



# ciência plural

Revista Ciência Plural  
Revista do Programa de Pós Graduação em  
Saúde Coletiva da UFRN

**ANAIS DA “IV JORNADA NORDESTINA DE  
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO”  
v.5, Suplemento 2, Ano 2019  
ISSN Eletrônico: 2446-7286**



<b>SUMÁRIO</b>	<b>Página</b>
<b>EDITORIAL</b> ANAIS DA JORNAN <i>Daline Fernandes de Souza Araújo, Danielle Soares Bezerra</i>	<b>6</b>
<b>Comunicação Oral</b>	
PREVALÊNCIA DO USO DE ALIMENTAÇÃO ENTERAL EM RECÉM-NASCIDOS INTERNADOS EM UNIDADE DE CUIDADOS INTERMEDIÁRIOS NEONATAL <i>Niegia Graciely de Medeiros Alves, Severina Sousa da Silva Bernardino, Danielle Soares Bezerra</i>	<b>7</b>
USO DE GLUTAMINA EM PACIENTES COM GRAVES QUEIMADURAS <i>Ana Carolina Dantas, Ana Luiza M. Leite, Antônio Carlos F. Lacerda, Eloiza Keylla G. de Moraes, Kamila Layse B. de Araújo, Thales Daniel O. de Lima e Silva</i>	<b>7</b>
PARÂMETROS DE PH E ACIDEZ DE SUCOS DE LIMÃO, LARANJA E MARACUJÁ ADQUIRIDOS EM DIFERENTES CIDADES DO RN <i>Antonia Isabelly Monteiro dos Anjos; Anna Júlia Bezerra da Silva; Emily da Costa Salustiano; Anna Cecília Queiroz de Medeiros; Katya Anaya Jacinto</i>	<b>8</b>
O EFEITO DE TAMPONAMENTO COM SUPLEMENTAÇÃO DE $\beta$ -ALANINA EM ATLETAS ANAERÓBICOS <i>Ana Carolina Dantas, Ana Luiza M. Leite, Antônio Carlos F. Lacerda, Eloiza Keylla G. de Moraes, Kamila Layse B. de Araújo, Thales Daniel O. de Lima e Silva</i>	<b>8</b>
O EFEITO ANTIEMÉTICO DO GENGIBRE EM PACIENTES ONCOLÓGICOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA <i>Ana Carolina Dantas, Ana Luiza M. Leite, Antônio Carlos F. Lacerda, Eloiza Keylla G. de Moraes, Kamila Layse B. de Araújo, Thales Daniel O. de Lima e Silva</i>	<b>9</b>
SUPLEMENTAÇÃO ISOLADA DE LEUCINA E O ESTÍMULO A MTOR: UMA REVISÃO DA LITERATURA <i>Ana Carolina Dantas, Ana Luiza M. Leite, Antônio Carlos F. Lacerda, Eloiza Keylla G. de Moraes, Kamila Layse B. de Araújo, Thales Daniel O. de Lima e Silva</i>	<b>9</b>
PRIVAÇÃO DO SONO X OBESIDADE: UMA REVISÃO DA LITERATURA <i>Ana Carolina Dantas, Ana Luiza M. Leite, Antônio Carlos F. Lacerda, Eloiza Keylla G. de Moraes, Kamila Layse B. de Araújo, Thales Daniel O. de Lima e Silva</i>	<b>10</b>
TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ALUNOS DE NUTRIÇÃO: UMA REVISÃO DA LITERATURA <i>Celena Dantas de Medeiros, Rônisson Thomas de Oliveira Silva, Ana Beatriz Macêdo Venâncio dos Santos, Ana Luiza Marinho Leite</i>	<b>10</b>

<p>ATENDIMENTO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES COMO INSTRUMENTO FACILITADOR DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM</p> <p><i>Shélida Carolaine de M. Araújo, Maria Helena Cassiano, Daline Fernandes S. Araújo, Mariana Silva Bezerra, Graciele Pereira de Souza, Anna Beatriz S. Luz</i></p>	11
<p>SAÚDE BUCAL DE UM GRUPO DE IDOSOS USUÁRIOS DO NASF – SANTA CRUZ/RN</p> <p><i>Vanessa Teixeira L. de Oliveira, Alanne Sayonara da Silva, Alyne Maria T. da Silva Santos, Brenna Alyne de Araújo Menezes, Camila Fabiane Macedo Miranda</i></p>	11
<p>A IMPORTÂNCIA DO ROMPER FRONTEIRAS COM A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL.</p> <p><i>Fernanda Ribeiro, Grazielle Ribeiro, Janicleide de Sousa</i></p>	12
<p>O MARCO DE REFERÊNCIA COMO ESTRATÉGIA NA PROMOÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM PROFESSORES DO ENSINO FUNDAMENTAL</p> <p><i>Kallyny Marques Linhares, Kerolayne Vaneska da Silva, Dinara Vieira Lima, José Thiago Alves de Sousa, Vanille Valério Barbosa Pessoa Cardoso</i></p>	12
<p>MOTIVAÇÃO PARA O CONSUMO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS POR UNIVERSITÁRIOS</p> <p><i>Eliedisa Kinberlly Teixeira de Moura, Fernanda Caroline de Sales Felix, Natalia Louise de Araújo Cabral, Lígia Rejane Siqueira Garcia</i></p>	13
<p>USUÁRIOS DO NASF: PERFIL SOCIAL, NUTRICIONAL E ESTILO DE VIDA DE UM GRUPO DE IDOSOS NO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ/RN</p> <p><i>Vanessa Teixeira Lima de Oliveira, Alanne Sayonara da Silva, Alyne Maria Tibúrcio da Silva Santos, Brenna Alyne de Araújo Menezes, Camila Fabiane Macedo Miranda.</i></p>	13
<p>EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: CONSTRUINDO HÁBITOS SAUDÁVEIS EM ESCOLARES DE SANTA CRUZ-RN</p> <p><i>João Vitor da Silva Guilherme, Letícia Karin Dantas de Azevêdo, Lana Laysa da Costa Dantas Pinheiro</i></p>	14
<p>PROMOÇÃO DE PRÁTICAS SAUDÁVEIS SOBRE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E ALEITAMENTO MATERNO COM GESTANTES: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA</p> <p><i>Vanessa Alves Freires de Farias, Larissa Pinheiro Costa, Isabella Grazyele Severo Silva, Cynthia Lorena Teixeira de Araujo Lima, Mariana Silva Bezerra.</i></p>	14
<p>OBESIDADE NA ATENÇÃO BÁSICA: IMPORTÂNCIA DE GRUPO TERAPEUTICO COMO ESTRATÉGIA DE TRATAMENTO</p> <p><i>Amoysa Araújo Ribeiro, Vanessa Teixeira de Lima Oliveira, Jéssica Raissa Carlos Gomes, Társila Estefânia Gomes Rodrigues</i></p>	15

RISCOS OCUPACIONAIS EM UM RESTAURANTE COMERCIAL DE SANTA CRUZ/RN: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA <i>Ingride Mirely da Silva, Andressa Giselle Gomes de Araújo, Kelly Arleziane de Lima, Amanda Cristina Batista Costa, Mariana Silva Bezerra</i>	15
PADRONIZAÇÃO DA QUANTIDADE DE AÇÚCAR EM SUCOS SERVIDOS EM UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL <i>Hortência Santos Gentil Araújo, Natália Carlos Maia Amorim, Ruty Eulália de Medeiros Eufrásio, Mariana Silva Bezerra.</i>	16
ACOMPANHAMENTO E CONTROLE DE SOBRAS EM UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO <i>Janicleide Nascimento de Sousa, Érica Louise F. da Silva, Grazielle Louise R. Oliveira, Jéssika Lydyane dos Santos, Heloísa B. de Macedo, Patrícia V. de Araújo.</i>	16
AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DE UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL EM SANTA CRUZ, RN <i>André Matheus Costa Duarte, Natália Carlos Maia Amorim, Ruty Eulália de Medeiros Eufrásio, Mariana Silva Bezerra</i>	17
ELEMENTOS DA COMPOSIÇÃO DO CUSTO-REFEIÇÃO: ANÁLISE DA PRODUÇÃO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO <i>Antonia Isabelly M. Anjos, Andressa Giselle G. Araujo, Franciane Pereira da Silva, Leticia Karin D. Azevedo, Dinara Leslye M. S. Calazans, Natalia Carlos M. Amorim</i>	17
PROPOSTA DE UM PLANO DE AÇÃO PARA A MELHORIA DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA FACISA/UFRN <i>Raissa Loise M. Souza, Leticia Karin D. Azevedo, Ana Karoliny X. Gois, Dinara Leslye M. S. Calazans, Jessicley Ferreira de Freitas, Natalia Carlos M. Amorim</i>	18
ANÁLISE DO BINÔMIO TEMPO/TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE DA PARAÍBA <i>Rônisson Thomas O. Silva, Érika Gomes Martins, Natália de Oliveira Barros, Jefferson Carneiro de Barros, Ediane Dejaly dos Santos, Leyla Helenna Gouveia Ribeiro</i>	18
CONDIÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA DAS CRECHES PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ-RN <i>Laedja Driely S. Moura, Anna Hionara da Silva Araújo, Ingride Mirely da Silva, Marcela Renata Nascimento de Oliveira, Fábio Resende de Araújo.</i>	19
AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS DE SANTA CRUZ-RN <i>Leticia Karin Dantas de Azevêdo, Ana Karoliny Xavier de Gois, Raissa Loise Maciel de Souza, Fábio Resende de Araújo.</i>	19

