



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

“Atualização profissional na Nutrição Clínica, Social e na Gestão: Evidências científicas”

12 e 13 de Setembro de 2019

*Auditório Fernando Falcão na Assembleia Legislativa do Maranhão, São Luís, Maranhão,
Brasil*

SÃO LUÍS, MARANHÃO

2019



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 e Prof. Me. Alexsandro Ferreira dos Santos

COMISSÃO ORGANIZADORA

Prof. Esp. Maria Tereza Silva de Medeiros, Prof. Me. 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. Pâmara Silva Loura e Profa. Ma. Herika Polyana Silva Martins Rabelo.

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

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

Gestor de Comunicação e Marketing: Daniel Augusto da Silva Santos

TRANSTORNO DE COMPULSÃO ALIMENTAR E FATORES ASSOCIADOS NA ADOLESCÊNCIA: um estudo de caso com abordagem nutricional em uma clínica-escola de São Luís – MA

Hellen Valéria Nunes da Rocha¹
Ana Caroline Belfort Dominice Braga¹
Ana Monaliza Cordeiro Torres¹
Isabella Santos Silva¹
Alicia Alves¹
Aniely Lopes Trindade¹
Elizângela França Teixeira²

Resumo

Introdução: O transtorno da compulsão alimentar periódica (TCAP) é caracterizado pelo consumo exacerbado de alimentos de forma indiscriminatória e posteriormente a sensação de perda de controle, tristeza e culpa, porém neste caso há ausência do comportamento compensatório observado em outros distúrbios alimentares. Esse transtorno facilmente leva o indivíduo ao aumento de peso e consequentemente obesidade, caracterizada pelo aumento da gordura total e abdominal, essa patologia também está associada resistência periférica a insulina, aumento de citocinas inflamatórias e desregulação hormonal, portanto um fator desencadeante para o surgimento de doenças crônicas e doenças cardiovasculares. **Objetivo:** Relatar o caso de uma paciente com obesidade e transtorno da compulsão alimentar periódica. **Métodos:** Os dados foram coletados por meio de revisão de prontuário, entrevista com o paciente e revisão de literatura. **Considerações finais:** O caso em questão traz à tona a necessidade do aprofundamento nos estudos a respeito dos distúrbios alimentares e condutas nutricionais adequadas para esses transtornos complexos, além de ressaltar a importância de uma equipe multiprofissional no acompanhamento e tratamento desses pacientes, uma vez que estas desordens os afetam de diversas formas.

Palavras-chave: Adolescente. Transtorno alimentar. Compulsão alimentar.

EATING DISORDER AND ASSOCIATED FACTORS IN ADOLESCENCE: a case study with a nutritional approach in a teaching clinic in São Luís – MA

Abstract

Introduction: Binge eating disorder (BED) is characterized by the indiscriminate consumption of food and subsequently the feeling of loss of control, sadness and guilt, but in this case there is an absence of the compensatory behavior observed in other eating disorders. This disorder easily leads the individual to weight gain and consequently obesity, characterized by an increase in total and abdominal fat, this pathology is also associated with peripheral insulin resistance, increase in inflammatory cytokines and hormonal dysregulation, therefore a triggering factor for the emergence of diseases. chronic and cardiovascular diseases. **Objective:** To report the case of a patient with obesity and binge eating disorder. **Methods:**

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

² Nutricionista. Mestranda em Educação para Saúde pela Escola Superior de Tecnologia da Saúde do Instituto Politécnico de Coimbra – Portugal; Docente do Curso de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha – CEST, São Luís, Maranhão, Brasil.



Data were collected through chart review, patient interview and literature review. Final considerations: The case in question brings to light the need for further studies on eating disorders and appropriate nutritional behaviors for these complex disorders, in addition to emphasizing the importance of a multidisciplinary team in the monitoring and treatment of these patients, since these Disorders affect them in different ways.

Keywords: Adolescent. Eating disorder. Food compulsion.

OS HÁBITOS DE LEITURA DOS RÓTULOS DE ALIMENTOS: uma revisão de literatura

Juliane da Silva Sousa¹
Andressa Lima Silva¹
Iara Teixeira Mota¹
Jorgianne Pereira Costa¹
Gilberth Silva Nunes²

Resumo

Introdução: As informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos permitem aos consumidores a seleção de uma dieta balanceada, diminuindo assim a incidência de problemas de saúde relacionados a maus hábitos alimentares, como obesidade, hipercolesterolemia, doenças cardiovasculares, certos tipos de câncer, entre outras (NASCIMENTO, 2001). **Objetivo:** O objetivo desse estudo foi realizar uma revisão de literatura sobre hábitos de ler os rótulos de alimentos. **Metodologia:** Este trabalho foi elaborado com bases de dados do Google acadêmico e BVS, as palavras chaves utilizadas foram rotulagem e rotulagem de alimentos, foram selecionados 5 artigos de 2011 a 2017. **Resultados:** Cinco estudos avaliaram hábitos de ler os rótulos dos alimentos consumidos, no primeiro estudo 96 pessoas participaram, sendo que 86% não liam as informações contidas nos rótulos dos produtos. No segundo estudo 227 pessoas participaram e 69,9% afirmaram ler os rótulos enquanto que 30,4% negaram ler. No terceiro estudo de 400 entrevistados 61,0% não liam os rótulos. No quarto estudo foram 1.246 entrevistados e a leitura de rótulos foi referida por 70,9%. Um dos estudos perguntou ainda sobre a leitura da data de validade do produto e 88% disse observar. E ainda sobre consideram as informações de difícil leitura e 82% disse considerar difícil. Outro estudo procurou também a importância das informações nutricionais e 96,8% consideravam importante e muito importante, mas somente 3,8% declararam que compreendiam totalmente. **Conclusão:** Entre a população entrevistada, grande parte relatou buscar a informação nutricional antes da finalização da compra. Isto se deve a participação do profissional nutricionista que contribui com o incentivo à leitura dos rótulos.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos. Educação alimentar e nutricional. Hábitos alimentares. Informação.

HABITS OF READING FOOD LABELS: a literature review

Abstract

Introduction: Nutritional information on food labels allows consumers to select a balanced diet, thus reducing the incidence of health problems related to poor eating habits, such as obesity, hypercholesterolemia, cardiovascular disease, certain types of cancer, among others (BIRTH, 2001). **Objective:** The objective of this study was to carry out a literature review on habits of reading food labels. **Methodology:** This work was prepared with Google academic databases and VHL, the keywords used were labeling and food labeling, 5 articles were

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

² Nutricionista. Mestre em Saúde e Ambiente pela Universidade Federal do Maranhão; Docente da Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



selected from 2011 to 2017. Results: Five studies evaluated habits of reading the labels of the foods consumed, in the first study, 96 people participated, and 86% did not read the information contained on product labels. In the second study, 227 people participated and 69.9% said they read the labels while 30.4% denied reading. In the third study of 400 respondents, 61.0% did not read the labels. In the fourth study, 1,246 were interviewed and reading labels was reported by 70.9%. One of the studies also asked about reading the expiration date of the product and 88% said they observed. And they still consider the information difficult to read and 82% said they consider it difficult. Another study also looked for the importance of nutritional information and 96.8% considered it important and very important, but only 3.8% declared that they fully understood. Conclusion: Among the population interviewed, a large part reported seeking nutritional information before finalizing the purchase. This is due to the participation of the nutritionist who contributes to encouraging the reading of labels.

Keywords: Food labeling. Food and nutrition education. Eating habits. Information.

OS MÚSCULOS DA MASTIGAÇÃO E A IMPORTÂNCIA DE MASTIGAR CORRETAMENTE

Brenda Emmylly Marinho Teles¹
Alinne Rafaela Rodrigues Araujo¹
Jaqueline Maranhão¹

Resumo

Introdução: Os músculos da mastigação são pares e se inserem na mandíbula. São eles: Masseter, Temporal, Pterigóideo, Medial, Pterigóideo Lateral. A mastigação ideal é realizada bilateralmente, ou seja, o alimento é lateralizado para o lado direito e esquerdo consecutivamente e com os lábios selados. Esta mastigação torna a movimentação muscular e óssea equilibrada entre o lado direito e esquerdo da face, sendo realizada sem apresentar tensões musculares que possam provocar desconfortos e alterações na articulação temporomandibular (ATM). **Objetivo:** Explicar quais são os músculos da mastigação, sua origem, inserção, ação e a importância da forma correta de mastigar. **Resultados/Conclusão:** Por este motivo, procura-se enfatizar que a mastigação é uma grande aliada no processo digestivo. Nosso estômago não possui dentes, a digestão do alimento se inicia na boca, a trituração feita pelos dentes reduz os alimentos em pedaços menores, onde as glândulas salivares produzem enzimas que são responsáveis em transformar a região em um processo mais rápido e saudável.

Palavras-chave: Músculos. Mastigação. Digestão.

CHEWING MUSCLES AND THE IMPORTANCE OF CHEWING CORRECTLY

Abstract

Introduction: The muscles of mastication are paired and attach to the jaw. They are: Masseter, Temporal, Pterygoid, Medial, Lateral Pterygoid. The ideal mastication is performed bilaterally, that is, the food is lateralized to the right and left side consecutively and with the lips sealed. This chewing makes muscle and bone movement balanced between the right and left side of the face, being performed without presenting muscle tensions that can cause discomfort and changes in the temporomandibular joint (TMJ). **Objective:** This literature review aimed to explain which are the muscles of mastication, their origin, insertion, action and the importance of the correct way to chew. **Results / Conclusion:** For this reason, we try to emphasize that chewing is a great ally in the digestive process. Our stomach does not have teeth, the digestion of food begins in the mouth, the crushing done by the teeth reduces food into smaller pieces, where the salivary glands produce enzymes that are responsible for transforming the region into a faster and healthier process.

Keywords: Muscles. Chewing. Digestion.

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

A IMPORTÂNCIA DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR

Jéssica Leticia Ramos dos Santos¹
Ângelo Valentim Durans Silva¹
Bianca Nilha Mendes Sampaio¹
Gabriel Mateus Nascimento Oliveira²

Resumo

Introdução: A Educação Alimentar e Nutricional (EAN), responsabilidade do profissional de Nutrição, é uma estratégia das políticas públicas (voltadas à alimentação) que visa a prevenção e o controle dos problemas alimentares e nutricionais da atualidade e a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Entende-se que o ambiente escolar, responsável pela formação básica de valores dos indivíduos, seja propício ao ensino e a implementação da EAN, permitindo a formação de indivíduos críticos e conscientes sobre alimentação saudável. **Objetivo:** Analisar a importância da Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar. **Metodologia:** Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica com pesquisa realizada em artigos científicos das bases de dados do Google Acadêmico, CFN, Scielo e Bireme. Utilizaram-se artigos publicados no período de 2013 a 2019, e resolução do Conselho Federal de Nutrição referente ao ano de 2018, no idioma português (Brasil). **Resultados:** Os estudos abordados demonstram que a EAN representa o conjunto de ações que estimulam a adoção espontânea de práticas alimentares saudáveis, exercendo influência direta na formação dos hábitos alimentares, no estado de saúde, na aprendizagem do escolar e na qualidade de vida do mesmo. Entretanto podemos destacar que há poucas alterações nos hábitos alimentares das crianças quando a EAN é conduzida em curto prazo. Nessa perspectiva as ações de EAN preconizam a promoção da oferta de alimentação saudável na escola, além de desenvolver atividades que incentivem hábitos alimentares regionais, culturais e a utilização de novos métodos pedagógicos voltados a alimentação escolar. **Conclusão:** Torna-se fundamental abordar atividades sobre EAN na escola em longo prazo, para garantir a promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas, expandindo a atuação do Nutricionista na escola, permitindo que atuem, também, no campo pedagógico e se tornando provedores de hábitos alimentares saudáveis que se estendem para além do ambiente escolar.

Palavras-chave: Educação alimentar. Escola. Hábitos alimentares. Saúde.

THE IMPORTANCE OF FOOD AND NUTRITIONAL EDUCATION IN THE SCHOOL ENVIRONMENT

Abstract

Introduction: Food and Nutrition Education (FNE), the responsibility of the Nutrition professional, is a public policy strategy (focused on food) that aims to prevent and control current food and nutritional problems and promote healthy eating habits. It is understood that

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

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



the school environment, responsible for the basic formation of individuals' values, is conducive to the teaching and implementation of EAN, allowing the formation of critical and conscious individuals about healthy eating. Objective: To analyze the importance of Food and Nutrition Education in the school environment. Methodology: This is a bibliographic review study with research carried out in scientific articles from Google Scholar, CFN, Scielo and Bireme databases. Articles published from 2013 to 2019, and a resolution of the Federal Nutrition Council for the year 2018, in Portuguese (Brazil) were used. Results: The studies discussed show that the EAN represents the set of actions that stimulate the spontaneous adoption of healthy eating practices, exerting a direct influence on the formation of eating habits, health status, student learning and quality of life. However, we can highlight that there are few changes in children's eating habits when EAN is conducted in the short term. From this perspective, EAN actions advocate the promotion of healthy food at school, in addition to developing activities that encourage regional and cultural eating habits and the use of new pedagogical methods aimed at school meals. Conclusion: It is essential to address activities on EAN at school in the long term, to ensure health promotion and prevention of chronic diseases, expanding the role of Nutritionists at school, allowing them to also act in the pedagogical field and becoming providers of healthy eating habits that extend beyond the school environment.

Keywords: Food education. School. Eating habits. Health.



RELAÇÃO TERAPÊUTICA ENTRE MAGNÉSIO E DIABETES MELLITUS TIPO 2

Adriana Mondego Braga¹

Joseane dos Santos Viana¹

Thaiane Iasmin Ferreira Monteiro¹

Kassiandra Lima Pinto¹

Amanda Aparecida Campos¹

Marcos Roberto Campos de Macêdo²

Resumo

Introdução: O magnésio é um íon predominantemente intracelular participando como cofator de reações enzimáticas, modulando o transporte da glicose através das membranas podendo a sua deficiência contribuir para a instalação de patologias relacionadas ao metabolismo da glicose. **Objetivo:** Relacionar a propriedade terapêutica do magnésio com a Diabetes Mellitus Tipo 2, assim como resistência à insulina. **Métodos:** Trata-se de um estudo de revisão sistemática da literatura, com delineamento metodológico a partir do Protocolo de Prisma, realizado no período de agosto de 2019 utilizando-se das seguintes bases de dados: Scientific Electronic Library Online (SciELO) e PUBMED. Os descritores utilizados foram Diabetes Mellitus e Magnésio definidos a partir do DeSC- Descritores em Ciências da Saúde da Biblioteca Virtual em Saúde. Incluíram-se artigos com texto completo disponível, redigidos no idioma português e inglês e publicados no recorte temporal entre 2002 a 2019. Excluiu-se da amostragem os artigos de revisão de literatura e os duplicados nas bases de dados. **Resultados:** Os achados literários fomentam que o Magnésio relaciona-se com a homeostase da Glicose no organismo, relatando-se a carência do mineral na redução dos níveis de insulina basal e outras alterações sugeridas, por autores, como fator contribuinte do aumento da sensibilidade à insulina. Na Diabetes Mellitus, a atuação do Magnésio é apontada como fator de controle metabólico dos níveis glicêmicos, sendo sua deficiência identificada em indivíduos em estado de descontrole da patologia. Ainda, a ingestão aumentada de Magnésio é correlacionada, em estudos, com a menor incidência de Diabetes Mellitus Tipo 2. **Conclusão:** Evidencia-se, portanto, uma considerável relação entre a hipomagnesemia e a ocorrência de Diabetes Mellitus e Resistência à insulina. Relaciona-se o mineral como preditor de alterações no metabolismo da glicose, assim, contribuindo para o surgimento de patologias relacionadas.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus. Magnésio. Hipomagnesemia.

