



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

ANAIS

**XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição**

**20 a 22 de agosto de 2013
Auditório e Hall CCS**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

Universidade Federal de Santa Catarina

Prof^a. Roselane Neckel – Reitora

Prof^a. Lúcia Helena Pacheco – Vice Reitora

Centro de Ciências da Saúde

Prof. Sérgio Fernando Torres de Freitas – Diretor

Prof^a. Isabela de Carlos Back Giuliano – Vice-Diretora

Departamento de Nutrição

Prof. Erasmo Benício Santos de Moraes Trindade – Chefe

Prof^a. Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni – Subchefe

Curso de Graduação em Nutrição

Prof^a Janaina das Neves – Coordenadora

Prof^a Anete Araújo de Sousa – Subcoordenadora

Programa de Pós-Graduação em Nutrição

Prof^a. Emília Addison Machado Moreira - Coordenadora

Prof^a. Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates – Subcoordenadora

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

PROMOÇÃO

Departamento de Nutrição
Curso de Graduação em Nutrição
Programa de Educação Tutorial Nutrição

COMISSÃO ORGANIZADORA DA XII SEMANA DA NUTRIÇÃO

Prof^a. Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates (Tutora do PET/Nutrição)
Prof^a. Janaina das Neves (Departamento de Nutrição)
Prof^a. Anete Araújo de Sousa Nunes (Departamento de Nutrição)
Prof^a. Letícia Carina Ribeiro da Silva (Departamento de Nutrição)
Prof^a. Neila Maria Viçosa Machado (Departamento de Nutrição)
Júlia Pitsch de Farias (Bolsista PET Nutrição)
Alyne Michelle Botelho (Bolsista PET Nutrição)
Patrícia Pan de Matos (Bolsista PET Nutrição)
Andressa Brancher Roeder (Nutri Júnior)
Bruna Camila da Silva Corrêa (bolsista PET Saúde)
Sônia Maria de Medeiros Batista (Departamento de Nutrição)
Gilberto Veras Caldeira (Departamento de Nutrição)

COMISSÃO ORGANIZADORA DA IX SEMANA CIENTÍFICA DA NUTRIÇÃO

Alyne Michelle Botelho (Bolsista PET Nutrição)
Ana Carolina Santos (Bolsista PET Nutrição)
Cláudia Schena (Bolsista PET Nutrição)
Flávia Pacheco Dellai (Bolsista PET Nutrição)
Júlia Pitsch de Farias (Bolsista PET Nutrição)
Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates (Tutora PET Nutrição)
Luana Cristina Wilvert (Bolsista PET Nutrição)
Patrícia Pan de Matos (Bolsista PET Nutrição)
Paula Barbosa Yamaguchi (Bolsista PET Nutrição)
Sabrina Vilela Ribeiro (Bolsista PET Nutrição)
Sofia Karina Malutta (Bolsista PET Nutrição)
Tânia Regina Prado (Bolsista PET Nutrição)

APOIO

Centro de Ciências da Saúde
Programa de Pós-Graduação em Nutrição
Departamento de Nutrição

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

**PROGRAMAÇÃO XII SEMANA DA NUTRIÇÃO e IX SEMANA
CIENTÍFICA DA NUTRIÇÃO/UFSC**

PROGRAMAÇÃO 1º DIA – 20 DE AGOSTO DE 2013

PERIODO MATUTINO

- 08:30 – 08:45 Abertura da semana
08:45 – 09:30 Apresentação sobre as atividades da Nutri Júnior, do PET Nutrição e PET Saúde
09:30 – 09:45 Intervalo
09:45 – 11:30 Apresentação oral de projetos do Curso de Nutrição:

EFEITO DO ADOÇANTE A BASE DE ESTÉVIA (S. REBAUDIANA) NO CONSUMO ALIMENTAR E GANHO DE PESO GESTACIONAL DE RATAS WISTAR. **Autores:** TRAMONTE, V.L.C.G.; AVANCINI, S.R.P.; FACCIN, G.L.; TRAMONTE, R. ; FAUSTO, L.S.L. **Apresentador:** Lílian de Souza Leite Fausto

A DERIVAÇÃO GÁSTRICA EM Y DE ROUX REDUZ AS CONCENTRAÇÕES PLASMÁTICAS DE COLESTEROL TOTAL, LDL E TRIACILGLICEROL. **Autores:** OLIVEIRA, C.S.; BRITO, A.G.E.; BESERRA, B.T.S.; CUNHA, R.S.G.; MIRANDA, R.C.D.; NUNES, E.A.; ZENI, L.A.Z.R.; TRINDADE, E.B.S.M. **Apresentador:** Cleiton Da Silva Oliveira

ANÁLISE DO TEOR DE SÓDIO/SAL EM PÃES DE TRIGO NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS/SC. **Autores:** INOUE, T.B.; BIZARRO, G.M.; SCHREINER, B.B.; BERNARDO, G.L.; VEIROS, M.B. **Apresentador:** Tatiana Belluf Inoue

EMOÇÕES E PERCEPÇÕES SOBRE CONSUMO E COMPORTAMENTO ALIMENTARES DE MENINAS EM RECUPERAÇÃO DE ANOREXIA NERVOSA: UMA ABORDAGEM FENOMENOLÓGICA PRELIMINAR. **Autores:** PETRY, N.S.; VASCONCELOS, F.A.G. **Apresentador:** Nathália Stahlschmidt Petry

RELAÇÃO ENTRE PORÇÃO, MEDIDA CASEIRA E PRESENÇA DE GORDURA TRANS EM RÓTULOS DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS CONSUMIDOS PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA. **Autores:** MACHADO, P.P; KRAEMER, M.V.S.;

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

KLIEMANN, N.; GONZALEZ-CHICA, D.A.; PROENÇA, R.P.C.
Apresentador: Priscila Pereira Machado

PERCEPÇÕES DE PAIS RESPONSÁVEIS PELAS COMPRAS FAMILIARES SOBRE ALIMENTOS SAUDÁVEIS. **Autores:** MOREIRA, C. M., RODRIGUES, V. M., FIATES, G. M. R.
Apresentador: Caroline Camila Moreira.

PERFIL DE PACIENTES CADIDATOS A CIRURGIA DE BARIÁTRICA DO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PROFESSOR POLYDORO ERNANI DE SÃO THIAGO (HU/UFSC). **Autores:** SALLES, R. K.; KUNTZ, M.G.F.; MIRANDA, R. D.; KAPPEL, E. P. **Apresentador:** Marilyn Gonçalves Ferreira Kuntz.

MATERIAL LÚDICO PARA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE. **Autores:** SILVA, A. T.; FÜHR, L. M.; GARCIA, M. F.; GONÇALVES, A.P.; SPILLERE, S.R.; WAZLAWIK, E. **Apresentador:** Angela Teodósio da Silva.

FRUTO JUÇARA (EUTERPE EDULIS): INCREMENTO NUTRICIONAL E ALTERNATIVA DE RENDA PARA OS CATARINENSES. **Autores:** LIZ, S.; CARDOSO, A.L.; QUINTINO, M.C.; SANTOS, E.S.; VIEIRA, F.G.K.; DI PIETRO, P.F. **Apresentador:** Alyne Lizane Cardoso.

11:30 – 12:00

Debate

PERÍODO VESPERTINO

12:00 – 14:00

Exposição de pôsteres científicos

14:00 – 14:30

Vivências na Argentina: Programa Escala Discente e Docente AUGM. **Apresentadores:** David A. G. Chica, Marcela B. Veiros

14:30 – 15:15

Relato de Experiência Programa de Experiência Programa Escala Discente AUGM. **Apresentadores:** Andressa Baseggio, Fernanda Manera

15:15 – 15:30

Intervalo

15:30 – 16:00

Como realizar intercâmbio universitário pela AIESEC.
Apresentador: Fábria Rocha

16:00 – 16:30

Relato de Experiência em Guiné Bissau. **Apresentador:** Paulo Luiz Viteritte

16:30 – 17:00

Relato de Experiência em El Salvador. **Apresentador:** Etel Matielo

17:00 – 18:00

Debate

08:30 – 17:00

Atividade paralela: Tenda Josué de Castro

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

PROGRAMAÇÃO 2º DIA – 21 DE AGOSTO DE 2013

PERÍODO MATUTINO

- 08:30 – 09:00 Como e porque nos inscrevemos no convênio PEC-G.
Apresentador: Fiel Duarte Gomes
- 09:00 – 09:30 Vivência de intercâmbio Brasil. **Apresentador:** Fábio B. M. Costa
- 09:30 – 10:00 Vivência de intercâmbio Portugal. **Apresentador:** Rafael Vicenzi
- 11:00 – 10:15 Debate
- 10:15 – 10:30 Intervalo
- 10:30 – 11:00 Relato de experiência de doutorado no Reino Unido e França.
Apresentadores: Everson A. Nunes, Anete A. Sousa
- 11:00 – 11:30 Relato de experiência de doutorado pleno em Portugal.
Apresentador: Marcela B. Veiros
- 11:30 – 12:00 Debate

PERÍODO VESPERTINO

- 12:00 – 14:00 Exposição de pôsteres científicos
- 14:00 – 14:30 Vivência no *National Eating Disorders Association* nos EUA.
Apresentador: Nathália S. Petry
- 14:30 – 15:00 Vivência em Paris, França e Argentina. **Apresentador:** Mariana W. Girardi
- 15:00 – 15:45 Relatos de experiências de estudos na Holanda. **Apresentador:** Nathália F. Napolini
- 15:45 – 16:00 Intervalo
- 16:00 – 16:30 Experiências no Projeto Rondon em Olinda Nova do Maranhão.
Apresentador: Alini Faqueti
- 16:30 – 17:00 Experiências no Projeto Rondon em Pão de Açúcar – Alagoas.
Apresentador: Elisa Kappel
- 17:00 – 18:00 Encerramento
- 08:30 – 17:00 Atividade paralela: Tenda Josué de Castro

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

PROGRAMAÇÃO 3º DIA – 22 DE AGOSTO DE 2013

PERÍODO MATUTINO

- 08:30 – 10:00 Exposição de pôsteres científicos
- 10:00 – 12:00 Avaliação da Internacionalização dos Programas de Pós –
Graduação pela Capes. Aula inaugural do Programa de Pós
Graduação da Nutrição. **Apresentador:** João Pereira Leite
- 12:00 – 14:00 Exposição de pôsteres científicos
- 14:00 – 17:00 Avaliação do currículo: O que foi feito e o que faremos.
Apresentação de resultados da avaliação do curso e sensibilização
para segunda etapa da avaliação do curso a ser apresentado em
30 de outubro de 2013.

