



# ciência plural

**Revista Ciência Plural**

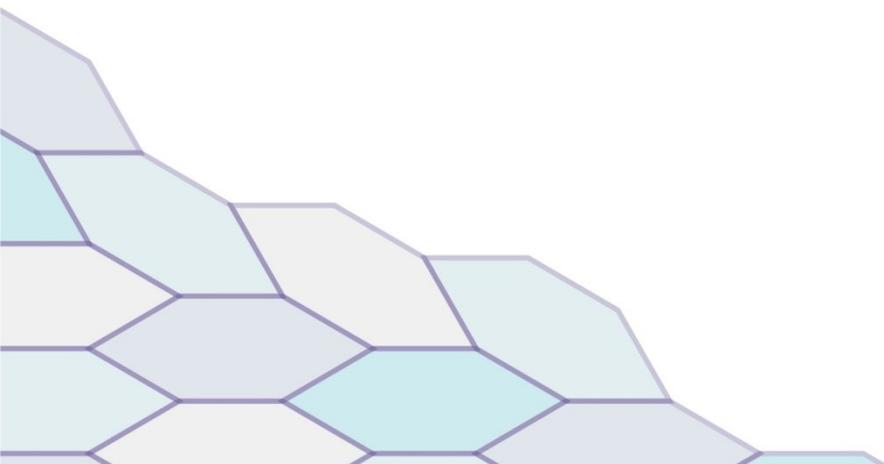
**Revista do Programa de Pós Graduação em  
Saúde Coletiva da UFRN**

**v. 2, Suplemento 2, 2016**

**ISSN 2446-7286**

**ANAIS DA III JORNAN - 2016**

**Jornada Nordestina de Alimentação e Nutrição**



SUMÁRIO	Página
<b>EDITORIAL</b>	<b>6</b>
<b>Apresentação Oral: PÔSTER/RESUMO SIMPLES</b>	<b>7</b>
O SIGAA COMO FERRAMENTA PARA APLICAÇÃO DE EXERCÍCIOS DE FIXAÇÃO NA DISCIPLINA DE MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS <i>Hortência Santos Gentil Araújo, Izabel Cristina da Mata Dantas, Isabella Grazyele S. Silva, Katya Anaya.</i>	<b>7</b>
RELATO DE EXPERIÊNCIA: REALIZAÇÃO DE UMA OFICINA COM OS MERENDEIROS SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS <i>Luzia Dayana da Silva Tavares, Aline Chagas da Silva, Fábio Resende de Araújo, Anielly Werlayni Batista.</i>	<b>7</b>
AValiação DO HÁBITO DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS DOS COMENSAIS, ANTES DA REFEIÇÃO, NO RESTAURANTE POPULAR DE CURRAIS NOVOS/RN <i>Pamella Nunes Fonseca Jaísia Lima de Medeiros, Grazielle Louise Ribeiro de Oliveira, Belquíria Azevedo de Medeiros.</i>	<b>8</b>
ADEQUAÇÃO DA MASSA MUSCULAR SEGUNDO A CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA DE PACIENTES NEUROLÓGICOS <i>Luís César de Medeiros, Maria Luiza Ramos da Silva, Fernanda da Fonseca Freitas, Ênio Walker Azevedo Cacho, Núbia Maria Freire Vieira Lima, Roberta de Oliveira Cacho.</i>	<b>8</b>
INGESTÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE EM INDIVÍDUOS PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 2: REVISÃO SISTEMÁTICA <i>Ana Karoliny Xavier de Gois, Graciele Pereira de Sousa, Rosivânia Lopes de Lima, Shélida Caroline de Macedo Araújo, Ediane Maria Gomes Ribeiro.</i>	<b>9</b>
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL SOBRE ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR COM GESTANTES: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA <i>Yasmin Kethlyn Gomes do Santos, Eliete Cezar da Silva, Raniara Regina Araújo dos Santos, Renatha Celiana da Silva Brito, Cynthia Lorena Teixeira de Araújo, Larissa Grace Nogueira Serafim de Melo.</i>	<b>9</b>
RODA DE CONVERSA COMO ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM GESTANTES DA ZONA RURAL DE SANTA CRUZ-RN <i>Anna Paula Mota, Brenna Alynne de Araújo Menezes, Camila Fabiane Macêdo Miranda, Eduarda Pontes dos Santos Araújo, Larissa Grace Nogueira Serafim de Melo, Zanara de Menezes Costa.</i>	<b>10</b>
AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICO DE IDOSOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE POPULAR DO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ/RN <i>Maria Tereza Gouveia Pessoa, Amoysa Araújo Ribeiro, Vanessa Teixeira de Lima Oliveira, Samara Maria Urbano Azevedo.</i>	<b>10</b>

<p>CONSUMO DE REFRIGERANTES E RISCO DE DESENVOLVIMENTO DOENÇAS CARDIOVASCULARES, EM UNIVERSITÁRIOS <i>Mayara Priscilla Dantas Araújo, Débora Maria Silva Dantas, Layla Rafaela Dantas Silva, Anna Cecília Queiroz de Medeiros, Mayana Laysla Costa Araújo.</i></p>	11
<p>UTILIZAÇÃO DO CHECK LIST HIGIÊNICO-SANITÁRIO COMO FERRAMENTA GERENCIAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO <i>Ana Carolina Bezerra de Medeiros, André Matheus Costa Duarte, Jessica Cardoso da Silva, Laedja Driely Silva de Moura, Eliete Cezar da Silva, Jessicley Ferreira de Freitas.</i></p>	11
<p>EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR: OFICINA CULINÁRIA COM AS MERENDEIRAS DE UMA ESCOLA, EM CUITÉ-PB <i>Mara Rúbia de Oliveira Bezerra, Aline Rodrigues Neris, Rônisson Thomas de Oliveira Silva, Sávio Marcelino Gomes, Luciana Maria Pereira de Sousa.</i></p>	12
<p>AValiação DA FUNÇÃO FÍSICA EM PACIENTES ACOMETIDOS POR ACIDENTE VASCULAR ENCEFÁLICO (AVE) <i>Magdalena Muryelle da Silva Brilhante, Rita de Cássia Souza da Silva, Roberta de Oliveira Cacho, Fernanda Fonseca de Freitas, Luís César de Medeiros, Hortência Santos Gentil Araújo.</i></p>	12
<p>CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE SUCOS DE UVA INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NOS TRÊS MAIORES SUPERMERCADOS DO MUNICÍPIO DE NATAL-RN <i>Franciane Pereira da Silva, Isabella Grazyele S. Silva, Kleison José M. Leopoldino, Anna Cecília Q. Medeiros, Katya Anaya.</i></p>	13
<p>APRENDER BRINCANDO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE PROMOÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS NO AMBIENTE ESCOLAR <i>Jéssica Raissa Carlos Gomes, Maria Tereza Gouveia Pessoa.</i></p>	13
<p>PADRONIZAÇÃO DE PESOS BRUTOS DE PREPARAÇÕES SERVIDAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: SUBSÍDIOS PARA PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS <i>Jarson Pedro da Costa Pereira, Jessicley Ferreira de Freitas, Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans, Ruty Eulália de Medeiros Eufrásio.</i></p>	14
<p>APRENDENDO SOBRE REVISÃO SISTEMÁTICA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA <i>Débora Maria Silva Dantas, Mayara Priscilla Dantas Araújo, Anna Cecília Queiroz de Medeiros.</i></p>	14
<p>EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA: UMA EXPERIÊNCIA COM CRIANÇAS NA UBS LUÍZA DANTAS, EM CUITÉ-PB <i>Rônisson Thomas de Oliveira Silva, Aline Rodrigues Neris, Mara Rúbia De Oliveira Bezerra, Sávio Marcelino Gomes, Luciana Maria Pereira de Sousa.</i></p>	15
<p>IMPACTO DAS CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS NO ESTADO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICO DE GESTANTES <i>Graciele Pereira de Souza, Anny Cristine de Araújo, Franciane Pereira da Silva, Hémyllen Taísa Diniz da Silva, Janiele Silva de Azevedo, Joana Cristina Medeiros Tavares.</i></p>	15
<p>IMPORTÂNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO NA SAÚDE DA CRIANÇA: UMA EXPERIÊNCIA EDUCATIVA NO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ-RN <i>Zanara de Menezes Costa, Brenna Alynne de Araújo Menezes, Anna Paula Mota, Camila Fabiane Macêdo Miranda, Eduarda Pontes dos Santos Araújo, Larissa Grace Nogueira Serafim de Melo.</i></p>	16

<p>ESTADO NUTRICIONAL NA DOENÇA DE GAUCHER <i>Camila Vasconcelos de Arruda Oliveira, Derberson José do Nascimento Macêdo, Gerlane Henrique Lima.</i></p>	16
<p>ASSOCIAÇÃO ENTRE ÁREA DE CONHECIMENTO E CONSUMO DE VEGETAIS: UM ESTUDO COM UNIVERSITÁRIOS <i>Anna Cecília Queiroz de Medeiros, Fernanda Ysla dos Santos Barbosa, Mayana Laysla Costa Araújo, Layla Rafaela Dantas Silva, Bruna Conceição Dantas Santos.</i></p>	17
<p>TRABALHO TÉCNICO: AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO /HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE UM INTERIOR DO RIO GRANDE DO NORTE SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO <i>Isabella Grazele Severo Silva, Natalia Carlos Maia Amorim, Ruty Eulália de Medeiros Eufrazio.</i></p>	17
<p>EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CONTEXTO DA HIPERTENSÃO EM IDOSOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA <i>Brenna Alynne de Araújo Menezes, Anna Paula Mota, Camila Fabiane Macêdo Miranda, Eduarda Pontes dos Santos Araújo, Larissa Grace Nogueira Serafim de Melo, Zanara de Menezes Costa.</i></p>	18
<p>SAGAZ FLAVA CREW: NUTRIÇÃO, CIDADANIA E HIP-HOP EM UMA SÓ DANÇA <i>Daniely Cordeiro da Cruz, Isabela Dantas Oliveira, Lívia Santos Dantas Saraiva, Rônison Thomas de Oliveira Silva, Sávio Marcelino Gomes, Vanille Valério Barbosa Pessoa Cardoso.</i></p>	18
<p>LEVANTAMENTO DE PERFIL EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ-RN: VIVÊNCIAS E APLICAÇÃO DE CONHECIMENTOS DURANTE O ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR <i>Brenna Alynne de Araújo Menezes, Yasmin Kethlyn Gomes dos Santos, Joana Eliza Pontes de Azevedo.</i></p>	19
<p><b>Apresentação Oral: PAINEL COMENTADO/RESUMO EXPANDIDO</b></p>	20
<p>AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: A EXPERIÊNCIA DO ESTÁGIO CURRICULAR NO AMBIENTE ESCOLAR NA FACISA NO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ <i>Renatha Celiana da Silva Brito, Amanda Ariel de Araújo Souza, Mikaella Hayanne Medeiros dos Santos, Fábio Resende de Araújo, Ana Isadora Martins Assunção, Joana Eliza Pontes de Azevedo.</i></p>	20
<p>PADRONIZAÇÃO DAS PORÇÕES SERVIDAS NAS REFEIÇÕES DE ACORDO COM A FAIXA ETÁRIA NA UNIDADE PEDIÁTRICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ANA BEZERRA (HUAB) <i>Jaísia Lima de Medeiros, Pamella Nunes Fonseca, Thaiz Mattos Sureira, Amanda de Conceição Leão Mendes, Gabrielle Mahara Martins Azevedo Castro, Priscila Pereira Machado Guimarães</i></p>	23
<p>UM CONCURSO DE GASTRONOMIA PARA RENOVAR A MERENDA ESCOLAR <i>Anna Cecília Queiroz de Medeiros, Manuela Alves da Cunha, Mayara Priscilla Dantas Araújo</i></p>	26
<p>GESTÃO DA QUALIDADE E O APRIMORAMENTO DAS COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS NA FORMAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA <i>Leonara Carla de Araujo Pereira, Ana Carolina Bezerra de Medeiros, Jessicley Ferreira de Freitas, Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans, Natália Carlos Maia Amorim, Caroline Souza de Farias Leal.</i></p>	28

<p>PROPOSTA DE IMPLANTAÇÃO E ACEITABILIDADE DE UMA NOVA PREPARAÇÃO, DURANTE ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR <i>Thâmara Samara Oliveira Pereira, Joana Eliza Pontes de Azevedo</i></p>	<b>30</b>
<p>INTERFACE NUTRICIONAL: AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E INTERVENÇÃO EM CRECHE DO MUNICÍPIO DE JUCURUTU/RN <i>Paloma Oliveira da Cruz, Rodrigo Oliveira da Fonsêca, Túlio César Vieira de Araújo, Paloma Mirelli Santos do Amaral, Juliana Tanise Costa Câmara, Layne Christina Benedito de Assis Lima.</i></p>	<b>33</b>
<p>PERIGOS SIGNIFICATIVOS SOB A PERSPECTIVA DA NBR 15635: UMA ANÁLISE DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM HOSPITAIS <i>Rayssa Araújo Gomes, Dandara Dantas Pinheiro, Jocione Mara de Medeiros, Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans, Ruty Eulália de Medeiros Eufrásio, Maria Emília Fernandes da Silva Amaro.</i></p>	<b>35</b>
<p>OFICINA SOBRE ACOMPANHAMENTO COMPORTAMENTAL DA OBESIDADE NO ÂMBITO DA ATENÇÃO BÁSICA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA <i>Anna Cecília Queiroz de Medeiros, Ialana Vitória da Costa Gama, Ana Laís de Souza Medeiros Oliveira, Fernanda Ysla dos Santos Barbosa.</i></p>	<b>39</b>
<p>ACESSO E CONTINUIDADE DO CUIDADO NUTRICIONAL DE PORTADORES DE DIABETES MELITUS TIPO 2 NA ATENÇÃO PRIMÁRIA <i>Cláudia de Espíndola Mamedes, Patrícia Vasconcelos Leitão Moreira, Simão Pedro de Pontes Lima Filho</i></p>	<b>41</b>
<p>O DIÁRIO COMO UMA ESTRATÉGIA DE ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL COM ADOLESCENTE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA <i>Renatha Celiana da Silva Brito, Ialana Vitória da Costa Gama, Yasmin Kethlyn Gomes dos Santos, Raniara Regina Araújo dos Santos, Larissa Grace Nogueira Serafim de Melo, Cynthia Lorena Teixeira de Araújo.</i></p>	<b>44</b>

## Redefinindo e afirmando a atuação do Nutricionista

**Fábio Resende de Araújo**

Professor Doutor da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN

Coordenador da III Jornada Nordestina de Alimentação e Nutrição

E-mail: fresende87@gmail.com

A terceira Jornada Nordestina de Alimentação e Nutrição (JORNAN), promovida pela Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, ocorreu em novembro de 2016 e configurou-se como um espaço de divulgação e a atualização científica de discentes, docentes e profissionais nutricionistas, democratizando o acesso à qualificação profissional e fortalecendo o processo de interiorização do ensino superior.

O tema desta III JORNAN foi “Redefinindo e afirmando a atuação do Nutricionista”, e nos trabalhos apresentados foi demonstrada a diversidade de cenários nos quais o conhecimento em alimentação e nutrição está inserido, bem como a relevância destes saberes para problemáticas contemporâneas, norteadas a partir de cinco grandes áreas temáticas: I. Nutrição Clínica e Esportiva; II. Nutrição Social e Educação Alimentar e Nutricional; III. Alimentação e Nutrição e outras interfaces; IV. Alimentação Coletiva e V. Ciências dos Alimentos, Dietética e Gastronomia.

Ao longo das palestras e apresentação dos trabalhos científicos, foi possível observar uma rica troca de experiências entre os participantes, fomentando a ampliação do debate sobre alimentação e nutrição, com particular destaque para as novas perspectivas e interfaces de atuação do nutricionista, no serviço e na academia. Neste contexto, o curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, organizador do evento, entende a JORNAN como um elemento catalisador do desenvolvimento regional, por ser um espaço fora dos circuitos das capitais, o que possibilita um maior acesso a acadêmicos e profissionais do interior do Nordeste brasileiro.

Por tais motivos, o registro dos trabalhos apresentados nesta jornada torna-se ainda mais relevante. Convidamos, então, à apreciação da produção científica da III JORNAN, permeada de temas caros às atuais discussões sobre alimentação e nutrição, experiências exitosas e pesquisas acadêmicas que dialogam fortemente com a atuação profissional.

## Apresentação Oral: PÔSTER/RESUMO SIMPLES

### O SIGAA COMO FERRAMENTA PARA APLICAÇÃO DE EXERCÍCIOS DE FIXAÇÃO NA DISCIPLINA DE MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Hortência Santos Gentil Araújo<sup>1</sup>, Izabel Cristina da Mata Dantas<sup>1</sup>, Isabella Grazyele S. Silva<sup>1</sup>, Katya Anaya<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

**Introdução:** O projeto de monitoria “Iniciação à docência e outras estratégias para um melhor ensino aprendizagem nas disciplinas da área de alimentos” visa implantar, de maneira sistemática, metodologias alternativas que propiciem a construção do saber. Nesse contexto, e no intuito de estimular o desenvolvimento das habilidades e competências no tocante à prática da docência, foi solicitada aos monitores da disciplina a elaboração de exercícios de fixação os quais foram inseridos no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA) após cada temática ministrada em sala de aula, na disciplina de Microbiologia dos Alimentos. **Objetivo:** O objetivo deste relato de experiência foi analisar a efetividade da postagem dos exercícios de fixação como ferramenta mediadora do processo de aprendizagem. **Metodologia:** Para tanto, foram aplicados questionários para avaliar a opinião dos discentes sobre o método utilizado. Dos 31 alunos matriculados, 71% responderam ao questionário. **Resultados:** A maioria dos discentes afirmou ter utilizado os exercícios como forma de aprimorar o seu conhecimento (77%). Todos os alunos consideraram os exercícios úteis ou muito úteis, fazendo uso dos mesmos como guia de estudos pelo menos uma vez ao longo do semestre. **Conclusão:** Foi possível constatar que os exercícios de fixação e outros métodos alternativos utilizados na disciplina em questão, como gincana e seminários, foram eficazes, sendo recomendados pelos próprios discentes como procedimentos didáticos a serem reproduzidos na disciplina.

**Palavras-chave:** Monitoria, Aprendizagem, Metodologias Ativas.

### RELATO DE EXPERIÊNCIA: REALIZAÇÃO DE UMA OFICINA COM OS MERENDEIROS SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Luzia Dayana da Silva Tavares<sup>1</sup>, Aline Chagas da Silva<sup>1</sup>, Fábio Resende de Araújo<sup>1</sup>, Anielly Werlayni Batista<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup> 3º Diretoria Regional de Alimentação Escolar – Santa Cruz/RN.

**Introdução:** A educação em saúde é primordial para que práticas, que envolvam manuseio correto dos gêneros alimentícios e/ou a higienização adequada dos utensílios e alimentos que serão utilizados/consumidos, possam cumprir o mínimo ideal previsto para que não ocorra transmissão de doenças relacionadas ao consumo dos alimentos. **Objetivo:** Este estudo se propõe a discorrer a experiência vivenciada, pelos discentes, durante as ações em estágio de alimentação escolar. **Metodologia:** Trata-se de um estudo descritivo baseado no relato de experiência de discentes do curso de Graduação em Nutrição da FACISA-UFRN em ações durante o estágio em uma escola do município de Santa Cruz/RN. **Resultados:** A elaboração de métodos práticos e de fácil comunicação, por meio de uma oficina, possibilitou aos profissionais compreender sobre riscos os quais estão expostos os alimentos, e corrigir hábitos inviáveis, como uso de adornos, atentando para execução da higienização correta das mãos e alimentos, uso de EPI, além de constante vigilância das boas práticas. **Conclusão:** Foi possível identificar fragilidades pertencentes ao ambiente abordado, trazendo resolubilidade e desenvolvendo pensamento crítico nos discentes, constituindo um perfil profissional dinâmico/atualizado, desenvolvendo habilidades necessárias na execução de atribuições pertencentes aos nutricionistas em seus diversos campos de atuação, o qualificando frente às situações comuns da profissão.

**Palavras-chave:** Estudantes de Nutrição, Alimentação Escolar, Higiene dos Alimentos

## AVALIAÇÃO DO HÁBITO DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS DOS COMENSAIS ANTES DA REFEIÇÃO NO RESTAURANTE POPULAR DE CURRAIS NOVOS/RN

Pamella Nunes Fonseca<sup>1</sup>, Jaísia Lima de Medeiros<sup>1</sup>, Grazielle Louise Ribeiro de Oliveira<sup>1</sup>, Belquíria Azevedo de Medeiros<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup> Restaurante Popular, Currais Novos/RN.

**Introdução:** O número de indivíduos que se alimentam fora de casa é cada vez maior, ocorrendo, assim, a necessidade do surgimento dos serviços de alimentação coletiva. Nestes ambientes verifica-se a falta do hábito de higienização das mãos antes das refeições pelos consumidores. **Objetivo:** Nesta perspectiva, objetivou-se identificar a prática ou não de higienização e lavagem das mãos entre os comensais do restaurante popular de Currais Novos/RN. **Metodologia:** Trata-se de um estudo de caráter transversal com coleta de dados realizada em agosto de 2015 durante três dias antes e após intervenção, onde foi observado e registrado o número de comensais que realizaram a higienização das mãos antes de serem servidos, baseando-se no uso do lavatório localizado no refeitório e nos produtos necessários para a prática, e apenas a lavagem das mãos. A população amostral deste estudo, no primeiro momento, foi composta por 1620 comensais. **Resultados:** Foi verificado que 4% (n=64) dos consumidores higienizaram as mãos antes das refeições e 3,5% (n=57) realizaram a lavagem das mãos. No segundo momento, o tamanho amostral foi de 1800 comensais, verificando-se que 4,9% (n=89) dos consumidores higienizaram as mãos e 2,2% (n=40) realizaram a lavagem das mãos. **Conclusão:** Os dados encontrados na pesquisa são preocupantes, indicando a extrema necessidade da criação de estratégias para a conscientização dos comensais, com a finalidade de modificar os hábitos a fim de evitar a ocorrência de possíveis contaminações dos alimentos e intoxicações alimentares.

