



FACULDADE SANTA MARIA



CADERNO DE RESUMOS

ORGANIZAÇÃO DO EVENTO I JORNADA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO

COMISSÃO ORGANIZADORA

Alexandre Alves de Sousa
Allan Felype Moreira da Silva
Amanda Amaiy Pessoa Salerno
Ana Maria Olímpio Santos
Andressa Cavalcante Freire
Andreza Silva Pereira
Antônia Natália Duarte
Bárbara Costa Paulino
Cândida Maria de Figueiredo Martins
Carolina Moreira de Santana
Diogo Chyrac de Souza Dantas
Evilázio do Nascimento Alencar
Francisco Vieira Dantas Junior
Ítalo Aleff Feitosa Alexandre
Larissa de Brito Medeiros
Lavínia Maria Aquino Pereira
Luan Rudierd Severo Duarte
Magno Marcio de Lima Pontes
Maria Ianca Tavares Barroso
Neusa Lygia Vilarim Pereira
Paula Irinéia Alves de Moraes
Raélem Diniz Ferreira
Rayanne de Araújo Torres
Romélia Nunes da Silva
Thalia Jorge de Lima

COMISSÃO CIENTÍFICA

Amanda Amaiy Pessoa Salerno
Carolina Moreira de Santana
Jéssica Alves Moreira
José Bruno Nunes Ferreira Silva
Larisse Lima de Sousa
Neusa Lygia Vilarim Pereira
Vanessa Erika Abrantes Coutinho

APRESENTAÇÃO

É com satisfação que apresentamos a Comunidade Acadêmica a versão online do Caderno de Resumos dos trabalhos apresentados na I Jornada Acadêmica do Curso de Nutrição da Faculdade Santa Maria - FSM, Cajazeiras-PB.

O Evento tem por objetivo promover à comunidade acadêmica importantes discussões e atualizações sobre temas relevantes em nutrição e difundir informações baseadas em evidências científicas que devem complementar o perfil de formação dos alunos proposto pelo curso. Em adição, busca incentivar a produção científica de alunos e professores, por meio da produção de materiais científicos e divulgação dos trabalhos realizados pelos acadêmicos.

Dessa forma é de extrema relevância para o curso o apoio e incentivo à produção de trabalhos nas diversas áreas da nutrição, como ferramenta de atualização e fortalecimento da formação de futuros profissionais comprometidos com a qualidade das informações difundidas.

Ressaltamos o empenho e a dedicação dos docentes orientadores e dos alunos participantes do evento e responsáveis pelos trabalhos, que culminou com a elaboração deste Caderno de Resumos, constituindo em estímulo a participação de todos no próximo evento.

Rayanne de Araújo Torres
Coordenadora do Curso de Bacharelado em Nutrição

SUMÁRIO

IMPLANTAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CIDADE DE CAJAZEIRAS - PB	184
INFLUÊNCIA DA IMAGEM CORPORAL E HÁBITOS ALIMENTARES NO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	185
BENEFÍCIOS DA AMAMENTAÇÃO E OS RISCOS DO DESMAME PRECOCE: REVISÃO DE LITERATURA	187
AVALIAÇÃO DO CONTROLE DE ENTRADA E SAÍDA DO ESTOQUE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	189
A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLARES COMO ESTRATÉGIA PARA MUDANÇA DE HÁBITOS ALIMENTARES	190
DESENVOLVIMENTO DE CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS PARA ADMINISTRAÇÃO DE DIETA ENTERAL DOMICILIAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA.....	192
NUTRIÇÃO SUSTENTÁVEL: RELATO DE EXPERIÊNCIA	193
HIPOVITAMINOSE D E SUAS CONSEQUÊNCIAS EM DIFERENTES FASES DA VIDA: REVISÃO DE LITERATURA.....	194
A RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO ALIMENTAR E O ESTADO NUTRICIONAL EM ESCOLARES	196
UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE BERINJELA E ALTERAÇÕES NO PERFIL LIPÍDICO.....	198
A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO PARA INDIVÍDUOS QUE APRESENTAM INTOLERÂNCIA A LACTOSE E AO GLÚTEN	199
INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NA MICROBIOTA INTESTINAL.....	200
AVALIAÇÃO DA ERGONOMIA E DO USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	202
RECÉM-NASCIDOS COM BAIXO PESO COM MÃES ADOLESCENTES: PESQUISA BIBLIOGRÁFICA	204

IMPLANTAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CIDADE DE CAJAZEIRAS - PB

