procedência regional, processado artesanalmente ou alimentos produzidos sem utilização de açúcar refinado e farinha branca, e que incentivem o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados como preconiza o Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014). Além da promoção a alimentação adequada e saudável, a feira tem como proposta os preceitos da sustentabilidade e da Segurança Alimentar e Nutricional, que abordam aspectos à preservação dos recursos esgotáveis para a preservação do ecossistema. Desta forma são desenvolvidas ações de Educação Alimentar e Nutricional, relacionando ao de Direito Humano à Alimentação Adequada como estratégias de promoção a um estilo de vida saudável. OBJETIVO Apresentar as atividades de Educação Alimentar e Nutricional realizadas na Feira SUSTentável da Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso. METODOLOGIA Este trabalho trata-se de um relato de experiência das atividades de Educação Alimentar e Nutricional ocorridas na Feira SUSTentável. As atividades foram realizadas pelos discentes de Nutrição em Estágio Curricular de Nutrição Social da Universidade Federal de Mato Grosso, no período de novembro de 2019 a março de 2020. As ações eram planejadas antecipadamente considerando princípios e práticas estabelecidas no documento elaborado em parceria do Ministério do Desenvolvimento Social e do Conselho Federal de Nutricionistas. Para o planejamento das ações eram definidos os: objetivos educativos, temas/conteúdos, atividades/estratégias, recursos necessários, tempo de cada atividade, responsável e avaliação (BRASIL, 2018). As temáticas das atividades desenvolvidas são relacionadas quando possível ao Guia Alimentar para População Brasileira, direcionadas aos servidores da Secretaria de Estado de Saúde. RESULTADOS Foram realizadas no período quatro atividades de Educação Alimentar e Nutricional: 1) Alimentação na prevenção do câncer; 2) Alimentação nas festas natalinas; 3) Alimentação no carnaval e 4) Nutrição e saúde da mulher as quais tiveram uma participação de 16, 25, 19 e 15 pessoas, respectivamente. O objetivo principal das atividades foi a promoção à alimentação adequada e saudável, aproveitando do espaço da Feira e das datas comemorativas próximas, com a finalidade de que houvesse um encorajamento à autonomia de práticas alimentares adequadas saudáveis. As atividades eram de curta duração e a participação era espontânea. Percebeu-se que durante sua aplicação houve, por parte do público, disposição, entusiasmo e participação dinâmica, por meio de diálogo em uma abordagem informal, horizontal com contato visual e sanando dúvidas. Utilizou-se recursos educativos preparados previamente como cartazes, folders e atividades lúdicas. CONCLUSÃO Desta forma, observamos a importância da continuidade dessas atividades de Educação Alimentar e Nutricional, que contribuem para o desenvolvimento da autonomia dos



participantes quanto à decisão em relação a alimentação e para o incentivo da produção e consumo de produtos saudáveis e sustentáveis.

Palavras-chave: Alimentação; Educação Alimentar e Nutricional; Política de Alimentação e Nutrição; Segurança Alimentar e Nutricional; Sustentabilidade

## **FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO: O QUE NOS DIZ O CONTEÚDO DAS PROVAS DO EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DE ESTUDANTES?**

LUCIANA MARCHETTI DA SILVA; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO; NAYARA CAVALCANTI ARES; JOSÉ ANAEL NEVES.  
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DA BAIXADA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) tem como propósito aferir o desempenho dos estudantes de graduação em relação aos conteúdos programáticos previstos nas Diretrizes Curriculares dos cursos de graduação, entre outras habilidades e competências ligadas às transformações sociais no Brasil e no mundo (Neto et al., 2018). A literatura científica disponível que se debruça sobre o ENADE analisa o desempenho dos estudantes (Rocha et al., 2018), por sua vez, inexistem trabalhos que analisam o conteúdo das provas da área de nutrição. **OBJETIVO** Identificar e analisar os tipos de questões e conteúdos formacionais presentes nas provas do exame de 2004 a 2019 à luz das diretrizes curriculares nacionais para a graduação em nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de uma análise documental realizada a partir de Portarias, Decretos e outros Documentos Oficiais do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). Consultou-se o sítio eletrônico do INEP para levantamento das provas de nutrição nos anos 2004, 2007, 2010, 2013, 2016 e 2019, bem como as Portarias e Decretos que orientaram os seus conteúdos. As questões foram classificadas quanto a sua tipologia em resposta única, interpretação, complementação múltipla, asserção-razão ou discursiva. Quanto ao conteúdo formacional a classificação foi orientada pela Portaria mais recente do INEP (BRASIL, 2019). **RESULTADOS** Analisaram-se um total de 175 questões. Identificou-se predomínio de questões do tipo interpretação (n=85), seguidas de questões de complementação múltipla (n= 29). Os conteúdos formacionais mais presentes foram: fisiopatologia e dietoterapia nas diferentes enfermidades (n=35), necessidades e recomendações nutricionais nos diferentes ciclos da vida (n=17), políticas públicas de alimentação e nutrição (n=17), planejamento e prescrição de planos alimentares (n=12), epidemiologia e vigilância alimentar e nutricional (n=12) e educação alimentar e nutricional (n=12). Os conteúdos formacionais menos presentes foram : Segurança alimentar e nutricional (n=4), Guia Alimentar da População Brasileira (n=4), Indicadores de qualidade na produção de refeições (n=3), Rotulagem de alimentos (n=3) e Biodisponibilidade de nutrientes e propriedades de compostos bioativos (n=2). Ao analisar os conteúdos formacionais presentes em todas as avaliações, identificou-se apenas necessidades e recomendações nutricionais nos diferentes ciclos de vida, planejamento e avaliação de cardápios para coletividades sadias e enfermas, políticas públicas de alimentação e nutrição e fisiopatologia e dietoterapia nas diferentes enfermidades. **CONCLUSÃO** Verificou-se o

predomínio de questões do campo da fisiopatologia, dietoterapia, nutrição nos ciclos da vida e planejamento de planos alimentares, junto de políticas públicas de alimentação e nutrição, epidemiologia e vigilância alimentar e nutricional e educação alimentar e nutricional. Ou seja, demarcação dos campos científicos da nutrição clínica e da nutrição em saúde coletiva. Embora se configure como a área de maior empregabilidade do nutricionista, o campo da alimentação coletiva foi menos evidenciada no histórico das avaliações.

Palavras-chave: Formação em nutrição; Exame Nacional de Desempenho Estudantes; Avaliação; Conteúdo formacional; Questões;

### **A REALIZAÇÃO DE UMA MOSTRA CIENTÍFICA COMO FERRAMENTA PARA A CONSTRUÇÃO DE CONHECIMENTOS NAS ÁREAS INTERDISCIPLINARES EM NUTRIÇÃO**

LUCIANA CRISTINA MANCIO GOMES<sup>1</sup>; ANA MARLA DUARTE DE SOUZA<sup>2</sup>; VANESSA LIMA CARVALHO<sup>2</sup>; PRISCILLA MAIA FERREIRA<sup>2</sup>; DANIELLE FARIAS<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A aplicabilidade de novas metodologias ativas em nutrição proporcionar aos alunos a implementação de novas experiências em nutrição e sua relação com os alimentos, cujos objetivos pode-se destacar a segurança alimentar, o desenvolvimento de novos produtos e a melhoria da qualidade nutricional, composição química dos alimentos, bem como as transformações naturais positivas e negativas que ocorrem nos mesmos em sua formação, deterioração, perdas e alterações nutricionais nos alimentos processados, que possam trazer reflexos benéficos ou maléficos à saúde. Em virtude disso, foi proposta como atividade aos acadêmicos do curso de graduação de nutrição a Mostra científica com a finalidade de associar as disciplina através de elaboração prática e exposição de preparações saudáveis, bem como os efeitos que podem sofrer os alimentos ao longo utilização de algum método ou tecnologia em alimentos associando a saúde do consumidor. **OBJETIVO** Propor uma atividade educativa envolvendo a tecnologia e bioquímica dos alimentos e demais áreas afins por meio da qual os discentes pudessem aprender ativamente acerca dos conteúdos abordados ao longo do semestre. **METODOLOGIA** Trata-se do relato de experiência acerca do planejamento, organização e execução da I Mostra Científica de Alimentos, como forma de dinamizar o aprendizado dos alunos das mencionadas disciplinas. Os 70 discentes foram divididos em 14 grupos, cada um responsável por trabalhar com uma tecnologia de alimentos específica e seus efeitos que podem comprometer a saúde. Solicitou-se a abordagem desses conteúdos de maneira lúdica e dinâmica, aplicando recursos visuais e linguagem adequada ao público-alvo como comunidade acadêmica e demais interessado, para garantir melhor apreensão dos ensinamentos propostos. O evento foi realizado na Universidade da Amazônia, localizada na cidade de Ananindeua. O local de realização foi um espaço aberto (átrio) à circulação de pessoas, o que facilitou o acesso do público interno e externo. **RESULTADOS** Estima-se que cerca de 650 pessoas visitaram os stands do evento. Esse

processo de ensino-aprendizagem para os alunos foi bem positiva, tendo uma boa aceitação por todas as equipes, sendo uma boa alternativa para consolidação de conhecimentos teóricos, visto que o preparo do aluno para uma apresentação pública exigiu a construção de um projeto, estudo intensificado do tema proposto e a busca por estratégias diversas para uma explanação eficiente. Além disso, obteve-se disseminação da informação ao público de maneira a alertar sobre os possíveis riscos e benefícios das técnicas aplicadas em determinados produtos. Observou-se criatividade na organização do stand e foi possível perceber o domínio do conhecimento por parte dos discentes e sua desenvoltura na explanação. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a Mostra Científica de Alimentos UNAMA/ANANINDEUA proporcionou uma formação autônoma do ensino-aprendizagem aos alunos, resultando na consolidação de uma alternativa de metodologia ativa eficaz para obtenção dos conhecimentos e a reflexão sobre os próprios processos de aprendizagem.

Palavras-chave: metodologias ativas; nutrição; ensino;

## **PERSPECTIVAS DOS CAMPOS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PRATICADOS NO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO SITUADO NO AGRESTE SERGIPANO**

ISABEL SANTOS DE OLIVEIRA; BARBARA MELO SANTOS DO NASCIMENTO; DIVA ALIETE DOS SANTOS VIEIRA; SUZANA MARIA ANDRADE BARRETO; VIVIANNE DE SOUSA ROCHA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Ciência da Nutrição foca no estudo dos alimentos, nutrientes e os seus outros componentes, compostos bioativos, nesse âmbito apresenta-se as grandes áreas de atuação do nutricionista: nutrição clínica, nutrição em saúde coletiva e nutrição em alimentação coletiva determinadas pela resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição. Baseado na resolução do Conselho Nacional de Educação, Câmara de Educação Superior nº 5, de 7 de novembro de 2001, as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o curso tem por finalidade formar profissionais humanistas e críticos capazes de atuar em busca da segurança alimentar e da atenção dietética, além de englobar os aspectos econômicos, sociais, políticos e culturais. Desta maneira, o tema se justifica pela relevância de conhecer as áreas em que há maior carência de trabalhos elaborados, de modo que seja possível incentivar o aumento da produção nessas áreas menos visadas, o que se traduz em ganhos para a sociedade, a Ciência da Nutrição e a comunidade científica de uma forma geral. **OBJETIVO** Analisar as áreas dos trabalhos de conclusão de curso dos acadêmicos de uma instituição de ensino superior na região agreste do estado de Sergipe no nordeste brasileiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, cujo levantamento de dados obtido dos trabalhos de conclusão de curso de nutrição das turmas concluintes (2014 a 2018), no período de quatro meses do ano de 2019. A coleta foi realizada no repositório institucional da Biblioteca e no Departamento de Nutrição de Lagarto, bem como na Plataforma Lattes. Os dados coletados foram tabulados por meio do Microsoft Excel (2013, versão 15.0.4420.1017) e organizados em frequências relativa e absoluta. **RESULTADOS** O quantitativo médio relativo dos trabalhos de conclusão de curso

baseado nos eixos da nutrição evidencia a nutrição clínica como área dominante - 50,40%, com relação as áreas da nutrição em saúde coletiva e alimentação coletiva. A análise da frequência dos trabalhos permite inferir que a nutrição clínica teve um aumento importante ao longo dos cinco anos na produção e ressalta uma maior constância das médias apresentadas entre as áreas. No eixo da nutrição em alimentação coletiva em 2014 não houve nenhum trabalho escrito. Por outro lado, 2018 foi o ano com maior percentual de frequência dessa temática (47,06%). Na Nutrição em Saúde Coletiva revelou percentual de 32,26% em 2015, enquanto que em 2017 houve o menor (9,68%).

**CONCLUSÃO** Os resultados mostraram domínio da nutrição clínica e necessário incentivo das demais áreas da nutrição identificadas carentes de produções. Por isso, conclui que o ideal é que, no decorrer da graduação, os docentes incentivem os acadêmicos a desenvolverem trabalhos a respeito das mais diversas temáticas a fim de expandir o conhecimento acerca das diferentes áreas. Não deve haver restrição do saber a uma única área, pois todas são relevantes. Sugere que sejam realizados novos trabalhos que abordem esta relevante questão, ressalta a necessidade de que os alunos de nutrição colaborem com a ampliação de todas as áreas ao desenvolver pesquisas nos mais variados temas e vise à qualidade da produção de trabalhos com reconhecida importância social e científica.

Palavras-chave: Formação do nutricionista; Áreas da Nutrição; Trabalho de Conclusão de Curso;

## **VIVER BEM: A UNIVERSIDADE COMO PROMOTORA DA SAÚDE NO ÂMBITO DA EXTENSÃO**

ALANA MOREIRA BISPO; BRUNA SANTOS LEITE; LISSA DALTRO MARTINS; JUAN MESSIAS SOUZA SANTOS; VANESSA DE LIMA SILVA; CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As doenças crônico-degenerativas têm apresentado altos índices de morbidade no Brasil, a exemplo da obesidade que vem se constituindo como uma preocupação da população em nível mundial (CARVALHO et. al., 2014). Assim, o ambiente acadêmico deve ser um espaço produtor da saúde, promovendo a educação integral e o desenvolvimento de habilidades pessoais (VIEIRA et. al., 2017). **OBJETIVO** Desenvolver ações que reforcem a importância do combate a doenças e da promoção à saúde. **METODOLOGIA** Esse projeto de extensão constituiu-se de 04 atividades durante o segundo semestre de 2019 na Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia: Oficina gastronômica 01 (Preparo de Pães Saudáveis); Oficina gastronômica 02 (Preparo de Massas Saudáveis); Mesa redonda 01 (Aleitamento Materno e Alergia); Mesa redonda 02 (Atualidades em Estratégias para Emagrecimento). Após cada atividade foi aplicada uma Pesquisa de Avaliação com perguntas relacionadas ao tema, aos palestrantes e em relação à organização do evento, com notas de 01 a 05. **RESULTADOS** A primeira oficina gastronômica, com 31 participantes, teve sua pesquisa respondida por 20 pessoas e revelou 100% de notas 05 nos quesitos: relevância do tema tratado; palestrante: conhecimento do tema; palestrante: objetividade e clareza; e organização do evento: pontualidade. A porcentagem de notas 05 nos demais quesitos (organização do evento:

recepção/inscrição e expectativa do evento) foi de 95%. A segunda oficina contou com 43 participantes. Sua pesquisa, respondida por 23 pessoas, obteve 100% de notas 05 nas questões sobre relevância do tema tratado, palestrante: objetividade e clareza e expectativa do evento. Em relação ao palestrante: conhecimento do tema e organização do evento: recepção/inscrição a porcentagem de notas máximas foram 95,65% e 86,96%, respectivamente. A primeira mesa redonda, com 85 participantes, teve sua pesquisa respondida por 63 destes, revelando os seguintes percentuais de notas 05: em relação ao tema (relevância do tema tratado): 95,24%; palestrantes (conhecimento do tema): 92%; palestrantes (objetividade e clareza): 84,13%; organização do evento (recepção/inscrição): 87,3%; organização do evento (pontualidade): 17,44%; organização do evento (expectativa do evento): 87,3%. A segunda mesa teve 74 participantes e a pesquisa foi respondida por 56 pessoas, com o seguinte quantitativo de notas 05: em relação ao tema (relevância do tema tratado): 94,64%; palestrantes (conhecimento do tema): 96,43%; palestrantes (objetividade e clareza): 91,07%; organização do evento (recepção/inscrição): 96,43%; organização do evento (pontualidade): 76,78%; organização do evento (expectativa do evento): 85,71%. **CONCLUSÃO** Os resultados demonstraram que as atividades realizadas tiveram grande aceitação pelo público, o que sugere serem estratégias efetivas na criação de hábitos saudáveis e assim combate doenças crônico-degenerativas e promove a saúde.

Palavras-chave: Alimentação; Comunidade Universitária; Desenvolvimento de Hábitos Saudáveis;

## **O USO DE FLUXOGRAMAS NA GESTÃO DO INTERSSAN: UM ESTUDO DESCRITIVO**

LARISSA RAMOS ARAUJO<sup>1</sup>; MILENA CRISTINA SENDAO FERREIRA<sup>2</sup>; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”, - BRASIL;
2. CENTRO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO PARA A SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Centro de Ciência, Tecnologia e Inovação para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (INTERSSAN) é um espaço de interlocução entre instituições de pesquisa e a sociedade. Objetiva ampliar o acesso às tecnologias sociais, desenvolver e gerir políticas públicas, e oferecer formação na área de segurança alimentar, saúde e bem estar. Contudo, o INTERSSAN apresenta alta rotatividade de bolsistas, o que impacta negativamente no padrão das atividades operacionais e dificulta a gestão dos projetos. Dessa forma, o fluxograma, ferramenta que pode auxiliar no controle interno dos processos, pode ser efetivo para otimização operacional do INTERSSAN. **OBJETIVO** Desenvolver fluxogramas e avaliar os pontos críticos da gestão do INTERSSAN. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo descritivo com base em referenciais de Planejamento Estratégico e Diagnóstico Rápido Participativo. Solicitou-se aos sete bolsistas operacionais que criassem uma sequência de palavras-chaves de suas respectivas funções. Após esse processo, cada um dos bolsistas descreveu detalhadamente suas atividades e ordens de execução. Em seguida, elaborou-se uma tabela que reunia resumidamente todas as atividades envolvidas no



processo de gestão do INTERSSAN. RESULTADOS Foram desenvolvidos dez fluxogramas: 1) Acesso ao Sistema de Gestão de Convênios e Contratos de Repasse do Governo Federal (SICONV) que permite a formalização, execução, e acompanhamento; 2) Alteração dos projetos via SICONV que possibilita a modificação dos planos de trabalhos; 3) Pedido de compra de passagem aérea que auxilia a participação dos bolsistas em eventos; 4) Pedido de Artes Gráficas que ajuda na divulgação de editais, e cursos; 5) Editais que possibilitam a realização de novos projetos; 6) Recibos para bolsas que permitem o pagamento dos bolsistas; 7) Recibos para diárias e auxílios que ajudam com os custos de transporte, alimentação, e estadia das viagens; 8) Pedido de compra de materiais e equipamentos que auxilia a realização de oficinas, e eventos promovidos pelo INTERSSAN, e contribui com as demandas da gestão; 9) Solicitação de carro que apoia a participação dos bolsistas em cursos e eventos; 10) Curso de Extensão que possibilita formação em Segurança Alimentar e Nutricional. Com isso, foram encontrados pontos críticos internos e externos, ou seja, pontos chaves dos processos que não dependem somente da gestão do INTERSSAN, mas também da Diretoria do Instituto de Biociências, da Seção Técnica de Finanças, dos candidatos, dos bolsistas, das mídias digitais, e principalmente da comunicação entre esses setores. CONCLUSÃO Os fluxogramas desenvolvidos facilitaram a execução das atividades e ajudaram a detectar pontos críticos internos e externos que demandam maior precisão e atenção por influenciarem no sucesso ou falha das atividades. Além de serem base para implantação de procedimentos operacionais padrões. Por fim, sugere-se o uso de fluxogramas visando otimizar os processos de gestão de projetos.

Palavras-chave: Gestão dos projetos; Otimização; Pontos críticos;

## **POTENCIAL BIOATIVO DA CASCA DE JABUTICABA DESIDRATADA: UM POSSÍVEL INGREDIENTE FUNCIONAL.**

SIMONE DE CÁSSIA CASADEI BUCHALLA; GABRIELLA BARELLA <sup>1</sup>; SABRINA ALVES LENQUISTE; GEOVANA CRISTINA GARCAO INSAURRALDE<sup>2</sup>; DANIELLE ZAMBRANO RIBEIRO DOS SANTOS<sup>2</sup>.

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA (UNOESTE) - PRESIDENTE PRUDENTE, SÃO PAULO, BRASIL., PRESIDENTE PRUDENTE - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Alimentos e bebidas ricos em flavonóides têm sido associados à redução de risco de doenças crônicas não transmissíveis. A casca de jabuticaba é uma fonte de antocianinas, os flavonoides responsáveis pela cor escura da fruta, esses pigmentos possuem propriedades antioxidante e anti-inflamatória. Essa fração da jabuticaba tão rica em nutrientes e compostos bioativos tem sido estudada como ingrediente funcional. OBJETIVO Caracterizar a farinha da casca de jabuticaba (FCJ) obtida por secagem e a viabilidade de utilização desta em diferentes formulações de bolinhos tipo cupcake. METODOLOGIA A FCJ foi obtida por secagem em estufa de circulação de ar a 60°C. Foram determinados os compostos fenólicos, flavonoides e antocianinas totais, por métodos colorimétricos. A composição centesimal da FCJ foi realizada por meio dos métodos oficiais da Association of Official Analytical Chemists (AOAC). Realizaram-se os ensaios antioxidantes

FRAP e ABTS na FCJ. Foram formuladas 3 versões de bolinho: Padrão (P), preparado com farinha de trigo; Banana Verde (BV), preparado com substituição da farinha de trigo pela farinha de banana-verde; e Banana-verde + Jaboticaba (BVJ), preparado com farinha de banana-verde e 5% de FCJ. A composição centesimal foi realizado, por meio dos métodos da AOAC e os resultados comparados, utilizando teste ANOVA seguido de Tukey para comparação de médias, com significância para  $p < 0,05$ . RESULTADOS A FCJ apresentou alto teor de fibras totais ( $37,14 \pm 0,24$  %) e minerais ( $6,01 \pm 0,03$  %). A concentração de compostos bioativos foi alta na FCJ, sendo  $57,24 \pm 0,02$  EAG/g de fenólicos totais,  $220,43 \pm 17,18$  mg/g de antocianinas e  $17,13 \pm 1,12$  mg catequina/g. Quanto à capacidade antioxidante, o ensaio FRAP mostrou valores menores ( $269,01 \pm 3,07$   $\mu$ M Trolox/g) que o ensaio ABTS ( $620,22 \pm 18,89$   $\mu$ M Trolox/g). Na composição centesimal dos bolinhos, os teores de resíduo mineral fixo e fibras totais obtiveram valores superiores nas amostras BV e BVJ, além de apresentarem menor densidade energética, quando comparadas a amostra P. CONCLUSÃO A FCJ apresentou altos teores de compostos bioativos, responsáveis pelo elevado potencial antioxidante por FRAP e ABTS. Assim, o método de secagem em estufa a  $60^{\circ}\text{C}$  foi eficaz em manter as propriedades funcionais da FCJ. A viabilidade da FCJ como ingrediente funcional foi comprovada a partir da elaboração dos bolinhos, podendo ainda ser combinada com outras farinhas funcionais, como a farinha de banana-verde. Portanto, a FCJ pode ser um excelente ingrediente com potencial funcional a ser utilizado como aditivo em alimentos processados.

Palavras-chave: antioxidantes; alimento funcional; antocianinas; Myrciaria jaboticaba (Vell.) O. Berg.;

## ASSOCIAÇÃO DE HIPERURICEMIA E FATORES RELACIONADOS À SÍNDROME METABÓLICA EM UMA POPULAÇÃO MISTA BRASILEIRA

JOANE MATOS SILVA; THOMAS THASSIO RODRIGUES DE ARAUJO SILVA;  
CLAUBERT RADAMES OLIVEIRA COUTINHO DE LIMA; LUAMA ARAUJO DOS  
SANTOS; GIULIA MELO PIPOLO; EDILENE MARIA QUEIROZ DE ARAUJO.  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A síndrome metabólica quando associada ao aumento dos níveis séricos de ácido úrico ou hiperuricemia, aumentam o risco de desenvolver doença cardiovascular. Na produção de ácido úrico, há geração de espécies reativas de oxigênio e estes, junto com as citocinas pró-inflamatórias, presentes na obesidade e síndrome metabólica, estimulam a atividade da xantina oxidase, provocam alterações no metabolismo da glicose, que pode reduzir a excreção renal de ácido úrico. Como a síndrome metabólica e a hiperuricemia estão associadas com o risco de desenvolvimento de doença cardiovascular, o diagnóstico possibilita o encaminhamento precoce destes pacientes para prevenção e tratamento médico. OBJETIVO Verificar se há associação entre hiperuricemia e fatores relacionados à síndrome metabólica em uma população mista de Salvador/BA METODOLOGIA Estudo transversal, observacional, analítico e de associação, com adultos e idosos, de ambos os sexos, portadores de síndrome metabólica, definida pela International Diabetes

Federation (2006). A amostra foi não probabilística e incluiu 610 pacientes atendidos de 2013-2018 no Núcleo de Pesquisa e Extensão em Genômica Nutricional e Disfunções Metabólicas da Universidade do Estado da Bahia. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, sob o número 03409712.9.3001.5023. A avaliação antropométrica incluiu índice de massa corporal e circunferência da cintura. Foi utilizada balança digital para coleta de peso e estadiômetro fixo para a altura. Para aferição da circunferência da cintura, utilizou-se a fita inelástica, e para a pressão arterial estetoscópio e tensiômetro. Exames bioquímicos: glicemia em jejum, ácido úrico, triglicerídeos, lipoproteína de alta densidade e proteína C reativa. Para análise estatística dos dados foi utilizado o Teste Qui-Quadrado de Pearson e o Teste exato de Fisher. Foi considerado significativo  $p=0,05$ . RESULTADOS A amostra foi composta por 610 indivíduos, sendo 510 (83,6%) mulheres e 100 (16,4%) homens. Quanto à faixa etária 63,4% ( $n=387$ ) eram adultos e 36,6% ( $n=223$ ) idosos. Todos os voluntários apresentaram a circunferência da cintura elevada, cofator obrigatório pela International Diabetes Federation (2006). Quanto aos demais componentes da síndrome metabólica, 95,6% ( $n=581$ ) dos voluntários participantes apresentavam hipertensão arterial sistêmica, 80% ( $n=484$ ) glicemia de jejum alterada e 70,8% ( $n=426$ ) hipertrigliceridemia. Além disso, 68% ( $n=405$ ) apresentaram valores de lipoproteína de alta densidade abaixo dos valores de referências. A prevalência de hiperuricemia nessa população foi de 14% ( $n=79$ ). Houve associação entre hiperuricemia e hipertensão ( $P=0,035$ ) e hiperuricemia e hipertrigliceridemia ( $P=0,02$ ), porém não houve associação significativa entre hiperuricemia e hiperglicemia ( $P=0,56$ ) e hiperuricemia e baixa lipoproteína de alta densidade ( $P=0,90$ ). Quanto ao índice de massa corporal e à proteína C reativa, não houve associação significativa destes com hiperuricemia,  $p=0,165$ ;  $p=0,801$ , respectivamente. CONCLUSÃO Houve associação significativa entre hiperuricemia e hipertensão arterial e com a hipertrigliceridemia. No entanto, por serem de etiologias complexas, os mecanismos que unem síndrome metabólica e hiperuricemia ainda não estão claros, sendo necessários novos estudos para maiores esclarecimentos, que abordem causa e efeito, o que poderia diminuir as complicações que essas doenças podem causar aos pacientes.

Palavras-chave: obesidade; síndrome metabólica; ácido úrico; doenças cardiovasculares;

## **MEMÓRIA GUSTATIVA DE IDOSAS PARTICIPANTES DE UMA UNIVERSIDADE ABERTA A TERCEIRA IDADE EM SALVADOR, BAHIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA<sup>1</sup>; SANDRA SIMONE QUEIROZ DE MORAIS PACHECO<sup>2</sup>; WALYSON SANTOS DE SOUZA<sup>3</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O projeto de extensão Oficina de alimentação e nutrição é vinculado a Universidade do Estado da Bahia com fins de promoção de educação popular em saúde e nutrição. O projeto pauta

em oficinas sobre a temática da promoção de hábitos alimentares saudáveis e sustentabilidade ambiental. Tem como público alvo, idosos, com idade maior ou igual a 60 anos, residentes no município de Salvador, Bahia, ocorrendo por meio de metodologias participativas. A educação na terceira idade tem como finalidade promover conhecimentos que determinam redimensionamentos para o fomento da qualidade de vida a partir de pressupostos de interdisciplinaridade, participação social e promoção da saúde (INOUE et al., 2018). **OBJETIVO** O projeto objetivou realizar um levantamento de lembranças sobre a alimentação, e possíveis interferências das memórias alimentares na alimentação atual. **METODOLOGIA** O percurso empreendido nesta investigação contemplou técnicas de pesquisa com abordagem qualitativa/ exploratória, cujo objetivo foi proporcionar maior familiaridade com o problema, na pesquisa de campo. Os sujeitos do estudo são um grupo de idosas, com 6 participantes da oficina de alimentação e nutrição, do sexo feminino com idade entre 60 e 80 anos. A primeira etapa do estudo envolveu levantamento bibliográfico, a segunda etapa consistiu em uma pesquisa de campo com a realização de entrevistas mediante utilização de um roteiro com questões norteadoras, os discursos foram gravados em um aparelho eletrônico e posteriormente transcritos e analisados através do método de História de Vida (SPINDOLA; SANTOS, 2013). Vale ressaltar que o trabalho de campo ocorreu mediante a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido pelas participantes. **RESULTADOS** No que tange os resultados, no material encontrado, foram identificados três categorias: o papel do alimento nas diversas fases da vida; memórias e reminiscências alimentares e mudanças alimentares ocorridas no processo de envelhecimento. Foi possível constatar que as lembranças infantis alimentares, estão presentes na fase atual das idosas e interferem diretamente nas escolhas atuais das mesmas. Desta forma, foi evidenciado que as recordações podem ser agradáveis ou não, e que os eventos alimentares e religiosos apresentam-se interligados. **CONCLUSÃO** A análise exposta sensibiliza a refletir sobre os diferentes significados da comida e suas respectivas representações, e a importância de compreender as práticas alimentares como um conjunto no qual os fatores fisiológicos, simbólicos e culturais do alimento estão relacionados e desta forma, contribuem para o aumento de informações, especialmente as qualitativas, referentes a interferências no processo de envelhecimento, dentre as quais se destaca a questão afetiva das memórias que dificultam a manutenção de dietas.

