



ANAIS DA XI JORNADA DE NUTRIÇÃO DA FACULDADE SANTA TEREZINHA – CEST

*“Nutrigenética, Nutrigenômica e Assistência Nutricional em tempos de
pandemia”*

23 e 24 de Setembro de 2021

SÃO LUÍS, MARANHÃO

2021



X JORNADA DE NUTRIÇÃO DA FACULDADE SANTA TEREZINHA – CEST

Diretora Geral: Profa. Ma. Maria de Nazareth Mendes

Vice-Diretora Geral: Profa. Ma. Maria da Conceição Lima Melo Rolim

COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO: Profa. Esp. Maria Tereza Silva de Medeiros

BIBLIOTECÁRIA: Débora Andrade

COORDENAÇÃO CIENTÍFICA: Profa. Ma. Thalita de Albuquerque Vêras Câmara, Profa. Ma. Janaina Maiana Abreu Barbosa, Prof. Dr. Alexsandro Ferreira dos Santos e Prof. Me. Gabriel Mateus Nascimento de Oliveira

COMISSÃO ORGANIZADORA

Prof. Esp. Maria Tereza Silva de Medeiros, Prof. Dr. Alexsandro Ferreira dos Santos, Profa. Ma. Janaina Maiana Abreu Barbosa, Profa. Ma. Allanne Pereira Araújo, Prof. Esp. Elizângela França Teixeira, Profa. Ma. Thalita de Albuquerque Veras Câmara, Prof. Esp. Abrahão Limeira de Oliveira, Prof. Me. Gabriel Mateus Nascimento de Oliveira, Profa. Ma. Marília de Sousa Lacerda, Profa. Esp. Mayara Rayla dos Santos Sousa, Profa. Esp. Mayara Veras Serra, Profa. Esp. Pâmara Silva Loura, Profa. Ma. Herika Polyana Silva Martins Rabelo.



CDU – PREENCHIMENTO DA BIBLIOTECA

Faculdade Santa Terezinha - CEST

Diretora Geral: Profa. Ma. Maria de Nazareth Mendes

Vice-Diretora Geral: Profa. Ma. Maria da Conceição Lima Melo Rolim

Diretora Acadêmica: Profa. Esp. Rosanna Maria Couto de Sá Monteiro

Assessora de Assuntos Educacionais: Profa. Ma. Maria José Silva Andrade

Coordenador de Pesquisa: Prof. Me. Arthur Bogéa

Coordenador de Extensão: Profa. Ma. Lissia Dias

Coordenador de Iniciação Científica: Profa. Dra. Adriana Sousa Rêgo

Coordenadora do Curso de Nutrição: Profa. Esp. Maria Tereza Silva de Medeiros

Gestor de Comunicação e Marketing: Daniel Augusto da Silva Santos

A PREVALÊNCIA DA SÍNDROME METABÓLICA EM ADULTOS COM OBESIDADE NO BRASIL

Lissandra Kellen de Aquino Marques¹
Míria de Fátima Araújo Martins¹
Alexsandro Ferreira dos Santos²

Resumo

Introdução: A Síndrome Metabólica (SM) pode ser caracterizado com a presença de três ou mais alterações metabólicas como: obesidade abdominal, dislipidemias, hipertensão e flutuações glicêmicas. Além disso, a predisposição genética, o nível de atividade física e os hábitos alimentares também são fatores que podem influenciar o desenvolvimento da síndrome. Com isso, a SM pode aumentar com o avanço da idade e tende a se elevar em paralelo ao aumento da obesidade. **Objetivo:** Analisar a prevalência da síndrome metabólica em adultos com sobrepeso e obesidade descritas na literatura. **Métodos:** Trata-se de um estudo descritivo, baseado em um levantamento bibliográfico, através das plataformas; Pubmed, SciELO e Google Acadêmico, com as palavras-chave “Metabolic Syndrome”, que entre os adultos selecionados foram coletados dados bioquímicos e antropométricos. **Resultados:** no Brasil, foi registrado uma prevalência maior na população adulta de 29,6%, podendo alcançar mais de 40% nas faixas etárias maiores que 60 anos de idade. Os componentes mais prevalentes foram a CC alta seguida do colesterol HDL baixo, em ambos os sexos, porém com maiores prevalências entre as mulheres e em qualquer grupo etário, devido ao climatério e as alterações hormonais. A hiperglicemia esteve presente na maioria dos pacientes, seguidas pela hipertensão, dislipidemias e obesidade abdominal. Dessa forma, em indivíduos obesos os adipócitos brancos, mais encontrados no tecido adiposo visceral, colaboram para o estado pró inflamatório no organismo e promovem lesão endotelial, ou seja, as citocinas prejudicam a sensibilidade à insulina, capaz de desenvolver lesões na região cardiovascular. **Conclusão:** Evidenciouse uma prevalência maior entre as mulheres, apesar do risco ser relevante entre ambos os sexos. Assim, a idade e o excesso de peso se apresentaram como variáveis preditoras para a SM.

Palavras-chave: Síndrome Metabólica. Obesidade Abdominal. Diabetes. Hipertensão. Resistência à Insulina.

THE PREVALENCE OF METABOLIC SYNDROME IN ADULTS WITH OBESITY IN BRAZIL

Abstract

Introduction: Metabolic Syndrome (MS) can be characterized by the presence of three or more metabolic alterations such as: abdominal obesity, dyslipidemia, hypertension and glycemic fluctuations. In addition, genetic predisposition, level of physical activity and eating habits are also factors that can influence the development of the syndrome. Thus, MS may increase with advancing age and tends to rise in parallel with the increase in obesity.

¹ Acadêmicas do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha - CEST, São Luís, Maranhão, Brasil.

² Nutricionista. Doutor em Ciências da Saúde – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha - CEST, São Luís, Maranhão, Brasil.

Objective: To analyze the prevalence of metabolic syndrome in overweight and obese adults described in the literature. **Methods:** This is a descriptive study, based on a bibliographic survey, through the platforms; Pubmed, SciELO and Google Scholar, with the keywords “Metabolic Syndrome”, that biochemical and anthropometric data were collected among the selected adults. **Results:** in Brazil, a higher prevalence of 29.6% was recorded in the adult population, reaching more than 40% in age groups over 60 years of age. The most prevalent components were high WC followed by low HDL cholesterol, in both sexes, but with higher prevalence among women and in any age group, due to climacteric and hormonal changes. Hyperglycemia was present in most patients, followed by hypertension, dyslipidemia and abdominal obesity. Thus, in obese individuals, white adipocytes, more found in visceral adipose tissue, contribute to the pro-inflammatory state in the body and promote endothelial injury, that is, cytokines impair insulin sensitivity, capable of developing lesions in the cardiovascular region. **Conclusion:** There was a higher prevalence among women, despite the risk being relevant among both sexes. Thus, age and overweight were presented as predictive variables for MS.

Keywords: Metabolic Syndrome. Obesity, Abdominal. Diabetes. Hypertension. Insulin Resistance

POPULARIZAÇÃO DA DIETA DETOX: risco ou benefício?

Paula Caroline Ferreira Bizerra¹
Janaína Maiana Abreu Barbosa²

Resumo

Introdução: A dieta detox não surgiu recentemente, se tratando de uma prática milenar embasada no consumo de alimentos funcionais e que se originou da necessidade de um método que fosse preventivo e curativo, através do processo de desintoxicação do corpo. Atualmente esta prática ganhou ainda mais força, principalmente por causa da internet, a qual possui uma infinidade de informações sobre alimentação e nutrição, influenciando facilmente inúmeras pessoas a seguirem um modelo alimentar incentivado por seus supostos benefícios para a saúde. **Objetivo:** Diante disso, o objetivo desse estudo foi verificar se a dieta detox pode trazer benefícios à saúde sem refletir em consequências negativas na qualidade de vida dos indivíduos. **Métodos:** Para isso, foi realizada uma pesquisa por artigos científicos nas bases de dados Google acadêmico e Scielo, publicados entre 2018 e 2020, utilizando os seguintes descritores: dieta detox, nutrição, saúde. A pesquisa revela uma popularização da dieta, porém, não apenas pela sua capacidade de limpeza das toxinas (produzidas tanto pelo próprio corpo, como também adquiridas por uma alimentação inadequada) mas por acreditarem que a mesma pode trazer outros benefícios, a exemplo do emagrecimento e busca por um corpo que atenda aos padrões estéticos. **Resultados:** Muitas pessoas utilizam a dieta detox como um mecanismo “compensatório”, ao consumir alimentos em excesso, ricos em calorias, açúcares, sal e gordura, por acreditarem que podem eliminar seus resíduos tóxicos através dessa dieta. **Conclusão:** Portanto, é evidente que práticas alimentares e adoção de dietas da moda realizadas sem o devido acompanhamento, o qual deve ser feito por um

¹ Acadêmico de Nutrição, Universidade Ceuma, São Luís, Maranhão, Brasil.

² Doutora em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão; Docente Faculdade Santa Terezinha – CEST, São Luís, Maranhão, Brasil.

Nutricionista capacitado, pode desencadear em sérios danos à saúde, sendo necessário que mais estudos sobre a dieta detox sejam feitos para comprovar seus reais efeitos a longo prazo.

Palavras-chave: Dieta Detox. Nutrição. Saúde.

POPULARIZATION OF THE DETOX DIET: risk or benefit?