Cassia Michelle Araújo dos Santos¹

Juliana Gomes de Oliveira²

Raylka Liara Dantas Bandeira³

Barbara Costa Paulino⁴

OBJETIVO: Implantar os procedimentos operacionais padronizados em um Serviço de Nutrição e Dietética (SND) visando garantir as boas condições higiênicas sanitárias nas preparações dos alimentos. **MÉTODO:** Na metodologia foi feito um estudo transversal descritivo. O instrumento usado na coleta de dados foi um *check list* de boas práticas, fundamentado com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 e 54/2014. Foram coletados os dados observacionais referentes à higienização das mãos, utensílios, instalações, moveis, controle integrado das pragas e manejo de resíduos. **RESULTADOS:** Mediante os resultados observados foram identificados pontos negativos, sendo o principal, as lavagens incorretas das mãos, pois as cozinheiras só utilizavam sabonete líquido, ignorando o passo a passo e principalmente o uso de álcool que é tão importante para eliminação dos micro-organismos. Tendo em vista a importância dos POPs e a necessidade do local foram implantados: higienização das mãos, utensílios, verduras e legumes crus e por fim o de acondicionamento correto do lixo nas áreas externas e internas. No local foram anexados em formato de *banners* a fim de facilitar a visualização por todos os funcionários do SND. **CONCLUSÃO:** Com a implantação de alguns POPs no SND espera-se obter uma melhora na execução das tarefas por parte dos responsáveis pela preparação dos alimentos, pois, através da pesquisa foi observada a falta de conhecimento da importância do POPs pelos funcionários e a falta de treinamento efetivo para execução dos mesmos. Dessa forma, conclui-se que tanto a implantação do POPS quanto o seu treinamento se fez necessária em todos os SND, pois viabilizam uma maior segurança e controle higiênico durante a preparação e manipulação dos alimentos.

Palavras-chave: Procedimento Operacional Padronizado; Serviços de Alimentação; Qualidade dos Alimentos.

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria

INFLUÊNCIA DA IMAGEM CORPORAL E HÁBITOS ALIMENTARES NO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Joyce Ribeiro Pereira¹
Maria Luana Andrade Valentim²
Douglas Ferreira de Lima³
Maria Virna Lima e Silva⁴
Larissa de Brito Medeiros⁵

OBJETIVO: Realizar uma revisão sobre a influência da imagem corporal e hábitos alimentares no estado nutricional de adolescentes. **MÉTODO:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura de artigos publicados nas bases de dados BVS, Pubmed, Lilacs e Scielo, utilizando os seguintes descritores: estado nutricional, adolescente e comportamento alimentar. As consultas incluíram artigos registrados entre 2013 a 2017 no idioma português e inglês, totalizando 134 citações que após o refinamento procedeu-se a leitura de 10 títulos e resumos, destes, cinco produções foram relevantes, uma vez que atenderam aos critérios de inclusão determinados. **RESULTADOS:** O comportamento alimentar dos adolescentes geralmente está vinculado ao consumo de alimentos com alta densidade energética e baixo valor nutricional. Porém, segundo algumas pesquisas, o medo de engordar faz com que cada vez mais jovens busquem controlar o peso com omissão de refeições, restrições alimentares, excesso de exercícios físicos, drogas anorexígenas, laxantes e diuréticos, contribuindo, dessa forma, para alterações no estado nutricional. Deficiências nutricionais incorporadas a hábitos alimentares inadequados nessa fase podem repercutir na saúde por predispor os indivíduos a doenças como obesidade, doenças carenciais e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Estudos comprovam que as jovens do sexo feminino são as que mais aderem às dietas restritivas, apresentam com frequência insatisfação com a imagem corporal e constituem o grupo de maior risco de desenvolvimento de transtornos alimentares, como anorexia e bulimia nervosa. Portanto, adolescentes do sexo feminino estão mais propensas a distúrbios do estado nutricional, seja deficiências de micronutrientes ou DCNT. **CONCLUSÃO:** É evidente que a insatisfação com o peso e a adesão às dietas pesquisadas em fontes pouco confiáveis sem o acompanhamento de um profissional habilitado predispõe os adolescentes a complicações comportamentais e riscos à saúde física e mental. Dessa forma,

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

destaca-se a importância da promoção da educação nutricional voltada a essa faixa etária, principalmente no ambiente escolar e familiar, para prevenir, não apenas déficits nutricionais, como também possível desenvolvimento de transtornos alimentares.

Palavras-chave: Estado nutricional; Adolescente; Comportamento alimentar.