**Palavras-chave:** Alimentação coletiva, Lavagem das mãos, Contaminação de Alimentos.

## ADEQUAÇÃO DA MASSA MUSCULAR SEGUNDO A CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA DE PACIENTES NEUROLÓGICOS

Luís César de Medeiros<sup>1</sup>, Maria Luiza Ramos da Silva<sup>1</sup>, Fernanda da Fonseca Freitas<sup>1</sup>, Ênio Walker Azevedo Cacho<sup>1</sup>, Núbia Maria Freire Vieira Lima<sup>1</sup>, Roberta de Oliveira Cacho<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

**Introdução:** Pacientes com doenças neurológicas podem desenvolver algumas alterações nutricionais, como a desnutrição. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a circunferência da panturrilha (CP) é considerada a medida mais sensível para avaliar a massa muscular no idoso. **Objetivo:** O objetivo do estudo foi avaliar a massa muscular de idosos com doenças neurológicas. **Metodologia:** Estudo transversal descritivo realizado na Clínica Escola de Fisioterapia da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (FACISA/UFRN) localizada na cidade de Santa Cruz-RN. Participaram pacientes com idade igual ou superior a 60 anos, portadores de doenças neurológicas (Doença de Parkinson, Demência e Acidente Vascular Encefálico). Foram avaliados 18 idosos de ambos os sexos. A CP foi medida com o indivíduo em pé ou sentado com as pernas soltas sem se encostar ao chão formando um ângulo de 90°. Uma fita inelástica foi posicionada ao redor da panturrilha no local de maior diâmetro e os valores, classificados de acordo com o ponto de corte estabelecido pela OMS. Foi realizada uma análise estatística descritiva dos dados coletados. **Resultados:** Dos idosos avaliados, 66,6% eram homens e a média de idade foi 70,4 anos. A CP mostrou que 94,4% dos idosos encontrava-se com a massa muscular adequada. **Conclusão:** Apesar de os estudos apontarem que idosos com doenças neurológicas estão mais susceptíveis a desenvolver desnutrição, o resultado encontrado demonstrou uma prevalência de massa muscular adequada.

**Palavras-chave:** Idoso; Desnutrição; Avaliação nutricional.

## INGESTÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE EM INDIVÍDUOS PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 2: REVISÃO SISTEMÁTICA

Ana Karoliny Xavier de Gois<sup>1</sup>, Graciele Pereira de Sousa<sup>1</sup>, Rosivânia Lopes de Lima<sup>1</sup>, Shélida Carolaine de Macedo Araújo<sup>1</sup>, Ediane Maria Gomes Ribeiro<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

**Introdução:** A biomassa da banana verde (*Musa x paradisiaca* L., *Musaceae*) destaca-se pela redução dos índices glicêmicos, auxílio no ritmo do trânsito intestinal, controle do colesterol e glicemia, promove saciedade por mais tempo, auxiliando no emagrecimento, devido a presença de amido resistente, flavonoides, fibras e baixo índice glicêmico. A aplicação deste fruto como matéria prima, mostra-se vantajosa em decorrência da sua disponibilidade no Brasil, bem como seu baixo custo e boa aceitabilidade. **Objetivo:** O objetivo do trabalho foi realizar uma revisão sistemática sobre o efeito da ingestão da biomassa de banana verde na resposta glicêmica em indivíduos com diabetes de mellitus tipo 2. **Metodologia:** A pesquisa foi nas bases de dados: Scielo, Periódicos Capes e Springer, entre os anos de 2002 a 2015, nos idiomas: inglês e português. Os descritores foram: biomassa, diabetes mellitus tipo 2 e fibra. **Resultados:** Foram utilizados e analisados 14 estudos (artigos, tese de doutorado e capítulo de livro), que evidenciaram efeitos positivos na redução da glicemia em portadores de diabetes tipo 2, pois a ingestão da biomassa contém amido resistente, caracterizado como prebiótico, que auxilia a não elevação glicêmica. **Conclusão:** As informações obtidas apontam a importância da incorporação da biomassa de banana verde em novos produtos, pela presença de amido resistente, flavonoides e alto valor nutritivo. Contudo, ocorreram dificuldades na execução do trabalho devido escassez na literatura.

**Palavras-chave:** Biomassa; Diabetes Mellitus Tipo 2; Fibra.

## INTERVENÇÃO NUTRICIONAL SOBRE ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR COM GESTANTES: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Kethlyn Gomes do Santos<sup>1</sup>, Eliete Cezar da Silva<sup>2</sup>, Raniara Regina Araújo dos Santos<sup>3</sup>, Renatha Celiana da Silva Brito<sup>1</sup>, Cynthia Lorena Teixeira de Araújo<sup>5</sup>, Larissa Grace Nogueira Serafim de Melo<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup> UBS Vila Nova, Cajupi/PE

**Introdução:** O leite materno é composto por todos os nutrientes necessários para o crescimento e desenvolvimento adequado do lactente, protegendo-o da morbimortalidade infantil. **Objetivo:** Pensando nisso, este relato objetiva realizar uma intervenção com gestantes de baixa renda, abordando informações sobre os benefícios da amamentação exclusiva e alimentação complementar de crianças. **Metodologia:** Assim, trata-se de um relato sobre experiência vivida com o grupo de gestantes do CRAS do município de Santa Cruz/RN, na qual, por meio da atividade "mitos e verdades", abordou-se informações sobre aleitamento materno exclusivo e alimentação complementar, avaliando o conhecimento das mães acerca desses temas. **Resultados:** As perguntas que mais obtiveram erros (38,5%) foram a 3, 4, 7, 12 e 13; e as que obtiveram mais acertos (61,5%) foram a 1, 2, 5, 6, 8, 9, 10 e 11, assim, ambas as classificações das respostas, foram sobre o preparo da alimentação complementar, a forma de oferecê-la à criança, e sobre a alimentação da mãe e da qualidade do seu leite. O grande número de acertos faz supor que as gestantes possuíam um conhecimento prévio sobre alguns temas, porém, muitas delas ainda possuem crenças e tabus alimentares, devendo ao fato de ser um saber popular repassado pelos familiares, especialmente pelos avós. **Conclusão:** Conclui-se que, este tipo de promoção à saúde voltado para este público refletirá positivamente em sua qualidade de vida como nutriz e na saúde do seu bebê.

**Palavras-chave:** Gestantes; Aleitamento materno; Desenvolvimento infantil.

## RODA DE CONVERSA COMO ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM GESTANTES DA ZONA RURAL DE SANTA CRUZ-RN

Anna Paula Mota<sup>1</sup>, Brenna Alynne de Araújo Menezes<sup>1</sup>, Camila Fabiane Macêdo Miranda<sup>2</sup>, Eduarda Pontes dos Santos Araújo<sup>1</sup>, Larissa Grace Nogueira Serafim de Melo<sup>1</sup>, Zanara de Menezes Costa<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup> Núcleo de Apoio à Saúde da Família, Santa Cruz-RN.

**Introdução:** A gestação é um período caracterizado por diversas mudanças físicas e psicológicas. Neste sentido, os profissionais da área da saúde exercem importante papel na orientação das gestantes, principalmente em grupos educativos.

**Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi relatar as vivências em um grupo de gestantes da zona rural de Santa Cruz-RN.

**Metodologia:** Trata-se do relato de uma experiência vivenciada no estágio de Nutrição Social da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (FACISA), em uma Unidade Básica de Saúde na zona rural de Santa Cruz-RN. A população do estudo foram 8 gestantes e o encontro ocorreu em Setembro de 2016. Realizou-se uma roda de conversas com as gestantes, na qual foram discutidas quais as mudanças que ocorreram na alimentação das participantes e orientações sobre a importância de uma alimentação equilibrada durante essa fase, enfatizando a suplementação do Ferro e Ácido Fólico e o ganho de peso na gestação. **Resultados:** Apesar do número pequeno de participantes a roda de conversa foi proveitosa, pois foram retiradas diversas dúvidas. A participação de diversos profissionais na área da saúde favoreceu a troca de conhecimentos. Além disso, as gestantes mais experientes relataram suas experiências anteriores para as mais jovens. **Conclusão:** A roda de conversas é uma importante estratégia para o aprendizado coletivo, favorecendo a autonomia e a promoção de uma alimentação saudável na gestação.

**Palavras-chave:** Gestantes; Zona Rural; Educação alimentar e nutricional.

## AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICO DE IDOSOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE POPULAR DO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ/RN

Maria Tereza Gouveia Pessoa<sup>1</sup>, Amoysa Araújo Ribeiro<sup>1</sup>, Vanessa Teixeira de Lima Oliveira<sup>1</sup>, Samara Maria Urbano Azevedo<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

**Introdução:** O envelhecimento caracterizar-se tanto por um processo individual, como por um processo cultural e social. Não estando relacionado apenas à idade, mas também a questões biológicas, psicológicas e sociais. Desta forma a avaliação do estado nutricional do idoso é um papel fundamental, sendo necessários métodos que retratem de forma precisa a real situação em que o mesmo se apresenta. **Objetivo:** O trabalho tem por objetivo avaliar o estado nutricional antropométrico de idosos usuários do Restaurante Popular do Município de Santa Cruz-RN. **Metodologia:** A pesquisa foi realizada com idosos que frequentam o Restaurante Popular de Santa Cruz/RN, no período de agosto a novembro de 2015, sendo o universo amostral do estudo de 62 idosos. Os dados foram coletados através da realização da antropometria, sendo aferidos peso, altura para posterior obtenção do IMC e CA. **Resultados:** Ocorreu a prevalência do sexo masculino, sendo a faixa etária com maior prevalência entre 65 – 75 anos. Pode-se observar uma maior predominância de excesso de peso e risco muito elevado para doenças crônicas, em ambos os sexos. **Conclusão:** Diante do observado, verifica-se a importância de avaliar o estado nutricional antropométrico do idoso a fim de reduzir ou prevenir agravos à saúde proporcionados por comprometimento do estado nutricional.

**Palavras-chave:** Idoso; Doenças crônicas; Antropometria.

## CONSUMO DE REFRIGERANTES E RISCO DE DESENVOLVIMENTO DOENÇAS CARDIOVASCULARES, EM UNIVERSITÁRIOS

Mayara Priscilla Dantas Araújo<sup>1</sup>, Débora Maria Silva Dantas<sup>1</sup>, Layla Rafaela Dantas Silva<sup>1</sup>, Anna Cecília Queiroz de Medeiros<sup>1</sup>, Mayana Laysla Costa Araújo<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

**Introdução:** O consumo de bebidas açucaradas, particularmente refrigerantes, vem aumentando entre adultos jovens, o que pode trazer repercussões negativas para o estado de saúde. **Objetivo:** Assim, o objetivo desse estudo foi investigar o consumo de refrigerante e sua possível associação com o risco para desenvolvimento de doença cardiovascular (DCV), entre universitários. **Metodologia:** A amostra compreendeu 406 estudantes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (135 homens e 271 mulheres). O consumo de refrigerante foi investigado pela pergunta: "quantos dias você consumiu refrigerante, exceto diet, nos últimos sete dias?". O risco para DCV foi avaliado a partir da circunferência da cintura (CC), conforme a Associação Brasileira para Estudo da Obesidade e Síndrome Metabólica. Para análise dos resultados, utilizou-se o teste qui-quadrado de Pearson. **Resultados:** A idade média da população foi de 21,0 anos, sendo que 24,9% (n = 101) dos participantes foi classificado como em risco aumentado para DCV. A maioria (n = 213) dos estudantes havia consumido refrigerantes de 1 a 3 dias, nos últimos sete dias. Foi encontrada associação estatística entre menor risco para DCV e ausência de consumo de refrigerantes nos últimos sete dias, bem como entre o risco aumentado para DCV e consumo de refrigerante em quatro dias ou mais, nos últimos sete dias ( $\chi^2(2)=6,40$ ;  $p < 0,05$ ). **Conclusão:** Diante destes resultados, evidencia-se a necessidade de ações de educação nutricional, a fim de minimizar o consumo de refrigerante entre universitários.

**Palavras-chave:** Doenças Cardiovasculares; Refrigerante; Antropometria.

## UTILIZAÇÃO DO CHECK LIST HIGIÊNICO-SANITÁRIO COMO FERRAMENTA GERENCIAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Ana Carolina Bezerra de Medeiros<sup>1</sup>, André Matheus Costa Duarte<sup>1</sup>, Jessica Cardoso da Silva<sup>1</sup>, Laedja Driely Silva de Moura<sup>1</sup>, Eliete Cezar da Silva<sup>1</sup>, Jessicley Ferreira de Freitas<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

**Introdução:** As unidades de alimentação e nutrição (UAN) têm por objetivo fornecer refeições equilibradas buscando promover a saúde e hábitos alimentares saudáveis. Para manter o padrão higiênico-sanitário são usados, como ferramentas de controle, *checklists* baseados em parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária, que apoiam e auxiliam o gerenciamento do controle de qualidade nas UANs. **Objetivo:** O estudo objetivou, portanto, analisar as condições higiênico-sanitárias de duas UANs públicas, que fornecem refeições diárias a estudantes, através do uso do *checklist* higiênico-sanitário, e avaliar sua contribuição à gestão da unidade. **Metodologia:** Após a aplicação *in loco* do *checklist* nas unidades, ocorrido durante uma visita única no momento do processo produtivo das refeições, analisou-se o percentual de itens conformes (C) e não conformes (NC), deduzindo-se os não aplicáveis. **Resultados:** Encontrou-se uma média de 14,9% (DP $\pm$  2%) de não conformidades nas UANs, refletindo um adequado padrão sanitário. A ferramenta permitiu também identificar NC, que através da análise de criticidade permitiu estabelecer prioridades para as devidas ações corretivas com maior precisão, além disso, permitiu identificar falhas no monitoramento das etapas. **Conclusão:** Assim, verificou-se que o *checklist* é uma ferramenta que contribui para a gestão da qualidade de UANs, auxiliando na identificação e avaliação dos parâmetros legais e apoiando a decisão do gestor quanto às medidas corretivas, de monitoramento e verificação a serem tomadas.

**Palavras-chave:** Gestão da qualidade; Alimentação Coletiva; Qualidade higiênico-sanitária.

## EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR: OFICINA CULINÁRIA COM AS MERENDEIRAS DE UMA ESCOLA, EM CUITÉ-PB

Mara Rúbia de Oliveira Bezerra<sup>1</sup>, Aline Rodrigues Neris<sup>1</sup>, Rônisson Thomas de Oliveira Silva<sup>1</sup>, Sávio Marcelino Gomes<sup>1</sup>, Luciana Maria Pereira de Sousa<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Universidade Federal de Campina Grande.

**Introdução/Objetivo:** O presente trabalho parte da realização de uma atividade prática sobre o estímulo ao uso de temperos naturais como substitutos de industrializados na merenda escolar. **Metodologia:** A atividade é integrada a disciplina de Práticas em Saúde Coletiva, ofertada pelo curso de Nutrição da Universidade Federal de Campina Grande, e envolveu as merendeiras da Escola Benedito Venancio dos Santos e a nutricionista do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A atividade consistiu na preparação conjunta (alunos e merendeiras) da receita do sal de ervas e da pasta de alho, onde ao longo da execução foi levantado o diálogo em torno dos benefícios para saúde do uso destas preparações, ao final, as preparações permaneceram na escola para uso posterior na merenda escolar. **Resultados:** A participação ativa das merendeiras demonstrou a importância e a necessidade da realização de atividades práticas, com vistas à melhoria da alimentação escolar e reconhecimento do papel das merendeiras como sujeito ativo no processo de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). As receitas propostas foram incrementadas à lista de compras das escolas do município a partir da sugestão das merendeiras, fortalecendo o vínculo entre elas e a gestão do PNAE. **Conclusão:** Foi possível observar algumas possibilidades para substituição de industrializados na merenda escolar e a grande importância da participação das merendeiras no processo de alimentação.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Educação alimentar e nutricional; Merendeiras.

## AVALIAÇÃO DA FUNÇÃO FÍSICA EM PACIENTES ACOMETIDOS POR ACIDENTE VASCULAR ENCEFÁLICO (AVE)

Magdalena Muryelle da Silva Brilhante<sup>1</sup>, Rita de Cássia Souza da Silva<sup>1</sup>, Roberta de Oliveira Cacho<sup>1</sup>, Fernanda Fonseca de Freitas<sup>1</sup>, Luís César de Medeiros<sup>1</sup>, Hortência Santos Gentil Araújo<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

**Introdução:** O Acidente Vascular Encefálico (AVE) é uma doença crônica comum em adultos, que evolui com sequelas e alterações físicas, aumentando o risco de obesidade, baixando a tolerância ao exercício gerando um estilo de vida sedentário. **Objetivo:** O objetivo do trabalho foi analisar a diminuição da função física devido ao ganho de peso pós-AVE. **Metodologia:** Avaliou-se 6 indivíduos pós-AVE, provenientes da clínica escola de fisioterapia da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, que assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Foi avaliado o estado nutricional (índice de massa corporal (IMC) e classificação pela escala de Lipschitz - ELZ) e funcional (Medida de Independência Funcional - MIF e Protocolo Físico de Fulg-Meyer nos membros superiores - FM-MS) destes indivíduos. A análise estatística foi realizada no BioEstat 5.3, a correlação foi realizada pelo Teste de Spearman. **Resultados:** Idade média de 53 anos (dp 18,4 anos), média do IMC 27,7 kg/m<sup>2</sup> (dp 2,32 kg/m<sup>2</sup>) classificados pela ELZ 22% eutrófico (n=1) e 88% sobrepeso ou obeso (n=5). A MIF-Total e o IMC se correlacionaram negativamente (rs= -0,3529), onde quanto maior o IMC, menor a MIF-Total sendo maior a dependência funcional destes indivíduos. A FM-MS e o IMC teve correlação positiva (rs=0,8971), quanto maior o IMC maior é a FM-MS, indicando maior comprometimento do Membro Superior. **Conclusão:** O presente estudo demonstrou haver correlação negativa do IMC com a MIF-Total e correlação positiva do IMC com a FM-MS.

**Palavras-chave:** Acidente Vascular; Obesidade; Funcionalidade.

## CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE SUCOS DE UVA INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NOS TRÊS MAIORES SUPERMERCADOS DO MUNICÍPIO DE NATAL-RN

Franciane Pereira da Silva<sup>1</sup>, Isabella Grazele S. Silva<sup>1</sup>, Kleison José M. Leopoldino<sup>1</sup>, Anna Cecilia Q. de Medeiros<sup>1</sup>, Katya Anaya<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

**Introdução:** O suco de uva é um produto não fermentado obtido da uva (*Vitis ssp.*), muito consumido no território nacional. **Objetivo:** Analisar quimicamente sucos de uva comerciais, verificando a sua adequação aos Parâmetros de Identificação de Qualidade (PIQ) definidos pela legislação vigente. **Metodologia:** Realizaram-se verificações de pH, acidez total e sólidos solúveis em graus Brix de sucos de uva comercializados nas três maiores redes de supermercado do município de Natal-RN. Foram adquiridos 18 produtos, na forma de néctar, suco pronto para consumo, polpa e concentrado, sendo os dois últimos preparados conforme as instruções do fabricante, com acréscimo de 5% de sacarose. Os PIQ para sucos obtidos a partir de polpa e de concentrado de uva foram comparados àqueles definidos para o suco pronto. **Resultados:** Os sucos prontos para consumo obtiveram média de pH de 3,20, 0,77% de acidez total e 15,6° Brix, estando em conformidade com os padrões estabelecidos para o produto. Já os sucos preparados a partir das polpas e dos concentrados de uva obtiveram parâmetros inferiores ao mínimo descrito pela legislação para sucos prontos para consumo. **Conclusão:** Estes dados indicam que o preparo dos sucos conforme a recomendação dos fabricantes resulta em produtos muito diluídos cujas características químicas diferem daquelas previstas em legislação. É possível que as polpas e concentrados de uva estejam em desacordo com a normatização vigente, sendo necessária atenção à fiscalização na sua produção.

**Palavras-chave:** *Vitis ssp.*; Suco de Uva; Parâmetros de Identificação de Qualidade (PIQ).

## APRENDER BRINCANDO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE PROMOÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS NO AMBIENTE ESCOLAR

Jéssica Raissa Carlos Gomes<sup>1</sup>, Maria Tereza Gouveia Pessoa<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

**Introdução:** A Educação Alimentar e Nutricional é uma grande necessidade na prática escolar, visto que é na infância que incorporamos novos ensinamentos que serão consolidados na vida adulta. O público infantil necessita de maiores associações práticas para internalizar a aprendizagem e uma estratégia efetiva são as atividades lúdicas e interativas. **Objetivo:** Assim, a intervenção teve como objetivo promover o incentivo à alimentação saudável. Dessa forma, desenvolveram-se duas atividades em uma escola de ensino fundamental de Santa Cruz/RN, com crianças de 8 e 9 anos. **Metodologia:** A primeira atividade das crianças foi julgar e circular as figuras de alimentos saudáveis, posteriormente foi elucidado quais eram saudáveis. A segunda foi o “jogo do tato”, as crianças deveriam adivinhar através do tato e olfato quais eram as frutas e verduras apresentadas, foi esclarecida a importância das cores na alimentação para uma boa saúde. **Resultado:** Na primeira atividade, observou-se que a maioria das crianças conheciam quais eram os alimentos saudáveis, apesar de haver julgamentos errôneos. Já no “jogo do tato”, adivinharam corretamente todos os vegetais. O jogo possibilitou os alunos o contato com frutas e verduras, a curiosidade pelos sabores, além de associarem os efeitos benéficos das cores para uma alimentação adequada. **Conclusão:** Portanto, esse tipo de abordagem estimula as crianças expressarem espontaneamente suas opiniões, e o uso de atividades interativas, parte do universo infantil, pode contribuir para aquisição de conhecimentos.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Promoção da Saúde; Aprendizagem por Associação.

## PADRONIZAÇÃO DE PESOS BRUTOS DE PREPARAÇÕES SERVIDAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: SUBSÍDIOS PARA PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

Jarson Pedro da Costa Pereira<sup>1</sup>, Jessicley Ferreira de Freitas<sup>1</sup>, Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans<sup>1</sup>, Ruty Eulália de Medeiros Eufrásio<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup> Hospital Universitário Ana Bezerra/UFRN.

**Introdução:** A padronização da produção de refeições auxilia o trabalho do nutricionista, permitindo correlacionar estatísticas de per capita e consumo trabalhar com previsões, favorecendo o controle de estoque, o treinamento dos funcionários e apoiando o planejamento dos cardápios. Essa padronização é necessária para estimativa da cobertura nutricional de cada refeição à clientela atendida. **Objetivo:** Assim, durante a realização do estágio curricular em gestão da alimentação coletiva, devido a faltas e desperdícios observados durante a distribuição das refeições, observou-se a necessidade de atualizar os per capita das principais preparações, visando subsidiar o planejamento do cardápio. **Metodologia:** Tratou-se de uma pesquisa longitudinal observacional em um Restaurante Universitário (RU). As preparações para padronização foram selecionadas a partir da frequência de oferta e maior potencial de repetição nos cardápios cíclicos do RU: feijão, arroz, frango, farofa e macarrão em seus modos de preparo mais usuais na unidade. Foi observado e contabilizado o porcionamento dos comensais durante o consumo das preparações selecionadas. A partir da obtenção da moda estatística do porcionamento, aplicou-se os conceitos de Ficha Técnica de Preparação (FTP) para o rendimento total de cada preparação. **Conclusão:** Concluiu-se que cinco das sete preparações analisadas necessitavam de aumento do peso bruto para alcance da porção estimada, tomando como base a clientela real da Unidade.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Planejamento de Cardápio; Ficha técnica de preparação.