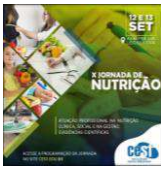
THERAPEUTIC RELATIONSHIP BETWEEN MAGNESIUM AND TYPE 2 DIABETES MELLITUS

Abstract

Introduction: Magnesium is a predominantly intracellular ion participating as a cofactor in enzymatic reactions, modulating the transport of glucose across membranes, and its deficiency may contribute to the installation of pathologies related to glucose metabolism.

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

² Nutricionista. Mestre em Saúde do Adulto e da Criança – Universidade Federal do Maranhão; Docente Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



Objective: To relate the therapeutic property of magnesium to Type 2 Diabetes Mellitus, as well as insulin resistance. **Methods:** This is a systematic literature review study, with a methodological design based on the Prism Protocol, carried out in August 2019 using the following databases: Scientific Electronic Library Online (SciELO) and PUBMED. The descriptors used were Diabetes Mellitus and Magnesium defined from the DeSC - Health Sciences Descriptors from the Virtual Health Library. Articles with full text available, written in Portuguese and English and published in the time frame between 2002 and 2019 were included. Literature review articles and duplicates in the databases were excluded from the sample. **Results:** The literary findings encourage that Magnesium is related to the homeostasis of Glucose in the body, reporting the lack of the mineral in the reduction of basal insulin levels and other alterations suggested by authors as a contributing factor to the increase in sensitivity to insulin. In Diabetes Mellitus, the role of Magnesium is identified as a factor of metabolic control of glycemic levels, and its deficiency is identified in individuals in a state of uncontrolled pathology. Furthermore, increased magnesium intake is correlated, in studies, with a lower incidence of Type 2 Diabetes Mellitus. **Conclusion:** Therefore, there is a considerable relationship between hypomagnesemia and the occurrence of Diabetes Mellitus and Insulin Resistance. The mineral is related as a predictor of changes in glucose metabolism, thus contributing to the emergence of related pathologies.

Keywords: Diabetes Mellitus. Magnesium. Hypomagnesemia.

UTILIZAÇÃO DO LICOPENO COMO AGENTE ANTIOXIDANTE NO CÂNCER DE PRÓSTATA

Adriana Mondego Braga¹
Fabiana Viana Maciel Rodrigues¹
Amanda Aparecida Campos Oliveira¹
Kassiandra Lima Pinto¹
Joseane dos Santos Viana¹
Thalita de Albuquerque Vêras Câmara²
Monique Silva Nogueira de Carvalho²

Resumo

Introdução: O licopeno é um pigmento avermelhado disponível em alguns alimentos, considerado um carotenoide, responsável por dar cor a alguns alimentos alaranjados, amarelos e vermelhos, além de possuir ação antioxidante, o seu consumo está relacionado a prevenção do câncer de próstata. **Objetivo:** Realizar uma revisão sistemática da literatura a respeito da utilização do licopeno como agente antioxidante no câncer de próstata. **Métodos:** Trata-se de um estudo de revisão sistemática da literatura, realizado no período de agosto de 2019 utilizando o buscador Google Acadêmico, utilizando as palavras chaves “licopeno”, “antioxidante e “neoplasia da próstata”, sendo confirmadas pelo DeSC- Descritores em Ciências da Saúde. Incluíram-se artigos com texto completo disponível, no período temporal entre 2004 a 2019. Foram excluídos os artigos de revisão de literatura e duplicados, assim como citações e artigos não relacionados ao tema proposto, trabalhos de conclusão de curso, teses e dissertações. **Resultados:** De acordo com os relatos encontrados na literatura, pode-se afirmar que a suplementação de licopeno que é considerado um rico antioxidante, além de prevenir e tratar indivíduos que possuem tumores de próstata, pulmão e estômago, ele é considerado um aterogênese por proteger moléculas como lipoproteínas de baixa densidade (LDL), proteínas e DNA. A dosagem terapêutica de licopeno varia de 6 a 60mg diárias, as dosagens citadas na literatura incluem em torno de 6 mg para a redução do risco de câncer de próstata. As mesmas 6mg para a redução do risco de câncer de pulmão em mulheres não fumantes, 12mg para homens não fumantes e 30mg para diminuir o crescimento de câncer de próstata. **Conclusão:** Diante disso, a literatura atual demonstra que a suplementação de licopeno apresenta efeitos positivos na redução do risco e no tratamento do câncer de próstata, associado com uma alimentação balanceada.

Palavras-chave: Licopeno. Antioxidantes. Neoplasias da próstata.

USE OF LYCOPENE AS ANTIOXIDANT AGENT IN PROSTATE CANCER

Abstract

Introduction: Lycopene is a reddish pigment available in some foods, considered a carotenoid, responsible for giving color to some orange, yellow and red foods, in addition to having antioxidant action, its consumption is related to the prevention of prostate cancer. **Objective:**

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

² Nutricionista. Mestra em Saúde do Adulto e da Criança – Universidade Federal do Maranhão; Docente Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



To carry out a systematic review of the literature regarding the use of lycopene as an antioxidant agent in prostate cancer. Methods: This is a systematic literature review study, carried out in August 2019 using the Google Scholar search engine, using the keywords “lycopene”, “antioxidant and “prostate cancer”, confirmed by the DeSC- Descriptors in Health Sciences. Articles with full text available, in the period between 2004 and 2019 were included. Literature review and duplicate articles, as well as citations and articles not related to the proposed topic, course conclusion works, theses and dissertations were excluded. Results: According to the reports found in the literature, it can be said that lycopene supplementation, which is considered a rich antioxidant, in addition to preventing and treating individuals who have prostate, lung and stomach tumors, is considered an atherogenesis because it protects molecules such as low-density lipoproteins (LDL), proteins and DNA. The therapeutic dosage of lycopene ranges from 6 to 60mg daily, the dosages cited in the literature include around 6mg to reduce the risk of prostate cancer. The same 6mg for reducing lung cancer risk in non-smoking women, 12mg for nonsmoking men and 30mg for decreasing the growth of prostate cancer. Conclusion: In view of this, the current literature demonstrates that lycopene supplementation has positive effects in reducing the risk and treatment of prostate cancer, associated with a balanced diet.

Keywords: Lycopene. Antioxidants. Prostate neoplasms.

NEOFOBIA ALIMENTAR INFANTIL: os pais têm culpa?

Mayara Jullyanna Sanches Solon¹
Alexsandro Ferreira Dos Santos²
Allanne Pereira Araújo³

Resumo

Introdução: A neofobia alimentar é caracterizada pelo medo ou repulsa em ingerir alimentos desconhecidos, isso está relacionado com as expectativas criadas mediante um novo alimento. Existem vários níveis de neofobia, e vários fatores podem contribuir para o surgimento dela. As faixas etárias variam, no entanto, as mais afetadas são pré-escolares na fase dos 2 aos 6 anos de idade. **Objetivo:** Descrever os principais achados na literatura sobre a influência dos pais no surgimento da neofobia alimentar em crianças pré-escolares. **Metodologia:** Esta é uma revisão de literatura simples, realizada nas bases de dados: SciELO e também na literatura cinzenta dos últimos 8 anos a partir dos descritores: neofobia alimentar, pré-escolares, conhecimentos nutricionais parentais, e navegadores booleanos “and” ou “our”. Os artigos foram refinados e lidos para posterior exploração dos resultados. **Resultados:** Os principais responsáveis pela criação de hábitos alimentares nas crianças são os pais. Com base nos estudos encontrados, observou-se que existe pré-disposição genética para que a fobia ocorra, mas a maior prevalência de fatores associados é devido a erros frequentes e falta de informação e educação nutricional por parte dos pais. Ainda outros fatores foram ressaltados, como a associação de consequências fisiológicas na ingestão do alimento, contexto social, percepções sensoriais, mas ainda assim, o que se destaca são as várias formas que a influência parental contribui para o surgimento das neofobias alimentares, tanto pela falta de oferta dos alimentos de variados grupos alimentares e pouca frequência de exposição aos mesmos, quanto por experiências desagradáveis, como pressão para alimentar-se ou comer a comida toda. **Conclusão:** Os fatores emocionais e psicossociais desencadeados pelos pais foram de alta prevalência nos estudos, influenciando assim nas fobias alimentares das crianças.

Palavras-chaves: Neofobia alimentar. Pré-escolares. Preferência alimentar.

CHILD FOOD NEOPHOBIA: Are parents to blame?

Abstract

Introduction: Food neophobia is characterized by fear or repulsion to ingest unfamiliar foods, this is related to the expectations created by a new food. There are several levels of neophobia, and several factors can contribute to its emergence. The age groups vary, however the most affected are preschoolers from 2 to 6 years of age. **Objective:** To describe the main findings in the literature on the influence of parents on the emergence of food neophobia in preschool children. **Methodology:** This is a simple literature review, carried out in the databases: SciELO and also in the gray literature of the last 8 years from the descriptors: food

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

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

³ Nutricionista. Mestra em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha - CEST, São Luís, Maranhão, Brasil.



neophobia, preschoolers, parental nutritional knowledge, and Boolean browsers “and” or “gold”. The articles were refined and read for further exploration of the results. Results: The main responsible for creating eating habits in children are the parents. Based on the studies found, it was observed that there is a genetic predisposition for the phobia to occur, but the higher prevalence of associated factors is due to frequent errors and lack of information and nutritional education on the part of parents. Still other factors were highlighted, such as the association of physiological consequences in food intake, social context, sensory perceptions, but still, what stands out are the various ways that parental influence contributes to the emergence of food neophobias, both by the lack of offering food from different food groups and infrequent exposure to them, as well as unpleasant experiences, such as pressure to eat or eat all the food. Conclusion: Emotional and psychosocial factors triggered by parents were highly prevalent in the studies, thus influencing children's food phobias.

Keywords: Food neophobia. Preschoolers. Food preference.

EFEITO DE FITOTERÁPICOS TERMOGÊNICOS EM PACIENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE

Elayne Mirelly Reis da Silva¹
Erika Samara Barbosa Rocha²

Resumo

Introdução: Atualmente o uso de fitoterápicos tem sido significativo, visto que, esses princípios vêm apresentando características benéficas com resultados satisfatórios auxiliando o tratamento do sobrepeso e obesidade por meio de medidas naturais. **Objetivo:** Esta revisão tem como objetivo, analisar o efeito de agentes fitoterápicos termogênicos em pacientes com sobrepeso e obesidade. **Metodologia:** O estudo trata-se de uma revisão de literatura, o levantamento bibliográfico foi realizado através de 12 artigos científicos, na linguagem portuguesa, por meio da base de dados BVS – Biblioteca virtual em Saúde, sendo considerados os resultados dos últimos seis anos. **Resultados:** A Fitoterapia tem ganho considerável atenção no que se refere ao tratamento da obesidade, estudos atuais têm demonstrado sua eficácia e resultados positivos. A maior prevalência foi referente a fitoterápicos como a Faseolamina apresentando resultados significativos em que após 60 dias de tratamento houve evolução referente ao estado nutricional, 61,1% estavam com sobrepeso e após 60 dias de tratamento 10,5% desses participantes estavam eutróficos. Resultados relevantes também foram observados quanto ao uso da Camellia Sinenses e Citrus aurantium onde pacientes que receberam esses princípios obtiveram bons resultados referente a redução de peso (kg), IMC (kg/m²), circunferência braquial (cm) e circunferência da cintura (cm). Vale ressaltar, que esses resultados foram associados a um plano alimentar individualizado trazendo assim a importância de uma alimentação saudável associada com princípios ativos que trouxeram o benefício exposto no estudo. **Conclusão:** Tendo em vista os aspectos observados, a fitoterapia conjugada ao tratamento dietético tem apresentado resultados positivos em relação ao emagrecimento, portanto, o uso de fitoterápicos mostra-se de extrema importância no que se trata de alternativa terapêutica ao tratamento do sobrepeso e obesidade, trazendo assim a importância de mais estudos enfatizando a importância dos fitoterápicos,

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

² Nutricionista – Graduação Faculdade Santa Terezinha - CEST, São Luís, Maranhão, Brasil.



lembrando que, sempre com orientação profissional com o objetivo de alcançar resultados almejados.

Palavras-chave: Obesidade. Fitoterápicos. Emagrecimento.

EFFECT OF THERMOGENIC PHYTOTHERAPICS IN OVERWEIGHT AND OBESE PATIENTS

Abstract

Introduction: Currently, the use of herbal medicines has been significant, since these principles have shown beneficial characteristics with satisfactory results, helping the treatment of overweight and obesity through natural measures. **Objective:** This review aims to analyze the effect of thermogenic herbal agents in overweight and obese patients. **Methodology:** The study is a literature review, the bibliographic survey was carried out through 12 scientific articles, in Portuguese, through the VHL database - Virtual Health Library, considering the results of the last six years. **Results:** Phytotherapy has gained considerable attention regarding the treatment of obesity, current studies have demonstrated its effectiveness and positive results. The highest prevalence was related to herbal medicines such as Phaseolamine, presenting significant results in which after 60 days of treatment there was an evolution regarding nutritional status, 61.1% were overweight and after 60 days of treatment 10.5% of these participants were eutrophic. Relevant results were also observed regarding the use of Camellia Sinenses and Citrus aurantium where patients who received these principles obtained good results regarding weight reduction (kg), BMI (kg/m²), arm circumference (cm) and waist circumference (cm). It is worth mentioning that these results were associated with an individualized food plan, thus bringing the importance of a healthy diet associated with active principles that brought the benefit exposed in the study. **Conclusion:** In view of the observed aspects, herbal medicine combined with dietary treatment has shown positive results in relation to weight loss, therefore, the use of herbal medicines is extremely important in terms of therapeutic alternative to the treatment of overweight and obesity, thus bringing the importance of further studies emphasizing the importance of herbal medicines, remembering that, always with professional guidance with the objective of achieving desired results.

Keywords: Obesity. Herbal medicines. Slimming.

TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

Ana Beatriz de Carvalho Silva Cunha¹
Lourrane Ferreira Vieira¹
Letícia Jansen de Castro¹
Gabriel Matheus Nascimento de Oliveira²

Resumo

Introdução: O Transtorno do Espectro Autista (TEA) mais conhecido como Autismo é um distúrbio neurológico que se caracteriza por alterações nas habilidades de comunicação, social e cognitivas, sendo muitas vezes diagnosticado logo cedo em razão das dificuldades de interação e aprendizado apresentadas na infância. Os portadores do TEA tendem a ser mais isolados, podendo demonstrar agressividade, hiperatividade e irritabilidade. **Objetivo:** Oportunizar reflexões em relação alimentação do autista, sobre o consumo de certos alimentos para amenizar os sintomas gastrointestinais mais presentes, tais como refluxo, alergia ou intolerância alimentar a fim de melhorar o estado geral do paciente. **Metodologia:** Realizou-se um levantamento bibliográfico no mês de agosto de 2019, nas bases de dados SCIELO, PUBMED, CAPS e GOOGLE ACADÊMICO com trabalhos publicados entre 2002 e 2019. **Desenvolvimento:** Os portadores do TEA apresentam maior índice de problemas relacionados ao sistema digestivo por apresentar dificuldade na digestão, absorção de nutrientes e na aceitação de alimentos (GOMES et al,2016). Como consequência, observa-se a existência de um consumo alimentar limitado e bastante seletivo. Além disso, verifica-se uma deficiência nas células intestinais, em virtude da disbiose (desequilíbrio da microbiota intestinal), a qual dificulta ainda mais o processo digestivo (GAZOLA & CAVEIÃO, 2015). Devido a esses fatores, é evitado o consumo de alimentos com glúten e caseína, por conta das consequências digestivas e sintomas que apresentam como: náuseas, vômitos, diarreia e alergias principalmente associadas à doença celíaca. **Conclusão:** A prevalência da disbiose dificulta o processo de digestão. Alimentos fontes de proteína como glúten, trigo e cevada, quando chegam na corrente sanguínea afetam os sistemas neurotransmissores que estão associados à alteração de comportamento. Por esses fatores a necessidade da presença do nutricionista, para o acompanhamento de uma dieta individualizada, rica em frutas, legumes e verduras, priorizando alimentos in natura e minimamente processados e isenta de glúten e caseína.