Palavras-chave: Envelhecimento; Memória Alimentar; Nutrição;

## **CÓDIGO DE ÉTICA E CONDUTA DO NUTRICIONISTA: UMA VERSÃO REGIONAL**

GIULIA MELO PIPOLO; AGATHA SOUZA DO SACRAMENTO; MURILO OLIVEIRA SANTANA; RAFAELA SILVA SANTOS; EDILENE MARIA QUEIROZ DE ARAUJO.  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (CECN) é um documento oficial elaborado pelo Conselho Federal de Nutrição com o intuito de nortear a sua prática profissional. Por compreender que o cenário de atuação é versátil, o CECN sofreu três alterações, visando adequar-se às novas demandas na área da nutrição. Apesar da grande importância desse documento, a linguagem

técnica muitas vezes dificulta a compreensão do mesmo, e reduz o acesso a este material pelos nutricionistas e estudantes de graduação, implicando em maior número de infrações. OBJETIVO Transcrever o Código de Ética e Conduta do Nutricionista de forma lúdica. METODOLOGIA O trabalho surgiu como avaliação parcial da disciplina Deontologia da Nutrição, do curso Bacharelado em Nutrição, da Universidade do Estado da Bahia, Campus I. Cada equipe recebeu um capítulo do Código, escolhido através de um sorteio, devendo apresentá-lo de forma criativa. O presente trabalho foi produto da apresentação do Capítulo V do CECN: Associação a Produtos, Marcas de Produtos, Serviços, Empresas ou Indústrias. Optou-se por modificar os artigos para o baianês, linguagem típica dos jovens de Salvador- BA, a fim torná-lo mais didático. RESULTADOS Após as alterações, os artigos do capítulo V ficaram conforme apresentado abaixo: Art. 59: Oh Nutri, fica a dica! É direito seu usar as embalagens dos produtos para orientar, educar... Mas faça o seguinte, use mais de uma marca, viu? Art. 60: Vêi, fique esperto: associar sua imagem a uma marca de produto ou empresa que você não é contratado?? Não vá que é barril. I Ou seja, nem adianta se montar todo com os bereguedê da marca para aparecer na foto. II A não ser que você esteja ganhando uma ponta legalizada nessa divulgação e tem que ser na hora do seu trabalho. II E pegue a visão que mesmo sendo contratado, você precisa indicar mais de uma marca de qualquer produto para seu paciente, viu? Art. 61: Brother, não invente de fazer consulta nutricional e prescrição dietética em local de comércio e propaganda não!!! Parágrafo único. A não ser que você esteja ligado no Código de Ética e Conduta do Nutri e tenha lido o inciso III do Art. 60 Art. 62: Rapaz, sua profissão não é bagunça não, vú? Para você ficar fazendo venda casada de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios ou equipamentos. Desarme que você já sabe que não pode. Art. 63: Você é blogueiro ou nutri? Então não fique fazendo publi post mostrando as marcas de produtos ou empresa não, viu? Deixe de xaxo que você não precisa disso. Art.64: Oh man, vou logo te dando a ideia que é proibido fazer caixa 2 de empresa ou indústria voltadas para à área de alimentação e nutrição. Parágrafo único. Agora... se você for contratado pela empresa ou indústria de alimentos o publi é liberado. Solte logo o verbo que você tá ganhando para isso. Art. 65: Nutri, não invente de montar evento ou dar palestra se alguma empresa quiser molhar sua mão para isso. Esse patrocinador vai querer logo tirar vantagem da sua imagem para faturar e você não é robô pra comer pilha! Parágrafo único. Oh, mas se você for da comissão organizadora de eventos multiprofissionais, tá de boa o evento receber patrocínio. CONCLUSÃO A mudança da linguagem é uma estratégia interessante para favorecer a compreensão e aplicação do Código. Entretanto, é válido frisar que o mesmo é um documento sério e é necessário responsabilidade na atuação profissional, pois essa mudança não deve substituir, em nenhuma hipótese, o documento original.

Palavras-chave: Ética; Gírias; Regionalidade; Nutrição;

## **PRESCRIÇÃO DIETÉTICA, RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS E SUSTENTABILIDADE**

CAROLINA LAZARONE SOARES; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.



**INTRODUÇÃO** A prescrição dietética vem mudando ao longo das últimas décadas. Atualmente, além de atender às recomendações nutricionais, a dieta deve ainda respeitar diversos outros parâmetros, tais como determinantes sociais: fatores socioeconômicos, culturais, entre outros. Além disso, uma dieta deve ser nutricionalmente adequada, saudável e ao mesmo tempo, sustentável, ou seja, estimular sistemas de produção e distribuição sustentáveis (Ribeiro et al., 2017). Alguns alimentos estão intrinsecamente mais conectados a uma produção menos sustentáveis, dentre eles, laticínios, carnes vermelhas e amiláceos. **OBJETIVO** O objetivo do trabalho foi avaliar os aspectos nutricionais e de sustentabilidade da prescrição dietética para diferentes grupos populacionais de estudantes de graduação de um curso de nutrição. **METODOLOGIA** Foram avaliadas as prescrições dietéticas de diferentes grupos populacionais de trabalhos realizados com alunos de graduação em Nutrição de uma Universidade Pública Federal. Foram analisadas prescrições de pré-escolar/escolar, adolescentes, idosos e atletas. Para avaliação da dieta, foram determinados o Valor Energético Total (VET) (kcal), carboidratos (g), proteínas (g) e lipídeos (g) e posteriormente o % de distribuição destes em relação ao VET e a avaliação da adequação realizada de acordo com as recomendações da Food and Agriculture Organization. Para a avaliação quanto à sustentabilidade, foram analisadas as médias das pegadas de carbono (gCO<sub>2</sub>eq) (CF), hídrica (L)(WF) e ecológica (g-m<sup>2</sup>) (EF), utilizando-se como referência a publicação: "Pegadas dos alimentos e preparações culinárias consumidos no Brasil" (Garzillo et al., 2019). O presente estudo dispensa apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa. **RESULTADOS** O percentual de carboidratos, proteínas e lipídeos para os pré-escolares e escolares foi de: 59,66%; 16,07% e 24,26%, respectivamente e para adolescentes, 47,28%; 24,47% e 28,24%. Para idosos e atletas, o percentual foi de: 60,54%; 15,29% e 24,16%, para carboidratos, proteínas e lipídeos. Todos os grupos etários apresentaram percentual de distribuição dos macronutrientes adequados em relação ao VET. Os valores das CF, WF e EF das dietas de pré-escolar/escolar foram: 3147,35gCO<sub>2</sub>eq; 3415,90L e 21,31g-m<sup>2</sup>, enquanto que adolescentes: 3426,19gCO<sub>2</sub>eq; 3941,49L e 22,33g-m<sup>2</sup>. Para idosos e atletas, respectivamente, foram observados: 2530,55 gCO<sub>2</sub>eq de CF; 3345,05L de WF e 35,53g-m<sup>2</sup>EF e 3498,01gCO<sub>2</sub>eq CF; 4468,32L WF e 25,21g-m<sup>2</sup>EF. Os produtos que provocaram aumento das pegadas foram, principalmente, as carnes vermelhas e produtos lácteos. O feijão preto e a banana prata se destacaram com altos valores na pegada hídrica, assim como o café, que apresentou, aproximadamente, 741L em 50ml do produto. **CONCLUSÃO** A prescrição dietética deve ser planejada de forma a atender as necessidades nutricionais, bem como, deve refletir processos de produção mais sustentáveis. A reflexão sobre esses aspectos na graduação é fundamental para a formação de futuros nutricionistas.

Palavras-chave: Dietética; Nutrição; Sustentabilidade;

## **IMPLEMENTAÇÃO DE UMA NOVA MATRIZ CURRICULAR EM UM CURSO DE GRADUAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

**RAFAELLA GUIMARÃES MORAES CAMARGO; ANA BEATRIZ PACITO ALMEIDA; MARLENE MARIA AMARAL SCHEID; CAMILA CURY RIBEIRO; LUCAS DANIEL**

SANCHES; THAIS MITESTAINER FURLANI.  
UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As Instituições de Ensino Superior deparam-se com o desafio de manter matrizes curriculares atualizadas e adequadas aos avanços da ciência, às normativas e diretrizes do Ministério da Educação, às mudanças ocorridas na sociedade e às novas metodologias de ensino-aprendizagem. A construção e implementação de novas matrizes deve ocorrer a partir de práticas promotoras de senso crítico e reflexão, integralizando as diferentes áreas de atuação profissional e voltada para habilidades e competências. Portanto, a revisão da matriz curricular deve ser um processo contínuo, para que sejam realizados ajustes e mudanças de acordo com os desafios e necessidades cotidianas.

**OBJETIVO** Apresentar o processo de construção e implantação de uma matriz curricular inovadora do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade do Vale do Paraíba, São José dos Campos, São Paulo.

**METODOLOGIA** Estudo descritivo, realizado em três etapas. Na primeira foi feita análise da matriz atual a partir de matrizes referência de outras instituições; do relatório de avaliação da última visita do Ministério da Educação (2017), de documentos preconizados pelo mesmo e das diretrizes curriculares vigentes. Na segunda fase, membros do Núcleo Docente Estruturante estabeleceram a metodologia de trabalho a saber: desenhar o currículo do curso de Nutrição a partir de três eixos de formação que perpassam os anos de graduação. Em cada um dos eixos, módulos foram criados com áreas temáticas. Um docente coordenou cada eixo e os docentes de cada área temática integraram a equipe e construíram a nova proposta curricular, considerando o período, conteúdo, carga horária teórica, prática e de extensão, ementa, competências, incluindo conhecimentos, habilidades, atitudes e valores, metodologia de ensino-aprendizagem e referências bibliográficas. Por fim, a nova proposta foi homologada pelo Núcleo Docente Estruturante, aprovada na Congregação da Faculdade de Ciências da Saúde e pelos Conselhos Universitário e de Ensino, Pesquisa e Extensão.

**RESULTADOS** A nova matriz curricular articula os três eixos propostos, orientados pela formação de nutricionistas comprometidos com atuações consistentes, críticas e potencialmente transformadoras da realidade social, enfatizada na educação interprofissional, na interdisciplinaridade, no enfoque problematizador e na produção do conhecimento. O Eixo Biológico compõe os módulos Do Átomo à Célula I e II, Dos Tecidos aos Sistema I e II, e Mecanismos do Adoecimento. O Eixo Social, apresenta o módulo Indivíduo, Sociedade e Trabalho. O Eixo Específico abrange os módulos Alimentação, Cultura e Sociedade, Cenários da Nutrição, Ciência dos Alimentos 1, 2 e 3; Procedimentos e Técnicas Culinárias 1 e 2; Nutrição dos Ciclos da Vida de 1 a 4; Gestão de Alimentação Coletiva 1 e 2, Nutrição em Saúde Coletiva 1 e 2; Aproximação à prática profissional 1 e 2; e Avanços da Nutrição. As disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso, Atividades Complementares e Estágios Curriculares Supervisionados foram mantidas e transformadas em módulos com ajustes na carga horária.

**CONCLUSÃO** A implantação da nova matriz curricular rompe a separação entre teoria e prática presente nas concepções tradicionais de currículo. A nova estrutura curricular propõe quatro diferenças maiores de caráter pedagógico em relação ao currículo anterior: introdução de um ciclo comum; integração entre teoria e prática, curricularização da extensão e aprendizagem por competências.

Palavras-chave: Matriz Curricular; Ensino Superior em Saúde; Interdisciplinaridade; Universidade; Nutrição

## DIAGNÓSTICO DAS ATIVIDADES NO BIOTÉRIO: ANÁLISE DO AMBIENTE DA PESQUISA E DO ENSINO DA DISCIPLINA NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

VANESSA MARIA DOS SANTOS; VINICIUS VASCONCELOS GOMES DE OLIVEIRA;  
SEBASTIAO ROGERIO DE FREITAS SILVA; GEANE BENTO FERREIRA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, -  
BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As pesquisas com animais vêm sendo realizadas desde a antiguidade e, em todo o mundo existem centros de pesquisa, que possuem biotérios, para estudos com animais nas áreas das ciências biológicas e da saúde. Os Biotérios são instalações destinadas à criação e alojamento de espécies utilizadas para experimentação e no ensino, a exemplo dos testes biológicos para avaliação de nutrientes na nutrição experimental. Os animais, sofrem influência direta do ambiente, uma vez que pode modificar seu ciclo biológico e, por consequência, os resultados de experimentos. Nesse sentido, para obter respostas fidedignas nas pesquisas, deve-se procurar controlar as variáveis do macro e do microambiente no biotério. Nossa hipótese é que aplicação sistemática de um questionário do tipo checklist para avaliação do ambiente e das atividades no biotério é de suma importância para diagnosticar as condições das pesquisas, e em especial do ensino da nutrição experimental.

**OBJETIVO** Diagnosticar as atividades no Biotério do Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco, para análise do ambiente de pesquisa e do ensino da nutrição experimental.

**METODOLOGIA** O estudo foi realizado nas dependências do Biotério, durante os meses de março a junho de 2019. Foram realizadas 14 visitas de avaliação, sem prévio aviso aos usuários do biotério. Foi aplicado um formulário do tipo Checklist para o registro das condições de funcionamento do biotério, no macroambiente foi avaliado: a iluminação, com a utilização de um luxímetro (Testo 540); a temperatura/umidade: em graus Celsius/percentual com o auxílio de termohigrômetro (Ncoterm); o nível de ruídos, com o auxílio do audiodosímetro (Quest Technologies - NoisePro) e a exaustão: pelo funcionamento dos exaustores. No microambiente da gaiola foram verificadas: a presença da maravalha, ração, água filtrada e condições de limpeza. No manejo de animais avalio-se: a obediência das equipes de pesquisa na escala de limpeza; a presença do médico veterinário; a utilização de equipamento de proteção individual e o censo da população de animais. Os resultados obtidos foram expressos em média, desvio padrão, valores percentuais, sendo confrontados com as normativas do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal. As atividades experimentais indicadas nessa proposta somente foram executadas com aprovação pelo Comitê de Ética e Experimentação Animal da Universidade Federal de Pernambuco. Processo nº 0074/2018.

**RESULTADOS** O macroambiente apresentou as seguintes condições: luminosidade =  $313,8 \pm 44$  lux, (71%), temperatura =  $22 \pm 2$  °C (100%), umidade =  $64 \pm 10\%$  (100%), ruídos =  $61,5 \pm 3$  dB (92%), entretanto a exaustão esteve adequada em apenas 8 ocasiões ou 57% das visitas. As condições do microambiente: maravalha, ração, água e odores estiveram adequadas em todas as visitas. Os dados das atividades de manejo indicaram a presença da equipe de limpeza, uso de vestimenta adequada e a presença da supervisão do veterinário, em todas as visitas, além disso, a população de animais foi aferida em  $373 \pm 34$ .

**CONCLUSÃO** O diagnóstico obtido permite indicar que o Biotério do Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco, apresenta um importante nível de controle nas

condições funcionamento para a pesquisa e o ensino. Contudo, a ocorrência do funcionamento inadequado do sistema de exaustão, em algumas visitas, pode revelar a fragilidade desse controle.

Palavras-chave: Roedores; Laboratório; Funcionamento;

## **MONITORAMENTO DA PROMOÇÃO COMERCIAL DE LEITES FLUÍDOS, LEITES EM PÓ E LEITES SIMILARES DE ORIGEM VEGETAL EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE CUIABÁ E VÁRZEA GRANDE-MT EM 2018 E 2019.**

RODRIGO CÉSAR DE OLIVEIRA CARVALHO<sup>1</sup>; GABRIELLE BARCELO PAES<sup>2</sup>; MARIA AMANDA DE LIMA ALMEIDA<sup>2</sup>; MAYARA XAVIER DOS SANTOS<sup>2</sup>; TAMIRES AGNELO DE SOUZA RIBEIRO<sup>2</sup>; THAYANNE CRISTINA ORTEGA DA CONCEICAO<sup>2</sup>.

1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Segundo o Ministério da Saúde, o aleitamento materno até os 2 (dois) anos de idade ou mais e sendo os seis primeiros meses exclusivo, é importante para a proteção da saúde da criança. (BRASIL, 2015) Dessa forma, o projeto de extensão Monitoramento e Atividades Educativas da NBCAL, Lei 11.265/06 e Decreto 8.552/15 - 2019" realizado pela Universidade Federal de Mato Grosso em parceria com a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso, realizou de forma sistematizada o monitoramento e cumprimento da NBCAL nos estabelecimentos comerciais das cidades de Cuiabá e Várzea Grande Mato Grosso. **OBJETIVO** Analisar as estatísticas dos resultados obtidos em 2018 e 2019 referente às infrações de leite fluido, leites em pó e leites similares de origem vegetal identificadas nos estabelecimentos comerciais nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande do estado de Mato Grosso. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) através do nº 3.511.33, de caráter transversal. Foram monitorados n=45 e n=75 estabelecimentos comerciais como supermercados e drogarias/farmácias do município de Cuiabá e Várzea Grande no ano de 2018 e 2019, respectivamente. O monitoramento foi realizado pelas discentes do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso, que se encontravam devidamente capacitadas pelo grupo de trabalho da Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso. O monitoramento utilizou um questionário elaborado pela Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar IBFAN Brasil, baseado na Lei 11.265/06 e Decreto 8.552/15 para identificar as possíveis infrações referentes à promoção comercial de fórmulas infantis de seguimento para primeira infância como leites fluidos, leites em pó e similares de origem vegetal. Os dados coletados foram digitados em planilha Excel e a análise realizada no Statistical Package for Social Sciences (SPSS) versão 17.0. **RESULTADOS** No monitoramento de 2018, foram avaliados 45 estabelecimentos comerciais. Ao avaliar os alimentos com promoção comercial permitida, foram encontradas n=24 (82,8%) infrações, dos 29 estabelecimentos que faziam a promoção comercial desses alimentos. No monitoramento de 2019, foram avaliados 75 estabelecimentos comerciais. Sendo encontradas n=39 (92,8) infrações, dos 42 estabelecimentos que faziam promoção comercial desses alimentos. No ano de 2019 foram monitorados todos os estabelecimentos comerciais

monitorados em 2018, no qual houve a inclusão de novos estabelecimentos comerciais. Havendo um aumento de infrações na promoção comercial permitida para esses alimentos. **CONCLUSÃO** Em ambos os anos a maior parte dos estabelecimentos comerciais que fazem promoção comercial de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância não cumprem a legislação. Estas práticas são consideradas como marketing abusivo que pode interferir na prática do aleitamento materno podendo incorrer no desmame precoce.

Palavras-chave: aleitamento materno; alimentação infantil; comercialização; infrações;

## **A INFLUÊNCIA DA RELIGIÃO NA CONSTRUÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DOS BRASILEIROS**

ROGERIO DE FREITAS SILVA<sup>1</sup>; GEANE BENTO FERREIRA<sup>1</sup>; VANESSA MARIA DOS SANTOS<sup>1</sup>; GERCELMA DA SILVA BENTO FERREIRA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A religião é um dos sistemas de símbolos mais eficazes, sendo capaz de influenciar em diversos tipos de comportamentos, dentre eles o alimentar. Dessa forma, a complexidade do hábito alimentar de um determinado indivíduo responde a uma lógica cultural, podendo ser através de uma prescrição religiosa, simbólica e também por arbitrariedade cultural. A configuração da alimentação no Brasil acontece por meio da ancestralidade indígena, africana e portuguesa, das festas nacionais e regionais, das tradições e também do sincretismo religioso. Dentro desse contexto, nota-se a importância da religião na formação dos hábitos alimentares das pessoas. É relevante que seja aprimorada a compreensão dos profissionais de nutrição e toda a comunidade acadêmica no que diz respeito à antropologia da alimentação. **OBJETIVO** O objetivo do estudo foi realizar uma revisão sistemática sobre a influência das religiões na construção dos hábitos alimentares no Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo exploratório, que ocorreu no período de janeiro a outubro de 2019. Para a construção da pesquisa primeiramente realizou-se a identificação do tema e pergunta, dessa forma empregou-se o método PECO para identificar o problema, exposição, comparador e desfecho, então surgiu o seguinte questionamento A religião influencia a formação dos hábitos alimentares dos brasileiros?, em seguida empregou-se a estratégia de busca na literatura e elegibilidade. Os artigos científicos foram pesquisados nas bases de dados disponibilizados no portal da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior utilizando os seguintes descritores: catolicismo e hábito alimentar nos idiomas inglês, espanhol e português e por fim, houve a discussão e interpretação dos resultados, sendo eles comparados e discutidos. **RESULTADOS** No cruzamento dos descritores universais obtiveram-se 68 artigos, dos quais após aplicação de critérios de exclusão, 38 pesquisas constavam todos os descritores selecionados na segunda etapa do cruzamento, sendo 5 publicados em português e 33 em inglês. Destes 38 artigos, 31 foram excluídos por indisponibilidade na plataforma e/ou não se relacionarem ao tema. Assim, restaram 7 artigos, sendo então lidos na íntegra e utilizados para construção da pesquisa. A análise dos artigos, indica que a religião pode



influenciar o período de jejum, a escolha, o preparo e o consumo dos alimentos pelos brasileiros; as datas religiosas de celebração comemorativas tem importante papel nessa determinação e que, o hábito alimentar nas diferentes regiões do país pode ter sua origem na prática religiosa. **CONCLUSÃO** A religião certamente participa da construção do hábito alimentar dos brasileiros pois envolve o aspecto cultural e identitário de nosso povo. Portanto, a percepção dessa realidade é importantíssima na formação acadêmica e no exercício profissional do Nutricionista.

Palavras-chave: Cultura; Religiosidade; Identidade; Alimentação;

### **APRENDENDO A DESENVOLVER NOVOS ALIMENTOS VEGETARIANOS EM ANÁLISE SENSORIAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

VANESSA MARIA DOS SANTOS<sup>1</sup>; TACILA MENDES DA SILVA<sup>1</sup>; WILLY VILA NOVA PESSOA<sup>2</sup>; ADRYELLE DE ANDRADE FEITOSA<sup>1</sup>; SILVANA GONCALVES BRITO DE ARRUDA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A análise sensorial dos alimentos é uma etapa essencial para aceitação de novos produtos ou de novas preparações a serem incluídas no cardápio. As instituições de ensino têm um papel de destaque na formação de nutricionistas capacitados para atuar nessa área. A disciplina de Análise Sensorial dos Alimentos pode contribuir ofertando metodologia facilitadora deste processo. Por outro lado, verifica-se mudanças nos hábitos de consumo, a exemplo do aumento no número de vegetarianos, contribuindo para o crescimento de produtos destinados a esse público no mercado alimentício. Um substituto para as carnes comumente utilizadas como recheio na culinária vegetariana é a "carne de jaca" obtida a partir da jaca verde que assim como o bredo, comum de ser encontrado no Brasil, são Plantas Alimentícias não Convencionais, objetos desse estudo. A análise sensorial avalia a aceitação de novos produtos alimentícios, pesquisando os gostos e preferências dos consumidores através dos cinco sentidos do sistema sensorial humano. Também representa um pilar no aprendizado graduando em nutrição, por ampliar seus horizontes de atuação profissional em toda a cadeia de produção de alimentos. **OBJETIVO** Apresentar a contribuição da disciplina de análise sensorial dos alimentos para a formação do nutricionista através do desenvolvimento de um novo alimento vegetariano. **METODOLOGIA** A disciplina Análise Sensorial dos Alimentos apresenta metodologia que permite ao discente se apropriar do conhecimento de todas as etapas que envolve o processo de desenvolvimento e avaliação sensorial de um novo produto alimentício: primeira etapa: elaboração do projeto, seguido da definição das formulações e posterior teste. As aulas ocorreram no Laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal de Pernambuco campus Vitória. Formulações de Bolinho Vegetariano foram elaboradas após obtenção da matéria prima principal: jaca verde e bredo, as quais foram submetidas aos processos de higienização, sanitização seguido de elaboração de três formulações: F1 (100% carne de jaca verde), F2 (50% de carne de jaca verde e 50% de bredo) e F3 (100% bredo). Foi utilizada a mesma base de condimentos e massa isenta de leite

e ovo. A análise sensorial contou com 123 julgadores que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e em seguida foram submetidos a testes sensoriais de aceitação, intenção de compra e ordenação de preferência. Os dados foram tabulados em planilha do Microsoft office Excel e dispostos no Software estatístico GraphPad Prism versão 6.0. No desfecho da disciplina uma Mostra com todos os trabalhos foi realizada para a comunidade acadêmica, bem como degustação das formulações preferidas. **RESULTADOS** Os atributos de cor, odor e aparência apresentaram médias semelhantes ( $p \geq 0,05$ ) entre as amostras. Para sabor e textura, F1 e F2 obtiveram aceitação maior. Além disso, a intenção de compra foi estatisticamente superior para F1. O método utilizado na disciplina: Análise sensorial dos Alimentos facilitou o processo de aprendizagem com a participação do discente em todas as etapas do desenvolvimento do produto, desde a escolha da matéria prima, os testes aplicados e análise dos dados. **CONCLUSÃO** A disciplina contribuiu quanto as etapas de elaboração e avaliação sensorial de um novo produto, e na relação entre ensino, pesquisa e extensão, possibilitando a vivência dessa ciência no contexto da qualidade nutricional no processo de elaboração de produtos inovadores no mercado.

Palavras-chave: Jaca verde; Bredo; Vegetariano;

## **GAMIFICAÇÃO COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA ESCOLARES**

MICHELE RODRIGUES MACHADO; VICTORIA ROCHA DE OLIVEIRA.  
FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A construção dos hábitos alimentares tem início na infância, principalmente na entrada da criança na escola onde ela passa a sofrer influência de outros estímulos e desenvolve suas próprias preferências alimentares. A Educação Nutricional contempla a promoção de hábitos alimentares saudáveis que pode ser realizado no ambiente escolar com o intuito de agregar conhecimento sobre assuntos relacionados a Alimentação e Nutrição. Uma estratégia que pode ser utilizada para contribuir com a Educação Nutricional é a gamificação, através dos jogos digitais, que de forma lúdica desperta o interesse das crianças, promove a construção do saber e da imaginação. **OBJETIVO** O presente estudo tem por objetivo identificar se a aplicação da gamificação como estratégia de Educação Nutricional é capaz de promover o conhecimento sobre Nutrição e Alimentação em escolares. **METODOLOGIA** Este é um estudo transversal, descritivo com abordagem qualitativa, de cunho educativo, realizado na sala de informática de uma instituição de ensino privada no Município de Petrópolis, Rio de Janeiro, no período de setembro de 2019. Participaram do estudo, escolares entre 9 e 10 anos de idade, após a assinatura do Termo de Assentimento pelos mesmos e do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos pais ou responsáveis. Para avaliar o objetivo proposto, foi criado um jogo digital, nomeado Nutrindo, que aborda assuntos relacionados a alimentação e Nutrição, voltado para os benefícios à saúde de determinados alimentos. A avaliação do conhecimento prévio dos escolares sobre os temas abordados no jogo foi feita através da aplicação de uma atividade de pré-teste. A mesma atividade foi aplicada

aos escolares no pós-teste, com o objetivo de avaliar os conhecimentos adquiridos a partir da utilização do jogo Nutrindo. **RESULTADOS** Os resultados obtidos foram satisfatórios, uma vez que observou-se um aumento de 9,29 % dos acertos referente as 5 perguntas da atividade após a aplicação do jogo. Os alimentos abordados no jogo que tiveram a maior variação de acertos entre o pré e pós-teste foram o limão (21 %) e carne (33 %). Na avaliação da aceitação do jogo Nutrindo pela pode-se perceber que o jogo foi muito bem aceito pelos escolares. Destes, 70,9 % responderam Adorei e 22,4 %, Gostei. Ao perguntar O que você mais gostou do jogo?, foi possível evidenciar que eles gostaram muito de aprender com o jogo e de conhecer os alimentos que fazem bem para a saúde. Desta forma, conclui-se que jogo proporcionou um ambiente de aprendizagem atraente e gratificante, sendo um estímulo expressivo para os escolares. Após o jogo houve um aumento no conhecimento dos escolares sobre alimentação e Nutrição. **CONCLUSÃO** O jogo proporciona o desenvolvimento de habilidades e abre espaço para assuntos que devem ser abordados através dessa metodologia que se torna um incentivo para a implementação de novas estratégias no ensino da Nutrição.