BENEFÍCIOS DA AMAMENTAÇÃO E OS RISCOS DO DESMAME PRECOCE: REVISÃO DE LITERATURA

Maria Luana Andrade Valentim¹
Raélem Diniz Ferreira²
Thalia Jorge de Lima³
Thamires Gomes Rolim⁴
Neusa Lygia Vilarim⁵

OBJETIVO: A pesquisa teve por objetivo analisar a produção científica acerca da nutrição no contexto da amamentação. **MÉTODO:** Foi realizada uma revisão de literatura nos bancos de dados lilacs, scielo e medline, utilizados como descritores nutrição, amamentação e lactente, onde foram encontrados 5.607 artigos, após utilizar os filtros texto completo disponível, idioma português e ser dos últimos 5 anos permaneceram 16 artigos dos quais 13 foram utilizados que se enquadravam no tema proposto. **RESULTADOS:** Para as mães que apresentam dificuldades em amamentar, principalmente até a idade estabelecida para a criança, o aleitamento é indispensável. Para a mãe, pode ser um fator de proteção contra câncer de mama e ovário, ajuda o útero a recuperar o seu tamanho normal e a depressão pós-parto é reduzida, para o lactente, auxilia os processos imunológicos e fatores de crescimento, presentes no colostro e no leite maduro, protegendo a via respiratória e mucosa intestinal contra patógenos. O desmame precoce pode prejudicar algumas funções de mastigação, deglutição, respiração. O ato de sugar ao peito é um excelente exercício para o desenvolvimento da face e o fortalecimento da musculatura envolvida. No decorrer da amamentação a mãe deve ter uma alimentação variada, ingerindo alimentos saudáveis de todas as classes alimentares como as frutas, hortaliças, aumentar o consumo de líquidos, além disso, deve evitar o consumo de sal, frituras e refrigerantes. **CONCLUSÃO:** O maior incentivo para a amamentação é uma forma de evitar prejuízos futuros principalmente pelo desenvolvimento de más hábitos que são aprendidos desde a gestação e que podem levar ao desenvolvimento de doenças crônicas como a obesidade. Além disso, as políticas governamentais devem-se atentar para uma maior distribuição de informações às mães sobre os alimentos que devem ser inicialmente inseridos na dieta dos lactentes após os seis meses de vida, a fim de disponibilizar mais vitaminas para a criança, assim como informar que líquidos como os chás se oferecidos logo no primeiro mês, não contribuem nutricionalmente e contêm substâncias que afetam a biodisponibilidade de minerais do leite materno.

¹ Discentes do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discentes do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discentes do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discentes do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

Palavras-chave: Nutrição; Amamentação; Lactente.

AVALIAÇÃO DO CONTROLE DE ENTRADA E SAÍDA DO ESTOQUE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ana Maria Olímpio Santos¹
Andreza Silva Pereira²
Cândida Maria de Figueirêdo Martins³
Barbara Costa Paulino⁴

OBJETIVO: Verificar o controle de entrada e saída do estoque com base no prazo de validade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **MÉTODO:** Trata-se de um estudo exploratório-descritivo e observacional com uma abordagem qualitativa, realizada em uma Unidades de Alimentação e Nutrição de um hospital da cidade de Cajazeiras-PB entre os meses de março e junho do ano de 2017. **RESULTADOS:** Para explicar os cuidados que são necessários ter em um estoque, foram elaborados *folders* para os responsáveis do setor e ocorreu, além da aplicação de um cartaz educativo, baseado no princípio do “Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai” (PVPS). Além disso, foi realizada uma ação educativa explicando a importância do controle do prazo de validade, visando a garantia da segurança das refeições servidas na unidade hospitalar. Por fim, as estoquistas receberam orientações quanto ao preenchimento das planilhas de entrada e saída de gêneros do estoque, cujo intuito foi demonstrar a importância d controle para solicitação de novos gêneros, evitando pedidos em excesso ou mesmo escassez de gêneros, prejudicando o desenvolvimento do cardápio. Contudo, as funcionárias relataram já receber este tipo de orientação dos supervisores do local. **CONCLUSÃO:** Constatou-se que os responsáveis pelo estoque têm ciência da importância do controle de organização, demonstrando interesse pela melhora do sistema de controle de estoque. Contudo, embora haja treinamentos sobre a importância e a forma adequada de se realizar o controle de estoque, ainda são necessárias mais ações educativas com esta finalidade, tendo em vista que esse controle de estoque muitas vezes é falho, pois, os alimentos que sobram mensalmente são deixados na prateleira sem identificação do prazo de validade e os produtos novos quando chega são muitas vezes aqueles que saem primeiro que os outros.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação; Controle de Estoque; Segurança Alimentar.

