

ANAIS 2016

JORNADA

DE la NUTRI ÇÃO

30 DE AGOSTO A
01 DE SETEMBRO

Inovação, saúde e
sustentabilidade



fsanet.com.br



ANAIS 2016

JORNADA DE la NUTRIÇÃO

30 DE AGOSTO A
01 DE SETEMBRO

Inovação, saúde e
sustentabilidade



fsanet.com.br





ORGANIZAÇÃO:

COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA FACULDADE SANTO AGOSTINHO

Profa. Dra. Regina da Silva Santos

Profa. Ma. Keila Cristiane Batista Bezerra

COMISSÃO CIENTÍFICA

Ma. Keila Cristiane Batista Bezerra (Presidente)

Dra. Regina da Silva Santos

Ma. Odara Maria de Sousa Sá

Ma. Ana Caroline de Castro Ferreira Fernandes

Ma. Luiza Marly Freitas de Carvalho

Ma. Fabiane Araújo Sampaio

Me. Francisco Honeidy Carvalho Azevedo

Dr. Francisco Adalberto do Nascimento

Ma. Adriana Barbosa Guimarães

Dra. Suzana Sampaio Paz

Dr. Wellington dos Santos Alves

Ma. Daniela Fortes Neves Ibiapina

EQUIPE DE PRODUÇÃO GRÁFICA:

Supervisão Editorial: Ana Kelma Cunha Gallas

Realização: Núcleo de Comunicação - NUCOM/FSA

Projeto Gráfico e Diagramação: Ana Kelma Cunha Gallas (DRT/PI-173)

Capa: Odrânio Rocha

Apoio técnico | Jornalistas: Ana Isabel Freire (DRT/PI-1918) | Nina Nunes Rodrigues Cunha

Sistema de Submissão Online: Rogério Gales (programador CPD /FSA)

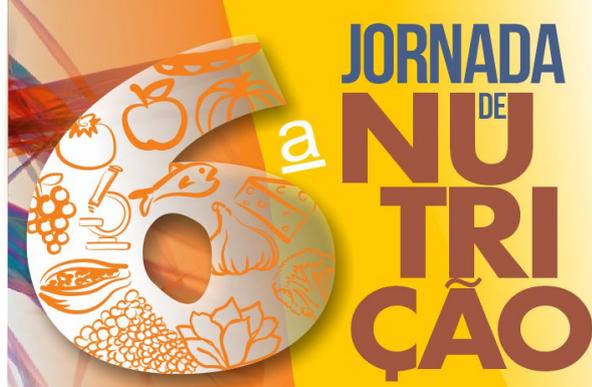
Anais da 6ª Jornada de Nutrição - FSA

FACULDADE SANTO AGOSTINHO |

Nº 06 (2016) - Teresina, PI: FSA. Anual

Caderno de Resumos | Periódico da Faculdade Santo Agostinho

1. Iniciação Científica | Faculdade Santo Agostinho.



JORNADA DE NUTRIÇÃO

30 DE AGOSTO A 01 DE SETEMBRO

*Inovação, saúde
e sustentabilidade*



fsanet.com.br

APRESENTAÇÃO

É com grande satisfação que o curso de Nutrição da Faculdade Santo Agostinho promove, de 30 de agosto a 01 de setembro de 2016, a VI Jornada de Nutrição: Inovação, Saúde e Sustentabilidade, em homenagem ao dia do Nutricionista.

A área da alimentação e nutrição evidencia propostas Inovadoras. Pretende-se discutir o uso das novas tecnologias na indústria de alimentos, os novos métodos de controle da qualidade dos alimentos, seus aspectos legais e impactos no meio ambiente. Serão discutidos problemas causados ao meio ambiente pela produção de alimentos, como também alternativas viáveis que possam equilibrar uma alimentação adequada à população e a sustentabilidade, considerando o nosso entorno sócio cultural e antropológico, trazendo experiências na produção de alimentos e os avanços na busca da garantia do direito humano à alimentação adequada.

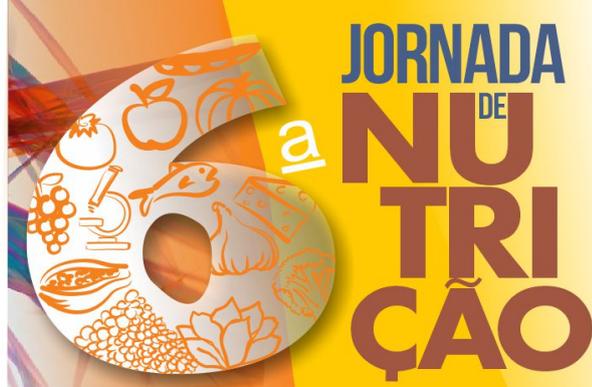
A prática de ações sustentáveis no trabalho do nutricionista, em tempos de crise econômica e ambiental, deve ser construída de forma integrada e holística. Espera-se encontrar, na ciência dos alimentos, alternativas saudáveis que preservem os nutrientes in natura durante o processamento, trazendo experiências na produção de alimentos e avanços para garantia do direito humano à alimentação adequada. Mantendo-se fiel ao propósito de oferecer um espaço de discussão, compartilharemos experiências multidisciplinares e multiculturais que, certamente, terão reflexos positivos, criando oportunidades e partilha de interesses.

A VI Jornada de Nutrição da FSA objetiva propiciar o encontro de Nutricionistas, Docentes, Discentes e Profissionais da área da saúde e áreas afins, para compartilhar idéias, saberes e ampliar as percepções, a cerca das atualidades científicas da Nutrição, através de cursos, conferências, mesas redondas, apresentações de trabalhos científicos e ciclos de palestras.

Dra. Regina da Silva Santos

Presidente da Comissão Organizadora

Coordenadora Geral do evento



30 DE AGOSTO A 01 DE SETEMBRO

*Inovação, saúde
e sustentabilidade*



fsanet.com.br

ALIMENTOS FUNCIONAIS: PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DOENÇAS INTESTINAIS

Andressa Salgueiro Silva
Ana Letícia Melo Sousa Sampaio
Ana Paula Gomes da Cunha
Carla Nicolle Ferreira de Sousa
Caroline Gomes de Oliveira
Gabrielle de Abreu Lima
Layane dos Santos Solano
Luiza Marly Freitas de Carvalho
FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

Introdução: A busca por uma melhoria na saúde através da alimentação vem ganhando destaque no cenário nacional isso se deve pela preocupação das pessoas com a estética como também com o crescente número de DCNT (Doenças Crônicas Não Transmissíveis) a exemplo à diabetes. O conceito de alimentos funcionais termo esse proposto inicialmente no Japão, em meados da década de 1980, e nos anos 90 recebeu a designação em inglês de FOSHU (foods for specified health use, alimentos para uso específico de saúde). (COSTA; ROSA, 2010). Os alimentos funcionais são aqueles que ao serem consumidos nas dietas, além das suas funções nutricionais, produzem alguns efeitos metabólicos e fisiológicos no organismo. (VIDAL; et al, 2012). Para que seus efeitos sejam eficazes é necessário que se faça uso diário desses alimentos através de frutas, verduras, legumes, cereais integrais, leite e derivados, carne. A presença de substâncias químicas denominada compostos bioativos presentes neles irão auxiliar no bom funcionamento do organismo. Alguns exemplos são: Fotoquímicos, terpenóides, compostos nitrogenados, metabólitos fenólicos, probióticos e prebióticos. Estes últimos contribuem para a melhoria da flora intestinal e do cólon. As doenças intestinais que acometem o tratogastrointestinal possuem diversas causas. E elas são tratadas além da medicação com a terapia nutricional que oferece uma melhoria no quadro clínico do paciente sendo os probióticos e prebióticos utilizados em maior escala. **Objetivo:** O presente resumo expandido teve como objetivo apresentar a influência dos alimentos funcionais na prevenção e tratamento de patologias intestinais. **Metodologia:** A metodologia empregada é um resumo expandido, em que inicialmente realizou-se uma pesquisa por meio de materiais periódicos para identificar, selecionar, avaliar e discutir criticamente pesquisas consideradas relevantes, contribuindo para análise de pesquisa bibliográfica classificatória. Os artigos analisados nesta pesquisa são nacionais e internacionais no total 7, sendo apenas 7 selecionados, a partir do ano de 2002 até 2015, disponíveis em artigos online como, no Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, nas revistas Revista Geral de Nutrição, as bases de dados pesquisadas foram: Scielo (www.scielo.gov) e Google Acadêmico (www.scholar.google.com.br). A pesquisa limitada a artigos publicados em periódicos indexados. As palavras-chave utilizadas na busca dos mesmos foram: “Doenças Intestinais”, “Probióticos”, “Prebióticos” e “Alimentos Funcionais”. Como critérios, as pesquisas deveriam atender as seguintes exigências: apresentar clareza sobre as doenças intestinais, o uso de probióticos e prebióticos no tratamento e sua eficácia, e que fosse específico em relação a qualidade e importância de alimentos funcionais, com base em dados específicos, foi de preferência os periódicos em português. A análise foi realizada considerando informações específicas de cada artigo relacionado à autoria, ano de publicação, tipo de pesquisa, instrumento utilizado para coleta de dados. **Resultados e Discussão:** Terapia