Abstract

Introduction: The detox diet did not emerge recently, it is an ancient practice based on the consumption of functional foods and that originated from the need for a method that was preventive and curative, through the body's detoxification process. Currently, this practice has gained even more strength, mainly because of the internet, which has a multitude of information about food and nutrition, easily influencing countless people to follow a food model encouraged by its supposed health benefits. **Objective:** Therefore, the objective of this study was to verify if the detox diet can bring health benefits without reflecting on negative consequences on the quality of life of individuals. **Methods:** For this, a search was carried out for scientific articles in the Google academic and Scielo databases, published between 2018 and 2020, using the following descriptors: detox diet, nutrition, health. The research reveals a popularization of the diet, however, not only for its ability to cleanse toxins (produced both by the body itself, as well as acquired by an inadequate diet) but because they believe that it can bring other benefits, such as weight loss and search for a body that meets the aesthetic standards. **Results:** Many people use the detox diet as a “compensatory” mechanism, when consuming foods in excess, rich in calories, sugars, salt and fat, because they believe that they can eliminate their toxic residues through this diet. **Conclusion:** Therefore, it is evident that dietary practices and the adoption of fad diets carried out without proper monitoring, which must be done by a trained Nutritionist, can lead to serious damage to health, requiring further studies on the detox diet to prove its real long-term effects.

Keywords: Detox Diet. Nutrition. Health

VEICULAÇÃO DE ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS POR INFLUENCIADORES DIGITAIS NO INSTAGRAM

Paula Caroline Ferreira Bizerra¹
Janaína Maiana Abreu Barbosa²

Resumo

Introdução: O Instagram é uma das redes sociais mais populares mundialmente e, segundo dados da Statista, em 2020, no Brasil, a plataforma já contava com mais de 91 milhões de usuários ativos. Entre estes usuários se encontram os chamados “*digitais influencers*”, conhecidos por serem “criadores de conteúdo” devido ao seu grande engajamento com seu público que, por sua vez, tende a seguir suas dicas e orientações, o que se aplica a área da

¹ Acadêmico de Nutrição, Universidade Ceuma.

² Doutora em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão; Docente Curso de Nutrição – Universidade CEUMA, São Luís, Maranhão, Brasil.

nutrição e saúde. **Objetivo:** O objetivo desse estudo foi verificar como influenciadores digitais podem incentivar comportamentos de risco prejudiciais à saúde através da veiculação de orientações nutricionais. **Métodos:** Para isso, foi realizada uma pesquisa por artigos científicos publicados em 2019 e 2020, através do banco de dados disponibilizado pelo Google Acadêmico com os seguintes descritores: alimentação, influencers, nutrição, instagram. **Resultados:** De acordo com os artigos publicados, a disseminação de um padrão de beleza imposto pela mídia e redes sociais, como o instagram, juntamente com a propagação de dicas sobre alimentação, a exemplo de dietas da moda e jejum sem acompanhamento profissional, podem ser perigosos para saúde da população, que infelizmente ainda se espelha em um ideal de beleza que muitas vezes pode ser inalcançável. **Conclusão:** Tendo em vista esses aspectos, fica claro a importância de que o cumprimento da legislação no que diz respeito às atividades privativas do nutricionista, sejam feitas com mais rigidez, evitando que pessoas que não tenham a devida formação na área incentivem outras a seguirem recomendações sem embasamento científico. Além de ser essencial o desenvolvimento de estratégias visando minimizar os impactos negativos ocasionados pela mídia e publicidade, que muitas vezes fortalecem esse tipo de conduta através da divulgação de serviços e produtos.

Palavras-chave: Alimentação. Influencers. Nutrição. Instagram.

POSTING NUTRITIONAL GUIDELINES BY DIGITAL INFLUENCERS ON INSTAGRAM

Abstract

Introduction: Instagram is one of the most popular social networks worldwide and, according to data from Statista, in 2020, in Brazil, the platform already had more than 91 million active users. Among these users are the so-called “digital influencers”, known for being “content creators” due to their great engagement with their audience, which, in turn, tends to follow their tips and guidelines, which applies to the area of nutrition. and health. **Objective:** The objective of this study was to verify how digital influencers can encourage risky behaviors that are harmful to health through the dissemination of nutritional guidelines. **Methods:** For this, a search was carried out for scientific articles published in 2019 and 2020, through the database provided by Google Scholar with the following descriptors: food, influencers, nutrition, instagram. **Results:** According to the articles published, the dissemination of a standard of beauty imposed by the media and social networks, such as instagram, together with the propagation of tips on food, such as fad diets and fasting without professional monitoring, can be dangerous for the health of the population, which unfortunately still mirrors an ideal of beauty that can often be unattainable. **Conclusion:** In view of these aspects, it is clear the importance of complying with the legislation with regard to the nutritionist's private activities, to be carried out more strictly, preventing people who do not have the proper training in the area from encouraging others to follow recommendations. without scientific basis. In addition to being essential the development of strategies to minimize the negative impacts caused by the media and advertising, which often strengthen this type of conduct through the dissemination of services and products.

Keywords: Feeding. Influencers. Nutrition. Instagram

AVALIAÇÃO DO ESTADO DE HIDRATAÇÃO DE CORREDORAS EM UM TREINO DE CORRIDA DE TRILHA

Marcos Roberto Campos de Macêdo¹
Sabrina Silva Cunha²
Abraão Martins Terceiro³
Henyó Silva de Sousa³
Diego Pereira Araújo⁴
Raphael Furtado Marques⁵

Resumo

Introdução: A hidratação é um dos fatores relacionados a performance atlética, desse modo, indivíduos desidratados podem sofrer alterações fisiológicas que comprometerão o seu rendimento. **Objetivo:** Avaliar o estado de hidratação de corredoras em um treino de corrida de trilha. **Métodos:** O presente estudo obteve aprovação pelo Comitê de Ética sob o número do parecer 3.716.752. Foram avaliadas 3 atletas, com média de idade de 38,3 ±4,5 anos. Foram realizadas, antes e após o treino a mensuração da massa corporal, a coleta de amostras de urina e a ingestão hídrica. A partir dessas variáveis, foram determinados o percentual de perda de peso, o índice de coloração e da gravidade específica da urina (GEU), de acordo com o proposto por Casa e colaboradores (2000), além disso, a taxa de sudorese também foi determinada. **Resultados:** A amostra apresentou massa corporal média inicial de 62,2 ±4,6 Kg e massa corporal média final de 61,1 ±5,0 Kg, com percentual médio de perda de peso de -1,7 ±0,05%, caracterizando desidratação mínima. Além disso, apresentaram quantidade média de líquido ingerido de 1098,0 ±43,3 ml e taxa de sudorese média de 0,96 ±0,15 L/hora. Em relação a coloração da urina, as corredoras apresentaram uma média inicial de 1,3 ±0,6 e uma média final de 4,0 ±0,0, portanto, iniciaram em eu-hidratação e terminaram em desidratação mínima. Em relação a GEU, inicialmente apresentou-se em 1008,3 ±2,9 e ao final da apresentou-se em 1033,0 ±6,2. Dessa maneira, houve diferença estatística significativa quando comparados os momentos (p=0,0067), portanto, as atletas iniciaram a atividade eu-hidratadas e terminaram em desidratação grave. **Conclusão:** As atletas iniciaram o treino em estado de eu-hidratação e terminaram o treino em estado de desidratação mínima, com um dos indicadores apontando desidratação grave. A ingestão de água não foi suficiente para promover a estabilização da condição previa de eu-hidratação.

Palavras-chave: Hidratação. Corredoras. Corrida de trilha.

ASSESSMENT OF THE HYDRATION STATE OF RUNNERS IN A TRAIL RUNNING TRAINING

Abstract

Introduction: Hydration is one of the factors related to athletic performance, thus, dehydrated individuals may undergo physiological changes that will compromise their performance.

¹ Mestrado em Saúde do Adulto e da Criança – Universidade Federal do Maranhão. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Acadêmico de Nutrição, Faculdade Santa Terezinha – CEST, São Luís, Maranhão, Brasil.

³ Acadêmico do Curso de Nutrição – Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.

⁴ Acadêmico do Curso de Educação Física – Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.

⁵ Mestrado em Educação Física – Universidade Federal do Maranhão. São Luís, Maranhão, Brasil.

Objective: To evaluate the hydration status of runners in a trail running training. **Methods:** The present study was approved by the Ethics Committee under opinion number 3,716,752. Three athletes were evaluated, with a mean age of 38.3 ± 4.5 years. The measurement of body mass, collection of urine samples and water intake were performed before and after training. From these variables, the percentage of weight loss, the color index and the specific gravity of the urine (GEU) were determined, according to what was proposed by Casa et al. determined. **Results:** The sample had an initial mean body mass of 62.2 ± 4.6 kg and a final mean body mass of 61.1 ± 5.0 kg, with a mean percentage of weight loss of $-1.7 \pm 0.05\%$, characterizing minimal dehydration. In addition, they had a mean amount of fluid ingested of 1098.0 ± 43.3 ml and a mean sweat rate of 0.96 ± 0.15 L/hour. Regarding urine color, the runners had an initial average of 1.3 ± 0.6 and a final average of 4.0 ± 0.0 , therefore, they started in euhydration and ended in minimal dehydration. Regarding the GEU, it initially presented 1008.3 ± 2.9 and at the end of the period it presented 1033.0 ± 6.2 . Thus, there was a statistically significant difference when comparing the moments ($p=0.0067$), therefore, the athletes started the activity while hydrated and ended up in severe dehydration. **Conclusion:** The athletes started the training in a state of euhydration and ended the training in a state of minimal dehydration, with one of the indicators pointing to severe dehydration. Water intake was not sufficient to stabilize the previous euhydration condition.

Keywords: Hydration. Runners. Trail Running.