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLARES COMO ESTRATÉGIA PARA MUDANÇA DE HÁBITOS ALIMENTARES

Andreza Silva Pereira¹
Cândida Maria de Figueirêdo Martins²
Evilázio Nascimento Alencar³
Rayanne de Araújo Torres⁴

OBJETIVO: Verificar a importância da educação nutricional em crianças em período escolar como uma estratégia para mudança de hábitos alimentares. **MÉTODO:** Realizou-se uma pesquisa bibliográfica nas bases de dados Scielo e Lilacs, utilizando os descritores Educação Nutricional, Hábitos Alimentares e Escolares, foram selecionados 5 artigos, em português, disponíveis na íntegra e publicados no período de 2012 a 2017. **RESULTADOS:** A promoção de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar tem sido bastante recomendada, uma vez que tais práticas devem ser solidificadas desde a infância. Ressalta-se que uma dieta equilibrada e balanceada desde a infância beneficia o crescimento físico e intelectual da criança de forma adequada e auxilia impedindo o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis. Avaliando esse cenário é possível perceber a necessidade que existe de ter um acompanhamento nutricional nas escolas, visto que, é mais fácil ensinar e corrigir uma criança em comparação a um adulto. Diante disso, quando a criança é incentivada a ter bons hábitos desde a infância a probabilidade de esta desenvolver uma melhor qualidade de vida aumenta. Em contrapartida, crianças que apresentam maus hábitos alimentares estão mais sujeitas a desenvolver um maior número de doenças relacionadas a má alimentação e nutrição na vida adulta. Os estudos mostram que a introdução de programas de educação nutricional nas escolas, respaldados em metodologias ativas, lúdicas e participativas tem incentivado e propiciado modificações de hábitos alimentares nas crianças. **CONCLUSÃO:** Dessa forma, sabendo-se a importância dos bons hábitos alimentares desde os primeiros anos de vida, é essencial encorajar a inserção de programas de educação nutricional como estratégias de intervenção e promoção de saúde para escolares. Assim, é perceptível que as atividades lúdicas proporcionam a criança encontrar, reconhecer e valorizar os hábitos saudáveis que devem permanecer no decorrer dos anos e tal proposta tem funcionado como uma importante ferramenta para a promoção de mudanças de hábitos alimentares.

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

Palavras-chave: Educação Nutricional; Hábitos Alimentares; Escolares.

DESENVOLVIMENTO DE CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS PARA ADMINISTRAÇÃO DE DIETA ENTERAL DOMICILIAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Evilazio Nascimento Alencar¹

Maria Karoline Batista Leite²

Francisca Viviane Costa Alencar³

Barbara Costa Paulino⁴

OBJETIVO: Elaborar uma cartilha de boas práticas para orientação nutricional de pacientes com indicação de Terapia Nutricional Enteral Domiciliar (TNED) em um hospital da cidade de Cajazeiras-PB. **MÉTODO:** A população estudada consistiu em todos os acompanhantes de pacientes com Terapia Nutricional Enteral do Hospital Regional de Cajazeiras-PB. **RESULTADOS:** Inicialmente foi realizada uma orientação aos acompanhantes de pacientes submetidos a TNED, visando melhorar a qualidade da terapia, com a implementação de técnicas específicas e padronizadas, proporcionando um melhor conhecimento sobre as condições higiênico-sanitárias durante a manipulação das dietas. Posteriormente, foi realizada a entrega de *folders* educativos, contendo informações gerais acerca de higiene pessoal e de objetos, além de uma cartilha que foi elaborada para nutrição enteral domiciliar, contendo orientações sobre higiene durante a administração da dieta a fim de minimizar o risco de complicações. Além disso, foi desenvolvido e abordado com os acompanhantes processos operacionais padronizados de TNED. As cartilhas foram deixadas no setor de Nutrição do hospital, como contribuição para o serviço, a fim de facilitar a orientação de alta hospitalar dos pacientes com TNED. **CONCLUSÃO:** Pode-se assim ser observado a importância da cartilha de boas práticas em TNE torna-se uma forma ilustrativa, proporcionando um aperfeiçoamento das formas de administração realizadas pelos acompanhantes de pacientes submetidos a este tratamento, com isso, espera-se obter melhores respostas ao tratamento e uma melhoria na qualidade de vida do paciente, por meio segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Terapia Nutricional; Nutrição Enteral; Segurança Alimentar e Nutricional.

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

NUTRIÇÃO SUSTENTÁVEL: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Antônia Natália Duarte¹
Cláudia de Sousa Freitas²
Diogo Chyrac de Souza Dantas³
Raylka Liára Dantas Bandeira⁴
Barbara Costa Paulino⁵