Nutricional com Prebióticos e probióticos: Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), probióticos são microrganismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas conferem benefícios à saúde do hospedeiro (FAO/WHO, 2002). Atualmente, o termo probiótico faz referência a uma preparação ou a um produto que contenha cepas de microrganismos viáveis em quantidades suficientes para alterar a microbiota em algum compartimento do hospedeiro (por implantação ou colonização) e que produzem benefícios para o mesmo (FUSTER; GONZÁLEZ-MOLERO, 2007). Para uso em alimentos, os probióticos não devem apenas sobreviver à passagem pelo trato digestivo, todavia também precisam ter a capacidade de se proliferar no intestino ou ser consumido a fim de permitir sua sobrevivência durante essa passagem (OLIVEIRA, 2007). As principais cepas utilizadas como probióticos são as pertencentes aos gêneros *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* (BADARÓ et al. 2008) e o uso da terapia com probióticos, até o momento, tem uma vantagem que é a inexistência de efeitos secundários (MARTINS et al., 2005). Os probióticos são micro-organismos vivos presentes em alimentos como o iogurte e leites fermentados. Os benefícios atribuídos a este composto bioativo são muitos, entretanto os únicos que têm fundamentação científica é a preservação da integridade intestinal e atenuação dos efeitos de doenças intestinais, como diarreia infantil induzida por rotavírus (PROTIC M et al, 2005); doença intestinal inflamatória e a colite (KARIMI O; PENA AS, VAN BODEGRAVEN AA, 2005; SCANLAN PD; SHANAHAN F; O'MAHONY C, MARCHESI JR, 2006); inibição da colonização gástrica com *Helicobacter pylori* que é associado a gastrite, úlcera péptica e câncer gástrico (CANDUCCI F et al, 2000) e promoção da digestão de lactose em indivíduos intolerantes à lactose e reduzam o risco de câncer (CUPPARI L., 2005). Atuam também na imunomodulação intestinal evitando a translocação bacteriana, favorecendo a recuperação da permeabilidade intestinal, suprimindo algumas cepas bacterianas e a produção de citocinas como o TNF- α , levando ao aumento da imunoglobulina A e da interleucina 10 (IL 10). O uso de probióticos nas DII tem sido estudado como uma possível forma de equilibrar a microbiota intestinal, contribuir com a terapia medicamentosa e manter a remissão da doença. Os prebióticos são componentes alimentares não digeríveis que afetam benéficamente o hospedeiro, por estimularem seletivamente a proliferação ou atividade de populações de bactérias desejáveis no cólon. Adicionalmente, o prebiótico pode inibir a multiplicação de patógenos, garantindo benefícios adicionais à saúde do hospedeiro. Esses componentes atuam mais frequentemente no intestino grosso, embora eles possam ter também algum impacto sobre os microrganismos do intestino delgado (Gibson, Roberfroid, 1995; Roberfroid, 2001; Gilliland, 2001; Mattila-Sandholm et al., 2002). As fibras da dieta estão incluídas na ampla categoria dos carboidratos. Elas podem ser classificadas como solúveis, insolúveis ou mistas, podendo ser fermentáveis ou não-fermentáveis. A nova definição de fibra da dieta sugere a inclusão de oligossacarídeos e de outros carboidratos não-digeríveis. Deste modo, a inulina e a oligofrutose, denominadas de frutanos, são fibras solúveis e fermentáveis, as quais não são digeríveis pela α -amilase e por enzimas hidrolíticas, como a sacarase, a maltase e a isomaltase, na parte superior do trato gastrointestinal (Carabin, Flamm, 1999). A vantagem do uso desse composto na prevenção dos efeitos da composição da microbiota intestinal tem como papel primordial na fisiologia gastrointestinal, reduzindo os riscos de câncer de cólon (ROBERFROID, 2002). Além disso, promove a regulação do trânsito intestinal, e a redução da intolerância à lactose (FAGUNDES RLM, COSTA YR., 2003). Conclusão: Dentre os alimentos funcionais tem-se os componentes bioativos prebióticos e probióticos que são de grande importância na alimentação, auxiliando na prevenção da saúde e equilíbrio da microbiota intestinal.

Palavras-chaves: Doenças Intestinais, Probióticos, Prebiótico, Alimentos Funcionais.



ANÁLISE DA QUALIDADE DE OVOS COMERCIALIZADOS EM TERESINA-PI

Priscila Ravena dos Santos Leal¹
Luiza Marly Freitas de Carvalho
FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

O ovo é considerado um alimento essencial na alimentação dos indivíduos, é rico em proteínas de alto valor biológico além de vitaminas e lipídios. Por se trata de um alimento de custo acessível a todas as classes sociais, o ovo acabou se tornando um alimento chave na mesa do consumidor e aumentando o índice de procura por esse alimento. A composição do ovo vai depender de vários fatores, cada componente do ovo tem sua função específica mais todos devem ser preservados com, seu propósito de manter a qualidade do ovo. Um importante de preservação da qualidade do é modo de conservação. Os ovos devem ser armazenados em locais frescos e comercializados no tempo máximo de 30 dias. A temperatura que o ovo deve ser mantido este diretamente ligado a qualidade de mesmo. Esta pesquisa tem o objetivo de analisar a qualidade e conservação dos ovos comercializados em supermercados e comércio informal de Teresina-Piauí, identificando se a qualidade e conservação dos ovos encontram-se nos padrões de conservação e qualidade adequada. Os dados foram coletados com 100 ovos, de dois supermercados e um comércio informal de Teresina-PI. As amostras foram analisadas minuciosamente de acordo com a RDC N°35 de 17 de junho de 2009. Através da análise pode se constatar que ainda está longe de ser o ideal, algumas regiões apresentaram melhor amostras que as outras apresentando baixo nível de qualidade.

Palavras-Chave: Ovo, Valor nutritivo, Conservação dos ovos, Qualidades de ovos

¹LEAL, Priscila Ravena dos Santos. ANÁLISE DA QUALIDADE DE OVOS COMERCIALIZADOS EM TERESINA-PI. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Faculdade Santo Agostinho. Teresina: FSA, 2016



ANÁLISE DA ROTULAGEM DE COOKIES INTEGRAIS ISENTOS DE GLÚTEN E A SUA RELAÇÃO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES

Danyelle Nascimento Brito²

Joelma Moreira Abreu Nunes

Pricila Ribeiro de Sousa

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

O glúten corresponde a fração proteica dos grãos de trigo, centeio, cevada e aveia, e por isso está presente em diversos alimentos do dia a dia da população, mas para indivíduos que possuem a doença celíaca estes alimentos são extremamente proibidos. A doença celíaca é a patologia induzida pelo consumo do glúten em indivíduos geneticamente propensos a intolerância do mesmo, o tratamento é baseado na retirada do glúten da dieta por toda a vida. Atualmente a dieta sem glúten também é optada por pessoas que não tem a doença, mas que acreditam que essa ação pode influenciar diretamente na perda de peso, sendo este fato não provado cientificamente. Assim o objetivo desse estudo é analisar a confiabilidade da rotulagem de cookies integrais que não contém glúten, averiguando as legislações vigentes para alimentos rotulados como “sem glúten” e alimentados industrializados. Os dados foram coletados de seis marcas diferentes de cookies integrais, comercializados em supermercados da cidade de Teresina/PI. As amostras foram submetidas à análise minuciosa da rotulagem de acordo com as legislações vigentes (RDC Nº 40/2002; Nº 360/2003; Nº 259/2002; Nº 26/2015). Através da análise pode-se constatar que as rotulagens das amostras não estão totalmente de acordo com as resoluções, podendo apresentar riscos para os consumidores, principalmente para aqueles que necessitam de informais precisas e claras, como é o exemplo dos celíacos. Portando conclui-se que as rotulagens dos cookies integrais isentos de glúten, ainda deixam muito a desejar, no que se trata de informais nutricionais para os consumidores, devendo ter melhorias na fiscalização desses produtos.

Palavras-chave: Glúten, Doença Celíaca, Intolerância, Legislação;

² BRITO, Danyelle N.; SOUSA, Priscila R. De. ANÁLISE DA ROTULAGEM DE COOKIES INTEGRAIS ISENTOS DE GLÚTEN E A SUA RELAÇÃO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Faculdade Santo Agostinho. Teresina: FSA, 2016



ANÁLISE DE SÓDIO EM BATATAS FRITAS INDUSTRIALIZADA

Anne Louise de Araújo Silva³

Olivan Barbosa Lima Sobrinho³

Joelma M Abreu Nunes⁴

Luiza Marly F Carvalho⁵

Francisco Adalberto Nascimento⁶

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

Introdução: O padrão alimentar brasileiro nas últimas décadas tem se modificado, pois a população vem trocando os alimentos naturais de sua cultura por alimentos industrializados ricos em sódio, esse nutriente quando consumido em excesso é um dos principais causadores de doenças crônicas não transmissíveis. **Objetivo:** Analisar o teor de sódio presente nas batatas fritas industrializadas comercializadas na cidade de Teresina-PI. **Métodos:** As amostras foram adquiridas de forma aleatória em supermercados de Teresina-PI, sendo quatro marcas diferentes do mesmo sabor. Os dados foram coletados no período de março – maio / 2016, no laboratório de química geral da Faculdade Santo Agostinho sendo utilizado para pesquisa o método de titulação do Instituto Adolf Lutz (2008). **Resultados e Discussões:** Os resultados mostram que todas as batatas fritas analisadas tiveram valores bem acima daqueles estipulados nos rótulos, verificando a não veracidade das informações contidas nos rótulos nutricionais. **Conclusão:** Através do presente estudo, verificou-se uma grande discrepância entre os valores informados pelo rótulo nutricional e os obtidos através da análise físico-química, mostrando uma necessidade de uma fiscalização mais rigorosa por parte dos órgãos competentes para que assim o consumidor possa fazer escolhas mais seguras.