Palavras-chave: Gamificação; Educação Nutricional; Alimentação e Nutrição; Escolares; Jogos digitais

## **OBSTÁCULOS PARA A PRÁTICA DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL ENFRENTADOS POR DEFICIENTES VISUAIS**

LILIAN MADORRA DA SILVA; PAOLA LARISSA AMADOR DA SILVA; ELENILMA BARROS DA SILVA; LUANNE SANTOS DE MORAES.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As deficiências trazem consigo diversos fatores que podem impactar a qualidade de vida das pessoas quando relacionados a alimentação. A população, no geral, já apresenta dificuldades para manter uma alimentação adequada e saudável, logo, os deficientes visuais apresentam desafios ainda maiores por conta de suas limitações que acabam tornando-o dependente de outras pessoas. Dessa forma, por vezes, há obstáculos que não são simples de resolução e somente podem ser contornados quando há políticas públicas coerentes e ações regulatórias do Estado para promover um ambiente propício à adoção de hábitos saudáveis. **OBJETIVO** Identificar os principais obstáculos para a prática de uma alimentação saudável entre deficientes visuais. **METODOLOGIA** Este estudo caracteriza-se por ser transversal e descritivo, com 11 atletas deficientes visuais da modalidade futebol de cinco, sexo masculino, realizado no período de novembro de 2019. A faixa etária do público foi de 25 a 54 anos. Foi aplicado questionário com 11 afirmativas que retratavam possíveis obstáculos enfrentados as quais os participantes ditavam a sua concordância ou discordância. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos, sob protocolo nº 3.648.250. **RESULTADOS** Houve seis fatores que foram destacados como os maiores obstáculos para a prática de uma alimentação saudável pelos participantes da pesquisa, são eles: preço (72,73%; n=8 dos participantes consideram que os alimentos saudáveis são caros); publicidade (72,73%; n=8 dos participantes consideram que esta leva à escolha de alimentos menos saudáveis);

indisponibilidade de alimentos saudáveis em restaurantes frequentados por eles (63,64%; n=7); dependência de terceiros (63,64%; n=7); falta de independência nas escolhas (72,73%; n=8) e a baixa frequência da realização de refeições em família relatada por 54,5%; (n=6) dos participantes. A falta de preocupação com a própria alimentação (27,27%; n=3), o sabor não agradável dos alimentos saudáveis (36,36%; n=4), a baixa praticidade das frutas (27,27%; n=3), o baixo poder de saciedade dos alimentos considerados saudáveis (36,36%; n=4) e a falta de habilidades culinárias dos familiares responsáveis pelo preparo das refeições em casa (45,45%; n=5) também estiveram presentes entre as afirmativas, mas foram identificados como obstáculo para a prática de uma alimentação saudável pelo menor número de participantes. **CONCLUSÃO** O valor, publicidade, disponibilidade, dependência no preparo, dependência nas escolhas e companhia são fortes obstáculos para a prática de uma alimentação saudável pelos deficientes visuais participantes da pesquisa. O conhecimento dos fatores considerados como limitadores na alimentação dos participantes possibilita ampliar o entendimento sobre os fatores associados ao seu comportamento alimentar, o que possibilita a proposição de estratégias que minimizem a influência desses obstáculos na prática de uma alimentação saudável. É importante que sejam feitos novos estudos seguindo essa temática, com o objetivo de ampliar os resultados obtidos na presente pesquisa, pois ainda há poucos estudos voltados pra área e com o público em questão.

Palavras-chave: Pessoas com deficiência; Dieta saudável; Publicidade de alimentos;

## **LINHAS DE PESQUISA EM NUTRIÇÃO NO BRASIL: PANORAMA PARA PRODUÇÃO DE CONHECIMENTO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL ESPECIALIZADA**

LETICIA MESQUITA PRATA; FLAVIA MILAGRES CAMPOS.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Partindo da noção de que no campo científico se dá a concorrência entre os agentes para determinar o que deve ser considerado legítimo e as regras dessa disputa (Bourdieu, 1983), perguntamos: como o campo da Alimentação e Nutrição é habitado pelas disputas de poder do meio científico? Voltamos-nos para a distribuição das linhas de pesquisa dos programas de pós-graduação (PPG) e dos grupos de pesquisa, considerando que são expressão de parte do resultado da concorrência no campo. **OBJETIVO** Analisar as linhas de pesquisa dos PPG e grupos de pesquisa em Nutrição no Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo descritivo, cujo recorte está nas linhas de pesquisa: (i) dos grupos de pesquisa que tem como área predominante a Nutrição, cadastrados no Diretório de Grupo de Pesquisa (DGP) do CNPq e (ii) dos PPG pertencentes à área de avaliação Nutrição, cadastrados na Plataforma Sucupira da CAPES em 2019. O levantamento foi dividido em duas etapas. A primeira baseada no último censo publicado pelo DGP (2016), com registro dos nomes e descrições das linhas de cada grupo. Na segunda, foram visitadas as páginas eletrônicas dos PPG para consulta das linhas e respectivas descrições. As linhas de pesquisa foram classificadas por dois pesquisadores, de forma independente, que procederam a leitura dos títulos e das descrições. A classificação foi realizada em seis núcleos de saberes e práticas (Campos, 2000), adaptando se a

proposta de Vasconcelos (2015): i. Nutrição Básica e Experimental, ii. Nutrição Clínica, iii. Nutrição e Alimentos, iv. Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva, v. Ciências Humanas e Sociais em Alimentação, vi. Alimentação de Coletividades. RESULTADOS Foram observados 256 grupos de pesquisa e identificadas 998 linhas. Salienta-se que 30 linhas não foram classificadas porque seu título e descrição não continham informação suficiente e que uma mesma linha poderia ser classificada em mais de um núcleo de saber. A distribuição das linhas dos grupos se apresentou assim: Nutrição em Saúde Coletiva 35% (383 linhas), Nutrição e Alimentos 20% (217 linhas), Nutrição Experimental e Básica 17% (193 linhas), Nutrição Clínica 16% (184 linhas), Alimentação de Coletividades 5% (55 linhas) e Ciências Humanas e Sociais em Alimentação 4% (49 linhas). Foram identificados 35 PPG e três programas não participaram do estudo, pois iniciaram atividades após 2018. Os 32 PPG restantes oferecem 85 linhas de pesquisa. Não foi possível obter a descrição de 10 linhas, porque não estavam disponíveis nas páginas eletrônicas dos PPG. Entre os PPG, Nutrição Experimental e Básica e Nutrição em Saúde Coletiva tiveram protagonismo com 27% e 26% das linhas, respectivamente. Nutrição e Alimentos abarcou 18% (20 linhas) e Nutrição Clínica 15% (17 linhas). Em contrapartida, Ciências Humanas e Sociais em Alimentação representaram 4% (4 linhas) e e Alimentação de Coletividades 2% (2 linhas). CONCLUSÃO A consolidação científica no campo da Alimentação e Nutrição acontece de maneira distinta entre os núcleos de saberes. A limitada participação de alguns núcleos nos PPG e grupos de pesquisa reflete parte da estrutura hierárquica do campo. Cabe, então, pensar como os núcleos de menor inserção podem participar na negociação das condições para a pesquisa no que se refere, por exemplo, às regras de avaliação dos PPG, aos critérios de avaliação da produção científica, ao tratamento dado aos diferentes objetos de pesquisa ou às formas de divulgação científica consideradas legítimas.

Palavras-chave: Grupo de pesquisa; Pós-graduação; Formação; Núcleo de saber;

## **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PERSPECTIVA DO CURRÍCULO INTEGRADO**

TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO.  
ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV), unidade técnico científica da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), tem entre os seus objetivos a promoção da educação alimentar. A Escola possui um Serviço de Alimentação terceirizado, especializado na área, e busca disponibilizar alternativas alimentares que se ajustem às necessidades de cada educando. Preconizamos uma alimentação saudável, baseada em práticas de significação social e cultural dos alimentos como um fundamento básico conceitual. Para a instituição, é fundamental apoiar essas práticas e estimular o consumo de legumes, de verduras e de frutas, sempre levando em consideração os aspectos comportamentais e afetivos relacionados à alimentação. A alimentação, portanto, deve ser adequada em quantidade e qualidade, oferecendo de forma equilibrada os nutrientes necessários para cada fase do curso da vida; deve ser variada, de forma a facilitar a oferta dos nutrientes necessários ao organismo; deve ser segura, do ponto de vista sanitário, isenta de contaminantes



biológicos, físicos e químicos; deve estar disponível, em relação à oferta, e financeiramente acessível; deve ser atrativa, do ponto de vista sensorial, respeitosa com a cultura alimentar do indivíduo ou do grupo a que se destina. O projeto de alimentação da EPSJV, baseado na concepção de formação humana que pressupõe, entre outros aspectos, a alimentação saudável como uma das condições para a garantia da saúde, foi desenvolvido por uma profissional na área de nutrição, favorecendo aos educandos a autonomia nas escolhas alimentares. A Educação Alimentar e Nutricional no âmbito escolar está embasada na Lei nº 13.666/2018, incluindo o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar, sendo prática contínua e permanente visando à promoção da alimentação saudável. Diante deste contexto, envolver os diferentes profissionais da área de educação como promotores e disseminadores de uma alimentação saudável é primordial para a promoção da saúde e mudança de hábito. **OBJETIVO** Realização de oficinas de integração com os docentes sobre alimentação e nutrição. Inclusão da educação alimentar e nutricional como temas transversais nas disciplinas do ensino médio. Investimento em aulas e avaliações integradas entre diferentes disciplinas. **METODOLOGIA** Estudo de caso exploratório, desenvolvido a partir de pesquisa bibliográfica e documental e observação participante. **RESULTADOS** Destacamos a experiência do planejamento integrado entre as diferentes disciplinas, neste momento, tivemos a oportunidade de pensar e refletir sobre os diferentes olhares de como envolver os alunos na temática da alimentação e nutrição. Foram articuladas várias possibilidades de trabalho em diferentes momentos ao longo do ano letivo. Desenvolvimento de aulas integradas, com a presença de diferentes atores, como na experiência vivida no ano de 2018, que tivemos uma aula com a temática "Comer é um ato político", os alunos da Escola participaram de uma roda de conversa sobre alimentação saudável, envolvendo os agricultores familiares, os professores de biologia e a profissional de nutrição. **CONCLUSÃO** Verificou-se que a integração curricular aproxima os estudantes dos debates que envolvem o mundo do trabalho no campo, bem como estabelece um diálogo acerca da relação do conhecimento da botânica com o plantio e as necessidades nutricionais do corpo humano.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar; ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL; CURRÍCULO INTEGRADO; Alimentação escolar;

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA: PERCEPÇÃO DE MONITORES E EXTENSIONISTAS VINCULADOS AO PRIMEIRO LABORATÓRIO A CÉU ABERTO DO BRASIL**

LAURA BRITO PORCIÚNCULA; MILKA JULLYANNE DANTAS ALVES; THIAGO PEREZ JORGE; JOANA YASMIN MELO DE ARAUJO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As Ciências da Nutrição, do modo como são abordadas, são excessivamente focadas nos nutrientes, o que negligencia o contexto socioeconômico, cultural e político intrínsecos à alimentação (LANG & BARLING, 2013) e assim, despreza a importância da relação indivíduo-alimento e da biodiversidade. Entretanto, nutricionistas devem possuir capacidades e competências em torno de todo o sistema alimentar para que os serviços prestados à comunidade sejam efetivos. A

utilização de hortas pedagógicas pela óptica da Aprendizagem Baseada em Hortas promove educação experiencial, interativa e interdisciplinar, capaz de incitar o pensamento crítico em torno do contexto da produção de alimentos e do meio ambiente (FAO, 2002). O Laboratório Horta Comunitária Nutrir, primeiro laboratório a céu aberto do Brasil em forma de horta, dá suporte a atividades que enfatizam o papel do nutricionista na cadeia de produção, políticas públicas, sustentabilidade, bem como as relações religiosas e culturais envolvidas no comer. **OBJETIVO** Analisar a Aprendizagem Baseada em Hortas como método de ensino em laboratório vinculado a um curso de graduação em Nutrição de uma instituição federal de Ensino Superior. **METODOLOGIA** O estudo é de abordagem qualitativa, exploratório, do tipo relato de experiência. Por entrevistas mediadas em que se utilizam de questionários semiestruturados com os membros ativos do projeto (n=4), captou-se quais os conhecimentos, atitudes e habilidades adquiridos pela participação na horta durante o ano de 2019. Foram utilizados também depoimentos anteriores relacionados à horta pelos participantes. Todos os entrevistados consentiram livremente a participação e utilização das informações por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Houve 100% de resposta entre os entrevistados. Os reflexos do envolvimento na horta foram descritos entre habilidades, conhecimentos e atitudes. Entre conhecimentos, destacam-se o entendimento da importância de sistemas alternativos como uma horta para construção de melhores sistemas alimentares, a importância da biodiversidade alimentar e compreensão dos aspectos de segurança, soberania e democracia alimentar. Os saberes adquiridos internalizam-se sobre formas de atitudes, como: reconhecimento da importância da preferência por produtos locais e orgânicos, responsabilidade ambiental sobre a forma como se alimentam e passam informações sobre alimentação. As Plantas Alimentícias Não Convencionais, cultivadas e estudadas no laboratório, ganham uma nova abordagem de entendimento sob a dimensão do seu potencial de cultivo, nutricional e de fortalecimento da biodiversidade local. O denominador comum entre as atitudes citadas foi a concepção sobre Nutrição por uma perspectiva mais ampla, considerando-se integralidade da ciência ao entender a alimentação como chave para o desenvolvimento sustentável. As habilidades adquiridas dizem respeito principalmente ao manejo do solo, elaboração de preparações, compostagens e construção de capacidades de gestão de pessoas e projetos. **CONCLUSÃO** O Laboratório Horta Comunitária Nutrir complementa o ensino em Nutrição, trazendo à tona a dinâmica prática, de interação com o alimento, a comunidade e a natureza, a partir da metodologia abordada e do foco na biodiversidade alimentar. Tal abordagem capacita futuros profissionais a atuarem efetivamente na promoção de sistemas alimentares sustentáveis e serem capazes de resolver problemas transdisciplinares.

Palavras-chave: Aprendizagem Baseada em Hortas; Nutrição; Sustentabilidade;

## **FATORES ASSOCIADOS A ESCOLHA ALIMENTAR DE DEFICIENTES VISUAIS DE UM CLUBE ESPORTIVO**

LILIAN MADORRA DA SILVA; ELENILMA BARROS DA SILVA; PAOLA LARISSA AMADOR DA SILVA; LUANNE SANTOS DE MORAES.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Deficiente visual é o nome dado à pessoa que possui cegueira ou baixa visão. A deficiência visual acarreta diversas limitações ao indivíduo, fazendo com que este não tenha total independência para realização de atividades da vida, como na alimentação, mobilização e trabalho. Essa dependência afeta a qualidade da alimentação, pois interfere desde acesso as compras, preparo das refeições até nas escolhas do indivíduo. As escolhas alimentares são um comportamento, em que, há a seleção de certos alimentos em detrimentos de outros, sendo influenciado por dois tipos de determinantes, como aqueles ligados ao alimento (aparência, sabor variedade, disponibilidade e preço) e aqueles associados ao comedor, como o biológico, psicológico e sociocultural. **OBJETIVO** Avaliar os fatores associados à escolha alimentar de deficientes visuais de um clube esportivo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal e descritivo, realizado com 11 atletas da modalidade futebol de cinco de deficientes visuais, em um clube esportivo em Belém/PA. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de Ética e Pesquisa com seres humanos sob o protocolo nº 3.648.250 e realizada em novembro de 2019. Para a coleta de dados utilizou-se o questionário adaptado que possui elementos que possibilitam a compreensão à cerca dos fatores que influenciam as escolhas alimentares. Os resultados foram avaliados através de métodos estatísticos descritivos. **RESULTADOS** Para a avaliação dos fatores que interferem na escolha foram considerados tanto fatores intrínsecos ao alimento, como fatores extrínsecos ao alimento. No que se refere a fatores intrínsecos a escolha por alimentos que cheirem bem (100%; n=11), sejam doces (81,82%; n=9), tenham um sabor agradável, pareçam bons e deliciosos (72,73%; n=8). Quanto aos fatores extrínsecos, ou seja, efeitos que os alimentos podem oferecer ao organismo, como fazer sentir mais disposto e deem saciedade (90,91%; n=10), ofertar energia para jogar bola, ser bom para a prática esportiva e que o tornem uma pessoa saudável (81,82%; n=9), dar ânimo quando a pessoa está para baixo (63,64%; n=7), ajudar a ficar acordado (54,55%; n=6) e impeçam de ficar doente (100%; n=11). Os benefícios que os alimentos causam ao organismo também interferem nas escolhas alimentares dos participantes, uma vez que, 90,91% (n=10) dos participantes escolhem alimentos que ajudem a ter uma melhor aparência física, 63,64% (n=7) que ajudem a manter o peso, 81,82% (n=9) escolhem alimentos que o ajudem a gostar mais do corpo e ajudem a perder peso (72,73%; n=8). **CONCLUSÃO** Há diversos fatores que influenciam nas escolhas alimentares dos deficientes visuais, sendo que mais da metade da amostra estudada relatou que fazem escolhas alimentares pelas características sensoriais que estes apresentam, podendo destacar o cheiro do alimento apontado como o principal determinante. Os resultados podem sugerir que além das características sensoriais os efeitos que os alimentos geram ao organismo, assim como os seus benefícios são fatores influenciadores do comportamento alimentar dos participantes. É importante destacar que os deficientes visuais são um público pouco abrangido pelos estudos no que se refere a análise do comportamento alimentar e importante que novos estudos com uma amostra maior sejam feitos para ampliar os resultados obtidos por este.

Palavras-chave: Escolha alimentar; Deficiente visual; Dieta saudável;

## LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO COMO ESTRATÉGIA DE APROXIMAÇÃO COM A PRÁTICA PROFISSIONAL

ANNA JULIA MICHICO ARAKI RABELO; CAROLINE RAMOS DA SILVA SOUZA;  
JESSIKA NATHALIA SILVA ROSA; YSABELA DA SILVA DIAS; ROSANA DE MORAIS  
BORGES MARQUES.

FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As ligas acadêmicas são entidades constituídas por acadêmicos de diferentes períodos sob a supervisão de docentes vinculados a Instituição de Ensino Superior. Visam promover a aproximação com a prática profissional através de atividades extracurriculares de pesquisa, ensino e extensão. A Liga Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, entidade sem fins lucrativos, fundada em 2012, destaca-se em atividades de extensão, com enfoque na educação alimentar e nutricional e promoção da saúde. Essas atividades ampliam o contato acadêmico com a sociedade através da promoção de estratégias de saúde e favorece experiências e oportunidades de crescimento pessoal e profissional. **OBJETIVO** Relatar a atuação do acadêmico de nutrição em ações de extensão realizadas pela Liga Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal de Goiás no ano de 2019, em Goiânia, destacando sua vitalidade para a formação do profissional. **METODOLOGIA** Estudo do tipo descritivo das ações elaboradas e executadas pelos participantes da Liga. As ações realizadas pela Liga foram: aferição de dados antropométricos, como altura, peso, circunferência da cintura, cálculo do índice de massa corporal e orientações nutricionais pertinentes ao público-alvo. Para o desenvolvimento do material utilizado em cada ação, foi realizada pesquisa em literatura científica, redação em linguagem popular, ilustrativo e de fácil entendimento. Os relatos de vivência das atividades desenvolvidas pelos membros foram coletados por meio de questionário com perguntas abertas e auto aplicado. **RESULTADOS** No ano de 2019 foram realizadas 10 atividades de extensão pela Liga, as quais ocorreram entre o período de maio a novembro e envolveram diferentes públicos-alvos. As principais atividades desenvolvidas foram: Projeto TEIA, que ofereceu ações de lazer, cultura, assistência à saúde e orientações nutricionais gerais à estudantes e população do município de Goiânia; Programa Saúde do Trabalhador UFG+, de caráter multiprofissional, interdisciplinar e intersetorial com objetivo de promover a saúde integral dos servidores da UFG; Espaço das Profissões da UFG, uma atividade desenvolvida para alunos de ensino médio no intuito de mostrar a importância da liga acadêmica na formação de profissionais; Diabetes Tipo Controlado, com atividades de educação em diabetes para crianças, adultos e adolescentes; Semana Interna de Prevenção de Acidentes na qual a liga promoveu educação alimentar e nutricional aos servidores do Departamento Estadual de Trânsito de Goiás; 3º Mutirão do diabetes, no qual realizou-se aferição de peso, circunferência da cintura e cálculo de índice de massa corporal em pacientes com de diabetes. Os relatos e o envolvimento com a Liga demonstraram experiências positivas, maior entendimento da ciência da nutrição e da saúde e envolvimento com a saúde integral da população. **CONCLUSÃO** As atividades realizadas permitiram aos discentes da Liga a aproximação com a prática profissional, consolidação do aprendizado e possível desenvolvimento da responsabilidade social voltada para a promoção e proteção da saúde dos indivíduos de forma integral. Contribuiu também para o aprimoramento das técnicas práticas aprendidas em sala de aula, o desenvolvimento do trabalho em grupo, liderança e a vivência do ensino, pesquisa e extensão fora do ambiente acadêmico.

Palavras-chave: formação profissional; promoção da saúde; saúde pública; educação alimentar e nutricional;

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM ESCOLARES E SUA CONTRIBUIÇÃO NA FORMAÇÃO DE DISCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

NAIARA CARVALHO ROCHA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; TALITA NOGUEIRA BERINO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Educação Alimentar e Nutricional é um campo do conhecimento de prática contínua e permanente, de caráter transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a autonomia do indivíduo mediante as escolhas alimentares. A prática de Educação Alimentar e Nutricional requer o uso de recursos educacionais ativos que facilitem o diálogo juntos aos indivíduos, de acordo com as fases do curso da vida. Dessa forma, é importante que o nutricionista, desde o processo de formação, desenvolva o seu papel como educador, pois a interação entre profissionais e participantes possibilitam formação de vínculo, contribuindo para que o profissional compreenda a saúde sob uma perspectiva integral considerando os aspectos sociais, emocionais, econômicos e culturais. **OBJETIVOS** Relatar a experiência de ações de Educação Alimentar e Nutricional com escolares realizadas por discentes do curso de Nutrição e a sua contribuição para a formação desses profissionais. **METODOLOGIA** Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, realizado por discentes do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará. A ação ocorreu em outubro de 2019, como atividade integrante do componente curricular Educação Alimentar e Nutricional, da Faculdade de Nutrição. Foram desenvolvidas atividades lúdicas para crianças de ambos os sexos, entre 4 e 8 anos de idade matriculados em uma escola particular de Belém, Pará. Foram antecipadamente planejadas e validadas em sala de aula, discutindo aspectos como o público alvo e o contexto social e econômico no qual estavam inseridos. A escola disponibilizou todos os ambientes físicos para a execução das atividades (sala de leitura, quadra de esportes, refeitório, salas de aula e gramado). As ações educativas exploraram os temas: alimentação saudável, importância do consumo de frutas e percepção tátil destas, origem dos alimentos e frutas regionais do estado do Pará. **RESULTADOS** As atividades foram executadas por 45 acadêmicos de nutrição para 88 escolares. A integração entre brincadeira e educação serve como agente estimulante na construção do conhecimento, especialmente nessa faixa etária. A importância desses trabalhos se estendeu para além do público alvo, pois possibilitou aos discentes compreenderem a necessidade da disciplina de Educação Alimentar e Nutricional no componente curricular em modalidade presencial, integrando conhecimentos teóricos e práticos, além da percepção de que essas ações podem ser realizadas em diversos ambientes e com qualquer ciclo da vida. Assim, pôde contribuir de maneira significativa para o desenvolvimento de competências e habilidades para que os futuros nutricionistas disponham de visão mais ampla e crítica a respeito do direito a uma alimentação adequada e saudável, garantindo a efetividade da relação ensino/aprendizagem. **CONCLUSÃO** Dessa forma, a vivência demonstrou aos futuros profissionais a importância da interpretação e adequação de informações técnicas ao contexto do público alvo, priorizando o espaço de escuta dos integrantes, a fim de favorecer a comunicação. As experiências permitiram conhecer as particularidades e dificuldades de desenvolver trabalhos educacionais, e a importância de práticas desse tipo durante a graduação para formação de nutricionistas. **REFERÊNCIAS** 1. BEZERRA, José Arimatea Barros. Educação



alimentar e nutricional: articulação de saberes. – Fortaleza: Edições UFC, 2018. 2. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 3. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN), 2018. 4. VIEIRA, Viviane Laudelino; DOS SANTOS, Bruna Zillesg Borges; DE ANDRADE, Samantha Caesar. Inovação na formação de graduandos em Nutrição: uso do diário de campo em grupos de educação alimentar e nutricional. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 12, n. 4, p. 959-977, 2017. Palavras-chave: Alimentação; Educador; Nutricionista

Palavras-chave: Alimentação; Educador; Nutricionista;

## **GUIA ALIMENTAR BRASILEIRO: COMO É ABORDADO NOS LIVROS DE CIÊNCIAS DO ENSINO FUNDAMENTAL**

GILCIMARA BONIFACIA COSTA; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO;  
KELLEM REGINA ROSENDO VINCHA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - CAMPUS GOVERNADOR VALADARES,  
GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Guia Alimentar para a População Brasileira tem como objetivo orientar escolhas e hábitos alimentares mais saudáveis. Além de apresentar recomendações com base no nível de processamento dos alimentos, esse material também engloba as dimensões sociais, culturais, ambientais e econômicas da alimentação, valorizando-a como um todo (BRASIL, 2014). Atualmente, observa-se no Brasil um padrão alimentar marcado pela difusão do consumo de alimentos ultraprocessados que deveriam ser evitados, além de uma desvalorização das significações do comer e do alimento, principalmente entre os adolescentes (SÃO PEDRO, ARAÚJO, FREITAS, 2016). Nesse contexto, a escola surge como um campo propício para a prática da Educação Alimentar e Nutricional e o livro didático como uma potencial ferramenta devido ao seu grande alcance. **OBJETIVOS** Analisar a abordagem do conteúdo do Guia Alimentar para a População Brasileira em livros de ciências do Ensino Fundamental. **METODOLOGIA** Realizou-se um estudo transversal descritivo, de natureza quali-quantitativa. Foram analisados os 13 livros de ciências do 8º ano das coleções aprovadas pelo Ministério da Educação para serem usadas no triênio 2017 a 2019. Mediante a leitura dos capítulos que abordavam a nutrição e a alimentação, foram identificadas a presença e a ausência de conteúdos relacionados à temática dos dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar, bem como a menção ao Guia e à pirâmide alimentar. Na análise qualitativa buscou-se identificar o sentido e o significado das temáticas presentes, categorizando-as conforme a abordagem sob a perspectiva da racionalidade nutricional, que se refere às práticas alimentares com foco exclusivo no consumo adequado e permanente de nutrientes; e a abordagem sob a perspectiva do conceito ampliado da alimentação, que considera suas variadas dimensões.

**RESULTADOS** Foram identificados conteúdos relacionados à temática de todos os dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar. Aqueles relacionados ao consumo de alimentos naturais, ultraprocessados e ingredientes culinários estiveram presentes em todos os livros, enquanto os outros conteúdos foram pouco explorados. A referência à comensalidade foi frequente (69,2%), mas limitada. Foram identificadas poucas menções ao Guia Alimentar (38,5%) e ampla citação da pirâmide alimentar (61,5%), que não é a diretriz oficial brasileira. A análise qualitativa dos dados evidenciou uma tendência dos livros de ciências de manter o enfoque exclusivo na abordagem da racionalidade nutricional, associando a alimentação adequada e saudável ao consumo específico de nutrientes em quantidades suficientes para a manutenção das demandas fisiológicas. Quanto à abordagem na perspectiva do conceito ampliado de alimentação, foram identificados trechos que tratam principalmente sobre o valor cultural e social dos alimentos, destacando a importância do ambiente, da companhia e do prazer durante as refeições. **CONCLUSÃO** A abordagem dos conteúdos do Guia Alimentar nos livros de ciências é superficial, principalmente quando se considera a perspectiva ampliada da alimentação. As informações sobre o Guia e as dimensões da alimentação adequada e saudável nesses livros podem ser mais exploradas a fim de favorecer sua divulgação e potencializar a prática da Educação Alimentar e Nutricional. **REFERÊNCIAS BRASIL.** Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. LOUZADA, M. L. C. et al. Alimentação e saúde: a fundamentação científica do guia alimentar para a população brasileira. São Paulo: Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública; 2019. SÃO PEDRO, N. D.; ARAÚJO, M. P. N; FREITAS, M. C. S. Significados do comer no cotidiano de adolescentes: narrativas de estudantes com excesso de peso de uma instituição federal de ensino médio da cidade de Salvador, Bahia. Demetra. v. 11, n.3 p. 847-62, 2016. VIANA, M. R. et al. A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. Ciênc Saúde Colet. v. 22, n. 2, p. 446-56, 2017. Palavras-chave: Guias alimentares; Materiais de ensino; Educação alimentar e nutricional; Ensino fundamental e médio

Palavras-chave: Guias alimentares; Materiais de ensino; Educação alimentar e nutricional; Ensino fundamental e médio;

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA VISUAL**

**HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL; JULLYANA VAGO DE VILHENA; BRUNA RACIELE DE SOUSA NASCIMENTO; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.**

**INTRODUÇÃO** O Guia Alimentar Para a População Brasileira foi desenvolvido por profissionais da área da saúde, para atender a necessidade de orientações quanto a alimentação da população. Atualmente, o Guia possui uma versão em áudio, democratizando o acesso de seu conteúdo às pessoas com deficiência visual. Apesar disso, dificuldades na obtenção dos aparelhos eletrônicos acabam por

limitar o acesso, e a falta de profissionais da saúde habilitados a atender esse público, prejudicam a transmissão da informação. Sendo o profissional de saúde fundamental nesse processo, é necessário que se adapte e considere tais indivíduos para promover a saúde de modo efetivo, através da inclusão e acessibilidade. **OBJETIVOS** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional adaptada para pessoas com deficiência visual. **METODOLOGIA** A ação foi executada em novembro de 2019, no espaço Mirante do Rio, por discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, como atividade integrante do componente curricular Educação Alimentar e Nutricional. A atividade foi dividida em duas dinâmicas e com o intuito de simular o público com deficiência visual, os participantes foram vendados. Inicialmente, a primeira dinâmica – uma análise sensorial - teve como objetivo, abordar a importância do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e o comer com atenção. Foram disponibilizadas frutas inteiras e cortadas, e cada participante deveria tocá-las, cheirá-las e prová-las. Em seguida, foram questionados se possuíam alguma memória afetiva com as frutas e se costumavam consumi-las. Além disso, foi solicitado que descrevessem detalhes relacionados a textura, o odor, e o sabor das mesmas. A segunda dinâmica, tratava sobre a leitura de rótulos dos alimentos processados e ultraprocessados. Para isso, foi utilizado modelo de descrição da hashtag “Pra Cego Ver”, para descrever as embalagens e, em seguida, os mediadores liam os rótulos para os participantes. Posteriormente, os indivíduos eram questionados se haviam compreendido a descrição, suas opiniões quanto ao conteúdo, se sabiam identificar os ingredientes contidos nos produtos, se costumavam comprar ou comprariam. **RESULTADOS** Os indivíduos participaram ativamente das dinâmicas e responderam as perguntas realizadas pelos mediadores. Na análise sensorial, alguns participantes revelaram ter memórias afetivas com as frutas, além disso, por estarem vendados, também relataram sentir mais o sabor, aroma e textura das frutas. Na dinâmica de leitura dos rótulos, alguns indivíduos apresentaram dificuldade em entender a descrição e alguns comunicaram não reconhecer alguns ingredientes do produto. Ao final, notou-se que os participantes ficaram comovidos ao experienciar as dificuldades sofridas por pessoas com deficiência visual. **CONCLUSÃO** A ação viabilizou a discussão sobre o comer com atenção, escolhas alimentares e a leitura de rótulos. Além disso, gerou conscientização e sensibilização dos participantes, pois, oportunizou a apresentação das informações sobre saúde e alimentação de forma acessível, ao mesmo tempo que permitiu discutir sobre as dificuldades enfrentadas por indivíduos com deficiência visual. **REFERÊNCIAS** MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: [s. n.], 2014. 156 p. ISBN 978-85-334-2176-9. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 3 fev. 2020. Palavras-chave: alimentação; nutrição; acessibilidade

Palavras-chave: alimentação; nutrição; acessibilidade;

## **PRÁTICA DE ENSINO-APRENDIZAGEM SOBRE LEUCINOSE EM UM COMPONENTE CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ: RELATO DE EXPERIÊNCIA.**

AMANDA VITÓRIA DO NASCIMENTO DA SILVA<sup>1</sup>; LUCAS ARAUJO FERREIRA<sup>2</sup>; JOYCE FERREIRA MARTINS<sup>1</sup>; LUIZ CARLOS SANTANA DA SILVA<sup>1</sup>; BRUNO MATEUS VIANA

LIMA<sup>1</sup>; JADE VITÓRIA DUARTE DE CARVALHO<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** No dia 30 de janeiro de 2014, a Portaria Nº 199 do Ministério da Saúde instituiu a Política Nacional de Atenção Integral às Pessoas com Doenças Raras no âmbito do Sistema Único de Saúde. Esta portaria aponta à importância de um atendimento especializado multidisciplinar. A leucínose (conhecida como Doença da Urina do Xarope de Bordo) é uma doença genética muito rara (1 a cada 185 mil nascidos vivos). Ela faz parte de um grupo de distúrbios denominado erro inato do metabolismo e apresenta herança genética autossômica recessiva. Ocorre devido à deficiência na atividade do complexo multi enzimático mitocondrial, resultando em acúmulo dos aminoácidos leucina, isoleucina e valina, assim como dos seus respectivos alfa-cetoácidos, os quais são substâncias tóxicas. A principal manifestação clínica é a encefalopatia metabólica, surgindo normalmente entre o quarto e o sétimo dias de vida. O tratamento é dietético, por meio da adoção de uma dieta restrita de aminoácidos de cadeia ramificada por toda a vida, com o intuito de garantir o crescimento, promover o catabolismo proteico, reduzir o dano cerebral e os níveis séricos desses aminoácidos.

