- 2026

CADERNO DE RESUMOS

JORNADA CIENTÍFICA DO IAN UFRJ
ANOS 2024 E 2025

MACAÉ, RJ
AGOSTO DE 2026

ORGANIZAÇÃO:

FERNANDA AMORIM-BRAGA
PROF. ADJUNTO | DOUTORA

NAIARA SPERANDIO
PROF. ADJUNTO | DOUTORA

INSTITUIÇÃO PROMOTORA:

Instituto de Alimentação e Nutrição do Centro Multidisciplinar Macaé - CMM UFRJ

ISBN:

978-65-02-32430-1

UFRJ
CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ-MACAÉ
IAN UFRJ

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ MACAÉ
INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

UFRJ

CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ-MACAÉ

IAN UFRJ

CADERNO DE RESUMOS

JORNADA CIENTÍFICA DO IAN UFRJ
ANOS 2024 E 2025

MACAÉ, RJ
AGOSTO DE 2026

I Jornada Científica do Instituto de Alimentação e Nutrição
I JCIAN – 2024

Comissão Organizadora

Profa. Dra. Fernanda Amorim Braga
Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN/UFRJ)
Diretora de Pós-graduação e Pesquisa do IAN/UFRJ

Profa. Naiara Sperandio
Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN/UFRJ)
Vice-Diretora de Pós-graduação e Pesquisa do IAN/UFRJ

Avaliadores *Ad hoc* dos Resumos Científicos (em ordem alfabética)

Profa. Dra. Ana Cláudia Alves Marques Mariano – UNISUAM
Profa. Dra. Bianca Martins Gregório – UERJ
Profa. Dra. Fernanda Ornellas Pinto da Cruz – UNISUAM
Prof. Dr. Gilson Irineu de Oliveira Junior – IAN/UFRJ
Prof. Dr. Leandro Batista Oliveira – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Márcia Regina Viana – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Michele Teixeira Teixeira – UNIRIO
Profa. Dra. Naiara Sperandio – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Rafaela Karen Fabri – UERJ
Profa. Dra. Renata Borba de Amorim Oliveira – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Renata Frauches Medeiros Coimbra – UFF
Profa. Dra. Silvia Oliveira Lopes – UFV
Profa. Dra. Tatiana Silveira Feijó Cardozo – INJC/UFRJ

Avaliadores das Apresentações (em ordem alfabética)

Profa. Dra. Ainá Inoncencio da Silva Gomes – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Angélica Nakamura – IAN/UFRJ
Prof. Dr. Carlos Alberto Soares da Costa – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Célia Cristina Diogo Ferreira – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Flávia Farias Lima – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Flávia Félix Pereira – Nutricionista
Prof. Dr. Gilson Irineu de Oliveira Junior – IAN/UFRJ
Prof. Dr. Gustavo Vieira de Oliveira – ICM/UFRJ
Profa. Dra. Juliana Tomaz Pacheco Latini – ICF/UFRJ
Profa. Dra. Juliana Vale Ferreira – SEMUSA/Macaé
Profa. Dra. Milena Batista Carneiro – ICM/UFRJ
Profa. Dra. Mônica Volino Gonçalves de Souza – Nutricionista
Profa. Dra. Roberta Soares Casaes – IAN/UFRJ
Prof. Dr. Tiago Costa Leite – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Viviane Wagner Ramos – SEMUSA/Macaé

II Jornada Científica do Instituto de Alimentação e Nutrição
II JCIAN – 2025

Comissão Organizadora

Profa. Dra. Naiara Sperandio
Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN/UFRJ)
Diretora de Pós-graduação e Pesquisa do IAN/UFRJ

Profa. Dra. Fernanda Amorim Braga
Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN/UFRJ)
Vice-Diretora de Pós-graduação e Pesquisa do IAN/UFRJ

Avaliadores *Ad hoc* dos Resumos Científicos (em ordem alfabética)

Profa. Dra. Alessandra Pereira – UNIRIO
Profa. Dra. Bianca Martins Gregório – UERJ
Profa. Dra. Caroline Fernandes dos Santos Bottino – UFF
Profa. Dra. Fernanda Ornellas Pinto da Cruz – UNISUAM
Profa. Dra. Juliana Vale Ferreira – SEMUSA/Macaé
Profa. Dra. Luana Azevedo de Aquino – UNIRIO
Profa. Dra. Naiara Sperandio – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Silvia Eliza Pereira – UFF
Profa. Dra. Thereza Cristina Lonzetti Bargut – UFF

Avaliadores das Apresentações (em ordem alfabética)

Profa. Dra. Ainá Inoncencio da Silva Gomes – IAN/UFRJ
Prof. Dr. Carlos Marcelo Concha Vilca – Nutricionista
Profa. Dra. Célia Cristina Diogo Ferreira – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Flávia Farias Lima – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Flávia Félix Pereira – Nutricionista
Prof. Dr. Gardênia Márcia Silva Campos Mata – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Jane de Carlos Santana Capelli – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Juliana Tomaz Pacheco Latini – ICF/UFRJ
Profa. Dra. Juliana Vale Ferreira – SEMUSA/Macaé
Profa. Dra. Laís Vargas – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Márcia Regina Viana – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Marialda Moreira Christoffel – IENF/UFRJ
Profa. Dra. Milena Batista Carneiro – ICM/UFRJ
Profa. Dra. Paula Lima do Carmo – ICF/UFRJ
Profa. Dra. Priscila Vieira Pontes – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Roberta Soares Casaes – IAN/UFRJ
Profa. Dra. Viviane Wagner Ramos – SEMUSA/Macaé

SUMÁRIO

Apresentação 07
Mensagem ao corpo social do IAN 08
Mini-review | Profa. Dra. Beatriz Ribeiro 10
Resumos expandidos | Ganhadores do prêmio Menção Honrosa ... 15
Resumo expandido | Menção honrosa: Profª. Carla Adriano 16
Resumo expandido | Menção honrosa: Prof. Leandro Batista 19
Resumo expandido | Menção honrosa: Profa. Célia Ferreira 22
Resumos apresentados | Apresentação oral: I JCIAN 2024 25
Resumos expandidos | Ganhadores do prêmio Menção Honrosa ... 56
Resumo expandido | Menção honrosa: Profª. Kelse Tibau 57
Resumo expandido | Menção honrosa: Prof. Gilson Irienu 60
Resumo expandido | Menção honrosa: Profª. Célia Ferrei 64
Resumo expandido | Menção honrosa: Prof. Carlos Soares 68
Resumo expandido | Menção honrosa: Profª. Luana Monteiro 71
Resumos apresentados | Apresentação oral: II JCIAN 2025 74
Resumos expandidos | Ganhadores do prêmio Menção Honrosa 75

APRESENTAÇÃO

O Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) tem a satisfação de apresentar o "***Caderno de resumos*" das I e II Jornadas Científicas do IAN (I JCIAN e II JCIAN)**, realizadas nos anos de 2024 e 2025. Os eventos valorizaram a produção acadêmica nos diversos campos da alimentação, nutrição e saúde, e objetivaram promover a integração entre estudantes, docentes e técnicos-administrativos.

Mais do que eventos acadêmicos, as **I e II JCIAN** foram espaço estratégico para o diálogo interdisciplinar, no qual diferentes perspectivas se encontraram para refletir sobre os desafios contemporâneos da área da nutrição.

Contudo, a realização de eventos dessa natureza não está isenta de dificuldades. Em um contexto marcado por sobrecarga de trabalho e desafios estruturais e orçamentários enfrentados pela UFRJ, a organização das **I e II JCIAN** exigiu esforço coletivo, comprometimento institucional, engajamento da comunidade acadêmica e a colaboração de professores externos (com doutorado) que atuaram como pareceristas dos resumos submetidos. Ainda assim, é precisamente nesses cenários que iniciativas como esta se tornam ainda mais relevantes, pois fortalecem os vínculos acadêmicos e institucionais e ampliam os espaços de formação crítica e qualificada.

O "***Caderno de resumos***" reflete a diversidade e a qualidade das pesquisas desenvolvidas no IAN. Este material reúne, de forma especial, resumos expandidos dos trabalhos que foram contemplados com menção honrosa, evidenciando o destaque acadêmico dessas produções. Os demais trabalhos estão organizados no formato de resumos simples, compondo um panorama abrangente das pesquisas científicas realizadas.

Destaca-se, ainda, nesta versão que pode vir a ser continuada no futuro, a inclusão de um artigo em formato de *mini-review* com opinião reflexiva, cujo título "*Desenvolvimento profissional na Nutrição contemporânea: contribuições da pós-graduação e da inteligência artificial para a prática científica*" é de autoria da professora **Beatriz Gonçalves Ribeiro**, nossa primeira professora titular no IAN e figura central na implantação do curso. Sua trajetória acadêmica e institucional é marcada por contribuições decisivas para a consolidação, não apenas do curso, mas também da nutrição, e para a construção do futuro programa de pós-graduação do IAN, sendo referência para diferentes gerações de estudantes e pesquisadores.

Por fim, ao meu ver, realizar as **I e II JCIAN** e reunir essas produções no "***Caderno de resumos***", reafirma o compromisso do IAN com a excelência acadêmica, a inovação e a formação crítica dos seus alunos. Desta forma, espero que este material contribua não apenas para a difusão do conhecimento, mas também para o fortalecimento de uma comunidade científica comprometida com o avanço, a transformação social e a promoção da saúde da população brasileira.

Profa. Dra. Fernanda Amorim Braga
Organizadora do Cadernos de Resumo
Diretora de Pós-graduação e Pesquisa [2023-2025]
Vice-Diretora de Pós-graduação e Pesquisa [2025-2026]
Instituto de Alimentação e Nutrição | IAN UFRJ

MENSAGEM AO CORPO SOCIAL DO IAN

É com grande satisfação que apresentamos ao corpo social do Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN) este material fruto da nossa Jornada Científica. Aqui buscamos não apenas registrar parte da trajetória das primeiras edições do evento, mas também dar visibilidade ao conhecimento produzido por nossos estudantes, docentes, pesquisadores e colaboradores.

Esta publicação representa o compromisso assumido pela Direção de Pós-graduação e Pesquisa com o fortalecimento e visibilidade da produção científica dentro do nosso instituto. Que este material inspire novas pesquisas, fortaleça a integração entre os diferentes segmentos que compõem o IAN e estimule a participação da nossa comunidade nas próximas edições da Jornada Científica. Que possamos seguir reconhecendo e celebrando a ciência.

A todos os autores e autoras dos trabalhos aqui reunidos, nossos parabéns pelo reconhecimento e nosso agradecimento por contribuírem para a construção da história científica do IAN.

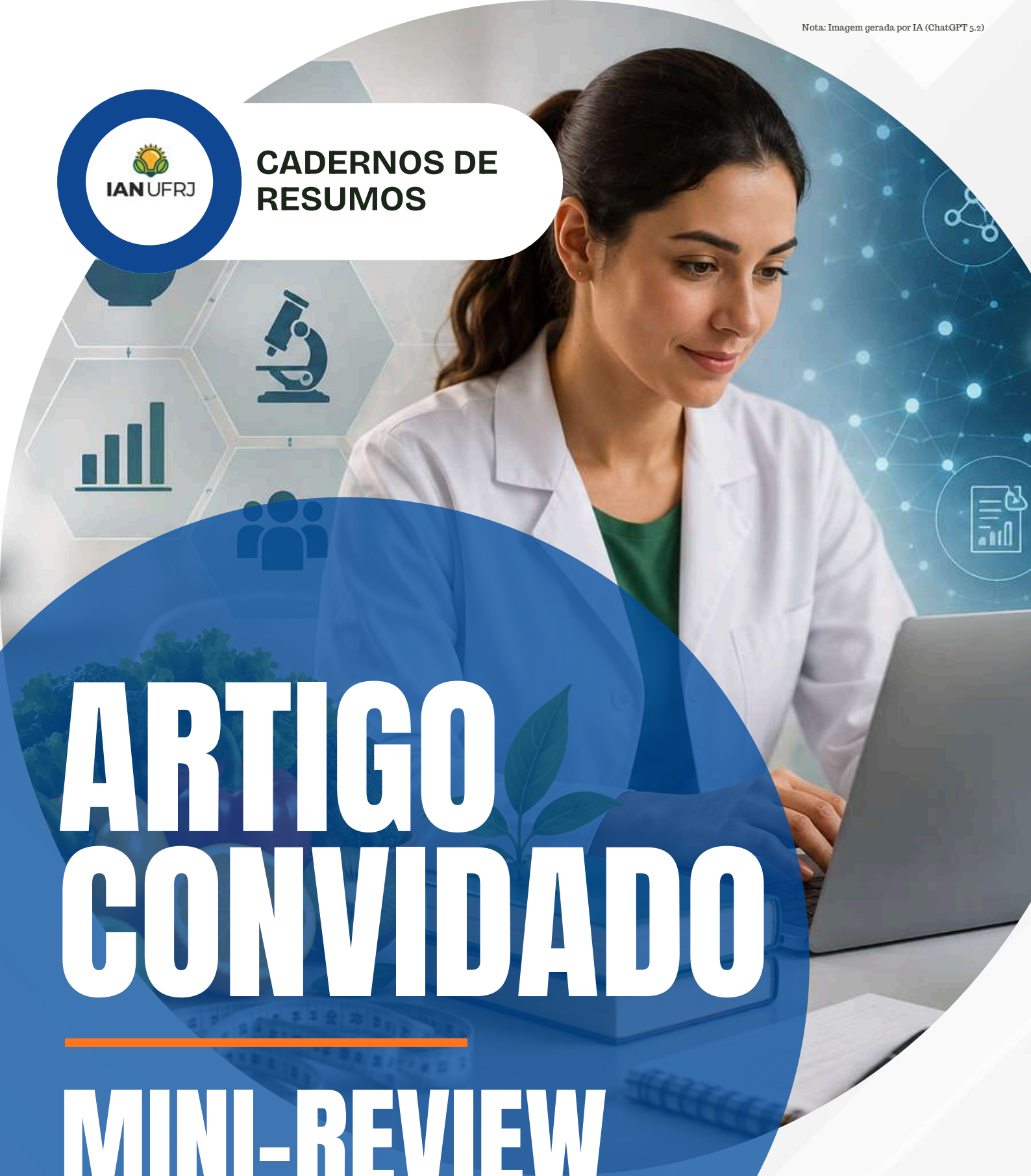
Desejo boa leitura e que esta publicação seja também um convite para continuarmos produzindo, compartilhando e celebrando a ciência!

Profa. Dra. Naiara Sperandio
Organizadora do Cadernos de Resumo
Vice-Diretora de Pós-graduação e Pesquisa [2023-2025]
Diretora de Pós-graduação e Pesquisa [2025-2026]
Instituto de Alimentação e Nutrição | IAN UFRJ

Nota: Imagem gerada por IA (ChatGPT 5.2)

IAN UFRJ

CADERNOS DE RESUMOS



ARTIGO CONVIDADO

MINI-REVIEW

Desenvolvimento profissional na Nutrição contemporânea: contribuições da pós-graduação e da inteligência artificial para a prática científica

Beatriz Gonçalves Ribeiro

Professora Titular do Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN), Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).
Doutora em Nutrição Humana Aplicada, Universidade de São Paulo.
E-mail: ribeirogoncalvesb@gmail.com.br

Resumo

A Nutrição contemporânea enfrenta desafios que transcendem os limites tradicionais da prática profissional, exigindo respostas fundamentadas em evidências científicas e construídas a partir de uma perspectiva interdisciplinar. A coexistência da transição nutricional, das doenças crônicas não transmissíveis, da insegurança alimentar, das mudanças climáticas e da rápida evolução tecnológica impõe a necessidade de uma nova concepção de desenvolvimento profissional, na qual a formação científica assume papel central. Nesse contexto, a pós-graduação constitui um ambiente estratégico para o desenvolvimento de competências relacionadas à produção do conhecimento, ao pensamento crítico, à inovação e à responsabilidade social. Paralelamente, a inteligência artificial modifica significativamente os processos de investigação científica, ampliando as possibilidades de análise, síntese e comunicação do conhecimento, ao mesmo tempo em que suscita desafios éticos e metodológicos. Este artigo apresenta uma reflexão sobre o desenvolvimento profissional na Nutrição contemporânea, discutindo como a integração entre pós-graduação, inteligência artificial e sustentabilidade pode contribuir para a formação de pesquisadores capazes de responder aos desafios científicos e sociais do século XXI.

Palavras-chave: Nutrição; Formação científica; Pós-graduação; Inteligência artificial; Sustentabilidade.

Introdução

A história da Nutrição é marcada por transformações impulsionadas pelo avanço do conhecimento científico e mudanças nas necessidades da sociedade. Ao longo do século XX, a compreensão do metabolismo, das deficiências nutricionais e das doenças relacionadas à alimentação redefiniu a prática profissional e consolidou a Nutrição como uma área essencial das Ciências da Saúde. Nas últimas décadas, entretanto, novos desafios ampliaram significativamente seu campo de atuação. A elevada prevalência das doenças crônicas não transmissíveis, a persistência da insegurança alimentar e nutricional, os impactos das mudanças climáticas sobre os sistemas alimentares e as desigualdades no acesso à alimentação adequada evidenciam que os problemas contemporâneos extrapolam os limites do cuidado individual e exigem abordagens integradas entre saúde, alimentação, meio ambiente, inovação e políticas públicas.

Paralelamente, o desenvolvimento acelerado das tecnologias digitais e da inteligência artificial vem modificando profundamente a forma como o conhecimento científico é produzido, compartilhado e aplicado. O acesso quase instantâneo à

informação, a disponibilidade de grandes bases de dados e o surgimento de ferramentas capazes de apoiar diferentes etapas da pesquisa científica inauguram uma nova dinâmica de produção do conhecimento. Nesse cenário, o diferencial do pesquisador deixa de ser apenas o acesso à informação e passa a residir na capacidade de formular perguntas relevantes, selecionar evidências confiáveis, interpretar criticamente os resultados e produzir conhecimento com rigor metodológico e compromisso ético.

Essa transformação exige repensar o próprio conceito de desenvolvimento profissional. Mais do que acompanhar avanços técnicos ou incorporar novas tecnologias, desenvolver-se profissionalmente significa construir competências que permitam compreender problemas complexos, integrar diferentes áreas do conhecimento e produzir respostas cientificamente consistentes às demandas da sociedade. A formação do nutricionista passa, assim, a estar diretamente relacionada à capacidade de articular pesquisa, inovação e responsabilidade social.

É nesse contexto que a pós-graduação assume papel estratégico. Longe de representar apenas uma etapa de especialização acadêmica, ela constitui um ambiente privilegiado para o desenvolvimento do pensamento científico, da autonomia intelectual e da capacidade de produzir conhecimento original. Ao mesmo tempo, a incorporação crítica da inteligência artificial à prática científica amplia as possibilidades de desenvolvimento da pesquisa científica, mas também reforça a necessidade de uma formação alicerçada na ética, no método científico e no compromisso com a qualidade da informação produzida.

Partindo dessa perspectiva, este artigo propõe uma reflexão sobre o desenvolvimento profissional na Nutrição contemporânea, defendendo que a formação científica representa o principal eixo estruturante da atuação do nutricionista no século XXI e que a pós-graduação e a inteligência artificial, quando integradas ao pensamento crítico e aos princípios da sustentabilidade, constituem elementos fundamentais para a construção de uma ciência comprometida com a transformação social.

O desenvolvimento profissional diante da complexidade da Nutrição contemporânea

Mais do que acompanhar a evolução da ciência, o nutricionista contemporâneo é chamado a participar ativamente de sua construção. O desenvolvimento profissional, nesse contexto, deixa de ser definido pelo acúmulo de conhecimentos técnicos e passa a ser caracterizado pela capacidade de produzir evidências científicas, integrar diferentes áreas do saber e transformar conhecimento em soluções relevantes para a sociedade.

Essa mudança reflete a própria evolução da Nutrição. Se, durante grande parte do século XX, a atuação do nutricionista esteve predominantemente associada ao diagnóstico, à prevenção e ao tratamento de doenças relacionadas à alimentação, os desafios contemporâneos ampliaram significativamente esse campo de atuação. A coexistência da transição nutricional, do aumento das doenças crônicas não transmissíveis, da persistência da insegurança alimentar e nutricional, das mudanças climáticas e das profundas transformações nos sistemas de produção e consumo de alimentos evidencia que a alimentação deixou de ser compreendida apenas como um determinante biológico da saúde para assumir uma dimensão estratégica no desenvolvimento sustentável.

Essa mudança de paradigma posiciona a Nutrição no centro da agenda científica internacional. Questões relacionadas à sustentabilidade dos sistemas alimentares, à redução do desperdício de alimentos, à preservação da biodiversidade, à promoção da saúde e à segurança alimentar passaram a integrar uma agenda comum de pesquisa, estreitamente articulada aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas. Produzir conhecimento científico, nesse cenário, significa reconhecer que alimentação, saúde humana, meio ambiente, economia e desenvolvimento social constituem dimensões interdependentes de uma mesma realidade, exigindo abordagens integradas e soluções igualmente complexas.

Como consequência, também se transforma a concepção de desenvolvimento profissional. O nutricionista contemporâneo não é chamado apenas a interpretar indicadores clínicos ou recomendar intervenções alimentares, mas a compreender os múltiplos

determinantes biológicos, sociais, culturais, econômicos e ambientais que influenciam os padrões alimentares e seus impactos sobre a saúde coletiva. Essa realidade amplia o papel da pesquisa científica como instrumento para compreender fenômenos complexos, subsidiar políticas públicas e desenvolver estratégias inovadoras capazes de responder às demandas da sociedade.

O desenvolvimento profissional passa, portanto, pela capacidade de produzir e utilizar conhecimento científico de forma crítica, integrando diferentes áreas do saber e estabelecendo diálogo entre a universidade, os serviços de saúde, o setor produtivo e a sociedade. Mais do que acompanhar a evolução do conhecimento, espera-se que o nutricionista participe ativamente de sua construção, contribuindo para o desenvolvimento de soluções fundamentadas em evidências e comprometidas com a promoção da saúde e da sustentabilidade.