Palavras-Chave: Autismo. Alimentação. Disbiose.

AUTISTIC SPECTRUM DISORDER

Abstract

Introduction: Autism Spectrum Disorder (ASD) better known as Autism is a neurological disorder that is characterized by changes in communication, social and cognitive skills, often being diagnosed early on due to the interaction and learning difficulties presented in childhood. ASD patients tend to be more isolated, and may show aggression, hyperactivity

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

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



and irritability. Objective: To provide opportunities for reflections on autistic food, on the consumption of certain foods to alleviate the most present gastrointestinal symptoms, such as reflux, food allergy or intolerance in order to improve the general condition of the patient. Methodology: A bibliographic survey was carried out in August 2019, in the SCIELO, PUBMED, CAPS and GOOGLE ACADEMIC databases with works published between 2002 and 2019. Development: ASD patients have a higher rate of problems related to the digestive system for presenting difficulties in digestion, nutrient absorption and food acceptance (GOMES et al, 2016). As a result, there is a limited and very selective food consumption. In addition, there is a deficiency in intestinal cells, due to dysbiosis (imbalance of the intestinal microbiota), which makes the digestive process even more difficult (GAZOLA & CAVEIÃO, 2015). Due to these factors, the consumption of foods with gluten and casein is avoided, due to the digestive consequences and symptoms that present such as: nausea, vomiting, diarrhea and allergies mainly associated with celiac disease. Conclusion: The prevalence of dysbiosis hinders the digestion process. Food sources of protein such as gluten, wheat and barley, when they enter the bloodstream, affect the neurotransmitter systems that are associated with behavior change. For these factors, the need for the presence of a nutritionist to follow an individualized diet, rich in fruits and vegetables, prioritizing fresh and minimally processed foods and gluten and casein free.

Keywords: Autism. Food. Dysbiosis.

EFEITO DO ÔMEGA-3 NA RESPOSTA METABÓLICA E INFLAMATÓRIA DA DIABETES MELLITUS

Fernanda Furtado Almeida¹
Andressa Karinne Ribeiro¹
Juliane da Silva Sousa¹
Vanessa Câmara Diniz¹
Karina Nascimento Ferreira dos Santos¹
Thalita de Albuquerque Vêras Câmara²

Resumo

Introdução: O diabetes mellitus (DM) é uma condição metabólica crônica caracterizada por defeitos herdados ou adquiridos na secreção e/ou ação da insulina em tecidos alvos que favorece a hiperglicemia e um estado de inflamação subclínica nos portadores desta patologia. A alimentação e nutrição possuem um papel fundamental no tratamento das doenças e das suas complicações. Os ácidos graxos poliinsaturados ômega-3 (n-3 AGPI) têm sido pesquisados e utilizados como estratégia de controle metabólico e respostas inflamatórias em indivíduos com DM, mostrando resultados diversos, por vezes não concordantes entre si. **Objetivo:** Analisar informações sobre o efeito do ômega-3 na resposta metabólica e inflamatória do diabetes. Para isso, foi realizada uma extensa revisão da literatura científica, reunindo dados de associação entre o consumo e/ou suplementação de n-3 AGPI em indivíduos com diabetes e seus parâmetros bioquímicos e de resposta inflamatória. **Método:** Trata-se de uma revisão bibliográfica baseada em artigos científicos publicados em revistas indexadas nas bases de dados Pubmed/Medline, Lilacs/Bireme, Scielo e Cochrane, com ênfase no período de 2008 a 2018. Após análise, e considerando os critérios de exclusão o total foi de 32 estudos. Sendo 11 do tipo ensaios clínicos randomizados e 21 de revisão de literatura. **Resultado:** A maior parte das alterações relatadas, tanto em DM tipo 1 quanto tipo 2, foi em relação à melhora do perfil lipídico e com alterações significativas nos valores de hemoglobina glicada (A1c). Quanto à resposta inflamatória, a suplementação de ômega-3 mostra-se capaz de diminuir proteína C reativa (PCR) e promover o aumento de adiponectina em pacientes diabéticos. **Conclusão:** O uso terapêutico da suplementação de n-3 AGPI se mostra promissor para o tratamento da hipertrigliceridemia e aumento de adiponectina em diabetes mellitus, no entanto, mais estudos são necessários para serem capazes de esclarecer os mecanismos de ação de n-3 AGPI no controle glicêmico e resposta inflamatória.

Palavras-chave: Diabetes mellitus. Ômega 3. Controle metabólico. Resposta inflamatória.

EFFECT OF OMEGA-3 ON THE METABOLIC AND INFLAMMATORY RESPONSE OF DIABETES MELLITUS

Abstract

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

² Nutricionista. Mestra em Saúde Materno-Infantil – Universidade Federal do Maranhão; Docente dos Curso de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha – CEST e Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



Introduction: Diabetes mellitus (DM) is a chronic metabolic condition characterized by inherited or acquired defects in the secretion and/or action of insulin in target tissues that favors hyperglycemia and a state of subclinical inflammation in patients with this pathology. Food and nutrition play a key role in the treatment of diseases and their complications. Omega-3 polyunsaturated fatty acids (n-3 PUFA) have been researched and used as a strategy for metabolic control and inflammatory responses in individuals with DM, showing different results, sometimes not in agreement with each other. Objective: To analyze information on the effect of omega-3 on the metabolic and inflammatory response of diabetes. For this, an extensive review of the scientific literature was carried out, gathering data on the association between consumption and/or supplementation of n-3 PUFA in individuals with diabetes and their biochemical parameters and inflammatory response. Method: This is a literature review based on scientific articles published in journals indexed in Pubmed/Medline, Lilacs/Bireme, Scielo and Cochrane databases, with emphasis on the period from 2008 to 2018. After analysis, and considering the criteria for exclusion the total was 32 studies. 11 were randomized clinical trials and 21 were literature reviews. Result: Most of the changes reported, both in type 1 and type 2 DM, were related to the improvement of the lipid profile and with significant changes in the values of glycated hemoglobin (A1c). Regarding the inflammatory response, omega-3 supplementation is shown to be able to decrease C-reactive protein (CRP) and promote an increase in adiponectin in diabetic patients. Conclusion: The therapeutic use of n-3 PUFA supplementation shows promise for the treatment of hypertriglyceridemia and increased adiponectin in diabetes mellitus, however, more studies are needed to be able to clarify the mechanisms of action of n-3 PUFA in the glycemic control and inflammatory response.

Keywords: Diabetes mellitus. Omega 3. Metabolic control. Inflammatory response.

FIBROSE CÍSTICA: fatores associados à desnutrição e aconselhamento nutricional

Joezer Oliveira Carvalho¹

Isabella Santos Silva¹

Gabriel Mateus Nascimento de Oliveira²

Resumo

Introdução: A fibrose cística (FC) é uma doença autossômica, sistêmica, com evolução crônica e progressiva, caracterizada pela secreção de eletrólitos das glândulas exócrinas, que ao se acumularem passam a comprometer diversos sistemas, em especial o respiratório e o digestório. A desnutrição presente em pacientes com FC é multifatorial e está relacionada com a progressão da doença. Além disso, a desnutrição é uma importante causa de mortalidade em pacientes fibrocístico. **Objetivo:** O objetivo deste estudo é observar as principais causas da desnutrição em pacientes portadores de FC e analisar a repercussão do aconselhamento nutricional na sobrevida desses pacientes. **Metodologia:** O estudo foi realizado com base na revisão de literatura, usando artigos científicos publicados no ano de 2004 – 2018, além de livros e dissertações que abordam sobre o tema. **Resultados:** A FC leva a dificuldades respiratórias e atraso no desenvolvimento, também acarreta a má absorção de nutrientes, desnutrição e várias manifestações relacionadas ao trato gastrointestinal. Além disso, é bem conhecida a sua relação com o estado de hipermetabolismo em decorrência da inflamação e outras exacerbações respiratórias. A educação alimentar aos pacientes com FC, através de aconselhamento nutricional, orientação sobre uso de enzimas e recomendações alimentares específicas, representam a principal abordagem nutricional para o tratamento da fibrose cística. **Conclusão:** Embora tenha havido uma melhora no estado nutricional desses pacientes nos últimos anos, pesquisas mostram que a desnutrição continua sendo um sério problema nesses pacientes, principalmente em países subdesenvolvidos. Estudos revelam que a desnutrição na fibrose cística pode ser evitada ou contornada quando o tratamento nutricional é precoce, associada com dieta hipercalórica, substitutos de enzimas pancreáticas e suplementação de vitaminas.

Palavras-chave: Fibrose cística. Desnutrição. Aconselhamento nutricional.

CYSTIC FIBROSIS: factors associated with malnutrition and nutritional counseling

Abstract

Introduction: Cystic fibrosis (CF) is an autosomal, systemic disease, with a chronic and progressive evolution, characterized by the secretion of electrolytes from the exocrine glands, which, when accumulating, compromise several systems, especially the respiratory and digestive systems. The malnutrition present in patients with CF is multifactorial and is related to the progression of the disease. In addition, malnutrition is an important cause of mortality in cystic fibrosis patients. **Objective:** The objective of this study is to observe the main causes of malnutrition in patients with CF and to analyze the impact of nutritional counseling on the

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

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



survival of these patients. Methodology: The study was carried out based on a literature review, using scientific articles published in the year 2004 - 2018, in addition to books and dissertations that address the topic. Results: CF leads to breathing difficulties and developmental delay, it also causes malabsorption of nutrients, malnutrition and various manifestations related to the gastrointestinal tract. In addition, its relationship with the state of hypermetabolism due to inflammation and other respiratory exacerbations is well known. Food education for patients with CF, through nutritional counseling, guidance on the use of enzymes and specific food recommendations, represents the main nutritional approach for the treatment of cystic fibrosis. Conclusion: Although there has been an improvement in the nutritional status of these patients in recent years, research shows that malnutrition remains a serious problem in these patients, especially in underdeveloped countries. Studies reveal that malnutrition in cystic fibrosis can be avoided or circumvented when nutritional treatment is early, associated with a hypercaloric diet, pancreatic enzyme substitutes and vitamin supplementation.

Keywords: Cystic fibrosis. malnutrition. Nutritional advice.

AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE GORDURA PELO MÉTODO DE BIOIMPEDÂNCIA EM PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO ESCOLA NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS – MA

Juliane da Silva Sousa¹
Igor Santos da Silva¹
Luis Felipe Castro Araújo¹
Marina Gomes Silva¹
Joseane dos Santos Viana¹
Gilberth Silva Nunes²

Resumo

Introdução: O excesso de tecido adiposo corporal pode resultar em diversos danos à saúde, como a obesidade, doença crônica de difícil tratamento, que é causada por diversos fatores: ambientais, culturais, sociais, metabólicos e outros. Caracterizada pelo acúmulo de gordura corporal resultado do desequilíbrio entre a ingestão alimentar e o gasto energético. (KENNEY et al., 2013) **Objetivo:** Avaliar o percentual de gordura corporal pelo método de bioimpedância em pacientes atendidos em um ambulatório escola de uma faculdade particular. **Metodologia:** Trata-se de uma amostra por conveniência de um ambulatório de nutrição de uma faculdade particular no município de São Luís, Maranhão. Onde foram coletados dados do percentual de gordura total de pacientes do sexo feminino e masculino, presentes nos prontuários. Foram incluídos pacientes do sexo feminino e masculino com idade superior a 18 anos e que foram atendidas nos anos de 2018 e 2019, totalizando assim 10 pacientes. Para encontrar o percentual de gordura foi utilizada a bioimpedância da Omron, seguindo o protocolo de análise da balança, onde é necessário o paciente utilizando roupas leves e sem estarem usando qualquer objeto metálico, estar em jejum, não terem realizado atividade física e relações sexuais no dia anterior. **Resultados:** Com relação aos dados sociodemográficos, observou-se que mais da metade dos pacientes apresentavam ensino superior incompleto totalizando 65,2%, com média de 1 salário mínimo, sobre a idade cerca de 50% apresentavam idades entre 30 a 60 anos. Com relação ao percentual de gordura a média do sexo feminino foi de 31,9% e do sexo masculino 29,54%. **Conclusão:** Após a avaliação dos resultados foi possível identificar que a média do percentual está em um nível elevado para ambos os sexos. Sendo assim necessário uma atenção voltada para mudança de hábitos desses indivíduos afim de diminuir os percentuais encontrados.

Palavras-chaves: Avaliação nutricional. Antropometria. Composição corporal.

ASSESSMENT OF THE PERCENTAGE OF FAT BY THE BIOIMPEDANCE METHOD IN PATIENTS SEEN AT A SCHOOL OUTPATIENT IN THE MUNICIPALITY OF SÃO LUÍS – MA

Abstract

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

² Nutricionista. Mestre em Saúde e Ambiente – Universidade Federal do Maranhão; Docente Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



Introduction: Excess body fat can result in various health damages, such as obesity, a chronic disease that is difficult to treat, which is caused by several factors: environmental, cultural, social, metabolic and others. Characterized by the accumulation of body fat resulting from the imbalance between food intake and energy expenditure. (KENNEY et al., 2013) Objective: To evaluate the percentage of body fat by the bioimpedance method in patients seen at a school outpatient clinic of a private college. Methodology: This is a convenience sample from a nutrition clinic of a private college in the city of São Luís, Maranhão. Where data were collected on the percentage of total fat from female and male patients, present in the medical records. Female and male patients aged over 18 years and who were treated in the years 2018 and 2019 were included, thus totaling 10 patients. To find the percentage of fat, the Omron bioimpedance was used, following the scale analysis protocol, where it is necessary for the patient to be wearing light clothes and not using any metallic object, being fasting, not having performed physical activity and having sexual intercourse in the Last day. Results: Regarding sociodemographic data, it was observed that more than half of the patients had incomplete higher education, totaling 65.2%, with an average of 1 minimum wage, about 50% were aged between 30 and 60 years old. Regarding the percentage of fat, the average for females was 31.9% and for males 29.54%. Conclusion: After evaluating the results, it was possible to identify that the average percentage is at a high level for both sexes. Therefore, it is necessary to pay attention to changing the habits of these individuals in order to reduce the percentages found.

Keywords: Nutritional assessment. Anthropometry. Body composition.