³ Acadêmicos de Nutrição da Faculdade Santo Agostinho

⁴ Professora orientadora

⁵ Professores Coorientador

⁶ Professores Coorientador



ASSOCIAÇÃO ENTRE A PREFERÊNCIA PELOS SABORES DOCE E SALGADO E O ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE TERESINA-PI

Camila Santos Marreiros

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

INTRODUÇÃO: Um fator provavelmente envolvido na epidemia da obesidade é a resposta ao sabor dos alimentos, um determinante importante da palatabilidade e ingestão. Tem sido sugerido que pessoas com IMC elevado podem ter maior motivação para comer e menor motivação para deixar de comer quando estão prestando atenção ao gosto. Isto implica que uma mudança na percepção do paladar, que pode alterar a atenção para um gosto particular, pode afetar o comportamento de comer em grupos com IMC diferentes. **OBJETIVOS:** Muitos estudos têm sugerido relações entre gosto e massa corporal, embora os dados sejam contraditórios. Nesse sentido, o presente estudo teve como objetivo associar a preferência pelos sabores doce e salgado com o estado nutricional. **METODOLOGIA:** Participaram do estudo 250 adolescentes, na faixa etária de 10 a 19 anos, de ambos os sexos. Assinaram o “Termo de Assentimento”. O peso foi medido por meio de uma balança digital portátil e a altura aferida com o auxílio de uma fita métrica. Para o cálculo do Índice de Massa Corporal foi adotado o valor médio das duas medidas (peso e altura) definido como a relação entre o peso (kg) e a altura (m) elevada ao quadrado (kg/m^2). A classificação foi realizada pelo percentil de IMC para idade e sexo, segundo a distribuição de referência da Organização Mundial de Saúde. Foi aplicado um questionário de preferências alimentares para verificar a preferência por alimentos doces e salgados. **RESULTADOS** Não houve associação entre a preferência alimentar e o estado nutricional, porém observou-se entre os adolescentes com sobrepeso e obesidade uma maior preferência pelo sabor doce. Estudo de Macdiarmid et al. (1998) demonstrou correlação positiva entre IMC e consumo de alimentos ricos em açúcar por mulheres. Salbe et al. (2004) observaram que a preferência por alimentos altamente palatáveis (açúcares e gorduras) está associada com o desenvolvimento da obesidade. Além do açúcar, estudo de Karpanen e Mervaala (2006) relacionou o consumo de sal com a obesidade, sugerindo que uma redução generalizada deste, pode constituir uma poderosa arma no combate ao excesso de peso nas sociedades industrializadas. **CONCLUSÃO:** A preferência por alimentos mais doces pode estar relacionada ao ganho de peso. Desta forma, alimentos com alto teor de açúcar devem ser consumidos com cautela por crianças e adolescentes, pois estes já tem uma preferência natural por esse sabor. Além disso, é importante a prática da educação sensorial para a formação de hábitos alimentares saudáveis.



AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DOS CARDÁPIOS SERVIDOS EM UM RESTAURANTE POPULAR DE TERESINA-PI

Roberta Fenelon Ferreira⁷

Maria Janaína Fenelon Teles⁸

Keila Cristiane Batista Bezerra⁹

Camila Santos Marreiros¹⁰

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

A alimentação é uma necessidade básica dos indivíduos, pois é essencial para seu crescimento e desenvolvimento, além de fornecer energia necessária para o corpo, a alimentação deve ser a mais variada possível para que o organismo receba todos os tipos de nutrientes, e é de grande importância estimular o consumo de alimentos saudáveis regionais (como legumes, verduras e frutas). O objetivo deste trabalho será avaliar a aceitabilidade das preparações dos cardápios servidos em um restaurante popular de Teresina-PI. A presente pesquisa foi constituída por 250 indivíduos, pois de acordo com o cálculo amostral foi considerado 20% de uma amostra total de 1250 refeições servidas de ambos os sexos, poderiam participar, maiores de 18 anos, trabalhadores, estudantes, e desempregados e aposentados. Foi calculado o índice de refeição ou resto- ingestão, e o percentual de sobra limpa, e aplicado um questionário de avaliação dos Cardápios aos comensais para verificação de sua qualidade e aceitabilidade, e ainda foi realizada uma avaliação da adequação qualitativa das preparações servidas ao longo de duas semanas no período de Março e Abril de 2016, nos horários de 11h 00 min às 14 h:00 min. Houve a obtenção de bons resultados, de acordo com a aceitabilidade dos cardápios por parte dos participantes da pesquisa, ou seja os comensais avaliaram a qualidade da refeição servida sendo boa.

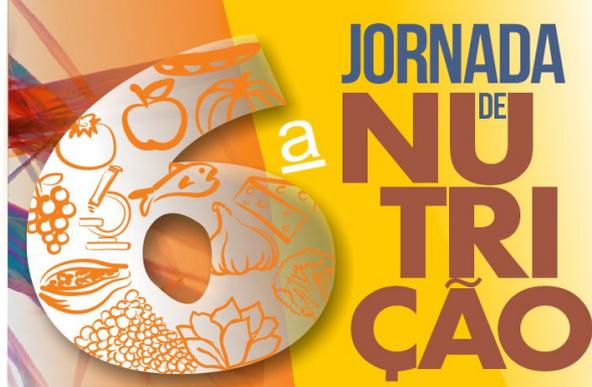
Palavras-chave: Aceitabilidade de Cardápios. Desperdício. Resto Ingestão. Restaurante Popular.

⁷ Acadêmico do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁸ Acadêmico do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁹ Acadêmico do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

¹⁰ Professora do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho



30 DE AGOSTO A 01 DE SETEMBRO

*Inovação, saúde
e sustentabilidade*



fsanet.com.br

AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE CÁLCIO E VITAMINA D POR ADOLESCENTES

Mariangela Raposo Freitas¹¹

Ingrid Lorhara Neves de Oliveira¹²

Daniela Fortes Ibiapina¹³

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

O objetivo deste estudo é avaliar a ingestão de cálcio e vitamina D por adolescentes em escolas públicas no município de Teresina - PI. Trata-se de um estudo transversal, realizado em duas instituições no qual os participantes responderam a um questionário com dados socioeconômicos, hábitos alimentares e exposição solar afim de caracterizar o consumo de cálcio e vitamina D nessa faixa etária. Participaram da pesquisa um total de 90 alunos, sendo 45 alunos (50%) da escola A e 45 alunos (50%) da escola B. A média de idade deste público foi de 13 anos para ambas as escolas com idade mínima de 11 anos e idade máxima de 15 anos sendo 56, 67% (n=51) do sexo feminino. A renda mensal que prevaleceu foi de 1 a 3 salários mínimos sendo na escola A 53,3% (n=24) e na escola B 66,6% (n=30). Em relação à moradia 71,1% (n=32) tem moradia própria na escola A e 77,7% (n=35) na escola B. Para a média de ingestão total de cálcio observou-se inadequação no consumo em ambas as escolas. Considerando o recomendado pelas DRI's que é de 1300 mg/dia a escola A apresentou média de 519,06 mg/aluno/dia e a escola B 662,39 mg/aluno/dia ficando abaixo da metade do recomendado. O estudo mostra que prevaleceu a inadequação no consumo dos micronutrientes avaliados em ambas as escolas chegando a 86,66% na escola A e 88,89% na escola B para o cálcio e 91,11% na escola A e 86,67% na escola B de inadequação para o consumo dietético de vitamina D. Na pesquisa em questão a exposição solar na escola A foi de 77,77% e na escola B 57,77% e o tempo médio de exposição foi de 18,75 minutos por aluno em ambas as escolas. Ao verificar o consumo de alimentos industrializados observou-se um elevado consumo de todos os alimentos expostos no questionário respondido pelos adolescentes. Entre eles o refrigerante e o biscoito recheado foram os que obtiveram o maior consumo. Diante dos resultados encontrados neste estudo pode-se concluir que os adolescentes apresentaram insuficiente ingestão dos micronutrientes avaliados (cálcio e vitamina D), ressaltando a necessidade de intervenção que envolva a correção dessa deficiência e a promoção de hábitos alimentares e modos de vida saudáveis. Vale ressaltar que a adolescência é um período privilegiado para intervenção, em virtude da possibilidade de manutenção dos hábitos na vida adulta e possível auxílio na prevenção de futuros riscos nutricionais.

¹¹ Acadêmico do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

¹² Acadêmico do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

¹³ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho



AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS EM TERESINA – PI

Raiana Karen Veloso Moura¹⁴
Mirtaelly Francisca Aragão Carvalho¹⁵
Jaine Lima da Costa¹⁶
Lasmin Karine Pereira da Costa Freitas¹⁷
Beatriz Andrade Costa¹⁸
Livia Cristiane Sousa Amaral¹⁹
Luziane dos Santos e Silva²⁰

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

Objetivo - avaliar o estado nutricional dos idosos institucionalizados em Teresina- PI. Métodos- Trata-se de estudo transversal e observacional, realizado em maio de 2016. Foram avaliados 40 idosos de ambos os sexos, com idade maior ou igual há 60 anos, residentes em duas instituições de longa permanência localizadas em Teresina. Foram incluídos no estudo idosos hígidos, lúcidos e coerentes, que tiveram condições de deambular para realizar a avaliação antropométrica e que aceitaram participar da pesquisa, independentemente da presença ou não de morbidades associadas ao envelhecimento. Foram excluídos do estudo idosos acamados, com membros amputados ou imobilizados, ou com edema e / ou ascite. Resultados. Em relação ao estado nutricional, segundo a classificação do IMC, mulheres 12,5% (n=2) apresentaram excesso de peso, 62,5% (n=10) apresentaram baixo peso e 25% (n=4) apresentaram peso normal. Em relação aos homens 47,82% (n=11) apresentaram baixo peso, 34,78% (n=8) peso normal e 17,39% (n=4) excesso de peso. Conclusão- Houve número mais elevado de participantes do gênero masculino, os quais apresentaram um maior desequilíbrio no estado nutricional, principalmente com baixo peso, e as mulheres foram classificadas, em sua maioria, com excesso de peso.