PERÍODO VESPERTINO

- 12:00 – 14:00 Exposição de pôsteres científicos
- 14:00 – 17:00 - Avaliação do currículo: O que foi feito e o que faremos.
- Apresentação de resultados da avaliação do curso e
sensibilização para segunda etapa da avaliação do curso a ser
apresentado em 30 de outubro de 2013
- 17:00 – 18:00 Encerramento
- 08:30 – 17:00 Atividade paralela: Tenda Josué de Castro

Resumos do Tema:
REDE E ENSINO

1. CHECK LIST DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO EM DUAS PADARIAS DE SUPERMERCADOS DE FLORIANÓPOLIS – SC.

GAZZOLA, J.¹; DA CRUZ, A. W.²; SCHENA, C.²; RODRIGUES, F. R.²; SCARIOT, L.²; PAIVA M. P.²; FILIPPI, N.²; DE CARVALHO, P. R.²; DA SILVA, P. M.²; MALUTTA, S. K.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Alunos de graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: a ANVISA, através da RDC 216/04 que propõe à melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados em cantinas, padarias, cozinhas industriais, a RDC 275/02, que trata das condições higiênico-sanitárias e boas práticas de processamento de alimentos e a Portaria nº 326 de julho de 1997 que estabelece boas condições dos estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos, foram estudadas junto à disciplina de Vigilância e Saúde, ministrada na 3ª fase do Curso de Nutrição da UFSC. **Objetivo:** visitar padarias de dois supermercados relacionados ao território Tapera e aplicar *check list* das condições higiênico-sanitárias segundo a legislação vigente. **Método:** utilizou-se o Roteiro de Inspeção de Panificadoras - modelo adaptado da Prefeitura Municipal de Florianópolis. O instrumento foi dividido em diferentes categorias de análise: área física, comercialização, manipulação/depósito, condições da matéria-prima e alimentos, manipuladores, documentos, abastecimento de água, sistema de esgoto, acondicionamento e destino do lixo. **Resultados:** das padarias visitadas, uma delas, não havia contentores, apenas sacos de lixo, não sabiam informar sobre fossa e sumidouro/filtro, não havia o habite-se sanitário, alvará do corpo de bombeiros, registro de limpeza da caixa de água, atestados de saúde dos manipuladores de alimentos, manual de boas práticas, proteção contra vetores, entre outros. **Conclusão:** com base nos dados obtidos, dos estabelecimentos visitados, a padaria do supermercado de menor porte apresentou as maiores deficiências relacionadas às condições higiênico sanitárias, segundo resoluções da ANVISA e, segundo uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, todo cidadão deveria ter garantida a segurança e qualidade dos alimentos que consome.

2. **CHUTNEY DE PIMENTA DEDO-DE-MOÇA: ACOMPANHAMENTO SAUDÁVEL EM PÃES, BISCOITOS E TORRADAS**

GAZZOLA, J.¹; KRIEBICH, H. H.²; PEREIRA, L. P.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Alunas de graduação do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: muito antes da chegada de Colombo às Américas, as pimentas do gênero *Capsicum* já eram utilizadas na América Central e do Sul e o seu cultivo, já era uma prática comum entre os indígenas. Após décadas, a utilidade dos frutos na culinária foi reconhecida, e seu cultivo foi disseminado pela região mediterrânea, através das rotas de especiarias da Europa para a África, Índia, China e Japão. No Brasil, esta iguaria também é muito apreciada, principalmente nos estados do nordeste. Nesse sentido, junto à disciplina de Nutrição Experimental foi proposto e desenvolvido um projeto com preparação de um molho diferenciado. **Objetivo:** elaborar um *chutney* (molho), de pimenta dedo-de-moça como acompanhamento saudável em pães, biscoitos, torradas e outros alimentos. **Método:** em um dos laboratórios do Centro de Ciências Agrárias, a matéria prima (pimenta dedo-de-moça) foi colhida, selecionada, cortada ao meio, para retirada das sementes, e, posteriormente divididas em quatro partes. As pimentas foram escaldadas em água fervente e escorridas. Então, colocou-se azeite em uma panela e após aquecimento foi adicionado as especiarias canela, cravo, cardamomo e cominho. Em seguida, adicionou-se cebolas, vinagre, açúcar mascavo, páprica doce e gengibre. Esta mistura foi apurada em fogo lento por trinta minutos. **Resultados:** na análise sensorial, a escala utilizada foi de 1 a 5, sendo que 5 representava gostei muitíssimo, 4 gostei ligeiramente, 3 indiferente, 2 desgostei ligeiramente, 1 desgostei muitíssimo. Foram analisados os quesitos: odor, aparência, sabor e textura. Com relação ao odor e sabor apresentaram elevada aceitação (aproximadamente 5), e os atributos aparência e textura mostraram-se de acordo com padrões aceitáveis de qualidade (aproximadamente 4). **Conclusão:** com base nos dados obtidos, verificou-se que o produto desenvolvido, *chutney* de pimenta dedo de moça, foi uma preparação bem aceita e obteve resultados nos padrões aceitáveis de qualidade.

3. ELABORAÇÃO DE *COOKIES* DE CHOCOLATE COM FARINHAS DE AVEIA E LINHAÇA

GAZZOLA, J.¹; COSTA, L.²; DA ROSA, R.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Alunas de graduação do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: Dentre os alimentos com alegações de funcionalidade, segundo ANVISA, estão a aveia e a linhaça. A aveia é muito utilizada na formulação de produtos integrais e, estudos prospectivos em populações, sugerem que quando consumida em produtos integrais, os componentes antioxidantes presentes nesse alimento estão associados com importante proteção cardiovascular. A linhaça possui elevada concentração de ácido linoleico e α -linolênico. Devido à associação inversa entre a ingestão do ácido linolênico com o risco de infarto agudo do miocárdio, o uso da linhaça tem sido relacionado à baixa incidência de eventos cardiovasculares. **Objetivo:** elaborar *cookies* de chocolate utilizando farinhas de aveia e linhaça cujas propriedades funcionais já foram evidenciadas. **Método:** o trabalho foi desenvolvido num dos laboratórios do Centro de Ciências Agrárias, junto à disciplina de Nutrição Experimental, com base em uma receita tradicional de bolo de chocolate. Houve substituição da farinha de trigo pela linhaça e aveia, açúcar refinado pelo mascavo, margarina por manteiga e óleo de soja e cacau em pó sem adição de açúcar. A massa foi dividida em 22 porções (*cookies*), e os parâmetros avaliados foram: cálculo do valor energético da porção, sabor, aroma, textura e aparência. **Resultados:** cada porção (um *cookie*) apresentou 117 Kcal, e os atributos sensoriais, de sabor, aroma, textura e aparência alcançaram a pontuação máxima, na escala de valores, com pontuação de 1 a 4 para cada quesito. **Conclusão:** com base nos resultados obtidos, constatou-se a possibilidade de preparar *cookies* de chocolate saudáveis, utilizando ingredientes com propriedades funcionais como as farinhas de aveia e linhaça.

4. FORMULAÇÃO DE HAMBÚRGUER DE SARDINHA: ALTERNATIVA ALIMENTAR SAUDÁVEL

GAZZOLA, J.¹; DE MELO, A. P. Z.²; DOS SANTOS, D. M.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Alunas de graduação do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: Uma das mais populares teorias do surgimento dos hambúrgueres chegou com os imigrantes alemães, vindos dos arredores de Hamburgo no século XVII. Porém, alguns pesquisadores afirmam que a história desse alimento é muito mais antiga e remonta os tempos medievais. Pesquisas epidemiológicas recentes demonstram os malefícios à saúde humana quando há consumo em excesso de produtos processados ricos em sódio e gorduras saturadas. Nesse sentido, junto à disciplina de Nutrição Experimental, e considerando que o pescado desempenha importante papel na nutrição humana, pelo conteúdo em proteínas, vitaminas, minerais e ácidos graxos essenciais, foi proposta a formulação de hambúrguer de sardinha. **Objetivo:** formular um hambúrguer de sardinha como alternativa alimentar saudável, com características organolépticas aceitáveis. **Método:** a partir de uma preparação de hambúrguer tradicional, substituiu-se a carne pela sardinha. A análise sensorial das amostras de hambúrguer de sardinha foi realizada por 10 julgadores treinados. A avaliação seguiu as características organolépticas de aparência, cor, sabor, odor e textura, realizada em escala de valores, com pontuação de 1 a 4 para cada quesito. **Resultados:** a formulação de hambúrguer de sardinha foi considerada relativamente simples e os testes de aceitação evidenciaram que o produto desenvolvido foi aceito. Os atributos sabor e odor apresentaram a melhor pontuação, seguido pela aparência e textura, sendo que a cor foi o atributo que apresentou média e baixa pontuação. **Conclusão:** com base nos dados obtidos, observou-se que a formulação de hambúrguer de sardinha é viável e relativamente simples, é matéria prima de boa qualidade permitindo ao consumidor, escolhas alimentares nutritivas, saborosas e saudáveis.