APLICAÇÃO DA ESCALA DE ALIMENTAÇÃO INTUITIVA EM MULHERES PRATICANTES E NÃO PRATICANTES DE EXERCÍCIOS FÍSICOS

Andressa Kelly Melo Ferreira¹
Ane Sthefany dos Santos Santarém¹
Emanuela Diniz Sousa¹
Josiele Barbosa Almeida¹
Glaciana Dias Araujo¹
Itainara Ribeiro Gomes¹
Thalita de Albuquerque Vêras Câmara²

Resumo

Introdução: A alimentação intuitiva é uma proposta que se opõe às dietas restritivas, onde normalmente envolvem contagem de calorias, eliminação de carboidratos, medir a cintura, e pesar a comida. Em contrapartida, a pessoa pode comer sem restrições, ficando atenta somente às suas sensações físicas (fome e saciedade). Estudos apresentaram a relação entre a adesão dessas dietas com a prática de atividades físicas. **Objetivo:** buscou-se, então, avaliar se tais práticas possuem o poder de interferir no reconhecimento destas sensações, interferindo, por conseguinte, numa possível adesão ao estilo alimentar citado. **Método:** Utilizou-se como método quantitativo a aplicação de questionários, adaptados e traduzidos de uma escala pré-estabelecida por Tylka (2006), denominada Escala de Alimentação Intuitiva. A aplicação foi realizada em dois locais distintos com intuito de abranger dois tipos de grupos, o de praticantes e o de não praticantes de exercícios, sendo ambos compostos por mulheres. **Resultado:** Em seguida avaliou-se os quais apresentaram um escore total de 73,92 no grupo das praticantes, contra o valor de 63,84 no grupo das não praticantes. **Conclusão:** portanto, uma maior adesão ao comer intuitivo no grupo de pessoas praticantes de exercícios físicos, o que implica dizer que a prática destes não interfere na forma de comer intuitivamente.

Palavras-chave: Alimentação intuitiva. Estilo alimentar. Atividade física.

APPLICATION OF THE INTUITIVE EATING SCALE IN WOMEN PRACTICING AND NOT PRACTICING PHYSICAL EXERCISE

Abstract

Introduction: Intuitive eating is a proposal that opposes restrictive diets, which normally involve counting calories, eliminating carbohydrates, measuring the waist, and weighing food. On the other hand, the person can eat without restrictions, paying attention only to their physical sensations (hunger and satiety). Studies have shown the relationship between adherence to these diets and the practice of physical activities. **Objective:** we sought, then, to assess whether such practices have the power to interfere in the recognition of these sensations, interfering, therefore, in a possible adherence to the aforementioned eating style. **Method:** We used as a quantitative method the application of questionnaires, adapted and

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

² Nutricionista. Mestra em Saúde Materno-Infantil – Universidade Federal do Maranhão; Docente dos Cursos de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha – CEST e da Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



translated from a scale pre-established by Tylka (2006), called Intuitive Eating Scale. The application was carried out in two different places in order to cover two types of groups, practitioners and non-practitioners of exercises, both composed of women. Result: Next, those who presented a total score of 73.92 in the group of practitioners were evaluated, against the value of 63.84 in the group of non-practitioners. Conclusion: therefore, greater adherence to intuitive eating in the group of people who practice physical exercises, which implies that their practice does not interfere with the way of eating intuitively.

Keywords: Intuitive eating. Food style. Physical activity.

AVALIAÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA DE FEIRAS LIVRES NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS- MA

Ane Sthefany dos Santos Santarém¹
Igor Ribeiro Santos Silva¹
Glaciana Dias Araujo¹
Itainara Ribeiro Gomes¹
Alinnie Bianka de Sousa Vieira¹
Geovana Campos²

Resumo

Introdução: A feira livre é um local de comercialização antigo e tradicional. Este costume está presente em diferentes culturas populares. Destaca-se a sua grande importância no desenvolvimento econômico e social de uma sociedade. As barracas são distribuídas de forma aleatória, organizadas pelo próprio feirante uma do lado da outra, não contém padronização entre barracas de madeiras e plásticos. (ANDRADE, 2015). Os alimentos são expostos de várias formas inadequadas, através do manipulador quando não adota práticas apropriadas, a má exposição do alimento e armazenamento incorretos, tornando-se um risco de contaminação microbiológica constantes por se tratar de alimentos altamente perecíveis (FARIAS et al., 2010). **Objetivo:** o presente estudo teve como propósito avaliar qualitativamente as condições Higiênico - Sanitárias de três feiras livres no Município de São Luís-MA. **Método:** O estudo foi realizado, no período de 24 a 30 de abril de 2019, em três feiras livres através de um checklist adaptado baseado (RDC 275, 2002 ANVISA) um levantamento de erros. Com utilização de câmera para capturas das imagens e bloco de anotações coletando os dados observados. Onde foi realizada visita em cada feira, em dois turnos, matutino e vespertino. **Resultados:** No presente trabalho, as feiras encontram-se em condições desfavoráveis para a manipulação e venda de alimentos. Em todas as feiras avaliadas detectou-se irregularidades tais como: os manipuladores não apresentavam boas condições de higiene, a maioria deles, com cabelos e bigodes grandes e sem proteção individual alguma. Mulheres com unhas grandes e com esmaltes, sem luvas, tocas e aventais. Segundo a Portaria nº 58 de 1993 do Ministério da Saúde, BPF são normas de procedimentos a fim de atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos. Alguns produtos eram guardados próximos a alimentos estragados, o que aumentava a proliferação de mosquitos. A estocagem era feita em caixas de papelão e plásticos, próxima a acumulo de água contaminada e com a circulação de animais. **conclusão:** Verificou-se que as condições higiênico-sanitárias avaliados pela proposta do Checklist adaptado não atenderam aos parâmetros propostos. As condições das feiras são desfavoráveis, com grandes possibilidades de contaminação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos (DTA's). Por serem feiras-livres e de intenso local de consumo da sociedade fazendo-se necessárias melhorias na infraestrutura do local e fiscalização por parte da vigilância sanitária, medidas como a implantação de Boas Práticas de Fabricação desde o campo até a comercialização, poderiam minimizar os riscos de contaminação devendo ser implantadas.

Palavras-chaves: DTA's. Manipuladores. Feirantes.

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

² Nutricionista. Especialista na saúde adulta e na gastronomia da panificação.

HYGIENIC SANITARY ASSESSMENT OF FREE FAIRS IN THE MUNICIPALITY OF SÃO LUÍSMA

Abstract

Introduction: The free fair is an old and traditional place of commercialization. This custom is present in different popular cultures. Its great importance in the economic and social development of a society is highlighted. The stalls are randomly distributed, organized by the marketer himself, side by side, there is no standardization between wooden and plastic stalls. (ANDRADE, 2015). Food is exposed in various inappropriate ways, through the handler when he does not adopt appropriate practices, poor food exposure and incorrect storage, becoming a constant risk of microbiological contamination because they are highly perishable foods (FARIAS et al., 2010). **Objective:** the present study aimed to qualitatively evaluate the Hygienic - Sanitary conditions of three street markets in the Municipality of São Luís-MA. **Method:** The study was carried out, from April 24 to 30, 2019, in three street markets through an adapted checklist (RDC 275, 2002 ANVISA) based on a survey of errors. Using a camera to capture the images and a notebook collecting the observed data. Where a visit was carried out at each fair, in two shifts, morning and afternoon. **Results:** In the present work, the fairs are in unfavorable conditions for the handling and sale of food. In all the evaluated fairs, irregularities were detected such as: the handlers did not present good hygiene conditions, most of them, with large hair and mustaches and without any individual protection. Women with long fingernails and nail polish, without gloves, caps and aprons. According to Ordinance No. 58 of 1993 of the Ministry of Health, GMP are rules of procedures in order to reach a certain standard of identity and quality of a product and/or service in the area of food. Some products were kept close to spoiled food, which increased the proliferation of mosquitoes. The storage was done in cardboard and plastic boxes, close to the accumulation of contaminated water and with the movement of animals. **conclusion:** It was found that the hygienic-sanitary conditions evaluated by the adapted Checklist proposal did not meet the proposed parameters. Fair conditions are unfavorable, with great possibilities of food contamination and foodborne diseases (DTA's). As they are open-air markets and intense consumption places for society, making it necessary to improve the infrastructure of the place and inspection by the sanitary surveillance, measures such as the implementation of Good Manufacturing Practices from the field to the commercialization, could minimize the risks of contamination must be implanted.

Keywords: DTA's. Manipulators. Marketers.

AVALIAÇÃO DE CARDÁPIO DE ACORDO COM MÉTODO AQPC EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS

Fabricia Gilvana Ribeiro Sarmento¹
Ane Sthefany dos Santos Santarém¹
Ingrid Carolyne Moraes¹
Glaciana Dias Araujo¹
Itainara Ribeiro Gomes¹
Sonia Nery²

Resumo

Introdução: a correta intervenção alimentar pode representar um importante reflexo na saúde dos clientes em uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) no setor de trabalho. Se esta for nutricionalmente adequada, pode representar a base de uma alimentação saudável, com reflexos positivos para a saúde e além de bem nutrir, poderá servir de exemplo para a criação de hábitos alimentares adequados dos comensais. **Objetivo:** O presente estudo teve por proposta avaliar qualitativamente o cardápio de uma UAN através do método AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápios) no município de São Luis – MA. **Método:** Foi utilizado o método AQPC segundo proposto por (VIEIROS, 2002) para investigar os cardápios oferecidos no almoço durante 19 dias. **Resultados:** Em relação aos itens avaliados verificou-se a presença de frituras 47,36%, cores iguais das preparações 26,31%, frutas: 63,15%, folhosos: 100%, repetição de pratos principais: 5,2%, carnes gordurosas: 31,57%, e doce mais fritura: 15,78%. **Conclusão:** Em relação aos folhosos e frutas, o cardápio da UAN investigada apresenta-se adequado, sendo ofertados todos os dias, por outro lado, a oferta de carnes gordurosas, frituras, e doce mais fritura foram considerados inadequados, houve também dia em que se repetiu o prato principal, fazendo com que o cardápio fique monótono sendo assim, sugere-se que a nutricionista da UAN reveja o planejamento do cardápio para melhor atender aos comensais.

Palavras-chave: Cardápio. Avaliação qualitativa. Unidade de Alimentação e Nutrição.

EVALUATION OF THE MENU ACCORDING TO THE AQPC METHOD IN A NUTRITION FOOD UNIT IN THE MUNICIPALITY OF SÃO LUÍS

Abstract

Introduction: the correct food intervention can represent an important reflection on the health of clients in a FNU (Food and Nutrition Unit) in the work sector. If it is nutritionally adequate, it can represent the basis of a healthy diet, with positive consequences for health and, in addition to providing good nutrition, it can serve as an example for the creation of adequate eating habits for diners. **Objective:** The present study aimed to qualitatively evaluate the menu of a UAN through the AQPC method (Qualitative Assessment of Menu Preparations) in the city of São Luis - MA. **Method:** The AQPC method as proposed by (VIEIROS, 2002) was used to investigate the menus offered at lunch for 19 days. **Results:** Regarding the items evaluated, there was the presence of fried foods 47.36%, the same colors

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

² Preceptora de Estágio – Curso de Nutrição – Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



of the preparations 26.31%, fruits: 63.15%, leafy vegetables: 100%, repetition of main dishes: 5.2%, fatty meats: 31.57%, and sweets plus fried foods: 15.78%. Conclusion: Regarding leafy vegetables and fruits, the menu of the investigated FNU is adequate, being offered every day, on the other hand, the offer of fatty meats, fried foods, and sweet and fried foods were considered inadequate, there was also a day when If the main course was repeated, making the menu monotonous, therefore, it is suggested that the nutritionist at the UAN review the menu plan to better serve diners.

Keywords: Menu. Qualitative assessment. Food and Nutrition Unit.

INVESTIGAÇÃO DO HÁBITO DE LEITURA DOS RÓTULOS DOS ALIMENTOS EM FREQUENTADORES DE UM SUPERMERCADO DE SÃO LUÍS – MA.

Brenda Emmylly Marinho Teles¹
Alan Barros Guterres¹
Gisele Cristina da Silva Ribeiro¹
Samyra Suelen Conceição Furtado²

Resumo

Introdução: Os rótulos presentes nos alimentos industrializados servem como um veículo de comunicação entre o consumidor e o produto, essas informações servem para orientar sobre o que se está consumindo. **Objetivo:** Avaliar o hábito de leitura dos rótulos dos alimentos em frequentadores de uma rede de supermercados. **Método:** Foi aplicado um questionário em uma amostra de 150 consumidores seletos aleatoriamente em supermercados da cidade de São Luís – MA. **Resultados:** Dos dados reunidos 52,66% declararam consultar os rótulos nutricionais dos alimentos e que 26% leem a rotulagem nutricional no supermercado. Os usuários de rotulagem nutricional na maioria consumidora do sexo feminino, solteiras, com grau de escolaridade superior, com faixa etária de 20 a 29 anos e com salários elevados. O motivo que levam à leitura dos rótulos é uma busca por alimentação saudável e a informação nutricional mais procurada é o valor calórico. Os frequentadores reconheceram não conhecer o suficiente de nutrição para ser capaz de utilizarem as informações nutricionais, mas que as encontram nos alimentos que compram. **Conclusão:** Percebe-se a necessidade de elaborações de ações que possibilitem maior compreensão do consumidor sobre a leitura dos rótulos alimentícios e entendimento dos mesmos.

Palavras-chaves: Rotulagem nutricional. Hábito de leitura. Consumidores.

INVESTIGATION OF THE HABIT OF READING FOOD LABELS IN FREQUENTATORS OF A SUPERMARKET IN SÃO LUÍS – MA.

Abstract

Introduction: The labels present in industrialized foods serve as a vehicle of communication between the consumer and the product, this information serves to guide what is being consumed. **Objective:** To evaluate the habit of reading food labels among customers of a supermarket chain. **Method:** A questionnaire was applied to a sample of 150 randomly selected consumers in supermarkets in the city of São Luís - MA. **Results:** Of the data gathered, 52.66% reported consulting the nutrition labels of foods and that 26% read the nutrition label in the supermarket. The nutritional labeling users were mostly female consumers, single, with higher education, aged between 20 and 29 years and with high salaries. The reason they read the labels is a search for healthy food and the most sought after nutritional information is the caloric value. Attendees acknowledged not knowing enough about nutrition to be able to use nutritional information, but that they find it in the food they

¹ Acadêmica de nutrição e Faculdade Estácio São Luís.

² Nutricionista. Pós-Graduada em Nutrição Clínica com ênfase em Terapia Nutricional; Docente Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



buy. Conclusion: There is a need to elaborate actions that allow a greater understanding of the consumer about the reading of food labels and their understanding.

Keywords: Nutritional labeling. Reading habit. Consumers.

AVALIAÇÃO DO SISTEMA DE RECURSOS HUMANOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SÃO LUÍS-MA.