¹⁴ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

¹⁵ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

¹⁶ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

¹⁷ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

¹⁸ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

¹⁹ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

²⁰ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS EM TERESINA – PI²¹

Ana Cleide dos Santos Mesquita²²

Joelma Moreira Abreu Nunes²³

Luiza Marly Freitas de Carvalho²⁴

Francisco Adalberto do Nascimento²⁵

Marina Maria Araujo de Oliveira²⁶

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

RESUMO

É por meio dos rótulos alimentares que os consumidores são orientados sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais dos produtos, o que permite escolhas alimentares mais apropriadas. Os óleos vegetais são utilizados corriqueiramente na dieta do ser humano, dessa forma, o consumo de óleos alimentícios pela população chega a milhões de toneladas anualmente, o que torna indispensável que esses produtos possuam correta rotulagem e passem informações verídicas a seus consumidores. O trabalho teve como objetivo avaliar os rótulos de óleos industrializados quanto ao cumprimento das legislações vigentes no país. Foram analisados rótulos de óleos industrializados dos seguintes tipos: soja, milho, canola e coco, embalados em frascos de Polietileno Tereftalato (PET), e todos possuindo peso líquido igual a 900 ml. Utilizaram-se como referências as legislações disponíveis no site da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária): RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 359; RDC nº 360. A análise da rotulagem foi feita por meio de um checklist aplicado nas amostras coletadas, averiguando o cumprimento das normas estabelecidas pelas RDCs já citadas, além do aspecto preço, fazendo um comparativo em relação às diferentes zonas nas quais os supermercados visitados estão localizados, e checando a disponibilidade dos tipos de óleos analisados de acordo com a facilidade ou não de encontrá-los. Os dados coletados foram tabulados em programa Microsoft Office Excel 2010 e apresentados em forma de gráficos. Dentre as resoluções da ANVISA utilizadas como parâmetros de avaliação da rotulagem dos óleos a que apresentou mais irregularidades foi RDC 259 de 2003. O item preço surpreendeu pelo fato da zona sul ter apresentado os maiores valores de óleos, uma vez que o supermercado visitado é considerado mais acessível nos seus preços. No quesito disponibilidade o óleo de côco foi identificado como “difícilmente encontrado”, revelando a dificuldade para os consumidores acharem produtos nutricionalmente adequados. O estudo revela que mesmo a legislação brasileira para rotulagem sendo considerada uma das mais completas mundialmente, a prática mostra que ainda estamos longe do ideal, demonstrando a ineficiência da fiscalização por parte dos órgãos de fiscalização competentes.

Palavras-chave: Óleos industrializados. Rotulagem. Nutrição.

²¹ MESQUITA, A. C. dos S.; OLIVEIRA, M. M. A. Avaliação de rótulos de óleos industrializados. 2015. Monografia (Graduação em Bacharelado em Nutrição) – Faculdade Santo Agostinho. Teresina: FSA, 2016.

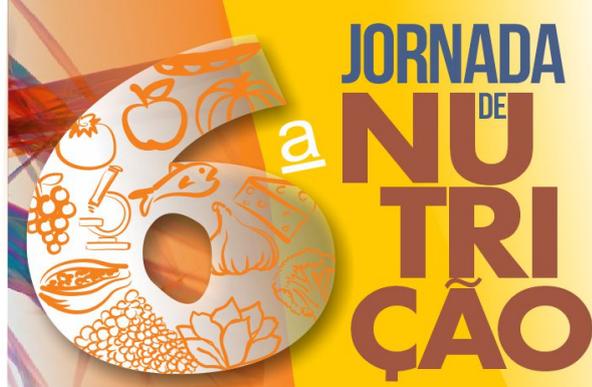
²² Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

²³ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

²⁴ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho

²⁵ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho

²⁶ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho



30 DE AGOSTO A 01 DE SETEMBRO

*Inovação, saúde
e sustentabilidade*



fsanet.com.br

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES DIAGNOSTICADOS COM CÂNCER DE BOCA: REVISÃO INTEGRATIVA

Wênny da Silva Sousa²⁷

Rauanny Thayla Carvalho de Sousa²⁸

Nelson Jorge Carvalho Batista²⁹

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

A cada ano o câncer atinge pelo menos nove milhões de pessoas e mata cerca de cinco milhões, sendo atualmente a segunda causa de morte por doenças na maioria dos países (FONSECA; GARCIA; STRACIERI, 2009). As alterações nutricionais mais comuns em pacientes com câncer é a perda de peso e a desnutrição. O câncer é uma doença catabólica que consome as reservas nutricionais do paciente devido ao aumento do gasto energético pelo tumor, causando o desenvolvimento da desnutrição energética proteica, muito frequente nesses indivíduos, comprometendo o estado nutricional e causando um aumento de morbimortalidade. Esse distúrbio está relacionado diretamente com a redução do apetite, alteração na absorção de nutrientes, dificuldades para mastigar e engolir alimentos que são consequências dos efeitos colaterais dos tratamentos. Teve como objetivo descrever a produção científica acerca das alterações nutricionais dos pacientes com câncer de boca, analisar as dietas utilizadas na prevenção e tratamento da patologia e as principais causas do aparecimento da doença. O presente estudo tratou-se de uma revisão integrativa de literatura, com abordagem qualitativa. O levantamento bibliográfico foi realizado no período de agosto de 2015 a abril de 2016, Após este levantamento, utilizou-se como critério de escolha os estudos publicados nos anos de 2010 a 2016, com prevalência em idiomas em inglês, português e espanhol, textos completos e que fossem relevantes ao tema. Com isso obteve-se 32 publicações refinadas de acordo com os objetivos do estudo e distribuídos em diferentes periódicos. A maioria dos artigos selecionados foi publicada por médicos, dentistas, enfermeiros e nutricionistas. De um modo em geral, os estudos selecionados retratam a importância da alimentação adequada durante o tratamento do câncer de boca, os fatores de risco para o desenvolvimento da doença, os tipos de tratamentos, as consequências e efeitos colaterais causados pelo tratamento e como deve ser a alimentação para esse tipo de paciente de acordo com as necessidades individuais de cada indivíduo. Diante das apresentações das publicações o estudo permitiu fazer uma análise de suas categorias temáticas Influência da dieta no câncer de boca e Incidência de câncer de boca em fumantes e etilistas, conclui-se a necessidade do nutricionista na prevenção e tratamento do câncer e boca, pois a alimentação influencia de forma direta na recuperação e manutenção do estado nutricional do paciente e na prevenção do aparecimento da patologia.

²⁷ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

²⁸ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

²⁹ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho



BIOSSEGURANÇA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Yully Ma-Vie Gonçalves Carvalho Silva³⁰

José Charles Lima Dourado³¹

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são essenciais e cada vez mais importantes no sistema alimentar em quase todos os países. Mas, na ausência de um controle rigoroso no processamento, no armazenamento e na distribuição, os alimentos têm potencial para se tornarem fonte importante de doenças. Diante do exposto o principal objetivo deste estudo foi realizar um levantamento bibliográfico sobre as condições higiênicas de Unidades de Alimentação e Nutrição. O presente estudo é de natureza qualitativa descritiva, desenvolvido por meio do método de revisão integrativa, sobre principais evidências científicas das condições higiênicas das Unidades de Alimentação e Nutrição. Foram incluídas no estudo as referências publicadas no período compreendido de 2006 a 2016 e disponibilizadas na íntegra e obtidos em plataforma de busca online: SCIELO (Scientific Eletronic Library Online). Os artigos pesquisados foram um total de 30, onde foram excluídos dentre estes 11, pois não estavam relacionados com o tema proposto, sem relação com o objetivo do trabalho, e os que foram publicados anteriores ao ano de 2010. A gestão da qualidade dos alimentos tem se tornado cada vez mais desafiadora, sendo necessária sua atualização constante, seja por novas tecnologias, cuidados com o meio ambiente ou atendimento a novas legislações. Para que esses programas tenham sucesso, as indústrias precisam estar sempre atentas e com uma equipe preparada para executar tal atividade. Desta forma, torna-se importante a existência de todas as ferramentas de boas práticas nas Unidades de Alimentação e Nutrição para que ocorra o bom funcionamento da mesma, e periodicamente sejam aplicados check list para avaliarem a real situação da Unidade de Alimentação e Nutrição, para garantir a qualidade da produção e evitar surtos alimentares.

³⁰ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

³¹ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho



DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE UM SMOOTHIE À BASE DE FRUTAS VERMELHAS, AVEIA E SEM LACTOSE.

Yanca Marques Futai³²

Keila Cristiane Batista Bezerra³³

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

RESUMO

O comportamento alimentar é definido como respostas comportamentais ou sequenciado, associado ao ato de alimentar-se, maneira ou modos de se alimentar e padrões rítmicos de alimentação. Tais comportamentos recebem grande influência de condições sociais, demográficas e culturais, pela percepção individual e dos alimentos por experiências e também pelo estado nutricional (GONÇALVES et al., 2013). O termo “smoothie” apareceu no mercado internacional para denominar produtos saudáveis a base de frutas e vegetais de forma integral (IBRA, 2005), ou seja, é um shake a base de frutas e/ou vegetais que tem como função dar suporte ao organismo entre as principais refeições, sendo um alimento saudável e prático. O número de pessoas com doenças crônicas não-transmissíveis vêm aumentando com o passar dos anos, devido a vários fatores, sendo eles hereditários e ambientais que envolvem o sedentarismo, tabagismo, alcoolismo e o consumo exacerbado de alimentos industrializados com alto teor calórico e pouco nutritivo. Sendo assim o presente trabalho propõe desenvolver um Smoothie a base de frutas vermelhas, que são ricas em antioxidantes, fibras e com leite isento de lactose, com baixo teor calórico, além de ser um alimento nutritivo, saudável e de baixo custo. METODOLOGIA: Esta pesquisa trata-se de um estudo experimental, descritivo com abordagem quali-quantitativa, realizado em uma Instituição de Ensino Superior privada, localizada na Av. Barão de Gurgueia S/N, Teresina- PI. A pesquisa efetuou-se com alunos, funcionários da Faculdade, no laboratório de análise sensorial, com uma amostra de 100 provadores. A amostra de 100 provadores se deu através daqueles que aceitaram a participar da pesquisa assinando o termo de consentimento livre e esclarecido voluntariamente, sendo maiores de 18 anos, de ambos os sexos, estudante e funcionários. Excluindo da pesquisa aqueles que não aceitaram participar ou que informaram reações alérgicas ou rejeição a alguns dos componentes da formulação, ou menores de 18 anos e não vinculado a instituição. RESULTADOS E DISCUSSÃO: Encontram-se semelhanças dos resultados obtidos acima com a pesquisa realizada por Gatt et al 2014, onde o mesmo observou que em relação à aparência, a amostra obteve médias próximas a “gostei”. As médias da intensidade da doçura e da consistência situaram-se entre ideal e um pouco menos doce do que o ideal. As médias do sabor de leite fermentado e acidez situaram-se entre ideal e um pouco mais intenso/ácido do que o ideal. Mais de 40% julgaram o sabor da amostra mais intenso quanto ao sabor de leite fermentado e quanto à acidez, e mais de 20% consideraram o sabor menos intenso quanto ao sabor da fruta e a doçura e menos consistente. CONCLUSÃO: Conclui-se que o smoothie a base de frutas vermelhas, aveia e sem lactose é um produto nutritivo, prático, de baixo teor calórico, rico em vitamina C e em Magnésio. Os resultados dos testes de aceitabilidade indicaram que o smoothie apresentou uma boa aceitabilidade, correspondendo a 70% da escolha dos provadores.

³² Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

³³ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho



DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO DE IOGURTE À BASE DE BURITI (MAURITIA FLEXUOSA)³⁴.

Andressa Frantielle Rodrigues e Silva³⁵

Allanna Larissa Bezerra Silva³⁶

Keila Cristiane Batista Bezerra³⁷

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

RESUMO

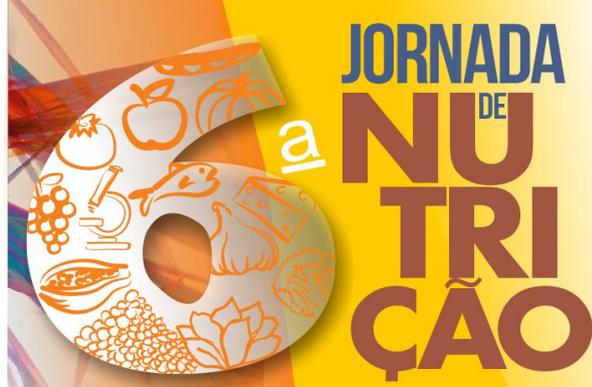
O iogurte a base de buriti oferece para os consumidores uma fonte rica em vitaminas, tendo propriedades funcionais, antioxidantes e preventivas a várias doenças que atualmente vem afetando a sociedade. O presente trabalho teve por objetivo desenvolver e avaliar a aceitação do iogurte a base de Buriti que contribui de forma positiva com a saúde do consumidor, bem como a população em geral, buscando um aumento na qualidade de vida. Sendo assim o iogurte a base de buriti é um produto saudável e nutritivo, repleto de energia e nutrientes benéficos para o bem estar físico, devido apresentar fontes ricas em antioxidantes, relaxantes e reguladoras, sendo composto pela poupa do buriti, que é rico em nutrientes muito importantes para o bom funcionamento do corpo. **METODOLOGIA:** Esta pesquisa trata-se de um estudo experimental, descritivo com abordagem qualitativa e quantitativa. A presente pesquisa foi constituída por 111 indivíduos de ambos os sexos escolhidos aleatoriamente, sendo entre eles alunos, funcionários e frequentadores do local. As amostras do produto foram codificadas no laboratório de Técnica e Dietética e os testes aplicados no Laboratório de Análise Sensorial de uma Instituição de Ensino Superior Privada de Teresina- PI, no período de maio a abril de 2016, nos horários de 13h00 min às 16 h 30 min. Este projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade Santo Agostinho tendo como Número do CAAE: 51265615.7.0000.5602. Analisaram-se os dados utilizando o programa Excel versão 2007 do Windows 8, através do qual foram calculadas as médias, os percentuais, bem como as tabelas e gráficos para apresentação dos resultados. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Os cálculos da composição nutricional da amostra foram baseados na concentração de ingredientes e em valores descritos na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. Foram determinados os valores de macronutrientes e micronutrientes dos alimentos, fornecendo subsídios à indústria de alimentos para que possam desenvolver novos produtos. Conhecendo-se as propriedades sensoriais, é possível trabalhar o método de processamento e a proporção dos ingredientes utilizados na fabricação do produto, a fim de se obter um alimento com perfil sensorial que proporcione melhor aceitação pelo mercado consumidor (Loures et al., 2010). Cada vez mais os consumidores têm procurado modificar seus hábitos alimentares por meio do consumo de produtos que não tenham sido submetidos a rigorosos processamentos industriais nem recebido adição de aditivos químicos em sua fabricação (GENEROSO et al., 2009). Os resultados da intenção de compra mostraram que o iogurte a base de buriti teve maior preferência, sugerindo que se disponibilizado no mercado, o produto seria consumido com grande aceitação dos consumidores.

³⁴ SILVA, A. F. R¹.; Associação Teresinense de Ensino S/C LTDA – ATE; Faculdade Santo Agostinho; Av. Valter Alencar, 665 - São Pedro, Teresina - PI, 64019-625; Email: andressafrantielle@hotmail.com.; SILVA, A.L.B².; BEZERRA, K. C. B³.;

³⁵ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

³⁶ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

³⁷ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho



30 DE AGOSTO A 01 DE SETEMBRO

*Inovação, saúde
e sustentabilidade*



fsanet.com.br

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DA SELEÇÃO MASCULINA PIAUIENSE DE JUDÔ.

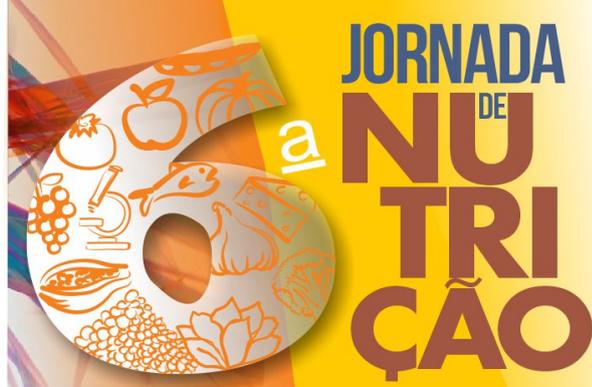
Thyago Menotte da Silva Morais³⁸
Victor Rafael Mendes Silva Santos³⁹
Odara Maria Sousa Sá⁴⁰
FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

O judô foi criado por Jigoro Kano no Japão em 1882 e chegou ao Brasil no século passado trazido principalmente por senseis (professores) japoneses, atualmente essa modalidade esportiva é bastante praticada no Brasil e no mundo. Esse esporte requer do atleta demanda metabólica elevada por caracterizar-se em movimentos de curta duração e alta intensidade (PEREIRA et al., 2010). Nas competições de modalidades esportivas de combate, tais como judô, jiu-jitsu e luta olímpica, os atletas são divididos em categorias de peso. Especificamente no judô, existem sete categorias de peso para os homens sendo elas: leve (até 60 kg), meio leve (de 60 até 66 kg), leve (de 66 até 73 kg), meio médio (de 73 até 81 kg), médio (de 81 até 90 kg), meio pesado (de 90 até 100 kg) e pesado (acima de 100 kg) cujo objetivo é diminuir as diferenças de força e agilidade entre os competidores (MELONI, et.al., 2010). Tem sido sugerido que a porcentagem de gordura corporal pode ser um discriminador para sucesso. Os judocas são profissionais que demandam elevada taxa metabólica, muito deles não apresentam acompanhamento nutricional o que pode acarretar sérios problemas. A educação nutricional torna-se relevante, pois auxilia a compreensão dos fatores preditores do comportamento alimentar. O objetivo desse presente estudo é avaliar a composição corporal da seleção piauiense masculina de judô em período pré-competitivo. Trata-se de estudo descritivo quantitativo transversal realizado por meio da bioimpedância elétrica InBody 570, visto que pretende avaliar a associação entre variáveis distintas da realidade de uma determinada população, utilizando-se de um recorte temporal, sendo sua medição feita em um único momento, concentrando-se em um período concreto e pontual no tempo. A amostra é composta de 07 atletas da seleção masculina piauiense de judô da cidade de Teresina – PI, com idades entre 22 e 35 anos. Foi utilizada uma ficha de cadastro contendo informações dos participantes. Os dados coletados foram analisados por meio dos softwares, MICROSOFT WORD 2007 E MICROSOFT EXCEL 2007. Usando esses softwares foram feitas análises descritivas quantitativas dos dados. De acordo com os resultados, a tabela 1 mostra que 04 atletas apresentaram % de gordura corporal adequado para suas categorias de peso e 03 atletas apresentaram-se com elevado % de gordura. Observou-se que dos 07 atletas avaliados 57,14% apresentam % de gordura corporal adequado e 42,85% estão com o % de gordura corporal elevado seguindo os valores de referência da Bioimpedância InBody 570. O treinamento diário do judoca pode chegar a seis horas, provocando perda hídrica superior a 4 litros. Níveis adequados de água no organismo promovem condições de hidratação para que os judocas mantenham o seu equilíbrio hídrico. Assim como a água os eletrólitos também são importantes para o processo de hidratação de um atleta. Um elevado nível proteico é fundamental para a síntese de massa muscular, proporcionando para o atleta mais agilidade, força e potencia ao desencadear um golpe ao seu oponente.

³⁸ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

³⁹ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁴⁰ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho



30 DE AGOSTO A 01 DE SETEMBRO

*Inovação, saúde
e sustentabilidade*



fsanet.com.br

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE DOCENTES DE INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR EM TERESINA-PI.