## APRENDENDO SOBRE REVISÃO SISTEMÁTICA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Débora Maria Silva Dantas<sup>1</sup>, Mayara Priscilla Dantas Araújo<sup>1</sup>, Anna Cecília Queiroz de Medeiros<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

**Introdução:** A presença de conteúdos sobre métodos científicos é essencial para a formação universitária, auxiliando na qualificação da produção e consumo de conhecimento. **Objetivo:** Assim, a disciplina de Processos de Investigação em Nutrição tem por objetivo proporcionar aos discentes do sexto período, do curso de Nutrição, uma visão geral sobre estratégias de pesquisa. **Metodologia:** Buscando uma melhor compreensão da estratégia Revisão Sistemática, foi desenvolvida uma atividade prática na qual os discentes, divididos em duplas, receberam um banco de dados, constando de 192 resumos de artigos, bem como o protocolo que orientou a busca dos mesmos. Durante um mês, em encontros semanais, os discentes realizaram a seleção e análise do material, conforme os preceitos do *check-list* PRISMA (Principais Itens para Relatar Revisões sistemáticas e Meta-análises). A seguir, foi realizada a leitura e avaliação dos artigos completos incluídos na etapa de síntese qualitativa da revisão. Por fim, as duplas elaboraram um resumo simples e apresentaram os resultados obtidos, discutindo os achados e a experiência da pesquisa, como um todo. **Resultados:** Como resultado, os discentes disseram ter percebido uma melhora na habilidade de análise crítica de textos científicos, na compreensão do método de Revisão Sistemática e da importância de estabelecer parâmetros de qualidade para avaliação e condução de pesquisas. **Conclusão:** Assim, a experiência aponta uma boa adesão e repercussão de atividades práticas em disciplinas que abordam estratégias de pesquisa.

**Palavras-chave:** Revisão Sistemática; Nutrição; Aprendizagem.

## EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA: UMA EXPERIÊNCIA COM CRIANÇAS NA UBS LUÍZA DANTAS, EM CUITÉ-PB

Rônisson Thomas de Oliveira Silva<sup>1</sup>, Aline Rodrigues Neris<sup>1</sup>, Mara Rúbia De Oliveira Bezerra<sup>1</sup>, Sávio Marcelino Gomes<sup>1</sup>, Luciana Maria Pereira de Sousa<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Universidade Federal de Campina Grande.

**Introdução/Objetivo:** O presente relato parte da experiência da utilização da contação de histórias como estratégia promotora do diálogo em torno do tema comensalidade, de modo a alcançar o público infantil adscrito pela Estratégia de Saúde da Família (ESF) em um bairro periférico no município de Cuité-PB. **Metodologia:** A ação realizada está vinculada a disciplina Práticas em Saúde Coletiva, ofertada pelo curso de Nutrição da Universidade Federal de Campina Grande. Inicialmente foi realizada a busca ativa das crianças moradoras da comunidade. Posteriormente deu-se início a atividade com a formação de uma roda para a contação da história “Um jantar para o poeta”, buscando refletir a Educação Alimentar e Nutricional de forma participativa. Ao final, foi realizado um lanche coletivo com diálogos sobre comensalidade no contexto infantil. **Resultados:** A participação das crianças envolvidas despertou para o potencial de atuação com grupos estruturado na ESF, fomentando experiências de Educação Alimentar e Nutricional, utilizando a contação de história, numa perspectiva participativa. Por fim, o ato de comer junto consolidou um exemplo prático do conteúdo trabalhado, também conduzindo a um compartilhamento democrático de ideias, sendo essencial para que todos pudessem expor experiências e reflexões. **Conclusão:** A partir da presente atividade é possível reconhecer a potencialidade da contação de histórias como proposta metodológica para EAN na ESF com público infantil.

**Palavras-chave:** Atenção Básica; Nutrição; Criança.

## IMPACTO DAS CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS NO ESTADO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICO DE GESTANTES

Graciele Pereira de Souza<sup>1</sup>, Anny Cristine de Araújo<sup>1</sup>, Franciane Pereira da Silva<sup>1</sup>, Hémyllen Taísa Diniz da Silva<sup>1</sup>, Janiele Silva de Azevedo<sup>1</sup>, Joana Cristina Medeiros Tavares<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

**Introdução:** Os fatores socioeconômicos e culturais podem influenciar as escolhas alimentares, sobretudo, durante a gestação, na qual, as necessidades nutricionais são maiores. **Objetivo:** O objetivo foi caracterizar as condições socioeconômicas (CSE), estilo de vida e estado nutricional antropométrico (ENA), das gestantes acompanhadas nas Unidades Básicas de Saúde (UBS) de Santa Cruz-RN e verificar a influência da renda mensal familiar (RMF) e escolaridade no ENA. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal observacional realizado com 69 gestantes no terceiro trimestre de gravidez. Foi aplicado um questionário referente às CSE, estilo de vida, nível de atividade física, peso e altura. O teste G foi utilizado para a análise estatística Bioestat 5.3. **Resultado:** Foi observado que 31,2% têm Ensino Médio Completo e 29,7% Ensino Fundamental Incompleto, as demais possuíam Pós Graduação ou eram Letradas. 43,8% têm RMF < a 1 salário mínimo (SM), 35,9% RMF = 1SM e 20,3% RMF > 1SM. 11,5% não ingeriam sulfato ferroso, 4,3% tomavam medicamento para hipertensão arterial e 18,8% consumiam chás. Nenhuma gestante ingeria bebidas alcoólicas, 1,6% era tabagista e 98,0% sedentárias. 64,1% estavam em sobrepeso e obesidade, 26,4% em eutrofia e as demais em baixo peso. Gestantes com RMF < 1SM têm aumento de peso (p-valor=0,0199). A escolaridade não interferiu no ENA (p-valor > 0,05). **Conclusão:** Assim, é preciso realizar ações de entação nutricional para gestantes adequando as CSE para que possam realizar escolhas alimentares mais saudáveis.

**Palavras-chave:** Gestantes; Antropometria; Condições socioeconômicas.

## IMPORTÂNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO NA SAÚDE DA CRIANÇA: UMA EXPERIÊNCIA EDUCATIVA NO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ-RN

Zanara de Menezes Costa<sup>1</sup>, Brenna Alynne de Araújo Menezes<sup>1</sup>, Anna Paula Mota<sup>1</sup>, Camila Fabiane Macêdo Miranda<sup>2</sup>, Eduarda Pontes dos Santos Araújo<sup>1</sup>, Larissa Grace Nogueira Serafim de Melo<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup> Núcleo de Apoio a Saúde da Família.

**Introdução:** O aleitamento materno exclusivo (AME) é fundamental para atender aos aspectos nutricionais e fisiológicos da criança nos primeiros 6 meses de vida. Apesar disso, a prevalência de desmame precoce apresentam-se cada vez mais elevada. **Objetivo:** O objetivo do trabalho foi abordar a importância do AME na saúde da criança em um grupo de mães da cidade de Santa Cruz-RN. **Metodologia:** Trata-se do relato de uma experiência vivenciada no estágio de Nutrição social da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (FACISA). Ocorreu em uma Unidade Básica de Saúde na zona rural de Santa Cruz-RN. Realizou-se uma roda de conversa com as mães sobre a importância do aleitamento materno exclusivo e trocas de experiências, sendo feitas algumas perguntas geradoras como: “Por que o AME é importante?” e “Quais os benefícios do leite?”. Além disso, foram desmistificados alguns mitos como: Precisa ser ofertado mais do que o leite materno até o sexto mês de vida?. **Resultados:** O grupo foi participativo e observou-se que elas tinham conhecimento sobre os benefícios da amamentação. As mães mais experientes puderam passar um pouco das suas vivências entre as mais jovens. Além disso, contou-se com a presença de profissionais de diversas áreas da saúde, o que enriqueceu ainda mais a troca de experiências. **Conclusão:** Conclui-se que as mães possuem conhecimento a respeito da importância do AME, mas são necessárias práticas educativas de incentivo e que fortaleçam a relação entre o binômio mãe-filho, evitando o desmame precoce.

**Palavras-chave:** Aleitamento Materno; Mães; Educação Alimentar e Nutricional.

## ESTADO NUTRICIONAL NA DOENÇA DE GAUCHER

Camila Vasconcelos de Arruda Oliveira<sup>1</sup>, Derberson José do Nascimento Macêdo<sup>2</sup>, Gerlane Henrique Lima<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup> Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira/PE

A doença de Gaucher (DG) é uma doença lisossômica que resulta de mutações no gene que codifica a enzima glicocerebrosidase, a qual atua no metabolismo dos esfingolípídeos e conduz a um progressivo acúmulo de seu substrato, o glicocerebrosídeo, nos macrófagos dos tecidos. Manifestações clínicas: hematológicas, ortopédicas, no fígado e baço. R. S. M. C. é do sexo masculino, 7 anos e 7 meses, negro, natural de PE e era tratado no CETREIM do IMIP/PE. Nasceu termo e com baixo peso. Até os dois anos de idade teve desenvolvimento normal. Após essa idade começou a apresentar edemas em membros inferiores e cansaço recorrente. Exames físicos: musculatura temporal, fossas supra e infraclaviculares aparentes, queda de cabelos, olhos e conjuntivas hipocorados. Exames laboratoriais: níveis reduzidos de creatinina, albumina, sódio, hemoglobina, hematócrito, plaquetas, níveis elevados de PCR, e transaminases normais. O diagnóstico nutricional era desnutrição grave (peso: 16,6 kg; altura: 1,00m; peso para idade: -6,16 Z score; estatura para idade -4,59 Z score; IMC para idade -5,59 Z score). Estudos apontam que antes da Terapia de Reposição Enzimática (TER), crianças e adolescentes apresentaram déficit de peso e estatura para a idade; com o tratamento, em geral, o desenvolvimento foi normalizado. Pesquisas com calorimetria indireta constataram que a DG provoca hipermetabolismo e, por conseguinte, déficit de crescimento. Algumas pesquisas sugeriram que a TRE não consegue normalizá-lo.

**Palavras-chave:** Desnutrição; Doença de Gaucher; Estado nutricional.

## ASSOCIAÇÃO ENTRE ÁREA DE CONHECIMENTO E CONSUMO DE VEGETAIS: UM ESTUDO COM UNIVERSITÁRIOS

Anna Cecília Queiroz de Medeiros<sup>1</sup>, Fernanda Ysla dos Santos Barbosa<sup>1</sup>, Mayana Laysla Costa Araújo<sup>1</sup>, Layla Rafaela Dantas Silva<sup>1</sup>, Bruna Conceição Dantas Santos<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

**Introdução:** Estudantes da área da saúde parecem ter melhores práticas de auto-cuidado em relação a aspectos como tabagismo e doenças sexualmente transmissíveis. No entanto, relativamente pouco se sabe sobre o perfil deste grupo quanto a hábitos alimentares saudáveis. **Objetivo:** Investigar o consumo de legumes cozidos e salada crua, entre universitários, em relação a área de conhecimento dos cursos aos quais estavam vinculados. **Metodologia:** Foram avaliados 600 estudantes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, cuja frequência semanal de consumo destes vegetais foi categorizada em três grupos: nenhum dia por semana; de 1 a 3 dias por semana; 4 ou mais dias na semana. O teste do qui-quadrado de Pearson foi utilizado para avaliar os dados. **Resultado:** A maior parte dos participantes estava vinculada às Ciências Humanas (n = 223) [Ciências Exatas (n = 190); Ciências Biomédicas (n = 126) e Ciências da Vida (n = 61)]. Os grupos apresentaram um perfil de consumo relativamente similar quanto a legumes cozidos (p > 0,05), no entanto, foi identificada associação entre o consumo de salada crua em quatro ou mais dias da semana e os estudantes da área de Ciências da Saúde ( $\chi^2(6)=14,48$ ; p < 0,05). **Conclusão:** Dada a importância do consumo adequado de vegetais para a diminuição do adoecimento e mortalidade por doenças crônicas, os resultados do estudo apontam a necessidade de fomentar discussões e estratégias educativas sobre o tema, entre universitários de outras áreas do conhecimento.

**Palavras-chave:** Hábitos Alimentares Saudáveis; Adulto Jovem; Conhecimentos, Atitudes e Práticas em Saúde.

## TRABALHO TÉCNICO: AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO /HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO INTERIOR DO RIO GRANDE DO NORTE SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Isabella Grazele Severo Silva<sup>1</sup>, Natalia Carlos Maia Amorim<sup>2</sup>, Ruty Eulália de Medeiros Eufrazio<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup> Hospital Universitário Ana Bezerra/EBSERH, Santa Cruz/RN

**Introdução:** Os alimentos são propensos à deterioração quando submetidos a condições inadequadas de manipulação. Logo, é pertinente que os manipuladores estejam a par das recomendações das Boas Práticas de Manipulação (BPM). **Objetivo:** Avaliar os conhecimentos de cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiras e armazenista de um Restaurante Universitário/Hospital Universitário de um interior do Rio Grande do Norte acerca de determinados temas das normas de BPM. **Metodologia:** A seleção da amostra se deu considerando os cargos que exigem a manipulação direta com o alimento. Foram avaliados 23 manipuladores, de um total de 25. Utilizou-se um questionário composto por 16 questões de múltipla escolha, focando nos temas: higiene pessoal, manipulação, armazenamento e controle de temperatura. **Resultado:** Os itens risco de contaminação microbiológica e controle de temperatura demonstraram o maior percentual de erros dos manipuladores, 91,3% e 82,6%, respectivamente. Quanto ao tema manipulação, obteve-se 88,4% de acertos. A média percentual de acertos do grupo contabilizou 54%, configurando o nível de conhecimento desses como regulares. A avaliação permitiu detectar que a aplicação do questionário era considerada boa para estimular o desempenho da equipe. **Conclusão:** Assim, notou-se a essencialidade de elaborar uma capacitação voltada para estratégias de acondicionamento de alimentos, a fim de impedir a multiplicação de microrganismos, pois esta é decorrente do binômio tempo x temperatura, e evitar desperdícios.

**Palavras-chave:** Manipulação; Microrganismo; Qualidade dos alimentos.

## EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CONTEXTO DA HIPERTENSÃO EM IDOSOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Brenna Alynne de Araújo Menezes<sup>1</sup>, Anna Paula Mota<sup>1</sup>, Camila Fabiane Macêdo Miranda<sup>2</sup>, Eduarda Pontes dos Santos Araújo<sup>1</sup>, Larissa Grace Nogueira Serafim de Melo<sup>1</sup>, Zanara de Menezes Costa<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup> Núcleo de Apoio a Saúde da Família, Santa Cruz-RN

**Introdução:** O envelhecimento é um processo natural no organismo humano e compreende alterações patológicas recorrentes, dentre elas a Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) que pode causar diversas complicações como problemas renais, infarto e acidentes vasculares, comprometendo a qualidade de vida das pessoas. **Objetivo:** O objetivo do trabalho foi relatar as vivências em um grupo de idosos da Zona Rural de Santa Cruz/RN, no contexto da Hipertensão em idosos. **Metodologia:** Trata-se do relato de uma experiência vivenciada no estágio de Nutrição social da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (FACISA). Ocorreu em uma Unidade Básica de Saúde na zona rural de Santa Cruz-RN. Verificou-se a pressão arterial (PA) e desenvolveu-se atividades educativas acerca do consumo de sal utilizando como métodos perguntas geradoras, uso do álbum seriado e o sal de ervas. **Resultado:** Os idosos (n=13), foram participativos e demonstraram dúvidas sobre o tema, trocando experiências entre si. A maioria dos participantes apresentou oscilação na PA. Além disso, nem todos relataram fazer controle do sal. O uso do sal de ervas foi uma boa estratégia para trabalhar a educação nutricional nos idosos, pois os mesmos se mostraram bastante interessados em utilizar e produzi-lo. **Conclusão:** Conclui-se que os idosos apresentam conhecimento sobre o uso do sal no controle da pressão, mas nem todos fazem o controle necessário. Assim, estratégias como o sal e ervas e educação nutricional são eficazes para trabalhar a temática da hipertensão.

**Palavras-chave:** Hipertensão; Idoso; Educação alimentar e nutricional.

## SAGAZ FLAVA CREW: NUTRIÇÃO, CIDADANIA E HIP-HOP EM UMA SÓ DANÇA

Daniely Cordeiro da Cruz<sup>1</sup>, Isabela Dantas Oliveira<sup>1</sup>, Lívia Santos Dantas Saraiva<sup>1</sup>, Rônison Thomas de Oliveira Silva<sup>1</sup>, Sávio Marcelino Gomes<sup>1</sup>, Vanille Valério Barbosa Pessoa Cardoso<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Centro de Educação e Saúde/ Universidade Federal de Campina Grande.

**Introdução:** A exclusão social faz parte de situações que envolvem a fuga dos padrões normativos impostos pela sociedade. **Objetivo:** Nesse contexto, surgiu o projeto “Nutrição e Música”, sobre o qual versa o presente relato, no âmbito de ter um olhar integrador e de igualdade social, com objetivo de dialogar e refletir sobre temas referentes ao direito humano, autonomia, preconceito e protagonismo social e suas relações com a alimentação e nutrição juntamente com jovens adultos integrantes de um grupo de hip-hop na cidade de Cuité- PB. **Metodologia:** O projeto é atividade de extensão do Núcleo de Pesquisa e Extensão em Nutrição e Saúde Coletiva (Núcleo PENSO) e é realizado na cidade de Cuité-PB. As atividades acontecem semanalmente em um espaço do Centro Especializado em Assistência Social – CREAS do próprio município, onde são realizadas rodas de conversas, grafite e dança, sendo todas as atividades permeadas pela música como instrumento facilitador. **Resultado:** Pôde-se observar a eficiência da música e da dança como estratégia metodológica potencial para o fomento a diversos temas, colaborando com a construção do senso crítico, através de uma linguagem própria, de forma a respeitar a diversidade individual e coletiva. **Conclusão:** Com isso, esse projeto age integrando e incentivando o protagonismo social através da valorização das potencialidades desses indivíduos, abrindo espaços e permitindo a oportunidade de igualdade social de maneira que todos possam gozar de direitos políticos, sociais e culturais.

**Palavras-chave:** Música; Nutrição; Direitos.

## LEVANTAMENTO DE PERFIL EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ-RN: VIVÊNCIAS E APLICAÇÃO DE CONHECIMENTOS DURANTE O ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Brenna Alynne de Araújo Menezes<sup>1</sup>, Yasmin Kethlyn Gomes dos Santos<sup>1</sup>, Joana Eliza Pontes de Azevedo<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup> Secretaria Municipal de Educação, Santa Cruz-RN

**Introdução:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional contribui para o rendimento escolar e formação dos hábitos alimentares saudáveis dos alunos; o nutricionista responsável técnico é responsável por implantar cardápios, acompanhar o estado nutricional dos alunos e executar ações de Educação Alimentar e Nutricional, assim, o estágio em Nutrição otimiza estas ações, pois estabelece o elo nutricionista-estagiário-escola. **Objetivo:** Objetiva-se relatar achados durante o estágio supervisionado em Alimentação Escolar no ano 2016 em uma escola municipal, destacando trabalhos realizados, e desafios. **Metodologia:** O mesmo consolidou-se com a aplicação de instrumentos como o Check-List, oficina com merendeiras e avaliação da aceitação do cardápio por meio da Escala Hedônica. **Resultado:** Logo, o Check-list mostrou que a respectiva escola está em risco sanitário alto (65,2% de inadequação); na capacitação, observou-se que além das merendeiras possuírem dúvidas acerca das boas práticas de manipulação, elas mostraram desinteresse em mudar a realidade do serviço; e sobre a aceitação do cardápio escolar, os resultados mostraram que, aproximadamente, 80% dos alunos adoram o cardápio semanal. **Conclusão:** Portanto, a escola carece de mudanças imediatas e de um cuidado contínuo com esta população assistida por meio de fiscalização de boas práticas de manipulação, mudanças estruturais e capacitação permanente de manipuladores.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Educação Alimentar e Nutricional; Saúde Escolar.

## AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: A EXPERIÊNCIA DO ESTÁGIO CURRICULAR NO AMBIENTE ESCOLAR NA FACISA NO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ/RN

Renatha Celiana da Silva Brito<sup>1</sup>, Amanda Ariel de Araújo Souza<sup>1</sup>, Mikaella Hayanne Medeiros dos Santos<sup>1</sup>, Fábio Resende de Araújo<sup>1</sup>, Ana Isadora Martins Assunção<sup>1</sup>, Joana Eliza Pontes de Azevedo<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup>Secretaria Municipal de Educação, Santa Cruz-RN.

**Palavras-chave:** Hábitos alimentares, Alimentação escolar, Educação alimentar

### INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) considera como Educação Alimentar e Nutricional (EAN) o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem à aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo<sup>1</sup>.

A prática de EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos, os quais possam favorecer o diálogo junto a indivíduos ou grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar, interações e significados que compõem o comportamento alimentar<sup>2</sup>.

Reconhecendo a escola como um espaço propício à formação de hábitos saudáveis e à construção da cidadania, o intuito de tais ações é incorporar o tema da alimentação e nutrição no contexto escolar, com ênfase na alimentação saudável e na promoção da saúde<sup>3</sup>.

Segundo Bernart e Zanardo<sup>4</sup>, as dinâmicas lúdico-pedagógicas vinculadas à educação nutricional são essenciais na promoção de bons hábitos alimentares. No caso das crianças, estas aprendem mais facilmente por meio de brincadeiras, sobretudo quando o assunto de alimentação saudável, inclui o aumento do consumo de frutas, legumes e verduras, e a diminuição do consumo de doces e frituras. Sendo assim, passam a ter maior contato com os alimentos mais rejeitados (verduras, frutas e legumes) e aprendem sobre a importância do consumo de cada grupo alimentar.

### OBJETIVO

Uma vez que a literatura brasileira ainda está em crescimento quanto às publicações deste tipo (havendo, portanto, uma necessidade de compartilhamento sobre metodologias e dinâmicas que facilitem a realização de atividades educativas com escolares da rede pública), este trabalho busca reunir todas as estratégias de Educação Alimentar e Nutricional realizadas nas escolas e creches municipais da cidade de Santa Cruz/RN.

### METODOLOGIA

Este trabalho se caracteriza como uma atividade de extensão relacionada ao Grupo de Pesquisa GEMEN, em que dentre as atividades desenvolvidas, realizou-se um compilado para descrever as estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) desenvolvidas nas escolas e creches municipais da cidade de Santa Cruz/RN nos semestres de 2015.1 a 2016.2 (primeiro bloco).