Brenda Emylly Marinho Teles¹
Flavia Gislayne Lisboa Guterres¹
Gisele Cristina da Silva Ribeiro¹
Renata Dayane F. Ribeiro¹
Jaira Kristiane Moura Pessoa²

Resumo

Introdução: Uma unidade de Alimentação e nutrição é uma local de trabalho que destina-se ao fornecimento de refeições balanceadas, visando atender às necessidades nutricionais de seus clientes. O papel dos funcionários é fundamental nesse tipo de serviço, onde estes podem ser um fator diferencial de sucesso ou fracasso. **Objetivo:** Analisar o sistema e critérios de gestão de pessoas de uma unidade de alimentação. **Método:** O trabalho foi realizado pelas acadêmicas do curso de Nutrição durante o estágio supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição, o local do estudo foi uma cozinha industrial localizada na cidade de São Luís-MA que fornece diariamente 1.319 refeições distribuídas em desjejum, lanches, almoço e jantar, possui o total de 25 funcionários. Realizou-se um estudo descritivo, com dados primários, onde foi aplicado ao responsável pelos recursos humanos (RH) da empresa um questionário qualitativo, com 8 perguntas abertas tratando de temas relacionados com o sistema de recursos humanos da empresa, sendo estes: recrutamento e seleção, exames de saúde, uso de EPIS, capacitação pessoal e escala de serviços. **Resultados:** Observou-se que o papel da área de Recursos Humanos nas empresas vai muito além que somente entrevistar selecionar, contratar e demitir colaboradores. O RH engloba todas as práticas e políticas relacionadas à administração de comportamentos dentro de uma companhia. Além disso, o setor é responsável por analisar o desempenho e desenvolvimento dos colaboradores. **Conclusão:** Qualquer empresa que deseja ter sucesso precisa saber que o seu bem mais precioso são os recursos humanos. Saber administrar e gerenciar as pessoas no ambiente de trabalho, oferecendo sempre as melhores condições de e a motivação necessária é o que vai fazer o empreendimento dar passos a frente. É preciso sempre lembrar que são os funcionários que fazem a empresa.

Palavras chaves: Funcionários. Recursos humanos. Unidade de Alimentação.

EVALUATION OF THE HUMAN RESOURCES SYSTEM IN A FOOD AND NUTRITION UNIT IN SÃO LUÍS-MA

Abstract

Introduction: A Food and Nutrition unit is a workplace that is intended to provide balanced meals, aiming to meet the nutritional needs of its customers. The role of employees is fundamental in this type of service, where they can be a differentiating factor of success or failure. **Objective:** To analyze the people management system and criteria of a food service

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

² Preceptora de Estágio – Curso de Nutrição – Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



unit. Method: The work was carried out by the students of the Nutrition course during the supervised internship at the Food and Nutrition Unit, the study location was an industrial kitchen located in the city of São Luís-MA that provides 1,319 meals daily distributed in breakfast, snacks, lunch and dinner, has a total of 25 employees. A descriptive study was carried out, with primary data, where a qualitative questionnaire was applied to the person responsible for the company's human resources (HR), with 8 open questions dealing with topics related to the company's human resources system, namely: recruitment and selection, health examinations, use of PPE, personal training and service schedule. Results: It was observed that the role of the Human Resources area in companies goes far beyond just interviewing, selecting, hiring and firing employees. HR encompasses all practices and policies related to managing behavior within a company. In addition, the sector is responsible for analyzing the performance and development of employees. Conclusion: Any company that wants to succeed needs to know that its most precious asset is its human resources. Knowing how to manage and manage people in the work environment, always offering the best conditions and the necessary motivation is what will make the enterprise take steps forward. We must always remember that it is the employees who make the company.

Keywords: Employees. Human Resources. Power Unit.

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE POLPA DE FRUTA IN NATURA COMERCIALIZADAS EM FEIRA DE SÃO LUÍS-MA

Adriana Mondego Braga¹
Ericka Miranda Mesquita¹
Jorgiane Pereira Costa¹
Gilberth Silva Nunes²

Resumo

Introdução: A polpa de fruta é definida conforme a Instrução Normativa de nº 01 de 07 de janeiro de 2000 como produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado. No controle de qualidade há parâmetros importantes para a padronização do produto e análise de alterações ocorridas durante processamento e armazenamento. **Objetivo:** Este trabalho objetiva avaliar a qualidade físico-química de polpas de frutas in natura comercializadas em uma feira, localizada no bairro de Fátima em São Luís, no estado do Maranhão. **Métodos:** Realizaram-se análises físico-químicas em três polpas de fruta in natura de acerola, cupuaçu, e goiaba considerando as instruções do instituto Adolfo Lutz (2008). Os parâmetros analisados foram: Sólidos solúveis totais em Grau Brix, Potencial Hidrogeniônico e Acidez total em ácido cítrico. Os dados foram avaliados através de análises de média desvio padrão, e comparados com os parâmetros estabelecidos pela Instrução Normativa nº 1 de 7 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura que define os Padrões de Qualidade e Identidade de polpa de frutas. **Resultados:** Com relação aos sólidos solúveis, somente a polpa de acerola (5,5%) está de acordo com o padrão exigido nos Padrões de Qualidade e Identidade-PIQ. Já as polpas de goiaba e cupuaçu (5,0 % e 3,4 %, respectivamente) apresentaram valores inferiores recomendados pela legislação. Para o teor de acidez total em ácido cítrico as polpas de acerola (16,95%), cupuaçu (7,5%) e goiaba (11,09%) apresentaram valores em acordo com os Padrões de Qualidade e Identidade-PIQ. **Conclusão:** Mediante os resultados obtidos, com exceção aos sólidos solúveis totais para as polpas de goiaba e cupuaçu, todos os parâmetros físico-químicos atendem a legislação vigente. O Controle de qualidade em polpas in natura apresenta-se como um ponto relevante na manutenção da qualidade e a proteção ao consumidor na hora da compra e consumo.

Palavras-chave: Polpa de frutas. Padrões de Qualidade e Identidade. Físico-química.

PHYSICO-CHEMICAL EVALUATION OF IN NATURA FRUIT PULP SOLD AT SÃO LUÍS-MA FAIR

Abstract

Introduction: Fruit pulp is defined according to Normative Instruction No. 01 of January 7, 2000 as a non-fermented, non-concentrated, undiluted product obtained from pulpy fruits, through an appropriate technological process. In quality control, there are important

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição – Centro Universitário Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.

² Nutricionista. Mestre em Saúde e Ambiente pela Universidade Federal do Maranhão; Docente da Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



parameters for product standardization and analysis of changes that occur during processing and storage. Objective: This study aims to evaluate the physicochemical quality of fresh fruit pulps sold at a fair located in the district of Fátima in São Luís, in the state of Maranhão. Methods: Physicochemical analyzes were carried out on three fresh fruit pulps of acerola, cupuaçu, and guava, considering the instructions of the Instituto Adolfo Lutz (2008). The parameters analyzed were: Total Soluble Solids in Degree Brix, Hydrogen Potential and Total Acidity in Citric Acid. The data were evaluated through average standard deviation analysis, and compared with the parameters established by the Normative Instruction No. 1 of January 7, 2000, of the Ministry of Agriculture, which defines the Quality and Identity Standards for fruit pulp. Results: With regard to soluble solids, only acerola pulp (5.5%) complies with the standard required by the Quality and Identity Standards-PIQ. The guava and cupuaçu pulps (5.0% and 3.4%, respectively) presented lower values recommended by the legislation. For the total acidity content in citric acid, the acerola pulp (16.95%), cupuaçu (7.5%) and guava (11.09%) presented values in accordance with the Quality and Identity Standards-PIQ. Conclusion: Based on the results obtained, with the exception of total soluble solids for guava and cupuaçu pulps, all physical-chemical parameters comply with current legislation. Quality control in fresh pulp is a relevant point in maintaining quality and protecting consumers at the time of purchase and consumption.

Keywords: Fruit pulp. Quality and Identity Standards. Physicochemical.

AVALIAÇÃO DO ESTUDO NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES COMO FATOR DE RISCO PARA CÂNCER EM ESCOLARES EM SÃO LUÍS-MA

Ana Priscilla Silva Franco ¹

Camila da Silva Pereira ¹

Matheus Caíck Santos Brandão ¹

Valeria Luz Campos ¹

Thais Gomes Helal Sales ¹

Thalita de Albuquerque Verás Câmara ²

Resumo

Introdução: O hábito alimentar influencia diretamente na promoção da saúde, crescimento e desenvolvimento. Escolhas erradas possuem efeitos cumulativos na ação das substâncias carcinogênicas, levando ao desenvolvimento de neoplasias. **Objetivo:** Avaliar estado nutricional e hábitos alimentares de escolares como fator de risco para o câncer em escola pública de São Luís-MA. **Métodos:** O estudo é transversal e descritivo realizado em escola pública, participaram 44 alunos entre 3º e 4º ano, em 2018. Os dados foram coletados por questionário adaptado de Cenriareli et al (2008) com perguntas sobre hábitos alimentares considerados protetores e causadores de câncer. Foram avaliados também os índices antropométricos, Índice de Massa Corporal/Idade, Peso/Idade e Estatura/Idade. Os dados foram avaliados pelas curvas propostas pela World Health Organization. **Resultados:** A idade variou de 8 a 10 anos, predominando o sexo feminino com 54,5%. Houve prevalência de Eutrofia. Ao avaliar o IMC/I, 34% dos indivíduos apresentaram sobrepeso/obesidade. Na frequência de consumo de produtos integrais e frutas frescas, 27,2% e 45,4% afirmaram consumir mais de uma vez por semana e mais de uma por dia, respectivamente. Quanto aos vegetais e embutidos, 34% consomem mais de uma vez por dia e 38,6% raramente consumiam embutidos. Quanto carnes de vaca e porco 34% afirmaram ingerir mais de uma vez por dia. Sobre alimentos enlatados 43,1% e pele de galinha e gordura da carne 68,1%, consumiam raramente. Em relação à atividade física, 50% afirmaram praticar mais de uma vez por dia. **Conclusão:** A maioria apresentou Eutrofia, um baixo consumo de enlatados e embutidos, juntamente com alto consumo de frutas e vegetais. Práticas alimentares, associadas à prática de atividade física dos escolares são consideradas fatores de proteção contra neoplasias.

Palavras-chave: Hábitos alimentares. Fatores de risco. Câncer. Criança.

EVALUATION OF NUTRITIONAL STUDY AND EATING HABITS AS A RISK FACTOR FOR CANCER IN SCHOOL CHILDREN IN SÃO LUÍS-MA

Abstract

Introduction: Eating habits directly influence the promotion of health, growth and development. Wrong choices have cumulative effects on the action of carcinogenic

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

¹ Nutricionista. Mestra em Saúde Materno-Infantil – Universidade Federal do Maranhão; Docente dos Cursos de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha – CEST e da Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



substances, leading to the development of neoplasms. Objective: To evaluate the nutritional status and eating habits of schoolchildren as a risk factor for cancer in a public school in São Luís-MA. Methods: The study is cross-sectional and descriptive, carried out in a public school, with 44 students between the 3rd and 4th grades, in 2018. Data were collected using a questionnaire adapted from Cenriareli et al (2008) with questions about eating habits considered protective and causative. of cancer. Anthropometric indices, Body Mass Index/Age, Weight/Age and Height/Age were also evaluated. Data were evaluated using the curves proposed by the World Health Organization. Results: The age ranged from 8 to 10 years, with a predominance of females with 54.5%. There was a prevalence of Eutrophy. When assessing BMI/A, 34% of individuals were overweight/obese. In the frequency of consumption of wholegrain products and fresh fruits, 27.2% and 45.4% said they consume more than once a week and more than once a day, respectively. As for vegetables and sausages, 34% consume more than once a day and 38.6% rarely consume sausages. As for beef and pork, 34% said they eat more than once a day. About canned foods 43.1% and chicken skin and meat fat 68.1%, consumed rarely. Regarding physical activity, 50% said they practice more than once a day. Conclusion: The majority presented eutrophy, a low consumption of canned goods and sausages, together with a high consumption of fruits and vegetables. Dietary practices, associated with the practice of physical activity by schoolchildren, are considered protective factors against neoplasms.

Keywords: Eating habits. Risk factors. Cancer. Child.

ANÁLISE DA CONFORMIDADE NA ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS DE PRODUTOS VOLTADOS PARA O PÚBLICO INFANTIL

Jaqueline Maramaldo Ribeiro¹

Camilly Gabriele Sousa Santana¹

Mirella Silveira Mesquita¹

Renato Salgado da Silva¹

Gabriel Mateus Nascimento de Oliveira²

Resumo

Introdução: A RDC nº 26, publicada em 2015 pela ANVISA, dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. A rotulagem correta deve esclarecer ao final da lista de ingredientes se há presença dos principais alérgenos alimentares, sejam estes constituintes da lista de ingredientes ou não. **Objetivo:** Analisar se há conformidade na rotulagem de alergênicos em produtos voltados para o público infantil. **Método:** Estudo transversal e quantitativo. A coleta de dados foi realizada por meio da consulta de rótulos de produtos em um supermercado na cidade de São Luís – MA, em setembro de 2019. Utilizou-se como ferramenta um check list com base na RDC nº 26/2015, com relação aos requisitos obrigatórios para a rotulagem de alergênicos nas embalagens. O tratamento dos dados foi realizado com o auxílio do software Excel. **Resultados:** Foram analisados ao todo cinquenta rótulos, incluindo produtos como achocolatados, biscoitos recheados, bolinhos, cereais matinais, macarrão instantâneo, salgadinhos de milho, iogurtes e queijo petit suisse. Deste total, apenas 18% (n=9) apresentaram inconformidade, estando inadequados quanto à alegação da presença de alérgenos alimentares estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização. **Conclusão:** Com base nos resultados apresentados pôde-se perceber que a maioria das empresas tem cumprido com os itens obrigatórios relacionados à rotulagem de alergênicos. Entretanto, mesmo passados quatro anos da publicação da RDC nº 26/2015, ainda é possível encontrar produtos em não conformidades com o que rege esta resolução, o que fere o direito do consumidor em receber informação segura a respeito dos constituintes dos produtos e possíveis contaminações cruzadas presentes nestes. Desta forma, pode prejudicar a saúde das pessoas, principalmente aquelas com restrições alimentares, como é o caso dos alérgicos.

Palavras-chave: Rotulagem. Alergênicos. Consumidor.

ANALYSIS OF COMPLIANCE IN THE LABELING OF ALLERGENS OF PRODUCTS AIMED AT CHILDREN

Abstract

Introduction: RDC nº 26, published in 2015 by ANVISA, provides for the requirements for mandatory labeling of the main foods that cause food allergies. Correct labeling should clarify at the end of the ingredients list if the main food allergens are present, whether these

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

¹ Nutricionista. Mestre em Saúde Materno-Infantil – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição – Faculdade Santa Terezinha – CEST, São Luís, Maranhão, Brasil.



constituents of the ingredient list or not. **OBJECTIVE:** To analyze whether there is compliance in the labeling of allergens in products aimed at children. **Method:** Cross-sectional and quantitative study. Data collection was carried out by consulting product labels in a supermarket in the city of São Luís - MA, in September 2019. A checklist was used as a tool based on RDC n° 26/2015, regarding the mandatory requirements for labeling allergens on packaging. Data processing was performed with the aid of Excel software. **Results:** A total of fifty labels were analyzed, including products such as chocolate drinks, stuffed cookies, cookies, breakfast cereals, instant noodles, corn chips, yogurts and petit suisse cheese. Of this total, only 18% (n=9) showed nonconformity, being inadequate regarding the allegation that the presence of food allergens was placed in hidden places, removable by opening the seal or difficult to see. **Conclusion:** Based on the results presented, it can be seen that most companies have complied with the mandatory items related to allergen labeling. However, even four years after the publication of RDC n° 26/2015, it is still possible to find products in non-compliance with the provisions of this resolution, which violates the consumer's right to receive secure information about the constituents of the products and possible contamination. crusades present in these. In this way, it can harm people's health, especially those with dietary restrictions, such as allergy sufferers.

Keywords: Labeling. Allergens. Consumer.