Essa transformação redefine, inevitavelmente, o papel da formação acadêmica. Em um cenário caracterizado pela rápida produção de conhecimento e pela crescente complexidade dos problemas investigados, o domínio técnico, embora indispensável, torna-se insuficiente. A formação científica passa a constituir parte indissociável da identidade profissional do nutricionista. Desenvolver competências relacionadas ao pensamento científico, à análise crítica das evidências, à inovação e à colaboração interdisciplinar deixa de representar um diferencial e passa a constituir requisito essencial para a atuação profissional, tornando a pós-graduação um ambiente estratégico para a formação de pesquisadores capazes de responder aos desafios da Nutrição contemporânea.

A pós-graduação como ambiente de formação científica

Se a formação científica constitui hoje um dos principais pilares do desenvolvimento profissional, a pós-graduação representa o ambiente privilegiado para sua consolidação. Mais do que aprofundar conhecimentos em uma área específica, o mestrado e o doutorado têm como principal finalidade desenvolver uma forma de pensar orientada pelo método científico, pela análise crítica das evidências e pela capacidade de produzir conhecimento original socialmente relevante.

Nesse contexto, a pós-graduação ultrapassa a formação de especialistas. Constitui um espaço de construção da autonomia intelectual, no qual o pesquisador aprende a formular perguntas cientificamente relevantes, elaborar hipóteses consistentes, selecionar métodos adequados, interpretar resultados de forma crítica e comunicar o conhecimento produzido com rigor e responsabilidade. Trata-se de um processo que transforma a relação do profissional com o conhecimento: deixa de ser predominantemente consumidor de evidências para tornar-se também produtor de ciência.

Essa perspectiva torna-se ainda mais relevante diante da crescente complexidade dos problemas enfrentados pela Nutrição contemporânea. A compreensão de fenômenos relacionados à alimentação, à saúde e à sustentabilidade exige investigações que ultrapassam os limites de uma única disciplina e favorecem a integração entre diferentes áreas do conhecimento. Assim, a pós-graduação contribui para o desenvolvimento de competências que vão além do domínio técnico, estimulando a colaboração interdisciplinar, a inovação, a criatividade científica e a capacidade de construir soluções para problemas complexos.

Além da produção de dissertações, teses e publicações científicas, a pós-graduação forma profissionais capazes de liderar grupos de pesquisa, estabelecer redes nacionais e internacionais de colaboração, captar recursos, desenvolver inovação tecnológica e contribuir para a formulação de políticas públicas baseadas em evidências. Essas competências tornam-se particularmente relevantes em um cenário caracterizado pela rápida expansão da produção científica e pela necessidade de transformar conhecimento em benefícios concretos para a sociedade.

Essa concepção de pós-graduação encontra consonância com os desafios expressos nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), que demandam soluções articuladas para questões relacionadas à saúde, alimentação, educação, inovação e sustentabilidade ambiental. Formar pesquisadores comprometidos com esses desafios significa desenvolver competências científicas capazes de integrar diferentes saberes, produzir conhecimento socialmente

relevante e contribuir para a construção de políticas públicas e sistemas alimentares mais saudáveis, sustentáveis e equitativos.

Nesse cenário, os desafios da pós-graduação também se transformam. A crescente disponibilidade de grandes bases de dados, o fortalecimento da ciência aberta, a intensificação das colaborações internacionais e o avanço acelerado da inteligência artificial vêm redefinindo o perfil do pesquisador contemporâneo. Mais do que dominar procedimentos metodológicos, torna-se necessário desenvolver competências relacionadas ao pensamento crítico, à integridade científica, à inovação e ao uso ético das novas tecnologias. É nesse contexto que a inteligência artificial passa a integrar a formação científica não como substituta do pesquisador, mas como instrumento capaz de ampliar sua capacidade de investigação e produção do conhecimento.

Inteligência artificial: uma nova competência para a prática científica

A rápida evolução da inteligência artificial vem modificando significativamente a forma como o conhecimento científico é produzido, organizado, analisado e compartilhado. Ferramentas capazes de sintetizar informações, organizar referências bibliográficas, apoiar revisões da literatura, analisar grandes volumes de dados e auxiliar na comunicação científica vêm transformando o cotidiano da pesquisa e ampliando as possibilidades de investigação em diferentes áreas do conhecimento, incluindo a Nutrição.

Esse cenário representa uma oportunidade para ampliar a eficiência da produção científica, mas também impõe novos desafios à formação dos pesquisadores. Em um ambiente caracterizado pela crescente disponibilidade de informações, o diferencial do pesquisador deixa de estar apenas na capacidade de localizar evidências e passa a residir, sobretudo, na habilidade de avaliar criticamente sua qualidade, reconhecer limitações metodológicas, identificar possíveis vieses e produzir interpretações cientificamente consistentes.

Sob essa perspectiva, a inteligência artificial deve ser compreendida não apenas como uma ferramenta tecnológica, mas como uma competência emergente da prática científica contemporânea. Utilizá-la de forma responsável pressupõe conhecer suas potencialidades e limitações, compreender os riscos associados aos vieses algorítmicos, preservar a integridade científica e assegurar que todas as etapas da pesquisa permaneçam fundamentadas no método científico e na análise crítica das evidências.

Assim, a incorporação da inteligência artificial à pesquisa científica não reduz a importância do pesquisador; ao contrário, amplia sua responsabilidade. Quanto maior a capacidade das tecnologias de processar e sintetizar informações, maior deve ser a capacidade humana de formular perguntas relevantes, interpretar resultados, contextualizar evidências e tomar decisões fundamentadas. A qualidade da pesquisa continuará sendo determinada menos pela sofisticação da tecnologia utilizada e mais pela competência científica de quem a emprega.

Nesse contexto, a formação oferecida pela pós-graduação precisa acompanhar essa transformação. Mais do que ensinar o uso de plataformas ou aplicações específicas, torna-se necessário desenvolver competências relacionadas ao pensamento crítico, à ética na pesquisa, à integridade científica, à ciência aberta e ao uso transparente dessas tecnologias. Ferramentas evoluem continuamente; entretanto, a capacidade de produzir conhecimento confiável, inovador e socialmente relevante permanece como o principal atributo do pesquisador.

A inteligência artificial, portanto, não representa uma ruptura com o método científico, mas uma oportunidade para potencializar a investigação, ampliar a colaboração entre pesquisadores e acelerar a produção do conhecimento. Seu impacto dependerá, sobretudo, da qualidade da formação científica, da solidez metodológica e da capacidade dos profissionais de integrar inovação tecnológica, responsabilidade ética e compromisso com a transformação social.

Considerações finais

O desenvolvimento profissional na Nutrição contemporânea está intrinsecamente relacionado à capacidade de produzir conhecimento científico relevante para responder aos desafios de uma sociedade em constante transformação. Em um contexto

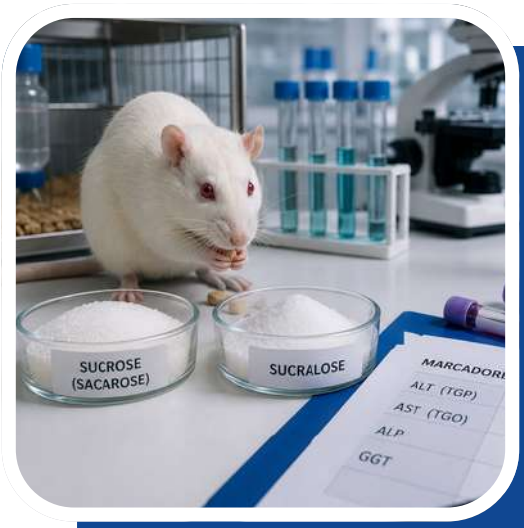
marcado pela complexidade dos sistemas alimentares, pelas demandas da sustentabilidade e pela rápida evolução tecnológica, a pós-graduação reafirma seu papel como espaço privilegiado para a formação de pesquisadores críticos, éticos e comprometidos com a produção de evidências de qualidade. Nesse cenário, a inteligência artificial representa uma oportunidade para ampliar as possibilidades da investigação científica, desde que utilizada de forma responsável e integrada ao rigor metodológico, ao pensamento crítico e à integridade científica. Mais do que formar profissionais aptos a utilizar novas tecnologias, o maior desafio da formação científica contemporânea consiste em desenvolver pesquisadores capazes de transformar informação em conhecimento, conhecimento em evidências e evidências em soluções que contribuam para a promoção da saúde, da alimentação adequada e sustentável e para o desenvolvimento da sociedade.

Referências bibliográficas:

1. Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Plano Nacional de Pós-Graduação (PNPG) 2024–2028. Brasília: CAPES, 2024.
2. Organização das Nações Unidas. Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development. New York: United Nations, 2015.
3. Food and Agriculture Organization of the United Nations; World Health Organization. Sustainable healthy diets: Guiding principles. Rome: FAO; Geneva: WHO, 2019.
4. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Guidance for Generative AI in Education and Research. Paris: UNESCO, 2023.
5. World Health Organization. Global strategy on digital health 2020–2025. Geneva: WHO, 2021.
6. World Health Organization. Global action plan for the prevention and control of noncommunicable diseases 2023–2030. Geneva: WHO, 2023.

I JCIAN 2024

Resumos expandidos | Ganhadores do prêmio "Menção Honrosa"



Nota: Todas as imagens foram geradas por IA (ChatGPT 5.2)

Resumo Expandido – Menção Honrosa na I JCIAN 2024

ALIMENTOS OFERTADOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE CAMPINAS-SP: UMA ANÁLISE SEGUNDO A CLASSIFICAÇÃO NOVA E A RESOLUÇÃO Nº 6/2020 DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Geovana Gomes Cansanção[1], Giovanna de Calazans Carvalho Marchon Magalhães[2], Carla Adriano Martins[3].

[1]Nutricionista, [2]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN), [3]Docente – Instituo de Alimentação e Nutrição (IAN).

Palavras-chave: Alimentação escolar; Alimento in natura; Alimento processado.

Introdução

O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) de 2014, aborda um conjunto de informações e recomendações de uma alimentação adequada e saudável à população brasileira. Dentre elas, a classificação NOVA que categoriza os alimentos de acordo com o grau de processamento, sendo divido em 4 grupos, sendo: grupo 1 - alimentos *in natura* ou minimamente processados; grupo 2 - ingredientes culinários; grupo 3 - alimentos processados; e grupo 4 - alimentos ultraprocessados (Brasil, 2014). O GAPB, após dez anos de publicação, tem sido base e indutor para uma série de políticas públicas que promovem o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados e redução da oferta de opções ultraprocessadas (Jaime; Braga, 2025).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) estabelece a oferta de alimentação a estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes públicas de ensino do Brasil, por meio do repasse de recursos financeiros federais. O PNAE é considerado um importante eixo para a Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada no ambiente escolar (Brasil, 2026).

Nesse sentido, o PNAE, através da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, limitou a oferta de ultraprocessados e proibiu a aquisição de diversas opções como refrigerantes, pó para reconstituição, balas e entre outros, adquiridos através dos recursos do âmbito do PNAE. Por outro lado, incentivou a oferta de alimentos in natura e minimamente processados, a educação alimentar e nutricional nas escolas, a sustentabilidade e o apoio à agricultura familiar na aquisição dos alimentos (Brasil, 2020).

Diante disso, considerando a relevância do ambiente escolar na formação dos hábitos alimentares e o papel do PNAE na promoção da alimentação adequada e saudável, torna-se relevante a investigação dos alimentos ofertados na alimentação escolar quanto ao alinhamento às diretrizes do PNAE e às recomendações do GAPB.

Objetivos

O objetivo geral deste estudo foi analisar os alimentos oferecidos em uma escola pública do município de Campinas-SP. Como objetivos específicos, destaca-se:

a) descrever os alimentos ofertados segundo a classificação NOVA; e

b) analisar se os alimentos ultraprocessados identificados estavam de acordo com a Resolução nº 6/2020, que dispõe

sobre a oferta de alimentação escolar no âmbito do PNAE.

Metodologia

Esta pesquisa é parte de um projeto maior intitulado "*Healthy and sustainable cooking practices among school kitchen staff*", financiado pelo *British Council*. Trata-se de um estudo transversal, de caráter quantitativo, desenvolvido por meio de dados obtidos em uma escola da rede pública do município de Campinas-SP, que atendia cerca de 120 estudantes com idade de 4 a 5 anos, em período parcial. Este estudo teve aprovação do Comitê de Ética da Unicamp (CAAE nº 42713521.8.0000.5404).

O período de coleta de dados *in loco* na cozinha da cozinha se deu durante 20 dias, compreendendo uma semana de dezembro de 2021 e três semanas entre fevereiro e março de 2022. Durante esse tempo, três pesquisadoras treinadas coletaram fotografias de todos os alimentos disponíveis no estoque, frio e seco, de modo que fossem captadas todas as informações necessárias dos seus rótulos, a fim de permitir a correta codificação e classificação desses alimentos. Para tratamento dos dados foi realizada a codificação das imagens e a transferência dos dados para uma planilha de extração desenvolvida em planilha eletrônica, composta por: código do alimento (criado pelas pesquisadoras); nome do alimento com a descrição completa (conforme descrito no rótulo); tipo de embalagem; classificação do alimento de acordo com a Classificação NOVA (grupo 1- *alimentos in natura e*/ou minimamente processados; grupo 2- ingredientes culinários; grupo 3- alimentos processados; e grupo 4- alimentos ultraprocessados); local de origem do alimento (cidade, estado, país); adequação com a Resolução nº06/2020. Para organização e análise dos dados foi utilizado o *software Excel.* Alimentos similares provenientes de marcas distintas (ex. duas marcas distintas de arroz parboilizado), foram duplicados durante a codificação das imagens a fim de garantir a análise individualizada.

A classificação frente a NOVA se deu a partir da consulta à lista de ingredientes dos itens, como também, a literatura disponível para embasamento. A adequação com a RDC 06/2020 visou confrontar os alimentos/ingredientes que compõem a amostra à lista de alimentos ultraprocessados proibidos de serem adquiridos pelos recursos do PNAE. Os dados foram duplamente digitados por pesquisadoras distintas, sem influência das respostas, e a revisão final da dupla digitação foi feita por uma terceira pesquisadora. Os achados foram descritos, com apresentação de frequências absolutas e relativas.

Resultados

Foram analisadas 194 fotos e identificados 58 alimentos/ingredientes distintos. As quatro classificações de alimentos, de acordo com a NOVA, foram encontradas, sendo 68,3% (n=41) dos alimentos identificado como do grupo dos *in natura* e minimamente processados; 8,3% (n= 5) do grupo de ingredientes culinários; 11,7% (n=7) do grupo de alimentos processados; e 11,7% (n=7) do grupo de alimentos ultraprocessados. O Quadro 1 apresenta, de forma descritiva, todos os alimentos/ingredientes identificados no estudo, de acordo com a NOVA.

Dos alimentos ultraprocessados identificados, somente a mistura em pó para bolo, caracterizada como um produto em pó para restituição, não estava em conformidade com a Resolução nº 6/2020 do PNAE. Esse possui como ingredientes a farinha de arroz, amido, maltodextrina, fermento químico: Pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio e fosfato monocálcio, emulsificante: ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, propileno glicol, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana, espessante: goma carboxi metil celulose, adoçante natural stévia, adoçante artificial sucralose.

Conclusão

A análise permitiu concluir que grande parte dos alimentos identificados faziam parte do grupo de alimentos *in natura* e minimamente processados, demonstrando que a alimentação dos escolares estava alinhada às recomendações do GAPB e as diretrizes do PNAE. Todavia, houve o achado de um alimento não conforme, a mistura em pó para bolo, em que poderia ser substituído por uma preparação culinária, feito a partir de alimentos do grupo 1 e 2, o que julgaria a conformidade em 100% dos alimentos oferecidos aos escolares.

Quadro 1 - Alimentos/ingredientes identificados e classificados de acordo com a NOVA.

Grau de processamento	Alimentos/ingredientes
Alimentos *in natura* (n= 18)	Cheiro verde; Alface crespa; Couve manteiga; Cebola branca; Vagem; Abobrinha; Batata doce; Batata monalisa; Limão taiti; Tomate; Maçã gala; Abacaxi pérola; Mamão formosa; Banana nanica; Laranja pêra; Melão; Pêssego; Ovos brancos.
Alimentos minimamente processados (n= 21)	Cação congelado; Filé de peito de frango; Cubos de acém bovino congelado; Cubos de lombo suíno congelado; Cubos de patinho bovino congelado; Leite em pó; Farinha de trigo; Farinha de milho; Macarrão; Arroz parboilizado*; Arroz branco Tipo 1*; Arroz integral; Proteína de soja; Café solúvel; Feijão preto; Feijão carioca; Lentilha; Alho processado; Mandioca congelada; Mandioquinha congelada; Polpa de fruta.
Ingredientes culinários (n= 5)	Manteiga sem sal; Açúcar demerara; Sal refinado; Óleo de soja; Vinagre de maçã.
Alimentos processados (n= 7)	Pernil suíno desfiado; Carne moída de frango congelada; Bolinho de carne bovina e suína; Gnocchi de soja; Chocolate em pó 32%; Biscoito de polvilho salgado; Polpa de tomate.
Alimentos ultraprocessados (n= 7)	Fórmula infantil de seguimento para crianças de primeira infância; Pão tipo bisnaguinha; Pão de forma integral; Biscoito sabor artificial de maizena; Ovo integral desidratado; Mistura em pó para bolo; Fermento químico em pó.

Legenda: *Arroz parboilizado e arroz branco foram duplicados na tabela de extração por identificarmos marcas distintas desses alimentos durante a codificação das imagens. Fonte: Autoria Própria (2024).

Fonte de financiamento:

Este trabalho foi apoiado por um *Researcher Links Climate Challenge Workshop Grant*, ID 714964985 e financiado pelo *British Council* para implementar atividades no período que antecedeu a COP26 (26ª Conferência das Partes sobre Mudança Climática das Nações Unidas).

Referências bibliográficas:

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 19 maio 2026.

JAIME, Patricia Constante; BRAGA, Murilo Bomfim Lobo. Dez anos do Guia Alimentar para a População Brasileira: história, ciência e política. Epidemiologia e Serviços de Saúde, Brasília, v. 34, e20240267, 2025. DOI: 10.1590/S2237-96222025v34e20240267.pt. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ress/a/jhKxXWFLFL5sRRLqYv4dKrb/?lang=pt. Acesso em: 19 maio 2026.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília, DF: FNDE, 2026. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae. Acesso em: 19 maio 2026.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF: FNDE, 2020. Disponível em:https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view.Acesso em: 21 maio 2026.

Resumo Expandido – Menção Honrosa na I JCIAN 2024

EFEITO DO CONSUMO DE SUCRALOSE E SACAROSE SOBRE MARCADOR DA FUNÇÃO HEPÁTICA E CONTEÚDO DE TRIACILGLICERÓIS NO FÍGADO DE RATAS FÊMEAS WISTAR

Amanda Jorge Sandré Bouckhorny[1], Carlos Marcelo Concha Vilca[2], Mariana Alejandra Rosas Fernández[3], Kelse Tibau de Albuquerque[3], Leandro Oliveira Batista[3].

[1]Nutricionista, [2]Pós-Doutorando – UFRJ, [3]Docente – Instituo de Alimentação e Nutrição (IAN).

Palavras-chave: Edulcorantes artificiais, Açúcares, Hepatologia, Nutrição Experimental.

Introdução

A sacarose, comumente conhecida como açúcar de mesa, representa um ingrediente amplamente utilizado tanto na culinária cotidiana como na indústria alimentícia. No entanto, é observado que o consumo excessivo desse composto pode acarretar efeitos adversos à saúde. Como medida para mitigar os impactos resultantes do consumo de açúcar, os edulcorantes são frequentemente empregados como substitutos, sendo a sucralose um exemplo notório devido à sua característica de baixo ou nulo valor calórico/nutritivo.

A sucralose é um edulcorante originado da modificação da sacarose, através da substituição dos três grupos hidroxila por átomos de cloro. Além dessa alteração estrutural, é caracterizada pela sua capacidade adoçante, a qual é aproximadamente 600 vezes mais intensa do que a do açúcar, sendo classificado, assim, como um edulcorante de alta intensidade.

Nessa perspectiva, observa-se que tanto o consumo excessivo de sacarose quanto o de sucralose podem acarretar alterações ao fígado, com maior detalhamento na literatura das relações entre problemas hepáticos e a ingestão de sacarose. Isso decorre do fato de que a ingestão excessiva de açúcar promove a acumulação de gordura no fígado, resultante do aumento da lipogênese, e da reduzida oxidação lipídica. Ademais, o superconsumo de sacarose está associado à predisposição para obesidade, diabetes, síndrome metabólica e outras complicações, que, por sua vez, podem culminar na ocorrência da doença hepática gordurosa não alcoólica.

Nesse contexto, é relevante destacar que tanto a sacarose quanto a sucralose podem potencialmente exercer efeitos desfavoráveis sobre o fígado, demandando, assim, a realização de estudos para compreensão mais abrangente dessa questão.

Objetivos

Este trabalho visa avaliar o impacto do consumo de sucralose e sacarose sobre os marcadores da função hepática e o teor de triacilgliceróis no fígado de ratas da linhagem Wistar.

Metodologia

Todos os protocolos foram submetidos à apreciação e aprovação pela Comissão de Ética e Uso de Animais (CEUA) da Universidade Federal do Rio de Janeiro, sendo o protocolo de número 110/21 (Processo nº 01200.001568/2013-87).

As ratas foram alojadas sob condições controladas de iluminação, com um ciclo de 12 horas de luz seguidas por 12 horas de escuridão, e mantidas a uma temperatura ambiente média de 24 ± 1 °C. Ademais, possuíam livre acesso à ração. Para tanto, ratas Wistar com 60 dias de vida foram distribuídas em três grupos distintos, cada um composto por 8 animais:

- Grupo controle (C),
- Grupo sacarose (A),
- Grupo sucralose (S).