As metodologias dos trabalhos foram disponibilizadas e autorizadas à compilação pelos professores supervisores do estágio de Alimentação Escolar e pelos alunos que os elaboraram.

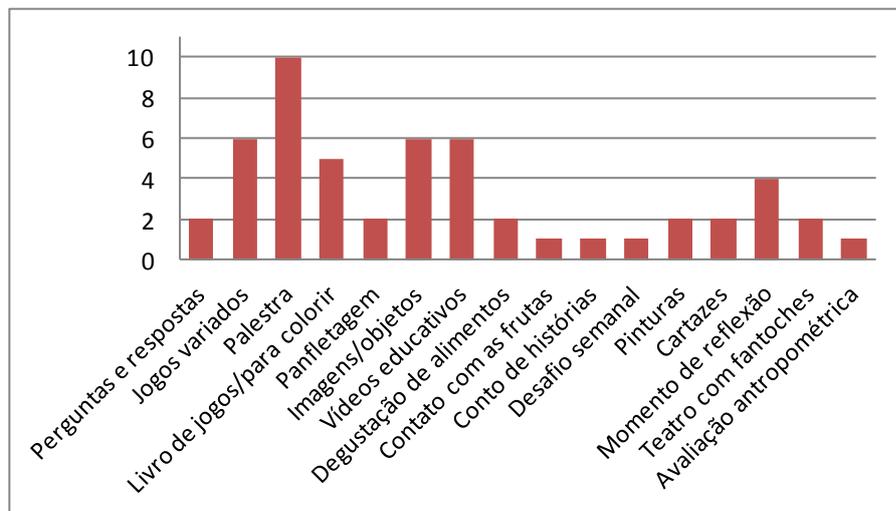
O compilado foi composto por 14 realizações de EAN que aconteceram em 10 instituições, sendo 3 creches e 7 escolas de ensino fundamental do ensino público. As diversas atividades foram realizadas com diferentes públicos que compõem as escolas, e foram utilizados recursos de diferentes gêneros, predominantemente de papelaria, para confecção de materiais como cartazes, jogos e livros educativos.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

A figura 1 mostra todas as metodologias que foram utilizadas para que as atividades de EAN acontecessem. Foram um total de 14 diferentes atividades e 53 dinâmicas, tendo em vista que algumas se repetiram e que uma única EAN envolvia mais de uma atividade em sua metodologia. Por exemplo, o método de “Palestras” foi o mais utilizado, exatamente 10 vezes, com ou sem uso de slides e projetores, representando 18,9% do total de realizações. Enquanto os métodos de “contato com as frutas”, “conto de histórias”, “avaliação antropométrica” e “desafio semanal” foram utilizadas apenas uma vez.

A utilização dessas metodologias é de extrema importância visto que de acordo com Brasil<sup>2</sup>, o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas prioriza que as abordagens educativas e pedagógicas possibilitam a interação do conhecimento teórico e prático, dentro do contexto social dos indivíduos, afim de que estes incorporem o saber de forma a gerar autonomia em qualquer fase da vida.

No quadro 1 tem-se os temas das intervenções em cada escola visitada, onde pode ser vista a variedade de temas sobre alimentação propostas pelos estudantes de nutrição que fizeram as intervenções.



**Figura 1** – As diferentes dinâmicas realizadas e em quantas EANs elas foram utilizadas. Santa Cruz/RN, 2016.

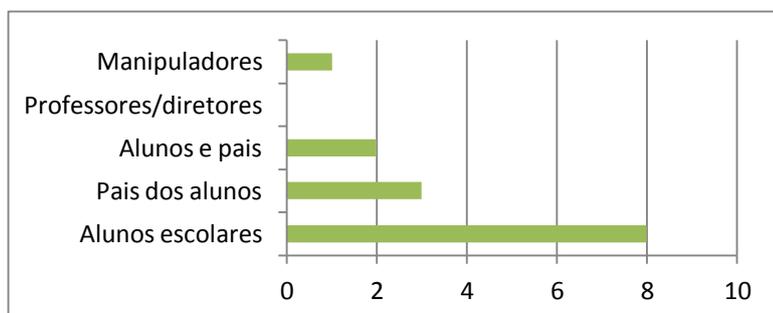
**Quadro 1** – Temáticas de intervenções segundo escolas e público-alvo. Santa Cruz/RN, 2016.

Instituições	Público-alvo	Tema da atividade desenvolvida	Período de realização
E. M. Paulo Venâncio	Alunos	“Brincando com as frutas: uma interação entre escolares”	2016.2
E. M. Rita Nely Furtado	Alunos e pais	“Descobrimo as frutas e promovendo hábitos saudáveis”	2016.1
	Alunos e pais	“Conhecendo as frutinhas”	2015.2
E. M. Theodorico Bezerra	Alunos	“Desvendando os alimentos e os seus benefícios à saúde do corpo”	2015.2
E. M. Sossego da Mamãe	Alunos	“Alimentação saudável”	2015.1
E. M. Aluisio Bezerra	Alunos	“Brincando com os alimentos”	2016.2
	Pais dos alunos	“Alimentação saudável e rotulagem”	2015.1
E. M. José Rodrigues da Rocha	Pais dos alunos	“Alimentação saudável e rotulagem”	2015.1
E. M. Palmira Barbosa	Pais dos alunos	“Importância da família na construção dos hábitos alimentares das crianças”	2015.1
	Alunos	“Alimentação saudável – Teatro de fantoches”	2015.1
E. M. Pinguinho de Gente (creche)	Pais dos alunos	“Sensibilização sobre os malefícios do consumo de produtos industrializados pelas crianças, a partir do incentivo dos pais”	2015.2
	Alunos	“Alimentação saudável – fantoches”	2015.1
Creche M. Pedro Severino Bezerra	Alunos	“Aprendendo e conhecendo os vegetais”	2015.2
Centro M. de Educação Infantil	Manipuladores	“Alimentação saudável e os grupos de alimentos que compõem a pirâmide alimentar”	2015.2

Em relação aos públicos-alvo atingidos (figura 2), encontrou-se que o público mais trabalhado foram os escolares sendo 8 EANs que representa 57,1% do total das 14 das EANs realizadas com esses alunos. Além dessas, foram realizadas 2

atividades com os alunos e seus pais, 3 direcionadas apenas aos pais dos escolares e 1 uma com os manipuladores e não houveram ações de EAN destinadas aos professores e/ou diretores.

De forma geral, todas as metodologias de Educação Alimentar e Nutricional estiveram relacionadas à dinâmicas que tentassem prender a atenção dos participantes afim de promover uma alimentação saudável, tanto dentro, quanto fora do



**Figura 2** – Número de vezes nas quais os diferentes públicos-alvo foram atingidos pelas EANs realizadas. Santa Cruz/RN, 2016.

escolas, por isso o Programa Nacional de Alimentação escolar define a EAN como ponto crucial no processo ensino-aprendizagem e se faz um requisito essencial de promoção de saúde também descrito na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)<sup>1,5</sup>. Portanto, entende-se que estas ações devem ser realizadas continuamente nas escolas e umas das estratégias para isto seria a ampliação das intervenções, no sentido de aumentar o número de intervenções voltadas aos pais e professores das crianças, considerando o menor percentual de incidência de ações voltadas a estes vista na figura 2.

A efetividade da educação contínua em saúde alimentar é vista em estudos feitos com crianças que mostraram uma melhora de hábitos alimentares destas após intervenções e capacitações sobre EAN<sup>7</sup>. Em adolescentes, Barbosa et al confirmou grande necessidade e importância de atividades de EAN visto que este avaliou o conhecimento sobre alimentações destes adolescentes e concluiu que estes possuíam muitas dúvidas em relação ao assunto, mais um motivo para persistir na educação contínua nas escolas<sup>8</sup>.

## CONCLUSÃO

Diante das informações coletadas, tem-se que as ações de EAN no âmbito escolar, obtiveram metodologias dinâmicas e de fácil compreensão que conseguiram atrair a atenção dos indivíduos e tornar o processo de aprendizagem em saúde mais eficaz. Além disso, o enfoque das EANs nos escolares demonstrou a necessidade de uma atenção maior a este público, no entanto, é preciso ainda voltar esforços para que ações como estas alcancem também com maior impacto, pais alunos e professores responsáveis pela formação diária de hábitos e concepções de alimentação saudável das crianças e adolescentes participantes.

## REFERÊNCIAS

- 1 Brasil. Ministério da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 que dispõe sobre atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União. Brasília, 2013.
- 2 Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Ministério da Saúde. Brasília, 2012.
- 3 Brasil. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Ações Educativas. FNDE. Brasília, 2015.
- 4 Bernart A, Zanardo VPS. Educação nutricional para crianças em escolas públicas de Erechim/RS. Revista eletrônica de extensão da URI, 2011; 7(13):71-79.
- 5 Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2013.
- 6 Santos JMS, Cruz CO, Cardozo TSF. Aplicação do programa de educação nutricional: sexta é dia de fruta? É sim senhor!. Revista Rede de Cuidados em Saúde, 2015; 9(3):1-12.
- 7 Barbosa APG, Wairich MEA, Mattos KM, Pereira ADA. Adolescentes: uma análise nutricional. Disc. Scientia, 2010; 11(1):61-70.

ambiente escolar. Nesse contexto, é importante ressaltar que essas metodologias e temas escolhidos para as intervenções em EAN foram cruciais no processo de geração de autonomia e autocuidado dos indivíduos envolvidos, possibilitando melhores escolhas a respeito do consumo alimentar<sup>2</sup>. Além do mais, as ações se mantiveram dinâmicas o que se torna ainda mais importante quando se trata de um público-alvo mais disperso como são as crianças e adolescentes.

É fato que a formação de hábitos alimentares na infância e adolescência depende de ações de educação permanente nas

## PADRONIZAÇÃO DAS PORÇÕES SERVIDAS NAS REFEIÇÕES DE ACORDO COM A FAIXA ETÁRIA NA UNIDADE PEDIÁTRICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ANA BEZERRA (HUAB)

Jáisia Lima de Medeiros<sup>1</sup>, Pamella Nunes Fonseca<sup>1</sup>, Thaiz Mattos Sureira<sup>1</sup>, Amanda de Conceição Leão Mendes<sup>2</sup>, Gabrielle Mahara Martins Azevedo Castro<sup>2</sup>, Priscila Pereira Machado Guimarães<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup>Hospital Universitário Ana Bezerra/UFRN.

**Palavras-chave:** Alimentação institucional, Recomendações nutricionais, Produção de alimentos

### INTRODUÇÃO

A alimentação saudável e adequada é uma condição fundamental para promover o bem estar físico, mental e social, principalmente na infância, entre o primeiro ano de vida até a fase escolar, visto que a alimentação nestas fases tem repercussões ao longo de toda a vida do indivíduo<sup>1</sup>.

Neste contexto, observa-se que as crianças necessitam de aportes nutricionais maiores, em virtude da elevada atividade metabólica, relacionadas com o crescimento e desenvolvimento infantil. Assim, durante o período de hospitalização, a desnutrição é um achado frequente devido a sua maior vulnerabilidade, por este motivo a alimentação saudável e adequada de acordo com a faixa etária é ainda mais importante no âmbito hospitalar<sup>2</sup>. Assim, em situações hospitalares a dieta deve estar adequada ao estado clínico do paciente, devendo garantir o aporte de nutrientes ao paciente internado e preservar seu estado nutricional, por ter um papel co-terapêutico em diversas doenças<sup>3</sup>.

Sendo assim, verifica-se que são diversos os fatores que influenciam a ingestão de alimentos. Neste sentido, para atender às recomendações energéticas e nutricionais dos pacientes, pode ser empregada a padronização de medidas caseiras para o porcionamento das refeições<sup>4</sup>.

A padronização das dietas tem como objetivo manter um atendimento nutricional seguro, eficiente e de qualidade ao paciente<sup>3</sup>. A padronização das refeições, também, facilita o trabalho na produção e distribuição de refeições, permite treinamento de pessoal, devendo ser flexível para permitir adequações as condições e necessidades individuais de cada paciente de acordo com a sua faixa etária<sup>5</sup> e atua, ainda, como fator para redução do desperdício alimentar, uma vez que as quantidades padronizadas evitam o excesso de alimentos no prato, excesso de alimentos preparados e conseqüentemente, minimiza o descarte, levando a redução dos custos e da geração de impactos ambientais<sup>4</sup>.

### OBJETIVO

Nesta perspectiva, o presente trabalho apresenta como objetivo realizar a padronização das porções servidas nas refeições de acordo com a faixa etária na unidade pediátrica do Hospital Universitário Ana Bezerra (HUAB), levando em consideração as recomendações estabelecidas pela Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) - 2012<sup>6</sup>.

### METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caráter transversal com coleta de dados realizada em março de 2016, na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital Universitário Ana Bezerra (HUAB). Nessa unidade, as refeições são porcionadas pelas copeiras, sendo oferecidas refeições para todos os setores de atendimento do hospital, os quais incluem a obstetria e a pediatria, sendo este último selecionado para avaliação.

A avaliação do porcionamento foi realizada durante todas as refeições ofertadas: desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Com o intuito de avaliar se o porcionamento segue um padrão homogêneo em peso, as porções foram pesadas durante dois dias para incluir no estudo os dados das duas equipes de funcionários que trabalham na unidade, sendo denominada de equipe 01 e equipe 02 para fins de comparação em relação à adequação das necessidades energéticas de acordo com a faixa etária de idade.

Para tanto, foi utilizada uma balança digital da marca "MARK S", com capacidade de 2.200g e precisão de 1g. Os dados coletados foram analisados no programa de avaliação nutricional Virtual Nutri Plus, versão 2012, identificando-se o valor energético alcançado através do porcionamento de cada equipe.

A partir disto, verificou-se a compatibilidade ou não do valor energético alcançado e o recomendado para cada faixa etária pediátrica, e com isso realizou-se a adequação química do porcionamento que mais se aproximou da referência. A recomendação energética empregada, a fim de adequar o tamanho das porções das preparações e/ou dos alimentos ofertados pelo hospital, foi baseada na Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) – 2012<sup>6</sup>, conforme pode ser visualizado pelo quadro 01, sendo importante ressaltar que para fins de adequação considerou-se uma margem de 97% a 103% em relação as necessidades energéticas para cada faixa etária analisada no presente trabalho (Quadro 01).

**Quadro 01:** Recomendações energéticas (com margem de adequação), por faixa etária, utilizadas para a adequação no momento da padronização da dieta ofertada no referido hospital. Santa Cruz/RN, 2016.

Faixa Etária de Idade	Recomendações Energéticas	Margem de Adequação de 97%	Margem de Adequação de 103%
6 a 11 meses	850Kcal	825Kcal	876Kcal
1 a 3 anos	1.300Kcal	1.261Kcal	1.339Kcal
Pré-Escolar e Escolar	1.800Kcal	1.746Kcal	1.854Kcal

Fonte: Sociedade Brasileira de Pediatria (2012).

A padronização das porções foi estabelecida utilizando as medidas caseiras disponíveis na UAN. Após a padronização das porções, realizou-se um treinamento com as equipes de funcionários apresentando a proposta de padronização ideal do porcionamento, utilizando slides contendo fotos das porções e das medidas caseiras propostas para cada refeição, de acordo com a faixa etária dos pacientes pediátricos.

Depois desta apresentação, os funcionários das duas equipes realizaram a montagem dos pratos do almoço das três faixas etárias analisadas no presente estudo, com base na padronização proposta. Por fim, foi disponibilizado na UAN uma espécie de manual, com a padronização em medidas caseiras, para que a proposta fosse de fato implantada no momento do porcionamento das refeições dos pacientes pediátricos hospitalizados.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Constatou-se a dificuldade existente para as nutricionistas realizarem o acompanhamento sistemático da distribuição das refeições no hospital, e conseqüentemente a padronização das porções ofertadas, em virtude de suas outras funções no local de trabalho. Desta forma, as estagiárias de nutrição clínica ficaram responsáveis por acompanhar o porcionamento para a verificação do tamanho das porções servidas, e ao ser constatada a necessidade de padronização das porções à faixa etária pediátrica, este trabalho foi realizado para que houvesse a adequação das porções conforme a recomendação, ocorrendo o ajuste para os novos planejamentos, desde as compras dos insumos até a produção das refeições.

No quadro 02 é possível visualizar exemplos de refeições ofertadas aos pacientes, porcionadas pelas duas equipes.

**Quadro 02:** Refeições servidas para os pacientes (de 1 a 3 anos de idade), internados na unidade pediátrica do HUAB. Santa Cruz/RN, 2016.

Equipe	Refeição	Preparações/Alimentos	Gramas	Medida Caseira
Equipe 01	Almoço	Salada de cozida	72,6g	1 colher de servir rasa
		Carne	61,7g	1 colher de servir rasa
		Arroz	109,4g	1 colher de servir cheia
		Feijão	92,5g	1 concha média rasa
Equipe 01	Jantar	Sopa	306,3g	1 e ½ concha cheia
		Salada cozida	53,5g	1 colher de sopa cheia
Equipe 02	Almoço	Carne	20g	1 colher de sopa cheia
		Arroz	94,5g	2 colher de servir cheia
		Feijão	106,7g	1 concha média cheia
		Sopa	196,9g	1 concha média cheia
	Jantar	Pão Francês	40g	1 unidade

Com a realização das pesagens das refeições servidas aos pacientes hospitalizados na unidade pediátrica do HUAB, de acordo com a faixa etária, observou-se que a equipe 2 foi a que mais se aproximou das recomendações energéticas estabelecidos pela SBP – 2012<sup>6</sup>, como podem ser visualizados pelo quadro 03.

**Quadro 03:** Comparação das recomendações energéticas estabelecidas pela Sociedade Brasileira de Pediatria (2012) com as calorias servidas aos pacientes internados na unidade pediátrica, pelas equipes 01 e 02, segundo o programa de avaliação nutricional Virtual Nutri Plus, versão 2012. Santa Cruz/RN, 2016.

Faixa Etária de Idade	Recomendações Energéticas	Equipe 01	Equipe 02
6 a 11 meses	850Kcal	540Kcal	925Kcal
1 a 3 anos	1.300Kcal	1.706Kcal	1.448Kcal
Pré-escolar e Escolar	1.800Kcal	1.551Kcal	1.774Kcal

Desta forma, para realizar a padronização das refeições servidas no hospital e para atingir as necessidades energéticas recomendadas de acordo com a faixa etária, optou-se por utilizar como ponto de partida o que era praticado pela equipe 02, visto que a mesma foi a que mais se aproximou das recomendações estabelecidas. O cardápio da equipe 1, principalmente o da faixa etária de 6 a 11 meses, incluía algumas preparações de baixa densidade calórica, por isso, provavelmente, o valor calórico tenha sido tão baixo. No quadro 05 observa-se a adequação obtida após padronização do porcionamento, em relação às recomendações energéticas estabelecidas pela SBP – 2012<sup>6</sup>.

**Quadro 04:** Adequação da padronização das refeições servidas no hospital em relação as recomendações energéticas de acordo com a faixa etária, segundo o programa de avaliação nutricional Virtual Nutri Plus, versão 2012. Santa Cruz/RN, 2016.

Faixa Etária	Recomendações Energéticas	Margem de Adequação de 97%	Margem de Adequação de 103%	Valores Alcançados com a padronização das refeições
6 a 11 meses	850Kcal	825Kcal	876Kcal	836Kcal
1 a 3 anos	1.300Kcal	1.261Kcal	1.339Kcal	1.349Kcal
Pré-Escolar e Escolar	1.800Kcal	1.746Kcal	1.854Kcal	1.749Kcal

O porcionamento a partir de medidas padronizadas possibilitou que as quantidades oferecidas às crianças se adequassem as suas reais necessidades energéticas. O tamanho das porções e medidas caseiras foi padronizado para cada uma das faixas etárias atendidas. O treinamento quanto à utilização das medidas foi estabelecida com as copeiras de forma dialógica para que a aprendizagem não fosse imposta e sim, motivada.

Um fator que também deve ser observado para padronizar o tamanho da porção para as crianças é o pequeno volume gástrico a depender da faixa etária, que não suporta grandes quantidades<sup>4</sup>. Assim, para realizar a adequação, houve a necessidade de aumentar e/ou diminuir a quantidade das preparações e/ou alimentos ofertados para atender as necessidades calóricas dos pacientes hospitalizados na unidade pediátrica do hospital, bem como a exclusão de alimentos da dieta ofertada.

No entanto, apesar de atender teoricamente as necessidades energéticas do público, percebeu-se uma inviabilidade de consumo, em virtude do grande dimensionamento da porção e pelo quadro de inapetência, ocasionado pelo quadro de adoecimento. Sendo assim, observa-se a necessidade de mais estudos para uma recomendação mais ajustada ao público, para não só atender as necessidades energéticas como também um volume possível de ser consumido, conforme a capacidade gástrica do indivíduo.

Em virtude disto, percebe-se ainda a necessidade de investigar o desperdício que venha a existir, através do acompanhamento da ingestão, das sobras e restos das refeições. E a partir disto, se necessário, realizar uma nova padronização das medidas para evitar perdas desnecessárias, contribuindo para reduzir o desperdício, o impacto ambiental, e conseqüentemente, os custos.

De forma semelhante foi observado no estudo realizado por Cozer<sup>7</sup> sobre o porcionamento padrão de dietas em unidade de alimentação hospitalar, onde foi possível verificar que existem diferenças na determinação do per capita de um local para o outro, deixando visível a necessidade de adequação de acordo com o público alvo e as características locais de onde a UAN se localiza.

Existem poucos estudos relatando os resultados obtidos através da realização de treinamento e padronização de medidas caseiras com funcionários de UAN, porém, no decorrer dessa pesquisa, pode-se notar o quanto é eficiente a padronização de um utensílio para se obter uma quantidade necessária e igualmente distribuída<sup>7</sup>.

## CONCLUSÕES

A partir dos resultados obtidos neste trabalho, observou-se que a adequação das necessidades energéticas foi alcançada através da padronização do porcionamento das refeições. No entanto, pode-se notar a necessidade de se realizar mais estudos para o estabelecimento de recomendações mais específicas para o público abordado neste estudo, considerando capacidade gástrica e aceitabilidade. Desta forma, verificou-se que é necessário investigar de forma mais aprofundada o desperdício de alimentos que possa existir na unidade pediátrica do hospital.