AVALIAÇÃO DO ESTADO DE HIDRATAÇÃO ATLETAS DE FUTSAL FEMININO EM UMA PARTIDA COMPETITIVA

Raphael Furtado Marques¹

Thaynara de Moura Bezerra²

Sabrina Silva Cunha³

Marlon Lemos de Araújo⁴

Marcos Roberto Campos de Macêdo⁴

Resumo

Introdução: O estado de baixa hidratação pode comprometer a cognição, habilidades técnicas e o desempenho físico quando ocorrer perda elevada da massa corporal. **Objetivo:** Avaliar o estado de hidratação de atletas de futsal feminino em uma partida competitiva. **Métodos:** O presente estudo obteve aprovação pelo Comitê de Ética sob o número do parecer 3.716.752. Foram avaliadas 3 atletas, com média de idade de $25,9 \pm 4,5$ anos. Foram realizadas, antes e após o treino a mensuração da massa corporal e a ingestão hídrica. A partir dessas variáveis, foram determinados o percentual de perda de peso e a taxa de sudorese. **Resultados:** A amostra apresentou massa corporal média inicial de $65,1 \pm 13,6$ Kg e massa corporal média final de $65,9 \pm 13,9$ Kg, com percentual médio de ganho de peso de $1,8 \pm 1,48\%$, não caracterizando quadro de desidratação. Dessa maneira, em relação ao peso, houve diferença estatística significativa quando comparados o momento inicial e final ($p=0,0021$), sendo o momento final superior ao momento inicial. Além disso, apresentaram quantidade média de

¹ Mestrado em Educação Física – Universidade Federal do Maranhão. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Acadêmico de Educação Física, Instituto de Ensino Superior Franciscano. São Luís, Maranhão, Brasil

³ Acadêmico de Nutrição, Faculdade Santa Terezinha - CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

⁴ Mestrado em Saúde do Adulto e da Criança – Universidade Federal do Maranhão. São Luís, Maranhão, Brasil.

líquido ingerido de $1061,0 \pm 774,3$ ml e taxa de sudorese média de $0,15 \pm 0,22$ L/hora. **Conclusão:** Ao final da partida, as atletas não apresentaram desidratação, de acordo com o percentual de perda de peso. A ingestão de água foi bastante superior a taxa de sudorese durante a partida, o que explica o ganho de peso.

Palavras-chave: Hidratação. Atletas. Futsal Feminino.

ASSESSMENT OF THE HYDRATION STATUS OF FEMALE FUTSAL ATHLETES IN A COMPETITIVE MATCH

Abstract

Introduction: Low hydration status can compromise cognition, technical skills and physical performance when there is a high loss of body mass. **Objective:** To evaluate the hydration status of female futsal athletes in a competitive match. **Methods:** The present study was approved by the Ethics Committee under opinion number 3,716,752. Three athletes were evaluated, with a mean age of 25.9 ± 4.5 years. Body mass and water intake were measured before and after training. From these variables, the percentage of weight loss and the sweating rate were determined. **Results:** The sample had an initial mean body mass of 65.1 ± 13.6 kg and a final mean body mass of 65.9 ± 13.9 kg, with a mean percentage of weight gain of $1.8 \pm 1.48\%$, not characterizing dehydration. Thus, in relation to weight, there was a statistically significant difference when comparing the initial and final moments ($p=0.0021$), with the final moment being superior to the initial moment. In addition, they had a mean amount of fluid ingested of 1061.0 ± 774.3 ml and a mean sweat rate of 0.15 ± 0.22 L/hour. **Conclusion:** At the end of the match, the athletes did not show dehydration, according to the percentage of weight loss. Water intake was significantly higher than the sweating rate during the match, which explains the weight gain.

Keywords: Hydration. Athletes. Women's Futsal.

A IMPORTÂNCIA DA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES DIAGNOSTICADOS COM DESNUTRIÇÃO NO AMBIENTE HOSPITALAR

Mylene Costa Lindoso¹
Janaina Maiana Abreu Barbosa²

Resumo

Introdução: A avaliação nutricional é um instrumento que avalia as condições nutricionais do indivíduo. No ambiente hospitalar, o estado nutricional dos pacientes internados tem relação com avanço no quadro clínico. Por esse motivo, a avaliação nutricional deve acontecer logo no ato de admissão hospitalar do paciente. Verifica-se que a piora no estado nutricional dos pacientes hospitalizados pode ocasionar diversas consequências, como maior tempo de internação, alto custo hospitalar, complicações pós-cirúrgicas, entre outros e principalmente, a

¹ Acadêmico do Curso de Nutrição – Universidade CEUMA. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Doutoranda em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição – Universidade CEUMA. São Luís, Maranhão, Brasil.

desnutrição. Desta forma, a avaliação do estado nutricional do paciente internado torna-se imprescindível para diminuição dos riscos nutricionais. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi destacar a importância da avaliação do estado nutricional de pacientes diagnosticados com desnutrição hospitalar, através de uma revisão de literatura, no qual pesquisou-se nos seguintes bancos de dados: Scielo, Pubmed e Google acadêmico, estudos publicados nos anos de 2017 a 2021 e utilizando os descritores: “Avaliação Nutricional”; “Estado Nutricional”; “Desnutrição” e “Desnutrição Hospitalar”. **Resultados:** Tais estudos apontam que a desnutrição hospitalar é um dos maiores problemas da saúde pública em países desenvolvidos e subdesenvolvidos. Segundo o Inquérito Brasileiro de Avaliação Nutricional Hospitalar (IBRANUTRI) cerca de 48,1% dos pacientes internados na rede pública do Brasil apresentaram algum grau de desnutrição, sendo 12,6% desnutridos graves e 35,5% desnutridos moderados. **Conclusão:** A identificação precoce da desnutrição hospitalar, possibilita estabelecer conduta nutricional mais apropriada e o grande desafio é evitar o desfecho do quadro e tentar recuperar o estado nutricional do paciente. Portanto, a avaliação nutricional precoce é fundamental para diminuição da morbidade e mortalidade de desnutrição hospitalar.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional. Estado Nutricional. Desnutrição. Desnutrição Hospitalar.

THE IMPORTANCE OF ASSESSING THE NUTRITIONAL STATUS OF PATIENTS DIAGNOSED WITH MALNUTRITION IN THE HOSPITAL ENVIRONMENT

Abstract

Introduction: Nutritional assessment is an instrument that assesses an individual's nutritional status. In the hospital environment, the nutritional status of hospitalized patients is related to progress in the clinical picture. For this reason, the nutritional assessment should take place as soon as the patient is admitted to hospital. It appears that the worsening in the nutritional status of hospitalized patients can cause several consequences, such as longer hospital stays, high hospital costs, post-surgical complications, among others, and mainly, malnutrition. Thus, the assessment of the nutritional status of the hospitalized patient becomes essential to reduce nutritional risks. **Objective:** The objective of this study was to highlight the importance of evaluating the nutritional status of patients diagnosed with hospital malnutrition, through a literature review, in which the following databases were searched: Scielo, Pubmed and Google academic, studies published in years from 2017 to 2021 and using the descriptors: “Nutritional Assessment”; “Nutritional status”; “Malnutrition” and “Hospital Malnutrition”. **Results:** Such studies indicate that hospital malnutrition is one of the biggest public health problems in developed and underdeveloped countries. According to the Brazilian Hospital Nutritional Assessment Survey (IBRANUTRI) about 48.1% of patients hospitalized in the public network in Brazil had some degree of malnutrition, with 12.6% being severely malnourished and 35.5% moderately malnourished. **Conclusion:** The early identification of hospital malnutrition makes it possible to establish more appropriate nutritional management and the great challenge is to avoid the outcome of the condition and try to recover the patient's nutritional status. Therefore, early nutritional assessment is essential to reduce morbidity and mortality from hospital malnutrition.

Keywords: Nutritional Assessment. Nutritional Status. Malnutrition. Hospital Malnutrition.

ASPECTOS NUTRICIONAIS NA FIBROMIALGIA: uma revisão bibliográfica

Miria de Fátima Araújo Martins Martins¹
Lissandra Kellen de Aquino Marques¹
Alexsandro Ferreira dos Santos²

Resumo

Introdução: A Fibromialgia (FM) é uma síndrome multifatorial de etiopatogenia não definida, caracterizada por dor musculoesquelética difusa e crônica, acompanhada de diversos sintomas que reduzem a qualidade de vida do portador. Seu tratamento inclui uma abordagem multidisciplinar envolvendo mudanças no estilo vida, dentre eles a alimentação. **Objetivo:** Avaliar quais nutrientes atuam na sintomatologia da Fibromialgia e os principais alimentos envolvidos neste processo descritos nos últimos 7 (sete) anos. **Métodos:** Para isto, foi realizado um levantamento bibliográfico através das plataformas; Pubmed, SciELO e Google Acadêmico, utilizando as palavras-chave “*Fibromyalgia Nutrition*”. **Resultados:** Foram encontrados 20 (vinte) estudos, dentre os quais 10 (dez) mostraram que micronutrientes como vitamina A, C, E, zinco, selênio, magnésio e cálcio, além de ingestão proteica adequada, estão relacionados com a melhora no parâmetro de dor e qualidade de vida. A ingestão de alimentos com alto teor antioxidante como frutas vermelhas, café/chá e chocolate preto estão associados a remissão de sintomas da síndrome. Além disso, a redução de alimentos FODMAPS estão associados a melhora de sintomas gastrointestinais, enquanto a manutenção do peso torna-se indispensável, uma vez que a obesidade está relacionada com a piora do limiar de dor. **Conclusão:** A alimentação está inclusa na abordagem multidisciplinar de tratamento, tendo em vista uma dieta equilibrada e balanceada, rica em alimentos antioxidantes, ingestão proteica adequada e manutenção do peso corporal atuam na melhora do parâmetro de dor, reduzindo outras sintomatologias e aumentando a qualidade de vida do portador de Fibromialgia.