Todos os conjuntos de animais receberam uma dieta padrão ad libitum. Cada gaiola continha 4 animais, identificados individualmente por marcações de cores, sendo a única variável entre eles a solução de bebida administrada. O grupo C teve acesso exclusivo à água pura durante todo o período do experimento, enquanto o grupo S recebeu uma solução contendo 10% de sacarose e o grupo S recebeu uma solução com 1% de sucralose, ambos durante todo o tratamento. As análises dos parâmetros glicêmicos, triacilgliceróis e TGP transaminase glutâmica pirúvica foram conduzidas por meio de ensaios enzimático-colorimétricos e/ou cinéticos-UV, utilizando-se kits comerciais.

Todos os resultados foram tabulados em planilhas no programa Excel versão 365 (Microsoft Office, EUA) e, a partir desses dados, foram realizadas análises estatísticas no programa GraphPad Prism versão 6 (GraphPad Prism Software Inc., EUA). Os resultados foram expressos em média ± erro padrão da média (EPM) e submetidos à análise de variância (ANOVA) de uma via, seguida pelo teste de comparações múltiplas de Bonferroni. O nível de significância adotado foi $p<0,05$.

Resultados

Os grupos iniciaram o tratamento sem diferenças de peso, conforme representado na Figura 1A. A partir da terceira semana, tornou-se evidente o aumento de peso no grupo que recebeu a solução de sacarose em comparação com o outro grupo. Ao término do tratamento, o grupo que recebeu sacarose demonstrou um maior acúmulo de massa corporal.

No que se refere ao consumo de alimentos, a Figura 1B ilustra a ingestão em gramas por 100 gramas para os grupos controle, sacarose e sucralose. Notou-se que o grupo sacarose apresentou a menor ingestão de ração nas primeiras nove semanas em comparação com os grupos controle e sucralose, exceto pela última semana, na qual não houve diferença significativa entre os grupos. Por último, a Figura 1C representa a ingestão hídrica dos grupos. Durante todo o período de tratamento, o grupo sacarose registrou a maior ingestão da solução. A Figura 2A exibe os níveis séricos de glicose em jejum para os grupos controle, sacarose e sucralose.

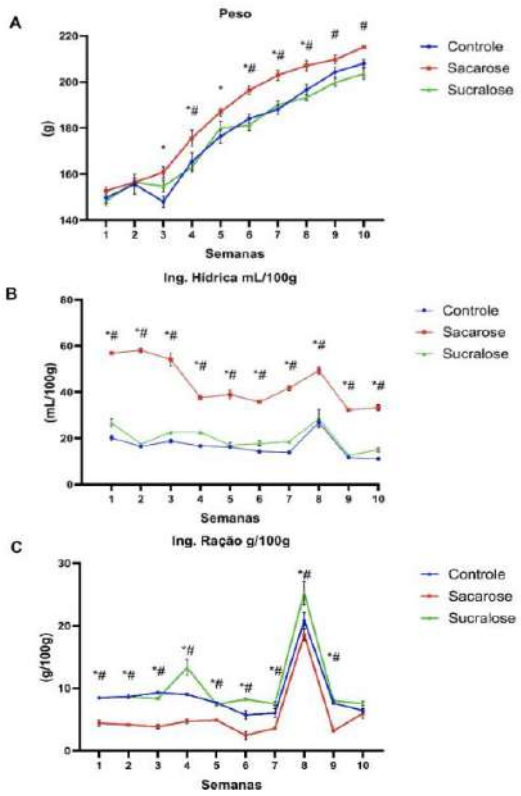


Figura 1. Peso semanal (A), ingestão hídrica (C) e ingestão hídrica (C) dos grupos controle, sacarose e sucralose. O painel (A) mostra a média do peso semanal; o painel (B) mostra a ingestão alimentar de gramas por 100 gramas e; o painel (C) mostra a ingestão hídrica semanal dos grupos controle, sacarose e sucralose. Todos os dados são apresentados como média ± erro padrão da média. * sacarose *vs* controle ($p<0,05$); # sacarose *vs* sucralose ($p<0,05$).

Os dados coletados não revelaram diferenças estatisticamente significativas entre os grupos. Já na Figura 2B, que representa os níveis de triacilglicerol em jejum, é evidenciado um aumento significativo no grupo submetido ao tratamento com sacarose em comparação com os grupos controle e sucralose.

Em relação à análise do triacilglicerol hepático em jejum (Figura 2C), nota-se um aumento significativo no grupo tratado com sacarose quando comparado ao grupo controle. No entanto, essa diferença não foi observada no grupo tratado com sucralose. Não houve alteração nos níveis da enzima TGP em nenhum dos grupos.

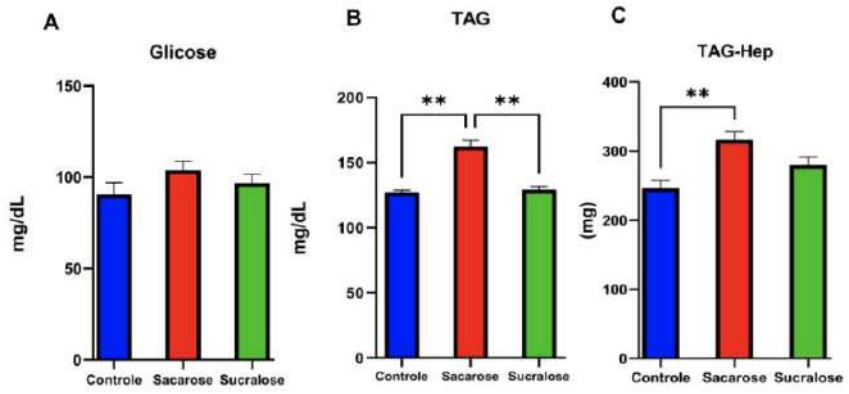


Figura 2. Glicose em jejum (A), Triacilglicerol em jejum (B) e Triacilglicerol Hepático (C) dos grupos controle, sacarose e sucralose. O painel (A) mostra os níveis séricos de glicose em jejum; o painel (B) mostra os níveis séricos de triacilgliceróis em jejum e; o painel (C) mostra o nível de triacilglicerol hepático dos grupos controle, sacarose e sucralose. Todos os dados são apresentados na forma de média ± desvio padrão. * ($p<0,05$)

Conclusão

Esses resultados sugerem que o consumo de sacarose, mesmo em doses recomendadas, pode causar efeitos negativos, enquanto são necessários mais estudos para avaliar a correlação entre o consumo de sucralose e os efeitos hepáticos.

Referências bibliográficas:

BIAN, X.; CHI, L.; GAO, B.; TU, P.; RU, H.; LU, K. Gut microbiome response to sucralose and its potential role in inducing liver inflammation in mice. Frontiers in Physiology, v. 8, n. 487, 24 jul. 2017. Disponível em: https://doi.org/10.3389/fphys.2017.00487.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 818, de 28 de setembro de 2023. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2 de outubro de 2023. Seção 1, p. 188.

JENSEN, T.; ABDELMALEK, M. F.; SULLIVAN, S. et al. Fructose and sugar: a major mediator of non-alcoholic fatty liver disease. Journal of Hepatology, v. 68, n. 5, p. 1063-1075, 2018. Disponível em: https://doi.org/10.1016/j.jhep.2018.01.019. Acesso em: 29 maio 2026.

Resumo Expandido – Menção Honrosa na I JCIAN 2024

FATORES ASSOCIADOS À SARCOPENIA EM PACIENTES COM CÂNCER EM ATENDIMENTO NUTRICIONAL

Clara Santiago de Almeida[1], Franciele Alves Teixeira[1], Matheus de Matos Borba[1], Roberta Melquiades Silva de Andrade[2], Célia Cristina Diogo Ferreira[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN), [2]Docente – Instituo de Alimentação e Nutrição (IAN).

Palavras-chave: Neoplasia; Oncologia; Perfil nutricional; Saúde Muscular.

Introdução

A sarcopenia caracteriza-se pela perda progressiva de força e da massa muscular e está associada a um alto risco de desfechos adversos à saúde. Na população geral, essas repercussões incluem maior mortalidade, redução da sobrevida global e livre de progressão da doença, além de distúrbios metabólicos, declínio cognitivo, maior incidência de quedas, fraturas, complicações em pós-operatórios e hospitalizações prolongadas. Fatores como sedentarismo, desnutrição, tabagismo, sono excessivo e diabetes atuam como preditores que elevam o risco de desenvolvimento dessa condição. Quando diagnosticada em pacientes oncológicos, essa enfermidade (classificada pelo CID-10 M62.84) agrava o déficit nutricional e tende a intensificar o prejuízo funcional, impactando negativamente a qualidade de vida do indivíduo.

Objetivos

Identificar a prevalência de sarcopenia e seus fatores associados em pacientes com câncer atendidos no ambulatório de nutrição em um polo de especialidades oncológicas (Macaé-RJ).

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa transversal, quantitativa. Os dados incluídos na pesquisa foram de pacientes de ambos os sexos, diagnosticados com câncer, com idade acima de 20 anos. Foram excluídos pacientes cujo cuidador tinha comparecido sozinho na consulta por impossibilidade do paciente se apresentar no local; aqueles que apresentaram limitações físicas e motoras que impediram a aferição das medidas antropométricas, aqueles cujo prontuário apresentou falta de algum dado e os pacientes em terminalidade de vida.

Para rastrear a sarcopenia, foi aplicado o questionário SARC-F com a aferição do perímetro da panturrilha e da força de preensão manual. Foram avaliados dados socioeconômicos, dietéticos, tipo de tratamento antineoplásico, presença de doenças associadas, risco nutricional por meio da avaliação subjetiva global produzida pelo paciente (ASG_PPP) e de estilo de vida (atividade física, uso de tabaco e de álcool. Identificou-se o número de medicamentos adotando-se como polifarmácia o uso concomitante de 5 ou mais fármacos. Para classificação do estado nutricional utilizou-se o índice de massa corporal (IMC) adotando-se como os pontos de corte preconizados pela WHO (2000) para adultos e OPAS (2002) para pessoas idosas.

Utilizou-se a análise de regressão de Poisson, por meio do *software* SPSS 21.0, com variância robusta, para verificar a associação das variáveis independentes com a sarcopenia, mantendo-se no modelo final aquelas que obtiveram p-valor≤0,05.

Este projeto de pesquisa foi submetido ao sistema CEP/CONEP e registrado sob o CAAE nº 54133316.2.0000.5699.

Resultados

Foram avaliados 48 pacientes, sendo que 58,3% tinham idade maior ou igual a 60 anos e 79,2% eram mulheres. A sarcopenia esteve presente em 27,1% dos avaliados e a probabilidade de sarcopenia foi maior nos pacientes em tratamento quimioterápico (RP =

1,7; IC95% =1,06 - 2,74), naqueles que apresentavam polifarmácia (RP = 1,2; IC95% = 1,08 - 1,43), e nos classificados como eutróficos segundo o IMC (RP = 1,2; IC95% = 1,10 - 1,35); entretanto foi menor no sexo feminino (RP = 0,6; IC95% = 0,41 - 0,87) e nos pacientes com pontuação da ASG-PPP entre 2 e 3 (RP = 0,4; IC95% = 0,29 - 0,74).

Conclusão

Observou-se elevada prevalência de sarcopenia nos pacientes avaliados, sendo que o tratamento quimioterápico, a polifarmácia e o IMC eutrófico aumentaram a probabilidade de ocorrência dessa condição clínica. Estes resultados apontam a necessidade da implementação precoce de medidas de intervenção como forma de identificar fatores de risco, prevenir a sarcopenia e promover maior qualidade de vida a essa população.

Referências bibliográficas:

BARBOSA-SILVA, T. G.; MENEZES, A. M. B.; BIELEMANN, R. M.; MALMSTROM, T. K.; GONZALEZ, M. C. Enhancing SARC-F: Improving Sarcopenia Screening in the Clinical Practice. **Journal of the American Medical Directors Association**, [S. l.], v. 17, n. 12, p. 1136-1141, dez. 2016.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD (OPAS). **Encuesta Multicéntrica Salud, Bienestar y Envejecimiento (SABE) en América Latina y el Caribe**. Washington, D.C.: OPAS, 2002.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA. **I Consenso brasileiro de nutrição oncológica da SBNO**. 1. ed. Rio de Janeiro: Edite, 2021. 164 p. Disponível em: https://sbno.com.br/wp-content/uploads/2021/07/consenso_2021.pdf.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Obesity: preventing and managing the global epidemic**. Report of a World Health Organization Consultation. Geneva: WHO, 2000. 252 p. (WHO Technical Report Series, n. 894.

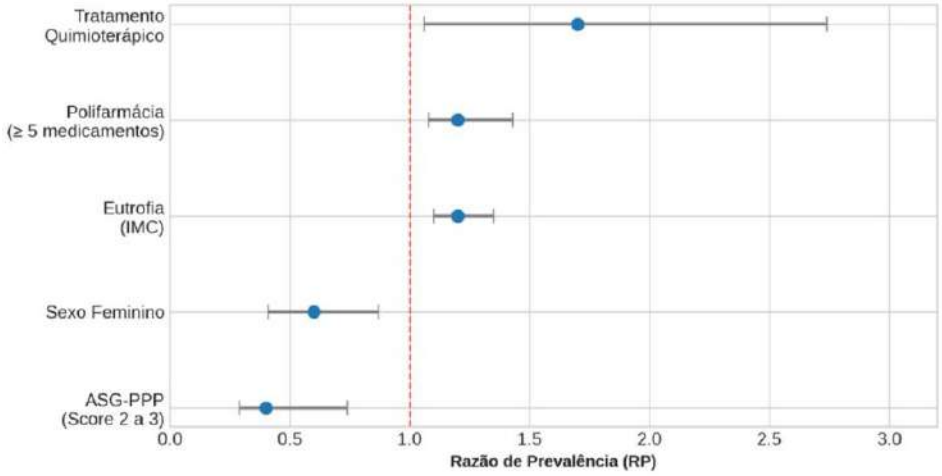


Figura 1. Fatores associados à sarcopenia (Razão de Prevalência e IC 95%).

Tabela 1. Características dos pacientes avaliados.

Característica	Total (n)	%
Sexo		
Feminino	38	**79,2**
Masculino	10	20,8
Idade		
Menos de 59	20	**41,7**
Entre 60 e 69	18	37,5
Entre 70 e 79	7	14,5
Com 80 ou mais	3	6,3
Cor de pele		
Branco	24	50,0
Pardo	19	39,6
Preto	5	10,4
Etilismo		
Faziam uso	14	29,2
Não faziam uso	34	70,8
Tabagismo		
Fumante	3	6,3
Não fumante	31	64,6
Ex-fumante	14	29,2
Estado nutricional segundo IMC		
Baixo peso	11	25,0
Eutrofia	14	31,8
Sobrepeso	8	18,2
Obesidade	11	25,0
ASGPPP (pontos)		
Sem necessidade de intervenção (0-1)	5	10,4
Exige educação nutricional (2-3)	11	22,9
Requer intervenção nutricional ativa (4-8)	10	20,8
Indica necessidade crítica de intervenção nutricional (≥9)	22	45,8
Tipo de Tratamento		
Cirurgia	14	40,0
Quimioterapia	7	20,0
Cirurgia e quimioterapia	5	14,3
Outras combinações de terapias	22	45,7
Sarcopenia	14	28,2
Dinapenia	19	39,5
Polifarmácia	21	47,7
Total	48	100

Legenda: ASGPP, avaliação subjetiva global produzida pelo paciente.

I JCIAN 2024

60

Trabalhos submetidos

33

Trabalhos aceitos e apresentados

05

Menções honrosas

03

Resumos expandidos

Efeito emagrecedor de suplemento alimentar comercial: avaliação em ratos com dieta hiperenergética.

Maria Clara Jaccoud Estarnecks Blaut[1], Leandro Castroviejo Sousa[1], Leandro Oliveira Batista[2], Kelse Tibau de Albuquerque[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A obesidade afeta milhares de pessoas e que impõe estigma social, razão pela qual há intensa procura por métodos rápidos de emagrecimento. Assim, o objetivo foi avaliar o efeito do uso de um emagrecedor de venda livre sobre marcadores de obesidade, lipólise e de função hepática em ratos em consumo de dieta obesogênica. Utilizou-se ratos Wistar, tratados, entre 60-120 dias de vida, em duas fases. Na 1ª fase (até 90 dias) os animais ficaram distribuídos 2 grupos: Controle (C) e Hiperenergético (H), que receberam água e ração comercial e dieta obesogênica respectivamente durante o período. Na 2ª fase (91-120 dias) os grupos iniciais foram separados em outros 2 novos grupos, totalizando 4 grupos (n=6/grupo): Controle (C) e C-emagrecedor (CE); Hiperenergético (H) e H-Emagrecedor (HE), tratados com as dietas respectivas originais (padrão e hiperenergética), no entanto, CE e HE receberam por gavagem diária 1 mL de emagrecedor comercial tipo lipozepina até os 120d, sendo eutanasiados. A massa corporal dos animais foi aferida duas vezes na semana. Coletou-se amostras de sangue dos grupos para análise de alanina aminotransferase e triacilglicerol com kits comerciais e uso do protocolo do fabricante. Para análise estatística utilizou-se o programa JASP e adotado o nível de significância $p<0,05$. Na análise multivariada foi aplicada ANOVA seguida do teste de Tukey. Recebeu aprovação do CEUA-UFRJ n.110/21, foi financiado pela FAPERJ. Observou-se que apesar da ingestão de dieta hiperenergética, não houve diferença na massa final e nem na evolução da massa corporal semanal. Contudo, na análise da ingestão alimentar e energética notou-se que grupo HE foi menor vs. C e H, enquanto o CE foi menor vs. C e o grupo HE teve ingestão energética similar ao CE. Observou-se que o grupo H apresentou maior adiposidade visceral total comparado a C e CE, enquanto no HE foi maior vs. CE e menor vs. H. Já a adiposidade marrom interescapular tanto no H quanto no HE foi maior em relação ao C e CE. Em relação aos marcadores bioquímicos, não se verificou diferença na concentração de ALT e TG entre os grupos, porém a massa pancreática foi maior no grupo H vs. C e CE. Concluiu-se que o emagrecedor comercial utilizado causou efeitos na redução da ingestão alimentar e em especial da dieta obesogênica, o que repercutiu sobre menor adiposidade visceral branca, mas não sobre o depósito marrom. O estudo deve continuar para entender a dinâmica desse efeito com base na composição do emagrecedor.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: kelsealbuquerque@macae.ufrj.br

Emagrecedor popular: efeito sobre o tecido adiposo, resposta alimentar e marcadores bioquímicos.

Leandro Castroviejo Sousa[1], Maria Clara Jaccoud Estarnecks Blaut[1], Leandro Oliveira Batista[2], Kelse Tibau de Albuquerque[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

O aumento da prevalência da obesidade na sociedade tem impacto na saúde global e determina busca incessante pelos indivíduos de formas alternativas de perda de peso. Assim, o estudo teve o objetivo de avaliar o efeito do uso de emagrecedor de venda não controlada sobre a massa corporal, adiposidade e marcadores séricos de lipólise e função hepática em ratos tratados com dieta de cafeteria. No estudo utilizou-se ratos Wistar, tratados dos 60-120 dias. Até os 90 dias de vida os animais foram mantidos em dois grupos, Controle (C) e Hiperenergético (H), que receberam água e ração comercial e obesogênica respectivamente durante o período. Aos 90 dias de vida os animais foram redistribuídos em quatro grupos: Controle (C) e C-emagrecedor (CE), Hiperenergético (H) e H-Emagrecedor (HE). Ademais, os grupos CE e HE receberam adicionalmente por gavagem diária emagrecedor comercial tipo sibutramina até os 120d, quando então foram eutanasiados. A massa corporal dos animais foi aferida duas vezes na semana. Foram coletadas amostras de sangue dos grupos (n=6/grupo), e realizada análises de alanina aminotransferase e triacilglicerol com kits comerciais e uso do protocolo do fabricante. Para análise estatística utilizou-se o pacote JASP, significância de 95%, ANOVA seguida do teste de Tukey. A pesquisa teve aprovação CEUA-UFRJ n. 110/21 e foi financiada pela PBIC. Nos resultados verificou-se que as massas inicial e final e o ganho de massa corporal pré-emagrecedor dos grupos não diferiram, contudo o ganho de massa corporal pós-emagrecedor foi menor no grupo CE em relação aos demais grupos e HE teve menor ganho em comparação ao grupo H. No consumo alimentar, os grupos E tiveram menor consumo alimentar total vs. C e H e HE ainda menor que CE. No consumo de energia total CE e HE consumiram menos que C, enquanto HE consumiu menos vs. H, além disso, ambos os grupos emagrecedores tiveram menor consumo hídrico comparado ao controle. Observou-se que o grupo H apresentou maior concentração de tecido adiposo visceral comparado a C e CE. O depósito de gordura marrom interescapular no H foi maior em relação aos demais grupos. Em relação aos marcadores bioquímicos, não se verificou diferença na concentração de ALT e TG entre os grupos, porém verificou-se menor esteatose hepática no grupo H vs. C. Conclui-se que o emagrecedor comercial apresentou efeitos na redução de massa corporal, mas considera-se necessário ampliar o espectro do estudo.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: kelsealbuquerque@macae.ufrj.br

O ambiente alimentar escolar: uma proposta de ferramenta de avaliação.