Andréa Jhennyfen Lustosa de Sousa⁴¹

Janaina Sousa Silva⁴²

Andréa Jhennyfen Lustosa de Sousa⁴³

Odara Maria Sousa Sá⁴⁴

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

INTRODUÇÃO: A alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades. (PROENÇA, 2013). No campo profissional tem sido evidenciado agravos relacionados à saúde dos professores (CRUZ 2015). O estado nutricional do indivíduo, reflete em sua qualidade de vida e em seu exercício profissional. (TONINI, 2012). Dentre os aspectos que devem ser considerados na alimentação do trabalhador a saúde biopsicossocial, a capacidade de trabalho, a capacidade de estudo o lazer e a longevidade merecem destaque. Quando essa alimentação se apresenta inadequada, a capacidade de trabalho, qualidade de vida e a produtividade podem estar reduzidas. (TONINI, 2012). Esse trabalho se faz importante pois irá apresentar o diagnóstico nutricional desses docentes e permite que a partir desse diagnóstico, seja identificada a situação nutricional atual desses professores. Por meio dessa pesquisa ainda podem ser desenvolvidos projetos voltados para esse público, como o desenvolvimento de práticas de educação nutricional. **OBJETIVO:** Diagnosticar o estado nutricional de docentes de instituição de ensino superior em Teresina-PI, através da avaliação da ingestão alimentar de forma quantitativa de macronutrientes (Carboidrato, proteína e lipídio), micronutrientes (Cálcio, ferro e Magnésio) e fibras, dos professores através do recordatório 72 horas (IR 72h); Avaliar o nível de atividade física; Evidenciar a possibilidade de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) através da circunferência da cintura (CC) com base na Organização Mundial de Saúde (OMS). Identificar por meio de exame de bioimpedância, índice de Massa Corporal, Gordura corporal e níveis de gordura visceral. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo descritivo e transversal, visto que pretende avaliar determinada população sendo sua medição feita em um único momento, concentrando-se em um período concreto e pontual no tempo. Este trabalho tem como amostra 60 educadores docentes da instituição, de ambos os sexos, sem restrição de raça. A pesquisa segue em andamento, tendo até o momento 28 professores avaliados, tendo como critério de inclusão: todos os docentes pertencentes à unidade acadêmica selecionada. As Análises Estatísticas estão sendo contabilizadas e tabuladas com o auxílio da ferramenta Excel da Microsoft e TACO (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos) e a tabela do IBGE. Os resultados serão convertidos em planilhas apresentadas de maneira clara e de fácil compreensão. Os participantes foram informados sobre os objetivos e metodologia da pesquisa, e consultados por meio de um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) conforme as Diretrizes e Normas para pesquisa com Seres Humanos do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde (CNS/MS) **(RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Por meio da avaliação dietética desses profissionais e considerando o padrão adequado de percentual de adequação alimentar de 90-110%, o valor energético total de ingestão alimentar

⁴¹ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁴² Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁴³ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁴⁴ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho



dos professores está muito abaixo do ideal 86,5 % , assim com de proteína 50% , cálcio 33,33%, ferro 28% , magnésio 70,5 % , o consumo de fibras também esta muito abaixo do adequado com um valor de 53 % . Apenas o consumo de carboidrato 108% e lipídio 90% estão dentro dos padrões adequados. CONSIDERAÇÕES FINAIS: Pode-se concluir que os docentes apresentam consumo inadequado de Proteína, Cálcio, ferro, Magnésio e fibras. Entre os professores existe uma alta prevalência de sedentarismo, sobrepeso e elevado risco para doenças cardiovasculares. Ainda pode-se concluir que o percentual de gordura de ambos os sexos esta acima dos valores adequados, assim como também os níveis de gordura visceral. Faz-se necessários o desenvolvimento de atividades de educação nutricional voltada para esse publico objetivando a melhoria dos hábitos alimentares e qualidade de vida e uma reeducação alimentar.

Palavras-Chaves: Estado nutricional. Docência. Avaliação antropométrica. Bioimpedância.

FATOR DE CORREÇÃO DE HORTIFRÚTIS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL DA CIDADE DE TERESINA-PI.

Anyele Karoline Barros Galdino⁴⁵
Keila Cristiane Batista Bezerra⁴⁶
FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

INTRODUÇÃO: Com a busca da satisfação do cliente os gerenciadores de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) prezam pela qualidade dos serviços do começo até o final da fabricação das refeições. Para o bom gerenciamento dentro de uma UAN um dos grandes vilões é o desperdício que é um indicador de qualidade do serviço (ISOSAKI; NAKASATO, 2009). O controle do desperdício deve ser monitorado também durante o pré-preparo dos alimentos. Na otimização das técnicas envolvidas nesta etapa, deve-se levar em conta critérios econômicos, e é o fator de correção que é responsável por definir os critérios envolvidos no preparo e utilização dos alimentos (RICARTE et al., 2008). Devido ao grande índice de desperdício de alimentos, que se tornou um assunto discutido no mundo inteiro, um problema de ordem mundial, faz-se necessário avaliar os principais motivos que contribuem para perdas de alimentos e indicar potenciais medidas para a redução desses níveis, principalmente em unidades de alimentação e nutrição. Com base no exposto, o objetivo deste trabalho foi analisar o desperdício de hortifrutis através da análise do fator de correção determinado em dois períodos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional da cidade de Teresina-PI. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo de corte longitudinal, retrospectivo de caráter quantitativo. Os dados foram coletados em Trabalhos de Conclusão de Estágio (TCE's) elaborados no período de 2014.2 e 2015.1 por alunos do 7º período de uma Instituição de Ensino Superior Privada da cidade de Teresina. Para a inclusão dos dados foi avaliada a aplicação da fórmula para determinação do Fator de Correção (FC): $FC = \frac{PB \text{ (Peso Bruto)}}{PL \text{ (Peso Líquido)}}$. Estes trabalhos foram arquivados na biblioteca e sob responsabilidade da Faculdade Santo Agostinho, que já autorizou a pesquisa, mediante parecer do comitê de ética, CAAE: 51104315.2.0000.5602. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Alguns alimentos tiveram o FC determinado nos dois períodos sendo assim possível visualizar um aumento significativo do FC, no caso da cenoura e do pepino que passaram de 0,74 para 1,02 e de 0,46 para 1,31 respectivamente. O FC do repolho que também foi determinado nos dois períodos obteve diminuição de 1,91 para 1,07. Em relação ao FC ideal definido por Ornellas (2008), observa-se que a unidade possui um fator aceitável para todos os hortifrutis verificados, exceto para a acelga que está com o FC de 1,70, sendo que o recomendado é de 1,54 - 1,66, e o repolho que no período de 2014.2 apresentou FC de 1,906, sendo o recomendado de 1,72. **CONCLUSÃO:** Neste estudo os valores encontrados em sua maioria foram inferiores ao preconizado pela literatura, apenas dois alimentos obtiveram valores superiores. Para evitar o desperdício o ideal seria a realização de um treinamento da equipe para avaliação dos hortifrutis no recebimento, e dos funcionários da unidade sobre o pré-preparo dos vegetais. Foram encontrados também alimentos com FC determinados nos dois períodos, onde dois obtiveram aumento significativo do FC. Para que não haja essa discrepância entre as determinações é necessário que a UAN construa uma tabela de fator de correção para servir como base para treinamento e estudos posteriores.

⁴⁵ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁴⁶ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho

INFLUÊNCIA DA MÍDIA SOBRE A ESCOLHA ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.

Yanca Marques Futai⁴⁷
Marcia Daniele de Araújo Silva⁴⁸
Janaina Sousa Silva⁴⁹
Andréa Jhennyfen Lustosa de Sousa⁵⁰
Andresa Gomes da Silva⁵¹
Diego Rodrigues Pessoa⁵²
FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

INTRODUÇÃO: O comportamento alimentar é definido como respostas comportamentais ou sequenciado, associado ao ato de alimentar-se, maneira ou modos de se alimentar e padrões rítmicos de alimentação. Tais comportamentos recebem grande influência de condições sociais, demográficas e culturais, pela percepção individual e dos alimentos por experiências e também pelo estado nutricional (GONÇALVES et al., 2013). O elevado consumo de industrializados pode ser justificado pela influência da mídia, ou seja, através das propagandas que induzem crianças e/ou adolescentes a querer adquirir determinados produtos, onde a ingestão frequente acarreta nas enfermidades supracitadas. Em vista disso, o presente trabalho tem como objetivo buscar nas evidências científicas sobre a influência da mídia sobre a escolha alimentar de crianças e adolescentes. **METODOLOGIA:** O presente estudo trata-se de uma revisão bibliográfica a respeito sobre principais evidências científicas publicadas sobre a influência da mídia sobre o estado nutricional de crianças e adolescentes. Esta pesquisa foi realizada no período de agosto de 2016. Os critérios de inclusão para a seleção de amostras foram os artigos publicados entre 2013 e 2016, em periódicos nacionais e internacionais, ou seja, em língua portuguesa e inglesa, e que apresentassem a temática do estudo. Os critérios de exclusão sucederam-se de artigos publicados no período anterior a 2013, publicações incompletas, que não retratassem ligação direta com os descritores, além daqueles que não respondessem à temática ou fugissem do objeto central do estudo. A revisão bibliográfica efetuou-se nas bases de dados eletrônicas SCIELO, LILACS e MEDLINE. **RESULTADO E DISCUSSÃO:** Através da análise minuciosa dos artigos pode-se observar que a mídia é um dos principais fatores que influenciam a criança e adolescente sobre suas escolhas alimentar, conseqüentemente no aparecimento de determinadas doenças e deficiências carências. **CONCLUSÃO:** Fica evidente que há vários fatores que influenciam na alimentação e perfil nutricional de crianças e adolescentes, onde um dos que mais se destacam é a mídia, através das propagandas e meios que transmitem as mesmas observas-se que existe um aumento do consumo de alimentos industrializados, que promovem a criação de hábitos alimentares errôneos que futuramente podem acarretar no aparecimento de diversas doenças como, principalmente da obesidade. Faz-se necessário o acompanhamento nutricional bem como da própria família para as crianças e adolescentes façam escolha de alimentos saudáveis e conseqüentemente construam os hábitos alimentares adequados.

⁴⁷ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁴⁸ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁴⁹ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁵⁰ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁵¹ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁵² Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho



INFLUÊNCIA DOS HÁBITOS ALIMENTARES E SUAS REPERCUSSÕES NA GESTAÇÃO.