## REFERÊNCIAS

- 1.Sousa PMO. Alimentação do Pré-Escolar e Escolar e as Estratégias de Educação Nutricional. [Especialização em Qualidade em Alimentos]. Brasília: Universidade de Brasília - Centro de Excelencia em Turismo; 2006.
- 2.Augusto ALP, Antunes MM, Jesus PC, Valle J. Desnutrição Hospitalar e Ingestão Proteico-Energética. Ceres: nutrição e saúde (Rio J). 2011; 6 (2): p.85-94.
- 3.Isosaki M, Cardoso E, Oliveira A. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: Serviço de Nutrição e dietética do Instituto do Coração- HCFMUSP, 2ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009.
- 4.Andrade JC, Campos FM. Porcionamento, adequação energética e controle do desperdício em uma creche. DEMETRA: Alimentação, Nutrição e Saúde. (Rio J). 2012; 7 (3): 157-180.
- 5.Paiva AA, et al. Manual de Dietas Hospitalares. Hospital Getúlio Vargas. Teresina; 2011.
- 6.Sociedade Brasileira de Pediatria. Manual de Orientação para a Alimentação do Lactente, do Pré-Escolar, do Escolar, do Adolescente e na Escola. Departamento de Nutrologia, 3a ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP; 2012.
- 7.Cozer M. Porcionamento Padrão de Dietas em Unidade de Alimentação Hospitalar. Campo Grande: Portal Educação – Conhecimento para mudar sua vida; 2012. Disponível em: <<http://www.portaleducacao.com.br/nutricao/artigos/13961/porcionamento-padro-de-dietas-em-unidade-de-alimentacao-hospitalar#!5>>. Acesso em: 29 mar. 2016.

## UM CONCURSO DE GASTRONOMIA PARA RENOVAR A MERENDA ESCOLAR

Anna Cecília Queiroz de Medeiros<sup>1</sup>, Manuela Alves da Cunha<sup>1</sup>, Mayara Priscilla Dantas Araújo<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN.

---

**Palavras-chave:** Nutrição, Alimentação escolar, Aprendizagem.

## INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) configura-se como uma das maiores iniciativas de suplementação alimentar do continente latino-americano<sup>1</sup>, tem sua atual concepção institucional permeada por princípios inerentes ao direito humano à alimentação adequada<sup>2</sup>.

No entanto, para que a efetivação do PNAE aconteça de maneira adequada, sendo essencial considerar, durante o processo de planejamento dos cardápios, a aceitação sensorial das preparações<sup>3</sup>. Um importante (e constante) entrave para a plena operacionalização do PNAE é a limitação dos ingredientes, geralmente adquiridos por processo de licitação, o que pode levar a constante repetição de preparações, cardápios monótonos e menor aceitação<sup>4</sup>.

De acordo com as diretrizes do Ministério da Educação, as Instituições de Ensino Superior no Brasil têm como filosofia desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão, propondo soluções para os problemas existentes, divulgando e aplicando o conhecimento referente a uma determinada área de estudo no intuito de contribuir para o desenvolvimento da sociedade<sup>5</sup>.

## OBJETIVO

O presente trabalho tem por objetivo relatar a experiência ocorrida na disciplina de Gastronomia Aplicada à Nutrição, na qual foi realizado um concurso gastronômico visando pesquisar, testar e desenvolver pratos que pudessem ser preparados pelas merendeiras, nas escolas públicas.

## METODOLOGIA

A disciplina de “Gastronomia Aplicada à Nutrição” faz parte da matriz curricular do curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí (FACISA)/UFRN, situada na cidade de Santa Cruz-RN. Dentre os objetivos deste componente está considerar e aplicar a inter-relação entre gastronomia e nutrição na elaboração de planos alimentares e cardápios para atender as necessidades nutricionais dos indivíduos e populações.

Tradicionalmente, é escolhido um tema para nortear a atividade prática final, um concurso gastronômico. Uma vez identificada a problemática da monotonia dos cardápios da merenda escolar no município, este foi eleito o eixo norteador do Concurso Gastronômico da Disciplina. Assim, foi definido que cada receita deveria, obrigatoriamente, conter os alimentos disponíveis na licitação da merende escolar do município de Santa Cruz/RN. A seguir, foi necessário contextualizar os discentes dentro das normas e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)<sup>6-8</sup>.

Finalmente, uma vez definido e explicitado o eixo central, os discentes foram divididos em grupos (06 duplas iriam atuar enquanto competidoras, no concurso, e um dupla ficaria encarregada da organização geral do evento) e as atividades começaram.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A primeira etapa do concurso gastronômico foi a definição das regras e regulamento do mesmo, elaboradas conjuntamente pelos docentes da disciplina e a dupla organizadora, sendo posteriormente submetido a aprovação do restante da turma. Os alunos responsáveis pela organização também elaboraram os convites, as fichas de avaliação, e desenvolveram a logomarca e tema do evento (Figura 1).

As equipes competidoras do concurso, compostas por dois alunos, tiveram como meta desenvolver duas preparações culinárias: uma com custo livre, e outra com o custo per capita de 0,30 centavos, conforme legislação do PNAE<sup>8</sup>. Cada receita deveria, obrigatoriamente, conter os alimentos disponíveis na licitação da merenda escolar do município de Santa Cruz/RN. Outro ponto é que as receitas deveriam ser viáveis, em termos de execução, para a realidade técnica de equipamentos e utensílios existentes nas escolas da cidade.

Após a divulgação dos itens disponíveis para elaboração da merenda, no município, os alunos realizaram uma pesquisa bibliográfica para selecionar possíveis receitas. A seguir, foram realizados testes preliminares para a definição das preparações. Na véspera do evento, os alunos receberam os ingredientes, solicitados nas listas de compras elaboradas pelos mesmos, e pré-prepararam os pratos que seriam apresentados no concurso.



**Figura 1-** Logomarca desenvolvida pelos discentes da disciplina de Gastronomia aplicada à Nutrição, da FACISA-UFRN. Santa Cruz/RN, 2016.



**Figura 2-** Preparações do 2º Concurso Gastronômico da disciplina de Gastronomia aplicada à Nutrição. Santa Cruz/RN, 2016.

preparação 1 é o Segredinho de batata doce, e a 2 o Bolo de carne moída, que era a versão de menor custo.

Todos os discentes participaram entusiasmadamente do evento e o material produzido pôde ser visto por alunos que estavam estagiando nas escolas do município, para que pudessem aproveitar as ideias apresentadas durante o Concurso.

## CONCLUSÃO

A avaliação final do evento foi extremamente positiva. Os competidores, jurados e público fizeram inúmeros comentários elogiosos em relação ao concurso. Assim, parece correto assumir que se tratou de uma experiência bastante válida, na qual houve, verdadeiramente, uma articulação das atividades de ensino, pesquisa e extensão que permitiu a construção de um

conhecimento sólido e pautado na vivência, sendo desejável a ocorrência de novas edições do concurso, quando de outras ofertas da disciplina, adequando-se os temas norteadores às realidades de cada turma.

## REFERÊNCIAS

- 1 Libermann AP, Bertolini GRF. Tendências de pesquisa em políticas públicas: uma avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. *Cien Saude Colet*. 2015;20(11):3533–3546.
- 2 Siqueira RL De, Cotta RMM, Ribeiro R de CL, Sperandio N, Priore SE. Análise da incorporação da perspectiva do direito humano a alimentação adequada no desenho institucional do programa nacional de alimentação escolar. *Cien Saude Colet*. 2014;19(1):301–310.
- 3 Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar/Unifesp/UnB. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília-DF, Brasil: Ministério da Educação; 2010.
- 4 Issa RC, Moraes LF, Francisco RRJ, dos Santos LC, dos Anjos AFV, Pereira SCL. [School meals: planning, production, distribution, and adequacy]. *Rev Panam Salud Publica*. 2014;35(2):96–103.
- 5 Conselho Nacional de Educação, Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Brasil; 2001:1–4.
- 6 Paiva JB de, Freitas M do CS de, Santos LA da S. Hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar: um estudo qualitativo em um município do sertão da Bahia, Brasil. *Rev Nutr*. 2012;25(2):191–202.
- 7 Ministério da Educação do Brasil, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 26: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasil; 2013.
- 8 Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em: <http://www.fnnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar>.

## GESTÃO DA QUALIDADE E O APRIMORAMENTO DAS COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS NA FORMAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Leonara Carla de Araujo Pereira<sup>1</sup>, Ana Carolina Bezerra de Medeiros<sup>1</sup>, Jessicley Ferreira de Freitas<sup>1</sup>, Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans<sup>1</sup>, Natália Carlos Maia Amorim<sup>2</sup>, Caroline Souza de Farias Leal<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup>Hospital Universitário Ana Bezerra/UFRN, <sup>3</sup>Hospital Universitário Onofre Lopes/UFRN.

---

**Palavras-chave:** Gestão da qualidade, Competência profissional, Alimentação coletiva

### INTRODUÇÃO

A qualidade vem sendo remoldada ao longo do tempo e seus conceitos aprimorados. De ações operacionais centradas em pequenas melhorias do processo produtivo, a qualidade passou a ser vista como um dos elementos essenciais ao gerenciamento das organizações, tornando-se fator crítico para a sobrevivência não só das empresas, mas, também, de produtos, processos e pessoas<sup>1</sup>.

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a qualidade relaciona-se, principalmente, com o controle higiênico-sanitário, visando melhorar a higiene, aprimorar os processos e atribuir segurança na produção de alimentos, utilizando das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos para este fim<sup>2</sup>. Uma forma de efetivar o controle da gestão da qualidade em uma UAN é por meio da aplicação de um checklist, buscando identificar e avaliar os riscos que possam comprometer os alimentos e, conseqüentemente, a saúde do consumidor, de forma a eliminá-los ou reduzi-los<sup>3</sup>.

Pensando na constante evolução do mercado de trabalho e na elevada competitividade, na área de alimentação coletiva, a qualidade significa também sobrevivência no mercado<sup>4</sup>. Aliado a este cenário, as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para os cursos da saúde, preconizam a formação profissional com vistas ao desenvolvimento de competências.

Para a graduação em Nutrição, as DCN definem um perfil do egresso com formação generalista, humanista e crítica com competências gerais como tomada de decisões, comunicação, liderança, administração e gerenciamento<sup>5,6</sup>. As competências e habilidades exigidas à formação levam a reflexão sobre a necessidade de um profissional detentor de um perfil ativo, crítico e flexível que tenha iniciativa para tomar decisões e aprender a aprender continuamente<sup>7</sup>.

## **OBJETIVO**

Nessa perspectiva, o presente trabalho tem por objetivo relatar as experiências adquiridas a partir de uma vivência em gestão da qualidade, em uma UAN, na perspectiva dos alunos envolvidos, refletindo sua influência no desenvolvimento das competências previstas pelas DCNs para o nutricionista, bem como quais as competências necessárias ao nutricionista para a gestão da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

## **METODOLOGIA**

Trata-se de um relato de experiência adquirida a partir de atividades desenvolvidas como parte do projeto de extensão intitulado “Promoção da saúde em coletividades: ações orientadas para a melhoria do controle da qualidade higiênico-sanitária de UANs”. Participou do projeto as UANs de dois Hospitais Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, localizados no município de Santa Cruz e Natal.

Inicialmente, foi realizado um treinamento com os discentes participantes sobre a NBR 15635, ministrado pelo auditor da norma, a fim de instrumentalizá-los para aplicação da ferramenta de avaliação da qualidade higiênico-sanitária (checklist).

Posteriormente, houve reuniões com os docentes e discentes para planejamento das ações a serem desenvolvidas e para traçar as competências em que o trabalho se basearia. Para isso, foram elencadas como variáveis as seguintes competências gerais, de acordo com a DCN nº 1.133: atenção à saúde; educação permanente; tomada de decisão; administração e gerenciamento; comunicação; liderança e responsabilidade. Os alunos foram instruídos a discutir sobre como essas competências podem ajudar na busca pela qualidade em uma UAN, assim como qual a importância de desenvolvê-las.

Foram organizadas visitas às UANs em dias de funcionamento normal, durante a produção de refeições, para que a aplicação do checklist retratasse a realidade do local o mais fidedigno possível. A avaliação higiênico-sanitária realizada classifica aspectos gerais e específicos das UANs quanto à conformidade. Com base na análise dos resultados obtidos a partir do checklist foi elaborado um plano de ações corretivas para cada unidade, destacando a criticidade, prazo de implementação e responsabilidades. A partir do resultado, foram extraídos, também, pontos para monitoramento do processo e estratégias para educação continuada dos colaboradores, proposto pelos discentes. A cada etapa concluída, os alunos eram incentivados a refletir sobre as competências desenvolvidas.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A partir da análise dos dados obtidos com a aplicação do checklist, foi identificado um percentual de não conformidades nas Unidades. Essa atividade requereu do aluno um pensamento crítico, desde a avaliação para identificação de falhas no processo produtivo – fortemente balizada na teoria aprendida, quanto às consequências destas para a saúde dos consumidores.

Dessa forma, possibilitou o desenvolvimento da competência “atenção à saúde”; com base nessa atenção que outras ações foram iniciadas, como o plano de ação corretiva, pensando que a responsabilidade da atenção à saúde é objetivo final da UAN e, de forma complementar exercitar a competência “educação permanente”, visto que, o resgate aos conhecimentos de disciplinas como ‘Vigilância e controle sanitário dos alimentos’, para aplicação do checklist foi fundamental.

Com relação à elaboração do plano de ações corretivas, ficou evidenciada a competência “tomada de decisão” para poderem se posicionar quanto às ações corretivas a serem propostas, adentrando também na competência de “administração e gerenciamento”, uma vez que, a sugestão dos prazos para implementação das ações envolvia uma postura responsável, pensando na realidade do local, recomendando prazos exequíveis em conformidade com a realidade estrutural, financeira e operacional das UANs.

A vivência junto aos locais proporcionou ao aluno conhecer a prática profissional na rotina diária de uma UAN, bem como experiência na comunicação com os colaboradores para esclarecimento da tarefa e responsabilidades, contribuindo para desenvolvimento da competência de “comunicação” do discente.

De modo geral, as atividades desenvolvidas levaram os alunos a assumir uma postura de liderança, envolvendo o compromisso, responsabilidade, habilidade para tomada de decisões, comunicação, além de experimentar o gerenciamento, desenvolvendo competências importantes e que fazem toda a diferença quando se pensa na promoção da saúde de coletividades.

## **CONCLUSÃO**

A gestão da qualidade só se efetiva quando presentes as competências previstas ao profissional nutricionista. A avaliação das UANs por meio da ferramenta de qualidade utilizada, juntamente com a vivência do processo do produtivo, a

negociação do plano de ação, o contato e a discussão com os professores, gestores, nutricionistas e manipuladores durante a execução das atividades, descritas neste relato, incentivaram aos alunos envolvidos a refletirem sobre o aprimoramento das competências e, de forma recíproca, experimentarem seu desenvolvimento, deixando-os mais preparados quanto aos desafios encontrados na função de gestor de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, com relação a efetividade da qualidade higiênico-sanitária.

Isso reforça a importância da tríade ensino, pesquisa e extensão como propiciador deste desenvolvimento. A partir dessa vivência, percebeu-se ainda que as competências são interdependentes e que para realizar a gestão da qualidade é necessário que todas elas sejam continuamente desenvolvidas para que o objetivo da UAN seja efetivamente alcançado.

## REFERÊNCIAS

- 1 Watanabe EU. Modelo de implantação de gestão de qualidade em UAN – estudo de caso: Hospital Nipo-Brasileiro. Revista Nutrição Profissional. 2009;5(23):23-40.
- 2 Silva Júnior EA. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5ª ed. São Paulo: Varela, 2002.
- 3 Genta TMS, Maurício AA, Matioli G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. Acta Sci. Health Sci. 2005;27(2):151-6.
- 4 Germano PML, Germano MIS. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4ª Ed. São Paulo: Manole, 2011.
- 5 Brasil. Ministério da Educação e Cultura. Conselho Nacional de Educação. Câmara da Educação Superior. Parecer CNE/CES nº 1.133, de 7 de agosto de 2001, sobre as Diretrizes Curriculares da Medicina, Enfermagem e Nutrição. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 3 out 2001. Seção 1E, p.131
- 6 Costa EQ. Desafios à reforma curricular em um curso de graduação em nutrição. Demetra. 2013;8(3):469-485.
- 7 Dziekaniak G, Rover A. Sociedade do conhecimento: características, demandas e requisitos. Revista de informação. 2011;12(5).

## PROPOSTA DE IMPLANTAÇÃO E ACEITABILIDADE DE UMA NOVA PREPARAÇÃO, DURANTE ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Thâmara Samara Oliveira Pereira<sup>1</sup>, Joana Eliza Pontes de Azevedo<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup>Secretaria Municipal de Educação, Santa Cruz-RN.

---

**Palavras-chave:** Manipuladores de Alimentos, Merenda Escolar, Reeducação Alimentar

## INTRODUÇÃO

A escola é um ambiente que deve ser visto como estratégia para a formação dos escolares, tendo em vista que pode incentivar por meio de atividades educativas uma formação quanto aos hábitos alimentares que assegure uma alimentação saudável e equilibrada<sup>1</sup>. Além disso, os escolares desde cedo são inserido neste ambiente, o que promove uma credibilidade com os seus educadores, o que facilita essa introdução de preparações inovadoras<sup>2</sup>.

Nesse sentido, o nutricionista tem uma função muito importante nesse processo de construção de novos hábitos alimentares juntamente com outros educadores, como os professores. Dessa forma, o mesmo desencadeia um trabalho essencial na UAN, neste caso a unidade escolar, já que esta necessita do controle para operação das atividades, que vai desde a produção dos cardápios, recebimento de mercadorias até capacitação com os manipuladores de alimentos<sup>3</sup>.

Existem instrumentos que auxiliam nesse processo de produção. O cardápio é uma ferramenta que inicia este processo, tornando-se um instrumento capaz de gerenciar a administração de uma unidade de alimentação. Ao planejá-lo e elaborá-lo, permite-se o controle dos custos, e até mesmo a determinação do que se encontra armazenado no estoque.

De acordo com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), ao se planejar um cardápio para unidade escolar, deve-se estabelecer parâmetros quantitativos de micro e micronutrientes, no qual devem ser ofertadas no ambiente escolar<sup>4</sup>. Por este motivo, as fichas técnicas são um instrumento gerencial de apoio operacional de trabalho que auxiliam na quantidade e qualidade específicas ao ser usado na unidade escolar, permitindo a determinação do rendimento, o custo por porção e até mesmo qualquer modificação que venha alterar a rotina da produção<sup>5</sup>.

## OBJETIVO

Relatar a proposta de implantação e aceitabilidade de uma nova preparação em uma escola municipal localizada no município de Santa Cruz-RN durante o estágio supervisionado em Alimentação Escolar no ano de 2016. Além, de capacitar as manipuladoras de alimento na unidade escolar antes da implantação da preparação.

## METODOLOGIA

A unidade escolar escolhida para a implantação da nova preparação foi a Escola Municipal Paulo Venâncio localizada no bairro Paraíso I, na cidade de Santa Cruz- RN, local do estágio supervisionado em alimentação escolar no ano 2016.

Inicialmente, foi realizada uma reunião com as manipuladoras do local com a finalidade de informá-las sobre o que estava sendo proposto para unidade, além de conhecer os gêneros que se tinha em estoque. Dos alimentos que continham em estoque, a polpa de cajá e a beterraba eram alimentos que possuíam rejeição quando ofertados na alimentação escolar daquela unidade. Diante disso, a proposta de preparação foi o suco de cajá com beterraba, a fim de diminuir o rejeito dos alunos, diminuir custos e aumentar valor nutricional da preparação, sendo intitulado de suco do Pokémon.

Ao buscar conhecer melhor a unidade escolar no decorrer do estágio, na sala dos professores, no turno vespertino foi realizada uma segunda reunião definida por dois momentos. O primeiro momento foi destinado para capacitação dos manipuladores antes da implantação da nova preparação. Neste momento, foi informado os ingredientes a serem utilizados, o porquê de realizar tal preparação, e quais os melhores procedimentos para realizar, tendo em vista que foi feita a ficha técnica previamente, com a finalidade de explicar e padronizar os procedimentos das preparações (fator de correção, medidas, entre outros).

No segundo momento, realizou-se uma roda de conversa onde abordou-se perguntas sobre os conhecimentos das manipuladoras em relação se já participaram de capacitação de alimentos e seus conhecimentos adquiridos. Além disso, por meio de diálogos dividindo por assunto e uso de imagens impressas em papel de ofício, foram abordadas algumas temáticas como contaminação cruzada, a importância da higiene pessoal e uso dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), armazenamento de alimentos no estoque, uso de adornos. Por fim, foi solicitado a cada manipuladora que listasse as principais dificuldades do seu local de trabalho e pontos positivos.



**Figura 1:** Escala Hedônica utilizada para avaliação da aceitação da preparação (1- Detestei, 2- Não gostei, 3- Indiferente, 4- Gostei, 5- Adorei). Santa Cruz/RN, 2016.

Para reforçar o aprendizado, fez-se o uso das imagens impressas sobre a melhor maneira quanto às boas práticas de manipulação dos alimentos e distribuição de toucas. Para a realização da implantação da nova preparação, foi acompanhado todos os procedimentos, desde o processo de higiene, pesagem até o preparo e distribuição. Com o auxílio da ficha técnica, foi orientado às manipuladoras o passo a passo dos procedimentos que deveriam ser realizados. Após o intervalo, no qual foi ofertada a preparação aos alunos, foi realizada uma visita em todas as salas de aula, para avaliar a aceitação da mesma, através da escala hedônica, que era preenchida pelos alunos das turmas de

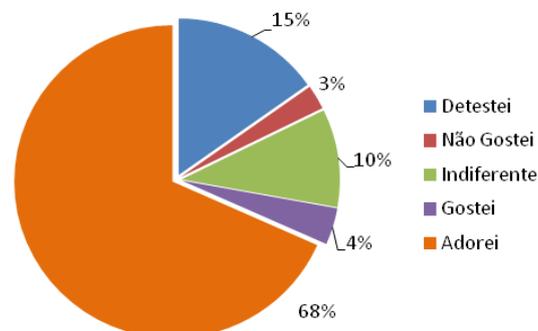
1º a 4º ano, após uma explicação do significado de cada rosto. Para a turma do pré-escolar, por questão de nível de aprendizagem, pediu-se que eles levantassem a mão de acordo com as carinhas expostas, sendo registrada a preferência.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com auxílio da ficha técnica que demonstra o procedimento da preparação, Suco do Pokémon, tem-se os alimentos que foram utilizados, as quantidades e até o preço a ser gasto com a preparação. Dessa forma, tem-se que para cada escolar o suco promove um gasto cerca de R\$ 0,24.

A aceitação da preparação foi avaliada, a partir da escala hedônica, por 80 crianças, cujo resultado pode ser observado na Figura 2.

A Resolução Nº 26 do FNDE que direciona o PNAE determina que para aplicação do teste de aceitabilidade deverão ser utilizadas metodologias Resto de Ingestão ou Escala Hedônica. Nessa pesquisa, foi utilizada a Escala Hedônica, como método de avaliar a aceitação<sup>5</sup>. Ao observar no gráfico acima, das 54 crianças responderam “adorei” o que corresponde ao rosto 05, conforme o gráfico, representando 68% do total. Sendo assim, de acordo com



**Figura 2:** Gráfico do percentual de aceitação da preparação proposta (Suco Pokémon), na Escola Municipal Paulo Venâncio, em 2016. Santa Cruz/RN, 2016.

tal resolução, esta aceitação não corresponde ao mínimo do índice de aceitabilidade para Escala Hedônica, que é 85%<sup>5</sup>.