Juliane Cunha de Oliveira, Priscila Vieira Pontes, Luana Silva Monteiro, Ana Eliza Port Lourenço, Naiara Sperandio.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

O ambiente alimentar escolar é um espaço decisivo na formação dos hábitos alimentares de crianças e adolescentes, uma vez que os alunos passam muitas horas de seus dias dentro das escolas, precisando se alimentar neste local. Levando em consideração as escolas públicas, que oferecem refeições aos estudantes matriculados e podem permitir a comercialização de alimentos dentro e ao redor desse espaço, é necessário que ferramentas capazes de realizar a avaliação do ambiente alimentar escolar existam para que estratégias de promoção de saúde sejam desenvolvidas, a fim de se permitir o pleno acesso a uma alimentação saudável por estes alunos. O objetivo deste estudo foi construir um instrumento de avaliação do ambiente alimentar escolar adaptado à realidade das escolas públicas de Macaé, RJ. A metodologia utilizada trata-se de um estudo quantitativo estruturado em três etapas, primeiramente foi realizada uma revisão integrativa para elaborar a primeira versão do instrumento proposto, este foi encaminhado para a etapa de validação feita por especialistas mediante um painel de juízes, onde cada especialista avaliou a clareza e pertinência de cada um dos itens do instrumento, assim, depois dessas etapas, a versão final da ferramenta foi desenvolvida. Este trabalho foi vinculado ao projeto de pesquisa "Panorama da alimentação escolar no município de Macaé: em busca da garantia desse direito", aprovado pelo Comitê de Ética da UFRJ Campus Macaé (CAAE: 09414919.9.0000.5699). O instrumento elaborado se trata de um questionário, a sua primeira versão foi enviada a 5 especialistas da área de alimentação escolar, que fizeram suas contribuições para a versão final do questionário. Após serem feitas todas as adaptações necessárias, o questionário apresentou 34 perguntas no total, tanto abertas quanto fechadas, divididas entre 4 seções temáticas, sendo elas seções que abordassem, em ordem, informações sobre a escola, o ambiente alimentar da escola, a cantina escolar e por fim sobre o entorno da escola. Através de uma ferramenta ampla, espera-se que o questionário aqui produzido contribua para as pesquisas no âmbito das avaliações dos ambientes alimentares, ajudando na proteção e na garantia dos direitos dos estudantes de escolas públicas.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: naiarasperandio@yahoo.com.br

Aleitamento materno exclusivo e uso de fórmula infantil em usuários da Gerência de Alimentação e Nutrição em Macaé: cenário atual e possibilidade de ação.

Rubens da Silva Santos[1], Luiz Carlos Gonçalves[1], Vanessa Verly[1], Layna Cavararo Louback[1], Maria Eduarda Tavares Cugula[1], Maria Fernanda Larcher[2], Viviane Wagner Ramos[3], Priscilla Rocha[3], Verônica Martins[4], Jane de Carlos Santana Capelli[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [3]Nutricionista da Gerência de Alimentação e Nutrição/SEMUSA Macaé, [4]Gestora da Gerência de Alimentação e Nutrição/SEMUSA Macaé.

A alimentação adequada, saudável e oportuna no primeiro ano de vida é fundamental para que o lactente atinja as recomendações nutricionais necessárias para o seu crescimento bem como todos os aspectos que envolvem esse momento visando garantir seu desenvolvimento. O leite materno é considerado o padrão ouro da alimentação do lactente, e deve ter sua oferta iniciada na sala de parto e continuar de forma exclusiva até o sexto mês de vida. No entanto, o uso de fórmulas infantis ainda é uma prática muito observada no Brasil impactando na interrupção precoce da amamentação. No município de Macaé, a proporção de lactentes em AME ainda está aquém daqueles recomendados pelo Ministério da Saúde. O objetivo foi descrever a proporção do AME e o uso de fórmulas infantis em lactentes menores de 6 meses usuários da Gerência de Alimentação e Nutrição (GAN) de Macaé. Realizou-se um estudo transversal, descritivo, quantitativo, de base primária na GAN, com mães, pais ou cuidadores de lactentes menores de seis meses, que foram entrevistados por acadêmicos do curso de nutrição previamente treinados. Como instrumento do estudo, foi utilizado o formulário de marcadores de consumo alimentar de crianças entre 0 e 5 meses e 29 dias, do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan)/Ministério da Saúde. Na coleta de dados, os entrevistadores abordavam individualmente o público-alvo na sala de espera da GAN. O estudo está vinculado ao Núcleo de Ações e Estudos em Materno-Infantil (NAEMI), do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé (CM UFRJ-Macaé), da Universidade Federal do Rio de Janeiro, e teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Faculdade de Medicina de Campos dos Goytacazes sob parecer no. 764.425. Foram analisadas 82 crianças, das quais 50,0% eram meninas, e 61,0% (n=49) estavam em AME. Do total das meninas (n=41), 58,5% estavam em AME; já os meninos (n=41), 63,4% estavam em AME. O uso de fórmula infantil foi observado em 78,0% no grupo avaliado. Segundo sexo, 75,6% dos meninos (n=31) e 80,5% (n=33) das meninas estão em uso de fórmula infantil. A proporção do AME está aquém do recomendado pelo Ministério da Saúde e o uso de fórmulas infantis está elevado.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*

E-mail de correspondência: jcscapelli@gmail.com

Qualidade microbiológica e físico-química do mel proveniente da agricultura familiar do Centro-Norte Fluminense.

Nascimento, AVF[1], Pereira, IA[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

O mel é um alimento de alta qualidade, rico em energia e inúmeras outras substâncias benéficas ao equilíbrio dos processos biológicos do organismo, como compostos fenólicos, aminoácidos, vitaminas, sais minerais, ácidos orgânicos e enzimas, que atribuem efeitos terapêuticos ao produto. O mel, juntamente com os demais produtos das abelhas, está associado a uma imagem de produto natural, saudável e seguro. Porém, durante o manuseio, acondicionamento e armazenamento pode ocorrer contaminações microbiológicas e fraudes. O aumento considerável da produção brasileira de mel nos últimos anos tem despertado interesse científico em atestar sua qualidade sanitária, devido seu potencial para comercialização e alternativa sustentável para desenvolvimento da agricultura familiar. Nesse cenário, o projeto de pesquisa objetiva realizar o diagnóstico microbiológico dos principais agentes associados ao perfil higienicossanitário de amostras de mel produzido em unidades familiares localizadas no Distrito de Cantagalo em Rio das Ostras, Grande Macaé e região serrana, Casimiro de Abreu, e Nova Friburgo dentre outros municípios adjacentes. As análises microbiológicas realizadas foram contagem de coliformes totais e termotolerantes, fungos e leveduras, Staphylococcus coagulase-positivos, Clostridium spp. e Bacillus spp. e detecção de Salmonella spp. tendo sido adotados os parâmetros preconizados pela IN n° 62/2003 (MAPA/Brasil), atualizado pela RDC n° 331/2019. Do total de 29 amostras de mel avaliadas, observou-se a ausência de Salmonella spp, e valores de coliformes termotolerantes dentro do limite preconizado de 100 UFC/mL. Já para bactérias mesófilas, aeróbias estritas e facultativas, Bacillus cereus e Staphylococcus spp. foram coletados resultados abaixo do limite estabelecido, exceto por duas que ultrapassaram o limite de segurança. Em relação ao Clostridium spp. sulfito redutor, foi obtido resultado positivo em uma amostra avaliada (3,4%, 1/29), porém com contagem inferior ao limite preconizado de 25 UFC/g. Das amostras de mel analisadas 13,7% (4/29) apresentaram contagem superior a 100 UFC/mL para fungos e leveduras. A detecção significativa de fungos e leveduras, bactérias mesófilas, aeróbias estritas e facultativas, Bacillus cereus e Staphylococcus spp. caracterizam a necessidade de análises contínuas visando o monitoramento da qualidade microbiológica do mel comercializado, a fim de garantir a manipulação e fabricação de um alimento seguro.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) Não se aplica Comitê de Ética em Pesquisa por tratar de análises em amostras de alimento; (3) Apoio financeiro declarado: E_01/2022 BOLSA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (IC) – FAPERJ/2023; DCTR 47/21: (APOIO AO DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO REGIONAL NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO): E260003/013870/2023.*
E-mail de correspondência: ingridannes@gmail.com

Neuronutrição, eixo cérebro-intestino e as alterações metabólicas e nutricionais no HIV-1, em assistência ambulatorial: estudo piloto.

Bruno Rangel Felizardo[1], Maria Izabel Lemos Sereno[1], Gabriella Coelho Menezes[2], Karen Souza dos Santos[1], Mariana Amélia Monteiro[3], Sandra de Oliveira Barcelos[2], Mônica de Souza Lima Sant'Anna[4], Kátia Calvi Lenzi[4], Jorge Casseb[3], Lismeia Raimundo Soares[4].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Equipe Multiprofissional do Programa Municipal de Macaé - RJ, [3]Pesquisador/Docente do Ambulatório de HIV – Serviço de Imunodeficiências Secundárias (ADEE3002) do Departamento de Dermatologia do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da USP/Brasil, [4]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A Neuronutrição vem se destacando no estudo dos nutrientes que influenciam o cérebro por meio dos hábitos alimentares saudáveis, interagindo com a saúde e preservação cognitiva. Na infecção pelo HIV, tem se destacado o estudo do intestino permeável e o aumento do nível plasmático de produtos da microbiota, os quais contribuem para a ativação imunológica, que tem sido associada as alterações cardiometabólicas e a neuroinflamação. A literatura mostra que poucos estudos decifraram a associação entre neuronutrição, microbiota e doenças clínicas no HIV. Visou-se aqui comparar o perfil nutricional, clínico, bioquímico, tempo de infecção do HIV e tratamento com terapia antirretroviral (TARV), por meio de um estudo piloto, com pessoas vivendo com HIV-1. Estudo transversal, envolveu o IAN-UFRJ/Macaé e os ambulatórios do SAE/IST/AIDS de Macaé-RJ e do ADEE-3002 da FMUSP de São Paulo - SP. Teve apoio PIBIC, aprovação: CEP-UFRJ-Macaé, (CAAE:55102516.0.0000.5699); CAPPESP-HC-FMUSP-Parecer: 0221/07, e sem conflitos de interesses. Amostra com ambos os sexos, (≥18 e ≤ 59 anos de idade), infectados pelo HIV-1, que assinaram o TCLE, estivessem sob terapia antirretroviral (TARV). Excluiu-se: gestantes e indivíduos com diagnóstico prévio de doença cardiovascular. Amostra total (n=306; 100%), dividiu-se: SAE-Macaé (n=141; 46,08%); ADEE-USP (n=165; 53,92%) e avaliou-se: dados clínicos, antropométricos e bioquímicos. Para análise utilizou-se o software SPSS versão 21 e o nível de significância foi p<0,05. Estatisticamente as PVHIV em segmento no ambulatório Macaé, pelo índice de massa corporal (IMC) se classificaram com sobrepeso (26,80 ±6,55), enquanto no ADEE-USP encontravam-se eutróficas (24,79±3,90), p=0,001. Dados parecidos notou-se para a pressão arterial sistólica (PAS), (Macaé=124,60±18,45; USP=115,60±21,96; p=0,001) e pressão arterial diastólica (PAS), (Macaé=83,81±14,42; USP=0,001). Houve estatística referente ao maior tempo de infecção pelo HIV (THIV) e de tratamento com antirretroviral (TTO), respectivamente para as PVHIV atendidas em Macaé, (THIV: p=0,001; TTO: p=0,001). Estes dados revelaram alteração no perfil nutricional, clínico e metabólico referente ao THIV e TTO nas PVHIV, na assistência primária. Embora, por se tratar de um projeto piloto, há perspectivas futuras, de aprimorar os resultados, numa associação com a neuronutrição, microbiota e recuperação deficiente de células T CD4+, nesta população.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*

E-mail de correspondência: lismeia@gmail.com

Aprimoramento da qualidade higienicossanitária do leite e produtos lácteos provenientes da agricultura familiar da região Centro-Norte Fluminense do Rio de Janeiro.

Freitas, KB.[1], Finger, RM.[2], Pereira, IA.[3]

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

No estado do Rio de Janeiro é marcante a existência de propriedades leiteiras de subsistência e de base familiar e estas têm sido foco de incentivos financeiros pelo governo do nosso Estado, no sentido de ampliar o perfil técnico da sua produção e consequentemente da qualidade da matéria-prima comercializada. Neste sentido, o atual
projeto de IC tem como objetivo ofertar serviço de apoio técnico para as análises da qualidade físico-química e microbiológica padronizadas do leite, enquanto matéria-prima, e desta forma a contribuir para melhorias na qualidade leiteira da agricultura familiar Região Centro-Norte Fluminense. Para tanto, foi obtido apoio financeiro a pesquisa para aquisição de novos equipamentos que serão instalados nas dependências do LCQA do Polo Ajuda do CM-UFRJ Macaé. Até o presente momento, foram realizadas apenas as análises microbiológicas do leite e dos produtos lácteos de origem caprina e bovina que incluíram: contagem de coliformes totais e termotolerantes, Escherichia coli, Staphylococcus spp., detecção de Salmonella sp. contagem de total de microrganismos psicrotróficos, leveduras e fungos filamentosos. Foram analisadas as seguintes amostras: 25 amostras de produtos sendo 17 amostras de origem caprina que incluíram: leite de cabra cru refrigerado, queijos de cabra com ou sem condimentos e doce de leite de cabra e oito amostras de origem bovina que incluíram: Ricota, sorvete e queijo frescal. provenientes de propriedades familiares dos municípios de Nova Friburgo e Casimiro de abreu. Os resultados obtidos nas análises de leite de cabra cru refrigerado, as contagens de bactérias mesófilas, psicotróficas, coliformes totais e fungos apresentaram valores superiores ao limite estabelecido pela legislação. Apenas cinco amostras avaliadas apresentaram positividade para Staphylococcus aureus, sendo destas, quatro amostras de leite de cabra cru refrigerado e uma de queijo. Para alguns queijos, mesmo após a pasteurização, as contagens de mesófilas, psicrotróficas, fungos e leveduras foram elevadas. Todas as amostras apresentaram ausência de Salmonella sp., em 25g de alimento. O doce de leite caprino foi considerado o produto de melhor qualidade microbiológica. Os resultados das análises do leite e laticínios de origem bovina apresentaram contagens significativas de bactérias mesófilas e psicotróficas nas amostras de leite cru refrigerado, porém dentro dos limites aceitáveis preconizados pela legislação. As demais amostras apresentaram resultados satisfatórios.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) Não se aplica Comitê de Ética em Pesquisa por tratar de análises em amostras de alimento; (3) Apoio financeiro declarado: E_04/2023 BOLSA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (IC) – FAPERJ/2023; DCTR 47/21: (APOIO AO DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO REGIONAL NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO): E260003/016482/2021.*
E-mail de correspondência: ingridannes@gmail.com

Estudo da frequência do perfil clínico, antropométrico e bioquímico em infectados por HIV, na assistência primária: fatores de risco para COVID-19 na era pandêmica?

Karen Souza dos Santos, Yara da Silva Teodoro Rangel, Ana Paula Menna Barreto, Lismeia Raimundo Soares, Kelse Tibau de Albuquerque.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A partir do final de 2019, ocorreu a propagação e surgimento de uma nova doença, identificada por COVID 19, a qual se destaca por sua característica infecciosa, sendo uma doença multifatorial e complexa. Neste contexto, as PVHIV estão em maior vulnerabilidade. Dito isto, visto a carência dos dados, este trabalho verificou e analisou as variáveis e associação da frequência da COVID 19 em pessoas que vivem com HIV que estão sob o uso da terapia antirretroviral, relacionando com o tempo de tratamento antirretroviral e comorbidades envolvendo lipodistrofia, obesidade e síndrome metabólica; hipertensão arterial e Diabetes em adultos atendidos no município de Macaé. Este estudo transversal, com adultos de ambos os sexos, sob TARV, realizados no SAE/IST/AIDS de Macaé-RJ em parceria com o Instituto de Alimentação e Nutrição do Centro Multidisciplinar, Campus Macaé, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), 2024. Foram avaliadas as variáveis clínicas, imunológicas, bioquímicas, metabólicas e antropométricas. Este estudo faz parte de um projeto maior aprovado pelo CEP-UFRJ/Macaé (CAAE: 55102516.0.0000.5699) e foi adotado o nível de significância =5%. O grupo total analisado de pessoas que vivem com HIV corresponde a 87, houve um predomínio de 51,7%, o grupo masculino representa 48,3% e dentre estes grupos os que apresentam diagnóstico para COVID-19 correspondem a 42,5%. Dentre os dados presentes na amostra foi avaliado a área muscular do braço corrigida (AMBc) o grupo de PVHIV sem diagnóstico de COVID-19 apresenta alteração e perda de massa muscular ao ser comparado com grupo com diagnóstico (Com COVID=41,91±19,46; Sem COVID=35,55±14,4; p=0,028). A avaliação do estado nutricional também conta com PVHIV e diagnosticadas com COVID-19 com sobrepeso (27,45±6,21) e alto percentual de gordura (30,19±9,12). Todos estes achados chamam a atenção para a frequência do perfil clínico, antropométrico e bioquímico em infectados por HIV, na assistência primária: Fatores de Risco para COVID-19 na Era Pandêmica.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*

E-mail de correspondência: kelsealbuquerque@macae.ufrj.br

Salas de apoio à amamentação como política de apoio à maternidade em universidades brasileiras: um estudo de caso em uma universidade pública federal do Rio de Janeiro.

Nathália Maria Leite Machado[1], Ana Clara Pires dos Santos Mansur Tonassi[2], Taís Fontoura de Almeida[3], Helene N. H. Blanc[3].

[1]Programa de Pós-graduação Profissional em Ambiente, Sociedade e Desenvolvimento – NUPEM/UFRJ; [2]Instituto de Enfermagem da UFRJ (IENF/CMM UFRJ), [3]Centro Multidisciplinar de Macaé (CMM UFRJ).

A taxa de amamentação está abaixo do esperado. A volta ao trabalho e a inexistência de licença-maternidade para as estudantes induzem ao desmame precoce e é motivo de evasão dos cursos. Para proteção ao aleitamento humano, as salas de apoio à amamentação (SAA) são destinadas à extração e armazenamento do leite em condições de higiene adequadas para ser oferecido ao bebê e, se implantadas nas universidades, contribuirão para uma política de apoio à maternidade, resultando em melhores desempenhos no trabalho e estudo, equidade de gênero, proteção à saúde da mãe e bebê, e benefícios à sociedade. Objetivou-se a elaboração de proposta de implantação de SAA na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), sendo os objetivos específicos: analisar a prevalência e os determinantes da amamentação na universidade; avaliar a aceitação para sua instalação; realizar o levantamento de materiais, equipamentos e pessoal necessários para a implantação; e elaborar o projeto das SAA. Dividido em duas etapas: 1. Avaliação da amamentação: estudo quantitativo, do tipo descritivo e transversal. Foram utilizados questionários on-line, autopreenchidos pelas participantes sem influência do entrevistador, divulgados pelo método bola de neve. Para a análise estatística será utilizado o programa Jasp®. A população são estudantes, servidoras e terceirizadas da UFRJ que tiveram filhos a partir de 2018. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRJ (CAAE: 70211623.0.0000.5699); e 2. Projeto das SAA: análise documental institucional e pesquisa bibliográfica. O questionário obteve até então 76 respostas. Cerca de 78% das mães informaram ter amamentado de forma exclusiva por até 6 meses ou mais, e 59% informaram ter amamentado até os 24 meses ou mais. Cerca de 60% indicou nunca ter oferecido leite industrializado ao bebê, 23% ofereceu antes dos 6 meses e 9% após o sexto mês. Todas informaram saber ordenhar, porém, 13% nunca ordenhou. O leite extraído era oferecido ao bebê, desprezado e, ou doado, respectivamente. 43,4% informou ter estocado leite em razão do retorno ao trabalho ou estudo. Do total, 29 mulheres extraíram leite na universidade, sendo que 22 usaram local inadequado e sete usaram sala adaptada adequada. A maior motivação foi para alívio das mamas, depois para oferecer ao bebê. 96% consideram adequado que a Universidade ofereça SAA. Os resultados preliminares indicam a importância da implantação de SAA na UFRJ.

Nota: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) este trabalho foi premiado com a Menção Honrosa no evento.*

E-mail de correspondência: nathaliamlmachado@gmail.com

Estudo da autoimagem em adultos com doença crônica sob atendimento nutricional ambulatorial: projeto piloto.

Thifany Oliveira de Melo Sousa[1], Vitória Nunes de Oliveira[3], Gabriella Coelho Menezes[2,3], Karen Souza dos Santos[1], Silvia Thess Castro[2], Sandra de Oliveira Barcelos[2], Mônica de Souza Lima Sant'Anna[4], Ainá Innocencio da Silva Gomes[4], Ana Paula Medeiros Menna Barreto[4], Lismeia Raimundo Soares[4].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Equipe Multiprofissional do Programa Municipal de Macaé - RJ, [3]Pesquisador/DocenteNutricionista graduada pelo Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [4]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A imagem corporal (IC) tem sido estudada envolvendo a autopercepção, atitudes, crenças, comportamentos, pensamentos e sentimentos relacionados à forma ou tamanho corporal. A insatisfação com a IC é comum em pessoas portadoras de Doenças Crônicas (DC), levando a dificuldades nas relações interpessoais e profissionais e afastando-os daqueles que se enquadram no padrão que socialmente se considera como "normalidade". Esta insatisfação gera um não controle do peso, perturbações alimentares, dismorfia corporal, baixa autoestima, depressão e ansiedade. Visa-se apresentar dados parciais referente a correlação da autopercepção na imagem corporal e o peso corporal em adultos com HIV. Estudo transversal, observacional, com dados de prontuários, para o desenvolvimento de um Trabalho Conclusão Curso -TCC, onde neste projeto piloto (primeira fase) se envolveu o IAN-UFRJ/Macaé e o ambulatórios do SAE/IST/AIDS de Macaé-RJ, sob provação: CEP-UFRJ-Macaé, (CAAE: 55102516.0.0000.5699), e sem conflitos de interesses. Amostra composta com ambos os sexos, (≥18 e ≤ 60 anos de idade), infectados pelo HIV, sob terapia antirretroviral (TARV), que assinaram o TCLE. Excluiu-se: gestantes e indivíduos com diagnóstico prévio de doença cardiovascular. Avaliou-se: dados clínicos, antropométricos, bioquímicos e a autopercepção da imagem corporal foi por método subjetivo. Para análise utilizou-se o software SPSS versão 21 e o nível de significância foi $p<0,05$. RESULTADOS: Incluiu-se 164 pessoas com HIV (PVHIV); com média de idade (41±18 anos) e (n=39;23,35%) tinham obesidade pelo índice massa corporal (IMC). Houve correlação positiva entre colesterol total e IC para os indivíduos do grupo eutrófico ($r=0,276$; $p=0,046$). Não houve diferença estatística na média da nota em relação a IC entre os grupos avaliados, porém, observou-se que as PVHIV com excesso de peso se autoavaliaram com notas mais baixas comparados àqueles com eutrofia, e as mulheres se mostraram em média mais críticas que os homens, quanto ao sentimento por sua IC. Os dados encontrados sugerem intervenções multidisciplinares que delineiem redução da insatisfação corporal, proporcionando melhorias na autoestima, orientações nutricionais que busquem por um estilo de vida mais saudável, a fim de proporcionar melhor qualidade de vida dessa população. Por se tratar de um projeto piloto, ainda pretende-se ampliar os resultados, associando a IC com outras DC na assistência primária.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*

E-mail de correspondência: lismeia@gmail.com

Consumo alimentar e controle glicêmico em gestantes diagnosticadas com diabetes *mellitus* gestacional.