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCO-HEMATOLÓGICOS ATENDIDOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO ONCOLÓGICO EM SÃO LUÍS, MARANHÃO

Rafaela Lopes Holanda¹
Carlos Eduardo Pires Galvão¹
Igor Nunes do Rêgo e Silva¹
Gabriela Sander de Sousa Nunes¹

Resumo

Introdução: As neoplasias hematológicas são doenças decorrentes de alterações localizadas no sangue, medula óssea e sistema linfático. A desnutrição é comum em pacientes com câncer e tem um impacto negativo no desfecho da doença. No entanto, sua prevalência no caso específico de pacientes onco-hematológicos ainda não está bem estabelecida. **Objetivo:** Avaliar o perfil nutricional de pacientes onco-hematológicos atendidos em um hospital público oncológico em São Luís-MA. **Métodos:** Estudo transversal, retrospectivo, envolvendo pacientes adultos atendidos na clínica onco-hematológico do Hospital de Câncer do Maranhão no período entre os anos de 2017 e 2018. Os dados foram coletados em registros do Serviço de Nutrição e Dietética do hospital, analisaram-se dados demográficos (gênero e idade), clínicos (diagnóstico) e nutricionais (Índice de Massa Corporal (IMC) e Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente (ASG PPP), Circunferência braquial (CB), Prega Cutânea Tricipital (PCT) e Circunferência Muscular do Braço (CMB)). As análises foram realizadas no programa Epi Info 7.2. **Resultados:** Foram avaliados 168 pacientes com média de idade de $34,73 \pm 11,59$ anos, sendo 54,76% do sexo feminino. Houve maior incidência de leucemia com 70,83%, seguido por linfoma com 22,02%. Na avaliação do estado nutricional os resultados mostraram que a CB detectou maior número de pacientes com desnutrição do que outros indicadores (65,47%), seguido pela PCT (59,52%), CMB (57,74%), ASG PPP (55,36%) e IMC (14,87%). **Conclusão:** Destaca-se que o perfil nutricional dos pacientes onco-hematológicos é de desnutrição, sendo necessária uma intervenção nutricional precoce com objetivo de melhorar a recuperação e proporcionar qualidade de vida nestes pacientes.

Palavras-chave: Perfil nutricional. Desnutrição. Câncer.

NUTRITIONAL PROFILE OF ONCO-HEMATOLOGICAL PATIENTS SEEN AT A PUBLIC ONCOLOGICAL HOSPITAL IN SÃO LUÍS, MARANHÃO

Abstract

Introduction: Hematological neoplasms are diseases resulting from localized changes in the blood, bone marrow and lymphatic system. Malnutrition is common in cancer patients and has a negative impact on the outcome of the disease. However, its prevalence in the specific case of onco-hematologic patients is still not well established. **Objective:** To evaluate the nutritional profile of onco-hematologic patients treated at a public oncology hospital in São Luís-MA. **Methods:** A cross-sectional, retrospective study involving adult patients treated at

¹ Nutricionista do Hospital de Câncer do Maranhão Dr. Tarquínio Lopes Filho - HCMATLF/Secretaria Estadual do Maranhão – SES/MA.



the onco-hematology clinic of the Hospital de Câncer do Maranhão in the period between 2017 and 2018. Data were collected from records of the Hospital's Nutrition and Dietetics Service, analyzed demographic (gender and age), clinical (diagnosis) and nutritional data (Body Mass Index (BMI) and Patient-Produced Subjective Global Assessment (PPP SGA), Brachial Circumference (BC), Triceps Skinfold (TCP) and Muscle Circumference of the Arm (CMB)). The analyzes were performed using the Epi Info 7.2 program. Results: 168 patients were evaluated with a mean age of 34.73 ± 11.59 years, 54.76% of whom were female. There was a higher incidence of leukemia with 70.83%, followed by lymphoma with 22.02%. In the assessment of nutritional status, the results showed that BC detected a greater number of patients with malnutrition than other indicators (65.47%), followed by PCT (59.52%), CMB (57.74%), ASG PPP (55.36%) and BMI (14.87%). Conclusion: It is noteworthy that the nutritional profile of onco-hematologic patients is malnourished, requiring early nutritional intervention in order to improve recovery and provide quality of life for these patients.

Keywords: Nutritional profile. Malnutrition; Cancer.

ACEITAÇÃO DE UM LANCHE E A PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSOS EM SÃO LUÍS

Natacha Rodrigues do Nascimento¹
Lourrane Ferreira¹
Maria Madalena Moreira Neves¹
Nelma do Nascimento Silva¹
Tajla Patrícia dos Santos Santana¹
Thayná Yumi Rodrigues n. Lee¹
Gabriel Mateus Nascimento de Oliveira²

Resumo

Introdução: Nesses últimos anos tem se observado um relevante crescimento da população idosa. O envelhecimento faz parte do ciclo natural da vida, sendo influenciado de forma positiva ou negativa pelo estilo de vida e por fatores genéticos. Uma alimentação saudável, prática de atividades físicas e boa hidratação contribuem positivamente para um envelhecimento ativo e com qualidade de vida. **Objetivo:** o presente trabalho tem por objetivo avaliar o comportamento dos idosos que residem em um asilo, mediante a oferta de um lanche saudável, além de identificar as patologias mais presentes nesta população, conscientizando-os sobre a importância de uma dieta equilibrada e balanceada. **Métodos:** Aplicou-se a metodologia quantitativa e qualitativa de pesquisa, que abordou a importância de uma alimentação saudável e a prevalência de patologias para um grupo da terceira idade que reside em um asilo. A pesquisa através de entrevista e questionário, sendo utilizado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido que foi utilizado como critério ético de preservação do anonimato dos participantes. **Resultados:** Em relação a doenças provenientes do envelhecimento natural e dos maus hábitos alimentares e observou-se que apenas sete idosos (53,84%) apresentavam patologias como: Síndrome Metabólica [hipertensão, diabetes e colesterol (14,28%)]; hipertensão e diabetes (28,57%), diabetes (14,28%), hipertensão (14,28%), gastrite (28,57%), com relação ao consumo de frutas e verduras, apresentou (76,92 %) para os que consumiam, (15,38%) para os que não gostavam. **Considerações Finais:** Aderir a um estilo de vida saudável e hábitos alimentares, com reeducação alimentar e prática de atividades físicas evita o surgimento de diversas patologias e contribui de forma significativa para o equilíbrio do estado nutricional e emocional do idoso, proporcionando um envelhecimento com saúde, autonomia e independência.

Palavras-chave: Idosos. Estilo de vida. Patologias. Alimentação saudável. Envelhecimento ativo.

ACCEPTANCE OF A SNACK AND THE PREVALENCE OF CHRONIC DISEASES IN A LONG STAY INSTITUTION FOR THE ELDERLY IN SÃO LUÍS

Abstract

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

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



Introduction: In recent years there has been a significant growth in the elderly population. Aging is part of the natural cycle of life, being positively or negatively influenced by lifestyle and genetic factors. A healthy diet, physical activity and good hydration contribute positively to active aging and quality of life. **Objective:** the present work aims to evaluate the behavior of the elderly who live in an asylum, by offering a healthy snack, in addition to identifying the most common pathologies in this population, making them aware of the importance of a balanced and balanced diet. **Methods:** A quantitative and qualitative research methodology was applied, which addressed the importance of a healthy diet and the prevalence of pathologies for a group of seniors residing in an asylum. The research was carried out through an interview and questionnaire, using the Free and Informed Consent Term, which was used as an ethical criterion for preserving the anonymity of the participants. **Results:** Regarding diseases resulting from natural aging and poor eating habits, it was observed that only seven elderly people (53.84%) had pathologies such as: Metabolic Syndrome [hypertension, diabetes and cholesterol (14.28%)]; hypertension and diabetes (28.57%), diabetes (14.28%), hypertension (14.28%), gastritis (28.57%), in relation to the consumption of fruits and vegetables, presented (76.92%) for those who consumed, (15.38%) for those who did not like it. **Final Considerations:** Adhering to a healthy lifestyle and eating habits, with food reeducation and the practice of physical activities prevents the emergence of various pathologies and contributes significantly to the balance of the nutritional and emotional state of the elderly, providing healthy aging, autonomy and independence.

Keywords: Elderly. Lifestyle. pathologies. Healthy eating. Active aging.

PERFIL NUTRICIONAL DE FUNCIONÁRIAS DE UMA ESCOLA ESTADUAL EM CURURUPU-MA

Paula Vitória Santos Costa ¹
Kétima Lourrany Almeida Silva ¹
Alice Ribeiro Pimenta ¹
Jodelma Rodrigues Morais ¹
Karliene Lopes Lima ¹
Karina Martins Cardoso ²

Resumo

Introdução: O perfil nutricional da população brasileira sofreu intensas modificações nas últimas décadas, com o avanço do sobrepeso e da obesidade. **Objetivo:** Avaliar o perfil nutricional de funcionárias de uma escola em Cururupu-MA. **Métodos:** Estudo de campo, descritivo e quantitativo realizado no Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IEMA), Unidade Plena Cururupu. A amostra, não-probabilística, correspondeu a 25 funcionárias. Utilizou-se questionário adaptado de Escobar (2009) relacionado à anamnese e frequência alimentar e realizou-se avaliação antropométrica (peso, altura, circunferência da cintura e quadril) como descrito em Vitolo (2014). O Índice de Massa Corporal e Relação Cintura/Quadril foi classificado segundo Vitolo (2014). **Resultados:** Professoras (48%), especialistas (28%), solteiras (56%), com médias de idade de 37,92 anos e renda de 4,14 salários-mínimos relataram consumir alimentação do trabalho (68%), 3 refeições/dia (32%), não praticar atividade física (80%), ser constipadas (56%), ingerir 1L de água/dia (60%), ser insuficiente essa ingestão (68%) e possuir antecedentes familiares com hipertensão e diabetes simultaneamente (24%). O estado nutricional correspondeu a funcionárias com sobrepeso (36%) e obesidade (36%). Na relação Cintura/Quadril foi classificado como peso normal (52%) e com sobrepeso e obesidade (24%). Consumiam 5 ou mais vezes alimentos do grupo de cereais, massas e tubérculos (84%), 1 a 2 vezes verduras (80%) e frutas (100%), 1 a 2 vezes leite e derivados (88%), 3 a 4 vezes carnes e ovos (92%), raramente ou nunca leguminosas e oleaginosas (60%), 5 ou mais vezes óleos e gorduras (100%) e raramente ou nunca açúcares e doces (76%). **Conclusão:** conclui-se que há um percentual significativo de sobrepeso e obesidade na amostra o qual somado aos antecedentes familiares são fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis, portanto, a alimentação saudável aliada a prática de atividade física é imprescindível para manutenção da saúde e prevenção de doenças.

Palavras-chave: Estado nutricional. Anamnese nutricional. Frequência alimentar.

NUTRITIONAL PROFILE OF EMPLOYEES OF A STATE SCHOOL IN CURURUPU-MA

Abstract

Introduction: The nutritional profile of the Brazilian population has undergone intense changes in recent decades, with the advancement of overweight and obesity. **Objective:** To

¹ Acadêmica do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IEMA Unidade Plena Cururupu.

² Nutricionista. Pós-graduada em Planejamento e Gestão da Alimentação Escolar pela Faculdade Gianna Bereta Docente do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IEMA Unidade Plena Cururupu, Cururupu, Maranhão, Brasil.



evaluate the nutritional profile of employees of a school in Cururupu-MA. Methods: Field, descriptive and quantitative study carried out at the Institute of Education, Science and Technology of Maranhão (IEMA), Cururupu Full Unit. The non-probabilistic sample corresponded to 25 employees. A questionnaire adapted from Escobar (2009) related to anamnesis and food frequency was used, and an anthropometric assessment was performed (weight, height, waist and hip circumference) as described in Vitolo (2014). The Body Mass Index and Waist/Hip Ratio was classified according to Vitolo (2014). Results: Teachers (48%), specialists (28%), single (56%), with a mean age of 37.92 years and income of 4.14 minimum wages reported consuming food at work (68%), 3 meals /day (32%), not practicing physical activity (80%), being constipated (56%), drinking 1L of water/day (60%), having insufficient intake (68%) and having a family history of hypertension and diabetes simultaneously (24%). Nutritional status corresponded to overweight (36%) and obese (36%) employees. In the Waist/Hip ratio, it was classified as normal weight (52%) and overweight and obese (24%). Consumed 5 or more times foods from the group of cereals, pasta and tubers (84%), 1 to 2 times vegetables (80%) and fruits (100%), 1 to 2 times milk and dairy products (88%), 3 to 4 times meat and eggs (92%), rarely or never legumes and oilseeds (60%), 5 or more times oils and fats (100%) and rarely or never sugars and sweets (76%). Conclusion: it is concluded that there is a significant percentage of overweight and obesity in the sample, which added to family history are risk factors for non-communicable chronic diseases, therefore, healthy eating combined with physical activity is essential for maintaining health and prevention of diseases.

Keywords: Nutritional status. Nutritional history. Food frequency.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA ESTUDANTES DA ESCOLA ENEY SANTANA DA APAE EM SÃO LUÍS – MA

Jéssica Letícia Ramos dos Santos ¹
Elayne Mirelly Reis da Silva ¹
Jousy Mery Raiol Ferreira ¹
Rafael Carvalho de Araújo ¹
Vicente Marques Neto ¹
Elizângela França Teixeira ²

Resumo

Introdução: A escola se configura como um excelente local para se trabalhar a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), pois é um espaço em que as preferências alimentares são colocadas em prática sendo, portanto, um meio para elaborar estratégias voltadas para EAN. Segundo a Associação Americana de Deficiência Intelectual e de Desenvolvimento – AAIDD, o déficit intelectual se resume em limitações relevantes no que diz respeito ao desempenho intelectual nas ações e comportamentos adequados. Sendo assim, pode-se dizer que o indivíduo que cursa com déficit de aprendizado, manifesta dificuldade para aprender, assimilar, compreender e colocar em prática qualquer atividade que uma pessoa comum realizaria com facilidade. **Objetivo:** Descrever as atividades de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas com os estudantes da Escola Eney Santana da APAE, e a interação dos estudantes com as atividades. **Métodos:** O estudo foi realizado na Escola Eney Santana, através de atividades lúdicas/educativas, com abordagem nutricional, com participação ativa dos alunos da referida escola. Foram desenvolvidas 3 atividades distintas tendo como tema central: a importância da água, pirâmide alimentar e alimentos que podemos ou não podemos consumir diariamente. **Resultados:** As atividades desenvolvidas nesta pesquisa atingiram 6 turmas, aproximadamente 38 alunos (todos com deficiência), cuja faixa etária variou entre 5 e 16 anos. A avaliação do nível de compreensão do conteúdo abordado se deu mediante perguntas objetivas a respeito dos temas percorridos. A maioria dos alunos (90%) conseguiram absorver o conteúdo passado os outros 10% tiveram dificuldade de assimilação. Entretanto, (100%) dos alunos participaram e demonstram satisfação de serem inseridos nas atividades. **Conclusão:** As atividades de educação alimentar e nutricional executadas proporcionou aos alunos um momento de lazer e aprendizagem, influenciando positivamente na formação de hábitos alimentares saudáveis, ressalta-se a importância da continuidade desse tipo de atividade aos estudantes.

Palavras-chave: Pessoas com deficiência. Educação alimentar. Escola. Alimentação saudável.

FOOD AND NUTRITIONAL EDUCATION FOR STUDENTS AT THE ENEY SANTANA DA APAE SCHOOL IN SÃO LUÍS – MA

Abstract

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

¹ Nutricionista. Mestranda em Educação para Saúde pela Escola Superior de Tecnologia da Saúde do Instituto Politécnico de Coimbra – Portugal; Docente do Curso de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha – CEST, São Luís, Maranhão, Brasil.