ALIMENTAÇÃO OFERTADA NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO SOB ANÁLISE DAS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA <i>Ana Karoliny X. Gois, Leticia Karin D. Azevedo, Raissa Loise M. Souza, Dinara Leslye M. S. Calazans, Vanessa Texeira de Lima Oliveira</i>	20
LEITE DE EQUUS ASINUS: PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E FUNCIONAIS – UMA ALTERNATIVA ALIMENTAR <i>Bruciene Monalisa F. Ramos, Dara de Medeiros Araújo, Denize Santos de Medeiros, Geanna Silva F. Lima, Regina Lúcia C. M. Freitas, Raí Nabichedí da Silva</i>	20
PERESKIAACULEATA: UMA ALTERNATIVA ALIMENTAR DE BAIXO CUSTO COM GRANDES POTENCIAIS NUTRITIVOS <i>Vanessa Rosa Pires, Mateus Chaves Candeia, Glória Maria Sena Soares, Vitória Melo de Souza Silva, Paulo Ricardo das C. Oliveira, Anna Beatriz Santana Luz</i>	21
ABORDAGEM DA DIETA VEGANA ATRAVÉS DA PERSPECTIVA GASTRONÔMICA <i>Dayanne Monike Dantas, Renata Samali Dantas de Souza, Lucas Azevedo Meira de Souza, Anna Beatriz Santana Luz</i>	21
BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE COMO IMPORTANTE FATOR DE PREVENÇÃO CONTRA MORBIDADES EM LACTENTES <i>Eduardo Fabrício M. Alves, Joana Sabino da Silva, Izabel Virgínia L. Moura, Mônica Louise Chaves Costa, Aline Emília Silva das Chagas, Débora de Almeida Aloise</i>	22
A DIETA GESTACIONAL INFLUENCIA NA RESPOSTA GENOTOXICA DO BINÔMIO MÃE/RECÉM NASCIDO? <i>Fabricia de Medeiros Moraes, Felipe Matheus Alves de Araújo, Gênisson S. Moraes Pinheiro, Geyza Batista de Brito e Silva, Joana Cristina Medeiros T. Marques.</i>	22
AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE RESTRIÇÃO ALIMENTAR DE MILITARES DA MARINHA DO BRASIL E O IMPACTO NO SEU HÁBITO E COMPORTAMENTO ALIMENTAR. <i>Ingrid Cristina Silva de Oliveira<sup>1</sup>, Daline Fernandes de Souza Araújo</i>	23
DINAMIZANDO O ENSINO SOBRE A SÍNDROME DE BERARDINELLI NO INTERIOR DO RIO GRANDE DO NORTE <i>José Lucas de Sousa Araújo, Julliane Tamara Araújo de Melo Campos</i>	23
FITOTERÁPICOS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA: RELATO DA CONSTRUÇÃO DE UM CANTEIRO DE PLANTAS MEDICINAIS EM UMA UBS DE JAÇANÃ/RN <i>Rônisson Thomas de Oliveira Silva, Vanille Valério Barbosa Pessoa</i>	24
KER+: UMA NOVA ALTERNATIVA ALIMENTAR <i>Denize Santos de Medeiros, Bruciene Monalisa F. Ramos, Geanna Silva de F. Lima, Regina Lúcia Cunha de Medeiros Freitas, Marília de Medeiros Souza, Valéria Mariz</i>	24

## EDITORIAL

**Daline Fernandes de Souza Araújo** • Professora Adjunta da FACISA  
E-mail: daline\_araujo@yahoo.com.br

**Danielle Soares Bezerra** • Professora Adjunta da FACISA  
E-mail: dani\_querubim@yahoo.com.br

A Jornada Nordestina de Alimentação e Nutrição (JORNAN), sediada em Santa Cruz-RN desde 2012, é um evento promovido pelos professores do curso de graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (FACISA), da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, que vem se consolidando ao longo dos anos na região do Nordeste brasileiro, sempre levando temas relevantes para profissionais da saúde, pesquisadores, docentes, discentes e sociedade, se configurando assim como um importante recurso de disseminação da informação científica.

No ano de 2018 foi realizada a IV edição da JORNAN e, contando com a presença de palestrantes nacionais, o evento comemorou 10 anos de existência FACISA, um marco para a educação de excelência do campi da saúde no interior do Rio Grande do Norte. Neste contexto, foi com muita satisfação que aceitamos prefaciar esta edição da Revista Ciência Plural que traz em destaque publicações desse evento, premiando assim os esforços de todos os autores envolvidos.

A VI JORNAN teve como tema central Tradição, Atualidades e Vivências em Alimentação e Nutrição, e foi um cenário de bastante reflexão e estudo que perpassou as diferentes áreas de atuação do nutricionista com o foco para Marcadores Nutricionais na prática Clínica, Gestão e Empreendedorismo, Nutrição Social e Grupos Minoritários e a experiência exitosa do Projeto Horta Comunitária Nutrir e o Direito a Alimentação Adequada.

Vale lembrar também dos minicursos realizados no pré-evento, com grande adesão pelos inscritos: Gastronomia Funcional e Sustentável, Contribuição de Plantas Alimentícias Não Convencionais na Saúde Humana Terapia Nutricional em Pacientes Críticos e Prática Clínica em Pediatria Hospitalar.

Este documento traz os resumos apresentados em formato de pôster e como trabalho comentado e apresentado oralmente nas diferentes áreas da Nutrição, além dos trabalhos premiados e convidados para sua publicação na íntegra.

Desejamos a todos uma boa leitura e esperamos que as obras aqui publicadas possam contribuir ao debate de ideias sobre alimentação e nutrição.

## PREVALÊNCIA DO USO DE ALIMENTAÇÃO ENTERAL EM RECÉM-NASCIDOS INTERNADOS EM UNIDADE DE CUIDADOS INTERMEDIÁRIOS NEONATAIS

Niegia Graciely de Medeiros Alves<sup>1</sup>, Severina Sousa da Silva Bernardino<sup>1</sup>, Danielle Soares Bezerra<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte

**Introdução:** Recém-nascidos (RNs) podem apresentar dificuldades quanto à alimentação devido à imaturidade na coordenação das funções respiração, sucção e deglutição, fazendo-se necessária a utilização de uma via de alimentação alternativa à via oral, imediatamente após o nascimento. **Objetivo:** A presente pesquisa visou avaliar a prevalência da Nutrição enteral (NE) em RNs internados em uma Unidade de Cuidados Intermediários Neonatal (UCI-NEO) de um hospital-maternidade público do Rio Grande do Norte. **Metodologia:** Os RNs foram acompanhados a partir de uma ficha contemplando características obstétricas e antropométricas, bem como da dieta ofertada (CAAE nº 79623417.0.0000.5568). **Resultados:** Foram avaliados 16 RNs, de ambos os sexos, sendo 56% prematuros. Do total, 94% estavam com o peso ao nascer adequado para idade gestacional. Nenhum neonato recebeu leite materno (LM) no primeiro dia de vida. Posteriormente, apenas 25% tiveram o LM como primeiro tipo de dieta ofertada e 75% tiveram a alimentação iniciada com fórmula infantil de partida. A via de administração da alimentação pós-nascimento foi a enteral, com posicionamento orogástrico (94%). **Conclusão:** A NE é o recurso frequente no tratamento de RNs internados na UCI-NEO avaliada, devido às intercorrências clínicas que impossibilitam a alimentação por via oral e/ou aleitamento materno.

**Palavras-chave:** Nutrição enteral; Recém-Nascido; Aleitamento Materno.

## USO DE GLUTAMINA EM PACIENTES COM GRAVES QUEIMADURAS

Ana Carolina Dantas<sup>1</sup>, Ana Luiza Marinho Leite<sup>1</sup>, Antônio Carlos Freire Lacerda<sup>1</sup>, Eloiza Keylla Guimarães de Moraes<sup>1</sup>, Kamila Layse Bezerra de Araújo<sup>1</sup>, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva<sup>1</sup>

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

**Introdução:** Glutamina é um aminoácido não essencial comumente utilizado como suplemento esportivo, porém muitos desconhecem a função clínica dessa substância. É um dos principais aminoácidos do organismo, em situações homeostáticas, tornando a suplementação necessária quando há uma maior demanda como lesões causadas por queimaduras, visto que a glutamina exerce diversas funções no organismo tais como: Manutenção pH, gliconeogênese, transporte de amônia entre os tecidos e homeostasia do sistema imune. **Objetivo:** realização de uma busca literária a respeito da utilização da glutamina em pacientes com graves queimaduras. **Metodologia:** Foi realizado um apanhado bibliográfico nas plataformas de dados: PubMed, Scielo, Periódicos Capes e Lilacs sobre o tema. **Resultados:** Pode-se afirmar que o consumo da glutamina traz inúmeros benefícios a esses pacientes tais como: Diminuição de complicações infecciosas, favorecem as células de proliferação rápida responsáveis pela cicatrização, melhora a sensibilidade a insulina, ajuda no metabolismo energético, reintegração da homeostasia do sistema imune, diminuição do catabolismo, melhora a permeabilidade intestinal e apresenta efeito antioxidante. **Conclusão:** a utilização desse aminoácido em caso de pacientes com queimaduras é válida tendo em vista os benefícios para a recuperação do paciente, reestabelecimento da qualidade de vida e diminuição do tempo hospitalar.

**Palavras-chave:** Queimadura, Glutamina, Suplementação Alimentar.

## PARÂMETROS DE PH E ACIDEZ DE SUCOS DE LIMÃO, LARANJA E MARACUJÁ ADQUIRIDOS EM DIFERENTES CIDADES DO RN

Antonia Isabelly Monteiro dos Anjos<sup>1</sup>; Anna Júlia Bezerra da Silva<sup>1</sup>; Emily da Costa Salustiano<sup>1</sup>; Anna Cecília Queiroz de Medeiros<sup>1</sup>; Katya Anaya Jacinto<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** A maioria dos pacientes com distúrbios do trato gastrointestinal superior mencionam alimentos ácidos e frutos cítricos como desencadeadores de desconforto, por isso as recomendações dietéticas são para moderar a ingestão desses alimentos. **Objetivo:** analisar pH e acidez de sucos de frutas in natura consumidos no RN, a fim de auxiliar os profissionais na orientação sobre doenças do trato gastrointestinal. **Metodologia:** Foram adquiridos os frutos maracujá, limão e laranja nas feiras livres de Natal, Santa Cruz e Nova Cruz-RN e os sucos foram elaborados em concentrações definidas pela IN nº 12/2003-MAPA, com adição de 10% de açúcar. Como análise estatística aplicou-se ANOVA, teste t-student. **Resultados:** O suco de laranja apresentou maior valor de pH (4,18), diferindo do suco de limão (2,66) e maracujá (3,2). Em contrapartida, a acidez do suco de limão (3,06) foi quase seis vezes maior que a do suco de maracujá (0,52) e dez vezes maior que a acidez do suco de laranja (0,3). Foi verificada diferenças estatísticas entre os parâmetros analisados nos sucos produzidos com frutos de diferentes cidades, mostrando que a procedência do fruto influencia nos parâmetros de pH e acidez dos sucos. **Conclusão:** o estudo mostra que o suco de limão seria o mais contraindicado para portadores de doenças do trato gastrointestinal superior, por apresentar acidez elevada quando comparado aos sucos de laranja e maracujá.