Lara Mafort dos Santos[1], Kauane Tavares de Oliveira[1], Bianca Gomes Carvalho Xavier[1], Manuella Rangel de Souza[1], Lisa Xu Ng[1], Valéria Bender Braulio[2], Camilla Medeiros Macedo da Rocha[1], Thainá Lobato Calderoni[3], Jane de Carlos Santana Capelli[1], Mônica Feroni de Carvalho[4].

[1]Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]SEMUSA/Prefeitura Municipal de Macaé – RJ, [3]Hospital Universitário Clementino Fraga Filho – UFRJ, [4]Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé.

Diabetes mellitus gestacional (DMG) é condição que geralmente se normaliza após o parto, ao contrário de outros tipos de diabetes, que perduram por toda a vida. O crescimento da obesidade na população feminina apresenta relação com o aumento da incidência de DMG, em paralelo à prevalência de diabetes mellitus tipo 2 (DM2). O consumo alimentar pode ser avaliado por meio do padrão alimentar, que pode ser definido como o conjunto de alimentos consumidos por uma dada população, sendo estes identificados a partir de métodos estatísticos de diminuição e/ou agregação de componentes. Dessa forma, observando-se os fatores de riscos para o desenvolvimento do DMG e o aumento da obesidade nas mulheres brasileiras, faz-se necessário estudar a influência dos padrões alimentares nesta condição e o seu impacto no controle glicêmico. Objetivou-se identificar o impacto dos padrões alimentares sobre o controle glicêmico em gestantes diagnosticadas com diabetes gestacional. Trata-se de um ensaio comunitário, de base primária e secundária, recorte do projeto matriz "DMG e fatores associados na RAS de Macaé-RJ", aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé sob o número 52410421.7.0000.5699, com coleta de dados em andamento, iniciada em junho/2022, com gestantes adultas com diagnóstico de DMG acompanhadas no Centro de Especialidades Médicas Dona Alba, do município de Macaé́/RJ. A avaliação dietética será realizada a partir do recordatório de 24 horas (R24h), de acordo com o *Multiple Pass Method*, e os padrões alimentares serão identificados por meio do agrupamento de alimentos com composição nutricional semelhante e baseados na Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil. O controle glicêmico será analisado, em perfil de 4 ou 6 pontos, obtendo como referência os valores de glicemia capilar pré-prandial entre 65-95mg/dL e 1h pós-prandial < 140mg/dL. O mapa glicêmico e o R24h serão coletados em todo retorno agendado com a nutricionista, podendo este ser semanal ou quinzenal. Espera-se verificar que a maioria das gestantes não se encaixam no padrão alimentar saudável, o que pode impactar negativamente no controle glicêmico. É notória a importância do estudo sobre a temática do DMG e a correlação do consumo alimentar com o controle glicêmico. Desse modo, destacam-se a relevância do tratamento nutricional nesta condição, o qual propicia a redução do risco de desenvolver complicações.

Palavras-chave: *Diabetes gestacional. Consumo alimentar. Controle glicêmico. Cuidado pré-natal.*
E-mail de correspondência: mferoni@hotmail.com

Tendência do estado nutricional de pré-escolares da rede pública de Macaé, RJ.

Rhuan Magalhães Gomes, Ana Luiza Cordeiro Ribeiro, Thácia de Araújo Amado Coutinho, Luana Silva Monteiro, Priscila Vieira Pontes, Naiara Sperandio, Ana Eliza Port Lourenço.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

Nos últimos anos, o Brasil e o mundo têm passado por um processo de transição nutricional que resulta em um aumento do excesso de peso entre a população e que acomete não só os adultos, mas também o público infantil. O objetivo foi avaliar a tendência do estado nutricional (EN) de pré-escolares da rede municipal de ensino de Macaé em dois momentos no tempo, 2012-2014 e 2016-2019. Trata-se de um estudo de painel, com crianças de 2 a 6 anos de idade, de escolas municipais de educação infantil de Macaé/RJ. Os dados foram coletados nos períodos de 2012-2014 e 2016-2019 nas mesmas escolas. Foi realizada a avaliação do EN dos pré-escolares de acordo com os índices antropométricos Estatura-para-Idade e Índice de Massa Corporal-para-idade segundo idade e sexo. Os resultados obtidos nos períodos distintos foram comparados, para permitir a avaliação da tendência ao longo do tempo. Foram avaliados 1028 pré-escolares, com média de idade de 55,3 meses, sendo 50,6% do sexo feminino no período de 2012-2014 e 1005 pré-escolares, com média de idade de 54,7 meses, sendo 51,6% do sexo feminino no período de 2016-2019. A prevalência de déficit de estatura para idade foi baixa (aproximadamente 2,0%) em ambos os períodos. Em relação ao excesso nutricional, pode-se observar elevadas prevalências na amostra, como 18,9% entre 2012-2014 e 17,7% em 2016-2019. Porém, não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas entre as prevalências nos períodos avaliados. Não houve piora nem melhora na frequência de desvios nutricionais nos pré-escolares após um intervalo de cinco anos.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*

E-mail de correspondência: aelourenco@gmail.com

Efeitos da suplementação materna com ômega-3 em modelo de pré-eclâmpsia de camundongos

Camila Matias da Silva[1], Anna Luiza Curty Cypriano[1], Isabela Lúcia Lemos Rodrigues[1], Caroline Fernandes dos Santos Bottino[1], Fernanda Amorim-Braga[2], Thereza Cristina Lonzetti Bargut[1].

[1]UFF – Instituto de Saúde de Nova Friburgo, [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A pré-eclâmpsia (PE) é uma síndrome multissistêmica da gravidez, a qual constitui uma das principais causas de morbimortalidade materna e perinatal. Atualmente, não há cura e o tratamento é limitado, sendo necessário o estudo e determinação de novos tratamentos. Investigar os efeitos da suplementação materna com ácidos graxos ω-3 sobre os desfechos gestacionais e fetais de camundongos C57Bl/6 em modelo experimental de pré-eclâmpsia induzida pela administração de L-NAME. Camundongos da linhagem C57Bl/6 fêmeas foram alocados em 4 grupos: controle (C), pré-eclâmpsia (PE), pré-eclâmpsia + óleo de peixe 1 [1,5:1 EPA/DHA] (PE+OP1); pré-eclâmpsia + óleo de peixe 2 [1:5 EPA/DHA] (PE+OP2). Após o acasalamento, a partir do dia gestacional zero (DG0), os grupos C e PE receberam a mesma dieta e os grupos PE+OP1 e PE+OP2 receberam dieta AIN93G e óleo de peixe (3% do total de calorias). A PE foi induzida do DG11 ao DG21 pela aplicação subcutânea diária de L-NAME 50 mg/Kg. A massa corporal das mães foi avaliada semanalmente. No nascimento da prole, foi realizada a contagem dos animais nascidos (DN0) e monitorados diariamente, ao DN6 foi realizada a contagem e pesagem dos animais. Após o desmame, aos 21 dias (DN21), a prole foi contada, pesada e medida. A massa corporal (MC), conforme o esperado, no pré-acasalamento (DG0), não houve diferença entre os grupos. Percebeu-se aumento do peso dos grupos a partir do DG6. A MC manteve-se sem diferença estatística entre os grupos nos momentos DG6, DG11, DG13, DG15, DG18. Quanto à prole, o número da ninhada no DN0 e DN21, não apresentou diferença entre os grupos. Também, não havendo diferença quanto à perda da ninhada neste período. No que se refere à dados de animais natimortos, o grupo C (n=3) uma mãe apresentou ninhada com 1 natimorto. O mesmo resultado foi visto para os grupos PE+OP1 (n=4) e PE+OP2 (n=3). No grupo PE (n=7), duas mães apresentaram 1 natimorto cada. Ainda nesse grupo, uma mãe também faleceu no período entre DN0 e DN6. Até o presente momento, o grupo PE e os grupos de tratamento não apresentaram diferenças nos desfechos maternos e fetais. Ressalta-se que o presente projeto está em andamento, dados da prole serão analisados e mais animais irão compor o grupo experimental. Sendo assim, estas conclusões são parciais e poderão mudar ao final do trabalho.

Palavras-chave: *Pré-eclâmpsia. Óleo de peixe. Desenvolvimento fetal. Doença cardiovascular. Desfechos gestacionais.*

Notas: *(1) os autores informam que o CEUA é 9381270623; (2) os autores informaram o financiamento e apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) com bolsa de doutorado e da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro – FAPERJ.*

E-mail de correspondência: camilamatias@id.uff.br

Adoção da ferramenta de categorização ABC aplicada aos restaurantes do município de Macaé.

Brando, JDP., Freitas, ILR., Nascimento, AVF., Freitas, KB., Silva, KEK., Silva, MM., Pereira, IA.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A Categorização é um sistema de inspeção que utiliza uma Lista de Avaliação que prioriza os itens de maior criticidade para saúde do consumidor. O selo de qualidade ABC valoriza aqueles estabelecimentos que seguem as regras sanitárias e primam pela qualidade dos seus serviços e produtos de acordo com a Resolução nº 08 de 20/10/2023 da Vigilância Sanitária (VISA) da prefeitura de Macaé. A categorização é uma ferramenta que visa classificar o perfil higiênico sanitário dos serviços de alimentação, tais como, restaurantes, bares, lanchonetes e similares, com base na legislação sanitária. Os estabelecimentos categorizados recebem uma classificação, e conforme a sua pontuação, recebem selos que ficam expostos em local visível ao consumidor. O estabelecimento que recebe o selo categoria A: apresenta um serviço que cumpre com excelência nos requisitos sanitários; o selo B: são serviços que cumprem muito bem os requisitos; e os que recebem o selo C: cumprem satisfatoriamente. Desta forma, o objetivo do presente projeto foi de fortalecer a qualidade higienicossanitário dos serviços de alimentação do município de Macaé cadastrados no programa de Categorização ABC do Serviço de Vigilância Sanitária, tendo como elo entre esses atores, a atuação da equipe de alunos do curso de graduação em nutrição sob orientação docente, que atuarão como agentes promotores para as boas práticas de higiene na produção de alimentos. Foram realizadas visitas técnicas para auditoria em 19 serviços de alimentação de Macaé, para os quais foi aplicada a ferramenta avaliativa para a certificação ABC. A fase de avaliação consiste na aplicação de uma lista com itens críticos e informações anexas que dão suporte para as tomadas de decisões, categorizados em quantidades numéricas de itens adequados (AD), inadequados (IN) e não se aplica (NA), em consonância ao estabelecido pela RDC nº 216/2004. Os resultados obtidos através da coleta de dados serão submetidos a análises estatísticas a partir do software Excel ® e serão futuramente apresentados na sessão de pôsteres do II SIAN/2024. Dessa forma, podemos apontar que a implementação da categorização ABC nos estabelecimentos comerciais de Macaé favoreceu a segurança alimentar, e incentivou melhorias do perfil higienicossanitário e da qualidade dos serviços nos estabelecimentos certificados, assim como aumentou a confiança dos consumidores.

Nota: *(1) os autores declaram apoio técnico da Vigilância Sanitária (VISA) da prefeitura de Macaé (COVISA); (2) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (3) Não se aplica Comitê de Ética em Pesquisa por tratar de análises em amostras de alimento.*

E-mail de correspondência: ingridannes@gmail.com

Evolução do registro de marcadores de consumo alimentar de crianças menores de dois anos do município de Macaé no triênio 2021-2023.

Stephanie Leite de Oliveira[1], Luiz Carlos Gonçalves da Silva Júnior[1], Isabella Rocha Soares[2], Patrick Almeida de Azevedo[3], Verônica Martins Guimarães de Andrade[4], Luana Silva Monteiro[5], Jane de Carlos Santana Capelli[5], Fernanda Amorim-Braga[5].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Discente – Instituto de Medicina da UFRJ (ICM/CMM UFRJ), [3]Responsável Técnico do E-SUS APS Macaé (Gerência da Atenção Básica – Macaé), [4]Gestora da Gerência de Alimentação e Nutrição/SEMUSA Macaé, [5]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

Na Atenção Primária à Saúde (APS), a avaliação do consumo alimentar se dá a partir do uso da ficha de Marcadores de Consumo Alimentar, que abrange perguntas referentes ao consumo de diversos grupos alimentares, dividida por blocos de faixas etárias. Essa avaliação pelas equipes da APS consiste em uma importante ferramenta para a gestão das ações de alimentação e nutrição. Entretanto, tem-se observado a ausência do preenchimento dessas fichas, o que dificulta a criação de políticas públicas direcionadas às necessidades da população. O objetivo foi analisar a evolução do registro de marcadores de consumo alimentar de crianças menores de dois anos usuárias da Atenção Primária à Saúde do município de Macaé no triênio 2021-2023. Os registros de crianças entre 0 e 5 meses e 29 dias (<6m), e 6 e 23 meses e 29 dias (>6m<24m), no período entre 2021 e 2023, foram obtidos por meio do envio de relatórios anuais de marcadores de consumo alimentar, segundo unidades de saúde e total de registros nos meses do período, gerados pelo responsável técnico dos sistemas de informação em saúde APS do município de Macaé. Os dados foram digitados em uma planilha do Microsoft Excel versão 1997-2004. Realizou-se uma análise descritiva dos dados por meio de frequências absolutas e relativas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Campos dos Goytacazes sob Parecer no 764.425. Resultados: No ano de 2021, detectaram-se quatro registros de crianças <6m obtidos em uma unidade de saúde; e, em crianças >6m<24m, foram observados três registros em duas unidades de saúde. No ano de 2022, foram observados 6 registros de crianças <6m em uma unidade de saúde, enquanto aquelas >6m<24m, detectaram-se nove registros em quatro unidades de saúde. No ano de 2023, foram observados 226 registros de crianças <6m em 25 unidades de saúde, enquanto aquelas >6m<24m, detectaram-se 176 registros em 28 unidades de saúde. Houve uma evolução do número de registros de crianças nas duas faixas etárias analisadas, bem como das unidades de saúde no E-SUS PEC APS do município de Macaé. A capacitação de profissionais de saúde pela equipe do E-SUS PEC APS e a alteração da página de acesso aos marcadores de consumo alimentar no prontuário eletrônico do cidadão (PEC), dando maior visibilidade, são fatores que contribuíram para essa evolução.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: jcscapelli@gmail.com

Avaliação nutricional de mulheres diabéticas e hipertensas pós infecção de SARS-COV-2 assistidas no SUS-Macaé/RJ.

Ingrid Beranger da Costa Pereira[1], Kelse Tibau de Albuquerque[2], Leandro de Oliveira Batista[2], Lismeia Raimundo Soares[2], Karen Souza dos Santos[3].

[1]Nutricionista egressa do Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ) e Mestranda no Programa de Pós-graduação Multicêntrico em Ciências Fisiológicas (PPGMCF/UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [3]Nutricionista e doutoranda no Programa de Pós-graduação Multicêntrico em Ciências Fisiológicas (PPGMCF/UFRJ).

Alguns pacientes recuperados da Covid-19 podem apresentar sintomas relacionados às manifestações sistêmicas causadas pela infecção, assim como alterações na composição corporal que podem repercutir na saúde e metabolismo, especialmente em pacientes com Diabetes Mellitus Tipo II (DM2) e Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS). Objetivo foi avaliar o estado nutricional, no período tardio pós-infecção por Sars-CoV2 em mulheres diabéticas e hipertensas assistidas no SUS-Macaé/RJ. Estudo transversal, realizado no período de agosto de 2023 e março de 2024 no Centro de Acolhimento e Reabilitação Pós-Covid e no Centro de Especialidade Médicas Dona Alba em Macaé-RJ. As pacientes avaliadas eram do sexo feminino, com DM2 ou HAS, com idade entre 18 e 59 anos e que foram acometidas pela infecção aguda por Sars-CoV2 no período de janeiro de 2021 à janeiro de 2022, após a 1a dose da vacina e com relato de sintomas pós infecção ou que não tivessem histórico de Covid-19/sintomas pós infecção no período avaliado. As variáveis coletadas foram: idade, esquema vacinal, peso, estatura, Índice de Massa Corporal (IMC), Perímetro do Pescoço (PP), Perímetro da Cintura (PC), Perímetro do Quadril (PQ), Razão Cintura-Quadril (RCQ), Razão Cintura-Estatura (RCE), Índice de Adiposidade Visceral (IAV) e análise de gordura corporal total através de bioimpedância. Para comparação entre os grupos, foi realizada a seguinte divisão: grupo 1 (DM2 sem covid), grupo 2 (DM2 com covid), grupo 3 (HAS sem covid) e grupo 4 (HAS com covid). Para análise estatística entre os grupos foram utilizados os testes de Shapiro-Wilk e Levene com associação estatisticamente significativa quando $p<0,05$. Foram avaliados no total 42 pacientes, sendo que nos grupos 1 (n=8) e 2 (n=10) foi encontrada associação estatisticamente significativa com a gordura corporal total (p=0,04) e PP (p=0,002), sendo o grupo 2 com maior inadequação. Não foi encontrada associação estatisticamente significativa nenhuma variável na comparação entre os grupos 3 (n=12) e 4 (n=12). As mulheres diabéticas pós infecção por SARS-CoV2 apresentaram maior inadequação na composição corporal em comparação ao grupo controle, o que pode demonstrar uma relação da Covid-19 com o aumento da gordura corporal nessas pacientes. Considerando que o grupo com diabetes já cursa com alterações metabólicas é necessário acompanhamento multidisciplinar para tratamento dessa população. CAAE: 70512223.6.0000.5699.

Notas: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: lismeia@gmail.com

Qualidade das partículas e preservação de citrulina: aplicação de diferentes materiais de parede na formulação de um produto microencapsulado da casca de melancia.

Eric Almeida do Carmo[1], Thiago da Silveira Alvares[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A citrulina, um aminoácido encontrado na casca da melancia (Citrullus lanatus), possui diversas propriedades benéficas para a saúde, incluindo uma interface com a produção de óxido nítrico. No entanto, sua perecibilidade e curto prazo de armazenamento limita seu consumo. A microencapsulação é uma técnica eficaz para proteger compostos bioativos, melhorando sua estabilidade e biodisponibilidade. Este estudo tem como objetivo avaliar o impacto de diferentes materiais de parede (maltodextrina, goma arábica e amido modificado a frio) na qualidade das partículas formadas e na preservação da citrulina durante a microencapsulação. A casca de melancia foi processada para obter o extrato contendo citrulina, que foi então microencapsulado por Spray Dryer utilizando três diferentes materiais de parede. As partículas microencapsuladas foram analisadas quanto ao tamanho médio, índice de polidispersidade (PDI) e potencial zeta utilizando um analisador de tamanho de partículas. O tamanho médio das partículas e o PDI foram determinados para avaliar a uniformidade e estabilidade da suspensão, enquanto o potencial zeta foi medido para inferir a estabilidade eletrostática das partículas. A análise de aminoácidos foi realizada por meio da cromatografia líquida de alta resolução (HPLC). A análise das partículas microencapsuladas mostrou que a goma arábica produziu partículas com maior uniformidade de tamanho e melhor estabilidade de suspensão, seguido pelo amido modificado e pela maltodextrina. No entanto, a preservação da citrulina não seguiu a mesma tendência. As partículas microencapsuladas com maltodextrina apresentaram uma maior retenção de citrulina, apesar de sua estabilidade física ser inferior àquelas com goma arábica. Estes resultados indicam que a eficácia da microencapsulação na preservação da citrulina depende não apenas da estabilidade das partículas, mas também da interação específica entre o composto bioativo e o material de parede. A escolha do material de parede é crucial na microencapsulação da casca de melancia, impactando tanto a qualidade das partículas quanto a preservação do composto bioativo. Este estudo destaca a necessidade de um equilíbrio cuidadoso na seleção dos materiais de parede para otimizar a estabilidade física e a conservação bioquímica dos compostos encapsulados.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) Apoio financeiro declarado: Programa de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC.*
E-mail de correspondência: thialvares@gmail.com

Situação de estudantes em dieta especial para alergia a proteína do leite de vaca inscritos no Programa Nacional de Alimentação Escolar do município de Macaé/RJ.

Vanessa de Souza Almeida[1], Ana Paula da Silva Barros Raush[2], Luana Silva Monteiro[3], Maria Fernanda Larcher de Almeida[3], Jane de Carlos Santana Capelli[3].