Por outro lado, é importante considerar os ingredientes que compõem o suco da nova preparação, como alimentos não bem aceitos pelos estudantes, sendo ingredientes que estavam em estoque, não usados por falta de aceitação ou estratégia, o que obteve um índice próximo a 85%. Importante destacar que só opinaram os alunos que tomaram o suco na fila da merenda, aqueles que se recusaram a provar, registrou-se o nome do escolar e a sala em que estudavam, sendo excluídos da avaliação de aceitabilidade.

Além desse registro, procurou-se escutar a opinião dos alunos, após recolher os papéis individualmente, em relação ao suco. Quando indagado se os alunos sabiam o que tinha no suco, a maioria relatava sentir um gosto de beterraba mais “fraco”, ou seja, a mistura do alimento com a cajá diminuiu o seu gosto marcante. Ainda foi questionado pelos alunos, se o suco faria parte da merenda escolar. Por fim, explicou-se sobre o suco.

Cabe informar que o suco do Pokémon, preparação implantada neste trabalho, não foi a única fonte de obtenção de nutrientes e vitaminas no dia da avaliação, sendo ofertado juntamente com um cuscuz com frango.

Mesmo que o índice de aceitabilidade do suco Pokémon tenha sido inferior a 85%, como recomenda na Resolução nº 26 do FNDE, a equipe do trabalho considerou que a implantação da preparação obteve resultados positivos. Além disso, é imprescindível lembrar que existia uma resistência, por parte dos escolares, em consumir preparações com beterraba, o que também contribuía para uma maior resistência para sua utilização, por parte dos manipuladores.

Por este motivo, foi de grande importância a Oficina de Capacitação de Boas Práticas realizada com as manipuladoras de alimentos, ministradas pelos estagiários, antes da implantação da preparação. Ensinar técnicas, discutir boas práticas e principalmente conscientizar a importância de suas respectivas funções deve ser um trabalho constante. Dentre os fatores positivos pós a capacitação, observou-se: o uso de toucas em tempo integral, retirada de adornos por parte das merendeiras, limpeza no estoque e maior organização na disposição dos alimentos, limpeza regular de freezers e geladeiras, descongelamento de alimentos sob refrigeração, uso de pias exclusivamente para funcionários da cozinha e proibição quanto a entrada de alunos para lavar as mãos ao sair do banheiro.

Durante a capacitação, as manipuladoras de alimentos pudera, ainda, compreender melhor sua função e, principalmente, a sua importância diante da merenda escolar. Embora, diversas dificuldades instaladas no local, as merendeiras mostraram interesse em mudar a realidade do seu local de trabalho, e apesar da resistência inicial.

## CONCLUSÃO

A experiência de implantação da preparação Suco Pokémon pode ser considerada exitosa, especialmente por considerar esta implantação, no ambiente escolar, de uma forma ampla. Foi possível perceber que a merenda escolar é uma oportunidade valiosa para o nutricionista atuar na promoção da saúde e práticas de reeducação alimentar, sendo importante lembrar que melhores resultados são alcançados com a inclusão dos manipuladores neste processo, uma vez que são a peça chave da produção alimentos.

## REFERÊNCIAS

- 1 Saraiva DA et al. Características antropométricas e hábitos alimentares de escolares. Cienc Saúde. 2015; 8 (3): 59-66.
- 2 Oliveira MFA, Viana ARG, Santos MAP. O consumo alimentar de escolares: um artigo de revisão. In: Atas do IX Encontro Nacional de Pesquisa em Educação em Ciências, 2013; Águas de Lindóia, SP. p.1-8.
- 2 Vaz CS. Alimentação de Coletividade: Uma abordagem gerencial. 3. ed. São Paulo: Editora Metha, 2011.
- 3 Martinelli SS, Soares P, Fabri RK, Rodrigues VM, Ebone MV, Cavalli SB. Composição dos cardápios escolares da rede pública de ensino de três municípios da região sul do Brasil: uma discussão perante a legislação. Demetra. 2014; 9(2): 515-532.
- 4Hautrive TP, Piccoli L. Elaboração de fichas técnicas de preparações de uma unidade de alimentação e nutrição do município de Xaxim – Santa Catarina. e-Scientia. 2013; 6(1): 01-07.
- 5 Brasil. Ministério da Educação. Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE.

## INTERFACE NUTRICIONAL: AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E INTERVENÇÃO EM CRECHE DO MUNICÍPIO DE JUCURUTU/RN

Paloma Oliveira da Cruz<sup>1</sup>, Rodrigo Oliveira da Fonsêca<sup>1</sup>, Túlio César Vieira de Araújo<sup>2</sup>, Paloma Mirelli Santos do Amaral<sup>2</sup>, Juliana Tanise Costa Câmara<sup>3</sup>, Layne Christina Benedito de Assis Lima<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>NASF Jucurutu/RN instituição W, <sup>2</sup>UBS Cícera Alves da Costa, Jucuru/RN, <sup>3</sup>Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN

**Palavras-chave:** Antropometria, Educação alimentar e nutricional, Transição nutricional

### INTRODUÇÃO

É sabido que o estado nutricional é de fundamental importância para o crescimento e desenvolvimento infantil, bem como para o processo de morbimortalidade<sup>1</sup>. Tendo em vista sua influência no estabelecimento do processo saúde-doença, em especial de crianças, a avaliação do estado nutricional torna-se essencial para a correta identificação da qualidade de vida e, dessa forma, melhor analisar a necessidade de intervenção<sup>2</sup>.

A transição epidemiológica e nutricional permitiu modificação no perfil de adoecimento e nutricional em todo o mundo, em que houve diminuição das doenças infectocontagiosas, bem como da desnutrição e aumento da prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis e obesidade<sup>3,4</sup>. Inclusive, esse cenário é observado no Brasil, que devido ao avanço e melhora das condições de saúde, em especial nos últimos 15 anos, culminou no aumento de sobrepeso, o qual passou a atingir cerca de 1 milhão de crianças<sup>4,5</sup>.

Dentre os inúmeros métodos utilizados para avaliar o estado nutricional, a antropometria se destaca por ser de baixo custo, objetivo e não invasivo, além de simples e econômico, logo, o mais utilizado universalmente<sup>1,5</sup>.

### OBJETIVO

Nesta conjuntura, o presente estudo configura-se como relato de experiência resultante de uma intervenção programática efetuada em creche municipal de Jucurutu/RN, cujos objetivos foram: avaliar o estado nutricional das crianças, por meio da avaliação antropométrica; identificar as crianças em risco nutricional, a fim de encaminhá-las a acompanhamento multiprofissional; desenvolver intervenção educativa para conhecer hábitos alimentares quanto ao consumo de frutas e verduras; e, por meio de práticas lúdicas, estimular a autonomia nas escolhas e consumo desses alimentos.

### METODOLOGIA

Na ocasião, realizou-se avaliação antropométrica das crianças e, em outro momento previamente agendado, foi desenvolvida atividade de educação alimentar e nutricional, estimulando, a promoção de hábitos alimentares saudáveis junto ao público infantil.

A coleta dos dados antropométricos (peso e altura) foi realizada no dia 27 de agosto de 2015, com as crianças entre 2 a 6 anos de idade matriculadas na Creche Universidade Infantil Rita Medeiros. Todas as crianças foram submetidas à avaliação, sendo excluídas as que estavam ausentes no dia da coleta. Para aferição do peso, em balança digital, as crianças apresentaram o mínimo de roupas e estavam descalças. A estatura foi coletada com as crianças descalças e em pé, utilizando-se de fita inelástica fixa na parede.

Para análise, foram considerados os parâmetros: peso para idade, estatura para idade, peso para estatura e IMC para idade, de acordo com a faixa etária das crianças, considerando os critérios da OMS em escore-Z: escore Z < -2 referente à baixa estatura/desnutrição/magreza; escore Z entre -2 e +1 para estatura adequada/eutrofia e escore Z ≥ +2 para risco de sobrepeso/sobrepeso/obesidade.

Após análise antropométrica, foi realizada ação de educação alimentar e nutricional no início de outubro do mesmo ano, como parte das ações desenvolvidas no evento Semana do bebê e da Criança promovido pelas Secretarias Municipais de Saúde e Educação de Jucurutu/RN. A nutricionista do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) do município desenvolveu ações de promoção e proteção à saúde com ênfase nos hábitos alimentares, utilizando métodos lúdicos e participativos.

A princípio foi realizada a dinâmica intitulada 'Caixa mágica' a mesma consistia em caixa, dentro da qual havia vegetais, a saber: laranja, maçã, goiaba, banana, maracujá, tomate, cenoura, batatinha e cebola. Charadas foram elaboradas para que as crianças adivinhassem os vegetais, sendo questionado acerca do consumo e preferências.

Posteriormente foi desenvolvida a "Arte com comida", na qual as crianças, junto às professoras, montaram churrasquinho de frutas (melão, goiaba, abacaxi, mamão) e picolé de melancia, para estimular consumo desses alimentos, a partir da

prática da autonomia na montagem do próprio lanche, sendo orientadas a experimentar todas as frutas. Por fim, foram distribuídos marca páginas em formato de banana e mamão, além de figuras de frutas e verduras para serem coloridas.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao todo foram aferidos peso e altura de 101 crianças, na faixa etária de 2 a 6 anos, as quais compareceram no dia da avaliação antropométrica promovida pela Equipe do NASF em parceria da Equipe de Saúde da Família. Dessas, 51,5% eram do sexo masculino, 22% frequentavam o Nível I, 28% o Nível II, 20% Nível III, 16% o nível IV e 14% o nível V, apresentando respectivamente, 2, 3, 4, 5 e 6 anos de idade. Os parâmetros analisados encontram-se distribuídos nas tabelas 1 e 2.

Em relação à análise antropométrica final, observou-se que 43% das crianças (44) apresentaram risco de sobrepeso e obesidade, sendo que 3 crianças tiveram esse diagnóstico estabelecido devido a baixa estatura para idade associada a um adequado peso. Em

contrapartida, 6 crianças apresentaram atraso no crescimento, das quais 4 possuíam baixo peso associado a estatura adequada, 1 apresentava adequado IMC, porém baixo peso e baixa estatura e 1 criança possuía atraso significativo no crescimento, uma vez todos os parâmetros antropométricos estando abaixo na normalidade. Por fim, 51% das crianças estavam com adequado crescimento, tanto no que se refere ao peso, quanto à estatura.

Os dados corroboram com os achados pela transição nutricional, em que o risco de sobrepeso e estabelecimento do mesmo e da obesidade, aumentaram com a concomitante diminuição da desnutrição, muito embora a mesma ainda possa ser visualizada, em alguns setores da sociedade<sup>4,5</sup>. Pode-se observar que a prevalência da baixa estatura foi maior que o considerado adequado para boas condições de saúde e nutrição (2,3%)<sup>6</sup> e que o encontrado por Rodrigues et al<sup>7</sup> (0,4%), bem como por Sales et al.<sup>8</sup> (1,8%), porém abaixo do encontrado por Pinho et al (6,8%)<sup>4</sup>.

Pinho et al<sup>4</sup> também verificou menor prevalência de obesidade em seu estudo com crianças de creches pública de um município de Pernambuco (6,1%) que o apresentado em

nosso estudo. Por sua vez, Barreto et al<sup>9</sup> encontrou prevalência inferior de risco de sobrepeso (14,1%) e sobrepeso (12,4%) em crianças matriculadas em creches públicas e privadas do município de Natal/RN, em 2004, bem como maior prevalência de crianças eutróficas (70,2%). As crianças com sobrepeso e obesidade, bem como as com atraso no crescimento, foram identificadas e encaminhadas para atendimento multiprofissional.

Após a análise antropométrica, os profissionais retornaram a creche para efetuar atividade de educação nutricional. A metodologia lúdica e participativa, permitiu maior interação e captação das crianças. Observou-se o interesse delas em adivinhar as charadas e, a partir daí, foi possível identificar o consumo de frutas e verduras, tendo em vista o “conhecer” a fruta/verdura como primeiro indicativo de possível hábito.

Foi questionada, ao longo da brincadeira, a preferência pelos alimentos apresentados, bem como a forma de comer e, de maneira sucinta e simples, o benefício de tais alimentos. Os vegetais mais facilmente reconhecidos a partir das charadas foram: maçã, banana, laranja e cenoura, sendo observado maior consumo das mesmas, bem como de goiaba. Claramente o consumo de frutas era maior que o de verduras, sendo que para algumas seria na forma de sucos, como é o caso do maracujá e goiaba. Ainda assim, algumas crianças declararam ingerir verduras, em especial cenoura e batatinha.

Por fim, a Arte com comida, apresentou significativo papel para a promoção do consumo de frutas, uma vez que o fato das crianças terem preparado seu próprio lanche as motivaram ao consumo. As crianças puderam escolher quais frutas iriam

**Tabela1:** Perfil antropométrico de crianças de creche do município de Jucurutu/RN segundo os indicadores peso/idade e estatura/idade. Santa Cruz/RN, 2016.

Índice antropométrico	Peso para idade		Estatura para idade	
	n	%	n	%
<b>Baixa estatura/desnutrição/magreza</b>	2	2%	4	4%
<b>Eutrofia</b>	84	83%	97	96%
<b>Risco de sobrepeso/sobrepeso/obesidade</b>	15	15%		
<b>n</b>	101		101	

**Tabela 2:** Perfil antropométrico de crianças de creche do município de Jucurutu/RN segundo os indicadores IMC/idade e peso/estatura. Santa Cruz/RN, 2016.

Índice antropométrico	IMC para idade		Peso para estatura*	
	n	%	n	%
<b>Magreza</b>	6	6%	4	4,5%
<b>Eutrofia</b>	51	50%	47	54%
<b>Risco de sobrepeso</b>	19	19%	19	22%
<b>Sobrepeso</b>	17	17%	13	15%
<b>Obesidade</b>	8	8%	4	4,5%
<b>n</b>	101		87	

\*Parâmetro para as crianças de até 5 anos

compor seu churrasquinho, no qual a preferência por abacaxi e melão foi observada. Mesmo assim, foram estimuladas a experimentar todas as frutas disponíveis. O picolé de melancia chamou muito a atenção, pela forma de apresentação e por ser uma fruta de sabor adocicado e bastante consumida na região, fato identificado ao longo dos atendimentos nutricionais e atividades coletivas efetuadas pela equipe do NASF. As figuras para colorir e marca páginas de fruta foram afixados nos cadernos das crianças, para posterior utilização pelas professoras.

### CONCLUSÃO

De fato, a transição nutricional vem mudando o cenário brasileiro e mundial, em que a prevalência de sobrepeso e obesidade está crescendo em relação à desnutrição, em virtude das mudanças nos hábitos alimentares e estilo de vida. Contudo, a desnutrição ainda se configura como um mal existente, em especial nos setores com menores condições socioeconômicas. Nesta concepção, é fundamental a identificação desses perfis e elaboração de intervenções, que conduzam a promoção de hábitos alimentares e estilo de vida mais saudáveis a fim de melhorar a qualidade de vida e a saúde da população como um todo, em especial das crianças.

Da mesma forma, é necessário ter em mente que atividades de educação alimentar e nutricional devem ser efetuadas nos diversos setores sociais e que metodologias lúdicas e participativas, sem sombra de dúvidas, são as melhores para promover o interesse do público-alvo e tornar os resultados potencialmente mais promissores.

### REFERÊNCIAS

- 1 Pedraza DF, Menezes TN. Caracterização dos estudos de avaliação antropométrica de crianças brasileiras assistidas em creches. Rev. paul. pediatri. [online]. 2016;34(2):216-224. ISSN 0103-0582.
- 2 Pereira AS, Lanzillotti HS, Frequência Soares EA. à creche e estado nutricional de pré-escolares: uma revisão sistemática. Rev Paul Pediatr. 2010;28:366-72.
- 3 Campos LA, Leite AJ, Almeida PC. Prevalence of overweight and obesity among adolescent students in the city of Fortaleza, Brazil. Rev Bras Saude Matern Infant 2007;7:183-90.
- 4 Pinho CPS, Silva JEM, Silva ACG, Araújo NNA, Fernandes CE, Pinto FCL. Avaliação antropométrica de crianças em creches do município de Bezerros, PE Rev Paul Pediatr 2010;28(3):315-21.
- 5 Montarroyos ECL, Costa KRL, Fortes RC. Antropometria e sua importância na avaliação do estado nutricional de crianças escolares. Com. Ciências Saúde. 2013; 24(1):21-26.
- 6 Monteiro CA, Conde WL. Secular trends in malnutrition and obesity among children in S. Paulo City, Brazil (1974-1996). Rev Saude Publica 2000;34 (Supl 6):52-61.
- 7 Rodrigues VC, Mendes BD, Gozzi Aline Sandrini F, Santana RG, Matioli G. Deficiência de ferro, prevalência de anemia e fatores associados em crianças de creches públicas do oeste do Paraná, Brasil. Rev Nutr. 2011;24:407---20.
- 8 Sales AMM, Cabral PC, Diniz AS, Fisberg M, Fisberg RM, Arruda IK. Deficiência de vitamina A em pré-escolares da cidade do Recife, nordeste do Brasil. Arch Latinoam Nutr. 2010; 60:36-41.
- 9 Barreto, ACNG, Brasil LMP, Maranhão HS. Sobrepeso: Uma nova realidade no estado nutricional de pré-escolares de Natal, RN. Rev Assoc Med Bras 2007; 53(4): 311-6.

## PERIGOS SIGNIFICATIVOS SOB A PERSPECTIVA DA NBR 15635: UMA ANÁLISE DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM HOSPITAIS

Rayssa Araújo Gomes<sup>1</sup>, Dandara Dantas Pinheiro<sup>1</sup>, Jociene Mara de Medeiros<sup>1</sup>, Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans<sup>1</sup>, Ruty Eulália de Medeiros Eufrásio<sup>2</sup>, Maria Emília Fernandes da Silva Amaro<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup>Hospital Universitário Ana Bezerra/UFRN, <sup>3</sup>Hospital Universitário Onofre Lopes/UFRN.

**Palavras-chave:** Dietas hospitalares, Coletividade enferma, Gestão da qualidade higiênico-sanitária.

### INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares, também denominadas serviços de nutrição e dietética, têm por objetivo fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente apresentando bom nível de sanidade, visando a

recuperação/restauração da saúde do paciente<sup>1</sup>, uma vez que esta pode ser comprometida por perigos de natureza diversa: química (contaminação por produtos de utilizados no processo de limpeza e desinfecção de equipamentos, ou mesmo contaminação de origem), física (materiais estranhos presentes nos produtos) e biológicos (bactérias, fungos e vírios) podendo causar doenças transmitidas por alimentos (DTA)<sup>2</sup>.

O fato da clientela atendida em âmbito hospitalar apresentar vulnerabilidade imunológica evidencia a necessidade da adoção de procedimentos mais rigorosos para a gestão de qualidade de modo a não vir a causar danos adicionais à saúde, uma vez que microrganismos oportunistas – que raramente causariam doenças em pessoas saudias, se tornam extremamente significativas nesse público<sup>3</sup>.

Os elevados índices de DTA são indicativos da ausência de controles sistematizados e efetivos que garantam a segurança dos alimentos, sendo, nesse contexto, propostos várias ferramentas e programas para controle higiênico-sanitário, propiciando que os sistemas de gestão da qualidade tenham máxima eficiência e eficácia<sup>4,5</sup>.

Algumas dessas ferramentas que auxiliam na identificação de perigos significativos para a segurança alimentar (Figura 1), como a Análise de Pontos Críticos de Controle (APPCC) tem sua implementação dificultada devido à variedade de preparações e alimentos utilizados na produção de refeições, tendo sua aplicabilidade mais efetiva na indústria de alimentos.

Neste sentido, a NBR 15635<sup>6</sup> dispõe sobre os requisitos de boas práticas e controles operacionais essenciais especificamente para serviços de alimentação, dispondo de uma lista de verificação (Checklist), onde estão estabelecidos os itens críticos do processo de produção de refeições. Ou seja, aqueles onde o perigo pode ocorrer em níveis acima dos aceitáveis e, portanto, deve ser reduzido ou eliminado<sup>7</sup>.

Dentre os perigos dos alimentos que afetam diretamente a saúde consumido, os mais significativos merecem maior atenção pelo seu potencial de severidade e risco<sup>2,3</sup>.

## OBJETIVO

Desse modo, este estudo teve por objetivo identificar os perigos significativos existentes no processo de produção de dietas hospitalares a partir da avaliação dos requisitos críticos estabelecidos pela norma ABNT NBR 15.635<sup>6</sup>.

## METODOLOGIA

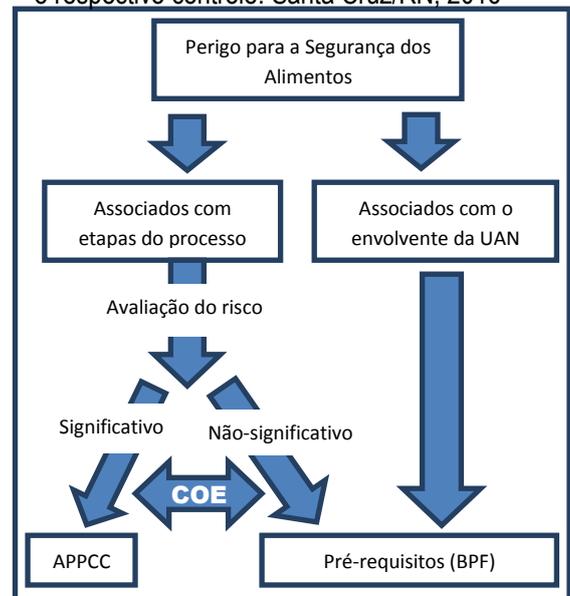
O presente estudo, do tipo transversal, foi desenvolvido em dois Hospitais Universitários (HUs) que fazem parte da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) e são reconhecidos por suas diversas especialidades e pela prestação de serviço de qualidade. Consistiu no diagnóstico in loco, por meio da aplicação do checklist da norma ABNT NBR 15.635<sup>6</sup>, dos itens críticos do processo produtivo das dietas aos pacientes, identificando seu percentual de conformidade.

Esta ação foi parte integrante do projeto “Promoção da Saúde em Coletividades: ações orientadas para a melhoria do controle da qualidade higiênico-sanitária de UANs”, realizada por equipe previamente treinada, integrante e sob a supervisão e orientação docente, em dias agendados previamente, sem que a rotina do local fosse modificada.