**Palavras-chave:** Sucos de Frutas, Trato Gastrointestinal, Acidez.

## O EFEITO DE TAMPONAMENTO COM SUPLEMENTAÇÃO DE $\beta$ -ALANINA EM ATLETAS ANAERÓBICOS

Ana Carolina Dantas<sup>1</sup>, Ana Luiza Marinho Leite<sup>1</sup>, Antônio Carlos Freire Lacerda<sup>1</sup>, Eloiza Keylla Guimarães de Moraes<sup>1</sup>, Kamila Layse Bezerra de Araújo<sup>1</sup>, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva<sup>1</sup>

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

**Introdução:** Atletas buscam cada vez superar seus limites e com isso fazem uso de diferentes táticas para auxiliá-los em tais objetivos, uma delas é a utilização de recursos ergogênicos não-farmacológicos. A  $\beta$ -alanina é um aminoácido isômero da alanina não proteogênico e precursor da carnosina que controla os níveis de acidez no tecido muscular. A realização de atividades físicas anaeróbicas extenuantes causam o acúmulo de ácido láctico nas fibras musculares, fenômeno conhecido por fermentação láctica, gerando desconforto e provável incapacitação momentânea do atleta. **Objetivo:** fazer uma revisão na literatura sobre os possíveis efeitos na suplementação de  $\beta$ -alanina em atletas anaeróbicos. **Metodologia:** Foi realizado uma revisão bibliográfica nas seguintes bases eletrônicas: Scielo, PubMed, ScienceDirect e Periódicos Capes. **Resultados:** a  $\beta$ -alanina favorece a melhora do desempenho esportivo, visto que com sua suplementação os níveis de carnosina durante o exercício aumenta e dessa forma ocorre o efeito de tampão intramuscular, desse modo há um atraso na sensação de fadiga, como também uma maior adaptação e recuperação após atividade extenuantes. **Conclusão:** a utilização da beta-Alanina como recurso ergogênico não-farmacológico é uma ótima estratégia a ser realizada visando o aumento do desempenho físico do atleta pelos benefícios apresentados.

**Palavras-chave:** Beta-Alanina, Ácido Láctico, Suplementação Alimentar.

## O EFEITO ANTIEMÉTICO DO GENGIBRE EM PACIENTES ONCOLÓGICOS: UMA REVISÃO NA LITERATURA

Ana Carolina Dantas<sup>1</sup>, Ana Luiza Marinho Leite<sup>1</sup>, Antônio Carlos Freire Lacerda<sup>1</sup>, Eloiza Keylla Guimarães de Moraes<sup>1</sup>, Kamila Layse Bezerra de Araújo<sup>1</sup>, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva<sup>1</sup>

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

**Introdução:** Durante a quimioterapia pacientes com neoplasias apresentam náuseas e vômitos decorrente do tratamento. Comumente os pacientes apresentam sobrecarga de medicamentos e a partir disso é necessário procurar métodos auxiliares para diminuição dos efeitos pós-quimioterápicos nesses indivíduos, e um deles é a utilização do Gengibre. O Zingiberofficinale, mais conhecido como Gengibre é uma planta decídua rica em Gingerol e Shogaol de origem das ilhas de Java, da Índia e da China. É considerado alimento funcional pelas propriedades antifúngica, anti-inflamatória, antiemético e analgésico. **Objetivo:** realizar uma revisão bibliográfica sobre o efeito antiemético do Gengibre em pacientes em quimioterapia. **Metodologia:** Foi realizada uma revisão na literatura, através da busca de dados nas bases eletrônicas: PubMed, Web of Science, Google Acadêmico e Scielo. **Resultados:** os componentes do Gengibre como Gingerol e Shogaol promovem o aumento da atividade do trato gastrointestinal, diminuição das contrações do estômago, juntamente com diminuição na utilização de medicamentos antieméticos, diminuição da intensidade e frequência das náuseas, todos eles sem apresentar efeitos colaterais aos pacientes. **Conclusão:** o uso do gengibre em pacientes oncológicos em quimioterapia é uma estratégia complementar válida que tende a melhorar a qualidade de vida desses pacientes, sendo uma solução auxiliar e menos agressiva a eles.

**Palavras-chave:** Gengibre; Antieméticos; Neoplasias.

## SUPLEMENTAÇÃO ISOLADA DE LEUCINA E O ESTÍMULO A MTOR: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Ana Carolina Dantas<sup>1</sup>, Ana Luiza Marinho Leite<sup>1</sup>, Antônio Carlos Freire Lacerda<sup>1</sup>, Eloiza Keylla Guimarães de Moraes<sup>1</sup>, Kamila Layse Bezerra de Araújo<sup>1</sup>, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva<sup>1</sup>

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

**Introdução:** A leucina é um aminoácido essencial encontrado principalmente em aves como o frango e grãos como a soja. É ligado diretamente a síntese proteica, e nos dias atuais onde o consumo de suplementos é bastante difundido, a venda desse suplemento de maneira isolado é bastante comum, alegando-se o aumento do estímulo a mTOR (Alvo de rapamicina em mamíferos) e, por conseguinte o aumento de síntese proteica. A mTOR é composta de 2489 aminoácidos e está ligado a síntese proteica com auxílio de 3 proteínas regulatórias (p70s6k, 4E-BP1 e eIF4G). **Objetivo:** fazer uma revisão na literatura a respeito das funcionalidades da suplementação de Leucina visando o aumento da síntese proteica. **Metodologia:** revisão bibliográfica através de buscas nas bases de dados digitais: PubMed, Periódicos Capes, Web of Science e ScienceDirect. **Resultados:** a leucina estimula a mTOR principalmente pela a inibição do AMPK (Proteína quinase ativada por adenosina monofosfato), porém como a proteína é um polipeptídeo composto de 20 aminoácidos, o uso isolado da leucina sem a ingestão correta de outros aminoácidos não leva a um aumento da síntese proteica. **Conclusão:** a suplementação de Leucina isoladamente não é eficaz, apesar de ocorrer o estímulo ao mTOR, é necessário um plano alimentar balanceado para obtenção todos os aminoácidos necessários para aumentar a síntese proteica e por consequência aumento da massa magra.

**Palavras-chave:** Leucina; Suplementação Alimentar; Serina-Treonina Quinases TOR.

## PRIVAÇÃO DO SONO X OBESIDADE: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Ana Carolina Dantas<sup>1</sup>, Ana Luiza Marinho Leite<sup>1</sup>, Antônio Carlos Freire Lacerda<sup>1</sup>, Eloiza Keylla Guimarães de Moraes<sup>1</sup>, Kamila Layse Bezerra de Araújo<sup>1</sup>, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva<sup>1</sup>

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

**Introdução:** Na atualidade tornou-se comum a privação do sono, estresse e os crescentes números de pessoas obesas, nota-se uma ligação no estilo de vida adotado e o indivíduo ser obeso. A obesidade é estado inflamatório no qual o indivíduo encontra-se acima do peso ideal com acúmulo de gordura fora da normalidade e o seu IMC (Índice de massa corporal) é maior que 30,0 kg/m<sup>2</sup>. O sono é um processo neuroquímico caracterizado pela diminuição da consciência, metabolismo e músculos, subdividido em 4 fases: Estágio 1 e 2, sono delta e sono REM. Obter esse estado é fundamental para o organismo. **Objetivo:** realização de uma revisão bibliográfica a respeito da influência da privação do sono e a obesidade. **Metodologia:** Foi realizado um levantamento através da procura de artigos nas respectivas bases de dados: Scielo, Lilacs, PubMed, Periódicos Capes e ScienceDirect. **Resultados:** foi possível observar que a privação do sono tende a diminuição da sensibilidade a insulina, diminuição a tolerância à glicose, balanço energético positivo, aumento da ingestão calórica, principalmente pelo descontrole hormonal dos níveis de leptina e grelina responsáveis saciedade e apetite respectivamente e o aumento da citocina pro inflamatória TNF-alfa. **Conclusão:** há ligação direta entre a privação do sono e a obesidade como também pode-se concluir que um indivíduo restritor crônico de sono torna-se um vulnerável ter essa inflamação.

**Palavras-chave:** Obesidade; Privação do sono; Inflamação

## TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ALUNOS DE NUTRIÇÃO: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Celena Dantas de Medeiros<sup>1</sup>, Rônisson Thomas de Oliveira Silva<sup>1</sup>, Ana Beatriz Macêdo Venâncio dos Santos<sup>1</sup>, Ana Luiza Marinho Leite<sup>1</sup>

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

**Introdução:** Os transtornos alimentares são reflexos de vários fatores, como a insatisfação corporal sendo os estudantes de nutrição um público vulnerável para o desenvolvimento dos mesmos, principalmente pelo fato de sofrerem fortes pressões sociais ligados à sua profissão. **Objetivo:** Realizar uma revisão bibliográfica na literatura a fim de expor os fatores que podem gerar os transtornos alimentares em estudantes do curso de nutrição. **Metodologia:** Realizou-se uma busca de artigos nas bases de dados LILACS e Scielo utilizando as palavras chaves: imagem corporal, nutrição e transtornos alimentares. Foram selecionados 10 artigos nacionais entre os anos de 2010 e 2018. **Resultados:** 3 desses abordavam a insatisfação com a imagem corporal, 2 discutiam o risco do desenvolvimento de ortorexia e os outros 5 artigos enfatizavam o risco de desenvolver anorexia e bulimia, isso ocorre porque os discentes do referido curso são mais susceptíveis por lidarem diretamente com alimentação saudável e saúde, além disso, sofrem uma pressão por causa da imagem sociocultural do nutricionista, que seria uma pessoa de corpo magro e que tem hábitos de vida saudáveis, portanto acabam apresentando um risco maior de desenvolver os transtornos. **Conclusão:** os transtornos alimentares podem se apresentar com maior incidência nos alunos de nutrição tendo em vista a cobrança e imagem que é formada em torno do profissional nutricionista.