OBJETIVO: Descrever as ações do projeto de extensão “Nutrição Sustentável: aproveitamento integral de alimentos”. **MÉTODO:** O projeto foi realizado semanalmente no laboratório de Técnica Dietética da Faculdade Santa Maria, onde os monitores do projeto de extensão realizavam oficinas ensinando o público-alvo a elaborar receitas de aproveitamento integral dos alimentos. As oficinas tinham duração de três horas e os participantes eram divididos nas bancadas a fim de facilitar o fluxo e o andamento das atividades. Cada monitor ficava responsável por auxiliar o desenvolvimento de uma receita juntamente com os participantes das oficinas que recebiam um material explicativo com o passo a passo das receitas executadas. **RESULTADOS:** As oficinas foram realizadas com idosos, cuidadores da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) e acadêmicos da área da saúde. Dentre as principais receitas executadas pode-se citar: bolo de casca de banana, refrigerante caseiro, cookies de casca de banana, brigadeiro de batata doce e panqueca verde. Por meio da execução destas receitas os participantes das oficinas recebiam o conhecimento básico para o desenvolvimento de outras receitas utilizando cascas, talos, polpa e sementes, promovendo uma redução do desperdício de alimentos, redução dos custos e aumento do valor nutricional das preparações. Ao longo do projeto foi possível perceber o desconhecimento e surpresa por parte da maioria dos participantes sobre a possibilidade de utilizar os alimentos de forma integral. **CONCLUSÃO:** Constata-se, portanto, que são necessárias mais ações educativas visando a aplicação de medidas de baixo custo e que podem ter um impacto importante a nível econômico e social, bem como nutricional, contribuindo para uma nutrição cada vez mais sustentável.

Palavras-chave: Desperdício de alimentos; Aproveitamento integral de alimentos; Nutrição.

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

HIPOVITAMINOSE D E SUAS CONSEQUÊNCIAS EM DIFERENTES FASES DA VIDA: REVISÃO DE LITERATURA

Maria Virna Lima e Silva¹
Joyce Ribeiro Pereira²
Douglas Ferreira de Lima³
Ruanny Gonçalves Teixeira⁴
Neusa Lygia Vilarim Pereira⁵

OBJETIVO: Elaborar uma revisão sobre a hipovitaminose D e suas consequências em diferentes fases da vida. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura de artigos publicados nas bases de dados BVS, Pubmed, Lilacs e Scielo, utilizando os seguintes descritores: hipovitaminose D, hipocalcemia e raquitismo. As consultas incluíram artigos registrados entre 2013 a 2017 no idioma português e inglês, totalizando 134 citações que após o refinamento procedeu-se a leitura de 10 títulos e resumos, destes, cinco produções foram relevantes, uma vez que atenderam aos critérios de inclusão determinados. **RESULTADOS:** Além de suas funções relacionadas ao metabolismo ósseo, a vitamina D também é muito importante, uma vez que está relacionada com a diferenciação celular, inibição do crescimento celular e modulação do sistema imunológico. De acordo com os principais estudos mundiais que incluem o Brasil, publicados na última década, várias regiões brasileiras apresentam valores baixos de vitamina D em diferentes faixas etárias. A maioria dos estudos teve como público alvo os idosos e mulheres na pós-menopausa que são populações de risco para osteoporose. No entanto, outros estudos envolvendo adolescentes, constatou que também há uma forte carência da vitamina D nessa faixa etária, tendo em vista a baixa ingestão de fontes alimentícias que contenham essa vitamina ou pela falta de exposição solar. Em crianças, a deficiência mais grave dessa vitamina pode ocasionar o Raquitismo, onde a criança tem uma anormalidade na formação da placa epifisária de crescimento que por sua vez retarda a maturação óssea. Em pacientes adultos a falta de vitamina de D não é tão agressiva como em crianças, nesta etapa da vida a hipovitaminose ocorre de uma maneira mais sutil como é o caso da Hipocalcemia, onde ocorre a retirada do cálcio do sangue para o osso por meio de hormônios como PTH e a baixa de estrógeno na menopausa, período em que as mulheres têm uma forte deficiência de vitamina D estando associada à má absorção de cálcio. **CONCLUSÃO:** De acordo com os dados obtidos, é notório que a exposição solar, bem como a ingestão de alimentos de origem animal é de suma importância para a

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

absorção desta vitamina, uma vez que ela está correlacionada com o desenvolvimento ósseo desde o período embrionário até a fase adulta. Cabe aos profissionais de saúde, principalmente os nutricionistas, médicos e pediatras, orientar população em geral sobre a importância e os benefícios de uma alimentação equilibrada.

Palavras-chave: Hipovitaminose D; Hipocalcemia; Raquitismo.

A RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO ALIMENTAR E O ESTADO NUTRICIONAL EM ESCOLARES

Roméia Nunes da Silva¹
Rayane de Fátima Matins²
Lavínia Maria Aquino Pereira³
Isabela Roberto Diniz⁴
Rayanne de Araújo Torres⁵

OBJETIVO: O presente trabalho teve como objetivo realizar uma revisão bibliográfica a fim de verificar a relação entre o ambiente no qual os escolares estão inseridos, o consumo alimentar e o desenvolvimento de distúrbios nutricionais. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão de literatura elaborada a partir de artigos publicados nas bases de dados SciELO, PubMed e Google acadêmico, utilizando-se dos descritores: “consumo alimentar”, “estado nutricional”, “escolares”. As informações foram obtidas com base em seis artigos selecionados dentro dos parâmetros de inclusão estabelecidos como, artigos publicados em língua portuguesa, disponíveis na íntegra e com ano de publicação a partir de 2005. **RESULTADOS:** A transição nutricional é caracterizada por modificações no padrão alimentar das populações, e de forma crescente tem-se observado um elevado consumo de produtos industrializados e de rápido preparo no cardápio de crianças, o que acarreta uma diminuição do consumo de frutas e verduras e tem sido associado, de forma progressiva, ao aumento do excesso de peso e obesidade. A falta de conhecimento dos pais ou responsáveis sobre alimentação é também um fator crucial para a má alimentação das crianças já que ainda de acordo com Fagundes et. al (2008) uma criança com pais obesos tem 80% mais chances de desenvolver essa patologia, por outro lado, se nenhum dos pais apresentar este quadro, esse risco cai para 7%. Além disso, as crianças consomem apenas aquilo que lhes é oferecido o que é comprovado no estudo de Triches et. al (2005) que confirma que as práticas alimentares menos saudáveis levando em consideração o baixo nível de conhecimento em nutrição foram vigorosamente associadas à obesidade. **CONCLUSÃO:** Com o propósito de evitar o surgimento e/ou agravamento de doenças relacionadas à alimentação, é importante que os pais ou responsáveis, e as demais pessoas que convivem e participam da formação das crianças, sejam educados para que sejam capazes de oferecer alimentos que contribuam para o crescimento adequado destas e que não desenvolvam distúrbios relacionados à má alimentação.

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Estado nutricional; Distúrbios alimentares; Escolares.

UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE BERINJELA E ALTERAÇÕES NO PERFIL LIPÍDICO

Francisca Viviane Costa Alencar¹
Ana Maria Olímpio Santos²
Andreza Silva Pereira³
Cândida Maria de Figueirêdo Martins⁴
Barbara Costa Paulino

5

OBJETIVO: Verificar os benefícios do uso da farinha de berinjela no perfil lipídico. **MÉTODO:** Trata-se de uma revisão de literatura de artigos publicados nas bases de dados Biblioteca Virtual de Saúde-BVS, Lilacs e Scielo, utilizando os seguintes descritores: transição nutricional, dislipidemias e comportamento alimentar. Foram selecionados 13 artigos, em português, disponíveis na íntegra e publicados no período de 2012 a 2017. **RESULTADOS:** Estudos indicam que o uso da farinha de berinjela em ratos surtiu efeitos benéficos, reduzindo o perfil de lipídios séricos. Sabendo disso, é válido ressaltar que a dislipidemia é um fator de risco para outras patologias, logo uma alimentação capaz de ajudar nesse processo de normatização do perfil lipídico deve ser implementada. Alguns estudos vêm destacando a farinha de berinjela como agente hipolipemiante, essa relação se dá principalmente pelo elevado teor de fibras insolúveis e antioxidantes presentes em sua composição como exposto no referencial teórico, diante disso, acredita-se obter resultados positivos em relação à administração da farinha de berinjela. Espera-se observar uma normalização nos padrões da dislipidemia, onde haja uma redução do *Low Density Lipoprotein* (LDL, em português, Lipoproteína de Baixa Densidade) e principalmente dos triglicerídeos, com consequente aumento nos níveis séricos de *High Density Lipoprotein* (HDL, em português, Lipoproteína de Alta Densidade) no grupo com dislipidemia submetido ao tratamento com farinha de berinjela em comparação aos grupos controle. **CONCLUSÃO:** É válido ressaltar, que é de extrema importância avaliar o perfil lipídico, pois, suas alterações trazem sérias complicações para a saúde, logo, todas as medidas que possam a vim a diminuir essas alterações devem ser testadas e validadas.

Palavras-chave: Transição nutricional; Dislipidemias; Comportamento alimentar.