Palavras-chave: Fibromialgia. Alimentação. Qualidade de Vida.

NUTRITIONAL ASPECTS IN FIBROMYALGIA: a literature review

Abstract

Introduction: Fibromyalgia (FM) is a multifactorial syndrome of undefined etiopathogenesis, characterized by diffuse and chronic musculoskeletal pain, accompanied by several symptoms that reduce the patient's quality of life. Its treatment includes a multidisciplinary approach involving lifestyle changes, including diet. **Objective:** To evaluate which nutrients act in the symptoms of Fibromyalgia and the main foods involved in this process described in the last 7 (seven) years. **Methods:** For this, a bibliographic survey was carried out through the platforms; Pubmed, SciELO and Google Scholar, using the keywords “*Fibromyalgia Nutrition*”. **Results:** Twenty (20) studies were found, among which ten (10) showed that micronutrients such as vitamin A, C, E, zinc, selenium, magnesium and calcium, in addition to adequate protein intake, are related to the improvement in the parameter of pain and quality

¹ Acadêmico do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Doutor em Ciências da Saúde – Universidade Federal do Maranhão. Docente do Curso de Nutrição Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil, Faculdade Santa Terezinha-Cest.

of life. The intake of foods with high antioxidant content such as red fruits, coffee/tea and dark chocolate are associated with remission of symptoms of the syndrome. In addition, the reduction of FODMAPS foods is associated with the improvement of gastrointestinal symptoms, while weight maintenance becomes indispensable, since obesity is related to the worsening of the pain threshold. **Conclusion:** Food is included in the multidisciplinary approach to treatment, with a view to a balanced and balanced diet, rich in antioxidant foods, adequate protein intake and maintenance of body weight, which improve the parameter of pain, reducing other symptoms and increasing the quality of life. Fibromyalgia patient's life.

Keywords: Fibromyalgia. Feeding. Quality of Life.

FATORES ASSOCIADOS AO DESMAME PRECOCE: revisão de literatura

Kiema Victória Padilha Taty¹
Allanne Pereira Araújo²

Resumo

Introdução: O aleitamento materno possui inúmeras vantagens para o binômio mãe-filho (BRASIL, 2015). Contudo, muitas lactantes acabam fazendo desmame de forma precoce devido situações socioeconômicas desfavoráveis, falta de assistência durante o pré-natal, pós-natal imediato e tardio (PIVETTA, 2018). **Objetivo:** Identificar os possíveis fatores que levam mulheres ao desmame precoce. **Métodos:** Trata-se de uma revisão bibliográfica nas bases de dados eletrônicos Scielo, Google Acadêmico e Portal Regional BVS. Os critérios utilizados foram artigos publicados em revistas científicas, no período de 2005 a 2018. Utilizou-se associação da palavra-chave “aleitamento materno” com os seguintes descritores “desmame precoce”, “frequência”, “prevalência”, “duração”. **Resultados:** Os fatores que motivaram ao desmame precoce de forma mais prevalente foram: baixa produção de leite, problemas mamários como mastite, mudanças no formato do seio e secreção de líquidos no mamilo, dor e feridas nos seios, uso de chupeta e mamadeira, falta de suporte familiar, falta de orientações sobre aleitamento materno durante a gestação e no puerpério, trabalho materno dentro e fora de casa, recusa do bebê e o estado emocional dessa mulher. **Conclusão:** A necessidade de políticas públicas de saúde voltadas para promoção do aleitamento materno, bem como acompanhamento desta lactante por uma equipe de saúde com intuito de realizar um acompanhamento de qualidade de modo a tornar a amamentação um ato de prazer e não uma obrigação torna-se evidente para diminuição do desmame precoce.

Palavras-chave: Aleitamento Materno. Desmame Precoce. Fatores Associados.

FACTORS ASSOCIATED WITH EARLY WEANING: literature review

Abstract

¹ Acadêmico de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha - CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Doutorado em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão. Docente do Curso de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

Introduction: Breastfeeding has numerous advantages for the mother-child binomial (BRASIL, 2015). However, many lactating women end up weaning early due to unfavorable socioeconomic situations, lack of assistance during prenatal, immediate and late postnatal care (PIVETTA, 2018). **Objective:** To identify the possible factors that lead women to early weaning. **Methods:** This is a bibliographic review in the electronic databases Scielo, Google Scholar and Portal Regional BVS. The criteria used were articles published in scientific journals, from 2005 to 2018. The keyword “breastfeeding” was associated with the following descriptors “early weaning”, “frequency”, “prevalence”, “duration”. **Results:** The most prevalent factors that led to early weaning were: low milk production, breast problems such as mastitis, changes in breast shape and nipple secretion, pain and sores in the breasts, use of pacifiers and bottles, lack of family support, lack of guidance on breastfeeding during pregnancy and postpartum period, maternal work inside and outside the home, refusal of the baby and the emotional state of this woman. **Conclusion:** The need for public health policies aimed at promoting breastfeeding, as well as monitoring this lactating woman by a health team in order to carry out a quality follow-up in order to make breastfeeding an act of pleasure and not an obligation. evident to reduce early weaning.

Keywords: Breast Feeding. Early Weaning. Associated Factors.

IMPACTOS DA PSICONUTRIÇÃO EM PORTADORES DE DOENÇAS CRÔNICAS NA PANDEMIA DO SARS-COV-2

Camila Araújo Souza¹
Anderson Sousa dos Santos¹
Camila Suélen Rocha Lopes¹
Lia Renata Costa Gomes²
Janaina Maiana Abreu Barbosa³

Resumo

Introdução: Em meados de março de 2020, uma novidade no campo científico alastrou o mundo. A pandemia advinda do vírus SARS-Cov-2 (COVID 19) trouxe inúmeros desafios para a humanidade, dentre eles, o isolamento social. **Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi verificar as nuances que cercam a repercussão da psiconutrição em portadores de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) na pandemia do SARS-COV-2. **Métodos:** Realizou-se uma pesquisa baseada em artigos científicos disponibilizados nas bases de dados do Google Acadêmico e fontes secundárias de informações relacionadas a jornais televisivos e redes sociais governamentais em 2020 e 2021. **Resultados:** O Brasil possui uma alta prevalência da população com DCNT e a alimentação desses indivíduos foi alterada no período da pandemia. Observou-se que alguns aminoácidos essenciais presentes em alimentos in natura são importantes na produção de neurotransmissores. Porém, ao longo do período da quarentena do COVID-19, a ascensão de aspectos comportamentais relacionados ao excesso de preocupação e à praticidade alimentar aumentou o consumo de alimentos ultraprocessados, ricos em gordura e açúcar de adição, sendo um fator de risco para o desenvolvimento de transtornos mentais, como a depressão e ansiedade. **Conclusão:** Assim, pode-se concluir que uma parcela

¹ Acadêmicos do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Doutoranda em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

da população com diagnóstico de doenças crônicas não transmissíveis e com hábitos alimentares inadequados apresenta um alto risco de ter déficits nutricionais, necessitando de um olhar atencioso do Nutricionista durante a implantação da sua conduta terapêutica.

Palavras-chave: COVID 19. Psiconutrição. Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

IMPACTS OF PSYCHONUTRITION ON CHRONIC DISEASES IN THE SARS-COV-2 PANDEMIC

Abstract

Introduction: In mid-March 2020, a novelty in the scientific field spread across the world. The pandemic arising from the SARS-Cov-2 virus (COVID 19) has brought numerous challenges to humanity, among them, social isolation. **Objective:** The objective of the present study was to verify the nuances surrounding the repercussion of psychonutrition in patients with chronic non-communicable diseases (NCDs) in the SARS-COV-2 pandemic. **Methods:** A research was carried out based on scientific articles available in Google Scholar databases and secondary sources of information related to television newspapers and government social networks in 2020 and 2021. **Results:** Brazil has a high prevalence of the population with CNCD and the diet of these individuals was changed during the pandemic period. It was observed that some essential amino acids present in in natura foods are important in the production of neurotransmitters. However, during the COVID-19 quarantine period, the rise of behavioral aspects related to excessive concern and food practicality increased the consumption of ultra-processed foods, rich in fat and added sugar, being a risk factor for the development of mental disorders such as depression and anxiety. **Conclusion:** Thus, it can be concluded that a portion of the population diagnosed with non-communicable chronic diseases and with inadequate eating habits is at high risk of having nutritional deficits, requiring a careful look from the Nutritionist during the implementation of their therapeutic approach.

Keywords: COVID 19. Psychonutrition. Non-communicable Chronic Diseases.