**OBJETIVOS** Relatar a experiência prática de ensino e aprendizagem acerca dos aspectos genéticos, bioquímicos, clínicos e manejo dietético de uma doença rara, requisitado por um componente curricular do curso de nutrição da Universidade Federal do Pará.

**METODOLOGIA** Para a construção do material educativo foi desenvolvida uma busca de revisão de literatura em bancos de dados de bases científica como SCIELO, ScienceDirect e PubMed, sendo selecionados relatos de casos, revisões sistemáticas e meta análises. Os temas abordados na ação de ensino- aprendizagem foram: Aspectos genéticos, bioquímicos, clínicos e tratamento dietético e nutricional. A realização da prática foi dividida em três períodos e contou com recursos audiovisuais. No primeiro momento houve apresentação oral de todos os temas pesquisados. Em seguida foi realizado um momento de troca de informações entre os participantes, onde dúvidas foram sanadas. Por fim foi abordado como a ciência da nutrição e saúde auxilia no tratamento de doenças genéticas raras e deve ser abordada dentro das instituições de ensino superior de forma a fortalecer e esclarecer sobre a atenção integral de pessoas com doenças raras.

**RESULTADOS** A prática de ensino permitiu explorar a característica bioquímica e clínica da leucínose, compreendendo a rota metabólica em associação ao comportamento alimentar de restrição nutricional dos aminoácidos de cadeia ramificada. Ademais, esclarecer sobre a importância do diagnóstico precoce e alimentação adequada para que não ocorra a descompensação de metabólitos essenciais durante o tratamento, reforça a necessidade de orientação nutricional profissional e o equilíbrio entre necessidade e toxicidade.

**CONCLUSÃO** A experiência proporcionou a compreensão e o compartilhamento de conhecimentos a respeito de um erro inato do metabolismo, a leucínose. As doenças raras são pouco expressivas dentro do componente curricular do curso de nutrição, por isso o trabalho possibilitou a ampliação do conhecimento sobre o tema. Além disso, constatou-se a necessidade de ampliação de estudos documentados. Dessa forma, a orientação e formação adequada dos futuros nutricionista para atuar com abordagens e acompanhamentos nutricionais coerentes podem ser importantes nas tomadas de decisão da equipe multidisciplinar, contribuindo para o bem estar dos pacientes com diagnóstico de leucínose.

**REFERÊNCIAS**  
VALADARES, E.R; OLIVEIRA, J.S; TÁLAMO, L.E.P. Tratamento metabólico da doença da urina do xarope de bordo. Rev Med Minas Gerais; v. 20, n. 2, p.255-258. 2010. IRIART, J.A.B. et al. Da busca pelo diagnóstico às incertezas do tratamento: desafios do cuidado para as doenças genéticas raras no Brasil. Rev. Ciência & saúde coletiva. v. 24,n. 10, p. 3637-3650. 2019. SOCIEDADE

PORTUGUESA DE PEDIATRIA. Consensos e recomendações: Consenso para o tratamento nutricional da leucínose. Portugal, 2007. BRASIL. Portaria n°. 199, de 30 de janeiro de 2014. Institui a Política Nacional de Atenção Integral às Pessoas com Doenças Raras no Âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS) e institui incentivos financeiros de custeio. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Brasília – DF. Disponível em: Acesso em: 25 de jun. 2020. Palavras-chave: Leucínose; Nutrição; Doença rara

Palavras-chave: Leucínose; Nutrição; Doença rara;

### **RESGATE DOS SABERES, SABORES E MEMÓRIAS AFETIVAS DOS ALIMENTOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA OFICINA CULINÁRIA**

AMANDA VITÓRIA DO NASCIMENTO DA SILVA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; KATARINA MARCELINO DE OLIVEIRA; WEANY JACQUELINE COSTA DA CONCEIÇÃO; ANA JHENNYFER DA SILVA MOREIRA; MIKAELA GALLON.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação envolve fatores indispensáveis para a espécie humana, tanto por se tratar de uma necessidade básica, quanto pelos aspectos simbólicos e sociais. Deste modo, ao utilizar a cozinha como um espaço didático, é possível fomentar discussão sobre o comportamento alimentar, valores culturais, sociais e da própria identidade dos alimentos, de acordo com a cultura organizacional (o que se come, quanto, quando, como, onde e com quem; além da seleção de alimentos até o seu preparo). Nesta perspectiva, os hábitos alimentares não se restringem apenas ao consumo, mas também, a alimentos que combinados entre si, desenvolvem memórias afetivas, capazes de resgatar sensações que marcaram algum momento da vida, suscitando assim, gatilhos de memórias que tornam impossível dissociar a cozinha do afeto. **OBJETIVOS** Relatar a experiência de uma oficina culinária com resgate dos saberes, sabores e memórias afetivas dos alimentos. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma oficina culinária realizada pela Liga Acadêmica de Nutrição Comportamental, vinculada a Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará sob a supervisão de uma professora nutricionista. A oficina ocorreu no mês de dezembro de 2019, na própria faculdade, em Belém-Pará, e contou com a participação de 18 acadêmicos integrantes da Liga. Inicialmente, os discentes foram divididos em 5 grupos, dos quais cada um ficou responsável por uma preparação, sendo: 2 grupos responsáveis por preparações doces (pudim de leite condensado e alfajor), 2 por preparações salgadas (pizza e hot dog) e 1 grupo por 2 bebidas (cappuccino e limonada). Após as escolhas das preparações, os participantes pesquisaram informações a respeito da história e curiosidades sobre cada alimento. O terceiro momento foi realizado no laboratório de Técnica Dietética da Faculdade, no qual os participantes prepararam os pratos e bebidas escolhidos. No último momento, antes da degustação, houve uma conversa a respeito da história, cultura e registros de cada alimento, além disso, os participantes compartilharam memórias afetivas que determinada preparação trazia a tona. **RESULTADOS** Todos os participantes atuaram ativamente durante a preparação das receitas, de acordo com seus respectivos grupos, cada



um ficou responsável por uma etapa de preparo. No momento da conversa sobre cada preparação, observou-se que apesar de serem iguarias tradicionais, a maioria dos participantes afirmou não conhecer as histórias apresentadas. Além disso, cada pessoa partilhou uma história particular em torno do prato ou bebida preparada. Dessa forma, a estratégia de pesquisar, cozinhar em coletivo e compartilhar o alimento e a sua história, mostrou-se relevante, pois conseguiu despertar o papel simbólico que o alimento carrega, agregando emoções e memórias afetivas, proporcionando uma relação prazerosa com a comida. **CONCLUSÃO** A partir da oficina, foi possível apresentar que o papel da alimentação vai muito além da sua função biológica. A história, o contexto social e os sentimentos que a comida carrega e desperta nas pessoas é tão importante quanto seu valor nutricional. A atividade foi significativa para todos, e pôde-se sentir, apreciar e degustar não apenas a comida, mas a história envolvida e a carga emocional que cada preparação representou. Além de agregar cultura, representatividade e um olhar mais social para o instrumento de trabalho dos acadêmicos, o alimento. **REFERÊNCIAS** ALVARENGA, Marle et al. *Nutrição comportamental*. Editora Manole, 2015. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. *Guia alimentar para população brasileira*. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. 7ª edição - Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. **Palavras-chave:** Memória; Afeto ; Comportamento Alimentar; Hábitos Alimentares

**Palavras-chave:** Memória; Afeto; Comportamento Alimentar; Hábitos Alimentares;

## **DESENVOLVIMENTO DE MATERIAL ORIENTATIVO PARA USO DE ACADÊMICOS E NUTRICIONISTAS DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO**

NATALIA BORGES MARTINS<sup>1</sup>; AMANDA FORTES DOS SANTOS<sup>1</sup>; VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS<sup>2</sup>; VIRGILIO JOSE STRASBURG<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL; 2. HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O trabalho de um nutricionista é fundamental na promoção e recuperação da saúde. No âmbito hospitalar o trabalho do nutricionista da área clínica é fundamental para auxiliar no bem estar do paciente, haja vista que é este o profissional responsável por prescrever a alimentação do paciente enquanto ele estiver no hospital (CFN, 2018). Dessa forma, prover materiais informativos que facilitem o desenvolvimento das atividades diárias da prescrição nutricional é uma condição importante para profissionais e acadêmicos de Nutrição. **OBJETIVO** Elaborar um material prático de consulta para o desenvolvimento das atividades de prescrição nutricional para acadêmicos e nutricionistas em um hospital público universitário federal de Porto Alegre/RS. **METODOLOGIA** Atividade de caráter prático aplicativo desenvolvido no decorrer de estágio curricular de Alimentação Coletiva do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul no período de maio e junho de 2019. **RESULTADOS** Elaborou-se uma versão completa do material Conhecendo os

Alimentos em formato PDF© com imagens e informações descritos a seguir. A) relação de itens disponíveis no hospital considerando os itens para frutas e saladas; B) opções de itens para cada preparação de acordo com a dietética; e C) tamanho das porções servidas aos pacientes em diferentes prescrições de refeições considerando também itens para as refeições de café da manhã e tarde, colação, lanches e ceias. Essas informações foram obtidas junto das seções de produção e distribuição de refeições. O arquivo em PDF foi enviado ao grupo de todas as nutricionistas do hospital e também para os professores da UFRGS que ficam responsáveis na replicação do material para acadêmicos de graduação, pós-graduação e residentes. Além disso, foi produzida também uma versão reduzida de duas páginas para ser impressa e carregada junto com prancheta por profissionais e acadêmicos para ser utilizado como consulta no momento de anamnese e prescrição dietoterápica junto dos pacientes.

**CONCLUSÃO** Conhecer os alimentos no contexto de um hospital público que faz a aquisição de gêneros via licitação é essencial para poder conceder ao paciente o mais próximo de suas preferências alimentares vinculadas a prescrição dietética individual. Por ser um hospital de grande porte, o afluxo de profissionais e acadêmicos é bastante grande, o que fez do material desenvolvido ser de grande utilidade para o bom funcionamento do serviço. Da mesma forma, recomenda-se a aproximação de profissionais da alimentação coletiva e da área clínica visando garantir um melhor atendimento, estado nutricional e bem estar do indivíduo internalizado.

Palavras-chave: alimentação hospitalar; dietoterapia; nutrição clínica;

### **UTILIZAÇÃO DE JOGO INTERATIVO REALIZADO VIRTUALMENTE DURANTE ATENDIMENTO NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

RÉGIA MARIA CORDEIRO BRITO REBOUÇAS; VIRGINIA MARIA COSTA DE OLIVEIRA GUERRA; SOFIA DE ALMEIDA NEGREIROS; FERNANDA EUNICE ARAUJO CÂMARA; THAIS PIRES BEZERRA.

UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade na infância traz consequências para o desenvolvimento infantil, e reflete num risco aumentado de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis na idade adulta (DE ALBUQUERQUE et al, 2019). Estudo realizado por Geserick et al (2018) concluiu que crianças obesas tinham maior probabilidade de serem adolescentes e adultos obesos. A Comissão Sobre o Fim da Obesidade Infantil da Organização Mundial de Saúde, apresentou em seu relatório final recomendações para contenção do avanço da obesidade no público infantil. Dentre as ações sugeridas pela organização, temos a educação alimentar e nutricional como uma estratégia de prevenção do problema (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2016). A adoção de jogos eletrônicos e interativos, para educação alimentar e nutricional de crianças e adolescentes, vem sendo amplamente usada como estratégia na prevenção à obesidade infantil, incentivo à hábitos saudáveis e prática de atividade física, promovendo a fixação de conteúdo de forma dinâmica e eficaz (DIAS, 2017). **OBJETIVO** Relatar a experiência da aplicação de uma atividade virtual e interativa envolvendo um jogo didático sobre alimentação e nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato

de experiência, realizado a partir da vivência das autoras no atendimento de duas crianças em uma disciplina da graduação em Nutrição. O desenvolvimento do material para a atividade educativa foi realizado como forma de viabilizar o atendimento nutricional remoto e seguiu as seguintes etapas: diagnóstico; definição dos assuntos a serem abordados; elaboração do jogo educativo; execução da atividade e avaliação. **RESULTADOS** O jogo *É um mito ou é uma verdade?* foi elaborado a partir dos problemas com alimentação das crianças identificados no primeiro atendimento, quando foi observada a necessidade de proporcionar à família das crianças conhecimento sobre escolhas alimentares mais adequadas aos seus contextos de vida. As informações foram trabalhadas a partir de um jogo de tabuleiro, composto por: um tabuleiro virtual; peões virtuais; e, 8 cartas com afirmações significativas para a família, sobre as quais era questionado se era um mito ou uma verdade. A atividade foi considerada bem sucedida, com boa interação entre as duas crianças e a mãe, gerando oportunidade de reflexão, possibilitando novos questionamentos, e alcance dos objetivos de aprendizagem determinados previamente. O uso de recurso didático interativo permite que o assunto abordado gere reflexão, proporcionando desenvolvimento cognitivo, social e psicomotor, oportunizando, ainda, que o aprendizado seja prazeroso, não sendo visto como uma imposição. Além disso, proporciona estruturação cognitiva para a construção de saberes, com reflexo nas mudanças de atitudes e comportamentos alimentares (DA SILVA, LORENCINI JÚNIOR, 2020). **CONCLUSÃO** O uso de um jogo digital interativo proporcionou maior engajamento da família no processo de educação alimentar e nutricional, com aumento no conhecimento relacionado à alimentação e nutrição. A melhora do hábito alimentar familiar pôde ser constatada nos atendimentos seguintes com a adoção das práticas aprendidas no jogo virtual. A vivência desse trabalho trouxe experiências positivas que contribuíram para o processo de formação das acadêmicas de nutrição envolvidas. Por fim, cabe dizer que o modelo aqui apresentado se mostrou viável como estratégia educativa, no contexto da promoção da alimentação saudável em atendimentos remotos.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Educação em Saúde; Obesidade;

### **EFEITOS DA INGESTÃO DE DUAS DIETAS DE CAFETERIA SOBRE O GANHO DE PESO E GORDURA CORPORAL EM RATOS MACHOS WISTAR**

RAIANY VICTÓRIA DE PAULA STEIN; ARYANNE ALMEIDA DA COSTA; LETÍCIA ROSA DE MORAES BORGES; TAINARA CORDEIRO DE SOUSA; ELISVANIA FREITAS DOS SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O número de pessoas com sobrepeso e obesidade aumenta mundialmente em todas as faixas etárias, levando ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares e crônicas não transmissíveis, como diabetes, hipertensão arterial e câncer (WORLD HEALTH ORGANIZATIVO, 2020). Na busca de compreender como uma dieta nutricionalmente desequilibrada é capaz de induzir alterações metabólicas, fisiológicas e doenças, os modelos animais têm contribuído

significativamente para os estudos (SAMPEY et al., 2011). Em experimentos com modelos animais relacionados a alimentação e nutrição, uma das dietas utilizada é a dieta de cafeteria, caracterizada pelo elevado teor de carboidratos simples e gordura na sua composição (BAYOL et al., 2010). **OBJETIVO** Avaliar os efeitos de duas dietas de cafeteria (hiperglicídica e hiperlipídica) sobre o ganho de peso e gordura corporal em ratos machos da linhagem Wistar. **METODOLOGIA** O experimento foi realizado com 20 ratos machos da linhagem Wistar, estes foram randomizados em três grupos: 1) Grupo Controle: seis ratos alimentados com dieta comercial; 2) Grupo cafeteria 1: sete animais alimentados com dieta de cafeteria hiperglicídica; 3) Grupo cafeteria 2: sete ratos alimentados com dieta de cafeteria hiperlipídica. Os animais foram mantidos em caixas com 2 ou 3 animais/caixa e com livre acesso à ração e água, por 60 dias. A pesagem dos animais foi realizada a cada dois dias. Os ingredientes utilizados em conjunto com a ração comercial nas dietas foram amido de milho, massa de lasanha, achocolatado, glicose de milho, doce de leite, groselha e caldo de cana até o ponto de enrolar para a dieta hiperglicídica e na dieta hiperlipídica foram macarrão instantâneo, biscoito recheado, banha, margarina sem sal e água até dar o ponto. Ao final da pesquisa, todos os animais foram eutanasiados por overdose de halotano, em câmara de CO<sub>2</sub>. A gordura epididimal foi coletada e foi representada em peso relativo (g/100g de peso corpóreo). A pesquisa foi aprovada pela Comissão de Ética no Uso de Animais da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (protocolo nº 923/2017) e todos os procedimentos foram realizados seguindo as normas recomendadas pelo Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal. Os dados foram avaliados por meio da análise de variância (ANOVA), seguido do post-hoc de Tukey (Tukeys Multiple Comparison Test), considerando 5% de significância ( $p < 0,05$ ), com auxílio do software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 22.0. Os resultados foram expressos como média  $\pm$  desvio padrão. **RESULTADOS** Os animais que consumiram a dieta comercial apresentaram maior ganho de peso corporal ( $265,08g \pm 34,99$ ), quando comparados aos animais alimentados com dieta de cafeteria hiperglicídica ( $256,00g \pm 24,77$ ) e cafeteria hiperlipídica ( $200,43g \pm 15,23$ ). Em relação ao teor de gordura, os animais do grupo Controle (dieta comercial) apresentaram menor ( $p < 0,05$ ). **CONCLUSÃO** Os resultados demonstram que os animais do grupo controle ganharam mais peso, entretanto, os que consumiram as dietas de cafeteria apresentaram maior teor de massa gorda (gordura corporal). Conclui-se que as dietas do tipo cafeteria (hiperglicídica e hiperlipídica) foram eficientes para alterar o teor de gordura corporal em ratos Wistar em 60 dias.

**Palavras-chave:** Animais; Dieta hiperglicídica; Dieta hiperlipídica; Doenças Crônicas não Transmissíveis; Massa Gorda.

## **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA O PAPAÍ NOEL: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

ANA LUIZA LISBOA MEYER; MARINA LOPES MOREIRA; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; BÁRBARA KAROLAYNE BALIEIRO DE SOUZA; CAMÉLIA SANTOS DE VIVEIROS.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Educação Alimentar e Nutricional é essencial para que se consiga mudanças de hábitos alimentares no público que se quer alcançar, ensinando técnicas, recursos e fazendo demonstrações, com a finalidade de alcançar os objetivos e metas estipulados, sendo as tecnologias educativas importantes recursos para facilitar o acesso a essa educação, no qual engloba uma série de atividades lúdicas, motivadoras e pedagógicas que objetivam a melhora terapêutica dos pacientes. Proporcionar hábitos alimentares saudáveis desde a infância evidencia benefícios e aumenta a qualidade de vida com menor predisposição ao desenvolvimento de processos patológicos. Assim, é importante que as ações de Educação Alimentar e Nutricional sejam lúdicas a fim de despertar interesse nas práticas de alimentação saudável ao público infantil, colaborando na melhora da qualidade de vida e promovendo conhecimento sobre alimentação. **OBJETIVO** Orientar as crianças através de atividade lúdica, sobre a importância de uma alimentação saudável para o seu crescimento e desenvolvimento. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, a partir de uma atividade de educação alimentar e nutricional desenvolvida em 18 de dezembro de 2019, na brinquedoteca da ala pediátrica da Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Vianna. Participaram crianças na faixa etária de 1 a 10 anos e pais e/ou responsáveis, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A ação foi elaborada pelos alunos do curso de Nutrição integrantes do projeto NutriAção do Centro Universitário do Estado do Pará e coordenadora e realizada em quatro momentos. Inicialmente para a realização do trabalho foram providenciados os materiais necessários para atividade: boneco do Papai Noel, saco de presentes e imagens de alimentos dos grupos alimentares. No segundo momento, foi explicado como a atividade seria realizada. As imagens foram colocadas na mesa e as crianças e seus pais e/ou responsáveis escolheram o que o Papai Noel deveria consumir para ter uma alimentação saudável e dessa forma, energia para distribuir os presentes de Natal. Em seguida, as imagens selecionadas foram retiradas do saco de presentes, separadas e esclarecido sobre o número de porções recomendadas de cada grupo alimentar. Na quarta e última etapa foi aberto um espaço para esclarecimento das dúvidas existentes. **RESULTADOS** Em todo o processo educativo, houve a participação ativa das crianças e responsáveis. Foi possível verificar várias dúvidas sobre alimentação saudável e em relação ao número de porções recomendadas diariamente, principalmente os alimentos que precisam ser consumidos em maior e menor quantidade. Assim, ficou evidente a importância de realizar atividades de educação alimentar e nutricional, enquanto estratégia para promoção das práticas alimentares saudáveis. **CONCLUSÃO** Através da atividade de educação nutricional foi possível evidenciar a repercussão positiva sobre alimentação, nutrição e saúde com as crianças e seus responsáveis, o que é considerado de grande importância para proporcionar informações e esclarecimentos, visando melhorar a qualidade de vida das crianças e evitar possíveis doenças e agravos oriundos de uma alimentação inadequada. A promoção da saúde e o desenvolvimento de hábitos saudáveis no decorrer da vida são necessários para um crescimento e desenvolvimento adequados, com isso, é de fundamental importância diversificar as práticas educativas, levando em consideração o contexto cultural, socioeconômico e a faixa etária.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Educação em Saúde; Nutrição;

## ELABORAÇÃO DE UMA TECNOLOGIA EDUCATIVA PARA CRIANÇAS: TRILHA DOS ALIMENTOS



ANA LUIZA LISBOA MEYER; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; BARBARA MARIA DOS SANTOS PEREIRA; ANA BEATRIZ MONTEIRO BARROS.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As tecnologias educativas são consideradas um meio de suporte nas ações de educação alimentar e nutricional auxiliando a ampliar os conhecimentos e a desenvolver hábitos alimentares saudáveis. O profissional nutricionista é um educador em saúde e utiliza as tecnologias como ferramenta de apoio, promovendo discussão, debate, reflexão e troca de experiências, favorecendo o planejamento das ações de cuidado. **OBJETIVO** Elaborar uma tecnologia educativa, do tipo jogo de tabuleiro, para ser utilizado no processo de educação alimentar e nutricional de crianças. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de produção de uma tecnologia educativa, do tipo jogo de tabuleiro, no qual foi desenvolvida no mês de maio de 2020, realizado em duas fases: para a criação foi realizada uma pesquisa bibliográfica em materiais de educação alimentar e nutricional nas bases de dados Scielo e Google Acadêmico através de livros e artigos científicos, dos anos de 2015 a 2020, na língua portuguesa. Na segunda fase, foi construído o jogo; um tabuleiro de trilha com casas numeradas e que apresentam informações sobre alimentação saudável, para as crianças na faixa etária de 5 - 12 anos, utilizando o programa Genially. As imagens de alimentos comuns da alimentação do brasileiro, com ênfase em alimentos da região Norte, foram selecionadas da internet, de forma gratuita, adequadas ao público infantil. As cartas e as regras do jogo foram elaboradas na plataforma Canva, com base na pesquisa realizada. **RESULTADOS** O jogo é indicado para crianças e tem como principal objetivo chegar primeiro ao final da trilha, conhecendo os alimentos que fazem bem para a saúde. Para isso, é necessário no mínimo 2 e no máximo 4 participantes, dados, pinos coloridos, tabuleiro impresso e as cartas de perguntas. O início do jogo consiste em andar o número de casas correspondente ao número lançado no dado e fazer o que é indicado na casa. No jogo existem casas de alimentos, onde o participante deve indicar qual é o alimento; casas de perguntas, no qual outro jogador puxa uma carta e lê em voz alta, para que o outro participante responda; e casas de sorte ou azar, ou seja, deve-se andar ou voltar o número de casas indicado. O percurso do tabuleiro totaliza 61 casas e o final do jogo ocorre quando o participante chega ao final da trilha, sendo este o vencedor. Com isso, a criança, ao se divertir em um jogo de tabuleiro, adquire conhecimento de alimentação saudável, reconhecendo os alimentos e seus benefícios. É indicado que um adulto participe da atividade, assim auxilia as crianças nas leituras e respostas. **CONCLUSÃO** É evidente a importância de elaborar tecnologias educativas para auxiliar no processo de construção de hábitos alimentares saudáveis em crianças, contribuindo para maior comprometimento e responsabilidade nas suas escolhas alimentares. A utilização de atividades lúdicas pode ser considerado uma importante ferramenta na educação alimentar e nutricional, pois é um método atrativo para o público infantil e que traz grande aprendizado em relação às escolhas alimentares saudáveis, prevenindo doenças e proporcionando uma boa alimentação no presente e futuro.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Educação em Saúde; Metodologias alternativas;

## FORMAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE UMA LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL: IMPORTÂNCIA E CONQUISTAS.

VANESSA DE MATOS FERREIRA; HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL; JEANE LORENA LIMA DIAS; VANDEMBERG RAMOS VIANA; JULIANA OLIVEIRA FERREIRA; DANIELA LOPES GOMES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As Ligas Acadêmicas são atividades extracurriculares organizadas por estudantes de graduação sob a supervisão de um professor, cujo objetivo é preencher lacunas encontradas nas grades curriculares da graduação de maneira autônoma por meio do ensino, pesquisa e extensão, visando aprofundar-se em determinados temas carentes de discussão no ambiente acadêmico e demandados pela população. **OBJETIVO** Descrever o processo de criação de uma Liga Acadêmica de Nutrição Comportamental, enfatizando a importância e conquistas na graduação. **METODOLOGIA** A Liga Acadêmica de Nutrição Comportamental é um projeto de extensão iniciado em Fevereiro de 2019, desenvolvido por discentes e docentes da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará. É considerado como atividade extracurricular em complemento à grade curricular do curso, devido à temática ser pouco abordada durante a formação acadêmica. O corpo de membros é composto por fundadores, diretores, efetivos, orientadores, colaboradores e convidados. Atualmente, os ligantes necessitam estar regularmente matriculados na Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará. As atividades foram realizadas em horários extracurriculares e os alunos deveriam dedicar ao menos quatro horas quinzenais à liga. **RESULTADOS** A Liga Acadêmica de Nutrição Comportamental está pautada no tripé ensino-pesquisa-extensão e promove o estudo dos aspectos biopsicossocioculturais que intervêm no comportamento alimentar, buscando ampliar o conhecimento dos estudantes sobre a abordagem comportamental. A liga desenvolve tanto estudos internos, como atividades abertas à comunidade em espaços públicos como praças, escolas e na universidade, também divulga conteúdos para população em geral por meio de postagens em redes sociais. Dessa forma, no ensino, realiza atividades semanais com a presença dos ligantes, profissionais nutricionistas e psicólogos especializados na área, nas quais são discutidos assuntos envolvendo o comportamento alimentar e a abordagem comportamental, incluindo a realização de dinâmicas para melhor fixação do conteúdo e integração dos participantes, também promove apresentações de seminários que remetem a esses temas e exibição de filmes, como A fantástica fábrica de chocolate, em que discutiu-se ao final sobre os aspectos biopsicossociais dos personagens no comportamento alimentar. Na pesquisa, estimula a realização de atividades como a elaboração de trabalhos para apresentação em eventos científicos. Na extensão, a liga proporciona ações em alusão a datas comemorativas como a Oficina Culinária de Natal, onde foram feitas preparações, valorizando o comer e o cozinhar como práticas sociais carregadas de simbolismo, incluindo histórias e memórias afetivas da comida, a Oficina de Páscoa na qual debateu-se sobre comportamentos e sentimentos que envolvem o comer nessa época do ano e a Oficina da Criança ação na Praça referente ao dia das crianças, abordando o comportamento e neofobia alimentar na infância, por meio de atividades metodológicas lúdicas. **CONCLUSÃO** Portanto, as atividades desenvolvidas pela liga proporcionam diversas experiências aos acadêmicos por meio de iniciativas no ensino, pesquisa e extensão, aprofundando o conhecimento dos ligantes sobre temáticas que envolvem o comportamento alimentar e a abordagem comportamental. Outro aspecto importante é a aproximação da instituição de ensino

com a comunidade, por meio das ações desenvolvidas concedendo benefícios tanto para população, quanto para formação dos graduandos.