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO PARA INDIVÍDUOS QUE APRESENTAM INTOLERÂNCIA A LACTOSE E AO GLÚTEN

Andreza Silva Pereira¹

Dórits Gonçalves Andrade²

Francisca Viviane Costa Alencar³

Maria Karoline Batista Leite⁴

Magno Marcio de Lima Pontes⁵

OBJETIVO: Verificar a importância do consumo de alimentos para lanches em indivíduos com intolerância ao glúten e a lactose. **MÉTODO:** Pesquisa exploratória com abordagem qualitativa, em que foram analisados os dados levantados provenientes de buscas na Biblioteca Virtual de Saúde - BVS, utilizando como palavras-chaves: Intolerância; consumo alimentar; lanches no período entre 2011 e 2016, e em livros que abordassem as conceituações. **RESULTADOS:** Os indivíduos que apresentam sensibilidade ao glúten não-celíaca, assim como os intolerantes a lactose devem consumir produtos seguros dentro e fora de casa. Sendo assim, é primordial o desenvolvimento do planejamento de refeições, onde tal prática torna-se essencial, visto o cuidado que se deve ter com este público, e a dificuldade de encontrar opções para os mesmos. É válido ressaltar, que os lanches são produtos viáveis para atender essa necessidade, pois apresentam como característica a praticidade e por satisfazer a fome, tornando possível que os mesmos preparem e podendo ser ingeridos em diversos horários como no desjejum, nos lanches entre as refeições e na ceia. Além disso, proporciona segurança, evitando a contaminação cruzada que pode ocorrer através dos equipamentos e utensílios usados durante a manipulação dos alimentos, fazendo com que a preparação adquira traços de glúten ou lactose. **CONCLUSÃO:** Dessa forma, os lanches isentos desses elementos proibidos para os intolerantes são de grande importância para auxiliar na qualidade de vida dos mesmos, pois, oferecem confiança sobre aquilo que se está consumindo e reduz o risco de contaminação cruzada e conseqüentemente minimiza os riscos que possam vir a prejudicar o bem estar do comensal. Portanto, existem sim, maneiras de se alimentar de forma saudável e que não afeta a saúde e que ainda mantem uma alimentação palatável e adequada.

Palavras-chave: Intolerância; Consumo alimentar; Lanches.

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria

INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NA MICROBIOTA INTESTINAL

Ana Caroline Duarte da Silva¹
Natalia Maria de Souza²
Ana Joyce Lacerda Vieira³
Ana Thaísa Mota Xavier⁴
Larissa de Brito Medeiros⁵

OBJETIVO: O presente estudo tem como propósito apresentar uma revisão de literatura sobre a influência de uma alimentação saudável na microbiota intestinal e seus possíveis benefícios à saúde. **MÉTODO:** Foi realizada uma pesquisa nos bancos de dados GOOGLE ACADÊMICO e PUBMED através de levantamento de artigos científicos empregando os descritores: Microbiota intestinal, probióticos e prebióticos. Foram encontrados 16 artigos publicados no período de 2008 a 2017, porém apenas quatro artigos foram selecionados por satisfazerem o objetivo da presente pesquisa. **RESULTADOS:** O estabelecimento da microbiota é influenciado por diversos fatores, como o tipo de parto, aleitamento materno, introdução de nutrientes, características genéticas e ingestão de probióticos, prebióticos e simbióticos. Nos alimentos como iogurtes, produtos lácteos fermentados e suplementos alimentares, pode-se encontrar os probióticos que são micro-organismos vivos que, quando ingeridos em quantidades adequadas, exercem efeitos favoráveis ao organismo. As cepas dos gêneros *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* são as mais utilizadas na elaboração de probióticos. Já os prebióticos, encontrados em alimentos como cebola, chicória, alho, alcachofra, cereais, aspargos, beterraba, banana e trigo, são ingredientes fermentados seletivamente que promovem alterações específicas na composição e/ou na atividade da microbiota gastrointestinal e, assim, são capazes de conferir benefícios à saúde do indivíduo. Os simbióticos, por sua vez, são produtos que associam os prebióticos com os probióticos a fim de intensificar os efeitos dos dois componentes. Os efeitos benéficos conferidos pela ingestão de tais alimentos são diversos, entre eles: alívios dos sintomas causados pela intolerância à lactose, estimulação da resposta imune, alívio da constipação intestinal, tratamento de diarreias, promoção de resistência gastrointestinal à colonização por micro-organismos patogênicos, aumento da absorção de minerais, produção de vitaminas, efeitos redutores no colesterol e redução do risco de câncer de cólon. **CONCLUSÃO:** Uma microbiota intestinal saudável e equilibrada é essencial para garantir um bom funcionamento

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

digestivo, além ter papel importante na prevenção de doenças e manutenção da saúde. Como a alimentação é capaz de modular a composição e atividade da microbiota intestinal, é imprescindível que a dieta forneça quantidades adequadas de alimentos fontes de probióticos e prebióticos com a finalidade de manter uma microbiota intestinal adequada e garantir seus benefícios para uma melhor qualidade de vida.

Palavras-chave: Microbiota intestinal; Probiótico; Prebiótico; Lactobacillus.