**Palavras-chave:** Imagem corporal; transtornos alimentares; nutrição.

## ATENDIMENTO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES COMO INSTRUMENTO FACILITADOR DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

Shélida Carolaine de Macêdo Araújo<sup>1</sup>, Maria Helena Cassiano<sup>1</sup>, Daline Fernandes de Souza Araújo<sup>1</sup>, Mariana Silva Bezerra<sup>1</sup>, Graciele Pereira de Souza<sup>1</sup>, Anna Beatriz Santana Luz<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** A adolescência é uma fase de transformações, sendo importante na formação do comportamento alimentar do indivíduo. A maior necessidade energética dessa fase, pode acarretar em aumento do consumo alimentar, que contribui não só para o surgimento de doenças como obesidade, dislipidemias e diabetes mellitus, como também aumenta o risco para doenças cardiovasculares. **Objetivo:** relatar a experiência adquirida ao realizar atendimentos com adolescentes e demonstrar a importância dessa vivência na graduação em nutrição. **Metodologia:** Os atendimentos foram realizados na clínica de nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, com indivíduos de 16 a 19 anos. Foi realizado anamnese dos pacientes, avaliação antropométrica e do consumo alimentar, além de orientações nutricionais. Em um segundo momento os pacientes retornaram à clínica, onde o plano alimentar foi entregue e explicações sobre tal foram feitas. **Resultados:** Durante a graduação, é vivenciada um pouco a realidade do nutricionista em aulas práticas e atividades supervisionadas, mas os discentes ainda apresentam certa insegurança ao ter que lidar sozinho com atendimentos. **Conclusão:** ter uma experiência onde os conhecimentos prévios são necessários tem proporcionado não só testá-los, como também auxiliado no desenvolvimento do senso crítico e de uma conduta profissional própria mediante diferentes ópticas.

**Palavras-chave:** Adolescência; assistência ambulatorial; comportamento alimentar.

## SAÚDE BUCAL DE UM GRUPO DE IDOSOS USUÁRIOS DO NASF – SANTA CRUZ/RN

Vanessa Teixeira Lima de Oliveira, Alanne Sayonara da Silva, Alyne Maria Tibúrcio da Silva Santos, Brenna Alyne de Araújo Menezes, Camila Fabiane Macedo Miranda.

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** O envelhecimento populacional, ocorrência mundial, vem acompanhado por mudanças, como as modificações na dentição, deixando o idoso vulnerável às alterações nas escolhas alimentares. **Objetivo:** traçar um perfil da saúde bucal de idosos usuários do Núcleo de Apoio a Saúde da Família (NASF) em Santa Cruz/RN. **Metodologia:** Estudo transversal quantitativo com 42 idosos. Os dados foram coletados através de um questionário estruturado sobre dentição, uso de prótese, dificuldades na mastigação e deglutição. **Resultados:** Obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da FACISA/UFRN pelo parecer de número 1.779.657. Observou-se idade média de 70,6±5 anos, predominando o sexo feminino (66,7%). Considerando o uso de prótese dentária e comprometimento da mastigação, viu-se que 61,9% utilizam prótese e 16,7% afirmaram sofrer interferência na alimentação. Quanto à percepção do estado de conservação da prótese, 69,2% afirmaram boa conservação e os demais, (30,8%) confessaram condições de regulares à ruins de uso. Para consistência da dieta consumida, 95,2% consumiam dieta sem restrições. **Conclusão:** apesar dos dados não revelarem indícios de comprometimento no processo da alimentação, é importante ressaltar a relevância e necessidade de caracterizar grupos de idosos, para acompanhar o estado nutricional destes, melhorando o aproveitamento dos alimentos e direcionando uma conduta nutricional que melhore a qualidade de vida.

**Palavras-chave:** Envelhecimento; Saúde Bucal; Idoso.

## A IMPORTÂNCIA DO ROMPER FRONTEIRAS COM A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL.

Fernanda Ribeiro<sup>1</sup>, Grazielle Ribeiro<sup>2</sup>, Janicleide de Sousa<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Universidade Potiguar – UNP

<sup>2</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN

**Introdução:** A promoção do autocuidado e da autonomia é o quinto princípio para aplicação de ações de educação alimentar e nutricional, tendo como alvo a geração de conhecimentos e habilidades às pessoas para que conheçam e identifiquem seu contexto de vida e para que adotem comportamentos que contribuam para a sua saúde.

**Metodologia:** Estudo qualitativo e descritivo, realizado em cidades do interior do Rio Grande do Norte, com o objetivo de orientar e educar nutricionalmente a população. As orientações nutricionais foram realizadas em ações comunitárias promovidas pela instituição de ensino no período de junho a agosto de 2018. Utilizando o método de Quételet, foram verificados altura e peso dos indivíduos. **Resultados:** Os indivíduos obtiveram a classificação de acordo com o seu IMC, tendo como base a tabela nutricional do Ministério da Saúde. Além das orientações nutricionais realizadas durante o atendimento, foram desenvolvidos e distribuídos panfletos com temas como: os 10 passos para alimentação adequada, importância da hidratação, orientações do aproveitamento integral dos alimentos enfatizando receitas funcionais. **Conclusão:** Foi observado interesse por parte da população em obter hábitos nutricionais saudáveis. Concluindo que a avaliação e orientação nutricional de forma ativa, independentemente da localização, é de suma importância para a promoção da alimentação adequada e saudável.

**Palavras-chave:** educação alimentar e nutricional; IMC; hábitos alimentares saudáveis.

## O MARCO DE REFERÊNCIA COMO ESTRATÉGIA NA PROMOÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM PROFESSORES DO ENSINO FUNDAMENTAL

Kallyny Marques Linhares<sup>1</sup>, Kerolayne Vaneska da Silva<sup>1</sup>, Dinara Vieira Lima<sup>1</sup>, José Thiago Alves de Sousa<sup>1</sup>, Vanille Valério Barbosa Pessoa Cardoso<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal de Campina Grande (UFCG)

**Introdução:** A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) atua de modo contínuo e transdisciplinar, objetivando a promoção de práticas alimentares saudáveis de forma voluntária e autônoma. Tendo em vista que a EAN foi integrada aos currículos da educação básica de forma transversal, foi desenvolvida uma atividade com a equipe pedagógica das turmas do Pré-I ao 5º ano da EMEF Tancredo de Almeida Neves em Cuité/PB. **Objetivo:** Discutir os nove princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas.

**Metodologia:** Os nove princípios do marco foram divididos entre quatro grupos compostos pela equipe pedagógica da escola e os integrantes do Projeto EAN no Ambiente Escolar. Cada grupo ficou responsável por discutir sobre determinados princípios e ao final, todos descreveriam os pontos mais relevantes e compartilhariam com os demais grupos. **Resultados:** Os professores conseguiram expressar e debater sobre cada princípio do marco, na discussão foi colocado em destaque a autonomia alimentar na prática e nas escolhas alimentares dos alunos, enfatizando a importância de inserir o tema alimentação no cotidiano utilizando a EAN como recurso para a aprendizagem dos educandos. **Conclusão:** Os objetivos propostos pela atividade apresentaram resultados satisfatórios, a equipe pedagógica mostrou-se muito participativa na discussão e crítica quanto aos temas abordados.

**Palavras-chaves:** Educação Alimentar e Nutricional; Educador; Crianças.

## MOTIVAÇÃO PARA O CONSUMO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS POR UNIVERSITÁRIOS

Eliedisa Kinberlly Teixeira de Moura<sup>1</sup>, Fernanda Caroline de Sales Felix<sup>1</sup>, Natalia Louise de Araújo Cabral<sup>1</sup>, Lígia Rejane Siqueira Garcia<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Centro Universitário FACEX,

<sup>2</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** Nos últimos anos o consumo de alimentos orgânicos vem apresentando grande expansão. As preocupações com as quantidades de agroquímicos inseridos nos alimentos impulsionam a população por alternativas mais saudáveis e ecológicas na busca pela Segurança Alimentar e Nutricional. **Objetivo:** investigar a motivação de estudantes universitários do curso de Nutrição para o consumo dos alimentos orgânicos. **Metodologia:** Pesquisa exploratória quantitativa, transversal, aprovada por Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE74709317.7.0000.5296), cuja amostra aleatória consistiu de 33 estudantes de um centro universitário de Natal/RN. Para coleta dos dados utilizou-se um questionário sobre o perfil sociodemográfico e motivação para consumo de alimentos orgânicos. **Resultados:** Com uma idade média de 33 anos (DP=3,3), 69,7% dos entrevistados afirmaram consumir alimentos orgânicos, 55% relataram acreditar ser mais saudável que o convencional, 23% achavam mais nutritivo e 16% afirmaram ter sabor melhor. Os entrevistados que não consumiam orgânicos mencionaram como limitação a pouca oferta (67%) e os valores superiores ao alimento convencional (22%). **Conclusão:** Os universitários do curso de nutrição buscam consumir alimentos orgânicos pelos seus efeitos à saúde, valor nutricional e sabor, apesar das limitações como a baixa disponibilidade de acesso e os preços elevados destes alimentos.

**Palavras-chave:** Alimentos orgânicos; Segurança alimentar e nutricional; Consumo de Alimentos.

## USUÁRIOS DO NASF: PERFIL SOCIAL, NUTRICIONAL E ESTILO DE VIDA DE UM GRUPO DE IDOSOS NO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ/RN

Vanessa Teixeira Lima de Oliveira, Alanne Sayonara da Silva, Alyne Maria Tibúrcio da Silva Santos, Brenna Alyne de Araújo Menezes, Camila Fabiane Macedo Miranda.

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** O envelhecimento é um desafio com implicações socioeconômicas, e no Brasil isso demanda a criação e inserção de políticas públicas que assista e proteja o idoso, como o Núcleo de Apoio à Saúde da Família/NASF. **Objetivo:** Caracterizar socialmente e nutricionalmente idosos (n=42) usuários do NASF de Santa Cruz/RN. **Metodologia:** Foram aplicados questionários estruturados sobre aspectos sociais, nutricionais e estilo de vida. Para o estado nutricional calculou-se o IMC e aferiu-se circunferência abdominal (CA) e da panturrilha (CP). A pesquisa obteve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FACISA/UFRN com parecer de número 1.779.657. **Resultados:** A média de idade foi de 70,6±5 anos, sendo 66,7% do sexo feminino, casados (38,1%), analfabetos (50,0%), aposentados (92,9%) e renda média de um salário mínimo (38,1%). Quanto ao estado nutricional, obteve-se IMC médio de 26,4 kg/m<sup>2</sup>, média de CA de 96 cm, para ambos os sexos, e média de CP de 34,2 cm. Para estilo de vida, 52,4% não faz atividade física, 57,1% são ex-fumantes, 61,9% não ingerem álcool, 66,7% fazem acompanhamento médico e 76,2% nunca tiveram atendimento nutricional. **Conclusão:** O aumento da CA, eleva o risco cardiovascular e pode comprometer o estado nutricional. Reforçando a importância de mais investigações na temática, sendo necessário traçar estratégias difundindo informações criando medidas preventivas, visando à promoção da saúde.