Palavras-chave: Educação Superior; Nutrição; Saúde;

## EFICÁCIA DE INFUSÃO DE UMA TISANA EM MULHERES NO PERÍODO PRÉ-MENSTRUAL

ANA TERRA CESAR MAURICIO; DANIELA MEDEIROS; JEIELI MELO.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Para grande parte da população feminina a síndrome pré-menstrual causa algum tipo de prejuízo a suas atividades rotineiras seja física ou psíquica (LÓPEZ, 2013). Assim, terapias alternativas que possam contribuir no seu tratamento são de grande importância para garantir a qualidade de vida de mulheres. **OBJETIVO** O objetivo do presente trabalho foi avaliar a eficácia de uma infusão aromática tipo tisana (bebida quente com propriedades fitoterápicas) como auxílio a mulheres em período pré-menstrual. **METODOLOGIA** Realizou-se estudo clínico do tipo cross-over, avaliando-se 27 mulheres entre 18-40 anos que apresentaram a síndrome pré-menstrual e que relataram sofrerem com no mínimo 2 fatores da síndrome. A metodologia adotada no presente estudo obedeceu os procedimentos éticos e científicos fundamentais, conforme disposto na Resolução Nº 466 de 2012 do Conselho Nacional de Saúde/MS (CAAE - 16327519.3.0000.0023). As mulheres objeto do estudo foram acompanhadas de forma online, em 3 momentos distintos: (a) ciclo 1 sem administração da tisana (baseline); (b) ciclo 2, com administração da Tisana 1 *Melissa officinalis*; (c) ciclo 3, com administração da Tisana 2 *Melissa officinalis* (49%) e *Vitex agnus-castus* (51%), em suas respectivas proporções. A administração das tisanas para todas as participantes foi conduzida de forma padronizada exatamente 15 dias antes da menstruação de cada interveniente sendo orientado a ingestão preferencialmente no período da manhã e o modo de preparo foi adesivado à embalagem da tisana. Foi feito um questionamento online depois dos 15 dias de ingestão a respeito das características físicas, emocionais e psíquicas. Tal questionamento foi feito sempre ao fim da menstruação de cada ciclo, a fim de excluir possíveis interações ou reações ao organismo com a tisana. **RESULTADOS** Os resultados encontrados no presente estudo sugerem que mesmo com 4 meses de intervenção, a tisana se apresentou benéfica aos aspectos físicos e emocionais. Pois quando comparado às respostas do questionário baseline e os demais ciclos, e depois de uma autoavaliação de como era antes das tisanas e depois delas, os números de sintomas físicos auto relatados caíram de 17 (baseline) para 4 (após ciclo 3). E os emocionais de 17 (baseline) para 3 (após ciclo 3). Como resultado do estudo, percebeu-se que houve melhora no número de sintomas emocionais auto relatados com a utilização da Tisana 1 e Tisana 2 quando comparado a não utilização ( $p=0,003$ ). Entretanto, não houve diferença estatística entre a Tisana 1 e Tisana 2 ( $p=0,789$ ) - de 4 sintomas (ciclo 2) caiu para 3 (ciclo 3). Ou seja, tanto a tisana 1 quanto a tisana 2 contribuíram para a melhora da sintomatologia emocional, totalizando 21 intervenientes ao final do estudo. **CONCLUSÃO** Desta forma, concluiu-se existir uma clara correlação entre a administração de tisanas e a melhora nos

efeitos da TPM possivelmente devido a sua ação fitoterápica, havendo no entanto a necessidade de mais pesquisas em torno dos efeitos fisiológicos e farmacológicos destas substâncias sobre os Distúrbios da Síndrome Tensão Pré-Menstrual. Além da premência de que a população estudada precisa ainda de maior tempo de acompanhamento para verificar se outras variáveis que não foram estudadas até então serão capazes de serem exploradas para outras populações. Refletindo sobre os diferentes níveis de resposta de indivíduo para indivíduo no quesito melhora sintomatológica. Sendo assim, tanto no caso da *Melissa officinalis* quanto *Vitex agnus-castus* são necessários mais estudos.

Palavras-chave: Dismenorreia Primária; Síndrome Pré-Menstrual; Fitoterapia; Plantas Medicinais; Terapia Alternativa

### **“COMFORT FOOD”: UM ALIADO NO ISOLAMENTO SOCIAL EM TEMPOS DE PANDEMIA**

TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA<sup>1</sup>; IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA<sup>1</sup>; DANIELLE BRANDÃO DE MELO<sup>2</sup>; THALITA MARQUES DA SILVA<sup>3</sup>; CRISTAL MARLY TORRES FONA<sup>4</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAP, TERESINA - PI - BRASIL; 4. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A alimentação sempre esteve intimamente presente nos momentos felizes dos seres humanos, sendo utilizada, para comemorar, confraternizar, fazendo parte de boas lembranças, de momentos de afeto e celebração. Atualmente, por causa da pandemia do novo coronavírus da síndrome respiratória aguda grave 2, causador da doença Coronavirus Disease 2019, que representa grande ameaça para a saúde global, também vem sendo interrompidas as atividades diárias da população, devido à necessidade de distanciamento social aconselhada pela Organização Mundial de Saúde, a fim de retardar a disseminação da doença (BRASIL, 2020; OLIVEIRA, 2020), fazendo com que os momentos de comemoração com pessoas queridas fossem deixados para depois. Comfort food compreende toda comida consumida com o objetivo de oferecer alívio emocional ou sensação de prazer em situações de fragilidade, associada muitas vezes a períodos significativos da vida como a infância e/ou à convivência em grupos considerados importantes como a família (GIMENES-MINASSE, 2016). O isolamento e as incertezas sobre o vírus geram ansiedade e muitas vezes o preparo e consumo de alimentos chamados Comfort food aliviam o estresse causado por essa situação. **OBJETIVO** Compreender sobre as características, a importância e a presença do Comfort food em tempos de pandemia. **METODOLOGIA** Estudo realizado a partir da percepção das autoras em suas redes sociais e ciclos de convívio, sobre o Comfort food no período de isolamento social como uma válvula de escape para o estresse. Também, foram utilizados artigos científicos com os descritores Comfort food, comida da alma pandemia, alimentação, doença Coronavirus Disease 2019 e comportamento alimentar a partir das plataformas Scientific Electronic Library Online, Biblioteca

Virtual em Saúde e Google Scholar, publicados nos últimos 5 anos em português e inglês. **RESULTADOS** As alterações na rotina interferem no comportamento alimentar que também são influenciados pelo estado emocional. A ansiedade e o estresse podem provocar aumento da ingestão calórica devido ao alto consumo de alimentos ricos em carboidratos e gorduras (chocolates e tortas, por exemplo), este consumo estimula a produção de serotonina que, tem efeito positivo no humor e na redução momentânea do estresse e aumento do bem estar mental. Muitas vezes cozinhar traz sensação de relaxamento e bem-estar, podendo ser considerada uma terapia. O alimento preparado traz a lembrança de ser cuidado, cuidar, confraternizar e realizar comemorações. O desejo do consumo pelo alimento nostálgico sustenta o senso de cultura e de família, quando existe desconexão física com o grupo ao qual se faz parte, consumir esse tipo de alimento traz de volta a sensação reconfortante de estar junto. **CONCLUSÃO** O ser humano, não come somente para satisfazer a fome fisiológica, ele faz do alimento um ritual, uma forma de socializar, satisfazer também a fome emocional e aliviar o estresse e através da comida e da socialização. Mesmo o Comfort food sendo um tipo de alimento vinculado a momentos de comensalidade vividos em grupos sociais significativos, geralmente é uma comida que se prepara e consome individualmente, exatamente porque o indivíduo está vivenciando a sensação de isolamento e solidão e necessita se sentir próximo, simbolicamente, às pessoas associadas à lembrança alimentar, nesse momento de pandemia, isso se mostra cada vez mais comum, pois o cenário atual exige distanciamento social e é esse alimento que dá o aconchego e conforto de que se precisa.

Palavras-chave: comida conforto; alimentação; pandemia; Coronavirus Disease 2019; isolamento social

## **NUTRIÇÃO APLICADA A PRÁTICA ESPORTIVA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA NA MONITORIA**

JEIEL MELO DA COSTA<sup>1</sup>; LETICIA MENDES DE ARAÚJO<sup>2</sup>; VANESSA DE MATOS FERREIRA<sup>1</sup>; FERNANDO VINICIUS FARO DOS REIS<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, ANANINDEUA - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A monitoria acadêmica visa melhorar o ensino de graduação, por meio de atividades que auxiliam o professor no processo de ensino-aprendizagem dos alunos, além de oportunizar ao monitor o aprofundamento de conhecimentos específicos, enriquecendo sua formação. Sabe-se que nutrição em esportes é uma das áreas de atuação do nutricionista que vem se consolidando, logo, é fundamental a melhoria do seu ensino desde a graduação. Porém, os alunos podem enfrentar dificuldades no entendimento dos conteúdos, pois esta é uma disciplina que integra diversos aspectos da bioquímica, fisiologia e dietética aplicadas a prática esportiva. Desse modo, o monitor pode contribuir para o fortalecimento da aprendizagem dos alunos, sendo também estimulado aprender enquanto ensina. **OBJETIVO** Descrever as vivências do discente na monitoria da disciplina de Nutrição Aplicada a Prática Esportiva. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo do tipo



Relato de Experiência, a respeito das vivências obtidas no período de agosto/dezembro de 2019, como monitor da disciplina de Nutrição Aplicada a Prática Esportiva, ministrada no 4º período do curso de graduação em Nutrição ofertado por uma Universidade pública de Belém/PA. O programa de monitoria objetiva promover a melhoria da qualidade acadêmico-pedagógica do ensino de graduação a partir da participação de monitores na construção colaborativa de práticas pedagógicas criativas e inovadoras. Assim, sua execução consistiu em pesquisar e selecionar materiais de apoio para a aplicação do plano de ensino, participar de aulas teóricas e práticas oferecendo auxílio ao professor, além de assumir tópicos de algumas aulas sob supervisão do professor. Os alunos monitorados foram divididos em grupos, ficando um monitor em cada grupo encarregado de auxiliar os integrantes, sendo disponibilizado seu contato através de aplicativo de mensagens instantâneas para facilitar a comunicação. **RESULTADOS** Através das vivências, pôde-se observar dificuldades apresentadas por alguns alunos relacionadas ao entendimento dos assuntos. Para lidar com tais adversidades foi fundamental dividir os alunos em grupos para serem acompanhados por monitores, uma vez que proporcionou a aproximação destes para sanar dúvidas e melhor compreender o conteúdo. Essa relação facilitou o diálogo com o professor sobre dificuldades recorrentes de certos tópicos de estudo e auxiliou na abordagem das aulas práticas e atividades extra classe, as quais contaram com maior autonomia dos monitores, pois foram previamente instruídos como deveriam proceder em cada atividade, sempre com a supervisão final do professor. Ademais, ao assumir tópicos de aulas teóricas e práticas, os monitores foram encorajados a ampliar suas habilidades de comunicação e didática para ser claro e coeso na explicação dos temas. Devido a essas situações, nos vimos na necessidade de consultar frequentemente artigos científicos, livros e nos aprofundarmos ainda mais nos assuntos inerentes à disciplina adquirindo assim, maior embasamento para lidar com as responsabilidades relativas ao monitor. **CONCLUSÃO** A prática da monitoria nesta disciplina foi de extrema relevância como complemento da graduação em Nutrição, pois não somente auxiliou no processo de aprendizagem dos alunos monitorados, mas também corroborou para o aprendizado dos monitores, em razão do aprofundamento teórico, prático e fortalecimento de habilidades pessoais e profissionais. Essa vivência contribuiu, portanto, para o aprimoramento da formação de futuros nutricionistas esportivos.

Palavras-chave: Ensino; Aprendizagem; Nutrição esportiva;

## **NUTRIÇÃO E INTERDISCIPLINARIDADE NA PRÁTICA DOCENTE**

VANESSA MAGNUS HENDLER; BRUNA GEWEHR; JULIANA MACHADO SEVERO;  
FABIANA THOME DA CRUZ.

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL DA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, RIO GRANDE DO SUL - RS -  
BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Ao se realizar uma análise da trajetória dos debates acerca da alimentação e dos currículos pedagógicos dos cursos de Nutrição, observa-se que, durante muito tempo, perdurou uma

visão reducionista, voltada aos aspectos clínico-fisiológicos relacionados ao consumo e ao aproveitamento biológico dos nutrientes. De modo a complexificar essa visão simplista, nos últimos anos, a nutrição vem avançando em debates em torno do trinômio indivíduo-alimento-saúde, apontando para a importância da interdisciplinaridade nesse campo do saber. **OBJETIVO** Promover processos reflexivos sobre a importância da interdisciplinaridade na Nutrição a partir de experiências docentes que articulam diferentes áreas do conhecimento em cursos de graduação com interfaces com a Nutrição. **METODOLOGIA** As reflexões que sustentam este artigo foram construídas em decorrência de experiências docentes desenvolvidas no âmbito das disciplinas Desenvolvimento e Segurança Alimentar e Nutricional: I) reflexão e planejamento da docência e II) prática, oferecidas no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Nessas disciplinas, as pós-graduandas tiveram oportunidade de discutir metodologias participativas de construção do conhecimento, instrumental teórico, metodológico e analítico na docência aplicados ao eixo temático integrador Segurança Alimentar e Nutricional. As aulas foram lecionadas na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul na unidade de Caxias do Sul e na Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre em disciplinas dos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos e de Tecnologia em Gastronomia, respectivamente, no período de agosto a novembro de 2019. A equipe de professoras foi formada por uma nutricionista, uma gastróloga e uma turismóloga orientadas por uma engenheira de alimentos. **RESULTADOS** As disciplinas ministradas pelo grupo multidisciplinar tiveram objetivo de promover discussões sobre alimentação a partir da interconexão entre as dimensões culturais, ambientais, políticas, sociais, éticas, econômicas, nutricionais e sensoriais. Desse modo, a partir do fio condutor indivíduo-alimento-saúde, foram trabalhados conceitos da antropologia da alimentação, processos de globalização e patrimonialização da comida, diversidade biológica e sociocultural no Brasil, sistemas alimentares sustentáveis, consumo político e movimentos contemporâneos da alimentação. Para trabalhar esses temas, fez-se uso de metodologias participativas que convidavam os alunos a expor suas opiniões. Fomentando os debates, as diferentes perspectivas das docentes agregaram às aulas tanto pontos de vista complementares como perspectivas conflitantes. Nesse sentido, diferentes contextos e formações contribuíram para que reflexões plurais pudessem ser construídas no ambiente de ensino. O feedback das atividades foi positivo e culminou em reflexões construtivas, atingindo ao objetivo das respectivas disciplinas. **CONCLUSÃO** A alimentação, para além da dimensão nutricional, é composta por diversos elementos sobrepostos. Os resultados do trabalho desenvolvido pelo grupo indicam que para se pensar alimentação na atualidade, faz-se necessário uma ruptura da visão unívoca e reducionista sobre o próprio corpo e o comer. Assim, para abarcar reflexões sobre um ato que é, ao mesmo tempo, corriqueiro e complexo, subjetivo e racional, faz-se necessária a interdisciplinaridade entre os diferentes campos do saber.

Palavras-chave: alimentação; docência; transversalidade;

## **UTILIZAÇÃO DO INSTAGRAM COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO E ENGAJAMENTO: RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA**

ADRIANA DE ANDRADE VIEIRA NODARI.  
SINDICATO DOS NUTRICIONISTAS DO ESTADO DE MATO GROSSO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A crescente evolução das tecnologias de informação e comunicação vem criando um novo contexto virtual e, sobretudo, novas maneiras de interagir no espaço cibernético. A internet é responsável por grandes transformações sociais e culturais e tornou-se indispensável para a sociedade, pois atualmente 80% da população têm acesso a ela (SILVA, 2016). Médicos interagem com pacientes utilizando a Telemedicina e nutricionistas realizam atendimento nutricional on-line permitido pelo Conselho Federal de Nutricionistas até 31/08/2020. O Sindicato dos Nutricionistas do Estado de Mato Grosso (SINUT/MT) proporcionou aos profissionais, durante a pandemia do coronavírus, conteúdo científico por meio de lives, enfatizando essa forma de ensino. Profissionais com características inovadoras foram entrevistados para discursarem sobre os rumos de suas respectivas áreas de atuação. De abril a junho, a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 direcionou o embasamento das lives; em julho, discutiu-se o empreendedorismo digital e a importância do acréscimo de novas competências ao profissional. **OBJETIVO** Divulgar conteúdo científico para popularizar o perfil do Sindicato de nutricionistas de Mato Grosso no Instagram e expandir o número de afiliados da entidade. **METODOLOGIA** A divulgação do conteúdo aconteceu no Instagram da entidade. As lives foram o instrumento para a transmissão do saber científico. Nutricionistas e profissionais da área da alimentação discutiram sobre temas relevantes para o período, como a atuação e a ética profissional, o Covid19 e seus desdobramentos, a formação do nutricionista e o empreendedorismo digital. Os seguintes parâmetros mensuraram a popularidade do perfil no Instagram: número de seguidores, visitas ao perfil e visualização das lives gravadas. Os dados foram coletados de maio a julho de 2020. Segundo Almeida et al (apud PETERS et al 2013) essa variedade de diferentes medidas comportamentais se deve ao fato de que nenhuma métrica isoladamente é capaz de capturar a importância do fenômeno do engajamento nas redes sociais virtuais para o marketing. **RESULTADOS** O perfil do Sindicato dos Nutricionistas no Instagram foi criado no dia 05/04/2018. Até a data de 06/04/2020 possuía 676 seguidores e alcance de visualizações das postagens de 4.663 no perfil. Nos anos de 2018 e 2019, houve 13 postagens no feed. As lives iniciaram-se em 07/04/2020 e ocorreu o aumento de 71,3% de seguidores, já as visualizações das lives totalizaram 2.627 espectadores, sem dados anteriores para mensurar. O perfil alcançou 8.782 visualizações. Comparando os meses de maio a julho/2020 aos anos de 2018/2019, houve um aumento de 600% de visitas ao perfil. **CONCLUSÃO** A proposta de aumentar o engajamento dos profissionais e a popularidade do perfil do Sindicato dos Nutricionistas no Instagram foi efetivada. O resultado gerou aumento significativo no tráfego virtual, visibilidade e interação com os seguidores, demonstrando a parceria efetiva entre a entidade e os nutricionistas neste momento de pandemia do Covid19. A proposta do crescimento de filiados não obteve sucesso significativo.

Palavras-chave: Informação; Comunicação; Nutricionistas;

## **ROTULAGEM NUTRICIONAL PARA COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS ARTESANAIS DA ECONOMIA SOLIDÁRIA DE BLUMENAU: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

SUSANNE DE ANDRADE CARMO BOTELHO; LUCINEIA SANCHES; RAQUEL  
ANDRADE REBELO.  
UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Economia Solidária se coloca como um novo paradigma na busca de soluções para a crise social e econômica (RUFINO, 2003). Sem embargo, é vista como um modo de produção alternativo que busca a emancipação plena da classe dos trabalhadores (SINGER, 2002). Conforme a RDC Nº 360 (MS, 2003), as informações contidas no rótulo nutricional têm como objetivo trazer ao consumidor conhecimento básico sobre rotulagem de alimentos e bebidas. Além disso, a (ANVISA, 2018) vem aprimorando as ações junto aos empreendimentos da população de baixa renda que enfrentam dificuldades para entrar no mercado formal. Com isso, os Empreendimentos recebem apoio dos órgãos públicos quando estão de acordo com as normas vigentes, onde há políticas públicas específicas de apoio e incentivo. **OBJETIVO** Promover a inclusão produtiva e geração de renda dos integrantes da Economia Solidária, com a melhoria da qualidade dos produtos alimentícios, através da comercialização dos alimentos artesanais com a inserção da rotulagem nutricional. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma acadêmica de Nutrição, em assessoria aos produtores de alimentos da Economia Solidária, inserido no Programa de Extensão da Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares de Blumenau ITCP, da Universidade Regional de Blumenau - FURB, no subprojeto: Produção Artesanal, Comercialização Justa e Solidária e Consumo Responsável, com financiamento do Fundo de Apoio à Manutenção e ao Desenvolvimento da Educação Superior. Foi elaborada uma pesquisa de coleta de demandas dos artesãos, utilizando a plataforma do Google Forms, entre setembro de 2019 a fevereiro de 2020, com os (15) quinze Empreendimentos de Economia Solidária de Blumenau, dos quais (7) sete participaram, onde 33,33% produzem alimentos. **RESULTADOS** A principal demanda destes, foi a falta de rotulagem nutricional. Com isso, foram solicitadas receitas culinárias aos produtores de alimentos artesanais, contendo as gramaturas (g) de todos os ingredientes para elaboração das rotulagens. Para os cálculos, utilizou-se a planilha Microsoft Office Excel 365 e dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos TACO e da Tabela de Composição de Alimentos da Sônia Tucunduva. Considerou-se como base para uma alimentação diária 2000 kcal. Os produtos rotulados possibilitaram a venda para comércios físicos na região, com ótima aceitabilidade. **CONCLUSÃO** Verificamos que a rotulagem nutricional produzida pela acadêmica de Nutrição nos produtos alimentícios artesanais da Economia Solidária de Blumenau, garantiu a segurança alimentar e nutricional, como também, a execução do comércio de alimentos dentro das conformidades obrigatórias de rotulagem conforme a Regulamento Nº 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Além disso, obtiveram suporte técnico para a melhoria da qualidade sensorial e higiênico-sanitário, através dos produtos rotulados. Contribuiu com o desenvolvimento e economia dos produtores, fortalecendo a culinária regional através dos produtos artesanais alimentícios da Economia Solidária.

Palavras-chave: Economia solidária; Extensão universitária; Rotulagem; Segurança alimentar e nutrição; Nutrição

## ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE LEITE FERMENTADO PROBIÓTICO ENRIQUECIDO COM BIOMASSA DE BANANA VERDE

CAMILA BEZERRA VIEIRA DE ATAIDE; CAROLINA DE OLIVEIRA VOGADO; RENATA PUPPIN ZANDONADI.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Destacam - se como os principais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) o tabagismo, a inatividade física e a má alimentação, sendo este último o mais relevante (WHO, 2014; BRASIL, 2016). Os leites fermentados fornecem quantidades expressivas alguns de nutrientes como cálcio, fósforo e potássio que podem favorecer a dieta humana fazendo parte dos fatores de proteção contra essas doenças. **OBJETIVO** Avaliar sensorialmente as diferentes concentrações de biomassa de banana verde nos fermentados por *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* LBC 81. **METODOLOGIA** O presente trabalho foi realizado nos Laboratórios de Higiene dos Alimentos, Técnica Dietética e de Análises de Alimentos da Universidade de Brasília, Brasília DF. Para a elaboração dos leites foram feitos: a ativação da cultura de *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* LBC 81 para produção dos leites fermentados, a produção das fórmulas base para a posterior inoculação com a cultura de *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* LBC 8 e a produção dos leites fermentados e determinação dos parâmetros cinéticos da fermentação. Para a análise sensorial o teste de aceitação foi realizado por meio da utilização de escala hedônica de nove pontos aplicada a 113 provadores idade média de  $21 \pm 6,8$  (51% do gênero feminino e 49% do gênero masculino). A formulação de leite fermentado sem adição de BBV foi utilizada como padrão. As amostras foram aleatorizadas e modicamente representadas. Um volume de 25 mL de cada uma das 4 diferentes amostras de leite fermentado foram servidas de forma monádica aos provadores a 10°C em copos plásticos com 50 mL de capacidade, codificados randomicamente com 3 dígitos. Os provadores avaliaram os atributos aparência, sabor, aroma, textura e aceitação global. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foi apresentado aos participantes da pesquisa e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (Parecer: 2.000.289). **RESULTADOS** Os valores encontrados para aceitabilidade geral ratificam os resultados descritos para as análises dos demais atributos. Os leites fermentados contendo 0,0% e 9,0% de BBV apresentaram percentuais de aceitação de 49,6% e 43,4% respectivamente, sendo, portanto, rejeitados. Entretanto, como observado em relação aos demais atributos, os leites fermentados contendo 3,0% e 6,0% de BBV tiveram aceitabilidade geral com percentuais de 81,4% e 80,5%, não diferindo significativamente entre eles (**CONCLUSÃO** Pode-se concluir que o leite fermentado enriquecido com 6,0% de biomassa de banana verde (BBV) apresentou as maiores médias de aceitação em relação aos atributos aparência e textura (p

Palavras-chave: Análise sensorial; Banana verde; Biomassa; Leite fermentado;



## **PROTOCOLO DE INSERÇÃO PARTICIPATIVA DA CRIANÇA E DE SEUS RESPONSÁVEIS NO PERÍODO DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR – PROPOSTA DE ATIVIDADE EXTENSIONISTA**

MARYANA ALVES PEDROZA; TATIANA RUSSELL CASTRO MACHADO; JULIETE TELES ALENCAR; CRISTINA ALVES DE SOUSA; SIMONE CORTES COELHO; KAROLINE RAYSSA DE ALCANTARA.  
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A fase de introdução alimentar é um período de aprendizado e transição, trazendo impacto na formação do hábito alimentar. Durante o atendimento nutricional, deve-se usar de estratégias, como as aplicadas no Baby-Led Weaning, onde os responsáveis são encorajados a confiarem na capacidade inata do bebê de auto alimentar-se. Dentro desta proposta, a elaboração de novos protocolos para o atendimento nutricional voltados a alimentação participativa, estimula o responsável a tornar-se facilitador para o bebê na construção da boa relação com a comida; bem como aprimora o aprendizado através de projetos de extensão Universitária, com foco na criação de protocolos com aplicação prática. **OBJETIVO** Descrever a elaboração de um protocolo para rotina de orientação a introdução alimentar participativa para os bebês através da construção educativa de seus responsáveis. **METODOLOGIA** O protocolo foi desenvolvido por integrantes de uma Liga Acadêmica de Nutrição Materno Infantil de uma Universidade privada do Distrito Federal, com temas e atividades lúdicas, para a aprendizagem e troca entre os responsáveis e seus bebês no momento da oferta de novos alimentos; promovendo assim a introdução alimentar de forma participativa, com estímulo a execução de comportamentos saudáveis para os bebês. As práticas foram organizadas para serem executadas em encontros semanais durante um semestre, para famílias com bebês de ambos os sexos, na faixa etária de 04 a 24 meses; abordando temas desde a construção de uma alimentação nutricionalmente completa, a manutenção do aleitamento materno, bem como seletividade, intolerâncias e alergias alimentares. **RESULTADOS** O protocolo elaborado inicia com questionário para determinar o nível de conhecimento dos responsáveis sobre introdução alimentar e uma anamnese. As atividades seguem com ações participativas do bebê junto ao responsável, voltadas aos seguintes temas: entendimento sobre introdução participativa, cortes adequados para as diferentes fases do bebê; montagem do prato saudável e o papel dos grupos alimentares; conscientização sobre controle das expectativas dos responsáveis e identificação dos sinais de saciedade e seletividade. Temas voltados a questões da alimentação familiar também foram incorporados ao protocolo, com atividades voltadas ao ambiente das refeições, paladar familiar, relação de todos com os alimentos; além dos conceitos envolvendo alimentos processados, ultra processados, rotulagens, tamanhos de pratos para percepção sobre quantidades, com estímulo a proposta de fazer uma mini horta. Os temas finais continham orientações sobre alergias e intolerância e saúde intestinal. **CONCLUSÃO** As práticas integradas durante o processo de Introdução Alimentar, têm sido incentivadas devido a eficácia demonstrada através da prevenção e tratamentos de deficiências alimentares, permitindo um melhor desenvolvimento da saúde infantil. A abordagem participativa é importante para que haja a formação de hábitos saudáveis nos primeiros dois anos de vida e melhora desenvolvimento infantil, refletindo na fase adulta. Diante do exposto, observa-se a importância da validação de protocolos direcionando a introdução alimentar participativa e nutricionalmente adequada, como papel precursor para um crescimento saudável do bebê e aprimoramento prático de seus autores.