[1]Nutricionista graduada pelo Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Nutricionista graduada pela UFRJ (INJC/UFRJ), [3]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A alergia à proteína do leite de vaca (APLV) é considerada a mais frequente dentre as alergias alimentares, e apresenta prevalência de 1,0% em crianças menores de seis anos ou mais. A APLV pode causar manifestações no sistema respiratório, na pele e no trato gastrointestinal. Por isso, as crianças com o diagnóstico de APLV são incluídas no grupo que apresentam necessidades alimentares especiais no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Objetivou-se analisar a prevalência e os fatores sociodemográficos de estudantes em dieta especial à APLV, atendidos no PNAE do município de Macaé/RJ, no octênio 2013-2020. Realizou-se um estudo descritivo, de base secundária, com dados fornecidos pela Coordenação de Nutrição Escolar da SEMED Macaé, entre os anos 2013 e 2020, de todos os estudantes em dietas especiais, matriculados na rede básica de ensino municipal de Macaé. O estudo foi aprovado pelo Comité de Ética em Pesquisa. No octênio, 1.320(3,4/1.000) estudantes receberam dietas especiais para APLV. Detectou-se maior proporção de estudantes do sexo masculino (56,4%), com idades abaixo de seis anos (81,7%) e estudando em escolas localizadas antes da ponte (50,1%). No período, verificou-se maior proporção de uma comorbidade, seguida de duas comorbidades entre 2013 e 2015, alternando para três ou mais comorbidades a partir de 2016. A prevalência da APLV em estudantes que recebem dieta especial, atendidos pelo PNAE de Macaé, foi considerada elevada, sendo observada em meninos menores de seis anos, com uma comorbidade, estudantes de escolas localizadas em bairros com menor adensamento populacional do município de Macaé, Rio de Janeiro.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*

E-mail de correspondência: jcscapelli@gmail.com

Avaliação nutricional de estudantes do Instituto Federal Fluminense Campus Cabo Frio: um estudo preliminar dos beneficiários do auxílio alimentação.

Franciele Alves Teixeira[1], Vitória Lilian Schuls da Cunha[1], Raul Avilez Rodrigues[2], Débora Pinto de Oliveira Santos[3], Ana Eliza Port Lourenço[4], Amábela de Avelar Cordeiro[4].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Discente do IFF-Cabo Frio, [3]Nutricionista do IFF-Cabo Frio, [4]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A Segurança Alimentar e Nutricional compreende o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de forma a não prejudicar o acesso a outras necessidades primordiais. Porém, cerca de 27,6% da população brasileira encontra-se em algum grau de insegurança alimentar. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), desta forma, mostra-se como uma estratégia a ser considerada para minimizar essa problemática. Objetivou-se avaliar o estado nutricional de estudantes do Instituto Federal Fluminense (IFF) campus Cabo Frio. Pesquisa exploratória e descritiva iniciada em março de 2024. Foi realizada a coleta de dados antropométricos (estatura, peso e perímetro da cintura), por três avaliadores previamente treinados, sob orientação de duas profissionais de nutrição. Para identificar desvios nutricionais, foram utilizados os indicadores Estatura-para-idade (E/I) e Índice de Massa Corporal-para-idade (IMC/I), sendo utilizada a classificação de escores-z adotada pelo Ministério da Saúde (MS), para adolescentes. Para estudantes adultos, foi utilizada a classificação nutricional do MS para a faixa etária, com base no Índice de Massa Corporal (IMC). O projeto foi submetido ao CEP CM UFRJ - Macaé. Foram analisados os dados dos estudantes beneficiários do Programa de auxílio alimentação do IFF, que prevê acompanhamento nutricional. Até o momento, foram obtidos os dados de 20 estudantes, dos 55 que recebem o benefício. A maioria tem idade ≤ 18 anos (n=15), sendo 13 do sexo feminino e 7 do sexo masculino. Quanto à raça/cor, 14 se identificaram como negra/o ou parda/o e 6 como branca/o. Quanto ao estado nutricional, 14 são considerados eutróficos, 4 têm sobrepeso/obesidade e 1 estudante apresenta déficit de E/I. Um estudante se recusou a participar da aferição de medidas antropométricas. Considerando os dados da literatura, pode-se dizer que o estado nutricional do grupo é compatível com os dados populacionais. Os desvios identificados deverão ser encaminhados para avaliação mais detalhada. Considerando a potencialidade do PNAE em contribuir para minimizar os impactos da insegurança alimentar e nutricional e garantir o direito à alimentação adequada do público participante, os dados obtidos futuramente poderão subsidiar o planejamento de intervenções no âmbito do programa.

Notas: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: amabelaavelar@gmail.com

Análise de processos de controle de estoque relacionado à gestão da alimentação escolar no município de Cantagalo – RJ.

Maria Júlia Kropf da Silva[1], Roberta Soares Casaes[2], Laís Aparecida Azevedo Silva[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma iniciativa do governo brasileiro que visa garantir uma alimentação adequada e saudável para os estudantes da rede pública de ensino. Ele é implementado por meio das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) escolares, que são responsáveis pela preparação e distribuição das refeições. Por este motivo, é essencial ter um planejamento abrangente que cubra todas as fases da produção alimentar e o estoque é responsável por grande parte do capital de giro necessário para manter as atividades de uma UAN, que se mal geridos podem comprometer a saúde financeira da organização. Objetivou-se analisar criticamente os controles de estoque da alimentação escolar do município de Cantagalo por meio de dados coletados em 2023, quanto a: registro, qualidade e utilização das informações. Trata-se de um estudo descritivo, observacional, transversal, com origem de dados primários do ano de 2023, que foi dividido em três etapas: revisão e organização dos dados, elaboração dos novos dados a partir das informações coletadas e análises dos mesmos. Assim, todos os dados foram reunidos e elaborados para serem colocados na planilha central. Foram elaboradas ao total 10 planilhas centrais para o controle de estoque, sendo 9 para as escolas e 1 para a creche do município. A primeira etapa da análise, foi realizada a avaliação da qualidade dos registros dos instrumentos de controle de estoque das escolas (mapa de merenda), de onde os dados foram retirados para a confecção da nova planilha central. Em seguida, na próxima análise, foi feita a comparação da quantidade de gênero utilizada com a quantidade planejada/comprada em 2023, associando aos valores de estoque mínimo e máximo. Já na última etapa, foram analisadas criticamente o processo de controle de estoque para que o trabalho contribuísse, através de sugestões e recomendações, na melhoria dos registros das informações e nas tomadas de decisão para a compra dos gêneros da alimentação escolar. No estudo para a melhoria na gestão de estoque dos nutricionistas, as 10 planilhas elaboradas permitem ajustes contínuos conforme necessário e a análises que possibilitam a revisão de licitações e entregas, aprimorando os serviços e a experiência do comensal.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*

E-mail de correspondência: laizaasilva@gmail.com

Perfil materno e neonatal em uma Unidade de Atenção Básica de Saúde de Macaé: análise inicial dos dados.

Giovana Secco Alberto Souza[1], Ana Clara de Moraes Duarte[1], Layna Louback[1], Maria Eduarda T. C. Cugula[1], Juliana Paes da S. Costa[1], Vitórya Ferreira Carvalho[1], Sâmela Caetano T. Braga[2], Camila Matias da Silva[2], Jane de Carlos Santana Capelli[2], Fernanda Amorim-Braga[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Nutricionista egressa pelo Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [3]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A alimentação materna durante a gestação, as práticas alimentares infantis e o estilo de vida são alguns dos fatores que contribuem para o desenvolvimento e crescimento infantil. Por isso, o Ministério da Saúde recomenda que o aleitamento materno seja oferecido até os dois anos ou mais da criança, sendo exclusivo até o sexto mês e complementado com alimentos saudáveis a partir dessa idade. Buscou-se investigar dados gestacionais e neonatais de crianças usuárias da Atenção à Saúde de Macaé. Trata-se de um estudo epidemiológico observacional, descritivo, quantitativo, prospectivo, com dados de crianças do nascimento aos dois anos completos, usuárias da Rede de Atenção à Saúde do município de Macaé, Rio de Janeiro. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) para seguimento da pesquisa. No estudo é utilizado um protocolo semi-estruturado contendo variáveis sobre características socioeconômicas e demográficas, gestacionais, parto e nutrição (aleitamento materno). A pesquisa foi aceita pelo comitê de ética em pesquisa (CAAE 77598524.9.0000.5699). Os dados são apresentados em frequência. A coleta aconteceu em uma única unidade de saúde de Macaé e foi iniciada em maio de 2024 (n=6; 66,7% entre 6-12 meses). Os dados maternos e gestacionais mostraram que 66,7% (n=4) das mães investigadas tinham o ensino médio completo e renda familiar entre 1 e 2 salários mínimos; 33,3% delas tinham quatro filhos e apenas uma (16,7%) fumou durante a gestação. Todas fizeram o pré-natal (100%; n=6), com mais de sete consultas, porém, apenas duas fizeram acompanhamento nutricional durante o pré-natal (33,3%). Quanto aos dados neonatais, a maioria nasceu de parto cesárea (n=5; 83,3%) e apenas dois bebês (33,3%) não mamaram na primeira hora de vida. Os dados são preliminares, mas pode-se observar que apesar da difusão adequada do pré-natal (acesso e conscientização da importância), a assistência nutricional ainda não é uma realidade no município, assim como a amamentação na primeira hora de vida, podendo trazer prejuízos para a saúde materno infantil.

Palavras-chave: *Saúde materno-infantil. Amamentação. Alimentação infantil.*
Nota: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores declararam não ter conflito de interesse; (3) os autores informaram o financiamento e apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro – FAPERJ.*
E-mail de correspondência: fernanda.amorim@gmail.com

Consumo alimentar de professores durante a COVID 19: um olhar do município de Macaé.

Franciele Nunes dos Santos, Amanda Araújo Bezerra dos Santos, Ana Luiza Henrique de Almeida, Priscila Vieira Pontes, Larissa Escarce Bento Wollz, Naiara Sperandio, Ana Eliza Port Lourenço, Luana Silva Monteiro.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

O professor possui múltiplas funções extraclasses além do ato de lecionar, o que pode sobrecarregá-lo. Com o advento da pandemia da Covid-19 e o fechamento das escolas, os professores se depararam com muitas dificuldades, além das já preexistentes. Este momento desafiador pode ter impactado negativamente na saúde e na alimentação desses profissionais. Objetivou-se avaliar o consumo alimentar de professores da rede pública de ensino do município de Macaé durante a Covid-19. Estudo transversal, realizado em 2021 com professores de duas escolas do ensino fundamental e duas do ensino médio de Macaé/RJ. Utilizou-se questionário com perguntas sobre o consumo de alimentos considerados marcadores da alimentação saudável e não saudável, durante a Covid-19. O perfil de peso foi avaliado segundo o Índice de Massa Corporal, considerando-se excesso de peso o IMC ≥ 25 kg/m2. A média de idade dos 51 professores foi de 46,8 (±9,8) anos, sendo 90,2% mulheres e 80,4% com excesso de peso. Durante a Covid-19, 52,9% referiram ter aumentado o peso corporal. Em relação à alimentação durante esse período, 33,3% referiram piora, 39,2% destacaram aumento no consumo dos embutidos e 31,4% das bebidas adoçadas. Em relação aos marcadores da alimentação saudável, 51% e 52,9% relataram ter aumentado o consumo de arroz e feijão, respectivamente. Uma parcela expressiva dos professores apresentava excesso de peso e referiram ter piorado a alimentação durante a pandemia. Pode-se verificar que os professores combinavam o consumo de alimentos saudáveis e não saudáveis no período da Covid-19.

Nota: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores informaram o Comitê de Ética em Pesquisa: CAAE 49258313.1.0000.5257.*
E-mail de correspondência: luananutrir@gmail.com

Efeitos da cafeína no desempenho de ciclistas: um ensaio controlado sobre teofilina e teobromina.

Bianca Araújo de Almeida[1,2], Anderson Pontes Morales[1,3,4], Beatriz Gonçalves Ribeiro[1,5].

[1]Laboratório de Pesquisa e Inovação em Ciências do Esporte LAPICE/UFRJ-Macaé, [2]Aluna de Pós-graduação ProdBio UFRJ-Macaé, [3]Docente do Curso de Fisioterapia e Educação Física ISECENSA, [4]Secretaria Municipal de Esportes de Macaé (SEMEL/Macaé), [5]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

Reconhecida mundialmente por seus efeitos ergogênicos, a cafeína é amplamente utilizada no esporte, especialmente no ciclismo, para melhorar a resistência e desempenho. Ambos os seus metabólitos, teofilina e teobromina possuem potencial para otimizar o desempenho atlético ao modificar favoravelmente as respostas fisiológicas no condicionamento físico. Objetivou-se investigar os efeitos da cafeína e de seus metabólitos, teofilina e teobromina, nos parâmetros cardiorrespiratórios, metabólicos e na performance de ciclistas durante testes de contrarrelógio. Estudo controlado, duplo-cego e cruzado com 14 ciclistas (idade: 34,1± 4,4 anos), altura: 178 ± 9 cm, massa corporal:79,1± 11,8 kg), índice de Massa Corporal (IMC): 24,6± 2,1 kg/m², consumo máximo de oxigênio (VO2max): 51,5 ± 6,3 mL/kg/min. Os ciclistas realizaram o teste de contrarrelógio (carga de 50% da potência máxima determinada por meio do teste máximo progressivo) sob condições de placebo (PLA) (250 mg lactose) e cafeína (CAF) (6 mg.kg) 60 min. antes da realização do contrarrelógio. Após 60 minutos da ingestão da cápsula de cafeína, a concentração de cafeína plasmática aumentou de -0.15 ± 0.27 µg/mL para 9.82 ± 1.85 µg/mL antes do exercício, e para 9.42 ± 1.67 µg/mL após o exercício ($p<0.01$). Paralelamente, os níveis de teofilina aumentaram de 0.33 ± 0.24 µg/mL para 0.50 ± 0.34 µg/mL antes do exercício e alcançaram 0.67 ± 0.40 µg/mL após o exercício ($p<0.05$). Similarmente, a teobromina mostrou um aumento de 0.17 ± 0.29 µg/mL para 0.68 ± 0.47 µg/mL antes do exercício, e para 0.91 ± 0.64 µg/mL após o exercício no grupo CAF ($p<0.01$). A concentração de lactato também apresentou aumento significativo após o exercício no grupo CAF, subindo de 1.38 ± 0.54 mmol·L−1 para 12.02 ± 3.68 mmol·L−1, em comparação com 9.16 ± 3.31 mmol·L−1 no grupo PLA ($p<0.05$). grupo CAF mostrou um aumento significativo na frequência cardíaca de 170.6 ± 9.51 bpm para 174.0 ± 9.93 bpm ($p<0.05$). Não houve diferenças significativas no consumo de oxigênio (VO2), mas o volume de dióxido de carbono produzido (VCO2) e a ventilação por minuto (VE) aumentaram de 42.04 ± 5.14 ml.kg.min-1 para 45.06 ± 5.32 ml.kg.min-1 e de 74.26 ± 15.62 l.ml-1 para 86.38 ± 16.50 l.ml-1, respectivamente ($p<0.05$).Houve uma melhoria significativa no grupo CAF tanto no tempo total para completar o contrarrelógio, reduzindo de 86.38 ± 16.50 segundos para 74.26 ± 15.62 segundos, quanto na potência de saída, aumentando de 244.1 ± 29.33 watts para 250.3 ± 30.24 watts ($p<0.001$). A cafeína potencializa de forma significativa o desempenho no teste contrarrelógio, principalmente através do aumento da potência de saída e devido ao menor tempo de teste. Os efeitos sinérgicos de seus metabólitos também contribuem para esses benefícios embora de forma menos pronunciada que a cafeína, destacando seu potencial em estratégias de suplementação esportiva. Pesquisas futuras devem explorar ainda mais essas relações para otimizar estratégias de dosagem e combinação para atletas de endurance.

Palavras-chave: *Cafeína. Teofilina. Teobromina.*
Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: ribeirogoncalvesb@gmail.com

Agricultura familiar, agroecologia e alimentação escolar: panorama do PNAE nos municípios da Baixada Litorânea (RJ) em 2021.

Lisandra Menezes Cândido[1], Lislaine da Silva Machado Barcellos[2], Marina de Almeida Bravo[2], Vitória Lilian Schuls da Cunha[1], Yasmin Lombardi Puccini[1], Vanessa de Souza Verly[1], Vanessa Schottz[3].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Nutricionista, [3]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

O PNAE é responsável por promover alimentação adequada e saudável nas escolas públicas, a partir da distribuição de refeições. É determinado que no mínimo 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para os estados e municípios (Entidade Executoras), devem ser utilizados para compra de alimentos da agricultura familiar (AF), com prioridade aos certificados como orgânico e/ou agroecológicos (BRASIL, 2009). Na pandemia de Covid-19, com as necessidades de isolamento e suspensão das aulas presenciais, a Lei no 13.987/2020 autorizou, em caráter excepcional, a adoção de outras formas de distribuição de alimentos pelo PNAE diretamente às famílias de estudantes da rede pública. O objetivo da presente pesquisa é traçar um panorama sobre a aquisição de alimentos da agricultura familiar e certificados como orgânicos e agroecológicos pelos municípios da Baixada Litorânea (RJ) no contexto da pandemia de Covid-19. Enquanto método, foi realizada consulta ao Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC) do FNDE, para coleta de dados baseados nas respostas das Entidades Executoras (EEx) ao "questionário PNAE" referente a 2021. Os dados foram digitados em planilha excel e analisados com base na legislação do PNAE. Os resultados encontrados foi de que houve aquisição por 6 EEx, mas somente 3 atingiram o percentual determinado: Silva Jardim (65,90%), Casimiro de Abreu (39,60%), Saquarema (33,90%) Cabo Frio (19,50%), Araruama (2,5%) e São Pedro da Aldeia (0,6%). As EEx de Araruama, Armação dos Búzios, Arraial do Cabo, Iguaba Grande e Rio das Ostras não compraram da AF. Quanto aos gêneros alimentícios com certificados de orgânico e agroecológicos, apenas os municípios de Cabo Frio, Iguaba Grande e Silva Jardim informaram que adquiriram. Pode-se concluir que a compra da AF é, em especial dos alimentos orgânicos, ainda se configura em um desafio na baixada litorânea. Partindo destes dados, é necessário entender quais são os principais entraves para que estes municípios atendam a legislação. Mas é de suma importância que o FNDE reforce o monitoramento sobre os dados e informações que são enviados para publicação pelos municípios em resposta ao "questionário PNAE", e a própria execução de compras.

Nota: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores declararam não possuir conflito de interesse; (3) o presente projeto foi desenvolvido com apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) através do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC.*
E-mail de correspondência: vanessaschottz32@gmail.com

Correlação do teste de ISHII e do teste do círculo do dedo com medidas antropométricas em pacientes em hemodiálise, Macaé/RJ.

Larissa dos Santos Moraes, Sara Landia Barreto dos Anjos, Esthefany de Souza Silva, Nicolly da Silva Ferreira, Fabiola Rosario Silva Leitão Murteira, Raquel Carreiro da Silva, Claudia Gusmão, Camilla Medeiros Macedo da Rocha, Lismeia Raimundo Soares, Ana Paula Medeiros Menna Barreto.

Há necessidade do diagnóstico precoce da sarcopenia/SARC devido ao seu impacto na qualidade de vida e no tratamento de pacientes com Doença Renal Crônica/DRC em Hemodiálise/HD. Pode-se utilizar testes de triagem. O objetivo foi comparar testes de triagem de SARC (validados para os pacientes do estudo), com medidas antropométricas, para viabilizar a aplicabilidade clínica. Pacientes DRC ≥18 anos, HD≥3 meses, de centro HD Macaé, de 04-10/2022. Antropometria: índice massa corporal/IMC, perímetro braço/PB, panturrilha/PPP, coxa/Pco, dobra cutânea tricipital/DCT, perímetro muscular braço/PMB, área muscular braço corrigida/AMBc, espessura do músculo adutor do polegar/EMAP. Força muscular avaliada pela força preensão manual/FPM (dinamômetro). Medidas realizadas seguindo protocolos e com pontos de corte apropriados. Triagem SARC: teste Ishii e "teste círculo do dedo" (TCD); previamente validados. Teste Ishii: risco SARC ≥105(H), ≥120(M). O paciente foi orientado a juntar os dois dedos indicadores e os polegares e fazer um círculo ao redor da região de maior volume da panturrilha e calcular TCD, sendo positivo (+) (preditor SARC) quando a panturrilha < que círculo do dedo. Realizou-se teste *t Student*, correlação Pearson e qui2 ($p<0,05$); programa SAS. Comitê Ética e Pesquisa (48974815.2.0000.5699). Amostra representativa de 85 pacientes, 53%/45 (F) e 47%/40 (M), 53,2±12,6 anos, 5,2±4,5 anos HD. Na validação prévia, o teste Ishii apresentou curva ROC 0,79 (intervalo confiança/IC95% 0,68-0,89), sensibilidade 0,72 (IC 0,56-0,89) e o TCD curva ROC 0,85 (IC95%=0,74-0,96), sensibilidade 0,90 (IC 0,82-0,98). Pelo teste de Ishii 52 (61,2%) pacientes apresentaram risco de sarcopenia e pelo TCD 13 (17%). Ao correlacionar os testes de triagem de sarcopenia com medidas antropométricas, houve correlação inversa do teste de Ishii com IMC (-0,25; p=0,021), PMB (-0,23; p=0,038), PPP (-0,51; p<0,0001), Pco (-0,31; p=0,006) e FPM (-0,64; p<0,0001) e correlação inversa do TCD com IMC (-0,32; p=0,004), PMB (-0,31; p=0,006), PPP (-0,29; p=0,011) e Pco (-0,33; p=0,003). A validação prévia dos testes de triagem possibilitou o entendimento do comportamento de medidas usuais e simples (antropométricas), na prática clínica. Era esperada correlação entre FPM/Ishii; PPP/Ishii; PPP/TCD (pelas variáveis estarem incluídas nos testes); no entanto, o IMC, PMB e Pco também apresentaram correlação com os métodos, sendo medidas antropométricas úteis na prática clínica.

Palavras-chave: *Teste de triagem de sarcopenia. Medidas antropométricas. Hemodiálise.*
Nota: *os autores não apresentaram as filiações deles.*
E-mail de correspondência: apmennabarreto@gmail.com

Análise do consumo de chás por lactentes assistidos na Atenção Primária à saúde do município de Macaé, Rio de Janeiro: um estudo em desenvolvimento.