Os itens (críticos) avaliados estão dispostos no Quadro 1 e foram classificados quanto à conformidade dos seus requisitos exigida pela norma, totalizando 129 requisitos críticos. O item Garantia da Qualidade dos Alimentos Prontos não foi avaliado por não possuir nenhum requisito considerado como crítico, de acordo com a NBR<sup>6</sup>.

Posteriormente, realizou-se análise dos itens com maior porcentagem de requisitos críticos não conformes, sendo estabelecido o ponto de corte de 70% de conformidade, em consonância com a classificação legal de adequação das BPF<sup>8</sup>. Por fim, identificaram-se os perigos significativos do processo, considerando-se a possibilidade de contaminantes em decorrência do seu habitat, contaminação de origem e contaminação cruzada.

**Figura 1** Diferenciação entre perigos significativos e não significativos e decisão sobre o respectivo controle. Santa Cruz/RN, 2016



Fonte: Adaptado de Guia de Controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus- Lisboa (Dias, 2008)

**Quadro 1** – Itens Críticos para a implantação de BPF e COE em Serviços de Alimentação, de acordo com a NBR 15635 Santa Cruz/RN, 2016.

-Documentação e Responsabilidade da Administração	-Instalações sanitárias para os funcionários do estabelecimento	-Seleção para fornecedores e aquisição de insumos
-Edificação, Lay Out e Instalações Físicas	-Equipamentos, móveis e Utensílios	-Recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens
-Suprimento de Água	-Higienização de Instalações, equipamentos, móveis e utensílios	-Armazenamento a temperatura ambiente e controlada
-Descarte de Efluentes, Esgoto ou Fossa Séptica e Caixa de Gordura	-Manejo de resíduos	-Pré-preparo, preparo e exposição dos alimentos
-Iluminação e Instalações elétricas	-Controle integrado de vetores e pragas urbanas	-Aproveitamento das sobras
-Ventilação, climatização e sistema de exaustão	-Higiene, saúde e capacitação dos manipuladores	-Controles Operacionais Padronizados

Fonte: NBR 15635 (ABNT, 2008)

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quanto às porcentagens encontradas, dos 18 itens avaliados, 4 (quatro) estavam acima do ponto de corte estabelecido (de acordo com média realizada entre as porcentagens encontradas para cada UAN hospitalar). Para cada item, os requisitos críticos não conformes (NC) foram enumerados e identificados os perigos (químicos, físicos e biológicos) com base nos grupos de alimentos mais comumente presentes nas dietas produzidas (carnes, cereais, leguminosas e hortaliças) e seus modos de preparo mais usuais (cozção, tratamento térmico brando ou consumo cru), e destacados aqueles significativos, considerando potencial de risco e severidade<sup>3</sup> para o ambiente hospitalar, como detalhado na Tabela 1.

**Tabela 1** - Distribuição dos requisitos da NBR 15635 quanto à criticidade e perigos significativos para a segurança dos alimentos. Santa Cruz/RN, 2016.

Itens	NC(%)	Criticidade (Requisito)	Perigo significativo
Manejo de Resíduos	75,0	Recipientes para lixo com tampa sem acionamento manual.	<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Klebsiella spp</i> ; <i>Taenia solium</i> .
		Recipientes para lixo mantidos higienizados após a remoção dos resíduos.	<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Taenia solium</i> .
Instalações Sanitárias para os funcionários do estabelecimento	50,0	Disponibilização de sabonetes não inodoros e produtos anti-sépticos, lixeiras revestidas e tampas acionadas com pedal.	<i>Staphylococcus aureus</i> (toxina estafilocócica), <i>Escherichia coli</i> , <i>Taenia solium</i> .
Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas	50,0	Programa de controle integrado de pragas.	<i>Escherichia coli</i>
Recebimento de Matérias-primas, ingredientes e embalagens.	30,0	Critérios estabelecidos para o recebimento e aprovação das matérias-primas, ingredientes e embalagens e registros	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Clostridium botulinum</i> (toxina botulínica), <i>Clostridium perfringens</i>
		Inspeção de matérias-primas no recebimento.	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Clostridium botulinum</i> (toxina botulínica), <i>Clostridium perfringens</i> .
		Cumprimento dos critérios no recebimento (observado via registros).	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Clostridium botulinum</i> (toxina botulínica), <i>Clostridium perfringens</i>

Devido as UANs fornecerem alimentação para uma população enferma, faz se necessário manter a qualidade do alimento ofertado, uma vez que um alimento contaminado por microrganismos patogênicos pode afetar a saúde do paciente. Apesar da baixa notificação, vários estudos têm associado os perigos significativos com surtos por DTAs e infecções hospitalares, além de aumento do período de internação e complicações do quadro de saúde geral do paciente<sup>9,10,11</sup> verificando essa ocorrência em ambientes hospitalares a partir de contaminação ambiental (instalações e equipamentos), de contato (mãos dos manipuladores, superfícies e gotículas de saliva, partículas de poeira (disseminação de vírus) e vetores (moscas e baratas)).

## CONCLUSÃO

Conclui-se que a identificação dos requisitos do processo produtivo de dietas hospitalares que devem ser monitorados visando o controle dos perigos significativos que interferem diretamente na qualidade do alimento e, conseqüentemente, na saúde do paciente, é facilitado a partir da utilização dos conceitos de criticidade estabelecidos na NBR15635, verificando-se, assim a aplicabilidade da norma em questão para serviços de alimentação.

Este estudo evidenciou, ainda, que quando se trata de manipulação de alimentos em ambiente hospitalar, as categorias de perigos são mais amplas e diversificadas, devido, principalmente, a presença de patógenos oportunistas, como *E. Coli*, *Pseudomonas.aeruginosa* e *Klebsiella sp*, por isso, a segurança dos alimentos deve ser conferida não apenas por programas de boas práticas, mas também por ferramentas de qualidade mais específicas que auxiliem na identificação dos perigos significativos e requisitos críticos, apoiando a implementação de medidas de controle mais efetivas.

## REFERÊNCIAS

- 1 De Seta MH, O'Dwyer G, Henriques P, Sales GLPD. Cuidado nutricional em hospitais públicos de estados brasileiros: contribuições da avaliação em saúde à vigilância sanitária de serviços. Ciênc Saúde Coletiva 2010 15(S3): 3413-22.
- 2 Kasnowski MC, Franco RM, Oliveira LAT, Valente AM, Carvalho JCA. Escherichia coli: uma revisão bibliográfica. Hig. aliment. 2007; 21(154): 44-48.
- 3 Boas práticas e Sistema APPCC em Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2009. 161p. Serie Qualidade e Segurança Alimentar. Programa Alimentos Seguros (PAS-Mesa). Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.
- 4 Silva Junior E A. Proposta de um programa de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos para unidades de alimentação e nutrição. Hig Aliment 2005 Out;15(89).
- 5 Oliveira ABA, Paula CD, Capalonga R, Cardoso MDI, Tondo EC. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. Rev HCPA 2010; 30(3): 279-285.
- 6 Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 15.635. Serviços de alimentação. Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais, 2008.
- 7 Stangarlin L., Hecktheuer LH, Serafim AL, Medeiros LB. Evaluation of hygienic-sanitary conditions of hospital nutrition and dietary services from the perspectives of internal and external auditors. Food Science and Technology 2013 33(3): 521-525.
- 8 Agência Nacional de Vigilância Sanitária(Brasil).Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004.Regulamento Técnica de Boas Práticas para Serviço de Alimentação .16 de set 2004.
- 9 Amson GV, Haracemiv SMC, Masson ML. Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/surtos de doenças transmitidas por alimentos no estado do Paraná - Brasil, no período de 1978 a 2000. Ciênc. Agrotecnol 2006 30(6): 139-1145.
- 10 Akutsu RC, Botelho RA, Camargo EB, Sávio KEO, Araújo WC. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Rev Nutr 2005 mai/jun (18):419-427.
- 11Valadão RC, Martinelli C, Silva PPO. Avaliação microbiológica de produtos cárneos distribuídos aos pacientes, em um hospital particular de Volta Redonda, RJ. Hig aliment 2009 jan/fev; v(23):89-92.

## OFICINA SOBRE ACOMPANHAMENTO COMPORTAMENTAL DA OBESIDADE NO ÂMBITO DA ATENÇÃO BÁSICA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Anna Cecília Queiroz de Medeiros<sup>1</sup>, Ialana Vitória da Costa Gama<sup>1</sup>, Ana Laís de Souza Medeiros Oliveira<sup>1</sup>, Fernanda Ysla dos Santos Barbosa<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN

**Palavras-chave:** Obesidade, Educação em saúde, Comportamento alimentar.

### INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença altamente prevalente no mundo, responsável por sérias repercussões orgânicas e psicossociais. No Brasil, o excesso de peso, que compreende o sobrepeso e a obesidade, acomete atualmente 48% da população em idade adulta<sup>1</sup>.

No entanto, dada a complexidade de sua etiologia multifatorial, o caráter crônico de apresentação e o ambiente obesogênico no qual vivemos atualmente, o tratamento da obesidade ainda se constitui um desafio diário para pacientes e profissionais de saúde<sup>2</sup>. Embora pessoas obesas tendam a perder peso com maior rapidez do que indivíduos eutróficos, é difícil conseguir manter, em longo prazo, uma perda de peso clinicamente relevante<sup>3</sup>.

Como forma de enfrentamento a este problema, vem sendo sugerida a adoção de estratégias que incluam contemples os vários aspectos do comportamento alimentar, a fim de promover uma abordagem integral e humanizada ao indivíduo com excesso de peso, que deve ser incluída enquanto rotina dos serviços de atenção básica<sup>2</sup>.

No entanto, um problema frequentemente relatado é a falta de arcabouço teórico sobre temas relativos à alimentação e nutrição entre os profissionais não-nutricionistas, que integram as equipes de atenção primária a saúde<sup>4</sup>, que referem dificuldades para abordar estes assuntos em sua prática profissional<sup>5,6</sup>.

### OBJETIVO

Diante desta realidade, o presente trabalho teve por objetivo relatar a experiência do projeto de extensão "Acompanhamento comportamental da obesidade no âmbito da atenção", que buscou melhor fundamentar os profissionais de saúde da rede pública do município de Santa Cruz-RN em preceitos relativos ao diagnóstico e acompanhamento da obesidade.

### METODOLOGIA

O projeto foi realizado no município de Santa Cruz, Rio Grande do Norte e teve como público alvo de profissionais da área da saúde que atuassem em ambulatórios vinculados a serviços públicos de saúde, que prestassem atendimento a pacientes com excesso de peso.

Inicialmente foi realizada a escolha do material informacional a ser utilizado como norteador das atividades, tendo se optado por adotar o Caderno de Atenção Básica: Estratégias para o Cuidado da Pessoa com Doença Crônica Obesidade, do Ministério da Saúde<sup>2</sup>; e o livro Nutrição Comportamental<sup>7</sup>, complementados por artigos científicos da área. Esses materiais foram escolhidos por apresentarem aspectos e abordagens considerados relevantes para o cotidiano da atuação das equipes multiprofissionais da atenção primária à saúde.

A seguir, foram realizados vários encontros entre professores e alunos do projeto, visando a elaboração do material didático e definição das estratégias educativas a serem utilizadas na oficina. Uma preocupação da equipe organizadora foi tentar oferecer uma perspectiva multiprofissional do cuidado ao paciente com excesso de peso, em linguagem e formato atraente, contextualizado à realidade da atenção básica.

Para divulgação do projeto foi produzido um cartaz informando o tema, assuntos que seriam abordados, datas, número de vagas e sobre como realizar as inscrições, que, no caso, foram realizadas através do e-mail do projeto. Esses cartazes foram distribuídos em todas as áreas de atuação do público alvo.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

A oficina aconteceu em dois encontros no mês de setembro, com duração de duas horas, para os quais foram disponibilizadas vinte vagas. Embora todas tenham sido preenchidas, durante o período das inscrições, somente 12 profissionais compareceram ao evento. Os participantes foram principalmente nutricionistas, médicos e enfermeiros, atuantes na Estratégia Saúde da Família e aos ambulatórios vinculados a Universidade Federal do Rio Grande do Norte, em Santa Cruz, RN.

No primeiro dia de oficina, foram discutidos assuntos relativos ao diagnóstico e acompanhamento da obesidade em termos de parâmetros antropométricos, com a realização de pequenas atividades práticas sobre o tema. Após um pequeno intervalo, foi dada continuidade a oficina com a apresentação e discussão de aspectos comportamentais da obesidade, como os comportamentos de comer emocional e restrição cognitiva. Também foram abordadas estratégias de enfrentamento ao problema, notadamente algumas que consideravam os estágios de mudança de atitude.

No segundo encontro, especificamente, foi discutido e trabalhado o instrumento Three-Factor Eating Questionnaire, enquanto uma ferramenta de acompanhamento dos resultados e/ou progressos de tratamentos perda ponderal<sup>8,9</sup>. Ao final, a pedido dos profissionais, todo o material utilizado nas oficinas foi disponibilizado em formato eletrônico, podendo ser utilizado para consulta posterior.

Durante o transcorrer das oficinas foi perceptível o interesse dos profissionais nos temas discutidos. Foram inúmeros os questionamentos realizados, sendo frequentes os pedidos de fala visando narrar exemplos e situações da prática clínica, enfrentados por eles, nos quais haviam dúvidas sobre a conduta mais adequada a seguir. Os participantes foram unânimes quanto ao reconhecimento da importância dos aspectos comportamentais para o acompanhamento clínico de indivíduos com excesso de peso, mas referiram uma carência de informações, neste sentido, o que em parte foi amenizado pela iniciativa da oficina. Muitos dos conteúdos abordados foram considerados como "inéditos", principalmente pelos profissionais não-nutricionistas.

Assim, acreditamos que a oficina configurou-se como uma iniciativa verdadeiramente permeada pelos preceitos da Educação Permanente em Saúde<sup>10</sup> por promover a qualificação da atenção à saúde a partir da reflexão crítica sobre o cuidado ao indivíduo com excesso de peso, qualificando e fortalecendo a prática profissional dos participantes.

## CONCLUSÃO

Diante do exposto, concluímos que a oficina "Acompanhamento comportamental da obesidade no âmbito da atenção" pode ser considerada como uma experiência exitosa, na qual foi possível oferecer um olhar ampliado sobre o cuidado ao indivíduo obeso, numa perspectiva multiprofissional. A partir dos depoimentos dos participantes, vislumbramos a necessidade de se trabalhar mais este tema com os profissionais da atenção básica, sendo considerada a oferta de outras edições da oficina descrita no presente trabalho.

## REFERÊNCIAS

- 1 Ministério da Saúde do Brasil, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Análise da Situação de Saúde. Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil / 2011-2022. 1st ed. Brasília-DF: Editora MS; 2011. 148 p.
- 2 Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: obesidade. [Internet]. Brasília-DF, Brasil: Editora MS; 2014. 214 p. (Cadernos de Atenção Básica; vol. 38).
- 3 Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes Brasileiras de Obesidade. 3rd ed. São Paulo, SP, Brazil: AC Farmacêutica; 2009. 85 p.
- 4 Silva DO e, Recine EGIG, Queiroz EFO. Concepções de profissionais de saúde da atenção básica sobre a alimentação saudável no Distrito Federal, Brasil. *Cad Saude Publica*. 2002;18(5):1367-77.
- 5 Mattos PF, Neves A dos S. A Importância da Atuação do Nutricionista na Atenção Básica à Saúde. *Rev Práxis*. 2009;1(2):11-5.
- 6 Santos AC dos. A inserção do nutricionista na Estratégia da Saúde da Família: o olhar de diferentes trabalhadores da saúde. *Fam Saúde Desenv*. 2005;7(3):257-65.
- 7 Alvarenga M, Antonaccio C, Timmerman F, Figueiredo M. *Nutrição Comportamental*. Barueri, SP: Manole; 2015. 549 p.
- 8 Miller CK, Kristeller JL, Headings A, Nagaraja H. Comparison of a Mindful Eating Intervention to a Diabetes Self-Management Intervention Among Adults With Type 2 Diabetes: A Randomized Controlled Trial. *Heal Educ Behav* [Internet]. 2014;41(2):145-54.
- 9 Svensson M, Hult M, van der Mark M, Grotta A, Jonasson J, von Hausswolff-Juhlin Y, et al. The change in eating behaviors in a Web-based weight loss program: a longitudinal analysis of study completers. *J Med Internet Res* [Internet]. 2014;16(11):e234.

10 Ministério da Saúde do Brasil, Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação em Saúde, Departamento de Gestão da Educação em Saúde. Política Nacional de Educação Permanente. Brasília-DF: Editora MS; 2009. 63 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

## ACESSO E CONTINUIDADE DO CUIDADO NUTRICIONAL DE PORTADORES DE DIABETES *MELITTUS* TIPO 2 NA ATENÇÃO PRIMÁRIA

Cláudia de Espíndola Mamedes<sup>1</sup>, Patrícia Vasconcelos Leitão Moreira<sup>2</sup>, Simão Pedro de Pontes Lima Filho<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Escola de Governo de Saúde Pública de Pernambuco/ESPPE, <sup>2</sup>Universidade Federal da Paraíba, <sup>3</sup>UNIFAVIP DEVRV/Caruaru/PE

**Palavras-chave:** Diabetes Mellitus, Sistema Único de Saúde, Atenção Primária à Saúde.

### INTRODUÇÃO

O Diabetes Mellitus (DM) é uma síndrome heterogênea que resulta de defeitos na secreção e na ação da insulina, de incidência crescente, acompanhada de complicações agudas e crônicas, alta morbimortalidade e perda importante na qualidade de vida, quase sempre resultado de complicações, como insuficiência renal, amputação de membros inferiores, cegueira e doença cardiovascular<sup>1,2</sup>.

Pela necessidade de controle metabólico durante toda a vida, o Diabetes Mellitus tipo 2 (DM 2) tem sido reconhecido como um problema de saúde pública em todos os países, independente de seu grau de desenvolvimento socioeconômico<sup>3</sup>. Portanto, é notável a necessidade da associação de mudanças no estilo de vida com a inclusão da atividade física e do controle metabólico através de uma orientação nutricional com o estabelecimento e seguimento de uma dieta<sup>4</sup>.

Segundo a recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS), o manejo da pessoa com DM2 deve ser ofertado dentro de um sistema hierarquizado de saúde, com sua base no nível primário da atenção<sup>5</sup>. Essa atenção primária é caracterizada como porta de entrada do usuário aos serviços de saúde<sup>6</sup>. Portanto, o controle da DM está inserido na atenção primária dentre os principais programas a serem executados pela Estratégia de Saúde da Família, e se concretizam através do diagnóstico e cadastramento dos portadores, busca ativa dos casos, tratamento com fornecimento de medicação e acompanhamento do paciente, diagnóstico precoce de complicações e ações educativas para minimizar o risco de complicações<sup>6</sup>.

E a complexidade do cuidado exige a articulação e integração de um conjunto de serviços de saúde, na sua maioria estruturados em redes, que visam à consolidação de sistemas de saúde integrados que favoreçam o acesso e a continuidade assistencial<sup>7,8</sup>. Tendo o acesso a conotação de elemento do sistema de saúde referente à entrada do usuário no serviço de saúde e à continuidade de seu tratamento<sup>9</sup>. No aspecto nutricional, quando tratamos do manejo terapêutico do DM2, a dieta é considerada um fator de risco, tão importante quanto o tabagismo, o sedentarismo e a hipertensão<sup>9</sup>, assim o comportamento alimentar está diretamente associado ao controle e à prevenção do DM2<sup>10</sup>. A ciência tem evidenciado que a terapia nutricional é fundamental na prevenção, tratamento e gerenciamento do DM, favorecendo o controle glicêmico, independentemente do tipo de diabetes e tempo de diagnóstico<sup>11,12,13</sup>.

No entanto, a ESF apresenta um desafio em sua estrutura de integração da rede assistencial, pois na maioria das unidades básicas de saúde o trabalho acontece a partir de uma equipe mínima de profissionais, não estando inserido nesse contexto o profissional nutricionista<sup>14</sup>. Assim, vários estudos estão sendo realizados com a finalidade de destacar a importância do nutricionista como parte integrante dos recursos humanos para a atenção básica à saúde<sup>15,16,17</sup>. Mas, além da inserção do profissional às ações voltadas para o DM2, é importante a adesão desse público às dietas prescritas e o comprometimento com a mudança comportamental e de alimentação.

## OBJETIVO

Pensando nesse processo complexo e permanente, o presente estudo, objetiva analisar o acesso e a continuidade do cuidado nutricional, levando-se em conta a trajetória desse acesso ao sistema de saúde e do cuidado de saúde e nutricional oferecido aos pesquisados com DM2, em uma Unidade Básica de Saúde da Família (UBSF), localizada no bairro do Grotão, no município de João Pessoa, Paraíba. De maneira mais específica, será avaliada a forma de acesso na Atenção Básica, como se dá a orientação sobre o cuidado nutricional e quais as condições que interferem no acesso e na continuidade do cuidado nutricional do portador de DM2.

## METODOLOGIA

O presente estudo foi configurado através de uma abordagem descritiva qualitativa, com uma amostragem de 33 usuários portadores de DM 2, cadastrados no sistema de informação da UBSF. Os critérios de inclusão assumidos foram: idosos, acima de 60 anos, portador da DM2, escolhidos aleatoriamente, distribuídos entre as três áreas de abrangência da unidade. Os instrumentos utilizados foram: as fichas de prontuário e um roteiro de entrevista semiestruturado.

O primeiro contato com a população aconteceu através da divulgação, pelo Agente Comunitário de Saúde (ACS) e de convite fixado na UBSF, com informações sobre o estudo. O local da entrevista foi a própria UBSF, aproveitando-se os dias de Hiperdia, na sala de espera, enquanto os idosos aguardavam a consulta. Primeiramente era explicado a finalidade do estudo e pedido a permissão do idoso através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para então prosseguir com a entrevista. Não houveram recusas, todos assinaram o TCLE através de assinatura ou marca digital.

As informações retiradas do prontuário, foram mais básicas e levaram um tom mais informal, visto a desatualização do mesmo e à atualização da UBSF para o sistema do E-SUS, dentre as informações encontradas temos: idade, sexo, estado civil, se possui ou não seguro privado, condições de moradia, estrutura sanitária e esgoto, quantidade de familiares que moram na mesma casa e data da última consulta na unidade, e portanto tiveram mais um aspecto de comprovação de informações básicas já perguntadas aos pesquisados durante a entrevista. As informações extraídas da entrevista e do questionário foram analisadas através de repetidas leituras para análise temática de conteúdo e o reconhecimento de categorias, buscando reduzir ao máximo o viés de interpretação e, melhorar a consistência dos resultados.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Do total de 33 idosos entrevistados, 25 eram do sexo feminino e 19 eram portadores do DM 2 há menos de 10 anos. Como resultado da análise, ficou clara a presença de estados emotivos como raiva, medo, preocupação e sua influência sobre a DM 2 na vida e na alimentação dos entrevistados.