CARTILHA NUTRICIONAL: orientações para uma vida saudável

Isabella Fernanda Ferreira Pereira¹
Marília Santana Sousa de Lacerda²

Resumo

Introdução: Uma alimentação saudável visa garantir que o organismo esteja recebendo todos os nutrientes que necessitam, pautada nas 4 leis da alimentação. Esta cartilha nutricional, fruto de muito estudo e dedicação aos conhecimentos adquiridos foi desenvolvida para promover educação nutricional de uma forma objetiva e de fácil compreensão. Nela é possível encontrar informações e dicas baseadas na Pirâmide Alimentar e o Guia Alimentar para População

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Mestrado em Saúde do Adulto e da Criança – Universidade Federal do Maranhão. Docente do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

Brasileira. Por ser um material educativo tem total condição de ser utilizado para melhorar o conhecimento, a satisfação e autocuidado da população gerando assim promoção de saúde e prevenção de doenças. **Objetivo:** Considerando a importância desta estratégia, o trabalho tem o objetivo descrever e validar a construção desta cartilha nutricional mostrando sua importância como um excelente material de apoio nas práticas educativas nutricionais para sociedade. **Metodologia:** Trata-se de estudo com abordagem metodológica, desenvolvido em três etapas: construção da cartilha educativa sobre alimentação saudável, avaliação do material educativo e legitimação do mesmo material. Montada na forma de livreto através da plataforma Canva, contendo 39 páginas com textos e ilustrações. As principais temáticas abordadas na cartilha foram: 4 leis da alimentação; nutrientes e sua importância; alimentação saudável baseado na pirâmide alimentar; montagem de pratos; medidas caseiras; dicas de manipulação e higienização e os 10 passos para uma alimentação saudável. **Resultados:** O presente trabalho foi apresentado para avaliadora Prof.^a. Ma. Marília Santana Sousa de Lacerda, docente da disciplina de Composição de alimentos do 3º período de Nutrição, com obtenção de nota máxima. **Conclusão:** A partir da avaliação e aprovação do material educativo, a cartilha está habilitada para se tornar um material de ensino em educação nutricional ofertando para sociedade conhecimento de forma clara e objetiva com intuito de gerar mudanças e melhorias de hábitos.

Palavras-chave: Cartilha. Nutrição. Educação. Alimentação. Saudável.

NUTRITIONAL BOOKLET: guidelines for a healthy life

Abstract

Introduction: A healthy diet aims to ensure that the body is receiving all the nutrients it needs, based on the 4 laws of food. This nutritional booklet, the result of a lot of study and dedication to the acquired knowledge, was developed to promote nutritional education in an objective and easy to understand way. In it you can find information and tips based on the Food Pyramid and the Food Guide for the Brazilian Population. As an educational material, it is fully capable of being used to improve the population's knowledge, satisfaction and self-care, thus generating health promotion and disease prevention. **Objective:** Considering the importance of this strategy, the work aims to describe and validate the construction of this nutritional booklet showing its importance as an excellent support material in nutritional educational practices for society. **Methods:** This is a study with a methodological approach, developed in three stages: construction of the educational booklet on healthy eating, evaluation of the educational material and legitimation of the same material. Assembled in the form of a booklet through the Canva platform, containing 39 pages with texts and illustrations. The main themes addressed in the booklet were: 4 food laws; nutrients and their importance; healthy eating based on the food pyramid; assembly of dishes; home measures; handling and cleaning tips and the 10 steps to a healthy diet. **Results:** The present work was presented to the evaluator Prof.^a. Bad. Marília Santana Sousa de Lacerda, teacher of the discipline of Food Composition of the 3rd period of Nutrition, with maximum grade. **Conclusion:** From the evaluation and approval of the educational material, the booklet is enabled to become a teaching material in nutritional education offering knowledge to society in a clear and objective way in order to generate changes and improvements in habits.

Keywords: Hornbook. Nutrition. Education. Feeding. Healthy.

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN, ENRIQUECIDO COM SORO DO LEITE

Amanda Aparecida Campos Oliveira¹
Camila da Silva Pereira¹
Clara Arianne Estanislau e Silva¹
Ana Paula de Almeida da Silva²
Denise Mendes da Silva²
Julianna Passos Pereira²
Hérika Polyana Silva Martins Rabêlo³

Resumo

Introdução: A adição do soro de leite juntamente com a farinha de castanha de caju no processo de fabricação do pão, pode contribuir para elaboração de um produto com valor nutricional agregado, mais estável e de baixo custo, tendo em vista à redução no teor de carboidratos concomitante a isenção do glúten, além de serem ricos em minerais básicos e alto valor proteico. **Objetivo:** Consiste em analisar e elaborar um pão de forma onde teria um maior teor proteico, caracterizando propriedades funcionais, com modificação da farinha de trigo pela farinha da castanha de caju, enriquecido com o soro do leite e realizar uma análise de composição nutricional. **Metodologia:** Desenvolveu-se um estudo experimental descritivo e quantitativo a partir de uma amostra de pão com a farinha da castanha de caju (FCC). Para a elaboração do pão, o soro do leite foi obtido através da adição de ácido no leite UHT, a FCC obtida no mercado central de São Luís, torrada e moída. Logo após, foi realizado a análise de composição dos pães, utilizando a tabela de composição de alimentos - TACO 4ª edição/2011 revisada e ampliada. **Resultados:** Notou-se diferenças significativas: em relação ao valor de macronutrientes, baseando-se em 100g, o pão padrão oferta 17,5g de proteína, e este apresenta 12g. Houve perdas em relação ao carboidrato, o pão de forma padrão oferece 44,1g, enquanto o pão elaborado oferece 14,75g. Já ao teor lipídico, o pão elaborado contém 37,24g, enquanto o pão padrão possui apenas 2,7g. Em relação ao teor de fibras, houve redução no pão elaborado de menos 1g. **Conclusão:** Pode-se enfatizar que a pesquisa se concretizou, alcançando resultados satisfatórios, atingindo um produto enriquecido com características proteicas elevadas, visando à substituição do pão tradicional pelo modificado, a fim de obter quantidades significativas de nutrientes através da sua inserção nos hábitos alimentares.

Palavras-chave: Castanha de Caju. Soro do Leite. Farinha. Pão.

PREPARATION AND CHARACTERIZATION OF BREAD WITHOUT GLUTEN, ENRICHED WITH WHEY

Abstract

Introduction: The addition of whey together with cashew nut flour in the bread making process can contribute to the elaboration of a product with added nutritional value, more stable and low cost, with a view to reducing the content of carbohydrates concomitant with

¹ Acadêmicas do Curso de Nutrição – Faculdade Estácio São Luís. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Acadêmicas do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

³ Mestra em Biologia Parasitária – Universidade CEUMA; Docente dos Cursos de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha – CEST e da Faculdade Estácio São Luís. São Luís, Maranhão, Brasil.

gluten free, in addition to being rich in basic minerals and high protein value. **Objective:** It consists of analyzing and preparing a loaf of bread with a higher protein content, featuring functional properties, with modification of wheat flour by cashew nut flour, enriched with whey and performing an analysis of nutritional composition. **Methods:** A descriptive and quantitative experimental study was developed from a sample of bread with cashew nut flour (FCC). To make the bread, the whey was obtained by adding acid to UHT milk, the FCC obtained in the central market of São Luís, roasted and ground. Soon after, the analysis of the composition of the breads was carried out, using the revised and expanded food composition table - TACO 4th edition/2011. **Results:** Significant differences were noted: in relation to the value of macronutrients, based on 100g, the standard bread offers 17.5g of protein, and this one has 12g. There were losses in relation to carbohydrate, the standard bread offers 44.1g, while the elaborate bread offers 14.75g. As for the lipid content, the elaborate bread contains 37.24g, while the standard bread has only 2.7g. Regarding the fiber content, there was a reduction in the bread made with less than 1g. **Conclusion:** It can be emphasized that the research was carried out, achieving satisfactory results, reaching a product enriched with high protein characteristics, aiming to replace traditional bread with modified bread, in order to obtain significant amounts of nutrients through its insertion in eating habits.

Keywords: Cashew nut. Whey. Flour. Bread.

ESTADO NUTRICIONAL E PARTO CESÁRIO DE MULHERES: uma revisão de literatura

Thayane Leila Gonçalves Silva¹
Adriana Sousa Rêgo²
Janaína Maiana Abreu Barbosa³

Resumo

Introdução: O estado nutricional materno tem associação direta à saúde da mãe e do feto. Além de ser um fator norteador para o desfecho, tal como, maiores chances de apresentarem patologias como pré-eclâmpsia, diabetes gestacional, e maiores frequências de partos cirúrgicos. Desta forma, atualmente tem se dado destaque ao aumento de prevalência de gestantes com estado nutricional inadequado, assim como, uma elevação significativa de partos cesarianos. **Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi verificar a relação do estado nutricional e parto cesáreo. **Metodologia:** Trata-se de um estudo de revisão de literatura, onde foi feita a busca de artigos científicos anos publicados em 2016 a 2021 nas bases de dados da Scielo, Pubmed, Google acadêmico e Lilacs. **Resultados:** Os estudos indicam que há um aumento relevante de ganho de peso durante a gestação e conseqüentemente elevação de partos cesáreos, sendo que, o Brasil é conhecido como um dos países que mais fazem partos cesáreos. O Brasil ultrapassa o limite de 15% recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS). **Conclusão:** Á vista disso, observa-se que ainda existe uma deficiência na assistência nutricional no setor público de informações básicas durante o pré-natal, o que

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição – Universidade CEUMA. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Pós-Doutora em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Programa de Pós-Graduação em Gestão dos Programas e Serviços de Saúde – Universidade CEUMA. São Luís, Maranhão, Brasil.

³ Doutora em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição – Universidade CEUMA. São Luís, Maranhão, Brasil

possibilitaria uma intervenção precoce, reduzindo os índices elevados de partos cirúrgicos e riscos maternos e fetais.

Palavras-chave: Estado Nutricional. Gravidez. Parto.