**Palavras-chave:** Estado nutricional; Idoso; Avaliação Nutricional.

## EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: CONSTRUINDO HÁBITOS SAUDÁVEIS EM ESCOLARES DE SANTA CRUZ-RN

João Vitor da Silva Guilherme<sup>1</sup>, Leticia Karin Dantas de Azevêdo<sup>1</sup>, LanaLaysa da Costa Dantas Pinheiro<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

<sup>2</sup>Vigilância Sanitária

**Introdução:** Na população infantil é observado o alto consumo de alimentos industrializados, ricos em açúcar, sal, gorduras e conservantes, e baixas quantidades de fibras, vitaminas e minerais, estando diretamente relacionada ao surgimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). **Objetivo:** Incentivar o consumo de frutas e verduras no público infantil. **Metodologia:** A ação foi desenvolvida na Escola Municipal Aluizio Bezerra, em Santa Cruz-RN, com uma turma de 30 alunos do 4º ano do ensino fundamental, através de uma dinâmica que utilizava uma mão de feltro, confeccionada para facilitar o entendimento acerca das informações sobre a importância e os benefícios do consumo de 5 porções de frutas ou vegetais ao dia, com base nas recomendações do Programa 5 ao dia. A atividade foi finalizada com a degustação de um sanduíche natural produzido pelos próprios alunos, contendo uma porção de fruta e uma de vegetal. **Resultados:** A experiência teve êxito devido às atividades lúdicas terem chamado a atenção dos estudantes para o conteúdo abordado, proporcionando o conhecimento sobre a importância da ingestão das frutas e vegetais, desenvolvendo o empoderamento das crianças quanto as suas escolhas alimentares, tornando-as mediadoras dessas informações. **Conclusão:** Há necessidade de mais intervenções voltadas para esse público, a fim de reduzir os índices de DCNT, a partir do estímulo de hábitos saudáveis.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Nutrição da Criança; Obesidade.

## PROMOÇÃO DE PRÁTICAS SAUDÁVEIS SOBRE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E ALEITAMENTO MATERNO COM GESTANTES: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Vanessa Alves Freires de Farias<sup>1</sup>, Larissa Pinheiro Costa<sup>1</sup>, Isabella Grazyele Severo Silva<sup>1</sup>, Cynthia Lorena Teixeira de Araujo Lima<sup>1</sup>, Mariana Silva Bezerra<sup>1</sup>.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte<sup>1</sup>

**Introdução:** A OMS recomenda que o aleitamento materno seja exclusivo até os seis meses, estendendo-se até os dois anos ou mais, aliada à introdução de alimentação complementar balanceada como medidas importantes de saúde pública. **Objetivo:** Relatar uma intervenção sobre o aleitamento materno e a alimentação complementar em um grupo de gestantes acompanhadas no Centro de Referência de Assistência Social de Santa Cruz, RN. **Metodologia:** Trata-se de um relato de experiência vivenciado no estágio de Nutrição em Saúde Coletiva da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi – FACISA. Iniciou-se com uma dinâmica de quebra gelo. Em seguida ocorreu a dinâmica da “Pescaria”, onde aleatoriamente as gestantes pescavam os peixes que continha frases sobre o aleitamento materno e estas julgavam as afirmações em verdadeiras ou falsas. Por fim, realizou-se a atividade intitulada “papinhas industrializadas ou maçã in natura”. **Resultados:** As gestantes experimentaram uma papinha industrializada sabor maçã e, posteriormente, as raspas de uma maçã, as amostras estavam identificadas. Após ouvir os relatos das gestantes foi mostrado e interpretado as informações nutricionais dos alimentos. **Conclusão:** As intervenções estimularam reflexões e um melhor entendimento sobre o aleitamento materno e a alimentação complementar, propondo mudanças de hábitos em prol da melhoria nas condições de vida das crianças e das gestantes.

**Palavras-chave:** Educação em Saúde; Aleitamento Materno; Alimentação Complementar.

## OBESIDADE NA ATENÇÃO BÁSICA: IMPORTÂNCIA DE GRUPO TERAPÊUTICO COMO ESTRATÉGIA DE TRATAMENTO

Amoysa Araújo Ribeiro<sup>1</sup>, Vanessa Teixeira de Lima Oliveira<sup>2</sup>, Jéssica Raissa Carlos Gomes<sup>1</sup>, Társila Estefânia Gomes Rodrigues<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) – Escola Multicampi de Ciências Médicas (EMCM)

<sup>2</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** A obesidade é uma doença multifatorial, resultante da interação genética, ambiente, estilos de vida e fatores emocionais. Pode associar-se ao surgimento de outras doenças crônicas não transmissíveis. Por isso, é necessário o seu enfrentamento. **Objetivo:** Este estudo relata a experiência de um grupo terapêutico realizado com pacientes obesos, usuários de uma Unidade Básica de Saúde no município de Caicó/RN. **Metodologia:** Ocorreu no entre junho e setembro de 2017, com 12 participantes que possuíam obesidade de grau I e II, e faixa etária entre 30 e 60 anos. A intervenção aconteceu por meio da terapia nutricional e cognitivo comportamental, através de 7 encontros que abordaram as temáticas de: grupo terapêutico, avaliação nutricional, conceituação da obesidade, fatores emocionais, alimentação saudável e dietas da moda. Utilizou-se a didática de dinâmicas grupais, recursos audiovisuais, rodas de conversa e explanação do conteúdo por meio de slides, cartazes e panfletos. **Resultados** Estes momentos foram enriquecedores, uma vez que promoveram a transmissão de conhecimento, troca de experiências e diálogos que levaram ao empoderamento dos participantes, estimulando que estes pudessem desenvolver um maior controle sobre suas escolhas alimentares. **Conclusão:** destaca-se que a metodologia grupal e bastante aplicável, e por isso deve ser mais estimulada entre os serviços como forma de enfrentamento desta patologia, e de muitas outras condições de saúde.

**Palavras-chave:** Obesidade; Saúde; Terapia nutricional.

## RISCOS OCUPACIONAIS EM UM RESTAURANTE COMERCIAL DE SANTA CRUZ/RN: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Ingride Mirely da Silva<sup>1</sup>, Andressa Giselle Gomes de Araújo<sup>1</sup>, Kelly Arleziene de Lima<sup>1</sup>, Amanda Cristina Batista Costa<sup>1</sup>, Mariana Silva Bezerra<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** Unidades de alimentação e nutrição (UANs) são consideradas um ambiente com ritmo acelerado na produção de refeições, associado a condições de trabalho com consideráveis prevalências de acidentes e doenças ocupacionais. **Objetivo:** Relatar a experiência na elaboração do mapa de riscos ocupacionais de um restaurante comercial no município de Santa Cruz, Rio Grande do Norte. **Metodologia:** Realizou-se o diagnóstico visualizando os possíveis riscos biológicos, químicos, físicos, ergonômicos e de acidentes, aos quais os colaboradores da UAN estariam expostos. Foi elaborado um mapa de riscos, de acordo com o tipo e a gravidade dos achados e por fim foram estabelecidas medidas preventivas. **Resultados:** Nos mais diferentes graus todos os tipos de riscos foram visualizados, evidenciados principalmente pelas altas temperaturas, ausência do fornecimento de equipamentos de proteção individual e coletivo, escassez de capacitação para promoção das boas práticas de fabricação, bem como estrutura física inapropriada. **Conclusão:** A UAN oferece riscos à saúde dos trabalhadores devido suas inadequações, favorecendo uma condição de trabalho estressante, que pode contribuir para o absenteísmo e produção ineficaz. Espera-se que o mapa de riscos atue na promoção da saúde ocupacional, conduzindo um trabalho menos desgastante, importante para uma produção de refeições de qualidade para a clientela.

**Palavras-chave:** Saúde do trabalhador; Riscos ocupacionais; Serviços de alimentação.

## PADRONIZAÇÃO DA QUANTIDADE DE AÇÚCAR EM SUCOS SERVIDOS EM UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL

Hortência Santos Gentil Araújo<sup>1</sup>, Natália Carlos Maia Amorim<sup>2</sup>, Ruty Eulália de Medeiros Eufrásio<sup>2</sup>, Mariana Silva Bezerra<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

<sup>2</sup> Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSERH/UFRN).

**Introdução:** A padronização é importante para o bom funcionamento da UAN, e a quantidade per capita de açúcar estabelecida no planejamento nem sempre corresponde a quantidade utilizada na produção dos sucos servidos nos restaurantes. **Objetivo:** Padronizar a quantidade de açúcar em cada um dos sabores de polpas de frutas ofertados em um restaurante institucional no interior do Rio Grande do Norte. Os métodos usados foram testes de palatabilidade com diferentes concentrações de açúcar e água para cada sabor utilizado (Acerola, Cajá, Cajú, Goiaba, Graviola, Manga e Uva). Os testes foram realizados através da degustação pelas nutricionistas do serviço com três diferentes concentrações de açúcar. Posteriormente, os sucos foram servidos e avaliados pelos comensais, por meio de teste de aceitabilidade com uma ficha elaborada para essa pesquisa, classificando-os em “pouco doce”, “doce ideal” ou “muito doce”. No fim, as fichas foram contabilizadas e os resultados expressos em percentual. Ao final, os valores per capita de açúcar estabelecidos foram de 10g (Cajú, Manga e Uva) e 12,5g (Acerola, Cajá, Goiaba e Graviola). **Resultados:** Nos testes de aceitabilidade todos os sucos foram bem aceitos. **Conclusão:** Com a padronização houve uma redução de cerca de 50% da quantidade de açúcar que era utilizada anteriormente, contribuindo para redução do consumo de açúcar pelos comensais e dos custos da unidade.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Dieta Saudável; Serviço de alimentação.