AVALIAÇÃO DA ERGONOMIA E DO USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Dórits Gonçalves Andrade¹
Hyohanna Batista Mendes²
Maria Diane Praxedes Barbosa³
Barbara Costa Paulino⁴

OBJETIVO: Verificar os fatores que contribuem para situações de risco por meio da Ergonomia e analisar a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual. **MÉTODO:** Estudo transversal, descritivo e observacional com os funcionários de uma UAN da cidade de Cajazeiras-PB. Para realização da pesquisa foi aplicado um questionário que envolve questões de ergonomia associado com EPI equipamento de proteção individual, com perguntas objetivas e claras para facilitar a aplicação e realização pelos colaboradores envolvido. **RESULTADOS:** As questões relacionadas a pesquisa pretendiam avaliar o conhecimento dos manipuladores de alimentos acerca da utilização dos EPI's, riscos e acidentes de trabalho. Em relação as questões ergonômicas que destinam-se a verificar e qualificar a situação que os funcionários estão sujeitos em suas atividades durante o seu processo produtivo foi possível constatar que as condições físicas de trabalho dos manipuladores trazem problemas de desconforto e conseqüentemente insatisfação física já que a maioria relatou sentir dor moderada devido a inadequação da atual situação da UAN que não dispõe de colaboradores do sexo masculino. Com referência ao uso de EPIs todos os funcionários relacionados a manipulação de alimentos têm consciência da importância do uso dos equipamentos de proteção individual, onde os mesmos, recebem orientações de seus supervisores que abordam a forma correta de utilização dos EPI's e enfatizam os possíveis acidentes que a falta do uso de equipamentos de proteção individual pode causar. **CONCLUSÃO:** Apesar dos treinamentos, e do cumprimento do uso de alguns equipamentos de proteção individual, percebe-se que ainda há uma compreensão superficial dos manipuladores em relação a necessidade do uso de EPI's, onde os mesmos deveriam priorizar o conhecimento aos direitos de utilização de equipamentos de proteção individual já que estes visam a segurança eficaz de cada indivíduo de forma pessoal.

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

Palavras chave: Serviços de Alimentação; Ergonomia; Equipamento de Proteção Individual.

RECÉM-NASCIDOS COM BAIXO PESO COM MÃES ADOLESCENTES: PESQUISA BIBLIOGRÁFICA

Dara Beatriz Oliveira Nóbrega¹
José Olímpio Claudino de Oliveira²
Karla Kellena Costa Monteiro³
Nádia Bruna Torres de Moura⁴
Renata Livia Silva Fonsêca⁵

OBJETIVO: Analisar estudos sobre recém-nascidos de mães adolescentes no Brasil. **MÉTODO:** Trata-se de uma pesquisa bibliográfica realizada na base de dados online do BVS, no período de 2011 à 2015; Os descritores utilizados foram: Recém-nascido, baixo peso, adolescentes gestantes. Os critérios de inclusão utilizados foram: Artigos nacionais, completos, idioma português, disponível e estar publicado nos últimos 5 anos. Após a busca criteriosa obedecendo os filtros contemplou 4 artigos para análise e composição da amostra, sendo que 1 dos mesmos era repetido, nos deixando assim com 3 artigos com critérios preestabelecidos a fazerem parte da pesquisa. **RESULTADOS:** Os estudos em questão se mostram atualizados e abordam as situações dos casos de baixo peso em recém-nascidos com clareza e expressam uma boa dimensão sobre o mesmo que revela a problemática da não busca por acompanhamento pré-natal em adolescentes gestantes, com tudo isso, surge demanda de trabalhos de mobilização para que jovens gestantes busquem o quanto antes o atendimento no programa pré-natal evitando assim um aumento nos índices de abortos indesejados, complicações na gestação e problemas na saúde de recém-nascidos e gestantes adolescentes. A gravidez na adolescência não é um fator que atinge somente as regiões mais vulneráveis do Brasil, porém são onde ocorre a maior concentração desses casos. Grande parte das gestações são indesejáveis e imaturas, onde não há preocupação com a gravidez por parte das puérperas, gerando assim, complicações no nascimento dos bebês. A desnutrição é uma dessas complicações que está entre as principais causas de mortalidade de recém-nascidos no Brasil. A busca por atendimento pré-natal no momento certo não é algo comum entre adolescentes gestantes que ocasiona numa prevenção retardada e sem um acompanhamento mais eficaz. **CONCLUSÃO:** Pôde-se observar que os estudos realizados sobre recém-nascidos com baixo peso são relativamente atuais, porém é necessário uma disseminação dessa pesquisa para se obter resultados com mais precisão para facilitar a busca por métodos de intervenção a esses casos.

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente do curso de Bacharelado em Enfermagem da Faculdade Santa Maria.

Palavras-chave: Recém-nascido; Desnutrição; Jovens; Gestantes.