Abstract

NUTRITIONAL STATUS AND CESAREAN DELIVERY OF WOMEN: a literature review

Introduction: Maternal nutritional status is directly associated with the health of the mother and fetus. In addition to being a guiding factor for the outcome, such as greater chances of having pathologies such as preeclampsia, gestational diabetes, and higher frequencies of surgical deliveries. Thus, the increasing prevalence of pregnant women with inadequate nutritional status has currently been highlighted, as well as a significant increase in cesarean deliveries. **Objective:** The objective of the present study was to verify the relationship between nutritional status and cesarean delivery. **Methodology:** This is a literature review study, where a search was made for scientific articles published from 2016 to 2021 in the databases of Scielo, Pubmed, Google academic and Lilacs. **Results:** Studies indicate that there is a significant increase in weight gain during pregnancy and, consequently, an increase in cesarean deliveries, and Brazil is known as one of the countries that most perform cesarean deliveries. Brazil exceeds the 15% limit recommended by the World Health Organization (WHO). **Conclusion:** In view of this, it is observed that there is still a deficiency in nutritional assistance in the public sector of basic information during prenatal care, which would allow early intervention, reducing the high rates of surgical deliveries and maternal and fetal risks.

Keywords: Nutritional Status. Pregnancy. Childbirth.

VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE DOS RÓTULOS DE ALIMENTOS FRENTE À RDC 26/2015 E RDC 136/2017: uma revisão de literatura

Jaqueline Maramaldo Ribeiro¹
Janaína Maiana Abreu Barbosa²

Resumo

Introdução: No sentido de trazer mais clareza às pessoas com restrições alimentares decorrentes de alergias e intolerâncias ao comprar um alimento industrializado, duas importantes legislações estão em vigor no Brasil, cuja finalidade é obrigar a indústria alimentícia a declarar ao final da lista de ingredientes a presença de alergênicos e/ou lactose nos produtos, a RDC 26/2015 e a RDC 136/2017, respectivamente, quando aplicáveis. **Objetivo:** Verificar na literatura a conformidade dos rótulos de produtos alimentícios frente à RDC 26/2015 e 136/2017. **Métodos:** Realizou-se uma busca nas bases de dados *Scientific Electronic Library Online* (Scielo) e *Scholar Google*, no período de janeiro de 2020 a junho de 2021, utilizando-se os descritores de pesquisa “rotulagem” E “alimentos”, “rotulagem” E

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Doutorado em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha - CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

“alergênicos”, “rotulagem” E “lactose”, sendo incluídos artigos publicados nos últimos dez anos. **Resultados:** Foram selecionados dez artigos, escritos em língua portuguesa, dos quais, sete abordaram a rotulagem de alergênicos, um sobre rotulagem de lactose e dois ambas as legislações. Foi demonstrado que, apesar de passados alguns anos da publicação das legislações em questão, ainda são comuns as inadequações relacionadas ao que estas determinam. O erro mais verificado pelos autores diz respeito à ausência da declaração de conteúdo alergênico ou lactose, quando na lista de ingredientes consta os alimentos que deveriam estar declarados e em destaque na embalagem, conforme orienta os documentos. **Conclusão:** Foi possível concluir que os consumidores que cursam com reações adversas a alimentos decorrentes da ingestão de alergênicos e/ou lactose ainda podem deparar-se com rótulos que não respeitam o seu direito de obter informações claras e seguras.

Palavras-chave: Rótulos. Alergênicos. Lactose. Legislação.

VERIFICATION OF CONFORMITY OF FOOD LABELS AGAINST RDC 26/2015 AND RDC 136/2017: a literature review

Abstract

Introduction: In order to bring more clarity to people with dietary restrictions resulting from allergies and intolerances when buying industrialized food, two important legislations are in force in Brazil, whose purpose is to oblige the food industry to declare at the end of the list of ingredients the presence of of allergens and/or lactose in the products, RDC 26/2015 and RDC 136/2017, respectively, when applicable. **Objective:** To verify in the literature the compliance of food product labels against RDC 26/2015 and 136/2017. **Methods:** A search was carried out in the Scientific Electronic Library Online (Scielo) and Scholar Google databases, from January 2020 to June 2021, using the search descriptors “labeling” AND “food”, “labeling” AND “allergens”, “labeling” AND “lactose”, including articles published in the last ten years. **Results:** Ten articles were selected, written in Portuguese, of which seven addressed allergen labeling, one on lactose labeling and two on both legislation. It was shown that, despite some years after the publication of the legislation in question, inadequacies related to what they determine are still common. The error most verified by the authors concerns the absence of the declaration of allergen or lactose content, when the list of ingredients includes the foods that should be declared and highlighted on the packaging, as guided by the documents. **Conclusion:** It was possible to conclude that consumers who have adverse reactions to foods resulting from the ingestion of allergens and/or lactose can still come across labels that do not respect their right to obtain clear and safe information.

Keywords: Labels. Allergens. Lactose. Legislation.

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM AÇAÍ (Euterpe aloracea) NA CIDADE DE AXIXÁ, MARANHÃO

Jorgianne Pereira Costa ¹

¹ Acadêmicos do Curso de Nutrição – Faculdade Estácio São Luís. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Acadêmicos do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

Resumo

Introdução: O Brasil é o principal produtor, consumidor e exportador do açaí, e a procura por este fruto no mercado vem aumentando cada vez mais devido ao reconhecimento do seu valor nutricional, que apresenta um alto valor energético e valores consideráveis de alguns nutrientes. Porém, o açaí possui uma cadeia produtiva carente no requisito de higiene. **Objetivo:** Verificar a qualidade higiênico sanitário através da aplicação do checklist da RDC 275 de 2002 que aborda aspectos estruturais, higiene (ambiente, equipamento, utensílio e manipulador), produção e a documentação. **Metodologia:** Trata-se de um estudo descritivo observacional, desenvolvido através de visitas in loco em 10 estabelecimentos que comercializam açaí no município de Axixá, Maranhão, realizado em 2019. Foram avaliados através de um questionário socioeconômico com o responsável do local no momento da entrevista e o *checklist* da RDC nº 275/2002 onde foram avaliados cinco itens sendo eles: Edificações e instalações com 79 subitens; Equipamentos, móveis e utensílios com 21 subitens; Manipuladores com 14 subitens; Produção com 33 subitens; e Documentação com 17 subitens. **Resultados:** Segundo os dados socioeconômico dos 10 entrevistados, 50% eram do sexo feminino e 50% do sexo masculino, com faixa etária entre 30 e 40 anos. A renda mensal de 50% dos entrevistados é de um salário mínimo e quanto ao nível de escolaridade constatou que 50% cursou o ensino médio completo. Cerca de 90% dos entrevistados não possuíam curso na área de alimentação e/ou manipulação de alimentos. Dos estabelecimentos avaliados, 80% estavam classificados como ruim, apresentando percentuais entre 0 e 25% de itens adequados e 20% como regular, apresentando entre 26 a 50% de itens adequados. **Conclusão:** Faz se necessário uma atenção da Vigilância Sanitária fiscalizando criteriosamente as condições sanitárias, bem como a capacitação dos manipuladores acerca das boas práticas de manipulação de alimentos para conscientiza-los da importância desta prática.

Palavras-chave: Açaí. Segurança Alimentar. Boas Práticas.

ASSESSMENT OF HYGIENIC SANITARY CONDITIONS OF ESTABLISHMENTS THAT MARKET AÇAÍ (*Euterpe aloracea*) IN THE CITY OF AXIXÁ, MARANHÃO

Abstract

Introduction: Brazil is the main producer, consumer and exporter of açaí, and the demand for this fruit in the market is increasing due to the recognition of its nutritional value, which has a high energy value and considerable values of some nutrients. However, açaí has a production chain lacking in hygiene requirements. **Objective:** To verify the sanitary hygienic quality through the application of the checklist of RDC 275 of 2002 that addresses structural aspects, hygiene (environment, equipment, utensil and handler), production and documentation. **Methods:** This is a descriptive observational study, developed through on-site visits to 10

³ Mestra em Biologia Parasitária – Universidade CEUMA; Docente dos Cursos de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha – CEST e da Faculdade Estácio São Luís. São Luís, Maranhão, Brasil.

establishments that sell açaí in the municipality of Axixá, Maranhão, carried out in 2019. They were evaluated through a socioeconomic questionnaire with the person in charge of the place at the time of the interview. and the checklist of RDC n° 275/2002, where five items were evaluated, namely: Buildings and facilities with 79 sub-items; Equipment, furniture and utensils with 21 sub-items; Handlers with 14 sub-items; Production with 33 sub-items; and Documentation with 17 sub-items. **Results:** According to the socioeconomic data of the 10 respondents, 50% were female and 50% were male, aged between 30 and 40 years. The monthly income of 50% of the interviewees is a minimum wage and regarding the level of education, it was found that 50% had completed high school. About 90% of respondents did not have a course in the area of food and/or food handling. Of the establishments evaluated, 80% were classified as bad, presenting percentages between 0 and 25% of adequate items and 20% as regular, presenting between 26 and 50% of adequate items. **Conclusion:** It is necessary to pay attention to the Health Surveillance, carefully inspecting sanitary conditions, as well as training food handlers about good food handling practices to make them aware of the importance of this practice.

Keywords: Açaí. Food Safety. Good Practices.