Palavras-chave: Alimentação Infantil; Alimentação Participativa; Introdução Alimentar;

## **COVID-19 E ALEITAMENTO MATERNO: ELABORAÇÃO DE MATERIAL AUDIOVISUAL COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE**

CARLA GABRIELA DE OLIVEIRA CAMPOS<sup>1</sup>; GABRIELLE BARCELO PAES<sup>1</sup>; LORENA BARBOSA FONSECA<sup>1</sup>; MILENA TIFFANY FONTES<sup>1</sup>; MYLENA CRISTINA SOUZA DE OLIVEIRA<sup>1</sup>; RODRIGO CÉSAR DE OLIVEIRA CARVALHO<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Avanços nos campos da ciência e da tecnologia possibilitam a realização de ações de educação em saúde mesmo diante do isolamento social em função da pandemia pelo COVID-19. A infecção pelo COVID-19 pode gerar insegurança materna para o aleitamento materno, levando à sua descontinuidade. **OBJETIVO** Apresentar o processo de criação de um vídeo educativo sobre amamentação no contexto do COVID-19. **METODOLOGIA** Adotou-se a metodologia da problematização: levantou-se o problema central, que motivou a busca de informações e estratégias de solução: As nutrizes infectadas por SARS-CoV-2 podem continuar amamentando seu filho?. A partir dessa pergunta norteadora, foram realizadas buscas de artigos científicos e de documentos oficiais publicados pelo Ministério da Saúde do Brasil e pela Organização Mundial de Saúde sobre o tema, reuniões por plataformas de videoconferência para debater as informações levantadas e possíveis intervenções, definindo-se pela elaboração de um vídeo de curta duração, que apresentasse as informações mais atuais e relevantes sobre o tema em linguagem informal, não-técnica. O vídeo consistiu em perguntas e respostas quanto às principais dúvidas sobre amamentação em meio à pandemia. Em seguida, passou-se à seleção e edição dos elementos visuais para composição do material, inserção da narração do texto e de legendas (em português e espanhol) e conversão para formato compatível com o compartilhamento nas mídias sociais. O vídeo teve duração de três minutos e sete segundos e foi intitulado Aleitamento materno e o novo Coronavírus: o que você tem a ver com isso?. O processo de elaboração do material durou 3 semanas. Para a divulgação do vídeo definiu-se as seguintes estratégias: criação de um canal no YouTube® para o projeto de extensão; compartilhamento em páginas de redes sociais ligadas ao curso ao qual o projeto está vinculado, em páginas relacionadas ao aleitamento materno e em contas particulares. **RESULTADOS** O vídeo abordou o risco de infecção pelo novo Coronavírus e seus sintomas característicos, trouxe informações sobre a amamentação por mães infectadas, uso adequado de máscaras, higienização das mãos, fontes seguras sobre o tema, além de abordar aspectos ligados à insegurança para amamentar. As informações apresentaram-se na forma de perguntas e respostas, acompanhadas de ilustrações sincronizadas com a narração e legenda. Em três meses foram contabilizadas mais de 2.500 visualizações em redes sociais, além da divulgação em sites oficiais, webaulas de abrangência nacional e telejornais de alcance regional. A utilização do vídeo possibilitou a ação de educação em saúde durante o isolamento social, levando a mensagem a nutrizes em todo o país e fora dele, contribuindo para a manutenção do aleitamento materno, apesar de não ter sido avaliado o alcance

exato e impacto do vídeo sobre os indicadores de aleitamento materno em mães com COVID-19. Esse tipo de avaliação é importante em trabalhos futuros que utilizem essa metodologia, para possibilitar a tomada de decisão por parte de gestores de saúde em relação ao apoio a intervenções dessa natureza. **CONCLUSÃO** O vídeo apresentou amplo potencial de alcance de nutrízes que podem se beneficiar das informações apresentadas e, conseqüentemente, de contribuir para a promoção do aleitamento materno. Ao mesmo tempo, o processo de construção do material contribuiu para ampliar o conhecimento das alunas extensionistas sobre o tema, considerando que o aprendizado se dá, também, ao ensinar.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Infecções por Coronavírus; Educação em Saúde; Educação Alimentar e Nutricional;

## **IMPLANTAÇÃO DE UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO EM UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DA ZONA NORTE DE SÃO PAULO**

ELIZABETE ALEXANDRE DOS SANTOS; AMANDA BARBOSA NETO.  
UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A clínica escola é um importante espaço de aprendizado e pode proporcionar aos alunos um ambiente fundamental para o desenvolvimento de habilidades, articulando a teoria e prática, o ensino, a pesquisa e a extensão. No que se refere à extensão, a clínica escola tem como objetivo oferecer à comunidade serviços na área de nutrição com foco na prevenção e tratamento de doenças, permitindo que o aluno complemente a sua formação, sob a orientação de um professor supervisor, simultaneamente atendendo a comunidade. Dessa forma, este ambiente contribui ativamente com o desenvolvimento profissional e pessoal do aluno. Aprender a realizar um atendimento nutricional na prática é requisito fundamental para compreender de forma ampla os aspectos nutricionais relacionados com as diferentes fases da vida, doenças específicas e como aplicar a educação alimentar e nutricional. **OBJETIVO** Identificar os procedimentos e materiais necessários para a implantação de uma clínica escola de nutrição. **METODOLOGIA** A clínica escola de nutrição da Anhanguera Educacional - Campus Santana atualmente encontra-se em processo de implantação e tem como objetivo realizar avaliação e diagnóstico nutricional, promover a reeducação alimentar por meio da educação nutricional a crianças, gestantes, adultos e idosos seja por meio do atendimento nutricional ou através de ações educativas à comunidade acadêmica e externa. Foi feito um levantamento dos procedimentos, bem como dos materiais e impressos necessários. Também foi realizada uma revisão na literatura dos últimos 10 anos nas bases de dados Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs) e Scientific Electronic Library Online (SciELO), utilizando os seguintes descritores: clínica escola, implantação de clínica escola, extensão acadêmica. **RESULTADOS** A procura por serviços de saúde tem crescido em clínica-escolas por serem locais que oferecem à população tratamentos multiprofissionais de forma gratuita, atraindo principalmente o público com baixa renda, com o objetivo de tratá-los, conscientizá-los e educá-los nutricionalmente em diferentes âmbitos da saúde. Alguns procedimentos são necessários durante o

processo de implantação de uma clínica escola. Dessa forma, foi identificada a necessidade de elaboração de protocolos clínicos para que todos profissionais estejam alinhados em relação às condutas necessárias. É importante também que seja definido um fluxograma de atendimento: definição dos horários de atendimentos, dados necessários para agendamento e cadastro dos pacientes, atendimento no momento de chegada do paciente, atendimento nutricional, avaliação antropométrica e agendamento do retorno (definição da periodicidade) e também elaboração de cuidados pós-pandemia. Foram identificado os seguintes impressos necessários para implantação da clínica: anamnese nutricional adulto, anamnese nutricional infantil, orientação alimentar para doenças (hipertensão arterial, diabetes mellitus, gastrite, refluxo gastroesofágico, anemia, entre outros). **CONCLUSÃO** São escassos os artigos voltados para a importância da clínica escola de nutrição. A implantação deste espaço dentro de uma universidade proporciona ao aluno uma oportunidade para que os conceitos teóricos sejam aplicados, bem sucedida e que cumpra o seu papel no que diz respeito ao ensino, pesquisa e extensão. Sendo necessário que haja o adequado planejamento dos serviços que serão prestados, bem como das atividades a serem desenvolvidas pelos alunos.

Palavras-chave: Clínica escola; Extensão; Nutrição;

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA: DINÂMICA DE MINDFULNESS E MINDFUL EATING EM UMA LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL**

JEIEL MELO DA COSTA; CARLIANE CARDOSO DOS REIS; JULLYANA VAGO DE VILHENA; ALINE LEÃO REIS; EVELINE DE MATOS GEMAQUE.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A prática de mindfulness, traduzida livremente para atenção plena, baseia-se em um estado de foco e atenção ao presente, com postura não-julgadora e curiosa à prática. Nesse sentido, o comer com atenção plena, mindful eating, propõe ter atenção ao se alimentar, mantendo a postura não-julgadora e aberta à experiência presente, focando em aspectos sensoriais da comida e outros ligados ao processo de comer, também pode ser utilizada para promover maior percepção de fome e saciedade e, com isso, vem sendo utilizada no tratamento de alterações no comportamento alimentar. **OBJETIVO** Relatar a aplicação de dinâmicas sobre mindfulness e mindful eating vivenciada por participantes de uma liga acadêmica de nutrição comportamental. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência a respeito da execução de dinâmicas em grupo realizadas durante uma reunião da Liga Acadêmica de Nutrição Comportamental de uma universidade pública de Belém, Pará. A atividade foi elaborada e executada por uma nutricionista com conhecimentos em mindfulness e mindful eating, realizada em 2019, em uma sala de aula da universidade. Após entregar cartolinas e materiais de pintura aos alunos, a nutricionista os dividiu em dois grupos (mindfulness e mindful eating). Com o objetivo de expressarem seus conhecimentos prévios sobre o assunto, foi solicitado que os alunos escrevessem nas cartolinas palavras referentes aos temas de seu grupo. Em seguida, a partir das cartolinas, a nutricionista fez uma breve explanação sobre os assuntos, ressaltando as pesquisas científicas com mindfulness e mindful eating. Foi então exibido o episódio Meditação da

série Explicando - A Mente, o qual abordou o conceito de mindfulness, como surgiu, como praticar e seus benefícios. Por fim, os discentes foram convidados a praticar o mindful eating durante a degustação de alimentos dispostos em uma mesa no centro da sala, foram orientados a não falar, sentir e observar as características organolépticas dos alimentos escolhidos, refletir sobre a escolha dos alimentos, sinais de fome e saciedade, após 5 minutos desta prática, os alunos foram convidados a relatar sua percepção sobre todas as atividades. RESULTADOS Foi observado que os ligantes participaram ativamente das estratégias propostas de modo que a compreensão sobre os temas foi mais efetiva ao se iniciar pela dinâmica seguida pela exposição do assunto, pois proporcionou um entendimento mais significativo acerca dos conteúdos. Além disso, os membros da liga relataram experimentar sensações de calma e relaxamento após o processo de mindful eating, sendo que alguns integrantes declararam conseguir reconhecer sua fome e saciedade ao degustar a comida de forma consciente e sem distrações, entretanto, os alunos relataram que comer em silêncio foi incômodo e demonstraram alívio ao serem liberados para falar, o que expõe que o comer sem poder falar não é algo comum na vida dos alunos presentes na prática. CONCLUSÃO O fato de as dinâmicas terem sido iniciadas com a exposição dos conhecimentos prévios dos alunos sobre a temática ao invés de aula expositiva, foi interpretado como um ponto positivo, pois os alunos mostraram-se mais interessados e focados no momento. Observou-se que o comer em silêncio foi desconfortável, apesar disso, os participantes conseguiram adentrar na prática de mindful eating. Dessa forma, os alunos se sentiram estimulados a dar continuidade na prática de mindful eating e futuramente utilizar essas ferramentas no processo mudança do comportamento alimentar do paciente.

Palavras-chave: Terapia comportamental; Atenção plena; Ensino;

### **AÇÃO EDUCACIONAL SOBRE CONSUMO ALIMENTAR ADEQUADO EM UMA ESCOLA PÚBLICA MUNICIPAL, EM BELÉM-PA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.**

WEANY JACQUELINE COSTA DA CONCEIÇÃO; BRUNA GUSMÃO GOMES; WALYSON SANTOS DE SOUZA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A promoção de atividades com direcionamento para educação alimentar entre escolares vem se consolidando como fator fundamental à formação e desenvolvimento do comportamento alimentar adequado. Sabe-se que este processo é fortemente influenciado pelo ambiente que o indivíduo encontra-se inserido, e que os hábitos desenvolvidos nesse período tendem a prevalecer durante boa parte da vida, evitando o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, a exemplo da obesidade. Deste modo, a educação nutricional durante a infância se faz importante, uma vez que a maior parte dos hábitos alimentares são adquiridos e consolidados neste período, o ambiente escolar torna-se, um excelente meio para inserção de ações que visem a promoção de saúde e qualidade de vida a longo prazo. OBJETIVO Relatar uma experiência de ação educativa, sobre consumo alimentar infantil, realizada em uma escola de ensino fundamental em Belém-Pa. METODOLOGIA Relato de experiência de uma atividade educativa com aplicação de metodologia



ativa, realizada por acadêmicas da Faculdade de Nutrição, da Universidade Federal do Pará, durante a disciplina de alimentação e nutrição no curso da vida II, sob a supervisão de uma professora nutricionista. A ação ocorreu entre os meses de maio a junho de 2019, em uma escola municipal de Belém-Pa, e contou com a participação de 56 crianças na faixa etária de 09 a 12 anos de idade, tendo como critério de inclusão a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos responsáveis dos discentes. A atividade foi executada em quatro etapas, inicialmente discorreu-se sobre a importância das escolhas alimentares, tendo em vista o impacto que a alimentação diversificada exerce na recuperação, manutenção e estruturação do estado de saúde, tendo como referência o atual Guia Alimentar para população brasileira; em seguida foi introduzido aos escolares o semáforo da alimentação indicando a cor verde para sinalizar os alimentos que poderiam ser ingeridos livremente, amarelo para consumo moderado e vermelho consumo restrito; logo após foram distribuídas imagens de alimentos diversos para que os escolares dispusessem no semáforo, indicando a frequência com que os alimentos deveriam ser consumidos de acordo com seu entendimento. Por fim, houve a avaliação sobre o posicionamento das figuras, realocando as figuras dispostas de forma equivocada, discutindo as consequências do consumo alimentar inadequado e esclarecendo as últimas dúvidas. RESULTADOS Pôde-se observar a participação ativa dos escolares durante todas as etapas da atividade, havendo reflexão sobre as escolhas alimentares, ao classificar os alimentos de acordo com suas propriedades nutricionais em termos quantitativos e qualitativos, considerando quantidade de sal, açúcar, proteína e gordura de sua composição. Os estudantes manifestaram muitas dúvidas a respeito dos grupos alimentares e sua conformação nutricional e também compartilharam aspectos de sua rotina alimentar, fazendo da ação um momento dinâmico com troca de experiências e conhecimento. Para os discentes, o saber acerca das escolhas alimentares adequadas e, para as acadêmicas de nutrição, maior experiência acerca estratégias para educação em saúde. CONCLUSÃO A inclusão de atividades de educação nutricional entre escolares, propicia conhecimento ao educando de forma que as escolhas alimentares sejam feitas de maneira consciente, corroborando para o desenvolvimento de bons hábitos alimentares, que impactam positivamente na melhora da qualidade de vida.

Palavras-chave: Educação em saúde; Comportamento alimentar infantil; Escolares;

## **MEMÓRIA DOS PAIS SOBRE O ALEITAMENTO MATERNO E A ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR AOS 2 E AOS 4 ANOS DE IDADE DA CRIANÇA.**

BRUNA DA SILVA DAMACENO<sup>1</sup>; LIDIANY DO NASCIMENTO LEITE<sup>1</sup>; AMANDA FORSTER LOPES HANADA<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O aleitamento materno (AM) supre as necessidades nutricionais do lactente até o sexto mês de vida, quando a introdução lenta e gradual de outros alimentos, juntamente com a continuidade da amamentação é capaz de prevenir carências nutricionais específicas e permitir o

crescimento e desenvolvimento adequados. A fim de avaliar a relação entre a alimentação no início da vida e desfechos na saúde das crianças estudos retrospectivos são frequentemente realizados, com a aplicação de questionários, no entanto inconsistências entre a recordação relatada e as práticas alimentares infantis já foram demonstradas (Zyl et al., 2016). **OBJETIVO** Comparar informações sobre a duração do aleitamento materno e momento de introdução dos alimentos da alimentação complementar, relatadas pelos pais em dois momentos diferentes da vida da criança: aos dois e aos quatro anos de idade. **METODOLOGIA** Os sujeitos da pesquisa consistiram em responsáveis de crianças frequentadores de escolas municipais em Taubaté (São Paulo). Esta pesquisa recebeu a aprovação do comitê de ética da Universidade de São Paulo (USP) número do parecer: 498.687 (2014) e 1.815.019 (2016). As informações iniciais foram obtidas no ano de 2014 de uma amostra de 463 crianças, cujos pais responderam perguntas sobre a alimentação: duração, em meses, do AM exclusivo e total e idade de início, em meses, da introdução de: leite não materno, água e/ou chá, papa de fruta, papa de vegetais e guloseimas. A coleta desses dados foi realizada a partir do preenchimento pelos pais de um questionário, enviado através da agenda. Em nenhum momento os responsáveis foram informados que seriam convidados a responder algumas dessas mesmas perguntas posteriormente. Após dois anos e meio, as mesmas perguntas foram reenviadas, anexadas novamente na agenda escolar, para o autopreenchimento pelos pais daquelas crianças que mantiveram a frequência na rede de educação municipal. As variáveis foram expressas em média, valores mínimos e máximos, desvio padrão e intervalo de confiança de 95% (IC95%) quando em valores contínuos e por frequência de distribuição quando houvesse categorização. A associação entre as variáveis categóricas foi avaliada pelo teste exato de Fisher. O risco relativo e o IC95% foram calculados. Para todas as análises, foi definido como nível de significância  $p=0,05$ . Todos os cálculos foram feitos com os softwares Stata/IC 15.1. **RESULTADOS** O tempo médio transcorrido entre as avaliações foi de 2,4 anos (dp - 0,1). A média de idade das crianças em 2014 era de 2,4 e 4,8 anos em 2016. A média de idade das mães (2014) era de 28 anos e a maior parte possuía ensino médio (60,21%), seguido do ensino fundamental (22,58%). Na comparação entre as médias de duração do AM e de introdução da alimentação complementar observou-se diferença estatisticamente significativa entre o momento de introdução de água e chá (2014 -  $4,09 \pm 1,70$ ; 2016 -  $4,59 \pm 2,33$ ;  $p=0,00$ ), leite não materno ( $6,28 \pm 5,06$ ;  $7,47 \pm 6,75$ ;  $p=0,01$ ); guloseimas ( $10,74 \pm 4,46$ ;  $11,79 \pm 6,24$ ;  $p=0,03$ ) e refrigerante ( $14,05 \pm 5,27$ ;  $16,84 \pm 9,60$ ;  $p=0,00$ ). Com exceção da comida de sal, pode-se observar que no geral, aos quase 5 anos de idade das crianças, as mães tendem a aumentar a idade de introdução dos novos alimentos, assim como a duração do AM. **CONCLUSÃO** Os resultados mostraram haver diferenças nas respostas das mães sobre a alimentação após cerca de dois anos. Evidencia-se a importância de que cuidados quanto a viés de memória sejam considerados na interpretação de resultados de estudos.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Alimentação Complementar; Memória; Pré-escolar; Viés;

## **O PRINCÍPIO DA INTEGRALIDADE NO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS**

ALLAN VICTOR DA SILVEIRA GOUVEIA; LUAN GONCALVES DE SOUZA; JAYANNE  
MAYARA MAGALHAES DE MELO.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Como consequência do contexto de renúncia a política conservadora da ditadura militar brasileira, caracterizada pela negligência à participação popular nas decisões do país, surge o movimento pela Reforma Sanitária. O movimento pela reforma sanitária seguiu uma longa e complexa trajetória para lograr a construção da saúde como direito de todos e dever do Estado. Desse movimento surgem como resultados: o conceito ampliado de saúde; um sistema de saúde pautado nos princípios da universalidade, da integralidade e da equidade; a necessidade de novas práticas em saúde; e a reorientação da formação dos profissionais do setor. **OBJETIVO** Analisar a configuração do Projeto Político Pedagógico da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Alagoas em relação ao princípio da integralidade. **METODOLOGIA** A metodologia foi constituída por duas dimensões procedimentais: na primeira, visando uma melhor apropriação da temática, foi feita uma revisão bibliográfica. Foram pesquisadas as características e conceitos do princípio da Integralidade através da Biblioteca Virtual em Saúde e do Google Acadêmico, utilizando as palavras-chave Integralidade e Formação em saúde. Também foi realizada uma pesquisa sobre a trajetória do movimento sanitário e da formação em Nutrição utilizando os termos-chave Reforma Sanitária, História da Nutrição, Formação em Nutrição. Na segunda dimensão, foi realizada uma leitura do Projeto Político Pedagógico, seguida de produção de Mapas Dialógicos e análise do texto a partir de três conjuntos de sentidos: A integralidade como atributo das práticas profissionais, A integralidade na organização dos serviços de saúde e A integralidade na construção de políticas públicas de saúde. **RESULTADOS** O Projeto Político Pedagógico tem como fundamento a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, entretanto, não descreve como relacionar esta política no processo de ensino-aprendizagem do curso. O perfil do profissional que é apresentado no projeto tem o respaldo de documentos oficiais como as Diretrizes Curriculares Nacionais, que leva em sua estrutura o princípio da integralidade. Entretanto, há aspectos que precisam de maior reflexão em relação às Diretrizes Específicas da formação em Nutrição. **CONCLUSÃO** O projeto pouco dialoga com uma formação que orienta para as necessidades de saúde da população e articulada aos princípios do Sistema Único de Saúde e, conseqüentemente, produza agentes transformadores do setor saúde. Percebe-se, então, a necessidade de aprofundamento na análise da formação do nutricionista na Universidade Federal de Alagoas. Também se nota a necessidade de aprofundamento do estudo sobre a formação em Nutrição no âmbito nacional visto que o curso tem a responsabilidade e o dever de reorientar a formação dos profissionais de forma a inserir o princípio da integralidade da saúde no seu fazer pedagógico, contribuindo para a construção de uma sociedade justa, igualitária e com saúde.

Palavras-chave: Integralidade; Formação em saúde; História da Nutrição; Formação em Nutrição; Reforma sanitária

## **ANÁLISE DO PERFIL DE EGRESSOS DE CURSOS DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NA AMÉRICA LATINA SOB A ÓTICA DA SOBERANIA E DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

GABRIEL CUNHA BEATO<sup>1</sup>; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA<sup>2</sup>.

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL,

ARARAQUARA - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL, BOTUCATU - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A soberania e a segurança alimentar e nutricional são temas transversais de características intersetoriais, interdisciplinares e multiprofissionais, dos quais o nutricionista possui aproximação na inserção profissional dada as características curriculares. O grau de intimidade do nutricionista com esta temática depende do processo de formação profissional no nível universitário. As características que compõem o perfil do egresso de um projeto pedagógico de um curso superior são resultado de um processo de formação acadêmica e a entrada para um processo de integração do profissional ao mercado de trabalho. Assim, a especificação do perfil do egresso de um curso de graduação exige articulação entre a formação acadêmica e as exigências de uma prática profissional que se insere em um mercado de trabalho. **OBJETIVO** Analisar a presença de conceitos relacionados à soberania e à segurança alimentar e nutricional nos perfis de egressos de cursos de graduação em Nutrição de universidades da América Latina. **METODOLOGIA** A escolha das universidades a participarem do estudo se deu através da consulta ao ranking internacional das melhores universidades da América Latina e região do Caribe da Times Higher Education no ano de 2018. Foram selecionadas as 25 primeiras universidades da América Latina que possuíam cursos de graduação em Nutrição. Foram realizadas buscas em sites oficiais das universidades sobre o projeto pedagógico do curso de Nutrição da instituição e foram feitos contatos via e-mail com as universidades por meio da coordenação ou direção do curso de Nutrição para solicitação dos documentos elencados através de uma carta de justificativa em língua nativa nos casos de indisponibilidade das informações nos sites. A avaliação do perfil de egressos se deu por meio da análise de conteúdo com abordagem temática e buscou-se identificar aspectos relacionados à soberania e à segurança alimentar nutricional a partir da construção de categorias emergentes. **RESULTADOS** A consulta ao ranking identificou que das 25 primeiras universidades da América Latina que possuíam curso de graduação em Nutrição, 15 eram brasileiras, 3 eram chilenas, 2 eram argentinas, 2 eram colombianas, 2 eram mexicanas e 1 peruana. Deste total, 21 eram instituições públicas de ensino superior e 4 eram instituições privadas. Das 15 universidades brasileiras, 4 possuíam o curso de Nutrição em dois campus, com projetos pedagógicos e perfis de egressos distintos. Do total de 29 cursos analisados, 7 não possuíam menção sobre o perfil de egresso. Dos 22 cursos restantes, a análise revelou a presença de conteúdos relacionados à soberania e à segurança alimentar e nutricional em 11 perfis de egressos. Um alinhamento forte e perceptível com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de Nutrição foi encontrado em 5 perfis de egressos de universidades brasileiras, enquanto uma visão pouco aprofundada da prática profissional do nutricionista foi identificada nos perfis de 4 universidades. Por fim, uma tendência de aproximação da atividade do nutricionista focada no alimento e nos nutrientes com visões bastante reducionistas foram encontradas em 2 perfis analisados. **CONCLUSÃO** A temática da soberania e da segurança alimentar e nutricional foi identificada na maioria dos perfis de egressos de cursos de Nutrição na América Latina analisados, indicando uma forte tendência de atuação nesta área e um alinhamento com questões intersetoriais envolvendo direitos sociais, práticas sustentáveis, sistemas alimentares e participação social.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional; formação; perfil de egresso; nutricionista;

## **COMPORTAMENTO ALIMENTAR E OS POSSÍVEIS TRANSTORNOS DURANTE O PERÍODO DE ISOLAMENTO SOCIAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA.**

LUANA KAROLINE FURTADO SILVEIRA; PAULA RAYSSA LOBATO DA SILVA;  
DOUGLAS MONTEIRO DE SOUSA; KARINA MONIQUE DA SILVA LIRA; PAULA  
RAIMUNDA ARAÚJO TEIXEIRA; ANANDA LETICIA SILVA CABRAL.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ — UFPA,, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** De acordo com Oliveira, a principal medida tomada para conter a pandemia causada pela doença por Coronavírus 2019 (COVID-19), foi a implantação do isolamento social através do confinamento domiciliário, que impõe irremediavelmente uma alteração dos comportamentos alimentares e de outros estilos de vida. Este intervalo de tempo, ordenado por uma maior disponibilidade alimentar, não necessariamente de maior valor nutricional, poderá trazer consequências para a saúde da população, entre essas consequências está comportamentos alimentares negativos. Segundo Souza Quando o nosso sistema está instável, há possibilidade de incitar transtornos alimentares que são causados por problemas emocionais e psicológicos (SOUZA e MACIEL, 2011). **OBJETIVO** Realizar uma revisão sistemática de literatura acerca do comportamento alimentar durante o período de isolamento social e os possíveis transtornos alimentares envolvidos. **METODOLOGIA** A pesquisa teve como base uma revisão sistemática da literatura. A seleção dos artigos científicos foi realizada nas bases eletrônicas de dados Pubmed, Research gate, e google acadêmico, a partir dos seguintes descritores: covid-19, alimentação, transtornos alimentares e isolamento social. Como critérios de inclusão foram utilizados artigos disponíveis na língua portuguesa e inglesa. **RESULTADOS** Foram selecionados 5 artigos como referência. Os autores estudados concordam que as mudanças nas rotinas e a necessidade de ficar em casa influenciou na compra de alimentos industrializados, com alto índice calórico, com maior durabilidade e com menor custo. Um estudo evidenciou que durante o isolamento social para a prevenção do Coronavírus 2019, houve uma diminuição do consumo de legumes e verduras -4,2%; frutas -1,8%; e feijões -2,3%, durante a semana, e o consumo de ultra processados aumentou 14,3% e é mais frequentes em pessoas do sexo feminino 7%. Três estudos evidenciaram que como consequência do distanciamento social, questões econômicas e de saúde aumentam o estresse e ansiedade, gerando comportamentos alimentares negativos. Estes comportamentos podem influenciar uma restrição calórica (sub-ingestão emocional), ou o aumento da ingestão alimentar (sobre-ingestão emocional), que está fundamentada no prazer, com maior propensão aos alimentos ricos em sal, açúcares e gordura, consumidos mesmo na ausência da fome. Tais fatores contribuem para o desequilíbrio do organismo, promovendo desnutrição ou excesso de peso e possíveis transtornos alimentares como a bulimia, anorexia e obesidade. Dois estudos relacionados apontaram o sexo feminino com maior predominância no desenvolvimento de compulsão alimentar e distorção da imagem corporal. Indivíduos que sofrem de estresse e ansiedade também possui maior influência no desenvolvimento de distúrbios alimentares em relação a outras pessoas. A literatura elencada verificou que a programação das refeições diárias é fundamental para garantir uma rotina de alimentação saudável, evitando a sobre ingestão emocional. **CONCLUSÃO** É consenso que durante o período de confinamento domiciliário houve modificações negativas no padrão alimentar da população. O estresse foi visto como um dos fatores que corrobora para a adoção de comportamentos



alimentares que podendo dar início a transtornos alimentar. No entanto, para melhor explicar este fenômeno de pandemia e isolamento social outros estudos devem ser realizados.

Palavras-chave: Estilo de Vida; Alimentação Saudável; Estado Nutricional; Segurança Alimentar; Coronavírus 2019;

## **É BRINCANDO QUE SE APRENDE SOBRE ALIMENTAÇÃO PARA SAÚDE BUCAL**

ARIELLE CRISTIANA NOGUEIRA DE ANDRADE; CYNTHIA RODRIGUES TRIACA;  
MARINA LOPES MOREIRA; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; DRYELE  
KRISTINE OLIVEIRA MELO; BÁRBARA KAROLAYNE BALIEIRO DE SOUZA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os hábitos alimentares exercem influência sobre a condição bucal imediata e futura da criança. A diversidade e o aumento da oferta de alimentos industrializados, o consumo inadequado excessivo e muito frequente desses alimentos, ocasiona cada vez mais precocemente o aparecimento de cárie dentária, esta é capaz de se manifestar de modo grave na primeira infância e atingir graus alarmantes em determinadas situações (1). A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é o campo do conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. (DHAA) (2). **OBJETIVO** Estimular o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, através de uma intervenção alimentar e nutricional lúdica, para conscientizar as crianças de como suas escolhas alimentares influenciam na sua saúde bucal. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, a partir da ação de educação em saúde desenvolvida no dia 27 de novembro de 2019, na ala pediátrica da Fundação Hospital das Clínicas Gaspar Vianna, com participação de 6 crianças internadas na faixa etária de 5 a 9 anos acompanhadas dos pais e/ou responsáveis, que assinaram o termo de consentimento livre esclarecido. Realizado pelos alunos do curso de Nutrição participantes do projeto NutriAção do Centro Universitário do Estado do Pará, juntamente com a coordenadora. Utilizou-se como material: 1 cartolina, imagens de alimentos impressos, imagens de uma boca com dentes saudáveis e uma com dentes cariados, tesoura e cola. A atividade teve duração de aproximadamente 40 minutos. Foi apresentado para as crianças várias ilustrações de alimentos que estão associados com o desenvolvimento de uma boa saúde bucal e os que podem contribuir para formação de cáries. Em seguida, ocorreu a exposição da imagem impressa de uma boca ilustrando dentes saudáveis e outra ilustrando os dentes cariados. Dessa forma, foi possível concentrar a atenção das crianças à atividade. No decorrer da dinâmica, foi-lhes perguntado quais alimentos eles classificavam em saudáveis para os dentes ou não saudáveis, conforme a classificação, a imagem do alimento era colocada na boca correspondente. Ao final era revisado as escolhas feitas pelas crianças e as que eram consideradas inadequadas foram reclassificadas e os motivos esclarecidos para todos, reforçando a importância de consumir os alimentos saudáveis para que se tenha uma boa saúde bucal. **RESULTADOS** A ação educativa realizada obteve uma atenção interativa das crianças e dos pais e/ou responsáveis presentes, os quais colaboraram para o desenvolvimento da dinâmica de forma

satisfatória e interessante. Com isso, obteve-se uma maior satisfação nos resultados da atividade já que as crianças apresentaram-se bastante comunicativas, com interesse pelos alimentos apresentados. Assim, foi possível discorrer sobre a influência dos hábitos alimentares saudáveis e não saudáveis na saúde bucal, bem como abordar a importância de uma boa alimentação nessa fase da vida. **CONCLUSÃO** As atividades de educação alimentar e nutricional realizadas para crianças são uma forma mais efetiva de transmitir informações de maneira lúdica e prazerosa, despertando o interesse pela atividade e favorecendo a incorporação de hábitos alimentares saudáveis. Dessa forma, torna-se, o conhecimento mais prazeroso e, conseqüentemente, o ato de comer mais consciente.