5. PÃO SEM GLÚTEN COM FARINHAS DE ARROZ E DE LINHAÇA PARA INDIVÍDUOS CELÍACOS

GAZZOLA, J.¹; GONÇALVES, B. L.²; VIANA, B.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Alunas de graduação do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: a doença celíaca é uma doença autoimune e caracteriza-se pela má absorção crônica resultante da exposição do intestino delgado ao glúten, em indivíduos predispostos geneticamente. Tal doença é uma importante causa de desnutrição e o tratamento exige uma dieta sem glúten com total exclusão de alimentos originários de trigo e seus derivados. A dieta de indivíduos celíacos, habitualmente, é composta em sua maior parte de gorduras, proteínas e baixo consumo de carboidratos. Assim, junto à disciplina de Nutrição Experimental propomos a elaboração de um pão sem glúten com adição de farinhas de arroz e de linhaça como fonte de ácidos graxos essenciais. **Objetivo:** formular um pão isento de glúten, destinado a indivíduos celíacos com farinhas de arroz e de linhaça agregando valor nutricional e sensorial. **Método:** o trabalho foi desenvolvido num dos laboratórios do Centro de Ciências Agrárias, com base em uma receita tradicional de pão de forma. Foram elaboradas duas receitas. A base para formulação de um dos pães foi a mistura de farinha de arroz, com farinha de linhaça e polvilho doce, já a outra receita foi realizada apenas com farinha de arroz e polvilho doce. Os parâmetros qualitativos avaliados foram aparência, textura, aroma e sabor. **Resultados:** constatou-se que o pão que apresentou as melhores qualidades, dentre os parâmetros avaliados quanto a aparência, textura, aroma e sabor foi o fabricado com farinha de arroz e linhaça. **Conclusão:** com base nos dados obtidos, o pão elaborado com farinha de arroz acrescido de linhaça é um produto que pode ser consumido pelos indivíduos celíacos, sendo uma opção mais saudável e nutritiva.

6. ROTULAGEM, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E CUSTO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS EM DOIS SUPERMERCADOS DE FLORIANÓPOLIS – SC.

GAZZOLA, J.¹; DA CRUZ, A. W.²; SCHENA, C.²; RODRIGUES, F. R.²; SCARIOT, L.²; PAIVA M. P.²; FILIPPI, N.²; DE CARVALHO, P. R.²; DA SILVA, P. M.²; MALUTTA, S. K.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Alunos de graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: a rotulagem e a informação nutricional dos alimentos industrializados são as principais fontes de informação aos consumidores, uma vez que fornecem os ingredientes, propriedades nutricionais, porção, peso e medida caseira. Em continuidade ao processo de territorialização, no Bairro Tapera, e através da disciplina de Vigilância Sanitária (2012.1), foram pesquisados distintos alimentos industrializados, de dois supermercados, onde grande parte da população daquele bairro adquire esses alimentos. **Objetivo:** analisar os rótulos e alegações nutricionais - quantidade de sódio e açúcar, presença de gordura *trans* -, e custo destes produtos. **Método:** utilizou-se um protocolo denominado “Instrumento para Coleta de Informações em Rótulos de Produtos Alimentícios”. Este foi dividido em diferentes componentes de análise - nome comercial do produto, sabor, marca, alegação nutricional, peso total, peso da porção, medida caseira, valor calórico, quantidade de sódio, de gordura *trans*, ordem de citação de alimentos na lista de ingredientes e preço. O estudo foi realizado em dois supermercados de Florianópolis. **Resultados:** foram pesquisados 60 rótulos de alimentos industrializados de duas marcas diferentes, nos quais, observou-se que a quantidade de gordura *trans* não é mensurada para o consumo e a indústria utiliza diferentes denominações. Esta questão repete-se com outros ingredientes, como o sódio e açúcar. Dos alimentos pesquisados, vários alegavam na rotulagem nutricional porções menores do que a fornecida pelo produto inteiro ou com nomes diferenciados. Constatou-se também que os embutidos de carnes processadas apresentam grande quantidade de sódio, nitratos e amido. Foram encontradas variações de preços em produtos de mesma marca, entre os supermercados pesquisados, sendo que o preço mais elevado geralmente ocorreu no estabelecimento de menor porte. **Conclusão:** a partir dos dados obtidos, verifica-se a necessidade de fiscalização pelos órgãos competentes quanto às alegações nos rótulos e nas tabelas de informação nutricional e a padronização de pesos e medidas destes alimentos industrializados.

Resumos do Tema:
EXTENSÃO

7. AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO: ATENDIMENTO A INDIVÍDUOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA - NIPEAD-SASC-HU-UFSC

GAZZOLA, J.¹; FRUTUOSO, J.²; CORDEIRO, L.C.S.³; PIAZZA, F. R. G.⁴

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Professora do Departamento de Psicologia da Universidade Federal de Santa Catarina

³ Professora do Departamento de Análises Clínicas da Universidade Federal de Santa Catarina

⁴ Aluna de graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. Bolsista de Extensão.

Introdução: O Brasil tem passado por processos de transição demográfica, epidemiológica e nutricional, desde a década de 60, com maior acesso a alimentos em geral, incluindo os industrializados, aumento na globalização de hábitos não saudáveis, dentre eles a inatividade física, os quais tem gerado aumento da prevalência da obesidade. **Objetivo:** realizar consulta nutricional e orientar quanto a alimentação e nutrição os indivíduos da comunidade universitária que procuram o ambulatório de nutrição. **Método:** durante a consulta de nutrição foram aferidos peso (Kg), altura (m), cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), circunferência de cintura (CC), circunferência abdominal (CA), e recordatório alimentar de 24 horas. **Resultados:** durante o primeiro semestre de 2013, foram atendidos 26 indivíduos da comunidade universitária, com idade entre 19 e 64 anos. Quanto ao diagnóstico nutricional 31,5% foram classificados como eutróficos, 65,3% apresentaram excesso de peso, sendo que 39,5% com pré-obesidade, 24,5% com obesidade grau I e 4,5% obesidade grau II. Com relação a circunferência de cintura 38,4% não apresentaram risco para doença cardiovascular, 27% apresentaram risco aumentado para doença cardiovascular e 34,6% apresentaram risco muito aumentado para doença cardiovascular. Quanto ao consumo alimentar 23,0% dos indivíduos relataram consumir frutas, 73,1% referiram não consumir nenhum tipo de fruta durante o dia, 3,8% consomem 3 porções de fruta ou mais durante o dia. Com relação ao consumo de salada, 26,9% dos indivíduos referiram comer salada pelo menos uma vez ao dia e 7,6% consomem 2 vezes ao dia. O consumo de adoçantes artificiais foi de 7,6%. Com relação a carnes com gordura, industrializadas e/ou fritas 15,3% dos indivíduos referiram consumir diariamente. O consumo diário de fast food foi de 19,2%. Quanto a atividade física 15,3% dos indivíduos praticam 2 vezes por semana e 7,6% praticam 3 vezes por semana. Quanto à conduta nutricional: os indivíduos foram orientados quanto ao ajuste do consumo calórico às suas necessidades energéticas, consumo de frutas *in natura* em todas refeições, salada crua e cozida no almoço e jantar, frutas secas, farelo de aveia e recomendando a ida à feira e sacolão pela diversidade de alimentos e preço acessível. Redução de frituras e retirada da gordura aparente das carnes e pele de aves antes do preparo. Todos foram orientados

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

à redução de produtos com gorduras *trans*, sal de cozinha e alimentos industrializados. A prática da atividade física foi incentivada pelo menos cinquenta minutos três vezes por semana, ou trinta minutos, diariamente. **Conclusão:** com base nos dados obtidos, observou-se que o excesso de peso está presente em mais da metade dos indivíduos da comunidade universitária, que buscam atendimento no ambulatório de Nutrição. Desta forma se faz necessário o incentivo a prática da alimentação saudável e a atividade física regular.

8. ATENDIMENTO DE INDIVÍDUOS OBESOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO - SASC - HU - UFSC

GAZZOLA, J.¹; COELHO, M. S. P. H.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Nutricionista do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: estudos revelam que o excesso de peso e obesidade juntos atingem cerca de 60% dos brasileiros adultos. O problema vem crescendo gradualmente nas últimas décadas e está presente em todas as regiões do país, apontando o Sul como a região do país com maior percentual de obesidade. Essa tendência indica a necessidade de políticas públicas que busquem criar condições de controle e estabilização, procurando promover mudanças culturais ligados aos hábitos alimentares das novas gerações, ao sedentarismo e à prática de atividade física. **Objetivo:** atender indivíduos obesos que procuram o ambulatório de nutrição junto ao SASC, oferecendo-lhes orientações/recomendações nutricionais. **Método:** para a classificação quanto ao diagnóstico nutricional foi utilizado o IMC e com relação aos hábitos alimentares o recordatório de consumo alimentar. **Resultados:** dos 24 indivíduos atendidos o diagnóstico nutricional revelou que 28,5% destes foram classificados como eutróficos, 71,4% apresentaram excesso de peso, sendo que 42%, com sobrepeso, 21,4% com obesidade grau I, e, 07%, com obesidade grave. Quanto ao consumo alimentar, no quesito consumo de frutas, 21,4% dos indivíduos referiram não consumir nenhum tipo de fruta durante o dia, 50% referiram consumir pelo menos uma fruta por dia, e 28,5% referiram consumir três porções de frutas ou mais durante o dia. Já no quesito consumo de salada, 14%, indivíduos referiram não comer nenhum tipo de salada crua ou cozida durante o dia e, 85,7% referiram consumir salada crua e/ou cozida pelo menos uma vez ao dia. Em relação ao consumo de alimentos diet e light, 35,7% indivíduos referiram consumir diariamente alimentos diet e/ou light. O consumo de carne com gordura, frango com pele e/ ou fritura diariamente foi referido por 42,8% dos indivíduos. Quanto à atividade física, 28,5% referiram não realizar nenhum tipo e 42,8% indivíduos referiram realizar algum tipo de atividade três vezes por semana ou mais. Quanto à conduta nutricional, os indivíduos receberam orientação dietética para ajuste do consumo calórico às suas necessidades energéticas. Foram feitas orientações para aumentar o consumo de frutas para no mínimo três porções ao dia, consumo de salada crua e cozida duas vezes ao dia, e, reduzir o consumo de fritura para no máximo uma vez por semana e retirar a gordura aparente das carnes e pele do frango antes do preparo. Foram orientados, ainda, à redução da adição de sal de cozinha, de alimentos industrializados ricos em sódio, e, estimulado a prática de atividade física. **Conclusão:** a partir dos dados obtidos, observou-se que a obesidade e o sobrepeso seguem a tendência nacional entre indivíduos

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

adultos. Há necessidade de trabalhos permanentes sobre alimentação, nutrição e estímulo à prática de atividade física, direcionados a esse grupo de indivíduos da comunidade universitária.

9. MATERIAL LÚDICO PARA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE

SILVA, A. T¹.; FÜHR, L. M².; GARCIA, M. F³.; GONÇALVES, A.P¹.; SPILLERE, S.R.¹.; WAZLAWIK, E⁴.