Foi observado ainda, que os pesquisados têm conhecimento razoável sobre sua condição patológica, alguns envolvem credences com fatos científicos relacionados a DM2, e vivenciam a doença, na sua maioria, por conta própria, sem a busca de maiores esclarecimentos. A forma de vivenciar a própria doença, na sua grande maioria é marcada por uma característica ambivalente, ou seja, paralelo aos sentimentos de raiva e revolta, por conta das restrições e privações exigidas para manter a doença sob controle; surgem, emoções ligadas à felicidade e à aceitação de responsabilidade pessoal com certa atitude de respeito à doença<sup>18,19,20</sup>.

A maioria dos entrevistados possuía acesso ao profissional de nutrição, através de encaminhamentos dentro do Sistema Único de Saúde (SUS), ou pelos programas de estágio (de nutricionistas) das Universidades nas UBSF, alguns conheciam o papel que este profissional exerce na saúde, porém não acreditavam necessitar da orientação do mesmo, denotando uma fraca identidade profissional. Além disso, muitos dos entrevistados que tinham sido encaminhados para o profissional nutricionista não seguiam a dieta prescrita, sendo muito comum o uso de dietas ou orientações próprias e de terceiros (outros profissionais ou parentes e amigos). Logo, problematizar a inserção do nutricionista na atenção básica à saúde é mais do que uma questão de reconhecimento da profissão, significa não só defender o direito dos usuários do SUS a uma atenção integral, mas também fortalecer uma estratégia para promoção da saúde e prevenção de agravos através de uma política estatal construída de forma legítima a partir da ampla mobilização social<sup>20</sup>.

Destarte, o acesso ao cuidado nutricional a partir do profissional da nutrição foi realizado em todos os casos em que houve encaminhamento, porém, a continuidade do cuidado através da adesão das dietas prescritas, mostrou-se insatisfatória, refletindo uma abordagem profissional insuficiente junto as percepções e conhecimentos prévios dos

indivíduos. Por vezes relacionadas ao fato de a alimentação indicada pelos profissionais ao diabético é restritiva e impositiva, carregada de expressões proibitivas como “não pode”<sup>20</sup>. Além de outros fatores, que podem comprometer a adesão ao tratamento, relacionados aos conhecimentos, percepções, atitudes, medos e práticas dos pacientes no seu contexto familiar e comunitário. Estes fenômenos, porquanto, estão vinculados às crenças das pessoas<sup>20</sup>.

Foi identificada a falta da contrarreferência, do profissional especialista para a UBSF, evitando que a conduta se tornasse de conhecimento dos outros profissionais de saúde que cuidam do pesquisado e de sua condição de saúde. Frequentemente a falta de conhecimento sobre a patologia por parte dos cuidadores ou dos próprios acometidos, associada à inadequada integralidade entre os profissionais resultam diretamente na falta de adesão ao tratamento<sup>19</sup>.

Observou-se ainda a presença de comorbidades relacionadas a DM2. Do total, quinze apresentaram a Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) concomitante a DM2, apresentando, desta forma um elevado risco para o desenvolvimento de Doenças Cardiovasculares, que ocasiona, com frequência, invalidez parcial ou total do indivíduo, com graves repercussões para o paciente, sua família e a sociedade<sup>20</sup>.

### CONCLUSÃO

O acesso, como esperado, foi prioritariamente realizado através da Unidade Básica de Saúde da Família, o que configura a atenção primária à saúde a “porta de entrada” dos usuários no SUS; e estendeu-se através de encaminhamentos (referência) para especialistas e exames. Porém, o sistema de informação é perdido na falta da contrarreferência.

A continuidade do cuidado nutricional através da adesão de dietas prescritas ainda se configura obstáculo, devendo-se reavaliar a abordagem das prescrições e o envolvimento do usuário na modificação de seus hábitos alimentares. Sugere-se, portanto, uma reavaliação constante do processo de formação e o cotidiano da prática do profissional de Nutrição, assim como dos demais profissionais da equipe da UBSF com vistas aos novos paradigmas da atenção básica e da promoção da saúde no cenário atual. Ou seja, apenas oferecer informações não é estratégia suficiente para a instalação de mudanças nos hábitos alimentares. Além disso, é preciso questionar o sucesso da proposta da Estratégia de Saúde da Família, ao tentar avançar na integralidade da atenção munida de uma equipe mínima.

### REFERÊNCIAS

- 1 Organização Pan-Americana da Saúde 2004. Avaliação do Plano de Reorganização da Atenção à Hipertensão Arterial e ao Diabetes Mellitus no Brasil. Ed. Ministério da Saúde, Brasília. 63 p.
- 2 Pereira JG et al. Estudo comparativo da assistência ao paciente portador de diabetes mellitus na rede pública de saúde, entre municípios do estado do paraná - brasil, nos anos de 2004 e 2005. Revista Espaço para a Saúde. 2008; 10 (1): 07-15.
- 3 Santos AFL; Araújo JWG. Prática alimentar e diabetes: desafios para a vigilância em saúde. Rev. Epidemiologia e Serviços de Saúde. 2011; 20 (2): 255-263.
- 4 World Health Organization. Diabetes Mellitus: Report of a WHO Study Group [meeting held in Geneva from 11 to 16 February 1985]. 1985.
- 5 Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de atenção básica. Brasília: MS, 2006.
- 6 Figueiredo EN. A Estratégia Saúde da Família na Atenção Básica do SUS. UNIFESP. 2012.
- 7 Lavras, C. Primary health care and the organization of regional health care networks in Brazil. Saúde e Sociedade. 2011; 20 (4): 867-874.
- 8 Andersen RM 1995. Revisiting the behavioral model and access to medical care: does it matter? Journal of Health and Social B 36(1):1-10.
- 9 Sociedade Brasileira de Diabetes. Manual de Nutrição – Profissional da saúde. Departamento de Nutrição e Metabologia da Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD). [Vários autores]. São Paulo, 2009.
- 10 World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. World Health Organ Tech Rep Ser, v. 916, n. i-viii, 2003.
- 11 Marcelino DB, Carvalho MDB. Reflections on the diabetes type 1 and its relation to the emotional aspect. Psicologia: Reflexão e Crítica. 2005; 18(1): 72-77.

- 12 Assis AMO et al. O Programa Saúde da Família: contribuições para uma reflexão sobre a inserção do nutricionista na equipe multidisciplinar. *Rev Nutr.* 2002; 15(3): 255-266.
- 13 Pádua JG, Boog MCF. Avaliação da inserção do nutricionista na Rede Básica de Saúde dos municípios da Região Metropolitana de Campinas. *Rev Nutr.* 2006; 19 (4): 413-424.
- 14 Starfield B. Atenção primária. Equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia. Brasília: Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, 2002.
- 15 Figueiredo NN, Asakura L. Adesão ao tratamento anti-hipertensivo: dificuldades relatadas por indivíduos hipertensos. *Acta Paul Enferm.* 2010; 23(6): 782-7.
- 16 Péres DS et al. Dificuldades dos pacientes diabéticos para o controle da doença: sentimentos e comportamentos. *Revista Latino-Americana de Enfermagem.* 2007; 15(6): 1105-1112.
- 17 Neis M et al. A Importância do nutricionista na atenção básica à saúde. *Revista de Ciências Humanas.* 2013; 46(2): 399-414.
- 18 Pontieri FM, Bachion MM. Crenças de pacientes diabéticos acerca da terapia nutricional e sua influência na adesão ao tratamento. *Ciência e Saúde Coletiva.* 2010; 15(1):151-60.
- 19 Aráuz AG et al. Intervención educativa comunitaria sobre la diabetes en el ámbito de la atención primaria. *Rev Panam Salud Publica/Pan Am J Public Health;* 9(3), 2001.
- 20 Brasil. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Área Técnica de Diabetes e Hipertensão Arterial Hipertensão arterial sistêmica (HAS) e Diabetes mellitus (DM): protocolo /Ministério da Saúde, Departamento de Atenção Básica. Área Técnica de Diabetes e Hipertensão Arterial. – Brasília: Ministério da Saúde, 2001.

## O DIÁRIO COMO UMA ESTRATÉGIA DE ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL COM ADOLESCENTE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Renatha Celiana da Silva Brito<sup>1</sup>, Ialana Vitória da Costa Gama<sup>1</sup>, Yasmin Kethlyn Gomes dos Santos<sup>1</sup>, Raniara Regina Araújo dos Santos<sup>1</sup>, Larissa Grace Nogueira Serafim de Melo<sup>1</sup>, Cynthia Lorena Teixeira de Araújo<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, <sup>2</sup>Secretaria Municipal de Saúde de Santa Cruz/RN

**Palavras-chave:** Cuidado ambulatorial, Educação alimentar, Atenção Básica

### INTRODUÇÃO

O serviço de atendimento ambulatorial fornecido pela atenção básica de saúde envolve, juntamente com outros profissionais, o tratamento e reabilitação de problemas relacionados à saúde e, especialmente, à alimentação. Isso se dá através de procedimentos terapêuticos considerados de baixa complexidade, podendo envolver um grupo de pessoas (como o tratamento comunitário ou familiar) ou o indivíduo em sua singularidade<sup>1</sup>.

No entanto, existem muitas dificuldades neste seguimento ambulatorial, as principais estão relacionadas ao absenteísmo, a não adesão às orientações e a falta de estímulo para dar continuidade ao tratamento<sup>2</sup>. Nesse sentido, o nutricionista tem o papel importante de propor um plano alimentar baseado nas necessidades e acessibilidade de cada indivíduo, com a delicada missão de estimulá-lo a evoluir através de estratégias de execução<sup>3</sup>. Por isso é fundamental que se estabeleça vínculos com as famílias, mantendo o diálogo, a linguagem acessível e orientações de caráter propositivo, substituindo as restrições e imposições.

A educação convencional, em que as informações são transmitidas sem estratégias específicas, é insuficiente para causar mudanças significativas nas práticas alimentares de adolescentes<sup>4</sup>. Por isso, torna-se importante a implementação da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), que engloba estratégias que são utilizadas na atuação do nutricionista como um meio de promoção de hábitos alimentares saudáveis<sup>5</sup>.

### OBJETIVO

Diante do exposto, o presente trabalho busca relatar a experiência da adoção do diário como estratégia de acompanhamento nutricional realizado com uma garota em idade escolar.

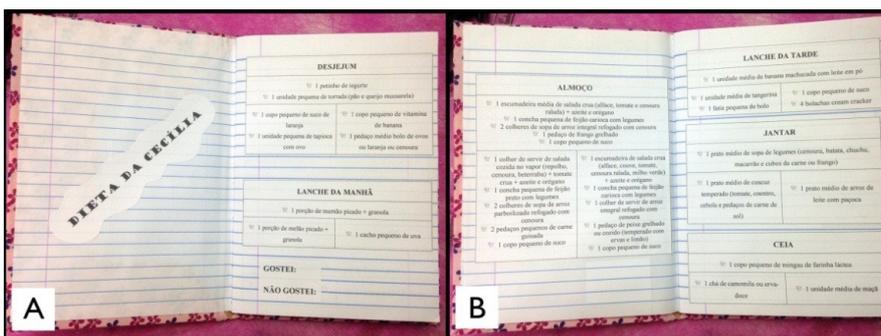
**METODOLOGIA**

Este trabalho se caracteriza como um relato de experiência de um estágio supervisionado do curso de Nutrição em Saúde Coletiva em que, dentre as atividades desenvolvidas, estava o atendimento ambulatorial no Centro Especializado de Reabilitação (CER) da cidade de Santa Cruz/RN. A EAN desenvolvida buscou estimular a estudante a seguir os novos hábitos alimentares propostos através de algo que ela gosta muito de fazer no dia a dia: escrever em diário. A ideia surgiu durante a realização da anamnese no atendimento ambulatorial quando a adolescente relatou que um de seus hobbies cotidianos é escrever tudo que se passa em sua vida, em um diário.

Sendo assim, por manter hábitos não saudáveis (como, por exemplo, não comer nenhum tipo de fruta, hortaliça, não praticar atividade física, não realizar lanches durante o dia, hábito de refeições monótonas) e encontrar-se em fase de crescimento, em que uma boa alimentação aliada à prática de exercícios são fundamentais para um bom desenvolvimento, aproveitou-se o ensejo do diário como uma estratégia de intervenção.

O diário foi produzido de forma artesanal (Figura 1) em que todas as páginas estavam dispostas em preto e branco e com folhas limpas, para que a paciente pudesse colorir e escrever sobre suas descobertas conforme fosse cumprindo os objetivos. Dentre eles estavam: aderir ao cardápio proposto; aumentar o consumo hídrico, devido ao problema renal; experimentar as frutas, hortaliças e tubérculos, devido à falta de consumo e relatar suas sensações e comentário à descoberta dos sabores; diminuir o consumo de farofa, pois esse era exacerbado; adotar a prática de atividade física; e relatar sobre a descoberta de novas preparações. Além disso, o diário apresentava orientações nutricionais sobre o que “evitar” e “preferir”.

**Figura 1-** Estrutura do Diário Santa Cruz/RN, 2016.



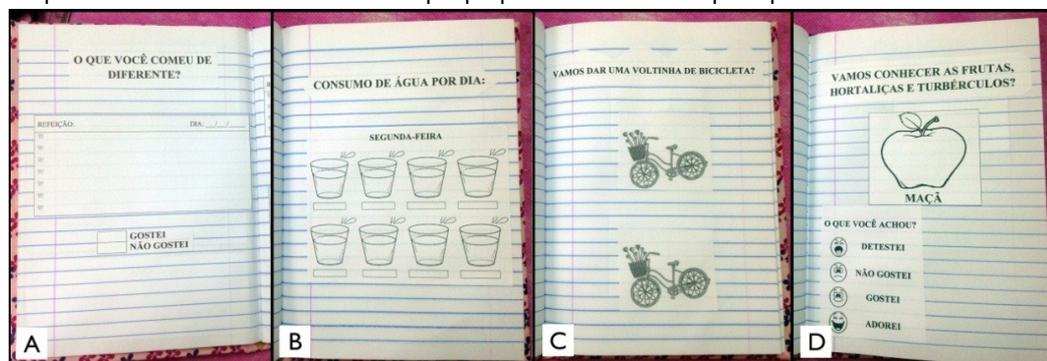
**Figura 2.** Cardápio proposto para a paciente. Santa Cruz/RN, 2016.

diminuir o consumo de farofa, pois esse era exacerbado; adotar a prática de atividade física; e relatar sobre a descoberta de novas preparações. Além disso, o diário apresentava orientações nutricionais sobre o que “evitar” e “preferir”.

Nas primeiras páginas estava disposto o cardápio proposto (Figura 2) com duas opções para substituição em cada refeição.

Em seguida, estavam quadros para serem preenchidos nos dias em que as refeições fossem

diferenciadas daquelas anteriormente propostas, em que a adolescente deveria demonstrar “gostei” e “não gostei” sobre cada uma delas (Figura 3 A), com o objetivo de que nos próximos encontros a nutricionista tivesse conhecimentos sobre seus novos hábitos e pudesse modificar/atualizar o cardápio proposto com base naquilo que foi introduzido



**Figura 3.** Objetivos propostos no diário. Santa Cruz/RN, 2016.

Logo mais estava a escala hídrica (Figura 3 B) com vários copos d’água e dias semanais, totalizando 8 copos de 150mL por dia, em que ela teria que colorir cada copo que fosse consumido no atual dia. Relatado pela paciente que o exercício de

sua preferência é andar de bicicleta, posteriormente encontrava-se a dinâmica da atividade física (Figura 3 C), com várias bicicletas desenhadas e o objetivo de se exercitar nela uma vez por dia. Quando assim fizesse, deveria colorir a bicicleta do dia e desenhar uma menininha em cima, demonstrando assim que o objetivo do dia teria sido atingido.

Na sequência estavam desenhados as frutas, hortaliças e tubérculos, um por página (Figura 3 D), com a escala hedônica para responder a pergunta “o que você achou?” em “detestei”, “não gostei”, “gostei” e “adorei” para ser respondido e colorido à medida que estes fossem sendo experimentados, devendo ser comentados sobre a experiência.

Como último objetivo, estava a tabela de consumo de farofa, uma vez que está foi relatada como preferência dentre os alimentos mais consumidos diariamente. Sabendo que este alimento é um carboidrato simples, pobre em vitaminas, rico em sódio pelo seu preparo (margarina, tempero industrializado e sal) e tendo em vista o quadro clínico de cálculo renal, adotou-se a conduta de reduzir esse consumo para duas vezes por semana. Sendo assim, os dias em que esta farofa fosse consumida deveriam ser coloridos no quadro, como controle e lembrete de não mais consumi-la nesta presente semana.

O diário foi entregue no dia do primeiro retorno, e foi explicado sobre como procederia cada objetivo em forma de dinâmica, para que nos próximos encontros pudéssemos avaliar o cumprimento e as mudanças de hábitos a partir do conteúdo do diário.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em encontro de retorno, a paciente relatou que ficou muito feliz com a estratégia utilizada, visto que se tratava de algo que faz parte do seu dia a dia e que ela gosta muito de praticar, a escrita em diário. *“Ela adorou a ideia de escrever, principalmente porque o diário ficou muito lindo e ela amou tudo. Todo dia ela escreve. Não vou dizer que ela está fazendo tudo direitinho, mas vejo que ela está se esforçando muito. Ela está comendo muitas coisas que antes não comia. Quando ofereço fruta ela sempre aceita. Por exemplo, antes ela sempre tirava as verduras da sopa e agora não tira mais, está comendo tudo que eu coloco, e o que ela está gostando mais é da cenoura”*, relato da mãe da paciente.

Através do relato é possível perceber que apesar das dificuldades em adaptação, a paciente está conseguindo cumprir, de forma continuada, os objetivos propostos no diário e isso de deve ao fato, especialmente, do método utilizado. Estudos internacionais mostraram resultados positivos quando se trata do aprendizado de crianças e adolescentes a partir de intervenções nutricionais educativas e lúdicas<sup>6,7</sup>.

Já em outro estudo em que foram realizadas atividades de educação nutricional em uma escola de educação infantil, com o objetivo de despertar o interesse a uma alimentação saudável e conhecimento de sua importância, foi possível observar que estratégias, como a construção de uma pirâmide alimentar, despertam a descoberta de novos alimentos e curiosidade em relação aos sabores, hábitos com possibilidade de perdurar para a longo da vida<sup>8</sup>.

Ainda sobre práticas alimentares saudáveis, estudo mostrou que houve um aumento destas quanto o consumo de frutas e hortaliças, diminuição da ingestão frequente de doces e omissão de refeições entre escolares a partir de uma estratégia utilizando um teatro de fantoches, semelhante ao que se espera no caso deste presente relato. Concluindo ainda que, em curto prazo, estas intervenções lúdicas tiveram impacto considerável sobre os participantes, podendo, também, ter um efeito duradouro<sup>9</sup>.

Acredita-se que a partir de orientações e estratégias corretas e específicas há grande possibilidade de sensibilização ao adolescente para a promoção da alimentação saudável, proporcionando equilíbrio e boa qualidade de vida. Sendo assim, esse instrumento representa uma forma de cativá-los, especialmente quando se trata de meninas, pois, de forma geral, é o público que vivenciar nesta fase o hábito de ter caderninhos para escrever, desenhar, colorir e em papel aquilo que se passa em sua cabeça.

Em um artigo que reuniu informações sobre a adesão e motivação de indivíduos em programas de intervenção alimentar visando a mudança do comportamento mostrou que há uma necessidade da utilização e integração dos modelos estratégias sociais e treinamento profissional para aquisição de habilidades técnicas para motivar as pessoas na busca e realização por mudanças, especialmente no que se trata de condutas alimentares<sup>10</sup>.

Corroborando com o que foi visto no presente trabalho, sobre a importância do profissional nutricionista dotar de técnicas que influenciem seus pacientes – sejam eles crianças, adolescentes ou adultos – a se sentirem impulsionados a iniciar e dar continuidade aos seus tratamentos e reeducações alimentares.

## CONCLUSÃO

A literatura brasileira apresenta escassez de publicações que tratem sobre estratégias anteriormente utilizadas com adolescentes, torna-se mais difícil a discussão e comparação entre instrumentos, assim como dificultado a avaliação de metodologias eficazes. Faz-se importante o incentivo a publicações para socialização das vivências para que outros profissionais tenham acesso e sejam inspirados a fazer uso de estratégias que venham a aperfeiçoar a qualidade e adesão dos atendimentos nutricionais por parte de adolescentes. Mas acredita-se, através dos resultados contatados, que este seja

realmente um método eficaz quando diz respeito a despertar o entusiasmo e o interesse nos adolescentes em dar continuidade aos tratamentos voltados para uma alimentação saudável.

#### REFERÊNCIAS

- 1 Brasil. Matriz de Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica. Ministério da Saúde Secr Atenção à Saúde Dep Atenção Básica [Internet]. 2009;78.
- 2 Machado AP dos S, Brunetto S, Faustino-Silva DD. Relato de Experiência de Atendimento Conjunto entre Odontologia e Nutrição a Crianças de 0 a 36 Meses em uma Unidade Básica de Saúde no Município de Porto Alegre-RS. Rev Fac Odontol Porto Alegre. 2011;52:49–55.
- 3 Monteiro SS, Nespoli ZB. Práticas pedagógicas na disciplina de educação alimentar dos cursos de nutrição. CONBRAN. 2014;1.
- 4 Boog MCF, Vieira CM, Oliveira NL, Fonseca O, L'Abbate S. Utilização de vídeo como estratégia de educação nutricional para adolescentes: “Comer... o fruto ou o produto?” Rev Nutr. 2003;16(3):281–93.
- 5 Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco Referencia de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. 2012.
- 6 Shariff ZM, Bukhari SS, Othman N, Hashim N, Ismail M, Kasim SM, et al. Nutrition Education Intervention Improves Nutrition Knowledge , Attitude and Practices of Primary School Children : A Pilot Study. Health Educ [Internet]. 2008;103:119–32.
- 7 Shi-Chang X, Xin-Wei Z, Shui-Yang X, Shu-Ming T, Sen-Hai Y, Aldinger C, et al. Creating health-promoting schools in China with a focus on nutrition. Health Promot Int. 2004;19(4):409–18.
- 8 Jülg LK, Ferreira PF. Educação Nutricional na escola: momentos de aprendizado. Salão do conhecimento Unijuí. 2015;10–3.
- 9 Koch KMM, Oliveira ALG. Avaliação Antropométrica e educação nutricional para promoção de saúde em escolares. Nutr Rev Digit Nutr. 2008;2:1–16.
- 10 Assis MAA, Nahas MV. Aspectos Motivacionais em programas de mudança de comportamento alimentar. Rev Nutr Campinas. 1999;12(1):33–41.