Palavras-chave: alimentação saudável; educação alimentar e nutricional; saúde bucal;

## **ELABORAÇÃO DE TECNOLOGIA EDUCATIVA PARA IDOSO: INGESTÃO HÍDRICA**

ANA LUIZA LISBOA MEYER; VIVIANE DOS SANTOS VIANA DE ALMEIDA.  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A Educação Alimentar e Nutricional atua como estratégia de prevenção de doenças, principalmente as crônico-degenerativas, e proporciona conhecimento para as escolhas alimentares, que devem ser variadas e equilibradas para envelhecer com saúde e qualidade de vida. De acordo com o problema encontrado no público entrevistado, os idosos diariamente praticam comportamentos que podem oferecer risco à saúde e funcionamento do organismo e esses hábitos podem não ser decorrentes do período atual e sim de uma vida inteira de má alimentação e desinformação. Trabalhando a educação sobre ingestão hídrica com esse público pode-se prevenir um agravamento das doenças degenerativas e crônicas, como a Hipertensão. **OBJETIVO** Elaborar tecnologia educativa demonstrando a importância de uma ingestão hídrica adequada em período de isolamento social para idosos e seus resultados benéficos no organismo, associando a ingestão hídrica com o controle da Hipertensão Arterial Sistêmica. **METODOLOGIA** Primeiramente, foi aplicado um formulário online, através da plataforma Google Forms, à 29 idosos próximos, de 60 a 87 anos, para entender as mudanças na alimentação dos mesmos devido à pandemia do Coronavírus. Nesse questionário possuíam perguntas sobre variações antes e durante a quarentena nas quantidades e qualidades de alimentos saudáveis, como verduras e legumes, consumo de industrializados e ingestão hídrica, no qual a última apresentou maior alerta, já que a maioria possuía consumo inadequado. Diante do resultado, produziu-se um vídeo ilustrativo, utilizando o programa VideoScribe, e aplicou-se via aplicativo de mensagens instantâneas para os idosos que participaram da pesquisa. **RESULTADOS** O vídeo tem duração de 2 minutos e 28 segundos e demonstra, através de narração e imagens ilustrativas, os benefícios da ingestão hídrica para o funcionamento correto do organismo do idoso, explicando, com linguagem acessível para o público, por que deve-se aumentar o consumo de água diário, demonstrando os benefícios da água no corpo, sinais de alerta de desidratação e a quantidade de água recomendada para indivíduos saudáveis e com alguma especificidade, como a Hipertensão Arterial Sistêmica, no qual os indivíduos portadores costumam fazer uso de medicamentos diuréticos. Nesse caso, esses pacientes devem aumentar seu consumo de água, já que eliminam mais líquido do

corpo comparado a indivíduos que não utilizam essa droga. **CONCLUSÃO** A elaboração da tecnologia educativa em saúde para idosos, em formato de vídeo ilustrativo, facilita o acesso à informação, principalmente em tempos de distanciamento social, e evidencia a importância de uma ingestão hídrica adequada, assim procurando conscientizá-los acerca do consumo de água diário e seus resultados no organismo.

Palavras-chave: Educação em saúde; Idoso; Educação Nutricional;

### **ATIVIDADES LÚDICAS NO ÂMBITO HOSPITALAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

JHENNIFER DAS CHAGAS GUIMARÃES<sup>1</sup>; LILIAN MADORRA DA SILVA<sup>1</sup>; AMANDA CAROLINA DOS SANTOS E SILVA<sup>2</sup>; TASSIANA FREITAS DA SILVA VEIGA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O processo de hospitalização é marcante na vida do indivíduo que se encontra em um período no qual está frágil e impossibilitado de exercer suas atividades. No contexto infantil a internação pode acarretar dificuldades para a criança, visto que a infância é uma fase de suma importância principalmente por seus desenvolvimentos físicos, biológicos, psicológicos, entre outros marcos neste período. O Adote um Sorriso é um projeto de extensão em contexto hospitalar que visa promover atividades para o enfrentamento das dificuldades encontradas, conseqüentemente é fundamental que haja práticas que visem amenizar o sofrimento causado pela internação, despertando o lúdico e o brincar da criança. **OBJETIVO** Relatar de forma descritiva as atividades lúdicas realizadas no ambiente hospitalar por acadêmicos e profissionais do projeto de extensão Adote um Sorriso. **METODOLOGIA** Este estudo consiste em um relato de experiência de acadêmicos e profissional de nutrição participantes do projeto Adote um Sorriso sobre ação desempenhada em âmbito hospitalar. O público-alvo do projeto no ambiente hospitalar são crianças internadas em enfermarias, com quadro de saúde estável. O projeto é focado em momentos temáticos escolhidos pela direção e membros do Adote, realizado de forma voluntária em hospitais da capital do Pará. Inicialmente é feita uma visita ao local para saber suas limitações, quantitativo de crianças internadas, espaço a ser usufruído, materiais que podem ou não serem utilizados, logo após a visita no local são decididos os temas a serem abordados, entre eles: higiene pessoal, alimentação, diversão e educação. Todas as temáticas destacadas são abordadas de forma lúdica dentro de cada limitação de cada criança. **RESULTADOS** Através das orientações realizadas de forma dinâmica para as crianças, por meio de brincadeiras, observou-se que elas aprendiam e se divertiam de forma simultânea participando das atividades. O Semáforo da alimentação saudável foi uma das atividades propostas pela equipe de nutrição. Essa brincadeira foi voltada para o consumo alimentar, onde haviam figuras de diversos alimentos as quais foram distribuídas para as crianças colarem no mural que era dividido em três cores, sendo elas: vermelho, amarelo e verde, onde cada uma delas tinham significados sendo eles respectivamente: evite, modere e prefira. As crianças eram convidadas a colarem as figuras nos seus respectivos lugares mediante a breve explanação realizada. Visto que o ensinamento proposto

nessa dinâmica foi despertar nas crianças o interesse em aprender de maneira lúdica, destaca-se o aprendizado obtido por elas ao demonstrarem compreensão sobre quais escolhas seriam mais saudáveis entendendo que estas são necessárias para manter sua própria saúde, bem como de sua família. O interesse provocado pela atividade proporcionou alegria e entretenimento visto que foi um momento atípico para as crianças que ali estavam internadas. **CONCLUSÃO** As atividades lúdicas realizadas no ambiente hospitalar revelam ser ótimas ferramentas de educação e recreação para crianças, oferecendo a elas entretenimento e diversão visando amenizar o sofrimento causado pela internação. Além disso, é notável a troca de experiência entre profissionais e acadêmicos de uma maneira mais humanizada, de forma harmônica e unificada com trocas de saberes proporcionando um melhor acolhimento e promoção a educação em saúde.

Palavras-chave: Hospitais; Pacientes; Temáticas; Voluntariado;

### **EDUCAÇÃO E SAÚDE: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE UM PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA**

LILIA MAGNO DE ABREU TEIXEIRA<sup>1</sup>; ANA CLARA BARROS DE SOUSA<sup>1</sup>; BARBARA LILIANE CARDOSO COSTA<sup>1</sup>; THIAGO CALADO SOSINHO<sup>1</sup>; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS<sup>2</sup>; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A universidade, através do ensino, pesquisa e extensão, possibilita aos docentes, técnicos-administrativos e discentes experiências que contribuem para a produção do conhecimento científico, a partir da interação entre teoria e prática. A Extensão Universitária é um conjunto de atividades acadêmicas, que se constitui num processo educativo, cultural e científico, articulado ao ensino e à pesquisa, de forma indissociável, e que viabiliza, por meio de ações concretas e contínuas, a relação transformadora entre a universidade e a sociedade. Sendo assim, a extensão é a principal facilitadora de uma relação direta com a comunidade, associando desta forma o saber científico com o popular. Além de colaborar para a formação de profissionais habilitados a lidar com diferentes situações do cotidiano da população. **OBJETIVO** Relatar a experiência vivenciada por acadêmicos em um projeto de extensão na área de saúde mental. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, relato de experiência, especificamente, sobre a atuação dos discentes da Universidade Federal do Pará sobre as atividades desenvolvidas no projeto de extensão: Plataforma Digital: Uma Ferramenta de Divulgação de Práticas de Educação Alimentar e Nutricional em um CAPS AD de Belém-PA. O projeto teve início em 2018, com duração de 2 anos. As atividades envolviam nutricionistas, acadêmicos de Nutrição e da Ciência da Computação, e a participação dos usuários do Centro de Atenção Psicossocial Álcool e outras Drogas. O planejamento das atividades era realizado mensalmente com temas de acordo com o calendário do Ministério da Saúde. A cada semana uma dupla de graduandos era responsável pela elaboração da atividade sob a supervisão das nutricionistas do projeto. A atividade deveria envolver dinamismo e criatividade, possibilitando a participação de

todos, por isso era importante considerar as particularidades do grupo. Para elaboração deste trabalho considerou-se as seguintes metas do projeto: promover a capacitação dos discentes para atuação na área da saúde mental; e estimular o desenvolvimento de atividades na horta, oficinas culinárias e rodas de conversa com os usuários do Centro de Atenção Psicossocial. **RESULTADOS** A partir do projeto realizou-se diversas atividades no Centro de Atenção Psicossocial, dentre elas: oficinas culinárias, atividades educativas em saúde, horticultura, jogos educativos, rodas de conversa, e participação em atividades multiprofissionais. Com temas como: Dia Mundial do Meio Ambiente; Aniversário do Sistema Único de Saúde; Setembro Amarelo; Outubro Rosa; Novembro Azul; entre outros. Foi desenvolvido também um Blog denominado Tá Na Mente, no qual foram registradas as atividades desenvolvidas no projeto, além de serem produzidos resumos os quais foram apresentados em eventos científicos. O projeto instigou os acadêmicos a produzir atividades educativas, que considerassem as especificidades do público e os motivasse a participar de forma ativa. Este método estimula os acadêmicos a serem profissionais inovadores e empáticos, uma vez que é necessário considerar as particularidades do grupo em que está atuando para obter resultados mais efetivos. **CONCLUSÃO** O projeto de extensão favoreceu práticas extensionistas supervisionadas e interdisciplinares aos acadêmicos, os quais puderam interagir junto aos usuários do serviço, e adquirirem conhecimentos e habilidades relacionadas à elaboração e execução de ações voltadas para este público. Além de possibilitar a produção científica nas áreas de educação e saúde mental.

Palavras-chave: Capacitação Profissional; Educação em Saúde; Saúde Mental;

## **NUTRIÇÃO “PRA QUÊ?”: UMA REFLEXÃO SÓCIO HISTÓRICA SOBRE A FORMAÇÃO DE NUTRICIONISTAS**

ALLAN VICTOR DA SILVEIRA GOUVEIA; JAYANNE MAYARA MAGALHAES DE MELO; LUAN GONCALVES DE SOUZA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Os debates em torno da formação do profissional de saúde ocupam hoje grande espaço na agenda de discussões da política de saúde brasileira, principalmente, em torno da adequação dos cursos às premissas da reorientação da formação apresentados pelas Diretrizes Curriculares Nacionais. Atualmente, um dos maiores desafios dos cursos de Nutrição é buscar uma formação que contemple tanto o conhecimento técnico, quanto os conhecimentos socioculturais das populações e dos processos de saúde e doença, capacitando o profissional a compreender e agir na realidade do Sistema Único de Saúde. Com a expectativa de formar profissionais de saúde capacitados para atuar no processo de transformação saúde, que compreende a interligação da formação desses profissionais ao funcionamento, condução e gestão dos serviços, a resolução, o Sistema Único de Saúde deve ser visto como o guia e interlocutor do processo de formação. **OBJETIVO** Analisar a formação de nutricionistas frente à política de reorientação da formação em saúde com base nos princípios do Sistema Único de Saúde. **METODOLOGIA** Realizou-se uma pesquisa exploratória a partir de duas dimensões procedimentais: Em um primeiro momento, por meio de uma revisão



bibliográfica sobre a temática, através da coleta de materiais que pudessem contribuir para o desenvolvimento do arcabouço teórico. Para isto, utilizou-se as bases de dados Scielo e Google Acadêmico, buscando em um primeiro instante as palavras chave Formação profissional, Saúde e Nutrição e em seguida as palavras chave Nutricionista, Reforma sanitária e Sistema Único de Saúde. Também houve coleta de informações através de documentos oficiais por meio de consulta ao portal virtual do Sistema de Regulação do Ensino Superior do Ministério da Educação e nos portais virtuais de Instituições de Ensino Superior de todas as regiões do país. Em um segundo momento, sob inspiração do materialismo histórico-dialético, buscou-se encontrar as razões sócio históricas do atual cenário de formação profissional em Nutrição e a função intelectual desta categoria frente às demandas da sociedade, seguida da produção de Mapas Dialógicos e análise do texto a partir de quatro conjuntos de sentidos, sendo eles: A formação de nutricionistas para a saúde pública; A formação de nutricionistas para a nutrição clínica; A formação de nutricionistas para a alimentação coletiva; e a formação de nutricionistas para a empregabilidade. RESULTADOS Foram levantadas 255 referências indexadas nas bases de dados, dos quais 18 se relacionavam diretamente com a formação dos cursos de graduação em Nutrição Humana e que foram utilizadas para análise nesse trabalho. Observa-se que as publicações que abordam a temática Formação e Nutrição foram produzidas, em sua maioria, a partir da década de 1990, sendo a grande concentração de trabalhos publicados entre 2000 e 2012. CONCLUSÃO A formação de nutricionistas continua baseada no modelo de formação biomédico, fragmentado e fundamentado em reprodução de conteúdo, pouco dialogando, assim, com a atuação profissional voltada às demandas da população.

Palavras-chave: Formação profissional; Saúde; Nutrição; Nutricionista; Reforma Sanitária

## **A APLICAÇÃO DA APRENDIZAGEM BASEADA EM PROBLEMAS NO PROCESSO DE FORMAÇÃO DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

ADALBERTO NUNES RODRIGUES.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Tornar os alunos sujeitos ativos do seu próprio processo de ensino e aprendizagem tem sido reconhecido como um importante instrumento de formação profissional e transformação de realidades (De-Carli, et al.; 2019). O estímulo à participação desenvolve o senso crítico, o processo de comunicação e o saber fazer por competências, inserindo na comunidade um profissional Técnico em Nutrição e Dietética pronto para lidar com as adversidades sociais e desafios na saúde no que se refere ao direito à alimentação, a segurança alimentar e principalmente a educação em saúde. Segundo Reis et al. (2019), a aprendizagem baseada em problemas tem se destacado por ser uma proposta metodológica inovadora, fundamentada no construtivismo, capaz de atender às necessidades relacionadas à formação e atuação do profissional. **OBJETIVO** Relatar a experiência, os desafios e os resultados da aplicação da metodologia ativa aprendizagem baseada em problemas no processo de ensino e aprendizagem dos alunos do Curso Técnico em Nutrição e Dietética do Serviço Nacional de

Aprendizagem Comercial. METODOLOGIA Durante prática docente pelo nutricionista, no período de maio de 2019 a fevereiro de 2020, os alunos foram incentivados a resolverem simulações de problemas comuns enfrentados pela profissão de Técnico em Nutrição e Dietética na área de saúde e nutrição social, por meio de atividades práticas e projetos integradores entre a escola e a comunidade. A metodologia ativa foi aplicada utilizando os conhecimentos científicos da ciência da nutrição à realidade atual da sociedade que é vivenciada por cada um e em respeito aos seus valores pregressos. RESULTADOS A aplicação da aprendizagem baseada em problemas no Curso Técnico em Nutrição e Dietética rompeu com o formato da sala de aula tradicional onde o docente é o único sujeito ativo no processo de ensino e aprendizagem. Inicialmente os métodos aplicados despertaram a desconfiança dos alunos, que esperavam apenas ser espectadores do conteúdo que ansiavam aprender, o que foi um desafio, considerando que a nova forma de ensino adotada necessita de tempo, paciência e habilidade, pois há quebra de paradigmas, preconceitos e estereótipos. Com o tempo, à medida em que o docente os direcionava como sujeitos ativos igualmente responsáveis pela própria aprendizagem, a ciência da nutrição era traduzida para a realidade e maneira de enxergar o mundo por cada um, que se sentiram mais à vontade com o saber fazer. Esta estratégia melhorou o interesse dos alunos durante as aulas, uma vez que eles assimilaram a realidade gerada pelo processo participativo, evoluindo além de conceitos e livros didáticos, se sentindo à vontade para ser quem eram, mas com um novo desafio na vida. CONCLUSÃO As atividades baseadas na solução de problemas foram metodologias ativas determinantes para verificar o desenvolvimento das competências para o futuro profissional Técnico em Nutrição e Dietética no mundo do trabalho. Conforme observado durante o exercício da docência, os alunos foram capazes de construir o aprendizado procedimental, conceitual e atitudinal diante de problemas comuns encontrados no exercício da profissão. Assim, o mercado de trabalho estará recebendo profissionais capacitados a aplicar valores e praticar atitudes conforme preceitos éticos e científicos da ciência da nutrição, sem contudo, abrir mão da essência que os fizeram evoluir como seres sociais que são.

Palavras-chave: docência em nutrição; metodologias ativas; técnico em nutrição; docência;

### **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE SEMENTES DE LINHAÇA DOURADA (LINUMUSITATISSIMUNL) E MARRON (LINUMUSITATISSIMUNL).**

NORBERTO PAREDES DA SILVA; ADRIELE BARBOSA PEREIRA; AMANDA MELISSA CONCEIÇÃO DA SILVEIRA; THATIANE DIAS DA SILVA; LUANA CAROLINA SOUZA SANTOS.

ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A globalização ocasionou mudanças nos hábitos alimentares, e com isso a ingestão de alimentos ricos em sódio, gorduras e açúcares, e resultou no aumento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Contudo o aparecimento dessas DCNT a população começou a se preocupar com a saúde, e levando a buscar por alimentos saudáveis, como a linhaça, no mercado encontramos 2 tipos de semente de linhaça para o consumo humano, a linhaça dourada e a marrom,

é o alimento de origem vegetal com maior quantidade de ácidos graxos  $\omega$ -3, trazendo dessa forma múltiplos benefícios a saúde. Entretanto, seu uso em excesso pode ocasionar malefícios a saúde do indivíduo. **OBJETIVO** Avaliação da qualidade nutricional das sementes de linhaça dourada e linhaça marrom, visando a determinação da quantidade ideal de consumo do produto. **METODOLOGIA** A composição de ácidos graxos (AG) foi obtida de pesquisa literária e retirada a média aritmética. Após a quantificação de todos os AG, foi feita a avaliação nutricional dos grãos, com base em índices nutricionais recomendados pelos organismos oficiais de saúde: FAO, Canadian Recommended Nutrient Intake (CRNI) e pelo Institute of Medicine of the National Academies of Sciences dos EUA (IMNAS). São eles: índices de aterogenicidade (IA) e trombogenicidade (IT), a razão entre os ácidos graxos hipocolesterolêmicos e hipercolesterolêmicos e a relação dos ácidos graxos poli-insaturados  $\omega$ 6/ $\omega$ 3. Para melhor segurança e precisão dos resultados, as análises serão executadas em triplicata. Os dados foram processados pela análise de variância (ANOVA). Diferenças significativas entre as médias serão determinadas pelo teste de Tukey ao nível de  $p$ . **RESULTADOS** Segundo os resultados obtidos, a recomendação do óleo de linhaça marrom e dourada para uma pessoa com o  $\text{vet}$  2000 kcal/dia é de 10ml por dia, pois essa ingestão representará 6,29 ml e 6,07 ml de gordura saturada dos óleos de linhaça dourada e marrom respectivamente. Portanto 10ml do óleo de linhaça dourada equivale a 28,30% de gordura saturada e 10 ml do óleo da linhaça marrom equivale a 27,31% do valor de ingestão diária recomendado pela FAO. 10 ml corresponde a uma colher de sopa conforme a RDC 359/03. As sementes de linhaça dourada e marrom obtiveram os resultados semelhantes em relação no IA e IT, AGPI a semente de linhaça dourada apresentou rendimento superior. **CONCLUSÃO** As sementes de linhaça é um alimento que contém inúmeros benefícios a saúde, por abranger em sua principal composição, lipídeos, proteínas e polissacarídeos, que são substâncias essenciais para o organismo. No entanto os lipídeos da mesma não são integralmente benéficos a saúde, eles contém uma quantidade elevada de ácidos graxos saturados, portanto, deve ser consumido com moderação.

Palavras-chave: Ácidos graxos; Linhaça; Qualidade nutricional;

## **A IMPORTÂNCIA DA LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO NO PROCESSO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DOS DISCENTES: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

MAYARA ANDRADE DE SOUZA; BARBARA ADRIANA SANTOS NASCIMENTO;  
THALIA DA SILVA DE FREITAS; LORENA FURTADO FALCAO.  
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** As Ligas Acadêmicas são organizações estudantis, com supervisão de docentes ou profissionais vinculados a uma instituição, de duração indeterminada, sem fins lucrativos, que visam aprimorar o estudo e habilidades adquiridas na graduação de uma área específica do conhecimento, visando integrar acadêmicos de diversos períodos e cursos que tenham interesse nessa área (SILVA.et.al, 2015). Diante disso, ressalta a importância das Ligas Acadêmicas para a formação nos cursos da área da saúde, pois a participação dos discentes formam profissionais com uma visão do

senso crítico mais ampliada, além de desenvolver conhecimentos teórico-prático devido ao contato com a comunidade de diversas classes sociais. **OBJETIVO** Relatar a importância da Liga Acadêmica de Nutrição no processo de formação profissional de discentes. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado a partir de atividades ensino-pesquisa-extensão desenvolvidas pelos ligantes da Liga Acadêmica de Nutrição da UNAMA (LANUN-PA) no período de setembro/2018 a dezembro/2019. **RESULTADOS** A formação da Liga Acadêmica de Nutrição da UNAMA - Pará possibilitou aos graduandos a oportunidade de desempenhar atividades extracurriculares dirimindo possíveis carências na grade curricular do curso, além de contribuir para o aprofundamento do conhecimento teórico-prático acerca da Nutrição. Na expectativa de propiciar valores à formação acadêmica e pessoal dos ligantes e contemplar os três eixos essenciais, foram organizados uma palestra magna, um grupo de estudo temático, um simpósio, um ciclo de palestras, uma jornada acadêmica e duas oficinas, caracterizando o eixo ensino. Na área de pesquisa, os acadêmicos tiveram a oportunidade de participar de eventos acadêmicos e apresentação de trabalhos em um congresso regional. O eixo extensão teve como principal foco, projetos levados às comunidades carentes que beneficiaram famílias de baixa renda de dois bairros periféricos de Belém. De forma positiva, todas as ações contribuíram para uma maior vivência e entendimento da prática pelos discentes, troca de informações com os profissionais da área, aprendizado em um determinado tema e aperfeiçoamento do conhecimento em prol da sociedade. **CONCLUSÃO** A participação na Liga Acadêmica propiciou aos membros diversos resultados significativos, pois foi possível aplicar os conhecimentos teóricos aprendidos no decorrer do curso de nutrição, sendo possível também vivenciar trocas de experiências com o público atendido pelas ações e atividades desenvolvidas, e com profissionais da área que orientaram a execução das mesmas, além disso permitindo aos alunos praticar o atendimento humanizado. Logo, a formação da Liga é benéfica tanto para os acadêmicos quanto para a sociedade em geral e meio científico, pois é um meio de propagação dos conhecimentos adquiridos e publicação de resultados, gerando ações que proporcionam melhorias para a sociedade.

Palavras-chave: Educação; Liga Acadêmica; Nutrição;

## **UTILIZAÇÃO DO HIBISCUS SABDARIFFA L. E SUA RELAÇÃO COM EXCESSO DE PESO, MARCADORES INFLAMATÓRIOS E METABÓLICOS EM ADULTOS**

ANA QUESIA DOS SANTOS SILVA; ROSA VIRGINIA DA SILVA OLIVEIRA.  
CENTRO UNIVERSITARIO FTC, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A obesidade representa um dos principais desafios de saúde pública neste início de século. É considerada fator predominante para desenvolvimento de diversas doenças crônicas. Acredita-se que com o ganho de peso e hipertrofia dos adipócitos haja compressão dos vasos sanguíneos no tecido adiposo branco, impedindo um suprimento adequado de oxigênio. Esse quadro desencadearia a cascata da resposta inflamatória e também o processo de angiogênese, para formação de novos vasos. Atualmente, um fitoterápico utilizado no controle do peso é o hibisco, rica em vitamina C, antocianinas, flavonoides, ácidos fenólicos e betacaroteno. **OBJETIVO** Analisar se o uso

do hibisco promove alterações na composição corporal e nas concentrações inflamatórias e metabólicas, em adultos. **METODOLOGIA** Este trabalho teve como base uma revisão integrativa da literatura entre março a junho de 2020 onde, foram utilizados para busca de informações os seguintes bancos de dados: Scielo, ScienceDirect, PubMed e Google Acadêmico. Foram utilizados os seguintes descritores Hibiscus Sabdariffa L., Obesidade e inflamação, Hibiscus sabdariffa e Obesidade, Hibisco sabdariffa e inflamação e Hibisco sabdariffa e síndrome metabólica", em português e inglês, liberados e publicados nos últimos 10 anos. Foram encontrados aproximadamente 30 mil artigos relacionados aos descritores, dos quais, a partir do título do trabalho foram selecionadas 20 publicações, sendo após a leitura da íntegra dos ensaios, foram selecionados 10 artigos para construção dos resultados e discussão desta revisão. Foram incluídos artigos relacionados à temática do estudo, com no máximo 10 anos de publicação e que atendiam o público alvo, pacientes adultos obesos. Foram excluídos artigos que não atendiam o objetivo do estudo e que foram publicados antecedentes a 2010. **RESULTADOS** Conforme os estudos selecionados, o hibisco pode ser um ótimo aliado ao emagrecimento. O uso deste fitoterápico pode reduzir a adipogênese, além de proporcionar vários efeitos, como, ação diurética e a capacidade de evitar o acúmulo de gordura na região central do corpo. O hibisco tem ação na modulação de adipohormônios o que favorece a diminuição do percentual de gordura. Além disso, o hibisco age no controle dos estados de saciedade e fome, e na homeostase energética das células, favorecendo assim na queima de gordura, e consequentemente na redução de peso. Outros ensaios, defendem que o uso do chá de Hibiscus Sabdariffa L. tem efeitos auxiliares para o controle da hipertensão arterial e hiperlipidêmica, sendo assim uma estratégia útil na redução de risco a desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Além disso, outros, observaram um aumento significativo na taxa sérica dos HDL- colesterol, tanto no consumo isolado ou em conjunto com a dieta. Também foi evidenciado que antocianinas regulam a função adipocitária, com implicações importantes impedindo à síndrome metabólica. **CONCLUSÃO** O uso tanto do extrato, quanto do chá do hibisco, promove ações emagrecedoras, hipolipidêmicas, hipotensoras e anti-inflamatórias. Sendo assim, pode ser um tratamento alternativo ou uma terapêutica adjuvante para o combate dessas comorbidades que afetam atualmente mais da metade da população mundial. Porém, acredita-se que serão necessários mais estudos sobre eficiência do chá de hibisco como antioxidante em relação à inflamação.

Palavras-chave: Inflamação; Obesidade; Síndrome Metabólicas;

## **ATUAÇÃO DA NUTRIÇÃO HOSPITALAR NOS SETORES DE PSIQUIATRIA EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE BELÉM DO PARÁ: RELATO DE EXPERIÊNCIA.**

BARBARA ADRIANA SANTOS NASCIMENTO<sup>1</sup>; ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA<sup>2</sup>;  
ROSIANE ANGELIM DA SILVA<sup>2</sup>; ALDAIR DA SILVA GUTERRES<sup>2</sup>.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO PÚBLICA HOSPITAL DAS CLINICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL.



**INTRODUÇÃO** A nutrição hospitalar possui como principal objetivo atender as necessidades nutricionais dos pacientes auxiliando na recuperação da saúde sem deixar de considerar a individualidade de cada um (NACIMENTO et. al., 2017). Nos hospitais com setores psiquiátricos é importante também estar atento aos efeitos colaterais sobre a alimentação ao realizar o acompanhamento dietético, pois é comum que os pacientes apresentem um aumento de apetite devido ao uso de psicofármacos: antipsicóticos, antidepressivos e estabilizadores de humor (UNICA, 2016). Efeitos esses que quando associados a um estilo de vida sedentário e as escolhas dietéticas inadequadas contribuem para maior risco de obesidade e comorbidades cardiometabólicas (ZOETEIA, et.al., 2010). **OBJETIVO** Descrever a atuação da nutrição hospitalar nos setores de psiquiatria de uma instituição pública de Belém do Pará **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência, realizado no período de junho a dezembro de 2019, nos setores de psiquiatria (emergência e internação breve) de um hospital geral - Fundação Pública Hospital das Clínicas Gaspar Vianna. A vivência ocorreu por meio de um estágio voluntário no projeto de pesquisa Avaliação, monitoramento e intervenção nutricional em pacientes psiquiátricos, aprovado pelo comitê de ética e pesquisa da instituição, sob o parecer de número 2.180.181, de acordo com a resolução 466/2012. **RESULTADOS** Quando um paciente com doença mental interna no hospital para tratamento psiquiátrico, a atuação nutricional precisará ser feita de acordo com o grau de consciência e estado cognitivo dele. Após a prescrição da dieta, o acompanhamento dietético continuará com a avaliação da aceitação alimentar, e da interação fármaco nutriente. Além disso, o paciente será monitorado através da avaliação nutricional, a qual é realizada por meio de avaliação antropométrica e monitoramento dos exames bioquímicos. A antropometria é realizada somente quando o paciente está estável em relação ao seu estado, pois sua realização exige um certo cuidado, devido a possibilidade de haver alterações de humor, falta de paciência e desconforto durante o momento da aferição. **CONCLUSÃO** Por meio dessa experiência foi possível observar que a atuação da nutrição nos setores de psiquiatria hospitalar apesar de ainda ser pouco discutida, é necessária e importante no tratamento em saúde mental, pois a assistência nutricional adequada contribui com a terapêutica, garante a Segurança Alimentar e Nutricional das pessoas internadas e evita qualquer tipo de sofrimento psíquico relacionado à alimentação.