¹ Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Mestranda do Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Mestre pelo Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

⁴ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: A educação nutricional, com informações de forma lúdica, possibilita a melhora da saúde e qualidade de vida dos pacientes. Espera-se que os indivíduos sejam capazes de alcançar, por si próprios, o adequado controle sobre a ingestão alimentar, por meio de motivação pessoal e do entendimento de sua importância. Pressupõe-se que, através de atividades em grupos, com estratégias atraentes e descontraídas, de orientação e reforço, haja maior entendimento sobre a importância do tratamento e, conseqüentemente, melhor adesão ao mesmo. **Objetivo:** Elaborar material educativo e promover atividades de orientação nutricional a pacientes submetidos à hemodiálise. **Método:** Foi realizado um levantamento de possíveis estratégias de atuação e dificuldades no seguimento da dieta com o público alvo, a partir da execução de um projeto de pesquisa realizado em duas clínicas renais, em 2011, na Grande Florianópolis. A seguir, foi realizada revisão da literatura para o embasamento teórico dos conteúdos a serem trabalhados. **Resultados:** Foram confeccionados materiais para: a realização de bingos, folders educativos e um jogo de tabuleiro. Para o bingo, foram elaboradas cartelas com alimentos ou itens importantes para a dieta e o autocuidado, no lugar de números. Para cada item sorteado, foi elaborada uma breve explicação sobre os benefícios ou limitações, do mesmo, na alimentação e no autocuidado. Foram confeccionados quatro folders, abordando os micronutrientes: cálcio, fósforo, potássio e sódio, os quais frequentemente necessitam de maior controle no público-alvo. Os folders abordam: informações gerais dos nutrientes, sua relação com a doença renal, alimentos a serem preferidos ou evitados, e dicas dietéticas para reduzir os teores de alguns minerais nos alimentos, e de como substituí-los. No jogo de tabuleiro desenvolvido, similar ao “jogo da vida”, o participante percorre um caminho, ao longo do qual são transmitidas diversas informações importantes para o controle dietético, de forma interativa. **Conclusão:** Por meio da utilização de

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

materiais lúdicos, espera-se motivar os indivíduos em hemodiálise e estimulá-los para as mudanças dietéticas necessárias às condições clínicas, inclusive às associadas (*diabetes mellitus*, hipertensão arterial sistêmica e alterações bioquímicas), contribuindo, assim, para a melhoria da sua qualidade de vida.

10. PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR E INATIVIDADE FÍSICA EM MULHERES DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA

GAZZOLA. J.¹; PIAZZA, F. R. G.², DEPIN, M. H.²

¹ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Alunos de Graduação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Alunos bolsistas de extensão

Introdução: a transição alimentar observada no país nos últimos anos é resultado de mudanças de hábitos alimentares somados a hábitos comportamentais, dentre eles a inatividade física, os quais tem gerado aumento da prevalência da para doença cardiovascular - particularmente entre as mulheres. **Objetivo:** estudar a relação entre IMC, circunferência de cintura, atividade físico e risco de doença cardiovascular de mulheres em consulta nutricional. **Método:** durante a consulta de nutrição foram aferidos peso (Kg), altura (m), circunferência de cintura (CC), circunferência abdominal (CA), cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e dia alimentar. **Resultados:** o estudo foi conduzido com dezessete mulheres, com idade entre 19 e 64 anos, da comunidade universitária. A prevalência de excesso de peso e obesidade foi de 70,5% e o risco de doença cardiovascular e a inatividade física foram de 58,8%, respectivamente. O dia alimentar revelou elevado consumo de produtos industrializados processados e ultraprocessados e baixo consumo de alimentos integrais, verduras, legumes e frutas. **Conclusão:** com base nos dados obtidos, observou-se que as mulheres atendidas apresentam tendência semelhante à população feminina de outras regiões brasileiras, com IMC acima de 24,9Kg/m², elevado percentual de risco para doença cardiovascular e inatividade física - fatores estes que podem ser modificados através de novos hábitos alimentares e implementação de atividade física.

11. FRUTO JUÇARA (*Euterpe edulis*): INCREMENTO NUTRICIONAL E ALTERNATIVA DE RENDA PARA OS CATARINENSES

LIZ, S.¹; CARDOSO, A.L.¹; QUINTINO, M.C.²; SANTOS, E.S.¹; VIEIRA, F.G.K.³; DI PIETRO, P.F.³; AVANCINI, S.R.P.³

¹ Aluna do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna de Graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

³ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: O fruto juçara é proveniente da palmeira *Euterpe edulis* (Palmito Juçara) encontrada na Mata Atlântica brasileira, principalmente no sul do país. Esta palmeira corre risco de extinção, devido à exploração extrativista de seu palmito, na qual ocorre o corte da planta. Porém, a utilização do fruto juçara garante a preservação da palmeira e seu uso na alimentação gera uma alternativa de renda para as pequenas propriedades rurais de Santa Catarina (SC). Além disso, as propriedades benéficas do fruto juçara têm se destacado, especialmente devido aos compostos antioxidantes que podem atuar na proteção do organismo contra espécies reativas. **Objetivo:** Realizar uma oficina culinária para a comunidade, com preparações saudáveis à base do fruto juçara para divulgação e aprendizado de diferentes preparações. **Métodos:** A oficina culinária foi realizada na XI SEPEX/UFSC/2012 e se iniciou com uma breve palestra sobre as propriedades nutricionais do fruto, seguida da elaboração de oito preparações e realização de teste de aceitabilidade pelos participantes. **Resultados:** As preparações testadas foram: risoto de lula com juçara, molho de juçara para complementos salgados, frango ao molho pardo, pão com polpa de juçara, batida de iogurte com juçara, creme de juçara com compota de banana, bolo de juçara e brigadeiro de juçara. O teste de aceitabilidade mostrou que as preparações mais aceitas foram o pão com polpa de juçara (94,5%) e o bolo de juçara (91,2%), sendo relatados com sabor muito agradável, textura fofo e aparência apetitosa. A preparação menos aceita foi o risoto de lula com juçara (68,2%). Foram elaboradas fichas técnicas de preparo das receitas com o intuito de divulgação do fruto aos profissionais da área de nutrição, visto que este alimento comercialmente conhecido como açaí, possui baixa demanda no mercado nacional, porém sua produção é expressiva em SC. **Conclusão:** Através desta oficina culinária, percebeu-se o interesse dos participantes pelas receitas e grande aceitabilidade das mesmas. Diante disso, torna-se importante conhecer novos alimentos benéficos à saúde e suas diversas formas de preparo, para facilitar o engajamento destes na alimentação da população, impulsionando a expansão de sua produção, como estratégia de conservação da espécie, preservação do potencial socioeconômico e de geração de renda para as comunidades rurais que vivem na Mata Atlântica.

Resumos do Tema:
PESQUISA

12. A DERIVAÇÃO GÁSTRICA EM Y DE ROUX REDUZ AS CONCENTRAÇÕES PLASMÁTICAS DE COLESTEROL TOTAL, LDL E TRIACILGLICÉROL.

OLIVEIRA, C.S.¹; BRITO, A.G.E.²; BESERRA, B.T.S.³; CUNHA, R.S.G.¹; MIRANDA, R.C.D.⁴; NUNES, E.A.⁵; ZENI, L.A.Z.R.⁶; TRINDADE, E.B.S.M.⁶

¹Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

²Aluno de pós-graduação em Nutrição Clínica do Hospital Universitário Professor Polydoro Ernani de São Thiago, da Universidade Federal de Santa Catarina (HU/UFSC)

³Aluno de pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

⁴Nutricionista clínica do Hospital Universitário Professor Polydoro Ernani de São Thiago, da Universidade Federal de Santa Catarina (HU/UFSC)

⁵Professor do Departamento de Fisiologia da Universidade Federal de Santa Catarina

⁶Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: A obesidade é definida como uma doença crônica de natureza multifatorial. Essa doença crônica não transmissível promove mudanças no metabolismo das lipoproteínas, uma vez que, o excesso de peso é um fator determinante para elevadas concentrações de colesterol total, LDL, triacilglicerol, e baixas concentrações de HDL. O tratamento da obesidade emprega várias abordagens, dentre elas, a terapia não farmacológica, farmacológica e cirúrgica. Nos casos de obesidade grave com falha de tratamento clínico, a cirurgia bariátrica é um recurso terapêutico consistente, proporcionando redução nos índices de mortalidade e melhora de comorbidades clínicas, como distúrbios cardiovasculares, endocrinológicas, infecciosas, psiquiátricas e neoplásicas. **Objetivos:** Avaliar as concentrações plasmáticas de colesterol total, LDL, HDL e triacilglicerol nos momentos pré-cirúrgico, 30 dias e 180 dias após a derivação gástrica em Y de Roux. **Método:** Estudo de coorte prospectivo, realizado no período de maio a outubro de 2012 em um Hospital Público de Santa Catarina, Florianópolis, Brasil. O estudo foi constituído por três momentos experimentais: M1 – momento pré-cirurgia (24 horas antes da cirurgia); M2 – momento após 30 dias de cirurgia; e M3 – momento após 180 dias de cirurgia. Nos momentos propostos foram realizados, aferição antropométrica de peso, altura e IMC, como também determinações das concentrações plasmáticas de colesterol total, LDL, HDL e triacilglicerol. As análises do colesterol total e frações, e triacilglicerol foram determinadas pelo método enzimático. As análises estatísticas foram realizadas no programa STATA[®] versão 11.0 para Windows[®]. **Resultados:** Participaram desse estudo 25 indivíduos. A média de idade foi de 39,28±8,07,

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

sendo 72% do sexo feminino. Em todos os momentos do estudo observou-se diferença estatística significativa quanto ao peso e IMC. As concentrações de colesterol total e de triacilglicerol diminuíram com diferença entre os momentos M1 e M2 ($p= 0,003$; $p= 0,041$); M1 e M3 ($p= 0,003$; $0,002$); M2 e M3 ($p= 0,014$; $p= 0,018$), respectivamente. As concentrações de LDL diminuíram e diferiram entre os momentos M1 e M2 ($p= 0, 001$); M1 e M3 ($p= 0, 001$). Os valores de HDL aumentaram, mas só diferiram entre os momentos M1 e M2 ($p= 0,050$). **Conclusão:** As concentrações séricas de colesterol total, LDL e triacilglicerol diminuíram suas concentrações após a derivação gástrica em Y de Roux.

13. ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E MORBIDADE DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM FIBROSE CÍSTICA (FC) EM SEGUIMENTO CLÍNICO NO HOSPITAL INFANTIL JOANA DE GUSMÃO (HIJG)

VENTURA, J. C.¹; ROSA, A. F.²; HAUSCHILD, D. B.³; MOREIRA, E. A. M.⁴; BARBOSA, E.⁵; MORENO, Y. M. F.⁶

¹ Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

³ Mestranda do Programa de Pós Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

⁴ Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

⁵ Nutricionista do Hospital Infantil Joana de Gusmão

⁶ Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: É bem estabelecido que a doença pulmonar em pacientes com FC é uma condição importante para a morbidade e a função pulmonar é o principal preditor de mortalidade. **Objetivo:** Avaliar a evolução clínica de crianças e adolescentes com FC em um período de 2 anos. **Métodos:** Estudo de coorte prospectivo, com duração de 24 meses, realizado com crianças e adolescentes com FC. Foram coletados dados iniciais (T1) referentes ao estado nutricional (EN) e parâmetros inflamatórios, e após 24 meses (T2), dados do estado nutricional. O EN foi determinado a partir do peso e comprimento/estatura e Índice de Massa Corporal (IMC). Foram calculados os percentis dos indicadores antropométricos de acordo com a idade utilizando curvas de referência da OMS. O EN foi classificado em falência nutricional, risco nutricional ou aceitável. Os parâmetros inflamatórios avaliados foram proteína C-reativa (PCR), fator de necrose tumoral (TNF), interleucina-1 β (IL-1 β) e mieloperoxidase (MPO). Os dados foram descritos em percentuais, mediana e intervalo interquartil. Foram aplicados o teste χ^2 e correlação de Spearman. Foi considerado significativo $p < 0,05$. **Resultados:** inicialmente foram avaliadas 48 crianças e adolescentes, 27 (55,1%) do sexo feminino, e idade mediana de 3,64 anos (1,75–6,45). A idade mediana do diagnóstico da doença foi de 2 meses (1,3–9). Aproximadamente 86% faziam uso da terapia de reposição enzimática. Houve uma descontinuidade no atendimento de 17 (34,7%) pacientes ao longo da avaliação, permanecendo 32 crianças. No T1, 25 (52,1%) pacientes apresentaram P-IMC < P50, sendo que 6 (12,5%) foram internados pelo menos 1 vez no período e 2 (4,2%) desenvolveram pneumonia, enquanto que ao final, 24 (72,7%) crianças estavam nesta categoria ($p=0,109$). Considerando o EN, 10,6% das crianças encontravam-se em falência nutricional no T1 e 15,1% no T2. Em relação ao risco nutricional, 25,5% dos

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

pacientes em T1 e 24,2% em T2 foram enquadrados nessa categoria. Foram classificadas como aceitável 63,8% das crianças em T1 e 60,6% em T2. Não houve correlação entre os parâmetros inflamatórios em T1 com o P-IMC em T2, tampouco associação entre internação hospitalar e P-IMC em T1 ou em T2. **Conclusões:** Embora os estudos apontem uma relação entre o estado nutricional e a morbidade, neste trabalho tal associação não foi observada. No entanto, ressalta-se a importância do atendimento nutricional para melhora da evolução clínica do paciente.

14. ASSOCIAÇÃO ENTRE SINTOMAS DE TRANSTORNOS ALIMENTARES E RENDA DE UNIVERSITÁRIAS INGRESSANTES NA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

PETRY, N.S.¹; COSTA, L.C.F.²; VASCONCELOS, F.A.G.³

¹ Aluna do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Doutoranda em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução Os transtornos alimentares são desordens psiquiátricas, caracterizadas por graves perturbações no comportamento alimentar e distorções cognitivas quanto a alimento e peso, apresentando grande influência no estado nutricional e no estado de saúde em geral do indivíduo. Sua prevalência vem crescendo nas últimas décadas, atingindo distintos países, culturas e grupos socioeconômicos. Alguns autores apontam a maior prevalência dos transtornos alimentares em classes econômicas mais elevadas, porém, há certa divergência na literatura quanto à existência ou não desta relação. **Objetivo:** Investigar a associação entre sintomas de transtornos alimentares e a renda familiar mensal de universitárias ingressantes de uma universidade pública em Florianópolis, SC. **Métodos:** Estudo transversal e analítico, com amostra probabilística de 220 universitárias ingressantes em um dos 55 cursos de uma universidade pública de Florianópolis, SC. Os sintomas de transtornos alimentares foram identificados de acordo com a pontuação obtida no Eating Attitudes Test (EAT-26). A renda mensal familiar foi obtida por meio de um questionário respondido pelas próprias universitárias e categorizada em salários mínimos. **Resultados:** A média de idade das universitárias investigadas foi 20,2 anos. A renda familiar média foi de R\$ 4469,00, havendo grande discrepância entre os valores mínimo e máximo encontrados (R\$ 450,00 e R\$ 26.000,00, respectivamente). A prevalência de sintomas de transtornos alimentares foi de 8,3%, sendo maior nas estudantes cuja renda familiar mensal estava entre 3,1 (R\$ 1085,00) a 6 salários mínimos (R\$ 2100,00), porém esta diferença não foi estatisticamente significativa ($p = 0,746$). **Conclusões:** No presente estudo, não se encontrou associação significativa entre os sintomas de transtornos alimentares e a renda das universitárias.

15. AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES CIRRÓTICOS INTERNADOS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO POLYDORO ERNANI DE SÃO THIAGO - HU - UFSC.

GAZZOLA, J.¹, GONZALEZ-CHICA, D. A.¹, ROSA, K. S.², ALENCAR, M. L. A.³ COELHO, M. S. P. H.³, CORSI, D. M.³

¹ Professores do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Nutricionista Residente da Equipe Integrada Multiprofissional em Saúde Hospital Universitário Polydoro de São Thiago - HU – UFSC

³ Nutricionistas do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário Polydoro de São Thiago - HU - UFSC

Introdução: A cirrose é caracterizada por fibrose do parênquima hepático, sendo um estágio final e irreversível de diversas etiologias, principalmente, alcoólica, hepatite por vírus B e vírus C, biliar, autoimune, metabólicas, uso de drogas e criptogênica. A desnutrição está intimamente ligada ao aumento nas taxas de morbidade e mortalidade nesse grupo, influenciando na sobrevida, pois os pacientes cirróticos apresentam comprometimento na resposta imunológica celular e humoral, contribuindo para aumento do risco de infecções, retardo na cicatrização, diminuição da qualidade de vida e da sobrevida, aumento do tempo de permanência durante as internações, influenciando no aumento dos custos hospitalares. Nesse sentido, o presente estudo buscou avaliar o estado nutricional de pacientes cirróticos através da Avaliação Subjetiva Global Modificada (ASGM) correlacionando os dados com a Força de Aperto de Mão (FAM) e o Índice de Risco Nutricional (IRN). **Objetivo:** avaliar o estado nutricional através de três métodos para o diagnóstico nutricional de pacientes cirróticos internados Hospital Universitário Polydoro Ernani de São Thiago, da Universidade Federal de Santa Catarina (HU/UFSC). **Método:** após os pacientes aceitarem participar do estudo e assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), a avaliação nutricional foi realizada segundo ASGM, FAM e IRN. **Resultados:** Dos 11 pacientes cirróticos internados, 64% eram do sexo masculino e 36% do sexo feminino. A média de idade foi de 49 anos. Desses, 60% foram classificados como moderadamente desnutridos e 40% adequadamente nutridos de acordo com a ASGM. Quanto a FAM, 82% desnutridos e 18% pacientes foram classificados como nutridos. Quanto ao IRN, 36% pacientes foram classificados como gravemente desnutridos e 64% nutridos. **Conclusão:** com base nos dados obtidos, observou-se a alta prevalência de desnutrição dos pacientes cirróticos a partir dos três métodos de avaliação nutricional, utilizados

16. CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIAS COM SINTOMAS DE TRANSTORNOS ALIMENTARES

COSTA, L.C.F.¹; PETRY, N.S.²; VASCONCELOS, F.A.G.³

¹ Doutoranda em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Aluna do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: Caracterizados por distorções cognitivas quanto a alimento e peso e alterações no comportamento alimentar, os transtornos alimentares podem ter consequências graves no estado nutricional e na saúde em geral do paciente. **Objetivos:** Investigar e testar associação entre o consumo alimentar e sintomas de transtornos alimentares em universitárias de Florianópolis, SC. **Metodologia:** Estudo transversal com amostra probabilística de 220 universitárias ingressantes em uma universidade de Florianópolis, SC. O consumo alimentar foi investigado por meio de recordatório alimentar de 24 horas. A avaliação do consumo alimentar foi realizada, quantitativamente, por meio do cálculo de consumo de energia em quilocalorias, classificado de acordo com as recomendações energéticas de 2.200 kcal da Dietary Reference Intake (RDA) e de macronutrientes da Dietary Reference Intakes (DRI). E, qualitativamente, por meio da classificação dos alimentos em grupos de alimentos, conforme as das diretrizes do Guia Alimentar para População Brasileira. Os sintomas de transtornos alimentares foram identificados de acordo com a pontuação obtida no Eating Attitudes Test (EAT-26), em presença (EAT+) ou ausência (EAT-) de sintomas. A associação entre as variáveis foi realizada por meio do teste qui-quadrado de Pearson. **Resultados:** A prevalência de sintomas de transtornos alimentares foi de 8,3%. O consumo energético inferior à recomendação foi visto em 88,8% das universitárias EAT+ (média de 1347,3kcal), 55,5% apresentaram consumo adequado de proteínas, 16,6% de carboidratos e 33,3% lipídeos. A prática de regimes para emagrecer esteve presente em 55,6% daquelas com EAT+. O consumo médio de grupos de alimentos foi inferior ao recomendado para os grupos de cereais, tubérculos e raízes (3,9 porções), frutas (1,8 porções) e leite (2,2 porções); adequado para leguminosas (1,1 porção), óleos e gorduras (1 porção) e verduras e hortaliças (3 porções); e maior do que o recomendado para carnes e ovos (1,6 porções) e açúcares (3,2 porções). O EAT+ mostrou associação significativa com o consumo energético menor que 2.200kcal ($p < 0,002$). **Conclusão:** Os resultados corroboram com vários estudos que demonstram consumo insuficiente de alimentos do grupo de carboidratos e adequação no consumo protéico em indivíduos com transtornos alimentares, além da manutenção da preferência por doces e açúcares, embora tentem evitá-los.

17. ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES A BASE DE LEGUMINOSAS E PROPOSTA DE REALIZAÇÃO DO REMOLHO PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

BIANCHINI, V. U.¹; VENTURA, J. C.²; SANTOS, M. V.³; MARCON, M. C.⁴

¹ Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

³ Nutricionista do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina

⁴ Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: As dietas vegetarianas vêm se tornando cada vez mais populares e a preocupação principal dos profissionais em relação a esta dieta tem sido quanto à ingestão proteica. Contudo, estudos apontam que vegetarianos possuem um aporte proteico adequado devido ao consumo de alimentos vegetais ricos em proteínas, onde as melhores fontes são as leguminosas. Estas são classificadas em dois grupos: as oleaginosas (soja) e as em grãos (feijões, lentilha, ervilha, vagem e grão de bico). Apesar de toda a riqueza de nutrientes encontrada nos feijões, estes possuem também substâncias anti-nutricionais, tais como fitatos e taninos, além de oligossacarídeos causadores de flatulência. O remolho prévio do feijão, que consiste em deixá-lo mergulhado em água, pode vir a eliminar alguma porcentagem desses compostos.

Objetivo: Propor receitas a base de leguminosas e realização do remolho para o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina (RU-UFSC), visando atender tanto ao público vegetariano quanto aos demais comensais. **Métodos:** Foi realizada uma enquete para identificação do público vegetariano, da satisfação, preferências e sugestões dos comensais do RU-UFSC. A partir deste foram selecionadas receitas a base de leguminosas e estas foram avaliadas através de teste de degustação, sendo elaboradas as fichas de preparação de todas as receitas. Para avaliar a viabilidade da implementação do remolho do feijão, realizou-se dois dias de testes.

Resultados: Dentre as 3011 respostas da enquete, 15% dos indivíduos são vegetarianos; das leguminosas apresentadas, o feijão carioca, o grão de bico e a ervilha obtiveram o maior número de votos quanto à preferência, e os modos de preparo cozido e refogado foram os mais votados. A partir disto foram avaliadas oito receitas sendo que todas foram bem aceitas no teste de degustação, sendo que destas, três foram consideradas inviáveis para inclusão no cardápio da unidade devido a fatores como custo e dificuldade em acertar o tempo de cozimento. Quanto ao remolho do feijão, algumas questões foram

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

levantadas para sua aplicação, como: necessidade de mais equipamentos, utilização de câmaras frias e inclusão de mais funcionários. **Conclusão:** Ressalta-se a necessidade de efetivar as preparações consideradas viáveis, além de dar continuidade nos testes do remolho do feijão, para que este entre na rotina da UAN.

18. EMOÇÕES E PERCEPÇÕES SOBRE CONSUMO E COMPORTAMENTO ALIMENTARES DE MENINAS EM RECUPERAÇÃO DE ANOREXIA NERVOSA: UMA ABORDAGEM FENOMENOLÓGICA PRELIMINAR

PETRY, N.S.¹; VASCONCELOS, F.A.G.²

¹ Aluna do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: A anorexia nervosa impõe pensamentos obsessivos a respeito da alimentação, do peso e do corpo do indivíduo, levando a sintomas como, por exemplo, restrição alimentar, medo de tornar-se gordo ou ganhar peso, insatisfação corporal e até o uso de práticas compensatórias, como purgação ou uso de laxantes e diuréticos. Ainda são escassos os estudos que abordam as emoções e percepções dos indivíduos sobre consumo e comportamento alimentares durante e após a vivência de transtornos alimentares. **Objetivo:** Investigar as emoções e percepções de meninas em recuperação de anorexia nervosa quanto ao consumo e comportamento alimentares durante e após vivência deste transtorno alimentar. **Métodos:** Pesquisa qualitativa, seguindo uma abordagem fenomenológica. Coleta de dados realizada por meio de entrevistas semi-estruturadas e gravadas com três meninas diagnosticadas com transtorno alimentar pelo Ambulatório de Transtornos Alimentares, do HU/UFSC. Cada entrevista foi analisada individualmente, e suas informações foram agrupadas em categorias, com as quais se criou um quadro de análise das vivências das entrevistadas. **Resultados:** O transtorno alimentar foi caracterizado por sofrimento e obsessão, causando grande interferência nas vidas das entrevistadas. Durante a vivência do transtorno, foram observados grandes períodos de restrição alimentar, seguidos por períodos de compulsão, culpa e compensação. As entrevistadas demonstraram certo paradoxo entre gostar de comer e não querer comer, levando a um pensar constante em comida. Alimentos específicos, principalmente doces, causavam medo e buscavam ser evitados. Afirmam que sentiam a fome, mas a ignoravam e utilizavam estratégias, como o consumo de água, para amenizá-la. Após o tratamento, afirmam ter adquirido certa flexibilidade com sua alimentação, mas que sempre procuram ingerir alimentos que consideram saudáveis e seguir uma rotina alimentar com horários estabelecidos. Possuem ainda o desejo de emagrecer um pouco mais, mas afirmam que não é obsessivo como antes. **Conclusão:** Há muito sofrimento, obsessão e percepções distorcidas a respeito de alimentação e do seu próprio corpo durante o transtorno. Após recuperação, busca-se um estilo de vida mais saudável, mas a insatisfação corporal e a vontade de emagrecer ainda estão presentes.

19. PARÂMETROS LABORATORIAIS DE PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE NA GRANDE FLORIANÓPOLIS

SILVA, A. T¹.; GONÇALVES, A. P¹.; GARCIA, M. F².; FÜHR, L. M³.; WAZLAWIK, E⁴.

¹ Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Mestre pelo Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Mestranda do Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

⁴ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: A doença renal crônica (DRC) é uma situação clínica na qual os rins perdem progressivamente suas funções exócrinas de filtração, reabsorção e secreção de substâncias na urina. Os indivíduos com DRC têm comprometimento irreversível das funções renais, o que frequentemente causa desequilíbrio nos micronutrientes séricos. Entre os efeitos adversos, a hipercalemia pode gerar arritmias cardíacas; a hipercalcemia precipitar a deposição de cálcio em tecidos moles do corpo; a hipocalcemia pode estar associada a distúrbios cardiovasculares; e a hiperfosfatemia contribuir para o hiperparatireoidismo secundário e doença metabólica óssea. **Objetivo:** Observar os níveis séricos de cálcio, fósforo e potássio de pacientes submetidos à hemodiálise. **Método:** A amostra compreendeu 138 pacientes submetidos ao tratamento hemodialítico, no período de março a agosto de 2011, em duas clínicas para pacientes renais, na grande Florianópolis. Os dados bioquímicos foram coletados diretamente dos prontuários. Os resultados referem-se a parte de um estudo maior aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSC. **Resultados:** A Idade média dos hemodialisados foi de 55 anos, sendo 61,6 % homens (n=85). A prevalência de pacientes com hipercalemia foi de 62,31 % (n=86); hipocalcemia 0,71% (n=1); hipocalcemia 11,5 % (n=16); hipercalcemia 6,5 % (n=9) e hiperfosfatemia 69,56 % (n=96). **Conclusão:** Houve uma elevada prevalência de pacientes com hipercalemia e hiperfosfatemia. Sendo assim, além da monitorização rotineira de potássio, cálcio, fósforo sérico e de outros parâmetros laboratoriais, é fundamental a orientação alimentar e o acompanhamento dietético para adequar a ingestão de nutrientes, conforme as necessidades individuais.

20. PERCEPÇÕES DE PAIS RESPONSÁVEIS PELAS COMPRAS FAMILIARES SOBRE ALIMENTOS SAUDÁVEIS

MOREIRA, C. M.¹, RODRIGUES, V. M.², FIATES, G. M. R.³

¹ Aluna de Mestrado em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Aluna de Doutorado em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

INTRODUÇÃO: No Brasil, dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008/2009 indicam disponibilidade domiciliar insuficiente de frutas, hortaliças e alimentos tradicionais como arroz e feijão. A dieta pode ser um importante fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis, e o consumo de alimentos “*in natura*”, sobretudo frutas e hortaliças, é importante para o estabelecimento de uma alimentação saudável. No entanto, o que se denomina “alimentação saudável” pode adquirir diversos significados dependendo do país ou região de um mesmo país, cultura e época. **OBJETIVOS:** Verificar a percepção de pais responsáveis pela compra familiar de alimentos sobre alimentos saudáveis. **METODOLOGIA:** Como parte de um estudo mais abrangente sobre comportamento de compras e consumo de alimentos saudáveis, foram convidados a participar da pesquisa 489 indivíduos responsáveis pelas compras familiares de alimentos, pais ou mães crianças entre 7 e 10 anos matriculados escolas públicas. Questionários foram encaminhados aos pais, onde uma pergunta aberta pedia que fossem citados 3 exemplos de alimentos considerados saudáveis. **RESULTADOS:** 216 indivíduos retornaram o questionário preenchido (taxa de resposta de 44,2%). Entre os alimentos mencionados como “saudáveis” pelos respondentes, o grupo que apresentou a maior indicação foi o de frutas e hortaliças (93,4%), seguido por: leites e derivados, carnes e ovos (43,2%), cereais, tubérculos e raízes (33,8%) e feijões e outras leguminosas (33,3%). A combinação de feijão com arroz foi mencionada por 18,3% dos respondentes. Foram também citados “atributos” (18%), tais como carnes “grelhadas/assadas/magras/ brancas/sem gordura”, pratos “com pouco óleo e sal”, produtos “ricos em fibras”, produtos/pão/arroz/grãos “integrais”, produtos/sucos “naturais”, produtos “sem glúten”, vegetais e cereais “sem agrotóxicos/orgânicos”. **CONCLUSÃO:** Os entrevistados foram capazes de citar corretamente alimentos com alto teor de vitaminas, minerais e fibras como exemplos de alimentos “saudáveis”, e não mencionaram alimentos com alto teor de sal, açúcar e gordura como “saudáveis”.

21. PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE NA GRANDE FLORIANÓPOLIS

FÜHR, L. M¹.; SILVA, A T.;² GARCIA, M. F³.; DONINI², A. B.; WAZLAWIK, E⁴.

¹ Mestranda do Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Mestre pelo Programa de Pós- Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

⁴ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: Portadores de doença renal crônica (DRC) apresentam alto risco cardiovascular, relacionado à elevada incidência de dislipidemias. Por sua vez, as doenças cardiovasculares (DCV), estão entre as principais causas de morbidade e mortalidade em pacientes com DRC. **Objetivo:** Caracterizar o perfil lipídico de pacientes submetidos à hemodiálise. **Método:** Foram avaliados pacientes submetidos à hemodiálise em duas clínicas para pacientes renais, na Grande Florianópolis, no período de março a agosto de 2011. Os dados bioquímicos foram coletados diretamente dos prontuários e relacionados com os valores de referência do laboratório que fez as análises para as referidas clínicas. Os resultados fazem parte de uma pesquisa de mestrado aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSC. **Resultados:** A amostra compreendeu 124 pacientes com idade média de $56 \pm 15,26$ anos, sendo 62 % homens (n=78). As médias e os seus respectivos desvio padrão (DP) dos níveis sanguíneos (mg/dL) foram: colesterol total (CT) $160,48 \pm 45,61$; LDL-colesterol (LDLc) $91,07 \pm 42,66$; HDL- colesterol (HDLc) $39,29 \pm 13,46$; e, triglicérides (TG) $184 \pm 137,81$. Na amostra, em relação ao CT: 7,25 % (n=9) apresentaram valor limítrofe (200- 239 mg/dL) e 5,64 % (n=7) elevado ($>$ ou $=$ 240 mg/dL). Quanto ao HDL-c: 62% (n= 77) apresentaram valor menor que o desejável ($<$ 40 mg/dL). Em relação ao LDL-c: 26,6% (n=33) apresentaram valor limítrofe (100-159 mg/dL); 2,41 % (n=3) alto (160-189 mg/dL); e, 3,22 % (n= 4) muito alto ($>$ 189 mg/dL). Em relação aos TG: 20,16 % (n=25) apresentaram valor limítrofe (150-199 mg/dL), 23,38% (n= 29) alto (200-499 mg/dL) e 4,83% (n=6) muito alto (\geq 500 mg/dL). **Conclusão:** O fenótipo lipídico caracteristicamente associado à DRC é uma dislipidemia mista com predomínio de hipertrigliceridemia e HDL-c baixo, o que foi observado na amostra do presente estudo. Sendo assim, é importante que seja feito um monitoramento constante dos exames bioquímicos e adequada orientação nutricional, visando a melhora da qualidade de vida dos pacientes.

22. RELAÇÃO ENTRE PORÇÃO, MEDIDA CASEIRA E PRESENÇA DE GORDURA *TRANS* EM RÓTULOS DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS CONSUMIDOS PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA.

MACHADO, P.P.¹; KRAEMER, M.V.S.²; KLIEMANN, N.²; GONZALEZ-CHICA, D.A.³; PROENÇA, R.P.C.³

¹ Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Mestre em Nutrição pelo Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

³ Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: Como o consumo da gordura *trans* industrial está associado ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, a Organização Mundial da Saúde recomenda sua eliminação do consumo. A legislação de rotulagem nutricional brasileira determina que o conteúdo de gordura *trans* dos alimentos industrializados seja declarado em considerando a sua quantidade na porção do alimento. **Objetivo:** Relacionar a porção declarada nos rótulos e a porção média consumida pela população brasileira com a presença de gordura *trans* e o fracionamento da medida caseira em alimentos ultraprocessados. **Método:** Em um estudo transversal foram analisadas as informações nutricionais presentes em rótulos de alimentos ultraprocessados comercializados em um grande supermercado brasileiro. A presença de gordura *trans* foi determinada pela citação de componente-fonte na lista de ingredientes e pelo cálculo da prevalência de falsos negativos. Para cada grupo de alimentos foram calculadas a mediana e a amplitude da porção declarada nos rótulos dos alimentos, bem como a razão entre a porção média consumida pela população brasileira e a declarada e os respectivos percentis 2 – 98. Para análise da relação entre a porção média de consumo e a porção declarada com a presença de gordura *trans* e o fracionamento da medida caseira, foi aplicado o teste Mann-Whitney. Todas as análises consideraram um valor-p <0,05 como indicativo de significância estatística. **Resultados:** Foram analisados 1.071 alimentos ultraprocessados divididos em 17 grupos de acordo com a classificação da legislação brasileira. Em 88% dos grupos de alimentos a porção média consumida foi maior que a declarada nos rótulos. Esta razão foi maior nos alimentos com gordura *trans* na lista de ingredientes, nos falsos negativos, nos que não declararam conter gordura *trans* na informação nutricional e, principalmente, naqueles alimentos com medida caseira fracionada. Doze dos 17 grupos apresentaram falsos negativos, sendo todos acima de 50%. **Conclusão:** A população brasileira consome, em média, porções maiores do que aquelas declaradas nos rótulos, o que pode representar um consumo significativo de gordura *trans* sem que o consumidor

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

perceba, em função da maneira como esta informação é notificada nos rótulos. Sugere-se a necessidade de revisão da legislação brasileira e do aprimoramento das informações sobre porção, medida caseira e gordura *trans* nos rótulos, considerando a recomendação de eliminação do consumo deste tipo de gordura.

23. SUGESTÕES DE NOVOS CARDÁPIOS PARA AS CEIAS SERVIDAS AOS FUNCIONÁRIOS NO REFEITÓRIO DA UAN DO SND/HU/UFSC

PETRY, N.S.¹; VELOSO, R.G.S.S.²; VEIROS, M.B.³; PULZ, I.S.⁴; CEBOLA, M.⁵

¹ Aluna do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Aluna do Curso de Licenciatura em Dietética e Nutrição da Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa.

³ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

⁴ Aluna da Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

⁵ Professora do Departamento de Nutrição da Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa.

Introdução: Os custos não devem ser considerados o principal critério no planejamento de cardápios. A relação entre adequação nutricional, qualidade sensorial, custos compatíveis e satisfação dos comensais deve ser equilibrada. **Objetivo:** Considerando estes critérios, o objetivo deste trabalho foi analisar os cardápios servidos na ceia do refeitório do Hospital Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina e reformulá-los. **Métodos:** Foi realizada a pesagem dos comensais e aplicação de questionário auto-explicativo para caracterização do estado nutricional e investigação de sua satisfação com a ceia. Os cardápios foram analisados qualitativamente por meio do Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, e quantitativamente utilizando tabelas de composição de alimentos. A análise de custos destes cardápios foi feita com o uso de requisições de compras e contratos com fornecedores da Unidade. **Resultados:** O estado nutricional prevalente encontrado nos comensais foi o sobrepeso. A satisfação, em geral, com a ceia é boa, havendo maiores insatisfações quanto à variedade e ao capricho das refeições servidas. A análise qualitativa apontou excesso de frituras e oferta insuficiente de folhosos e vegetais não-amiláceos. A análise quantitativa demonstrou excesso de energia, lipídeos, proteínas e sódio. Quanto aos custos, encontrou-se um custo médio per capita de 3,26. Após a reformulação dos cardápios, as alterações encontradas na análise qualitativa foram modificadas, havendo também redução nos teores de energia, lipídeos e proteína nos cardápios, diminuição do custo per capita e melhorias nos pontos

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

de insatisfação dos comensais. **Conclusão:** O balanço entre qualidade nutricional e sensorial, custos e satisfação dos comensais é possível e deve ser objetivado pela nutricionista.

24. ANÁLISE DO TEOR DE SÓDIO/SAL EM PÃES DE TRIGO NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS/SC

INOUE, T.B.¹; BIZARRO, G.M.¹; SCHREINER, B.B.¹; BERNARDO, G.L.²; VEIROS, M.B.³

¹Aluna de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

²Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: O consumo diário de sódio recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e pelo Guia Alimentar para População Brasileira (GAPB) é de 2000mg (5g de sal). A Pesquisa de Orçamento Familiar (POF 2008-2009) brasileira revelou que o consumo médio de sal/dia foi de 8,2g/pessoa e que o pão de trigo está entre os produtos mais consumidos, podendo contribuir para o elevado consumo de sal pela população. Em 2011, um acordo firma do visando reduzir o teor de sódio em 10% nos pães de trigo até 2014. **Objetivo:** Analisar o teor de sal/sódio presente nos pães de trigo no município de Florianópolis/SC. **Método:** A seleção das padarias incluiu as que possuíam fabricação própria do pão (sem o uso de mistura industrializada) e que aceitaram participar da pesquisa. A produção foi acompanhada, em triplicata, por meio de observação e instrumentos de coleta. A determinação do teor de sal/sódio nos pães foi realizada por meio da análise laboratorial (método AOAC 96923), e informações nutricionais contidas nos rótulos dos ingredientes. A contribuição do consumo do pão para o Valor Diário de Referência (VDR) de sódio foi realizada com base no preconizado pela OMS e GAPB. O teor de sódio dos pães foi comparado à recomendação nacional e à legislação internacional. Também foi analisado pelo parâmetro da *Food Standards Agency* (FSA) do Reino Unido, que classifica os teores de sódio dos alimentos (100g) como alto (600mg) e baixo (100mg). Os dados foram tabulados no software Microsoft Office Excel 2007. **Resultados:** A amostra correspondeu a 324 unidades de pães na padaria A e a 404 unidades na padaria B. A quantidade de sódio por unidade (50g) foi de 225,35mg (A) e 312,45mg (B), apresentando uma diferença de 87,1mg entre elas. Na análise laboratorial, este valor foi de 267,1mg de sódio (A) e 367,1mg (B), correspondendo a 13,35% e 18,35% do VDR. A análise dos rótulos subestimou o valor da análise laboratorial em 41,75% (A) e 54,65% (B). De acordo com o FSA, o teor de sódio dos pães foi classificado como médio (A) e alto (B). As padarias excederam o limite máximo de sódio proposto pelo Reino Unido, Canadá e Finlândia, sendo que a padaria B excedeu também o proposto pela legislação brasileira e de Portugal. **Conclusão:** Considerando o elevado teor de sódio encontrado, a redução do sódio no pão de trigo pode ser uma

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

importante estratégia de redução do consumo de sódio. A implementação de campanhas informativas para a população e atualizações da legislação seria importante.