Naila Sales Sampaio⁵³
Francisco Honeidy Carvalho Azevedo⁵⁴
Naila Sales Sampaio⁵⁵
Rayane Cássia Muniz Santana⁵⁶
FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

A gravidez é um processo normal na vida de quase toda mulher que geralmente se dá bem sucedida no final da mesma sendo que outras acabam não sendo tão tranquilas, por fatores genéticos, pela falta de assistência inadequada, pelos hábitos alimentares inadequados, ligados a vários fatores tanto sociais como econômicos. A alimentação saudável é um bom começo, frutas e verduras devem fazer parte do cardápio diariamente. Uma dieta inadequada ou mesmo um sedentarismo da mãe pode gerar ao bebê o não crescimento dos órgãos, a prematuridade, além de pôr em risco a própria saúde. Sabe-se que problemas como hipertensão, diabetes, dislipidemias e obesidade estão relacionados a hábitos alimentares inadequados. A dislipidemia representa um importante fator de risco para o desenvolvimento para certas patologias e altos índices de mortalidade. Este trabalho tem como objetivo fazer um levantamento de evidências online acerca da influência da alimentação durante a gestação e os riscos que a má alimentação pode gerar a mãe e ao bebê. O presente estudo é realizado por meio de revisão bibliográfica, sobre principais evidências científicas publicadas acerca da alimentação durante a gestação. Realizou-se o levantamento de dados entre os meses de agosto de 2015 a maio de 2016, através de consultas de trabalhos científicos publicados na base de dados Scientific Electronic Library Online (SciELO) utilizando-se os seguintes descritores: gestação, alimentação, obesidade, dislipidemia e hipertensão. Espera-se que possamos ter uma minuciosa análise da alimentação no curso da gestação, onde a mesma precisa ter uma adequada quantidade e qualidade para contribuir para um desenvolvimento e crescimento saudável do bebê.

⁵³ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁵⁴ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho

⁵⁵ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁵⁶ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho



LINHAÇA NA REDUÇÃO DO COLESTEROL: UMA PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA.

Andreza da Conceição Silva⁵⁷

Joelma Moreira Abreu Nunes⁵⁸
FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

A linhaça é considerada um elemento funcional, os seus componentes ativos: são as lignanas que podem prevenir e controlar o câncer, reduzir o risco de obesidade, diabetes e o colesterol LDL, ou colesterol ruim. Estudos indicam que a linhaça atua positivamente na prevenção e no combates de várias doenças, pois ela tem fontes de ácidos graxos e ômega-3 que são de fundamental importância para a redução do colesterol. “Neste contexto a presente prospecção foi realizada com o objetivo de avaliar o perfil quantitativo das publicações e de patentes com as palavras-chave “Linhaça,” Linseed” e “Colesterol”, “Cholesterol”, utilizando as bases de dados Scopus, Scielo, Espacenet e INPI (Instituto Nacional de Propriedade Intelectual). Através dos resultados pode-se perceber que os Estados Unidos e o Brasil estão à frente das pesquisas e publicações a respeito do assunto. De modo geral esta prospecção mostrou que a perspectiva de aplicação tecnológica da linhaça é uma alternativa promissora para a redução do colesterol, ficando evidente a importância das pesquisas na área, pois muitas informações a cerca dos benefícios da utilização dela à saúde precisam ser esclarecidas e comprovadas cientificamente.

⁵⁷ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁵⁸ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho



PERCEPÇÕES DE HIPERTENSOS SOBRE O ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL RECEBIDO EM UM NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF) NO MUNICÍPIO DE ÁGUA BRANCA-PI.

Vivian Dias Soares⁵⁹

Taynara Carine dos Santos Dias⁶⁰

Adriana B. Guimarães Azevedo Miguel⁶¹

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

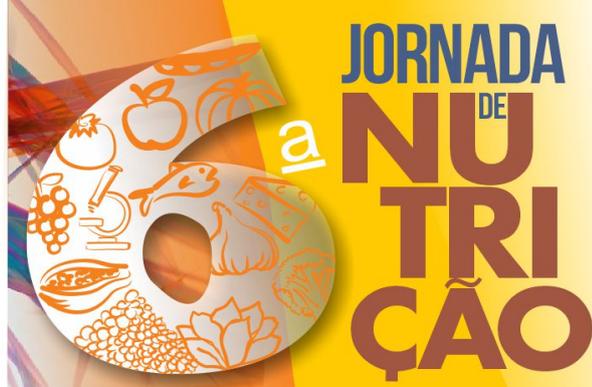
Profissionais nutricionistas de Núcleos de Apoio a Saúde Família (NASFs) oferecem a muitos pacientes acompanhamentos nutricionais para o controle não-medicamentoso da hipertensão arterial sistêmica (HAS). Portanto, o trabalho tem como objetivo avaliar a percepção dos pacientes idosos com HAS quanto a contribuição do nutricionista do NASF do município de Água Branca- PI . Foi realizada uma entrevista semi-estrutural exploratória, na percepção de investigar os conhecimentos dos pacientes a respeito da hipertensão e suas dificuldades de compreensão sobre as informações obtidas com o nutricionista em consultas, a aceitação ao tratamento dietético e os principais obstáculos encontrados em acompanhar as orientações do nutricionista, e assim, perceber as dificuldades de adesão ao tratamento dietoterápico e o descumprimento a dieta, suas dificuldades ao serviço, e qual foi sua autonomia para encerrar os seguimentos e compreender que o acompanhamento nutricional favorece as modificações de hábitos alimentares e vantagem de perda de peso, à prática de atividade física e diminuição da medicação para o equilíbrio dos níveis de hipertensão arterial. Com os resultados deste estudo esperou-se contribuir para o acompanhamento nutricional implantado no NASF, além do mais, os nutricionistas dos NASFs devem aderir uma conduta educativa ao perfil da comunidade detectar a intervenção positiva do nutricionista agregado a equipe do NASF.

Palavras-chave: Acompanhamento. Nutricional. Hipertensão. Idoso. NASFs.

⁵⁹ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁶⁰ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁶¹ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho



30 DE AGOSTO A 01 DE SETEMBRO

*Inovação, saúde
e sustentabilidade*



fsanet.com.br

PREDOMINÂNCIA DE OBESIDADE EM ESCOLARES NO BRASIL.

Raimunda Silva Barros Arrais⁶²
Letícia Cristinne Costa da Silva⁶³
Klelma Teixeira da Cunha⁶⁴
Raimunda Silva Barros Arrais⁶⁵
Taynara de Sousa Rego Mendes⁶⁶
Luiza Marly Freitas de Carvalho⁶⁷
FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

Nas últimas décadas, a prevalência de pré-obesidade e obesidade vem aumentando consideravelmente, sendo caracterizados como uma verdadeira epidemia mundial. A prevalência de excesso de peso em crianças brasileiras triplicou nos últimos anos. A obesidade pode desencadear problemas patológicos diversos. Diante do exposto o principal objetivo deste estudo foi realizar um levantamento da literatura científica sobre a obesidade em crianças escolares e sua relação com alimentação inadequada e o metabolismo. Estudo trata-se de estudo do tipo revisão, transversal e descritivo, constituído por referências científicas com temática sobre obesidade em crianças e sua relação os hábitos alimentares de escolares. Foram incluídas no estudo as referências publicadas no período compreendido de 2009 a 2016 e disponibilizadas na íntegra e obtidos em plataforma de busca online: SCIELO (Scientific Eletronic Library Online), Google Acadêmico, Biblioteca Virtual em Saúde Pública, utilizando os seguintes descritores: obesidade, crianças, alimentação. Obesidade infantil já pode ser considerada um problema de saúde pública, que atinge precocemente as crianças tornando-se sério agravo para a saúde dos indivíduos, a introdução de alimentos adequados a cada fase de vida da criança se deve aos pais. E estes têm muita influência sobre os hábitos alimentares que os filhos desenvolverão, de 70% das crianças menores de cinco anos de idade consomem refrigerantes e sucos artificiais pelo menos uma vez na semana. Estudos realizados em cidades brasileiras observaram que o sobrepeso e a obesidade já atingem 30% ou mais das crianças e adolescentes. Diante dos diversos estudos pesquisados, é possível constatar que a pré-obesidade e obesidade estão iniciando cada vez mais precocemente. Dentre os fatores mais relevantes para o surgimento, se deve a alimentação incorreta. O tratamento deve ser feito por uma equipe multidisciplinar associada com atividade física.

⁶² Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

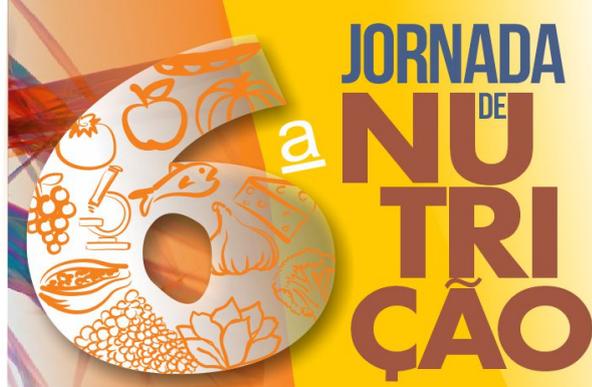
⁶³ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁶⁴ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁶⁵ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁶⁶ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁶⁷ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho



30 DE AGOSTO A 01 DE SETEMBRO

*Inovação, saúde
e sustentabilidade*



fsanet.com.br

PREDOMINÂNCIA DE OBESIDADE EM ESCOLARES NO BRASIL⁶⁸.