OS RISCOS DA AUTO-SUPLEMENTAÇÃO ENTRE PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA: uma revisão de literatura

Thallyson Ruan da Luz Abreu¹
Allanne Pereira Araújo²

Resumo

Introdução: De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (1998), suplementos alimentares são vitaminas ou minerais que compõem uma dieta considerada saudável, em situações cuja a ingestão, a partir da alimentação seja insuficiente. Para Macedo (2021), o perigo da auto-suplementação está associado à sobrecarga hepática, acometimento de doenças cardiovasculares, neurológicas e renais. Neste contexto, o acompanhamento nutricional poderá evitar o surgimento de tais enfermidades, provocadas pelo uso indiscriminado. **Objetivo:** Conhecer os principais riscos da auto-suplementação entre praticantes de atividade física. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão bibliográfica, onde a busca pelos artigos científicos foi realizada através das plataformas Google Acadêmico e Biblioteca Virtual da Saúde (BVS). Foram utilizados os seguintes descritores: auto-suplementação, atividade física, acompanhamento nutricional, totalizando 10 artigos para análise. **Resultados:** Foi possível identificar a alta prevalência do uso recorrente de suplementos alimentares sem a prescrição e/ou acompanhamento nutricional pelos praticantes de atividade física. Percebeu-se também que alguns indivíduos que possuem restrições à algum(ns) nutriente(s) utilizam suplementos de forma indiscriminada o que acaba colocando em risco a sua própria saúde devido falta de orientações e/ou acompanhamento nutricional tornando-se um risco iminente para desenvolvimento de diversas doenças crônicas. **Conclusão:** A auto-suplementação pode ocasionar diversos danos à saúde, elevando o grau de contaminação por substâncias nocivas, desnecessárias e até mesmo em quantidades excessivas. A presença do nutricionista no

¹ Acadêmico do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Doutora em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

acompanhamento do praticante de atividade física previne o surgimento desses agravos garantindo resultados mais seguros e confiáveis.

Palavras-chave: Atividade Física. Auto-suplementação. Acompanhamento Nutricional.

THE RISKS OF SELF-SUPPLEMENTATION AMONG PHYSICAL ACTIVITY PRACTITIONERS: a literature review

Abstract

Introduction: According to the National Health Surveillance Agency (1998), food supplements are vitamins or minerals that make up a diet considered healthy, in situations where the intake from food is insufficient. For Macedo (2021), the danger of self-supplementation is associated with liver overload, involvement of cardiovascular, neurological and renal diseases. In this context, nutritional monitoring can prevent the emergence of such diseases, caused by indiscriminate use. **Objective:** To know the main risks of self-supplementation among practitioners of physical activity. **Methods:** This is a bibliographic review, where the search for scientific articles was carried out through the Google Scholar and Virtual Health Library (BVS) platforms. The following descriptors were used: self-supplementation, physical activity, nutritional monitoring, totaling 10 articles for analysis. Results: It was possible to identify the high prevalence of the recurrent use of food supplements without prescription and/or nutritional monitoring by practitioners of physical activity. It was also noticed that some individuals who have restrictions on some nutrient(s) use supplements indiscriminately, which ends up putting their own health at risk due to lack of guidance and/or nutritional monitoring, becoming an imminent risk for development of several chronic diseases. **Conclusion:** Self-supplementation can cause several damages to health, increasing the degree of contamination by harmful substances, unnecessary and even in excessive amounts. The presence of the nutritionist in the follow-up of the practitioner of physical activity prevents the emergence of these diseases, guaranteeing safer and more reliable results.

Keywords: Physical Activity. Self-supplementation. Nutritional monitoring.

COMPORTAMENTO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA)

Tamara Sousa Martins¹
Luis Otávio Santos de Sousa¹
Noemi da Cruz dos Santos Leitão¹
Jethânia Glasses Cutrim Furtado Ferreira²
Monique Silva Nogueira de Carvalho³

Resumo

¹ Acadêmicos do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil

² Mestra em Química – Universidade Federal do Maranhão; Docente dos Cursos de Nutrição, Gastronomia, Enfermagem, Direito, Sistemas da Informação e Estética – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

³ Mestra em Saúde do Adulto e da Criança – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição – Centro Universitário Estácio de São Luís. São Luís, Maranhão, Brasil.

Introdução: Crianças e adolescentes com transtorno do espectro autista (TEA), são muito seletivas e persistentes a mudanças na sua rotina e ao novo o que pode comprometer nas suas experiências com os alimentos. **Objetivo:** Tem-se como objetivo desse estudo: compreender o comportamento nutricional de crianças e adolescentes com TEA. **Métodos:** Tratou-se de uma pesquisa descritiva, exploratória, com abordagem qualitativa. Para a elaboração deste estudo, foram consultados periódicos indexados no LILACS (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde) e SciELO (ScientificElectronic Library Online), através de uma pesquisa de artigos científicos publicados sobre a temática, com os descritores: alimentação, crianças e adolescentes e TEA. Para isto, foi incluso artigos sobre o tema no idioma português e publicados nos últimos 10 anos, dos encontrados foram selecionados 05 (cinco) referentes ao objeto deste estudo. **Resultado:** De acordo com os dados coletados nos artigos pode-se entender que a relação entre a alimentação de crianças e adolescentes com TEA é bastante diversificada, não segue um padrão o que dificulta a atuação dos pais/cuidador e é dependente da situação financeira dos pais. Pode-se identificar que existe um alto consumo de alimentos processados e ultraprocessados, principalmente devido a comportamentos relativos à recusa alimentar; crianças e adolescentes autistas apresentam refluxo, alergias ou intolerâncias alimentares, o que torna o momento da alimentação um stress ocasionando em alguns casos problemas nutricionais, como desnutrição ou obesidade; outro ponto que pode ser levantado é que essas crianças e adolescentes são tendenciosos à seletividade alimentar, tendo a repetição dos mesmos alimentos consumidos e dificuldades com a textura. **Conclusão:** Com isso conclui-se que esse comportamento alimentar tende a dificultar o estabelecimento de uma alimentação saudável e equilibrada, que a equipe multiprofissional que atende a esses pacientes deve incentivar a procura de um profissional nutricionista para que o mesmo possa atuar levando em consideração aspectos preferenciais e também financeiros.

Palavras-chave: Alimentos. Crianças e adolescentes. Transtorno do Espectro Autista.

NUTRITIONAL BEHAVIOR OF CHILDREN AND ADOLESCENTS WITH AUTISM SPECTRUM DISORDER (ASD)

Abstract

Introduction: Children and adolescents with autism spectrum disorder (ASD) are very selective and persistent to changes in their routine and to the new, which can compromise their experiences with food. **Objective:** The objective of this study is to understand the nutritional behavior of children and adolescents with ASD. **Methods:** This was a descriptive, exploratory research with a qualitative approach. For the elaboration of this study, journals indexed in LILACS (Latin American and Caribbean Literature in Health Sciences) and SciELO (ScientificElectronic Library Online) were consulted, through a search of scientific articles published on the subject, with the descriptors: food, children and adolescents and ASD. For this, articles on the subject in Portuguese and published in the last 10 years were included, of those found, 05 (five) referring to the object of this study were selected. **Result:** According to the data collected in the articles, it can be understood that the relationship between the diet of children and adolescents with ASD is quite diverse, does not follow a pattern, which makes it difficult for parents/caregivers to act and is dependent on the financial

situation of the children. country. It can be identified that there is a high consumption of processed and ultra-processed foods, mainly due to behaviors related to food refusal; autistic children and adolescents present reflux, allergies or food intolerances, which makes the moment of feeding a stress causing in some cases nutritional problems, such as malnutrition or obesity; another point that can be raised is that these children and adolescents are prone to food selectivity, having the repetition of the same foods consumed and difficulties with texture. **Conclusion:** With this, it is concluded that this eating behavior tends to hinder the establishment of a healthy and balanced diet, that the multidisciplinary team that assists these patients should encourage the search for a professional nutritionist so that he can act taking into account aspects preferential and also financial.

Keywords: Food. Children and teenagers. Autism Spectrum Disorder.

ANÁLISE DA PERCEPÇÃO DE ALUNOS E PROFISSIONAIS DA ÁREA DA SAÚDE SOBRE AS INTERAÇÕES FÁRMACOS/NUTRIENTES E INFLUÊNCIA NO ESTADO NUTRICIONAL

Natacha Rodrigues do Nascimento ¹
Pâmara Silva Loura ²

Resumo

Introdução: As interações fármaco e alimento/nutriente são ocorrências antigas, mas que possuem pouco desfecho informacional e manejo clínico dos profissionais e estudantes da área da saúde, percebe-se que no momento das prescrições de dietas e medicamentos é possível encontrar algum tipo de interação, principalmente em pacientes hospitalizados, que os levam a um maior tempo de recuperação. **Objetivo:** Caracterizar o conhecimento dos profissionais e estudantes da área da saúde no que diz respeito à interação entre medicamentos e alimentos. **Metodologia:** Pesquisa de caráter observacional, transversal, descritivo, com uma abordagem qualitativa. A amostra foi composta por estudantes dos cursos da área da saúde e profissionais, que responderam a um questionário eletrônico, com perguntas referentes ao conhecimento deste público sobre as interações farmacológicas e nutricionais e seus efeitos. **Resultado:** Os colaboradores, eram estudantes dos cursos (nutrição, fisioterapia e enfermagem) e 4 profissionais nutricionistas, totalizando 112, sendo (91%) do gênero feminino. Foi obtido um resultado significativo sobre as perguntas referentes às interações fármaco-nutrientes, sendo que do total da amostra, (100%) afirmaram a importância das interações para os profissionais que atuam na área da saúde, e acreditam que, a população mais propensa a sofrer com as interações farmacológicas e nutricionais são os idosos (69,1%) e que estas interações podem afetar o estado nutricional (90,8%). Com relação às classes medicamentosas, (38,7%) e (36,8%), presumiram que os anti-inflamatórios e os corticoides, respectivamente, possuem uma probabilidade elevada para interagir com os alimentos que são ingeridos por pacientes hospitalizados. **Conclusão:** Poucos estudos discorrem sobre interações fármaco-nutrientes em pacientes, principalmente, os hospitalizados, mesmo tratando-se de um tema antigo. Ainda existem muitas limitações no manejo clínico quando se

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

² Especialista em Nutrição Clínica com ênfase em Terapia Nutricional – GANEP; Docente do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST. São Luís, Maranhão, Brasil.

mencionam interações farmacológicas e nutricionais. A implementação deste assunto deveria receber mais destaque no período acadêmico para chamar a atenção dos futuros profissionais sobre as interações. Desta maneira, se faz necessário que mais estudos sobre o assunto sejam realizados, por se tratar de um tema suma importância, principalmente, para o profissional Nutricionista que possui papel fundamental neste cenário.