Luiz Carlos Gonçalves da Silva Júnior[1], Stephanie Leite de Oliveira[1], Isabella Rocha Soares[2], Fernanda Amorim-Braga[3], Luana Silva Monteiro[3], Verônica Martins Guimarães de Andrade[4], Maria Fernanda Larcher de Almeida[3], Jane de Carlos Santana Capelli[3].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Discente – Instituto de Medicina da UFRJ (ICM/CMM UFRJ), [3]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [4]Gestora da Gerência de Alimentação e Nutrição/SEMUSA Macaé.

A introdução precoce de líquidos não nutritivos em crianças menores de 6 meses, como o chá, embora inadequada, é uma prática cultural extensamente difundida na população brasileira. O presente estudo tem como objetivo investigar o consumo de chás por lactentes menores de seis meses usuários de duas Estratégias de Saúde da Família (ESF) e na Gerência de Alimentação e Nutrição (GAN) da Atenção Primária a Saúde (APS) de Macaé, Rio de Janeiro. Trata-se de um estudo seccional, descritivo, quantitativo de base primária em duas ESF e na GAN da APS de Macaé a ser desenvolvido no primeiro semestre de 2024, com mães, pais ou cuidadores de lactentes menores de seis meses, que serão entrevistados por acadêmicos do curso de nutrição previamente treinados. Como instrumentos do estudo, serão aplicados dois formulários. O primeiro formulário é o marcador de consumo alimentar de crianças entre 0 e 6 meses, do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN)/Ministério da Saúde. O segundo formulário foi elaborado pela própria equipe do projeto contendo variáveis sobre o consumo de chás. A coleta de dados foi iniciada em fevereiro e será encerrada em julho de 2024. Na GAN, os entrevistadores estão realizando a coleta na sala de espera para atendimento com o nutricionista. Nas ESF, os entrevistadores farão o levantamento e seleção de prontuários dos lactentes menores de seis meses usuários de cada ESF e, posteriormente, realizarão visitas domiciliares com o auxílio de agentes comunitários de saúde para entrevistar as mães, pais ou cuidadores dos lactentes. O estudo está vinculado ao Núcleo de Ações e Estudos em Materno-Infantil (NAEMI), do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé (CM UFRJ-Macaé), da Universidade Federal do Rio de Janeiro, e teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Faculdade de Medicina de Campos dos Goytacazes sob CAEE: 30378514.1.0000.5244. Espera-se identificar a prevalência do aleitamento materno exclusivo (AME) e do consumo de chás no período analisado, bem como as demais variáveis selecionadas que serão: Planta medicinal usada, finalidade do uso do chá, sob que apresentação a planta medicinal foi obtida, frequência diária ofertada, resultado obtido com o seu uso e quem o indicou. O AME de bebês com até 6 meses de idade é uma prática amplamente preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e pelo Ministério da Saúde, entretanto, o AME ainda é uma preocupação para a saúde pública, visto que em diferentes países seus índices não atingem as recomendações da OMS e, no Brasil, apenas 46% dos bebês menores de 6 meses recebem AME.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: jcscapelli@gmail.com

Concordância entre o diagnóstico de desnutrição e o diagnóstico de dinapenia e sarcopenia, por diferentes critérios em pacientes em hemodiálise, Macaé/RJ.

Sara Landia Barreto dos Anjos, Larissa dos Santos Moraes, Esthefany de Souza Silva, Nicolly da Silva Ferreira, Fabiola Rosario Silva Leitão Murteira, Raquel Carreiro da Silva, Claudia Gusmão, Camilla Medeiros Macedo da Rocha, Lismeia Raimundo Soares, Ana Paula Medeiros Menna Barreto.

O estado nutricional/EN e sarcopênico de pacientes com doença renal crônica/DRC influencia na qualidade de vida e no tratamento O objetivo foi avaliar o EN e sarcopênico de pacientes em hemodiálise/HD e a concordância entre o EN e o diagnóstico de dinapenia/DIN e sarcopenia/SARC (diferentes critérios). Pacientes DRC ≥18 anos, HD≥3 meses (4-10/22). Antropometria: índice massa corporal/IMC, perímetro braço/PB, cintura/PC, abdome/PA, pescoço/PP, panturrilha/PPP, razão cintura-estatura/RCE, dobra cutânea tricipital/DCT, perímetro muscular braço/PMB. Bioquímica: Albumina/ALB Normal/N: ≥3,5g/dL; Depleção leve/DI: 3,0-3,5; Depleção moderada/DII: 2,4-2,9; Depleção grave/DIII: <2,4. Contagem linfocitária total/CLT: N ≥2000/mm3; DI 1200-2000, DII 800-1199; DIII <800. Desnutrição: ≥2 critérios inadequados (DCT, PMB, ALB, CLT). Composição corporal: bioimpedância/BIA tetrapolar. SARC: Massa muscular esquelética/MME-BIA; índice (IMME=MME/estatura^2); SARC: IMME ≤8,90kg/m2 (homensH), ≤6,37kg/m2 (mulheresM). Triagem SARC: teste Ishii; teste círculo do dedo/TCD. DIN: < força preensão manual/FPM, dinamômetro <27Kg(H), <16kg(M). SARC: <FPM+<IMME. Realizou-se teste *t Student*, correlação Pearson e qui2 (p<0,05), coeficiente k de concordância (intervalo confiança 95%); programa SAS. Comitê Ética e Pesquisa (48974815.2.0000.5699). Incluídos 89 pacientes (amostra representativa), 46/52% M e 43/48% H, 53,1±12,7 anos, 5,2±4,5 anos HD. Avaliação EN: frequência de desnutrição 28 (31,5%) (1H, 27M; p<0,0001). Pelo IMC, PC, PA, PP, RCE, houve > adiposidade corporal. Os valores médios a seguir estão apresentados em mulheres e homens, respectivamente: FPM (16,47±5,58, 22,47±7,67; p=0,0002), MME (18,92±4,64, 27,56±4,09; p<0,0001), IMME (7,22±1,50, 9,25±1,05; p<0,0001). Sobre a frequência dos diagnósticos: SARC (23,9% das M; 27,9% dos H; p=0,6671), triagem de SARC pelo Ishii (82,6% das M; 39,5% dos H; p<0,0001) e pelo TCD (17,1% das M; 17,5% dos H; p=0,9595) e DIN (54,4% das M; 72,1% dos H; p=0,0833). Concordância entre desnutrição e diagnósticos DIN e SARC: Mulheres: teste Ishii (k=0,26; p=0,0045); TCD (k=0,06; p<0,0001); SARC (k=-0,04; p=0,0017). Homens: DIN (k=0,02; p<0,0001); teste Ishii (k=0,07; p<0,0001); TCD (k=0,22; p=0,0143); SARC (k=0,12; p=0,0009). O grupo apresentou >adiposidade corporal e SARC, porém as M apresentaram mais desnutrição e os H DIN. Observou-se concordância entre a desnutrição e os diagnósticos de DIN e SARC, principalmente nos H.

Nota: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores não apresentaram as filiações deles.*

E-mail de correspondência: apmennabarreto@gmail.com

Avaliação microbiológica e conhecimentos acerca de amamentação entre puérperas de alto risco de Macaé/RJ.

Freitas, KB; Almeida, MA; Rocha, MEF; Ferro, YM; Pessanha, IO; Sanches, PHM; Garcia, GD; Santos, KRN; Cavalcante, FS.

A mastite é uma infecção do tecido mamário, que afeta 25% das mulheres lactantes. Staphylococcus aureus é uma bactéria patogênica que responde por 65-90% dos casos de mastite nessa população. A presença assintomática desta bactéria em lactantes é um fator de risco importante para o desenvolvimento de mastite. A ocorrência desta infecção dificulta a amamentação e pode trazer traumas psicofisiológicos para mãe e bebê. Avaliar a prevalência de S. aureus entre mulheres de uma maternidade de Macaé/RJ, que apresentam ou apresentaram na gestação, parto ou pós-parto algum desenvolvimento de quadros patológicos, avaliar a frequência de amamentação exclusiva nesta população e transmitir às puérperas informações sobre amamentação. O projeto foi aprovado pelo CEP UFRJ Macaé (CAAE 25808819400005699). *Swabs* nasais foram coletados duas vezes por semanas, por membros da equipe do projeto, de puérperas internadas nas enfermarias da Maternidade. A presença da bactéria foi avaliada através de cultivo em meio de cultura tipo manitol salgado, seguido da identificação bacteriana. A equipe do projeto também é responsável pela coleta de informações dos prontuários e pela formação de um banco de dados. No momento da coleta do *swab*, informações sobre dificuldades na amamentação, formas de estimulação da lactação, importância do leite materno para o bebê e informações sobre a possibilidade da ocorrência de mastite foram transmitidas às mulheres. Entre setembro/2023 e maio/2024 foram avaliados 114 puérperas, de 15 a 50 anos. A idade média foi 26,8 anos. Apenas 11 (9,6%) puérperas estavam amamentando exclusivamente. Foram isoladas, até o momento, 12 amostras de Staphylococcus aureus das mulheres avaliadas. A espécie S. aureus foi isolada em cinco mães (10,5%). Dados preliminares mostram que na unidade, o uso de fórmula para alimentação é alta. A prevalência da espécie S. aureus foi moderada, sendo compatível como encontrado na literatura para pessoas que são admitidas em hospitais. Todas as puérperas foram receptivas às informações passadas e todas demonstraram dúvidas com relação a pelo menos um dos temas abordados. Estudo é importante para verificar o perfil clínico e microbiológico de puérperas de alto risco, auxiliando no estabelecimento de condutas dentro para o tratamento e acompanhamento de pacientes com risco de desenvolver mastite, além de informar às mulheres sobre a relevância da amamentação e sobre a conduta mediante o desenvolvimento de mastite.

Nota: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores não apresentaram as filiações deles; (3) os autores relatam apoio financeiro: E_27/2021- AUXÍLIO BÁSICO À PESQUISA (APQ1) EM ICTs SEDIADAS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO; e ARC_2019- Auxílio ao Pesquisador Recém-contratado – 2019.*
E-mail de correspondência: kyssilaalfa@gmail.com

Estado nutricional de crianças e adolescentes com Transtorno do Espectro Autista em uso de risperidona inscritas em uma associação de Macaé: uma nova perspectiva de estudo.

Giullia Daflon Jevaux[1], Isabella Rocha Soares[1], Beatriz Graziele Thomaz Alves[2], Maria Eduarda Duarte Ferreira[3], Luana Silva Monteiro[4], Carina de Aquino Paes[4], Jane de Carlos Santana Capelli[4].

[1]Discente – Instituto de Medicina da UFRJ (ICM/CMM UFRJ), [2]Mestranda – Programa de Pós-graduação em Ciências da nutrição da UFF, [3]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [4]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

O Projeto Autismo UFRJ-Macaé teve início no ano de 2020 a partir da parceria com a associação "Motivados pelo Autismo Macaé" (MOPAM). Atualmente, o projeto tem cinco artigos publicados em periódicos científicos entre 2023 e 2024, e cerca de sete resumos apresentados nas duas últimas SIAC, Festival do Conhecimento da UFRJ, JICTAC e CONBRAN; finalizou quatro orientações de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), e apresenta um em andamento. A coleta de dados da pesquisa matriz contou com mães ou cuidadores de crianças entre 3 e 9 anos com diagnóstico de Transtorno do Espectro Autista (TEA). Buscou-se investigar a associação do fármaco risperidona com o perfil de peso em crianças e adolescentes inscritos na associação MOPAM. Estudo descritivo, transversal e quantitativo, de base primária e secundária. A primeira fase da coleta aconteceu entre março e junho de 2020, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Campos dos Goitacazes sob Parecer no. 3.984.291. A segunda fase será realizada em duas etapas. A primeira, com início em outubro de 2024 e término em março de 2025, será realizada por meio de um formulário virtual, contendo dados de identificação, aspectos socioeconômicos, demográficos, características clínicas, estado nutricional, aspectos do comportamento alimentar após o início do tratamento com a risperidona e posologia usada. A segunda etapa, a ser iniciada em abril e com previsão de término em maio de 2025, terá coleta presencial de medidas antropométricas, com entrevistadores (acadêmicos dos cursos de nutrição e medicina) previamente treinados, além da aplicação de um formulário com variáveis sobre comportamento e consumo alimentar. O estudo está vinculado ao NAEMI, do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé. Nos estudos realizados, detectou-se elevada proporção de crianças em uso de risperidona com excesso de peso (sobrepeso e obesidade). Aquelas que apresentam baixa renda tendem a ter menor seletividade alimentar quando comparadas com as de renda maior. Detectou-se a associação entre o uso de risperidona e o perfil de peso. Até o momento, grande parte das crianças com TEA em uso de risperidona apresentam excesso de peso. A nova fase do estudo permitirá aprofundar os conhecimentos e ampliar o público-alvo para o grupo dos adolescentes.

Nota: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*

E-mail de correspondência: jcscapelli@gmail.com

Frequência alimentar de pacientes em hemodiálise, relacionando ao estado nutricional. Macaé/RJ.

Larissa dos Santos Moraes, Sara Landia Barreto dos Anjos, Esthefany de Souza Silva, Nicolly da Silva Ferreira, Fabiola Rosario Silva Leitão Murteira, Raquel Carreiro da Silva, Claudia Gusmão, Camilla Medeiros Macedo da Rocha, Lismeia Raimundo Soares, Ana Paula Medeiros Menna Barreto.

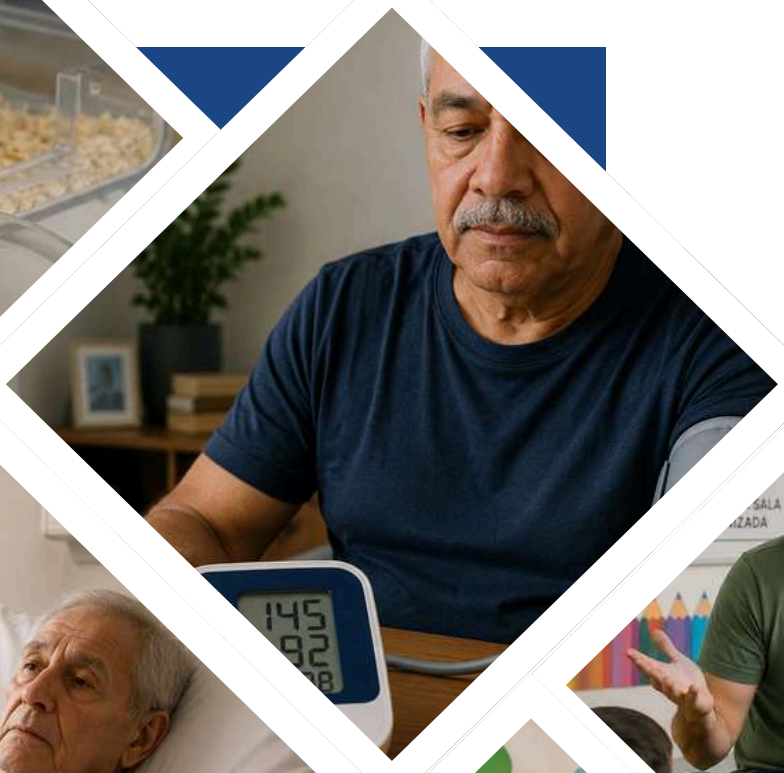
As diretrizes de práticas clínicas de nutrição na doença renal crônica/DRC sugerem avaliação do estado nutricional/AEN abrangente. O objetivo foi avaliar a frequência alimentar/FA de pacientes em hemodiálise/HD, relacionando ao estado nutricional. Pacientes com DRC ≥18 anos, HD≥3 meses, de centro HD Macaé (4-10/22). Aferidos índice massa corporal/IMC, perímetro braço/PB, dobra cutânea tricipital/DCT, perímetro muscular braço/PMB. Bioquímica: Albumina/ALB Normal/N: ≥3,5g/dL; Depleção leve/DI: 3,0-3,5; Depleção moderada/DII: 2,4-2,9; Depleção grave/DIII: <2,4. Contagem linfocitária total/CLT: N ≥2000/mm3; DI 1200-2000, DII 800-1199; DIII<800. Desnutrição: ≥2 critérios inadequados (DCT, PMB, ALB, CLT). Aplicado questionário de frequência alimentar/QFA (Censo Nutrição/Nefrologia). Realizou-se teste *t Student*, correlação Pearson e qui2 (p<0,05); programa SAS. Comitê Ética e Pesquisa (48974815.2.0000.5699). Incluídos 89 pacientes, 46/52% mulheres, 43/48% homens, 53,1±12,7 anos, 5,2±4,5 anos HD. AEN: desnutrição 28 (31,5%) (1H, 27M; p<0,0001). QFA: Na semana passada como classifica seu apetite? 39,4% responderam bom/B; 30,3% muito bom/MB; 24,7% regular/R (P<0,0001). Houve mudança no seu apetite? 81,6% não; 15% sim, diminuiu (P<0,0001). Quantas/QT refeições faz no dia/d HD? 39,3% 3; 32,6% 4 (P<0,0001); E no dia SEM HD? 51,7% 4; 28% 3 (P<0,0001); QT copos de líquidos consome/d? 50,6% 3-5; 30,3% <3 (p=0,0011); Frequência/FREQ de consumo/CON das carnes: 46,6% 2x/d; 40% 1x/d (P<0,0001); FREQ CON ovos: 52% 1-3x/semana (sem); 28% 4-6x/sem (P<0,0001); FREQ COM leites/derivados: 35,3% 1x/d; 33% 4-6x/sem (P<0,0001); FREQ CON frutas ricas potássio/K: 47% não consome; 46% 1-3porções(pç)/sem (P<0,0001); FREQ CON frutas pobres K: 53,5% 1-3pç/sem; 20% 1pç/d; 16% não consome (P<0,0001); FREQ COM hortaliças cruas: 44% 1-3pç/sem; 24,4% 1pç/d; 16,3% 4-6pç/sem (P<0,0001); FREQ CON hortaliças cozidas: 38,4% 1-3pç/sem; 29% 1pç/d (P<0,0001); Realiza técnica remolho das hortaliças e tubérculos? 82,8% sim (P<0,0001); FREQ CON leguminosas: 45,5% 1pç/d; 26,1% 2pç/d (P<0,0001); FREQ CON alimentos industrializados/embutidos: 40,5% não consome; 21,4% 1-3x/sem (P<0,0001). Na condição de desnutrição, somente na 1a pergunta houve significância estatística (p=0,0018); 46% dos não desnutridos responderam B, 36% MB e 50% dos desnutridos R, 25% B. Foi importante observar a FA desses pacientes para realizar educação nutricional e intervir naqueles desnutridos com < apetite.

Nota: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores não apresentaram as filiações deles.*

E-mail de correspondência: apmennabarreto@gmail.com

II JCIAN 2025

Resumos expandidos | Ganhadores do prêmio "Menção Honrosa"



Nota: Todas as imagens foram geradas por IA (ChatGPT 5.2)

ALTERAÇÕES PANCREÁTICAS E METABOLISMO GLICÊMICO INDUZIDOS POR DIETAS DE EMAGRECIMENTO

Jenipher Tavares Martins[1], Vitória Medina do Prado Martins[1], Laura Costa Gullo[1], Caroline Merendes de Araujo[1], Carlos Marcelo Concha Vilca[2], Mariana Alejandra Rosas Fernández[3], Kelse Tibau de Albuquerque[3].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN), [2]Pós- Doutorando – UFRJ, [3]Docente – Instituo de Alimentação e Nutrição (IAN).

Palavras-chave: Dietas de emagrecimento; Homeostase glicêmica; Jejum intermitente; Ciclagem de Carboidratos; Dieta hiperproteica.

Introdução

A modernização do sistema alimentar, associado ao elevado consumo de alimentos ultraprocessados junto com a redução da atividade física, tem contribuído para a formação de ambientes obesogênicos. Nesse contexto, observa-se aumento progressivo da prevalência da obesidade e do diabetes mellitus tipo 2 nas últimas décadas. A exposição crônica a padrões alimentares hipercalóricos e de elevada carga glicêmica está associada a alterações graduais da homeostase glicêmica e ao aumento da demanda funcional sobre os mecanismos fisiológicos responsáveis pelo controle da glicose.

O pâncreas exerce papel fundamental na manutenção da homeostase glicêmica por meio da secreção coordenada de insulina e glucagon pelas células β e α das ilhotas pancreáticas. Em condições de excesso energético crônico e hiperglicemia, ocorre aumento da demanda funcional sobre as células β, favorecendo disfunções na regulação glicêmica e contribuindo para a progressão do diabetes mellitus tipo 2.

Frente a esse cenário, diferentes estratégias alimentares voltadas à redução do peso corporal e ao controle metabólico têm sido amplamente utilizadas. Entre elas destacam-se, o jejum intermitente, caracterizado pela alternância entre períodos de alimentação e restrição energética; a ciclagem de carboidratos, baseada na periodização da ingestão desse macronutriente; e as dietas hiperproteicas, definidas pelo aumento da participação de proteína na composição alimentar.

Essas abordagens têm sido associadas à perda de peso corporal, à melhora da sensibilidade à insulina e ao aperfeiçoamento de parâmetros metabólicos. Entretanto, os achados da literatura permanecem controversos sobre os efeitos dessas estratégias sobre a saúde no longo prazo. Além disso, ainda são escassos os estudos que avaliam as repercussões dessas estratégias sobre o pâncreas, particularmente no que se refere a alterações morfométricas que possam indicar adaptações ou prejuízos associados a esses protocolos dietéticos. Dessa forma, hipotetizou-se que diferentes estratégias alimentares utilizadas para emagrecimento seriam capazes de promover alterações nos parâmetros morfométricos pancreáticos e marcadores séricos relacionados à homeostase glicêmica em ratas Wistar.

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo investigar os efeitos de diferentes estratégias alimentares utilizadas para emagrecimento sobre a morfometria pancreática e a homeostase glicêmica em ratas Wistar.