Roberta Elcéia Aquino de Sabóia⁶⁹

Joelma Moreira Abreu Nunes⁷⁰

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

O guaraná são frutos pequenos e vermelhados com sementes pretas, que se apresentam em cachos, conhecida no Brasil devido ao refrigerante que contem seu sabor característico. Fruta rica em cafeína, com isso o seu grande poder estimulante, fonte de vários benefícios à saúde como combate ao cansaço, aumento de energia e capacidade de resistência física. Atualmente, quase toda a produção brasileira de guaraná é consumida no mercado interno, sendo pequena a quantidade exportada para outros países. Estima-se que, da demanda nacional de sementes de guaraná, pelo menos 70% seja absorvida pelos fabricantes de refrigerantes, enquanto o restante é comercializado na forma de xarope, bastão, pó, extrato e outras formas (IBGE). Hoje em dia o uso do guaraná vem crescendo a cada dia, como fitoterápicos e as pesquisas sobre esse tema, vem se expandindo cada vez mais e com mais curiosidades em cima desse alimento. O estudo tem o objetivo de Avaliar o perfil quantitativo das publicações e de patentes na área de alimentos fitoterápicos, através da análise cronológica a partir novembro de 2005, até novembro de 2015 a fim de determinar o potencial tecnológico desta área. A realização deste estudo é relevante, devido o grau de benefícios que essa fruta proporciona ao seu consumidor, tornando-se crescente no mercado. Portanto este estudo poderá servir como nova fonte de pesquisa e contribuir para a realização de novos estudos relacionados com “Guaraná, e seu uso fitoterápico”, além de apontar também os possíveis problemas relacionados à comercialização, o custo-benefício. No presente estudo de prospecção foram investigados artigos e patentes. Para levantamento dos dados de publicações utilizou-se a base Scopus, Scielo e as bases dedados Espacenet e INPI (Instituto Nacional de Propriedade Intelectual) para a busca de patentes, utilizando as palavras-chave “Alimentos Fitoterápicos” e “Phytotherapy foods”. A pesquisa foi realizada em Novembro de 2015. Nesta pesquisa utilizou-se como critério de inclusão todos os artigos e patentes cujos termos Alimentos, Fitoterápicos, Guaraná e Phytotherapy food constassem no título, resumo e nas palavras chave e como critério de exclusão todos os artigos e patentes que não tivessem estes termos no título e resumo e nas palavras-chave. Os resultados foram agrupados em tabelas e gráficos para permitir a análise sistemática e inferir perspectivas de crescimento. Pode-se observar que o estudo sobre este tema cresce de forma lenta, tanto em termos de publicações e em termos de proteção intelectual não foi constatado nenhum depósito de patente na área. Sendo que os Estados Unidos é o país que mais publicou sobre o assunto com um total de 9 (nove) artigos publicados e que no Brasil foi encontrado apenas 2 (dois) publicações nesta área. De modo geral esta prospecção mostrou que a perspectiva de aplicação tecnológica de alimentos fitoterápicos é uma alternativa promissora, ficando evidente a importância das pesquisas na área.

Palavras chave: Alimentos. Fitoterápicos. Guaraná e Phytotherapy food.

⁶⁸ SABÓIA, Roberta Elcéia Aquino de²; ABREU, Joelma Moreira¹. Prospecção tecnológica do guaraná como alimento fitoterápico 2016. 21 p. Monografia (graduação em nutrição) – Faculdade Santo Agostinho. Teresina: FSA, 2016.

⁶⁹ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁷⁰ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho

TEOR DO MACRONUTRIENTE LÍPÍDEO E DOS MICRONUTRIENTES FERRO E CALCIO DA POLPA DE PEQUI (*Caryocar brasiliense*, Camb.) DE DUAS REGIÕES DO PIAUÍ

Marcia Daniele de Araujo Silva⁷¹

Tayna Lawrency da Silva Lima⁷²

Charllyton Luis Sena da Costa⁷³

Graci Mendes de Moraes Lima⁷⁴

Joelma Moreira Abreu Nunes⁷⁵

FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

O Cerrado é um dos principais biomas para a conservação da biodiversidade mundial, sendo a segunda maior vegetação brasileira em área, apresentando a mais diversificada flora dentre as savanas do mundo (KLINK; MACHADO, 2005). Neste bioma, diversas espécies frutíferas destacam-se pela produção de frutos de cores e sabores exóticos, que constituem fontes alternativas de nutrientes, além de fornecer outros compostos bioativos com potencial antioxidante (ROESLER et al., 2007; SILVA et al., 2008). Dentre as espécies que se destacam no bioma Cerrado encontra-se o pequizeiro, *Caryocar brasiliense* Cambess, o qual é conhecido por seu valor econômico e nutricional, além da sua importância regional devido ao alto consumo de frutos e derivados pela população (CÔRREA et al., 2008, MOURA et al., 2013). A polpa de pequi contém teor considerável de lipídios e fibras alimentares sendo uma boa fonte energética, com o perfil de ácidos graxos constituído predominantemente por ácidos graxos insaturados possui alto valor nutricional, bem como de compostos fenólicos e carotenoides totais, superiores aos constatados em diversas frutas brasileiras. Tanto a polpa como a amêndoa do pequi possuem ácidos graxos importantes para a composição de uma dieta saudável. O objetivo desse estudo é Analisar a composição físico-química da polpa do pequi decorrentes de duas regiões do Piauí, quanto a seu macro e micronutrientes. METODOLOGIA: O trabalho realizado é de caráter Experimental, descritivo e com abordagem quantitativa. Foram coletadas as amostras da polpa de pequi (*Caryocar brasiliense*, Camb.) de duas Regiões; Nazária localizada no norte do Piauí e Alvorada do Gurgueia localizada no Sul do Piauí. Tendo o período de coleta de Janeiro a fevereiro, onde coletados ao todo 160 frutos do pequi das duas regiões. Foram utilizados frutos do pequizeiro que espontaneamente caíram da árvore e que se mostraram em bom estado, e descartado Frutos que apresentaram avarias em grande parte da estrutura em sinais de decomposição. RESULTADOS E DISCUSSÃO: As cinzas de um alimento são os resíduos inorgânicos que permanecem após a queima da matéria orgânica, entre 550 – 570°C, a qual é transformada em CO₂, H₂O e NO₂, assim sendo, a cinza de um material é o ponto de partida para a análise de minerais específicos. A determinação de cinzas fornece apenas uma indicação da riqueza da amostra em elementos minerais. Assim, a cinza de um material de origem tanto vegetal como animal é o ponto de partida para a análise de minerais específicos. (MORETTO, 2008).

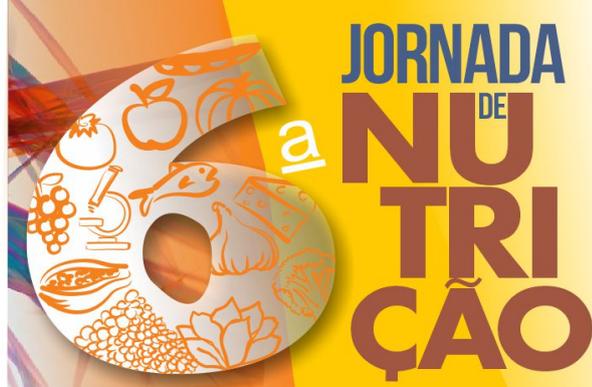
⁷¹ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁷² Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁷³ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho

⁷⁴ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁷⁵ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho



30 DE AGOSTO A 01 DE SETEMBRO

*Inovação, saúde
e sustentabilidade*



fsanet.com.br

UTILIZAÇÃO DO CHÁ VERDE NO TRATAMENTO DA OBESIDADE: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Yanca Marques Futai⁷⁶
Andresa Gomes da Silva⁷⁷
Andréa Jhennyfen Lustosa de Sousa⁷⁸
Janaina Sousa Silva⁷⁹
Marcia Daniele de Araujo Silva⁸⁰
Diego Rodrigues Pessoa⁸¹
FACULDADE SANTO AGOSTINHO (FSA)

Segundo a Organização Mundial de Saúde (2009), obesidade é definida como acúmulo excessivo ou anormal de gordura que apresenta um risco para a saúde. É diagnosticada através do Índice de Massa Corporal (IMC), que é o peso (em quilogramas) do indivíduo dividido pelo quadrado da sua altura (em metros). A epidemia de obesidade tem promovido uma disseminação tanto de programas de mudança no estilo de vida, quanto ao aumento na procura por tratamentos estéticos e nutricionais, levando aos crescimentos de sofisticados produtos dietéticos e suplementos para perda de peso. O consumo é maior entre as mulheres, já que este é o principal foco da mídia e também da sociedade, pois o padrão de beleza de corpo magro é veiculado a mensagens de sucesso, controle, aceitação e felicidade (WITT; SCHNEIDER, 2011). O chá verde, obtido da planta *Camellia Sinensis* é uma bebida da classe dos alimentos funcionais e tem sido objeto de vários estudos, que demonstram sua eficácia na redução do peso corporal e da gordura corporal, bem como na prevenção da obesidade e as doenças a ela associadas (AUVICHAYAPAT et al. 2008). O chá verde atua na prevenção da obesidade devido ao seu efeito termogênico e a capacidade de oxidar a gordura corporal resultando na perda de peso em humanos. As catequinas, principalmente a epigallocatequina galato presentes no chá verde são as responsáveis por esses benefícios (ALTERIO; FAVA; NAVARRO, 2012). METODOLOGIA: O presente estudo trata-se de uma revisão bibliográfica a respeito sobre principais evidências científicas publicadas acerca do uso de chá verde no tratamento da obesidade. Esta pesquisa foi realizada no período de agosto de 2016. Foram selecionados para o estudo, artigos originais e pesquisas de casos controle que avaliaram o uso do chá verde no tratamento da obesidade. Os critérios de inclusão para a seleção de amostras foram os artigos publicados entre 2010 e 2016, em periódicos nacionais e internacionais, ou seja, em língua portuguesa e inglesa, e que apresentassem a temática do estudo. A revisão bibliográfica efetuou-se nas bases de dados eletrônicas SCIELO, LILACS e MEDLINE. Os descritores utilizados: Obesidade e *Camelliasinensis*. RESULTADO E DISCUSSÃO: No presente estudo, podem-se verificar os benefícios do uso do chá verde na manutenção e prevenção da obesidade, onde mais de 90% dos artigos analisados mostram sua eficácia quando o mesmo é introduzido na dieta alimentar. CONCLUSÃO: Através dos estudos realizados, pode-se concluir que o chá verde proporciona ao indivíduo uma mudança na composição corporal, com diminuição da gordura e conseqüente perda de peso, e manutenção da massa magra, desde que esteja aliado a uma alimentação de qualidade e prática de atividade física.

⁷⁶ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁷⁷ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁷⁸ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁷⁹ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁸⁰ Acadêmico(a) do curso de Nutrição – Faculdade Santo Agostinho

⁸¹ Professor(a) do curso de Nutrição, orientador(a) do trabalho. Faculdade Santo Agostinho