25. EFEITO DO ADOÇANTE A BASE DE ESTÉVIA (*S. REBAUDIANA*) NO CONSUMO ALIMENTAR E GANHO DE PESO GESTACIONAL DE RATAS *WISTAR*

TRAMONTE, V.L.C.G.¹; AVANCINI, S.R.P.¹; FACCIN, G.L.²; TRAMONTE, R.³; FAUSTO, L.S.L.⁴

¹Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

² Técnico do Laboratório Nutrição Experimental da Universidade Federal de Santa Catarina

³Professor do Departamento de Morfologia da Universidade Federal de Santa Catarina

⁴Aluna de mestrado do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: O interesse em adoçantes a base de estévia tem crescido continuamente e cada vez mais alimentos e bebidas adoçadas artificialmente com esse edulcorante estão sendo lançados no mercado. É consensual na literatura a importância do cuidado nutricional para o adequado controle glicêmico em gestantes com o objetivo de apoiar a saúde materno-fetal. Sendo recomendado o uso moderado de edulcorantes por profissionais, deve-se atentar para o crescente aumento do uso de estévia como adoçante natural.

Objetivo: Avaliar o efeito do adoçante a base de estévia sobre o consumo de ração e peso corporal de ratas *Wistar* tratadas durante a prenhez.

Metodologia: Vinte oito ratas *Wistar* foram distribuídas em 4 grupos: GC (controle)– dieta padrão e administração de água; GS (sacarose)– dieta padrão e administração de sacarose diluída em água; GE4 (estévia 4mg/kg/dia)– dieta padrão e administração de doses de 4mg/kg/dia de adoçante; GE8 (estévia 8mg/kg/dia)– dieta padrão e administração de doses de 8mg/kg/dia de adoçante, durante o 8º ao 17º dia de prenhez, por gavagem. Os animais foram alocados em caixas de polipropileno, em ambiente climatizado (22°C±2°C), com ciclo claro/escuro de 12hs. Os animais receberam água e dieta padrão *ad libitum*. O consumo de ração foi aferido três vezes por semana e foram registrados os pesos referentes ao primeiro e último dias de prenhez. Os animais foram sacrificados por aprofundamento anestésico ao final do experimento. As análises estatísticas foram realizadas por ANOVA com pós-teste de Tukey, considerando-se significativo para $p < 0,05$.

Resultados: A média de consumo de ração por grupo foi: GC= 419,9±30,5; GS=337,5±14,7;

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

GE4= $386,8 \pm 19,7$ e GE8= $385,8 \pm 17,4$. E houve diferença estatisticamente significativa entre GC e GS ($p < 0,001$); GC e GE4 ($p < 0,05$); GC e GE8 ($p < 0,05$); GS e GE4 ($p < 0,01$); GS e GE8 ($p < 0,01$). Contudo, não houve diferença estatisticamente significativa no peso corporal final dos animais (GC= $304,92 \pm 21,1$ g; GS= $323,41 \pm 18,2$ g; GE4= $311,09 \pm 23,8$ g; GE8= $305,36 \pm 18,6$ g; $p = 0,320$), bem como no ganho de peso gestacional (GC= $102,57 \pm 11,6$ g; GS= $113,89 \pm 12,6$ g; GE4= $110,21 \pm 14,2$ g; GE8= $103,57 \pm 8,5$ g; $p = 0,254$). **Conclusão:** Os resultados sugerem que o consumo diário de adoçante a base de estévia durante o período de prenhez promove alterações no consumo de ração, porém não reflete resultados no peso final dos animais ou no ganho de peso gestacional.

26. INFLUÊNCIA DE FATORES PERINATAIS NO INCENTIVO À AMAMENTAÇÃO NA PRIMEIRA HORA DE VIDA EM HOSPITAIS AMIGO DA CRIANÇA, FLORIANÓPOLIS, SC.

RIBEIRO, L. C.¹; MARTINS, A.C.²

¹Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

²Aluno de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: O aleitamento materno é definido como o modo natural de alimentação da criança nos primeiros meses de vida, constituindo o primeiro contato alimentar do bebê e interferir no comportamento alimentar da criança, na introdução de alimentos complementares e na proteção da obesidade infantil. Outros benefícios do aleitamento materno são proteger o bebê contra infecções gastrintestinais e respiratórias, garantir as concentrações adequadas de ferro e evitar anemias, proteger contra alergias e fornecer ácidos graxos poli-insaturados necessários ao desenvolvimento neuronal desta fase. Para a mãe, funciona como método contraceptivo pela amenorreia e protege contra desenvolvimento de câncer de mama e ovário. Considerando estes benefícios, órgãos voltados à saúde, como a OMS e UNICEF buscaram ações para promover e apoiar esta prática e em 1990, alguns países incluindo o Brasil, reuniram-se para pensar em ações, criando nesse momento a “Iniciativa Hospital Amigo da Criança” (IHAC), baseado nos “Dez Passos para o Sucesso do Aleitamento Materno”, conjunto de ações que visa promover, proteger e apoiar o aleitamento materno. **Objetivos:** Este projeto tem como objetivo avaliar a influência de fatores perinatais (sangramento, hipertensão arterial, diabetes mellitus e pré-eclampsia) com a ocorrência do contato pele a pele na primeira hora de vida, preconizado pelo quarto passo da Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC). **Método:** Os dados estão sendo coletados através de um questionário e de informações contidas nos prontuários das mães, sendo eles: dados socioeconômicos (idade, estado civil e escolaridade da mãe), fatores pré-natais (número de consultas de pré-natal, início do pré-natal e informações sobre aleitamento materno) e perinatais (complicações na hora do parto e na gravidez). **Resultados:** Os dados parciais contam com 25 mães, com prevalências de idade entre 18 a 25 anos, de estado civil em união estável e de escolaridade ensino médio completo. Em relação aos dados do parto, a prevalência foi do tipo normal (cócoras e horizontal) e o tempo do contato pele a pele entre a mãe e o bebê foi de até 10 minutos em 64% dos partos sendo que do total, 20% destas mães apresentaram algum fator perinatal. **Conclusão:** Apesar de inconclusivos, os dados indicam que o quarto passo da IHAC não está sendo cumprido sendo este fato não tão associado com os

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

fatores perinatais. O contato precoce pode influenciar em mecanismos como a duração do aleitamento materno, sucção eficiente e eficaz, redução da mortalidade neonatal e proteção contra obesidade infantil, assim o não cumprimento do quarto passo pode não conferir a essas crianças estes benefícios.

27. VARIABILIDADE DOS MARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO E RELAÇÃO COM A AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE UMA EQUIPE PROFISSIONAL DE FUTEBOL DE SANTA CATARINA, NO MEIO E FINAL DE UMA TEMPORADA COMPETITIVA

MENDES, B. C.³; QUINTINO, M. C.³; LINDENBERG, A.⁴; ROSA, G. C.⁵; SILVA, E.L.²; RIBEIRO, L. C.¹.

¹ Professor do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

² Professor do Departamento de Análises Clínicas da Universidade Federal de Santa Catarina.

³ Alunos de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

⁴ Aluno de graduação do curso de Farmácia da Universidade Federal de Santa Catarina.

⁵ Nutricionista do Avaí Futebol Clube.

Introdução: O exercício aumenta a demanda energética e conseqüentemente o consumo de oxigênio para produção de energia. Neste processo, quando a produção de substâncias oxidativas como radicais livres (RL) e espécies reativas (ER) estão aumentadas, as defesas antioxidantes estão diminuídas ou uma combinação de ambas, se instala o estresse oxidativo (EO). Alguns fatores podem auxiliar no desempenho de atletas: dieta adequada, treinamento eficiente e composição corporal (CC) para atletas de futebol, pois favorecem uma redução dos RL e ER potencializando o rendimento e a adaptação ao exercício. **Objetivo:** Analisar a variação dos marcadores de EO, da CC e da qualidade da dieta de atletas profissionais de futebol. **Métodos:** Foram analisados parâmetros de lipoperoxidação (TBARS); capacidade antioxidante total (TAR); enzimas antioxidantes (GPx, SOD e CAT); CC (Bioimpedância Elétrica) e consumo alimentar (QFA). Participaram da pesquisa 33 atletas, do sexo masculino, com idade média de 24,6 ± 4,2 anos e peso médio de 78,3 ± 6,9 kg que realizaram treinamentos entre 50 e 95% da frequência cardíaca máxima. **Resultados:** A avaliação da qualidade da dieta ainda está em período de análise. Porém, os resultados parciais encontrados na primeira coleta dos marcadores de EO e da CC foram, respectivamente, os valores de mediana e [IQR] (considerando intervalo interquartil: quartil 1 – quartil 3) para TBARS foi de 8,96 [3,89] µM, para TAR 796,37 [292,65] µM, para GPx 26,950 [9,061] mU/mg de proteína, para SOD 0,250 [0,129] USOD/ mg de proteína e para CAT 10,347 [3,75] U/mg de proteína e em função de terem sido coletados apenas uma parte dos dados, a avaliação da variação dos marcadores ainda não pode ser realizada. O percentual de gordura corporal com média e desvio padrão de 17 ± 3,4 % está acima do encontrado para a

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
XII Semana da Nutrição
IX Semana Científica da Nutrição
20 a 22 de agosto de 2013

categoria. **Conclusão:** Apesar de apresentarmos apenas dados preliminares, podemos inferir que uma alimentação equilibrada, incorporada a períodos de treinamento adequado em períodos de competição, se faz essencial não apenas para potencializar o desempenho, mas também para efeitos positivos na CC, que é essencial para o desempenho nesta modalidade, além da recuperação plena e a manutenção da saúde do atleta. Uma vez que estes fatores podem interferir na produção de ER e RL e evitar processos como fadiga, lesões musculares e baixo rendimento dos jogadores.