Introduction: The school is an excellent place to work on Food and Nutrition Education (EAN), as it is a space in which food preferences are put into practice and, therefore, a means to develop strategies aimed at EAN. According to the American Association of Intellectual and Developmental Disabilities - AAIDD, intellectual deficit is summarized in relevant limitations with regard to intellectual performance in appropriate actions and behaviors. Thus, it can be said that the individual who attends with a learning deficit manifests difficulty in learning, assimilating, understanding and putting into practice any activity that an ordinary person would easily perform. **Objective:** To describe the Food and Nutrition Education activities developed with students from the Eney Santana School of APAE, and the students' interaction with the activities. **Methods:** The study was carried out at Escola Eney Santana, through recreational/educational activities, with a nutritional approach, with the active participation of students from that school. 3 different activities were developed with the central theme: the importance of water, food pyramid and foods that we can or cannot consume daily. **Results:** The activities developed in this research reached 6 groups, approximately 38 students (all with disabilities), whose age range varied between 5 and 16 years. The assessment of the level of understanding of the content covered was carried out through objective questions about the topics discussed. Most students (90%) were able to absorb the past content, the other 10% had difficulty assimilating. However, (100%) of the students participated and showed satisfaction at being included in the activities. **Conclusion:** The food and nutrition education activities performed provided students with a moment of leisure and learning, positively influencing the formation of healthy eating habits, highlighting the importance of continuing this type of activity for students.

Keywords: People with disabilities. Nutrition education. School. Healthy eating.

AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS EM FASE ESCOLAR DE UMA ESCOLA PÚBLICA NA CIDADE DE SÃO LUÍS – MA

Jaqueline Maramaldo Ribeiro ¹
Camilly Gabriele Sousa Santana ¹
Mirella Silveira Mesquita ¹
Renato Salgado da Silva ¹
Lia Renata Costa Gomes ²

Resumo

Introdução: O perfil nutricional da população brasileira sofreu intensas modificações nas últimas décadas, com o avanço do sobrepeso e da obesidade. **Objetivo:** Avaliar o perfil nutricional de funcionárias de uma escola em Cururupu-MA. **Métodos:** Estudo de campo, descritivo e quantitativo realizado no Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IEMA), Unidade Plena Cururupu. A amostra, não-probabilística, correspondeu a 25 funcionárias. Utilizou-se questionário adaptado de Escobar (2009) relacionado à anamnese e frequência alimentar e realizou-se avaliação antropométrica (peso, altura, circunferência da cintura e quadril) como descrito em Vitolo (2014). O Índice de Massa Corporal e Relação Cintura/Quadril foi classificado segundo Vitolo (2014). **Resultados:** Professoras (48%), especialistas (28%), solteiras (56%), com médias de idade de 37,92 anos e renda de 4,14 salários-mínimos relataram consumir alimentação do trabalho (68%), 3 refeições/dia (32%), não praticar atividade física (80%), ser constipadas (56%), ingerir 1L de água/dia (60%), ser insuficiente essa ingestão (68%) e possuir antecedentes familiares com hipertensão e diabetes simultaneamente (24%). O estado nutricional correspondeu a funcionárias com sobrepeso (36%) e obesidade (36%). Na relação Cintura/Quadril foi classificado como peso normal (52%) e com sobrepeso e obesidade (24%). Consumiam 5 ou mais vezes alimentos do grupo de cereais, massas e tubérculos (84%), 1 a 2 vezes verduras (80%) e frutas (100%), 1 a 2 vezes leite e derivados (88%), 3 a 4 vezes carnes e ovos (92%), raramente ou nunca leguminosas e oleaginosas (60%), 5 ou mais vezes óleos e gorduras (100%) e raramente ou nunca açúcares e doces (76%). **Conclusão:** conclui-se que há um percentual significativo de sobrepeso e obesidade na amostra o qual somado aos antecedentes familiares são fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis, portanto, a alimentação saudável aliada a prática de atividade física é imprescindível para manutenção da saúde e prevenção de doenças.

Palavras-chave: Estado nutricional. Anamnese nutricional. Frequência alimentar.

EVALUATION OF FOOD HABITS OF SCHOOL CHILDREN AT A PUBLIC SCHOOL IN THE CITY OF SÃO LUÍS – MA

Abstract

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

² Socióloga. Doutoranda em Ciências Sociais do Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha – CEST, São Luís, Maranhão, Brasil.



Introduction: The nutritional profile of the Brazilian population has undergone intense changes in recent decades, with the advancement of overweight and obesity. **Objective:** To evaluate the nutritional profile of employees of a school in Cururupu-MA. **Methods:** Field, descriptive and quantitative study carried out at the Institute of Education, Science and Technology of Maranhão (IEMA), Cururupu Full Unit. The non-probabilistic sample corresponded to 25 employees. A questionnaire adapted from Escobar (2009) related to anamnesis and food frequency was used, and an anthropometric assessment was performed (weight, height, waist and hip circumference) as described in Vitolo (2014). The Body Mass Index and Waist/Hip Ratio was classified according to Vitolo (2014). **Results:** Teachers (48%), specialists (28%), single (56%), with a mean age of 37.92 years and income of 4.14 minimum wages reported consuming food at work (68%), 3 meals /day (32%), not practicing physical activity (80%), being constipated (56%), drinking 1L of water/day (60%), having insufficient intake (68%) and having a family history of hypertension and diabetes simultaneously (24%). Nutritional status corresponded to overweight (36%) and obese (36%) employees. In the Waist/Hip ratio, it was classified as normal weight (52%) and overweight and obese (24%). Consumed 5 or more times foods from the group of cereals, pasta and tubers (84%), 1 to 2 times vegetables (80%) and fruits (100%), 1 to 2 times milk and dairy products (88%), 3 to 4 times meat and eggs (92%), rarely or never legumes and oilseeds (60%), 5 or more times oils and fats (100%) and rarely or never sugars and sweets (76%). **Conclusion:** it is concluded that there is a significant percentage of overweight and obesity in the sample, which added to family history are risk factors for non-communicable chronic diseases, therefore, healthy eating combined with physical activity is essential for maintaining health and prevention of diseases.

Keywords: Nutritional status. Nutritional history. Food frequency.

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MAIORES DE DOIS ANOS DE IDADE DE UMA COMUNIDADE PERIFÉRICA DE SÃO LUÍS-MA

Alicia Silva Oliveira ¹
Camila da Silva Pereira ¹
Fabiana Viana Maciel Rodrigues ¹
Matheus Caíck Santos Brandão ¹
Gabriel Nava Lima ¹
Luana Lopes Padilha ²

Resumo

Introdução: O estado nutricional e o consumo alimentar inadequados nos primeiros anos de vida estão relacionados à ocorrência de morbimortalidades em crianças, podendo refletir em inadequações em saúde ao longo da vida. Assim, o adequado perfil nutricional é essencial para o pleno desenvolvimento e crescimento da criança. **Objetivo:** Analisar o perfil nutricional de crianças maiores de dois anos de idade. **Método:** Estudo transversal, realizado em uma comunidade periférica de São Luís-MA, em junho de 2019. Foram aplicados questionário socioeconômico e questionário para avaliação das características da alimentação e da frequência alimentar. O estado nutricional foi avaliado por meio do peso e altura, seguindo técnicas padrões recomendadas. **Resultados:** Participaram do estudo 21 crianças, com média de idade de $8,7 \pm 4,76$ anos, sendo 52,38% eram do sexo feminino. A média do índice de massa corporal (IMC) foi de $16,25 \pm 9,30 \text{kg/m}^2$. Todas as crianças realizavam o café da manhã, 66,67% lanche da manhã, 90,48% almoço, 80,95% lanche da tarde, 95,24% jantar e 42,86% faziam a ceia. Os alimentos que apresentaram maior frequência de consumo alimentar diário foram: arroz (2x/dia - 88,24%) e pão (1x/dia - 46,15%). Já no consumo de 1x/semana, encontraram-se pizza (70%), margarina (71,43%), bolo (66,67%) e salsicha (66,67%). Maiores frequências foram observadas para os salgadinhos (4x/semana - 50%) e refrigerantes (2x/semana - 47,67%). Dentre os de menores frequências de consumo diário estão frutas, verduras e legumes e saladas. **Conclusão:** Nota-se que a maioria das crianças apresentou boa frequência de distribuição das refeições ao longo do dia, no entanto, houve considerável consumo de alimentos ultraprocessados, enquanto os alimentos in natura e minimamente processados apresentaram menor consumo. A média do IMC foi baixa, que pode possuir relação direta com a alimentação apresentada. Assim, são necessárias medidas de reeducação alimentar, para melhorias do perfil nutricional das crianças da comunidade periférica avaliada. **Palavras-chaves:** Alimentação. Estado nutricional. Crianças

NUTRITIONAL PROFILE OF CHILDREN OVER TWO YEARS OF AGE IN A PERIPHERAL COMMUNITY OF SÃO LUÍS-MA

Abstract

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

² Nutricionista. Mestra em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição da Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



Introduction: The nutritional status and inadequate food consumption in the first years of life are related to the occurrence of morbidity and mortality in children, which may reflect in inadequacies in health throughout life. Thus, an adequate nutritional profile is essential for the full development and growth of the child. **Objective:** To analyze the nutritional profile of children over two years of age. **Method:** Cross-sectional study, carried out in a peripheral community of São Luís-MA, in June 2019. A socioeconomic questionnaire and a questionnaire were applied to assess the characteristics of food and food frequency. Nutritional status was assessed by weight and height, following recommended standard techniques. **Results:** Twenty-one children participated in the study, with a mean age of 8.7 ± 4.76 years, of which 52.38% were female. The mean body mass index (BMI) was $16.25 \pm 9.30 \text{ kg/m}^2$. All children had breakfast, 66.67% had a morning snack, 90.48% had lunch, 80.95% had an afternoon snack, 95.24% had dinner and 42.86% had supper. The foods with the highest frequency of daily food consumption were: rice (twice/day - 88.24%) and bread (1x/day - 46.15%). In terms of consumption once a week, pizza (70%), margarine (71.43%), cake (66.67%) and sausage (66.67%) were found. Higher frequencies were observed for snacks (4x/week - 50%) and soft drinks (2x/week - 47.67%). Among the lowest frequencies of daily consumption are fruits, vegetables and salads. **Conclusion:** It is noted that most children had a good frequency of distribution of meals throughout the day, however, there was considerable consumption of ultra-processed foods, while fresh and minimally processed foods had lower consumption. The average BMI was low, which may be directly related to the diet presented. Thus, dietary reeducation measures are necessary to improve the nutritional profile of children in the evaluated peripheral community.

Keywords: Food. Nutritional status. Children

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE SÃO LUIS: CALORIAS PRESCRITAS *VERSUS* CALORIAS OFERTADAS

Pâmela Silva de Oliveira¹
Ana Maria Conceição Lima¹
Thalissa Aranha Malta¹
Amanda Aparecida Campos Oliveira¹
Kassiandra Lima Pinto¹
Luana Lopes Padilha²

Resumo

Introdução: A desnutrição em pacientes internados é um problema recorrente, resultado de diversos fatores, podendo estar relacionada à doença ou ao tratamento, sendo associada a consequências como o aumento de problemas clínicos e mortalidade, aumentando custos e tempo de internação. Dessa forma, a terapia nutricional enteral surge como uma possibilidade terapêutica de manutenção ou melhora do estado nutricional, nos indivíduos que apresentarem o trato gastrointestinal íntegro para o processo digestório, mas com a ingestão oral parcial ou totalmente comprometida. **Objetivo:** Avaliar a diferença entre a nutrição enteral prescrita e a ofertada em adultos internados em um hospital de alta complexidade na cidade de São Luís-MA. **Método:** Trata-se de um levantamento descritivo e retrospectivo feito a partir do protocolo de evolução de terapia nutricional enteral (TNE) de 31 pacientes com idade entre 30 a 96 anos internados em um hospital público de alta complexidade, no município de São Luís-MA. Foi adotado como meta de adequação nutricional o valor maior que 70%, tanto para



calorias quanto para proteínas, conforme a preconizado pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Resultados: Foram avaliados 30 pacientes com idade entre 30 e 96 anos, sendo 56,6% do sexo feminino e 43,4% do sexo masculino. Houve adequação de calorias em 70% dos pacientes, sendo que para proteínas houve adequação em 54% dos pacientes avaliados. Conclusão: O presente estudo mostrou que o valor ofertado em quilocalorias de fórmula enteral conseguiu em sua grande maioria atingir o valor prescrito das necessidades calóricas dos pacientes hospitalizados.

Palavras-chaves: Nutrição enteral. Calorias. Pacientes Internados

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

² Nutricionista. Mestra em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição da Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.

ENTERAL NUTRITIONAL THERAPY IN A PUBLIC HOSPITAL IN SÃO LUIS: PRESCRIBED CALORIES VERSUS CALORIES OFFERED

Abstract

Introduction: Malnutrition in hospitalized patients is a recurring problem, the result of several factors, which may be related to the disease or treatment, being associated with consequences such as increased clinical problems and mortality, increasing costs and hospitalization time. Thus, enteral nutritional therapy appears as a therapeutic possibility for maintaining or improving nutritional status in individuals who have an intact gastrointestinal tract for the digestive process, but with partial or totally compromised oral intake. **Objective:** To evaluate the difference between prescribed and offered enteral nutrition in adults admitted to a high complexity hospital in the city of São Luís-MA. **Method:** This is a descriptive and retrospective survey based on the protocol of evolution of enteral nutritional therapy (ENT) of 31 patients aged between 30 and 96 years admitted to a public hospital of high complexity, in the city of São Luís- BAD. A value greater than 70% was adopted as a nutritional adequacy target, both for calories and for proteins, as recommended by the Brazilian Society of Parenteral and Enteral Nutrition. **Results:** Thirty patients aged between 30 and 96 years were evaluated, being 56.6% female and 43.4% male. There was adequacy of calories in 70% of the patients, and for proteins there was adequacy in 54% of the evaluated patients. **Conclusion:** The present study showed that the value offered in kilocalories of enteral formula was mostly able to reach the prescribed value of the caloric needs of hospitalized patients.

Keywords: Enteral nutrition. Calories. Inpatients

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS DE BUFFET EM UM RESTAURANTE SELF SERVICE DE SÃO LUÍS – MA

Yves Tadeu Baeta Pontes ¹
Victor Matheus Martins Nunes ¹
Mayara Souza Pereira ¹
Luana Martins Lima ²

Resumo

Introdução: A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é considerada como a unidade de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e à nutrição, independentemente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade (CARDOSO et al., 2005). Segundo Silva e Pessina (2010), o Brasil é caracterizado como um país que apresenta altos índices de desperdício de alimentos, gerando custos desnecessários ao estabelecimento. **Objetivo:** Avaliar os desperdícios de alimentos de um Buffet self service em São Luís-MA; e verificar os possíveis fatores que levaram ao desperdício de alimentos. **Métodos:** O estudo é do tipo quantitativo. Realizado em um restaurante self service, localizado na praça de alimentação de um shopping de São Luís-MA, nos meses de junho a Julho de 2019. Levaram-se em consideração todas as preparações quentes e frias servidas no almoço e jantar. **Resultados:** Os resultados obtidos neste estudo, durante os meses de junho e julho, a porcentagem de saladas desperdiçadas foi um total de 10,60%. Comparando os dois meses, o índice de sobras no primeiro mês foi mais elevado com 9,64 de sobras e 2,59% de desperdício, mas depois do treinamento de manipulação dos alimentos e conscientização com os funcionários, houve uma grande diferença com os resultados em relação ao mês anterior que foi de 8,58% de sobras e 1,16 de desperdício. Um estudo segundo Ricarte, et al., 2008, de 642 kg de frutas e hortaliças recebidos, foram perdidos, entre armazenamento e pré-preparo, 203 kg, representando 31,6% de desperdício interno, sendo as maiores perdas no pré-preparo. **Conclusão:** Na avaliação dos dados, pôde-se comprovar que houve uma elevada porcentagem de desperdícios, principalmente nas saladas, porém após treinamento de conscientização realizado com a equipe da cozinha percebeu-se uma redução significativa do desperdício, ressaltando a importância do profissional nutricionista no acompanhamento desse processo, a fim de evitar danos financeiros para o estabelecimento.