## ACOMPANHAMENTO E CONTROLE DE SOBRAS EM UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO

Janicleide Nascimento de Sousa<sup>1</sup>, Érica Louise Fonseca da Silva<sup>1</sup>, Grazielle Louise Ribeiro de Oliveira<sup>2</sup>, Jéssika Lydyane dos Santos<sup>1</sup>, Heloísa Baracho de Macedo<sup>1</sup>, Patrícia Viviane de Araújo<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Universidade Potiguar – UNP

<sup>2</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN

**Introdução:** Em uma Unidade Produtora de Refeições existem vários custos como, equipamentos, avaliação, manutenção, desperdício. Esse último, tem uma grande relevância nas unidades de produção de alimentos e deve ser evitado por representar o custo dos insumos perdidos e a diminuição do rendimento. **Objetivo:** Quantificar as sobras existentes em um serviço de self service, do tipo buffet livre e intervir para promover a diminuição do desperdício. **Metodologia:** Trata-se de um estudo observacional e experimental. A pesquisa foi realizada em duas etapas: na primeira, realizada nas três primeiras semanas, foi observado o quantitativo das sobras, pesando a entrada e saída dos alimentos distribuídos no buffet, e qual seu destino. Na segunda, foram propostas intervenções para a diminuição dessas sobras. **Resultados:** Os alimentos que foram produzidos, representaram um total de 843 kg, destes, 70% (593 kg) foram consumidos e 30% (250 kg) foram de sobras sujas. As sobras resultantes dos dias da pesquisa, representaria um rendimento de R\$17.047,53, referente ao preço cobrado no buffet. **Conclusão:** Mudanças no cardápio, na apresentação dos pratos, e nos utensílios de distribuição dos alimentos diminuíram esse percentual de sobras. Fazer a mensuração contínua das perdas é necessário para que seja possível avaliar o real impacto provocado sobre o rendimento financeiro de uma Unidade Produtora de Refeição.

**Palavras-chaves:** desperdício de alimentos; serviço de alimentação; rendimento.

## AValiação DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DE UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL EM SANTA CRUZ, RN

André Matheus Costa Duarte<sup>1</sup>, Natália Carlos Maia Amorim<sup>2</sup>, Ruty Eulália de Medeiros Eufrásio<sup>2</sup>, Mariana Silva Bezerra<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

<sup>2</sup>Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSERH/UFRN)

**Introdução:** Considera-se uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) todo e qualquer local que tem como objetivo a produção e/ou distribuição de refeições, tais unidades devem trazer como prática constante do local evitar ao máximo o desperdício de alimentos provocados dentre outras causas pela falta de um adequado planejamento de cardápios, ausência de treinamento dos manipuladores ou não aceitação dos comensais. **Objetivo:** Avaliar o desperdício de uma UAN institucional localizada no município de Santa Cruz/RN a partir do índice de resto-ingesta. **Metodologia:** A coleta dos dados ocorreu em nove dias de três diferentes semanas. Foi utilizada uma balança digital para pesagem do valor total de alimentos distribuídos. O peso das sobras sujas foi obtido pela pesagem dos alimentos retirados do balcão de distribuição que não poderiam mais ser reaproveitados e os restos pela pesagem dos alimentos deixados pelos comensais nos pratos e bandejas. **Resultados:** A UAN apresentou uma média do percentual resto-ingesta alto (7,6%), que pode ter ocorrido devido problemas no abastecimento de gêneros nos dias avaliados, ocasionando monotonia nos cardápios. **Conclusão:** É importante a implementação de intervenções para controle de custos e desperdícios, como um eficiente planejamento dos cardápios, ações de educação alimentar e treinamento com os manipuladores sobre porcionamento na distribuição.

**Palavras-chaves:** Alimentação Coletiva; Desperdício de Alimentos; Produção de Alimentos.

## ELEMENTOS DA COMPOSIÇÃO DO CUSTO-REFEIÇÃO: ANÁLISE DA PRODUÇÃO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Antonia Isabelly Monteiro dos Anjos<sup>1</sup>, Andressa Giselle Gomes de Araujo<sup>1</sup>, Franciane Pereira da Silva<sup>1</sup>, Leticia Karin Dantas de Azevedo<sup>1</sup>, Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans<sup>1</sup>, Natalia Carlos Maia Amorim<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

<sup>2</sup>Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares

**Introdução:** As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) devem fornecer uma alimentação adequada e equilibrada, a partir de uma eficiente gestão de cardápios a fim de garantir a qualidade das refeições oferecidas. **Objetivo:** Identificar os elementos que compõe o custo-refeição e realizar sua análise, no contexto de um Restaurante Universitário (RU). **Metodologia:** Estudo de caso, exploratório-descritivo, de cunho documental e abordagem quantitativa, sem aplicação estatística. A coleta de dados ocorreu no período de abril a junho de 2018, no RU da FACISA/UFRN, localizado na cidade de Santa Cruz/RN, a partir das despesas já realizadas, com consulta quando necessário a normas de órgãos públicos e literaturas bases. **Resultados:** Considerando-se os custos de maior autonomia do nutricionista no gerenciamento da produção de refeições obteve-se um custo direto total de R\$ 16,48, distribuídos em desjejum (3,35), almoço (7,90) e jantar (5,23), e indiretos da ordem de 4,37, encontrando valores inferiores em outros trabalhos que analisaram custos de RU, podendo ser justificado pelo tipo de serviço da UAN, sua localização e o aumento de valor de mercadorias e serviços no tempo. **Conclusão:** A adequada mensuração dos custos dispendidos e a correta identificação das fontes de despesa favorece o planejamento e auxilia na tomada de decisão.

**Palavras-chaves:** Alimentação Coletiva; Custos e Análise de Custo; Gestão da Qualidade.

## PROPOSTA DE UM PLANO DE AÇÃO PARA A MELHORIA DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA FACISA/UFRN

Raissa Loise Maciel de Souza<sup>1</sup>, Leticia Karin Dantas De Azevedo<sup>1</sup>, Ana Karoliny Xavier de Gois<sup>1</sup>, Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans<sup>1</sup>, Jessicley Ferreira de Freitas<sup>1</sup>, Natalia Carlos Maia Amorim<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

<sup>2</sup>Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares

**Introdução:** Com a realização de refeições fora do lar tornou-se um hábito do cotidiano, as UANs adotam programas de controle de qualidade que permitem analisar e avaliar durante todo o processo, a qualidade higiênico-sanitária.

**Objetivo:** Propor um plano de ação para melhoria da qualidade do RU a partir da avaliação das condições-higiênicas sanitárias. **Metodologia:** O presente estudo foi desenvolvido através da aplicação do checklist, que mostrou um percentual de adequação muito bom. **Resultados:** das 12 categorias analisadas, em 4 foram observadas inadequações, sendo elas: EDIFICA, CIP e MANIPULADOR. Se fazendo necessário, proposto um plano de ação para curto e médio prazo. **Conclusão:** Apesar de uma boa conformidade higiênico-sanitária geral, a UAN ainda precisa avançar em relação à efetivação da segurança alimentar, envolvendo ações corretivas e responsabilidades.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Segurança Alimentar; Refeições.

## ANÁLISE DO BINÔMIO TEMPO/TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE DA PARAÍBA

Rônisson Thomas de Oliveira Silva,<sup>1</sup>Érika Gomes Martins<sup>1</sup>, Natália de Oliveira Barros<sup>1</sup>, Jefferson Carneiro de Barros<sup>1</sup>, EdianeDeijaly dos Santos<sup>2</sup>, Leyla Helenna Gouveia Ribeiro<sup>2</sup>

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

<sup>2</sup>Centro de Processamento da Alimentação Escolar

**Introdução:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) exige que todos os alimentos adquiridos estejam dentro dos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Monitorando-se a temperatura sob a qual o alimento é mantido e o tempo gasto durante o seu preparo e distribuição, pode-se obter melhoria na qualidade do alimento e evitar contaminações e surtos de origem alimentar. **Objetivo:** avaliar as condições do tempo e temperatura das preparações produzidas e distribuídas pelo Centro de Processamento da Alimentação Escolar (CPAE) de Picuí/PB. **Metodologia:** Durante 5 dias não consecutivos avaliou-se o tempo e a temperatura das preparações no momento de saída do Centro e no momento da recepção, dos alimentos, pelas escolas. Foram acompanhadas 5 escolas da zona urbana do município. **Resultados:** Nos dias analisados as preparações distribuídas pelo Centro de Processamento tiveram uma média de 58°C, onde a média geral de queda das temperaturas foi de 4.02° C. Já a média geral do transporte foi de 49, 64 min, sendo possível observar que o menor tempo médio de distribuição foi 44 min e o máximo foi de 62 min. **Conclusão:** O estudo se limitou à análise do transporte realizado pelo CPAE e, assim, percebeu-se que ocorreu queda em todas as preparações durante todos os dias de análises, porém, mesmo diante disso, não se pode afirmar que esse fator torna as preparações inseguras ou que os equipamentos estão inadequados.

**Palavras-chave:** alimentação coletiva; abastecimento de alimentos; serviços de alimentação.

## CONDIÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA DAS CRECHES PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ-RN

Laedja Driely Silva de Moura<sup>1</sup>, Anna Hionara da Silva Araújo,<sup>1</sup>Ingrid Mirely da Silva,<sup>1</sup> Marcela Renata Nascimento de Oliveira<sup>1</sup>, Fábio Resende de Araújo<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** Para que a alimentação seja considerada saudável, esta precisa estar livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos. Deste modo, deve-se adotar medidas preventivas e de controle em toda a cadeia de alimentos, por meio de boas práticas de higiene e manipulação. **Objetivo:** Avaliar as condições higiênico-sanitárias nas creches públicas do município de Santa Cruz/RN. **Metodologia:** Estudo transversal, quantitativo desenvolvido em três creches públicas situadas na zona urbana de Santa Cruz/RN. A pesquisa foi realizada, *in loco*, por meio de observação direta dos discentes do curso de nutrição da FACISA, participantes do projeto Saúde e bem estar nas escolas, por meio do *CheckList* elaborado e validado por CECANE/FNDE (2012) baseado na legislação brasileira RDC nº216/2004. **Resultados:** As creches apresentaram risco sanitário regular, estando no intervalo de 51 a 75 % de conformidade. Os itens de maiores irregularidades foram edifícios e instalações da área de preparo dos alimentos, equipamentos para temperatura controlada, potabilidade da água, manipuladores e processos e produções pela ausência de colhida de amostras. **Conclusão:** Na escola, a alimentação é fundamental o fornecimento de uma alimentação de qualidade. Desse modo, é necessário ações e orientações sobre o cuidado sanitário dos alimentos, a fim de garantir a prevenção de DTA, contribuindo para a promoção à saúde no ambiente escolar.