Palavras-chave: Interação fármaco-nutrientes. Classes medicamentosas. Estado nutricional.

ANALYSIS OF THE PERCEPTION OF STUDENTS AND HEALTHCARE PROFESSIONALS ABOUT PHARMACEUTICAL/NUTRIENT INTERACTIONS AND INFLUENCE ON NUTRITIONAL STATUS

Introduction: Drug and food/nutrient interactions are old occurrences, but they have little informational outcome and clinical management of professionals and students in the health area, it is noticed that at the time of diet and medication prescriptions it is possible to find some type of interaction, especially in hospitalized patients, which lead to a longer recovery time. **Objective:** To characterize the knowledge of health professionals and students regarding the interaction between medicines and food. **Methodology:** Observational, cross-sectional, descriptive research with a qualitative approach. The sample consisted of students from courses in the health area and professionals, who answered an electronic questionnaire, with questions regarding the knowledge of this public about pharmacological and nutritional interactions and their effects. **Result:** The collaborators were students of the courses (nutrition, physiotherapy and nursing) and 4 nutritionists, totaling 112, being (91%) female. A significant result was obtained on the questions referring to drug-nutrient interactions, and of the total sample, (100%) affirmed the importance of interactions for professionals working in the health area, and believe that the population most prone to suffer from pharmacological and nutritional interactions are the elderly (69.1%) and that these interactions can affect nutritional status (90.8%). Regarding drug classes, (38.7%) and (36.8%) assumed that anti-inflammatory drugs and corticosteroids, respectively, have a high probability of interacting with foods that are ingested by hospitalized patients. **Conclusion:** Few studies discuss drug-nutrient interactions in patients, especially hospitalized patients, even though it is an old topic. There are still many limitations in clinical management when mentioning pharmacological and nutritional interactions. The implementation of this issue should receive more attention in the academic period to draw the attention of future professionals about interactions. In this way, it is necessary that more studies on the subject are carried out, as it is a topic of paramount importance, especially for the professional Nutritionist who has a fundamental role in this scenario.

Keywords: Drug-nutrient interaction. Drug classes. Nutritional status.

REDES DE CO-METILAÇÃO RELACIONADAS AO FTO EM DIABETES MELLITUS TIPO 2

Larissa Moreira Damasceno¹
Emanuel Diego dos Santos Penha²

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição – Centro universitário Estácio do Ceará, Campus Centro. Fortaleza, Ceará, Brasil.

² Nutricionista. Docente do Curso de Nutrição – Centro Universitário Estácio do Ceará, Campus Centro. Fortaleza, Ceará, Brasil.

Introdução: O diabetes mellitus é um grave problema de saúde pública. Estima-se que atingiu 435 milhões (8,8%) de adultos em 2017. Desse total, aproximadamente 4 milhões chegaram a óbitos. A tendência é de aumento da prevalência, visto que esse número deve aumentar para 629 milhões (9,9%) em 2045. Variantes do FTO podem aumentar o risco para DM2 e aumentar o IMC. Nesse sentido, há uma predisposição para resistência à insulina. FTO é um gene que está relacionado à obesidade e tem sido associado a outras comorbidades, como diabetes. **Objetivo:** Portanto, seria interessante verificar quais as relações / interações do FTO com outros genes dentro das redes de metilação em bancos de dados relacionados à diabetes. Assim, seria possível tentar inferir quais são os mecanismos dessas inter-relações. A metilação é um processo regulatório no qual uma parte do DNA pode ser ativada / desativada, influenciando a expressão de genes naquela região. **Métodos:** Para caracterizar as relações do FTO com outros genes, 1 estudo foi selecionado como banco de dados a partir das quatro descobertas do EBI ArrayExpress, com dados de metilação e diabetes em homo sapiens. WGCNA foi usado para análise de correlação e a ferramenta DAVID Bioinformatics Resources 6.8 para associação gene-doença para os genes encontrados no estudo. **Resultados:** 424 genes foram fortemente correlacionados com FTO e estes foram significativamente associados a doenças cardiovasculares e metabólicas, como diabetes tipo 2. **Conclusão:** A forte correlação do FTO a genes do metabolismo da glicose e lipídico pode se dá pelo provável potencial regulatório epigenético deste gene, contudo é necessário mais estudos para explicar quais são os mecanismos envolvidos.

FTO-RELATED CO-METHYLATION NETWORKS IN TYPE 2 DIABETES MELLITUS

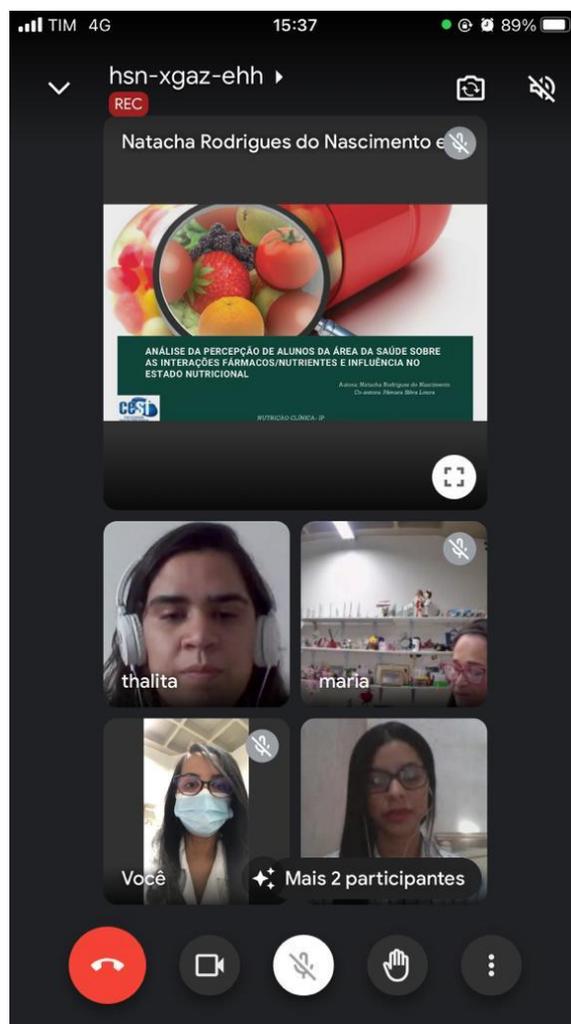
Introduction: Diabetes mellitus is a serious public health problem. It is estimated that it reached 435 million (8.8%) adults in 2017. Of this total, approximately 4 million died. The trend is for an increase in prevalence, as this number is expected to increase to 629 million (9.9%) in 2045. Variants of the FTO may increase the risk for T2DM and increase the BMI. In this sense, there is a predisposition to insulin resistance. FTO is a gene that is linked to obesity and has been linked to other comorbidities such as diabetes. **Objective:** Therefore, it would be interesting to verify the relationships/interactions of FTO with other genes within methylation networks in diabetes-related databases. Thus, it would be possible to try to infer the mechanisms of these interrelationships. Methylation is a regulatory process in which a part of the DNA can be turned on/off, influencing the expression of genes in that region. **Methods:** To characterize the relationships of FTO with other genes, 1 study was selected as a database from the four EBI ArrayExpress findings, with data on methylation and diabetes in

homo sapiens. WGCNA was used for correlation analysis and the DAVID Bioinformatics Resources 6.8 tool for gene-disease association for the genes found in the study. **Results:** 424 genes were strongly correlated with FTO and these were significantly associated with cardiovascular and metabolic diseases, such as type 2 diabetes. **Conclusion:** The strong correlation of FTO with glucose and lipid metabolism genes may be due to the probable epigenetic regulatory potential of this gene, however, further studies are needed to explain the mechanisms involved.

Galeria dos Trabalhos Premiados



Premiação de Trabalhos Acadêmicos
(XI Jornada de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha - CEST)



Premiação de Trabalhos Acadêmicos
(XI Jornada de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha - CEST)

REC

Sabrina Silva Cunha está apresentando

Métodos

| ESTADO DE HIDRATAÇÃO | % PERDA DE PESO CORPORAL | COLORAÇÃO DA URINA | GEU |
|----------------------------|--------------------------|--------------------|---------------|
| EU-HIDRATADO | +1 a -1% | 1 ou 2 | <1.010 |
| DESIDRATAÇÃO MÍNIMA | -1 a -3% | 3 ou 4 | 1.010-1.020 |
| DESIDRATAÇÃO SIGNIFICATIVA | -3 a -5% | 5 ou 6 | 1.021 – 1.030 |
| DESIDRATAÇÃO GRAVE | > 5% | >6 | >1.030 |

Casa, et al National Athletic Trainers' Association
Position Statement: Fluid Replacement for Athletes, 2010

thalita Sabrina

Você Mais 2 participantes

Premiação de Trabalhos Acadêmicos

(XI Jornada de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha – CEST)

REALIZAÇÃO



XI JORNADA DE
NUTRIÇÃO
Nutrigenética, Nutrigenômica
e Assistência Nutricional em
tempos de pandemia