Palavras-chave: UAN. Desperdício de alimentos. Sobras.

ASSESSMENT OF BUFFET FOOD WASTE IN A SELF SERVICE RESTAURANT IN SÃO LUÍS – MA

Abstract

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

² Nutricionista. Mestra em Saúde Coletiva – Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição da Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



Introduction: The Food and Nutrition Unit (UAN) is considered as the work unit or body of a company that performs activities related to food and nutrition, regardless of the position it occupies in the entity's hierarchical scale (CARDOSO et al., 2005).). According to Silva and Pessina (2010), Brazil is characterized as a country that has high rates of food waste, generating unnecessary costs for the establishment. Objective: To evaluate food waste from a self-service buffet in São Luís-MA; and check the possible factors that led to food waste. Methods: The study is quantitative. Held in a self-service restaurant, located in the food court of a mall in São Luís-MA, from June to July 2019. All hot and cold preparations served at lunch and dinner were taken into account. Results: The results obtained in this study, during the months of June and July, the percentage of wasted salads was a total of 10.60%. Comparing the two months, the rate of leftovers in the first month was higher with 9.64 of leftovers and 2.59% of waste, but after food handling training and employee awareness, there was a big difference with the results. compared to the previous month, which was 8.58% of leftovers and 1.16% of waste. A study according to Ricarte, et al., 2008, of 642 kg of fruits and vegetables received, 203 kg were lost between storage and pre-preparation, representing 31.6% of internal waste, with the largest losses in pre-preparation. Conclusion: In the evaluation of the data, it was possible to prove that there was a high percentage of waste, especially in salads, but after awareness training carried out with the kitchen team, a significant reduction in waste was noticed, highlighting the importance of the nutritionist in the monitoring this process in order to avoid financial damage to the establishment.

Keywords: UAN. Food waste. Leftovers

A SALIVA COMO BIOMARCADOR GLICÊMICO NÃO INVASIVO DE GESTANTES

Diuliana Aguiar Santos¹
Jéssica Cristina Borges Bastos¹
Ennielly Krislayne Lopes Polidoro¹
Maria Liane Machado Praseres¹
Crislaine Cristina Costa Pereira¹
Bismarck Ascar Sauaia²

Resumo

Introdução: Diabetes Mellitus, patologia de múltiplas complicações, tornando o tratamento oneroso para o sistema de saúde (Cortez et al., 2014). **Objetivo:** Estabelecer parâmetros de conversão do pH salivar em glicemia periférica, criando um teste rápido não invasivo indicador de alterações glicêmicas. **Métodos:** Foi elaborado um questionário de anamnese para coleta de dados. Após a apresentação dos objetivos foi solicitado o consentimento (TCLE). Após o consentimento da voluntária, foi coletado os seguintes dados: idade gestacional, primeira ou gestação anteriores, glicemia capilar (utilizando o medidor de glicemia digital (accu check), pH da saliva, através da caneta phgâmetro aferida por solução tampão (medidor de pH digital modelo PH – 1800) e fita de pH impregnada por indicador universal) após a coleta dos dados de 42 gestantes voluntárias, a análise da cor obtida através da fita foi feita e os resultados da caneta armazenados. Peso, altura e circunferência do pescoço também foram coletados, após os dados obtidos a compilação dos dados foi feita em um software de Regressão Linear Simples – SPSS e a partir de então os resultados. **Resultados:** A pesquisa demonstrou, uma fórmula para obtenção da GC a partir do pH salivar, sugerindo o uso da saliva como indicador de diagnóstico ($R^2=15,51\%$, $F = 8.5249$, $(p) = 0.0058$, $y=176,7249 - 12.9743x$, $x=$ variável independente (pH) $x=$ variável independente (pH), $y =$ variável dependente (glicemia). Satish et al (2014), ao correlacionar níveis de glicose salivar e glicose sanguínea em indivíduos saudáveis não diabéticos e diabéticos, determinou a eficácia da saliva como uma ferramenta de diagnóstico e sugeriu que o biofluido pode ser utilizado na avaliação da concentração de glicose no sangue em pacientes com Diabetes Mellitus (DM). **Conclusão:** A relação matemática estabelecida e proposta na pesquisa constitui um modelo preditivo de diagnóstico que representa alternativa na triagem e monitoramento da glicemia do sangue periférico.

Palavras-chaves: Diabetes. Glicemia. Saliva.

SALIVA AS A NON-INVASIVE GLYCEMIC BIOMARKER IN PREGNANT WOMEN

Abstract

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

² Biólogo. Doutor em Biotecnologia - Universidade Federal do Maranhão; Docente do Curso de Nutrição da Universidade CEUMA, São Luís, Maranhão, Brasil.



Introduction: Diabetes Mellitus, a pathology with multiple complications, making treatment expensive for the health system (Cortez et al., 2014). Objective: To establish parameters for converting salivary pH into peripheral blood glucose, creating a non-invasive rapid test indicator of glycemic changes. Methods: An anamnesis questionnaire was developed for data collection. After presenting the objectives, consent was requested (ICF). After the volunteer's consent, the following data were collected: gestational age, first or previous pregnancy, capillary blood glucose (using the digital blood glucose meter (accu check), pH of saliva, using a phgmeter pen measured by a buffer solution (pH meter digital model PH – 1800) and pH strip impregnated with universal indicator) after collecting data from 42 pregnant volunteers, the analysis of the color obtained through the strip was performed and the pen results stored. Weight, height and neck circumference were also collected, after the data obtained the compilation of the data was made in a Simple Linear Regression software - SPSS and from then on the results. Results: The research demonstrated a formula for obtaining GC from salivary pH, suggesting the use of saliva as a diagnostic indicator ($R^2=15.51\%$, $F = 8.5249$, $(p) = 0.0058$, $y=176.7249 - 12.9743x$, $x=$ independent variable (pH) $x=$ independent variable (pH), $y =$ dependent variable (glycemia) Satish et al (2014), when correlating salivary glucose and blood glucose levels in healthy non-diabetic and diabetic subjects , determined the effectiveness of saliva as a diagnostic tool and suggested that the biofluid can be used to assess blood glucose concentration in patients with Diabetes Mellitus (DM) Conclusion: The mathematical relationship established and proposed in the research constitutes a predictive model that represents an alternative in the screening and monitoring of peripheral blood glucose.

Keywords: Diabetes. Blood glucose. Spittle.

ANÁLISE COMPARATIVA DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM CÂNCER DO TRATO GASTROINTESTINAL E EM OUTRAS LOCALIZAÇÕES

Igor Nunes do Rêgo e Silva¹
Carlos Eduardo Pires Galvão¹
Rafaela Lopes Holanda¹
Gabriela Sander de Sousa Nunes¹

Resumo

Introdução: Transtornos gastrointestinais, potencializados pelo diagnóstico oncológico, correspondem 80% da prevalência de desnutrição em internação hospitalar. Para a avaliação do déficit nutricional progressivo tem-se utilizado ferramentas de rastreamento objetivas e subjetivas. **Objetivo:** Comparar o estado nutricional de pacientes com câncer gastrointestinal (GI) e em outras localidades atendidos em um hospital público referenciado em São Luís-MA. **Métodos:** Estudo retrospectivo, envolvendo pacientes admitidos na clínica cirúrgica do Hospital de Câncer do Maranhão. Aplicou-se a Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente (ASG-PPP), além de avaliação antropométrica - Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência do Braço (CB), Prega Cutânea Tricipital (PCT) e Circunferência Muscular do Braço (CMB) - e dados clínicos (diagnóstico), posteriormente compilados. Foi utilizado teste estatístico *qui-quadrado* adotando *p valor* < 0,05 para significância. **Resultados:** A amostra totalizou 499 pacientes, onde 39,88% possuíam neoplasia gastrointestinal. Para este tipo de câncer, observamos que os indicadores de CB (50,51%) e IMC (61,31%) apresentaram eutrofia ou sobrepeso/obesidade. Já os indicadores ASG-PPP (80,40%), PCT (76,88%) e CMB (55,28%), como desnutridos. Em pacientes com neoplasias em outras localidades, observamos que os indicadores de CMB (71%), CB (78,33%), IMC (85,67%) e ASG-PPP (66,67%) apresentaram-se eutróficos ou sobrepeso/obesidade. Somente o indicador PCT (56,19%) apresentou sua maioria desnutrido. Todos os parâmetros antropométricos foram estatisticamente significativos ($p < 0,05$), sendo CMB e ASG-PPP com maior relevância para déficit do estado nutricional em cânceres GI. **Conclusão:** É importante a aplicabilidade periódica da avaliação do estado nutricional por meio de associação de métodos objetivos e subjetivos para um melhor acompanhamento do perfil do paciente.

Palavras-Chave: Avaliação Nutricional. Câncer. Trato Gastrointestinal

COMPARATIVE ANALYSIS OF THE NUTRITIONAL STATUS OF PATIENTS WITH CANCER OF THE GASTROINTESTINAL TRACT AND IN OTHER LOCATIONS

Abstract

Introduction: Gastrointestinal disorders, potentiated by oncological diagnosis, correspond to 80% of the prevalence of malnutrition in hospital admission. For the assessment of

¹ Nutricionista do Hospital de Câncer do Maranhão Dr. Tarquínio Lopes Filho – HCMATLF/Secretaria Estadual do Maranhão – SES/MA.



progressive nutritional deficit, objective and subjective screening tools have been used. Objective: To compare the nutritional status of patients with gastrointestinal (GI) cancer and in other locations treated at a public hospital in São Luís-MA. Methods: Retrospective study involving patients admitted to the surgical clinic of Hospital de Câncer do Maranhão. The Subjective Global Assessment Produced by the Patient (SGA-PPP) was applied, in addition to anthropometric assessment - Body Mass Index (BMI), Arm Circumference (BC), Triceps Skinfold (TCP) and Arm Muscle Circumference (AMB) - and clinical (diagnostic) data, subsequently compiled. A chi-square statistical test was used, adopting p value < 0.05 for significance. Results: The sample totaled 499 patients, of which 39.88% had gastrointestinal neoplasia. For this type of cancer, we observed that the BC (50.51%) and BMI (61.31%) indicators showed normal weight or overweight/obesity. Already the indicators ASG-PPP (80.40%), PCT (76.88%) and CMB (55.28%), as malnourished. In patients with neoplasms in other locations, we observed that the indicators of AMC (71%), BC (78.33%), BMI (85.67%) and SGA-PPP (66.67%) were eutrophic or overweight /obesity. Only the PCT indicator (56.19%) was mostly malnourished. All anthropometric parameters were statistically significant ($p < 0.05$), with CMB and ASG-PPP being the most relevant for nutritional status deficit in GI cancers. Conclusion: The periodic applicability of the nutritional status assessment through the association of objective and subjective methods is important for a better follow-up of the patient's profile.

Keywords: Nutritional Assessment. Cancer. Gastrointestinal tract.

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE PATÊ DE FRANGO COM MAIONESE DE LINHAÇA

Bruna Letícia Pontes Torres ¹

Talles André Piedade Farias ¹

Rosana da Silva ¹

Thalita de Albuquerque Veras Câmara ²

Resumo

Introdução: Devido ao alto índice de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, câncer, hipertensão, dentre outros, que pode ser minimizada através de bons hábitos alimentares. Tendo em vista esses fatores a população tem buscado mudar os hábitos, consumindo mais alimentos saudáveis, e a gastronomia funcional tem tornado mais agradável o sabor deles associando-os a preparações comuns. **Objetivo:** Elaboração e avaliação da composição nutricional de patê de frango com maionese de linhaça. **Métodos:** O estudo é do tipo transversal e quantitativo. Para avaliar a composição nutricional foi utilizado a tabela de composição de alimentos Taco, foi avaliado as calorias, os carboidratos, proteína, lipídeos e fibras. Para a elaboração do patê de frango com maionese de linhaça foi utilizado: 500g de peito de frango sem pele; 50g de cenoura ralada; 10g de cebolinha; 10g salsa; 40g extrato de tomate; 40g de sal; 5g de orégano; 5 ml; 60g de linhaça; 20 ml de óleo de girassol; e 200 ml de água. Para a elaboração da maionese, foi colocada a linhaça de molho na água por 1 hora até forma um gel viscoso, após isso a mesma foi batida no liquidificador juntamente com 10g de sal e o orégano e o limão até fica pronta. **Resultados:** Para determinar a composição nutricional o patê foi porcionado em amostras de 50g totalizando em 19 porções. Foi encontrado 73,15 calorias; 8,9g de proteína; 26g de carboidratos; 2,9 de lipídeos e 1,3g de fibras. **Conclusão:** Com os resultados foi possível obter um produto saudável, pois o mesmo apresentou um valor significativo de proteína, baixo valor de carboidrato e lipídeos, e um valor razoável de fibra. Essa preparação é uma boa alternativa para utilizar em sanduíche e lanches.

Palavras-chave: Patê de frango. Maionese. Linhaça.

PREPARATION AND EVALUATION OF THE NUTRITIONAL COMPOSITION OF CHICKEN PATE WITH LINSEED MAYONNAISE

Abstract

Introduction: Due to the high rate of non-communicable chronic diseases such as diabetes, cancer, hypertension, among others, which can be minimized through good eating habits. In view of these factors, the population has sought to change habits, consuming more healthy foods, and functional gastronomy has made their taste more pleasant by associating them with common preparations. **Objective:** Elaboration and evaluation of the nutritional composition of chicken pate with flaxseed mayonnaise. **Methods:** The study is cross-sectional and quantitative. To evaluate the nutritional composition, the Taco food composition table was used, the calories, carbohydrates, protein, lipids and fibers were evaluated. For the preparation

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

² Nutricionista. Mestra em Saúde Materno-Infantil – Universidade Federal do Maranhão; Docente dos Cursos de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha – CEST e da Faculdade Estácio São Luís, São Luís, Maranhão, Brasil.



of the chicken pate with flaxseed mayonnaise, the following were used: 500g of skinless chicken breast; 50g grated carrot; 10g of chives; 10g parsley; 40g tomato extract; 40g of salt; 5g of oregano; 5 ml; 60g of flaxseed; 20 ml of sunflower oil; and 200 ml of water. For the preparation of mayonnaise, the linseed was soaked in water for 1 hour until it forms a viscous gel, after which it was blended in the blender along with 10g of salt and the oregano and lemon until ready. Results: To determine the nutritional composition, the pâté was portioned in 50g samples, totaling 19 portions. It was found 73.15 calories; 8.9g of protein; 26g of carbohydrates; 2.9 of lipids and 1.3g of fiber. Conclusion: With the results it was possible to obtain a healthy product, as it presented a significant value of protein, low value of carbohydrates and lipids, and a reasonable value of fiber. This preparation is a good alternative to use in sandwiches and snacks.

Keywords: Chicken pate. Mayonnaise. Linseed

REALIZAÇÃO



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