**Palavras-chave:** Alimentação; Escolares; Manipulação de Alimentos.

## AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS DE SANTA CRUZ-RN

Letícia Karin Dantas de Azevêdo<sup>1</sup>, Ana Karoliny Xavier de Gois<sup>1</sup>, Raissa Loise Maciel de Souza<sup>1</sup>, Fábio Resende de Araújo<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** A adequação da qualidade higiênico-sanitária possui importância durante a preparação dos alimentos, para garantir o não desenvolvimento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) para os comensais. Geralmente são causadas por falta de higiene dos manipuladores, preparo de refeições com muita antecedência, métodos inadequados de cocção, aquecimento ou refrigeração, sendo revertidas com adequações durante a produção das refeições e com Boas Práticas de Manipulação (BPM). **Objetivo:** Analisar a qualidade higiênico-sanitária de escolas da cidade de Santa Cruz–RN a partir da aplicação do check-list. **Metodologia:** A aplicação foi realizada em oito escolas na cidade de Santa Cruz–RN. **Resultados:** Nas escolas estaduais e municipais o bloco que apresentou maior percentual de adequação foi “Recebimento”, de menor percentual foi “Higienização ambiental” para as escolas estaduais e “Processos e produções” para as municipais. A média do risco sanitário para as escolas estaduais e para as estaduais estão classificadas como regular. **Conclusões:** Algumas inadequações são facilmente modificadas, dessa forma se torna importante que as autoridades tenham acesso a esses dados para permitir as modificações necessárias, outra solução para minimizar os riscos seria o aumento do número de nutricionistas responsáveis pelas unidades escolares para aumentar a fiscalização.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Doenças Transmitidas por Alimentos; Boas Práticas de Manipulação.

## ALIMENTAÇÃO OFERTADA NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO SOB ANÁLISE DAS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

Ana Karoliny Xavier de Gois<sup>1</sup>, Leticia Karin Dantas de Azevedo<sup>1</sup>, Raissa Loise Maciel de Souza<sup>1</sup>, Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans<sup>1</sup>, Vanessa Texeira de Lima Oliveira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** A criação de restaurantes universitários pode minimizar o efeito da nova rotina, corroborando na conservação da qualidade de vida, através de cardápios variados e nutritivos. Assim, foram criados para facilitar o acesso à alimentação adequada e segura. O Guia Alimentar, diante transformações da sociedade, fez-se relevante à apresentação de novas recomendações, à evolução de técnicas de promoção e efetivação do direito à alimentação adequada e de qualidade. **Objetivo:** Avaliar cardápios ofertados no Restaurante Universitário da FACISA frente às diretrizes propostas no Guia Alimentar da População Brasileira. **Metodologia:** Verificou-se a oferta das preparações contendo alimentos ultraprocessados e a refeição mais comprometida, perante a frequência prevalente desse grupo alimentar, a partir de dados coletados no cardápio mensal do Restaurante, adquirido pelo setor de Nutrição do HUAB. **Resultados:** Foi percebido através da análise do cardápio, que estes tipos de alimentos são oferecidos no limite de consumo, quando se refere ao principal alimento da preparação. **Conclusão:** Embora, o Guia não estipule quantitativamente, a frequência de consumo destes, afirma-se que, ofertando-se um alimento cuja ingestão seja ponderada ou evitada, é possível estimular o consumo de tais alimentos, promovendo refeições com ultraprocessados de maneira moderada, não sobressaindo os demais ingredientes das preparações.

**Palavras-chaves:** Alimentação Coletiva; Guia Alimentar; Alimentação Saudável.

## LEITE DE EQUUS ASINUS: PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E FUNCIONAIS – UMA ALTERNATIVA ALIMENTAR

Bruciene Monalisa Ferreira Ramos<sup>1</sup>, Dara de Medeiros Araújo<sup>1</sup>, Denize Santos de Medeiros<sup>1</sup>, Geanna Silva de Figueirêdo Lima<sup>1</sup>, Regina Lúcia Cunha de Medeiros Freitas<sup>1</sup>, Rai Nabichedí da Silva<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduanda em Nutrição pela Universidade Potiguar – UnP.

<sup>2</sup>Docente do curso de Nutrição da Universidade Potiguar – UnP.

**Introdução:** Sabe-se que o leite de mamíferos vem sendo usado pelo homem há muitos anos, pesquisas nos revelam que além do uso do leite de vaca, o homem também faz uso do leite de jumentas, cabras, éguas, dentre outros. **Objetivo:** Buscar informações científicas relativas ao leite de *Equus asinus*, suas propriedades nutricionais e funcionais, além das características físico-químicas e microbiológicas; bem como, enquanto indicação para o consumo humano visando uma alternativa alimentar para uma dieta hipoalergênica. **Metodologia:** Realizou-se uma revisão literária com artigos publicados no período de 2013 a 2018, buscando na literatura científica nacional e internacional informações relativas ao leite de *Equus asinus*, por meio da base de dados como: Scielo, Bireme, Lilacs e Capes, onde foram obtidos poucos resultados. **Resultados:** Foi possível identificar queo leite asinino aproxima-se muito das propriedades de um alimento não-alérgeno, devido à sua estrutura, quantidade, distribuição e digestibilidade. **Conclusão:** Assim, apesar deste apresentar estudos que comprovam sua relevante similaridade ao leite humano e ter seu consumo associado a resultados de estudos que confirmam o seu uso como um alimento seguro numa dieta hipoalergênica, há significativa escassez em relação ao referencial teórico para pesquisas do leite de jumenta, principalmente na literatura brasileira.

**Palavras-chave:** Leite; alergia; intolerância.

## PERESKIAACULEATA: UMA ALTERNATIVA ALIMENTAR DE BAIXO CUSTO COM GRANDES POTENCIAIS NUTRITIVOS

Vanessa Rosa Pires<sup>1</sup>, Mateus Chaves Candeia<sup>1</sup>, Glória Maria Sena Soares<sup>1</sup>, Vitória Melo de Souza Silva<sup>1</sup>, Paulo Ricardo das Chagas Oliveira<sup>1</sup>, Anna Beatriz Santana Luz<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** Inserir hortaliças não convencionais na alimentação é uma das formas de usufruir da biodiversidade nacional. *Pereskiaaculeata* é uma espécie cactácea que pode ser uma alternativa alimentar e uma opção de diversificação cultural para a população. **Objetivo:** Realizar uma revisão bibliográfica sobre os benefícios nutricionais e econômicos que a planta oferece. **Metodologia:** A pesquisa baseou-se em artigos ofertados nas plataformas Scielo, Scopus, Science Direct, Google Acadêmico e Periódicos CAPES, compreendidos entre os anos 2009 a 2018, nos idiomas português e inglês. Foram utilizados os descritores *Pereskiaaculeata*, proteína, custo, nutrição, protein, cost, nutrition. **Resultados:** Selecionou-se 12 estudos, os quais evidenciam o melhor desempenho metabólico nos indivíduos que consumiram alimentos contendo a planta em sua composição, além de seu extrato de mucilagem ser considerado um excelente aditivo, pois funciona como agente geleificante e/ou emulsificante. Apresenta fácil cultivo e baixo custo, sendo considerada uma acessível fonte alimentícia. Tem ação antioxidante, possui triptofano e níveis notáveis de fibra dietética, tornando-se útil para fabricação de produtos saudáveis, como farinhas, saladas, tortas e massas em geral, proposta interessante para incluir no cardápio escolar. **Conclusão:** A *Pereskiaaculeata* pode auxiliar ainda no tratamento da anemia ferropriva, osteoporose, câncer e constipação intestinal.

**Palavras-chave:** Alimentação; benefícios; hortaliça.

## ABORDAGEM DA DIETA VEGANA ATRAVÉS DA PERSPECTIVA GASTRONÔMICA

Dayanne Monike Dantas<sup>1</sup>, Renata Samali Dantas de Souza<sup>1</sup>, Lucas Azevedo Meira de Souza<sup>1</sup>, Anna Beatriz Santana Luz<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** O ato de alimentar-se teve o seu conceito ampliado, sendo reconhecido como um processo subjetivo levando em consideração hábitos alimentares, regionalidade, questão socioeconômica e até mesmo a filosofia de vida. Assim, o estilo de vida vegano tem conquistado espaço no meio gastronômico, tornando uma necessidade a produção e/ou adaptação de novas receitas que se adequem sensorialmente e nutricionalmente ao hábito desses indivíduos. **Objetivo:** Relatar a experiência do 8º Festival Gastronômico realizado na FACISA, que teve como tema Prazeres da Vida Vegana. **Metodologia:** O festival foi realizado com alunos do 5º período de Nutrição, da disciplina de Gastronomia aplicada à Nutrição, que foram divididos em cinco grupos onde cada um elegeu uma receita que se adequasse à temática, preparou e exibiu para o público e os jurados presentes, que avaliaram os atributos sensoriais. **Resultados:** O festival estimulou a criatividade para a elaboração de novas receitas, de modo a terem boa apresentação, características organolépticas desejáveis e equilíbrio nutricional. Também despertou e aguçou a curiosidade dos alunos, gerando maior interesse sobre a temática, além de proporcionar o trabalho em equipe. **Conclusão:** O festival gastronômico teve o impacto esperado, mostrou a diversidade de receitas que podem ser feitas dentro do espectro vegano, bem como despertou o interesse nos alunos e no público presente.

**Palavras-chave:** Alimentação saudável; Estilo de vida; Vegano.

## BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE COMO IMPORTANTE FATOR DE PREVENÇÃO CONTRA MORBIDADES EM LACTENTES

Eduardo Fabrício Medeiros Alves<sup>1</sup>, Joana Sabino da Silva<sup>1</sup>, Izabel Virgínia Lima de Moura<sup>1</sup>, Mônica Louise Chaves Costa<sup>1</sup>, Aline Emília Silva das Chagas<sup>1</sup>, Déborade Almeida Aloise<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** O parasitismo intestinal é um problema de saúde pública, com diversos facilitadores e acometendo grande parte da população, gerando riscos à saúde, especialmente em crianças. **Objetivo:** Averiguar a presença de estruturas parasitárias em lactentes de 2 a 4 meses de vida, na cidade de Santa Cruz-RN. **Metodologia:** Estudo transversal com aplicação de questionário para análise de dados socioeconômicos e conhecimentos sobre os hábitos de higiene. Amostras fecais foram obtidas e analisadas através do método de Hoffmann, Pons e Janer. Um total de 62 crianças participou da pesquisa das quais 37,1% tinham 2 meses, 22,6% tinham 3 meses e 40,3% tinham 4 meses. **Resultados:** Das famílias entrevistadas 91,9% utilizavam água encanada e 61,3% tinham renda inferior a um salário mínimo. Das crianças analisadas 64,5% estavam em aleitamento exclusivo, 25,9% em aleitamento artificial, misto ou parcial e 9,6% em aleitamento predominante ou complementado. Das crianças que não estavam em aleitamento exclusivo apenas 33,3% tinham suas mamadeiras higienizadas com escova, água tratada e esterilizadas por fervura. O exame parasitológico identificou *Iodamoebabutschlii* em uma criança com 4 meses de idade, além de expressiva presença de amido em duas crianças, com 3 e 4 meses. **Conclusão:** Os hábitos de higiene são fundamentais para a prevenção contra enteroparasitoses, a qual apresenta correlação com a desnutrição e déficit no desenvolvimento infantil.