Palavras-chave: Acompanhamento Nutricional; Dietética; Transtornos Mentais;

## **A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E O ESPAÇO ESCOLAR NA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA: A PERCEPÇÃO DOS ESTUDANTES CONCLUINTE**

FERNANDA PONS MADRUGA; MARIA ISABEL DA CUNHA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** A escola é um espaço propício para formação e estímulo aos hábitos alimentares adequados. De acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, os hábitos alimentares devem ser incentivados através da oferta de refeições saudáveis, que atenda às

necessidades nutricionais durante o período letivo, e por ações de Educação Alimentar e Nutricional. As atividades de Educação Alimentar e Nutricional devem ser coordenadas pelo nutricionista responsável técnico pelo Programa e realizadas em conjunto com a coordenação pedagógica da escola. Muitos trabalhos têm sido realizados no sentido de demonstrar ações de educação nutricional nas escolas, mas poucos têm abordado o espaço que é dedicado à escola na formação do nutricionista, especialmente, para atuar na coordenação das atividades de Educação Nutricional. Este é um estudo qualitativo, que usa como abordagem investigativa o Estudo de Caso, realizado em três cursos de nutrição da região Sul do Brasil. As percepções sobre o espaço da escola e da Educação Alimentar e Nutricional, sob o olhar dos estudantes concluintes, são o foco desse recorte. Para esses, foi aplicado um instrumento e solicitado que produzissem uma imagem, que foi analisada utilizando a metodologia de análise de imagens proposta por Ralf Bohnsack. **OBJETIVO** Analisar o campo da Educação Alimentar e Nutricional na formação do nutricionista, com vistas às atividades nas instituições escolares. **METODOLOGIA** Estudo qualitativo, cuja abordagem metodológica foi o Estudo de Caso, realizado em três Cursos de Nutrição, nos anos de 2018 e 2019. Para os estudantes concluintes dos Cursos pesquisados, houve a aplicação de um instrumento onde constava: Solicitamos que represente, através de uma imagem ou desenho, o que é a Educação Alimentar e Nutricional para você. Que palavras você utilizaria para descrever sua imagem ou desenho? Para análise, foi utilizada a metodologia de análise de imagens de Ralf Bohnsack, o Método Documentário de Interpretação, que apresenta três níveis: pré-iconográfico, iconográfico e iconológico. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Superior de Educação Física da Universidade Federal de Pelotas, com parecer número 3.019.159 e todos os participantes do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** As imagens produzidas pelos estudantes foram separadas em cinco grupos, de acordo com a mensagem que emergia das imagens produzidas: Escola, sala de aula, alimentação escolar; instrumental, racional; amor; família; saúde; sustentabilidade, mundo; formação, áreas de atuação. Alguns estudantes, reconhecem este ambiente como um espaço de atuação. Entretanto, a prática pedagógica demonstrada nas imagens, se aproxima da lógica tradicional de transmissão de informações pelo profissional. **CONCLUSÃO** Considerando as imagens produzidas pelos estudantes, podemos perceber que é frágil o espaço da escola e da Educação Alimentar e Nutricional na formação do nutricionista. Se faz necessário repensar a formação profissional e o espaço dedicado a escola no currículo dos cursos de Nutrição, especialmente, ao considerar o nutricionista responsável por coordenar as ações de Educação Alimentar Nutricional, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Palavras-chave: formação nutricionista; educação alimentar e nutricional; PNAE; método documentário de interpretação;

## **BIODIVERSIDADE ALIMENTAR NA ÁREA VERDE DE UM INSTITUTO UNIVERSITÁRIO: UM APRENDIZADO POSSÍVEL.**

PAULA RAIMUNDA ARAÚJO TEIXEIRA<sup>1</sup>; REIA SILVIA LEMOS DA COSTA E SILVA GOMES<sup>1</sup>; DEISEANE DA COSTA COSTA<sup>2</sup>; MIGUEL ANGEL JAVIER DOS RAMOS ARICA<sup>3</sup>; LARISAA OLIVEIRA RAMOS<sup>1</sup>.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, -

BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA INTEGRAÇÃO LATINO AMERICANA, -  
BRASIL.

**INTRODUÇÃO** No ensino superior, a educação sofre transformações para atender às mudanças na formação acadêmica dos graduando e futuros profissionais, proporcionando experiências de aprendizagem diferenciadas. Constatando o pouco conhecimento dos alunos em relação à biodiversidade alimentar no campus universitário, o Grupo de Estudos e Pesquisa em Políticas Públicas de Saúde e Direitos Humanos realizou um evento alusivo ao Dia Mundial da Alimentação 16 de Outubro de 2019, em cuja programação constou uma atividade pré-conferências denominada Tour de Biodiversidade Alimentar, nos entornos do Instituto de Ciências Biológicas ICB/UFPA. **OBJETIVO** Apresentar aos participantes do evento conhecer os aspectos da anatomia vegetal e da sistemática botânica das árvores frutíferas na área do entorno dos prédios. **METODOLOGIA** A equipe de organizadores fez uma visita para identificação prévia das espécies frutíferas do local; cada árvore foi registrada em vídeo e fotografada à distância, bem como suas folhas e os frutos da época; o conhecimento da biodiversidade da coordenadora do grupo de pesquisa, das biólogas da equipe, consolidado em publicações de sites de sistemática botânica, resultou na identificação popular e científica de cada espécime. Foi elaborado um mapa da área do com a posição aproximada de cada árvore em torno do Instituto e em cada uma estava afixada a sua identidade botânica. **RESULTADOS** O pré evento contou com a participação de cerca de 30 alunos de diversos cursos da universidade, durante a atividade foi percebido a surpresa em relação à existência de algumas árvores, porém esta reação era esperada. Foram identificados 16 tipos de frutíferas/fruto: Ameixeira (ameixa roxa, jamelão/jambolão), Açaízeiro (açaí), Bananeiras (banana), Buritizeiro (buriti), Fruta-pão (idem), Goiabeiras (goiaba), Ingazeiros (Ingá chato, Ingá corda), Jambeiro (jambo roxo), Limoeiro (limão), Mangueiras (mangas: Bacuri, Espada, Manguita/de cheiro), Muricizeiro (murici/muruci), Tangerineira (tangerina), Tucumãzeiro (tucumã) e Pitangueira (pitanga). O tour foi conduzido pelas duas biólogas do grupo e o mapa-roteiro entregue aos 30 participantes de diversos cursos da universidade; com exceção de açaízeiros, mangueiras e bananeiras, a grande maioria é desconhecida dos estudantes. **CONCLUSÃO** A partir da experiência vivenciada, ficou claro a necessidade de ser apresentar aos alunos a biodiversidade vegetal de sua própria região; bem como, a importância alimentar e cultural das frutas amazônicas. Foi muito importante perceber a riqueza da experiência na utilização da metodologias ativas durante a graduação, ante a surpresa em relação à existência espécies frutíferas no espaço de convivência desses alunos e o grau de desconhecimento manifesto.

Palavras-chave: Biodiversidade alimentar; Educação nutricional; Metodologias ativas;

**COLETIVO PÉROLAS NEGRAS DA NUTRIÇÃO – O OLHAR DE FUTUROS  
NUTRICIONISTAS PARA A SAÚDE, CULTURA E EDUCAÇÃO DA POPULAÇÃO  
NEGRA.**

JÉSSICA PEREIRA SAMPAIO; JACQUELINE MIRANDA DOS SANTOS; STHEFANY DA  
COSTA SILVA; JULLIANA AYRES LIMA FREIRE; EMANUELA SANTOS DA COSTA;

MARCELLE DE PAULA FIGUEIRA.  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O Coletivo Pérolas Negras da Nutrição foi criado no ano de 2019, por alunas do Instituto de Nutrição, ingressantes das políticas de reserva de vagas, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Grupo composto por mulheres negras e estudantes de nutrição, que através de encontros semanais realizam estudos e debates sobre alimentação, nutrição e saúde, cultura da população negra e racismo. Além do desenvolvimento de atividades de extensão que têm como principal objetivo disseminação de conhecimento. **OBJETIVO** Descrever atividades realizadas pelo coletivo e contribuição social das atividades de extensão para a sociedade. **METODOLOGIA** Foram realizadas nos meses de agosto 2019 a Março de 2020, rodas de conversas semanais com alunas do Instituto de Nutrição e convidadas, além de estudos referentes ao tema alimentação, cultura e saúde da população negra. Nos meses de Abril a julho de 2020, as atividades foram realizadas de forma remota através de disseminação de conhecimento nas plataformas Instagram, Facebook e Whatsapp mediante chamadas de vídeo. **RESULTADOS** De acordo com as atividades propostas, o Coletivo Pérolas Negras realizou 32 encontros semanais para a disseminação de conhecimento e material de apoio para uma média de 30 indivíduos engajados diretamente com o coletivo. No mês de março de 2020, foi realizado o primeiro evento do coletivo, com a participação de professores do Instituto de Nutrição e convidados, que contou com a presença de 40 participantes, com a abordagem do tema Nutrição e Gordofobia. Atualmente o grupo realiza semanalmente entrevistas online ao vivo, com especialistas negros, que se destacaram em sua área, onde contam a sua trajetória de vida, acadêmica e profissional, além esclarecer dúvidas para o público que acompanha a atividade, com o número total de oito entrevistas e com a participação média de 20 espectadores. Relatos de participantes, demonstraram que o Coletivo Pérolas Negras contribuiu para saúde emocional e mental dos estudantes e na formação de um espaço acolhedor para debate do tema em questão. Também indica para os discentes cotistas e negros da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, que eles possuem o seu espaço na universidade. Dessa forma o meio acadêmico receberá mais presença de homens e mulheres negras na atuação profissional e docente. **CONCLUSÃO** Torna-se evidente a necessidade dos profissionais da área de nutrição o debate sobre a saúde da população negra e a sua influência na alimentação, para o empoderamento e valorização da cultura e história. Além de ressaltar a necessidade de criação de estudos futuros com o tema nutrição e população negra.

Palavras-chave: SAUDE DA POPULAÇÃO NEGRA; ALIMENTAÇÃO; CULTURA; EDUCAÇÃO POPULAR;

## **ELABORAÇÃO DE MANUAL DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA IDOSOS**

AMANDA ANTUNES LUCAS SIMÕES; JAMILLE LARISSA GONÇALVES DA SILVA;  
JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO; DARLENE DO SOCORRO SILVA DAS

NEVES; MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Em 2012, foi publicado o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, que definiu o conceito de Educação Alimentar e Nutricional como um campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional e da Promoção da Saúde, considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais. Porém, o campo de atuação ainda não estava bem definido, e havia divergências de abordagens conceituais e práticas e reduzida visibilidade das experiências bem sucedidas (1). Não houve muito avanço desde a publicação do Marco, pois aparentemente poucos nutricionistas estão atuando nessa área ou as atividades de educação nutricional desenvolvidas por eles não têm sido divulgadas de forma eficiente, possivelmente devido à prática ainda incomum de publicar intervenções (2). O estado nutricional dos idosos está diretamente relacionado a inúmeros fatores psicológicos, sociais, culturais e biológicos seguido pelas enfermidades características da idade e, conseqüentemente, trazendo agravos a saúde não só física, mas também mental (4). Diante do exposto, é evidente a necessidade de uma crescente atuação do nutricionista com medidas de educação nutricional para esta faixa etária. **OBJETIVO** Elaborar um manual para auxiliar acadêmicos de Nutrição e nutricionistas para a realização de atividades de Educação Alimentar e Nutricional para o público idoso. **METODOLOGIA** Elaborou-se 10 atividades de Educação Alimentar e Nutricional para idosos com a descrição do público alvo (com possíveis restrições para idosos com dificuldades locomotoras, auditivas e visuais), número de participantes necessários para possibilitar a atividade, o objetivo esperado pela equipe, a descrição completa das etapas, os itens necessários para a confecção dos materiais para a atividade e custos financeiros dos mesmos. O template do manual foi executado no formato de papel A4 no site Canva (3). **RESULTADOS** Como resultado foi obtido um manual com visual atrativo e didático, composto por introdução e 10 sugestões de atividades que se intitulavam de bingo dos alimentos, batata quente, dominó do coração, caixa de pandora, pitadas de afeto, jogo das frutas, estoura balão, jogo da memória, jogo da pressão e tempero de amor. Com o intuito de promover a educação alimentar e nutricional, os assuntos abordados eram focados nas enfermidades mais frequentes nesse público como as doenças crônicas não transmissíveis, promovendo perguntas e diálogos sobre a relação de alimentos benéficos e maléficos com a hipertensão e doenças cardiovasculares, abordado também o Guia Alimentar para a População Brasileira, mitos e verdades sobre a alimentação e incentivo ao consumo de frutas regionais. Além da abordagem desses temas, em algumas atividades é incentivado a recordação de memórias afetivas relacionadas à alimentos que marcaram momentos especiais, receitas inesquecíveis que podem ser compartilhadas, hábitos bons que podem ser resgatados, para lembrar que os alimentos não são só nutrientes. **CONCLUSÃO** O manual pode auxiliar nutricionistas e acadêmicos de Nutrição em ações de educação alimentar e nutricional com temas e dinâmicas acessíveis para idosos, possibilitando o estímulo a melhores hábitos alimentares e promovendo o convívio, interação e recordações de memórias afetivas com o alimento, atividades essenciais para o bem-estar dessa faixa etária.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Saúde do Idoso; Nutrição do Idoso;



## **REAPROVEITAMENTO DE SOBRAS DE ALIMENTO PARA A MELHORIA DA ALIMENTAÇÃO DE ALUNOS DE UMA ESCOLA TÉCNICA DO ESTADO DO PARÁ**

JANAÍNA PANTOJA DA SILVA; LUZIENE SANTOS.  
ESCOLA DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO PARÁ, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O aproveitamento integral dos alimentos possui como princípio básico a diversidade de alimentos e a complementação de refeições, com o objetivo de reduzir custo, evitar desperdício, proporcionar preparo rápido e oferecer paladar regionalizado (HAUTRIVE, 2015). Segundo Laurindo e Ribeiro (2014) através do aproveitamento das partes comumente inutilizadas, é possível não só alimentar uma maior quantidade de pessoas, mas também reduzir deficiências nutricionais, que possam existir, uma vez que as partes dos alimentos desprezadas (folhas, talos, cascas e sementes) contém alto valor nutricional. A utilidade completa dos alimentos é uma alternativa capaz de propiciar às pessoas um melhor consumo nutricional, melhoria da economia relacionada aos alimentos e a relação ecológica entre o homem e o meio ambiente em que vive, uma vez que o aproveitamento tem como consequência a redução do lixo (SILVA et al, 2005). **OBJETIVO** Criar preparações a partir de sobras de alimentos, (cascas, talos, e sementes) para enriquecer os cardápios das famílias dos estudantes do curso Técnico de Nutrição e Dietética da Escola Técnica do Estado do Pará, do município de Monte Alegre PA. **METODOLOGIA** Este trabalho foi realizado nos anos de 2018 e 2019 nas aulas práticas da disciplina Nutrição e Dietética I e II. Participaram da atividade 26 alunos com idade entre 16 a 18 anos. A Escola Técnica recebe alunos da zona urbana e rural de Monte Alegre. Foram realizadas 6 aulas práticas no laboratório de Nutrição e Dietética, após a aplicação em sala de aula do tema: reaproveitar sobras de alimentos regionais de forma sustentável e saudável. **RESULTADOS** Na primeira etapa foi realizado em sala de aula um debate sobre o tema: reaproveitar sobras de alimentos regionais de forma sustentável e saudável. Nesse debate os alunos refletiram sobre a importância de elaborar receitas utilizando integralmente o alimento e reaproveitando de partes que geralmente não são utilizadas, no entanto, podem ser criados pratos saudáveis que contribuem para o enriquecimento nutricional, maior variedade e quantidade de preparações, redução do custo, redução do desperdício de alimentos e maior cuidado com o meio ambiente. Na segunda etapa, no laboratório de nutrição e dietética, foram desenvolvidas 4 preparações: bolo de casca da banana, bolo de casca da maçã, bolo de farinha de mamão e suco de maçã com couve. No bolo de banana e maçã utilizou-se as cascas das frutas. No bolo de farinha de mamão foi utilizada a farinha desidratada do mamão, enquanto no suco verde foram utilizadas as folhas e talos da couve, bem como a maçã (polpa, casca e sementes). Após as elaborações dos pratos foi realizada a degustação pelos alunos, professores e outros funcionários da escola, além ainda, dos alunos levarem para suas residências os pratos elaborados para apresentarem as suas famílias. **CONCLUSÃO** As atividades teóricas e práticas quanto ao tema possibilitaram incentivar a criatividade dos alunos para a elaboração de receitas alternativas com a proposta do aproveitamento integral dos alimentos, através de novas receitas como sucos, geleias, pães, bolos, doces, suflês e tortas (salgadas e doces), adicionando mais valor nutricional na alimentação e combater o desperdício.

Palavras-chave: alimentação saudável; alimento integral; criação de novas receitas;

## **O USO DE RECURSOS TECNOLÓGICOS E INTERATIVOS NO ENSINO SUPERIOR EM TEMPOS DE PANDEMIA**

FERNANDA MANIERO BANEVICIUS; CAROLINE TRAVASSO CASARIN DOS REIS;  
ELIZABETE ALEXANDRE DOS SANTOS; AMANDA BARBOSA NETO; IARA  
GUMBREVICIUS.

UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** No Brasil, desde março de 2020 as Instituições de Ensino Superior suspenderam as aulas presenciais em sala de aula, e por autorização do Ministério da Educação passaram a adotar como solução, recursos digitais de ensino-aprendizagem. Com os professores e alunos separados espacialmente, o principal recurso digital adotado foi a Educação a Distância. Essa importante mudança levou à alteração significativa no ensino havendo a necessidade de uma participação mais ativa por parte do aluno e maior esforço dos docentes. Além disso, mostrou que o mundo acadêmico, terá que adequar o ensino do século XXI a um novo projeto pedagógico, tendo a tecnologia como aliada contínua, selecionando, sobretudo, qual ferramenta digital levará o estudante a ter uma aprendizagem significativa. **OBJETIVO** Provocar uma reflexão de como os profissionais de ensino, agora mais do que nunca, dependentes de recursos tecnológicos e interativos, conseguirão manter a plena qualificação para que os formandos possam ingressar no mundo profissional. **METODOLOGIA** O trabalho foi desenvolvido por meio de uma revisão bibliográfica, com base em artigos publicados em periódicos indexados nos seguintes bancos de dados eletrônicos: National Library of Medicine (Medline), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs), Scientific Electronic Library Online (SciELO) e PubMed. Ao finalizar as pesquisas em cada base, as referências duplicadas foram excluídas. A revisão incluiu apenas estudos publicados nos últimos 5 anos (2015 a 2020), em língua portuguesa, que avaliaram a relação com o uso de recursos tecnológicos e interativos e ensino. Os descritores utilizados foram: Educação a Distância, ensino superior e metodologia ativa, tecnologias educacionais. **RESULTADOS** As tecnologias de informação e comunicação colaboram para um novo modelo de sociedade, possibilitam mudanças pedagógicas que colaboram para o surgimento de uma aprendizagem colaborativa como um caminho natural para as iniciativas em Educação a Distância e as interfaces com os ambientes virtuais que contribuem para a aprendizagem. A quebra de paradigma pela educação adaptativa, quando saímos do ensino padrão tradicional e migramos para o ensino a distância, tem diversos fatores positivos envolvidos, tais como: flexibilidade no tempo e espaço para o aprendizado, aprendizagem colaborativa. Os sistemas adaptativos de aprendizagem nos permitem aproximar professor e aluno, por meio dos softwares incluídos nas plataformas que permitem entender o aprendizado cognitivo do aluno, levando em consideração o ritmo de aprendizagem e estilo cognitivo. Como exemplo, temos as trilhas de aprendizagem com foco mais no visual, no sinestésico e auditivo. As metodologias ativas, estimulam o auto aprendizado do aluno, frequentemente adotadas no blended learning. **CONCLUSÃO** O contexto atual trouxe uma mudança significativa na forma de ensinar, sendo este pode um momento de oportunidade para que o profissional de ensino reflita sobre as metodologias utilizadas, considerando a educação híbrida uma metodologia de ensino válida após a retomada do ensino presencial. Para tanto, as Instituições de Ensino Superior exercem um papel essencial

oferecendo suporte e contribuindo para que o desenvolvimento tecnológico e torna-se um importante aliado no processo de ensino-aprendizagem e na formação dos alunos.

Palavras-chave: Educação Superior; Educação a Distância; Pandemia;

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA: APLICAÇÃO DE RECEITAS COMO FERRAMENTA PARA DESVENDAR MITOS SOBRE A ALIMENTAÇÃO DO DIABÉTICO**

TAINARA CORDEIRO DE SOUSA; ISADORA SANTOS DE CARVALHO; RENATA MARTINS CASTRO ROSA; ANGELY VANESSA RODRIGUEZ ALVARADO; JULIA HIGA MOURAO FONSECA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** O diabetes mellitus é uma importante causa de morbidade e mortalidade na atualidade, embora muitos casos pudessem ser prevenidos ou controlados através da mudança de fatores de estilo de vida que aumentam o risco da doença, como a falta de atividade física, tabagismo e fatores alimentares (IDF, 2015). Considerando que se trata de uma doença complexa e crônica, são necessárias ações educativas e apoio contínuo aos pacientes, a fim de que possam se conscientizar sobre a importância do autocuidado e da independência quanto às decisões e atitudes em relação à alimentação. (ADA, 2014). Por meio da internet as pessoas possuem amplo acesso a conteúdos sobre cuidados com a doença, entretanto, muitas vezes estes conteúdos não possuem fundamentação científica. Desta forma, destaca-se a importância de ações educativas que promovam conhecimento científico de maneira compreensível e acessível a toda população. **OBJETIVO** Promover conhecimento acessível e claro sobre a alimentação no cuidado e prevenção ao diabetes, desmitificando restrições e melhorando a qualidade vida dos pacientes. **METODOLOGIA** As atividades foram ministradas por membros da Liga Acadêmica de Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis em ação referente ao dia Mundial do Diabetes no ano de 2019. Duas atividades foram realizadas, sendo elas uma oficina de receitas e uma ação educativa na sala de espera, ambas realizadas na Clínica Escola Integrada da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul. Os convidados para participar da oficina foram os pacientes portadores de diabetes atendidos pelo ambulatório da Liga Acadêmica de Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis. A oficina contou com 5 participantes e consistiu na entrega de um livro de receitas elaborado pelos membros da Liga acadêmica supracitada e no preparo e degustação de quatro receitas, sendo elas: geleia à base de suco de uva integral com adição de chia, pão de aveia de frigideira, panqueca integral e bolo de banana. Ao longo da atividade foram ministrados conteúdos sobre alimentação saudável e mitos relacionados à alimentação no diabetes. A ação educativa realizada na sala de espera consistiu na distribuição de materiais informativos sobre prevenção e controle do diabetes, com o objetivo de melhorar a condição de saúde da população. **RESULTADOS** Os resultados foram obtidos logo após a explicação dos assuntos abordados, através de narrativas verbais dos participantes presentes. Constatou-se na maioria das pronúncias o entendimento sobre a doença e o impacto positivo de hábitos alimentares saudáveis no controle da mesma. **CONCLUSÃO** As atividades educativas

levaram aos participantes conhecimento prático e acessível sobre a importância da alimentação saudável na prevenção e controle do diabetes, auxiliando na mudança de hábitos alimentares. Além disso, a experiência de se aproximar da realidade dos pacientes que vivem com diabetes enriqueceu a formação dos membros da Liga Acadêmica de Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis

Palavras-chave: Doenças Crônicas não Transmissíveis; Metodologias Ativas; Direito humano à alimentação adequada;

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA: O IMPACTO DO CONSUMO DE REFRIGERANTES NO ESTADO DE SAÚDE E FISCAL DA POPULAÇÃO BRASILEIRA**

TAINARA CORDEIRO DE SOUSA; RENATA MARTINS CASTRO ROSA; JULIA HIGA MOURAO FONSECA; LARISSA LARA DA SILVA.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Nas últimas décadas houve alterações no padrão alimentar da população brasileira, como a substituição do consumo de alimentos in natura pelo consumo de alimentos ultraprocessados (Duffey, 2006). No Brasil, a ingestão de refrigerantes por adultos alcança 15 milhões de litros por dia (IBGE, 2009). Considerando a composição destes produtos, este hábito predispõe os consumidores ao desenvolvimento de obesidade, diabetes, resistência à insulina e doenças cardiovasculares, causando grandes impactos ao sistema público de saúde (COSTA, 2005). Neste sentido, a Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, organização da sociedade civil de interesse público, busca o avanço de políticas públicas para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e da Soberania Alimentar no Brasil. Uma de suas campanhas é pela aprovação da CIDE Refrigerante (PL 2183/2019), que defende o aumento de tributos sobre as bebidas açucaradas, com a intenção de reverter estes tributos para ações de promoção da saúde e também de diminuir o consumo deste tipo de bebida. **OBJETIVO** Conscientizar sobre o impacto do consumo contínuo de refrigerantes na saúde, auxiliando na promoção da alimentação saudável. **METODOLOGIA** Durante a septuagésima primeira reunião da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência, que ocorreu na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, foi desenvolvida a Tenda da Alimentação, uma ação da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, que contou com a parceria da Liga Acadêmica de Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis. Em uma das atividades da Tenda os alunos mostraram que ao misturar água gaseificada, sete colheres de sopa de açúcar, gotas de corante e essência de caramelo, simula-se o preparo de refrigerante tipo cola. Alguns ingredientes que constam na embalagem deste refrigerante, responsáveis por mascarar o sabor do excesso de açúcar, somente estão disponíveis para compra pela indústria, ao provar a bebida preparada pelos alunos a população pode sentir o sabor doce acentuado causado pelo excesso de açúcar. Ao longo da atividade foi feita a discussão sobre as consequências do consumo excessivo de açúcar para a saúde e sobre os incentivos fiscais dados à indústria de refrigerantes no Brasil. Os participantes interessados assinaram a petição da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável requerendo mudanças nesta situação. **RESULTADOS** Os resultados foram obtidos a partir da narrativa verbal dos participantes e foi possível perceber que

houve entendimento sobre a relevância da proposta da CIDE Refrigerante (PL 2183/2019) e sobre os riscos do consumo excessivo de açúcar. **CONCLUSÃO** A ação educativa promoveu conhecimento científico de maneira prática e acessível à população. Conhecendo as características dos produtos que consomem, as pessoas podem fazer escolhas alimentares mais conscientes e saudáveis. Além disso, os participantes puderam exercer sua cidadania reivindicando mudanças na legislação atual.

Palavras-chave: Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Nova Rotulagem de Alimentos; Promoção a Saúde Alimentar e Nutricional;

### **FEIJÃO: AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRECHES DA ZONA OESTE DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO**

LAURA BUARQUE GOULART COUTINHO; THAIANE INGRID SILVA DE OLIVEIRA;  
PRISCILA GOTTGROY GOIS; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; ELAINE CRISTINA  
DE SOUZA LIMA; LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHAES.  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ -  
BRASIL.

**INTRODUÇÃO** Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são primordiais para a construção de hábitos mais saudáveis tanto a médio, quanto a longo prazo. Essas atividades estão no eixo central do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de modo que auxiliam os estudantes a adotarem hábitos alimentares saudáveis voluntariamente (Silva et al. 2017). No Brasil, o consumo de feijão (normalmente acompanhado do arroz) é um hábito cultural (Velásquez-Meléndez et al. 2012). Por ser uma leguminosa, o feijão tem alto valor proteico, uma quantidade considerável de carboidratos e fibras, e baixo teor lipídico (TBCA, 2020). Sendo assim, dado o seu valor nutritivo, e por ser um alimento amplamente consumido no país, o presente trabalho realizou ações de EAN com crianças de 2 a 4 anos com o objetivo de estimular o consumo de feijão em diferentes preparações. **OBJETIVO** Realizar atividade de EAN através da apresentação do feijão de diferentes formas na alimentação escolar. **METODOLOGIA** Foi realizada uma ação a respeito da importância do feijão e sua aplicabilidade, em setembro de 2019 em duas creches filantrópicas localizadas no bairro de Campo Grande, Zona Oeste do Rio de Janeiro. A atividade foi planejada e executada em 3 etapas, a primeira consistiu na apresentação do filme João e o pé de feijão. Na segunda etapa, realizou-se uma oficina de incentivo às hortas, através de feijão germinado. Por último, os alunos fizeram análise sensorial de bolo feito a base feijão preto (*Phaseolus vulgaris* L.) cozido. A análise sensorial foi feita através da escala hedônica facial de três pontos onde, 1 = não gostei; 2 = não gostei, nem desgostei; 3 = gostei. Em seguida, a importância e formas simples de consumo do feijão foram discutidos. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética sob o número 93050618.8.0000.5285. **RESULTADOS** Participaram 70 crianças de 2 a 4 anos, sendo 25 do sexo feminino e 45 do masculino. Durante a apresentação do filme, percebeu-se que as crianças gostaram bastante da história, visto a plena atenção delas, comportamento também observado durante a germinação. Em relação ao bolo de feijão, constatou-se, a partir das respostas e reações dos alunos,



que 100 % deles gostaram da preparação, visto que ela é visualmente similar ao bolo de chocolate, sabor que estão familiarizados. Vale ressaltar que não houve recusa por parte dos provadores, inclusive boa parte deles pediram para repetir a porção. **CONCLUSÃO** Os resultados mostram que os objetivos da ação foram atingidos, uma vez que os alunos e professores se surpreenderam com a matéria prima utilizada no bolo, e estavam dispostos a experimentar outras preparações com o feijão. Além disso, ações como essa durante a primeira infância mostram-se relevantes, já que estimulam o conhecimento da criança sobre os tipos de alimentos e diversificação no seu preparo, encorajando a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: educação; feijão; saudável;