**Palavras-chave:** morbidade; parasitoses; lactente.

## A DIETA GESTACIONAL INFLUENCIA NA RESPOSTA GENOTÓXICA DO BINÔMIO MÃE/RECÉM NASCIDO?

Fabília de Medeiros Morais<sup>1</sup>, Felipe Matheus Alves de Araújo<sup>1</sup>, Gênisson S. Morais Pinheiro<sup>1</sup>, Geyza Batista de Brito e Silva<sup>1</sup>, Joana Cristina Medeiros Tavares Marques<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** A dieta tem influência na saúde da gestante e para o desenvolvimento do embrião, desse modo, é importante saber se os hábitos alimentares das gestantes influenciam na resposta genotóxica do BINÔMIO MÃE/RECÉM NASCIDO. **Metodologia:** Foi realizada uma revisão bibliográfica da plataforma PubMed, utilizando os descritores: maternal, food, pregnancy, newborn, DNA, damage, diet, genotoxicity. Foram incluídos artigos publicados do ano de 2011 até o momento. Nos 4 artigos encontrados, a composição dietética que apresentou efeito na resposta genotóxica da gestante e/ou do RN foram de dietas com deficiência de vitamina D, C e consumo elevado de carne vermelha. **Resultados:** Os artigos mostraram aumento de frequência de micronúcleos e de adutos do DNA. Os outros 3 estudos com fêmeas de ratos gestantes mostraram: que uma dieta com suplementação de ácido fólico diminuiu os níveis de danos no DNA na gestante e na prole; que a adição de adoçante sorbitol aumentou a frequência de micronúcleo e de danos no DNA; que deficiência de vitamina B6 aumenta a frequência de micronúcleo na prole. **Conclusão:** Poucos componentes da dieta gestacional já foram estudados e dentre estes alguns podem aumentar a frequência de danos genéticos, podendo influenciar no maior risco ao desenvolvimento de doenças futuras, porém muitos estudos ainda são necessários para avaliar melhor o efeito da composição dietética na resposta genotóxica de gestantes e RN.

**Palavras-chave:** Gestante; Alimentação; Genotoxicidade.

## AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE RESTRIÇÃO ALIMENTAR DE MILITARES DA MARINHA DO BRASIL E O IMPACTO NO SEU HÁBITO E COMPORTAMENTO ALIMENTAR.

Ingrid Cristina Silva de Oliveira<sup>1</sup>, Daline Fernandes de Souza Araújo<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Objetivo:** Avaliar o comportamento alimentar de militares. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal realizado na vila naval da cidade de Natal-RN, com cabos e sargentos entre 25 e 50 anos, do sexo masculino, sob parecer do CEP (Nº 2.142.592). Utilizou-se o questionário de comportamento alimentar The ThreeFactorEatingQuestionnaire - versão reduzida de 21 itens, instrumento de avaliação e a correlação entre os comportamentos de restrição cognitiva e alimentação emocional. Os dados foram tabulados e analisados no programa SPSS. **Resultados:** Dos 36 que responderam, 22,0% afirmaram grau de restrição 8 (limitar constantemente a ingestão alimentar, nunca cedendo) que significam nível de restrição elevado, seguindo desta forma 20,0% responderam se restringir a nível 4, apontaram nível 6 de restrição 17,0% e 11,0% responderam respectivamente os níveis 1, 2 e 3. Quando questionados sobre o quanto evitavam armazenar comidas tentadoras no intuito de evitar consumir alimentos não saudáveis e que pudessem influenciar no ganho de peso 39,0% afirmaram que raramente o fazem, 31,0% responderam quase nunca evitar guardar comidas apetitosas. **Conclusão:** É importante compreender que existem práticas alimentares que são prejudiciais à saúde e as que auxiliam na melhoria da qualidade de vida, bem-estar e benefícios ao homem.

**Palavras chave:** comportamento alimentar, hábito alimentar, ingestão de alimentos.

## DINAMIZANDO O ENSINO SOBRE A SÍNDROME DE BERARDINELLI NO INTERIOR DO RIO GRANDE DO NORTE

José Lucas de Sousa Araújo<sup>1</sup>, Julliane Tamara Araújo de Melo Campos<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

**Introdução:** A Síndrome de Berardinelli-Seip (SBS) é um distúrbio genético raro que se caracteriza pela perda drástica de tecido adiposo subcutâneo e extrema resistência à insulina, além de uma série de alterações metabólicas e sistêmicas, com relevância para diabetes mellitus, hipertensão arterial sistêmica, esteatose hepática, dislipidemia e insuficiência renal. **Objetivo:** Relatar as experiências vivenciadas em uma peça teatral voltada para expandir o conhecimento acerca da SBS para alunos do ensino médio de escolas públicas da região do Trairi/RN. **Metodologia:** Relato de experiência de uma ação desenvolvida no VI Curso de Férias de Morfologia e Fisiologia Humana da FACISA/UFRN. A peça foi desenvolvida por uma discente do curso de medicina, onde os autores foram os monitores de Morfologia e Fisiologia Humana que foi apresentada para 20 alunos e abordou conceitos da bioquímica e genética da SBS, como a resistência à insulina, perda acentuada do tecido adiposo, hiperglicemia, leptina e regulação da ingestão alimentar, focando nas alterações morfológicas que são características na síndrome, como extremidades aumentadas (mãos e pés), orelhas e nariz, flebomegalia, esteatose hepática, entre outros. **Conclusão:** A peça é fundamental para disseminar o conhecimento sobre a SBS de forma lúdica, ampliando a divulgação dessa rara lipodistrofia altamente prevalente no interior do Rio Grande do Norte.

**Palavras-chave:** Lipodistrofia Generalizada Congênita; Educação; Ensino Médio.

## FITOTERÁPICOS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA: RELATO DA CONSTRUÇÃO DE UM CANTEIRO DE PLANTAS MEDICINAIS EM UMA UBS DE JAÇANÃ/RN

Rônisson Thomas de Oliveira Silva<sup>1</sup>, Vanille Valério Barbosa Pessoa<sup>1</sup>

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

**Introdução:** O sistema público de saúde no Brasil não possui uma política de assistência farmacêutica capaz de suprir as necessidades medicamentosas da população, sobretudo no nordeste brasileiro, onde a população em vulnerabilidade apresenta dificuldades para obter os medicamentos essenciais, ao mesmo tempo, os indivíduos possuem a prática cultural de utilizar plantas com objetivo fitoterápico. **Objetivo:** Apresentar a construção de um canteiro de plantas medicinais na unidade básica Severina Medeiros Dantas, localizada na cidade de Jaçanã/RN. **Metodologia:** A construção do canteiro consistiu em 4 principais etapas, sendo elas: idealização e aprovação pela diretoria da unidade; levantamento das principais plantas utilizadas no território; confecção do canteiro e plantio dos fitoterápicos. O levantamento foi realizado através do relato dos participantes do grupo de idosos da unidade básica referida, assim como o apoio no plantio. **Resultados:** O canteiro foi construído no quintal da unidade básica e contou com o plantio de 9 fitoterápicos que são popularmente conhecidos como: Hortelã, Malva Rosa, Alecrim, Anador, Capim Santo, Erva Doce, Mastruz, Erva Cidreira e Camomila. **Conclusão:** O profissional nutricionista está inserido na área da saúde e, principalmente, no contexto do SUS podendo e devendo debater e trabalhar outras temáticas como a utilização de fitoterápicos na atenção primária.

**Palavras-chave:** Fitoterapia; Atenção primária à saúde; Saúde pública.

## KER+: UMA NOVA ALTERNATIVA ALIMENTAR

Denize Santos de Medeiros<sup>1</sup>, Bruciene Monalisa Ferreira Ramos<sup>1</sup>, Geanna Silva de Figueirêdo Lima<sup>1</sup>, Regina Lúcia Cunha de Medeiros Freitas<sup>1</sup>, Marília de Medeiros Souza<sup>1</sup>, Valéria Mariz<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduanda em Nutrição pela Universidade Potiguar – UnP.

<sup>2</sup>Docente do curso de Nutrição da Universidade Potiguar – UnP.

<sup>1</sup>UNP – Universidade Potiguar

**Introdução:** Há muito tempo que se conhece o efeito benéfico de determinados tipos de alimentos na saúde do hospedeiro. Porém, o estudo de muitos alimentos e de seus componentes tornou-se intenso somente nos últimos anos, é o caso dos alimentos conhecidos como funcionais. Estes alimentos são uma ótima opção e aos poucos estão ganhando espaço e chegando às prateleiras dos supermercados. **Objetivo:** Relatar a experiência ocorrida no Curso de Nutrição do terceiro período da UNP (Universidade Potiguar) na cidade de Caicó/RN, onde os alunos foram desafiados a criar um alimento funcional, de baixo custo e com propriedades nutricionais, trabalho este que comporia a nota parcial da terceira unidade da disciplina de Bromatologia e Tecnologia de Alimentos. **Metodologia:** Foi criada uma bebida fermentada, resultante da mistura de Kefir, pitaya e mel, o qual recebeu o nome de KER+. Os materiais utilizados para confecção do novo produto foram: pote de vidro, colher, peneira de plástico, colônia de Kefir, leite UHT, mel de abelhas, fruta Pitaya, medidores de cozinha, funil, balança, e liquidificador. **Conclusão:** O novo produto tem propriedades antibacterianas, uma incrível fonte de nutrientes, reduzindo a inflamação intestinal, melhora a intolerância a lactose, apresenta ótima fonte de energia, anti-séptica, cicatrizante e revigorante.

**Palavras-chave:** Kefir; Alimento funcional; Probiótico.