Metodologia

Para a realização do estudo, foram utilizadas 33 ratas Wistar, mantidas no Biotério do Polo Universitário do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé sob condições controladas de temperatura (24 ± 1 °C), ciclo claro/escuro de 12 horas e livre acesso à água.

O estudo foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais da UFRJ (protocolo nº 110/2021).

Inicialmente, todos os animais foram submetidos durante 30 dias a uma dieta hiperenergética com o objetivo de induzir alterações metabólicas associadas ao excesso energético. Posteriormente, foram distribuídos em quatro grupos experimentais: Controle (C), alimentado com dieta padrão ad libitum; Ciclagem de carboidratos (CC), submetido à alternância diária entre dietas com alto (72%) e baixo (13%) teor de carboidratos, com oferta semanal de ração preparada com chocolate como estímulo de recompensa; Jejum intermitente (JI), submetido a dois dias consecutivos de restrição alimentar correspondente a 50% do consumo do grupo controle, seguidos de alimentação *ad libitum*; Hiperproteico (HP), mantido em dieta contendo 60% de proteínas. Os protocolos específicos tiveram duração de 45 dias, totalizando 75 dias de experimento.

As dietas experimentais foram formuladas e preparadas no Laboratório de Nutrição Experimental (LABNEX), utilizando ração comercial Nuvilab® como base.

Ao final do protocolo, os animais foram eutanasiados e o pâncreas foi dissecado para avaliação morfométrica, incluindo peso, altura e largura das regiões superior (lado A) e inferior (lado B). Amostras sanguíneas foram coletadas para determinação das concentrações séricas de glicose e frutosamina por método colorimétrico utilizando kits comerciais (Gold Analisa®).

Os dados foram analisados no *software* Jamovi. Após verificação dos pressupostos de normalidade e homogeneidade das variâncias, as comparações entre grupos foram realizadas por ANOVA one-way seguida do teste post hoc de Games-Howell, adotando-se $p < 0,05$.

Resultados

Morfometria pancreática

Em relação à morfometria do pâncreas, observou-se que a largura do lado A foi significativamente maior no grupo CC em comparação aos grupos JI ($p < 0,001$) e controle ($p = 0,03$). Já a largura do lado B apresentou aumento significativo no grupo HP em relação aos grupos CC ($p = 0,003$) e JI ($p < 0,001$). Quanto à altura pancreática, o grupo CC apresentou valores significativamente superiores aos grupos controle ($p = 0,03$) e HP ($p = 0,003$). Entretanto, não foram observadas diferenças estatisticamente significativas no peso pancreático entre os grupos experimentais.

Homeostase glicêmica

No que se refere à homeostase glicêmica, os níveis séricos de glicose foram significativamente maiores no grupo HP em comparação aos demais grupos experimentais ($p < 0,01$). Em contrapartida, os níveis séricos de frutosamina não diferiram entre os grupos.

Conclusão

Conclui-se que diferentes estratégias alimentares utilizadas para emagrecimento promovem respostas distintas sobre a morfometria pancreática e a homeostase glicêmica. A ciclagem de carboidratos esteve associada a alterações morfométricas pancreáticas, enquanto a dieta hiperproteica promoveu elevação da glicemia. Esses achados sugerem que a adoção de estratégias alimentares para emagrecimento deve considerar não apenas seus efeitos sobre o peso corporal, mas também seus possíveis impactos sobre parâmetros pancreáticos e glicêmicos.

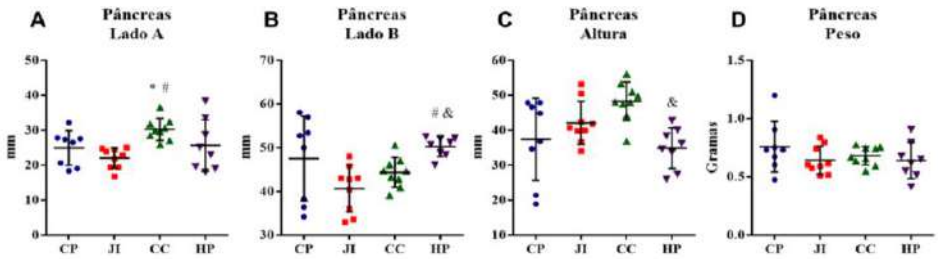


Figura 1. **Parâmetros morfométricos do pâncreas. (A)** Largura da região superior (Lado A). **(B)** Largura da região inferior (Lado B). **(C)** Altura do pâncreas. **(D)** Peso do pâncreas. Os dados são expressos como média ± DP. (n: C=7, JI=9, CC=9, HP=8). Símbolos denotam diferenças significativas ($p < 0,05$). (*) vs. grupo C; (#) vs. grupo JI; (&) vs. grupo CC.

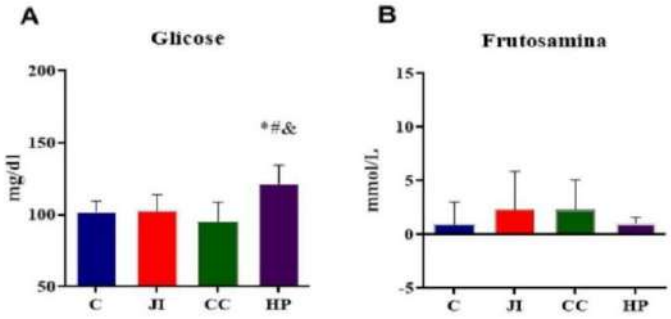


Figura 2. **Marcadores séricos de controle glicêmico. (A)** Concentração de glicose sérica. **(B)** Concentração de frutosamina sérica. Os dados são expressos como média ± DP. (n: C=7, JI=9, CC=9, HP=8). Símbolos denotam diferenças significativas ($p < 0,05$). (*) vs. grupo C; (#) vs. grupo JI; (&) vs. grupo C

Referências bibliográficas:

CANHADA, Scheine L. *et al.* Association between ultra-processed food consumption and the incidence of type 2 diabetes: the ELSA-Brasil cohort. Diabetology & Metabolic Syndrome 2023 15:1, v. 15, n. 1, p. 1–10, 2023.

ECONOMOS, Christina D. *et al.* Food and physical activity environments: An energy balance approach for research and practice. American Journal of Preventive Medicine, v. 48, n. 5, p. 620–629, 2015.

HALPERN, Bruno; MENDES, Thiago Bosco. Intermittent fasting for obesity and related disorders: unveiling myths, facts, and presumptions. Archives of Endocrinology and Metabolism, v. 65, n. 1, p. 14, 2021.

HARB, Amanda A. *et al.* Ultra-processed foods and the development of obesity in adults. European Journal of Clinical Nutrition 2022 77:6, v. 77, n. 6, p. 619–627, 2022.

LONGNECKER, Daniel S. Anatomy and Histology of the Pancreas. Pancreapedia: The Exocrine Pancreas Knowledge Base, 2021.

RÖDER, Pia V *et al.* Pancreatic regulation of glucose homeostasis. Experimental & Molecular Medicine 2016 48:3, v. 48, n. 3, p. e219–e219, 2016.

SPADINE, Mandy; PATTERSON, Megan S. Social Influence on Fad Diet Use: A Systematic Literature Review. Nutrition and Health, v. 28, n. 3, p. 369–388, 2022.

TSITSOU, S.; *et al.* Effects of Time-Restricted Feeding and Ramadan Fasting on Body Weight, Body Composition, Glucose Responses, and Insulin Resistance: A Systematic Review of Randomized Controlled Trials. Nutrients 2022, Vol. 14, Page 4778, v. 14, n. 22, p. 4778, 2022.

APLICAÇÃO DA CURVA ABC PARA ANÁLISE DE CUSTOS CONSIDERANDO A CLASSIFICAÇÃO NOVA PARA GRAU DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Guilherme Borges de Souza[1], Alessandra Barreto Paravidino[2], Gilson Irineu de Oliveira Junior[1].

[1]Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN) – Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé, [2]Instituto Federal Fluminense – Campus Macaé.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Classificação *NOVA*; Curva ABC; Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Introdução

A alimentação escolar constitui uma estratégia fundamental para a promoção da saúde, da segurança alimentar e nutricional e do desenvolvimento de estudantes. Dessa forma, a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar tem sido foco de diversas políticas públicas nas áreas de saúde e educação. No Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) subsidia e orienta a oferta de refeições adequadas durante o período letivo, articulando educação alimentar e nutricional e acesso a alimentos saudáveis aos estudantes, sendo considerado o maior programa de alimentação no âmbito educacional em atividade no país (Brasil, [s.d.]).

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) é o órgão responsável pelo gerenciamento, fiscalização e por determinar diretrizes técnicas e operacionais para o PNAE. As recentes atualizações do FNDE determinaram uma redução progressiva nos limites de aquisição de alimentos processados (AP) e ultraprocessados (AUP), passando de 20% para 15% em 2025 e para 10% a partir de 2026. Além disso, 80% dos recursos destinados à alimentação escolar deverão ser usados na compra de alimentos *in natura* e minimamente processados em 2025, aumentando para 85% a partir de 2026 (Brasil, 2025), o que favorece o consumo de alimentos deste grupo, conforme recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014).

Nesse cenário, é essencial que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) vinculadas ao PNAE avaliem a conformidade nutricional e orçamentária dos alimentos adquiridos com as diretrizes vigentes.

Objetivos

Classificar os alimentos e bebidas recebidos pela UAN de uma instituição pública de ensino, segundo os grupos da classificação NOVA, avaliando a adequação dos percentuais de aquisição de AP e AUP em relação às diretrizes mais recentes do FNDE.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, descritivo e quantitativo, realizado em uma UAN de uma instituição pública de ensino do município de Macaé. A unidade produz e distribui refeições aos estudantes ao longo do dia, incluindo café da manhã, almoço, lanche e jantar. Foram analisadas notas fiscais e documentos de pedido e recebimento de alimentos referentes aos meses de outubro e novembro de 2024, período considerado representativo por corresponder a meses regulares de atividade acadêmica, o que torna a análise de aquisição dos alimentos mais representativa da realidade da UAN.

Os alimentos e bebidas recebidos foram registrados em planilhas eletrônicas, contendo nome do produto, unidade de fornecimento, quantidade recebida, valor unitário e valor total. As quantidades foram padronizadas em

quilogramas, com conversões a partir das informações de embalagem ou de pesagem direta quando necessário. Em seguida, cada item foi classificado conforme a classificação NOVA: alimentos *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, AP e AUP (LOUZADA; GABE, 2025). Para reduzir erros de classificação, foram consultadas listas de ingredientes por meio de rótulos, embalagens disponíveis em estoque, busca de informações de marca e contato com fornecedores, especialmente para produtos de panificação.

A análise considerou a média dos dois meses avaliados, resultando em estimativa para um período de 30 dias, procedimento adotado para corrigir possíveis erros relacionados a alimentos que já estavam em estoque no início do período analisado. Foram calculados o custo e o percentual de custo por grupo alimentar. Posteriormente, os custos foram organizados segundo a curva ABC, considerando, de forma aproximada, a categoria A para os grupos de maior impacto financeiro, correspondentes a cerca de 80% do custo total; a categoria B para impacto intermediário, em torno de 15%; e a categoria C para menor participação no custo total, aproximadamente 5%.

Por utilizar dados documentais de aquisição de alimentos, sem identificação ou intervenção com seres humanos ou animais, a pesquisa dispensa apreciação por Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

No período analisado, o custo total médio da UAN com alimentos foi de R$ 138.777,77. Os alimentos *in natura* ou minimamente processados representaram a maior parte do custo, totalizando R$ 110.176,15. Os AUP corresponderam a R$24.613,31, equivalente a 17,74% do custo total. Já os AP somaram R$ 3.238,18, representando 2,33% do custo, enquanto os ingredientes culinários processados obtiveram menor relevância no custo total da UAN, totalizando R$ 750,13, equivalente a 0,54%. Em conjunto, os AP e AUP representaram 20,04% do custo total, enquanto os alimentos *in natura* ou minimamente processados corresponderam a 79,39%, percentuais que requerem atenção diante das diretrizes mais recentes do FNDE (respectivamente 10% e 85% a partir de 2026).

Entretanto, cabe destacar que limitar conjuntamente AP e AUP pode dificultar uma análise mais específica da qualidade nutricional dos alimentos adquiridos, uma vez que esses grupos apresentam diferentes graus de processamento e impactos distintos na alimentação. Embora ambos sejam analisados de forma conjunta para fins de limite de aquisição nas diretrizes do FNDE, os desfechos desfavoráveis à saúde são mais associados ao consumo de AUP (PAGLIAI et al., 2021). Esse aspecto reforça a importância de avaliá-los de forma mais detalhada e isolada no planejamento das aquisições da UAN.

A aplicação da curva ABC demonstrou que o grupo de alimentos *in natura* ou minimamente processados compôs a categoria A, por concentrar aproximadamente 80% do custo total, necessitando de maior atenção na gestão de materiais pelo nutricionista. Os AUP foram classificados na categoria B, pois representaram o segundo maior impacto financeiro da UAN. Os AP e os ingredientes culinários processados foram classificados na categoria C, com participação conjunta inferior a 3% do custo total. Vale ressaltar que um fator que contribuiu para o aumento do percentual de AUP foram os produtos de panificação, como pães e bolos, que por conterem aditivos como melhoradores de farinha e conservantes antimofo em seus ingredientes, foram classificados como AUP, impactando significativamente a composição deste grupo alimentar. Esses produtos representaram aproximadamente 82% do custo total com AUP, evidenciando sua relevância no percentual observado para esse grupo.

Conclusão

Os resultados evidenciam uma clara priorização dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, que representaram o grupo alimentar com maior impacto no custo total da UAN. Entretanto, embora esse percentual tenha sido expressivo, ficou ligeiramente abaixo do mínimo estabelecido pelo FNDE para 2025, de 80%, e da meta prevista para 2026, de 85%. Além disso, o custo da soma entre AP e AUP ultrapassou, ainda que discretamente, o limite estipulado para o ano de 2024, de 20%. Nesse sentido, levando em consideração que não houve

mudanças significativas na lista de compras ou nos fornecedores, e tendo em vista a redução progressiva dos limites de aquisição de AP e AUP, são necessários ajustes nas aquisições da UAN para garantir conformidade com as normativas vigentes para cumprimento a partir de 2026.

Tais adequações devem buscar, simultaneamente, a ampliação da participação dos alimentos *in natura* ou minimamente processados e a redução da presença de AP e AUP no planejamento de compras. Diante disso, recomenda-se o monitoramento contínuo dos alimentos adquiridos, a revisão de produtos de maior impacto no grupo dos AUP e o diálogo com fornecedores, especialmente de panificação, para reformulação de receitas ou substituição por opções com menor grau de processamento. Também se destacam como estratégias a ampliação de preparações culinárias produzidas na própria unidade, o uso de fichas técnicas e a valorização de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Essas medidas podem contribuir para a conformidade com as diretrizes do FNDE, para a otimização dos custos e para a promoção de um ambiente alimentar escolar mais saudável.

Referências bibliográficas:

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). *Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)*. Brasília, DF: FNDE, [s.d.]. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae. Acesso em: 31 março 2026.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). *FNDE anuncia novas diretrizes para garantir alimentação escolar mais saudável*. Brasília, DF: FNDE, 2025. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/assuntos/noticias/fnde-anuncia-novas-diretrizes-para-garantir-alimentacao-escolar-mais-saudavel. Acesso em: 9 mar. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 29 maio 2025.

LOUZADA, Maria Laura da Costa; GABE, Kamila Tiemann. Classificação de alimentos Nova: uma contribuição da epidemiologia brasileira. Revista Brasileira de Epidemiologia, São Paulo, v. 28, e250027, 2025. DOI: 10.1590/1980-549720250027.2. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1980-549720250027.2>. Acesso em: 29 maio 2026.

MONTEIRO, Carlos Augusto et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. Public Health Nutrition, Cambridge, v. 22, n. 5, p. 936-941, 2019. DOI: 10.1017/S1368980018003762. Acesso em: 11 mar. 2025.

NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE – NUPENS. A classificação Nova. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, 2020. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/nupens/a-classificacao-nova/>. Acesso em: 11 mar. 2025.

PAGLIAI, Giuditta et al. Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic review and meta-analysis. British Journal of Nutrition, [S. l.], v. 125, n. 3, p. 308-318, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1017/S0007114520002688>. Acesso em: 29 maio 2026.

POZO, Hamilton. Administração de recursos materiais e patrimoniais: uma abordagem logística. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2016.

Tabela 1. Classificação segundo a curva ABC referente aos custos dos alimentos adquiridos pela UAN.

Grupo alimentar	Custo (R$)	% custo	% acumulado	Classificação
In natura ou minimamente processados	110.176,15	79,39%	79,39%	A
Ultraprocessados	24.613,31	17,74%	97,13%	B
Processados	3.238,18	2,33%	99,46%	C
Ingredientes culinários processados	750,13	0,54%	100%	C
Total	138.777,77	100%	100%	-

Fonte: Elaboração própria (2026).

AVALIAÇÃO DE FRAGILIDADE E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL, SARCOPENIA E DINAPENIA DE PESSOAS IDOSAS NÃO INSTITUCIONALIZADAS

Kauane Tavares de Oliveira, Manuella Rangel de Souza, Bianca Gomes Carvalho Xavier, Nicole Vieira dos Santos, Fernanda de Souza Lopes, Roberta Melquiades Silva de Andrade, Célia Cristina Diogo Ferreira.

Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN) – Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé.

Palavras-chave: Estado nutricional; Sarcopenia; Pessoa idosa.

Introdução

A fragilidade é considerada uma síndrome multidimensional, que envolve fatores biológicos, físicos, cognitivos, sociais, econômicos e ambientais. Por ser uma síndrome geriátrica dinâmica e reversível, ela se tornou um importante problema de saúde pública emergente em escala global. A fragilidade situa-se entre a autonomia e a necessidade de cuidados, sendo uma condição reversível (Deng et al., 2023). É um fator de risco para quedas, incapacidade, hospitalização e morte entre pessoas idosas que pode ser evitada quando identificada precocemente (de Sire et al., 2022, Mutonga et al, 2025). Geralmente associa-se a condições como o estado nutricional inadequado, a dinapenia e a sarcopenia, que afetam a força e a função muscular, acelerando o processo de fragilização (Taguchi et al., 2022).

Objetivo

Investigar a prevalência de fragilidade e sua relação com o estado nutricional, sarcopenia e dinapenia em pessoas idosas atendidas em um ambulatório de nutrição em Macaé.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal em que foram utilizados os dados dos prontuários de indivíduos com idade igual ou superior a 60 anos, de ambos os sexos. Foram excluídos prontuários incompletos, definidos como aqueles sem informações socioeconômicas, clínicas, antropométricas, dietéticas e de estilo de vida. Para avaliar a fragilidade foi utilizada a *Edmonton Frail Scale* (ESF), adaptada culturalmente para a língua portuguesa no Brasil, considerada confiável, válida e de fácil aplicação. A EFS avalia nove domínios: cognição, estado geral de saúde, independência funcional, suporte social, uso de medicamentos, nutrição, humor, continência e desempenho funcional. Para classificação utilizou-se: indivíduos com pontuação entre zero e quatro não apresentavam fragilidade, entre cinco e seis eram aparentemente vulneráveis, de sete a oito, apresentavam fragilidade leve, de nove a dez, fragilidade moderada e 11 ou mais, fragilidade severa (Fabrício-Wehbe et al., 2009).

O estado nutricional (EN) foi definido a partir do índice de massa corporal (IMC) adotando-se como ponto de corte os valores propostos pela OPAS (2002). O risco nutricional foi obtido pela Mini Avaliação Nutricional (MAN). A MAN consiste em um questionário composto por 18 questões agrupadas em 3 partes: antropometria (faixa de IMC, perda de peso, perímetro do braço e da panturrilha), avaliação clínica (quantidade de medicamentos em uso, mobilidade, estilo de vida, tipo de residência, presença de lesões de pele, estresse psicológico ou problemas neuropsicológicos), avaliação dietética (autonomia na alimentação, qualidade e número de refeições, auto-percepção sobre saúde e nutrição). A determinação de Risco Nutricional ou de Desnutrição foi de acordo com o escore obtido (pontuação <17 =

Desnutrição; de 17 a 23,5 = Risco de Desnutrição; ≥24) (Guigoz, 2006).

O rastreio de sarcopenia foi realizado pelo questionário validado SARC-F adicionado da medida do perímetro da panturrilha (Barbosa- Silva et al, 2016), que avalia força muscular, necessidade da assistência para caminhar, capacidade de levantar-se de uma cadeira, subir escadas, frequência de quedas e medição da circunferência da panturrilha. Sua pontuação varia de 0 a 20, sendo sugestivo de sarcopenia quando ≥ 11 pontos. A força de preensão manual (FPM) foi verificada por dinamometria manual. A fraqueza muscular (dinapenia) foi confirmada quando a preensão palmar foi inferior a 27 kg para homens e 16 kg para mulheres (Cruz-Jentoft et al., 2018).

Os dados foram tratados por meio de estatística descritiva, no *software* SPSS 21.0, com apresentação das variáveis quantitativas como médias e desvios-padrão ou medianas, teste de qui-quadrado e modelo de regressão de Poisson, considerando $p<0,05$. Este trabalho foi submetido ao sistema CEP/CONEP e registrado sob o CAAE n.º 58786616.1.0000.5240.

Resultados

Foram avaliadas 166 pessoas idosas, com média de idade de 70,6±7,6 anos e predominantemente feminina (101,7%; n=119). Foram encontrados 35,6 % (59) de pessoas idosas com algum tipo de fragilidade, sendo 17,5% com fragilidade leve, 12,7% moderada, 5,4% com a forma grave.

Quanto ao EN, a maioria (44,2%; 72) foi classificada com obesidade. Segundo a MAN, 47,6% tinham risco/desnutrição. Em relação à sarcopenia, 13,9% (23) apresentavam esta síndrome, enquanto 40,1% (65) possuíam dinapenia (Tabela 1).

A análise de regressão demonstrou que a probabilidade de fragilidade foi maior nos pacientes com EN classificado como baixo peso (RP=1,2; IC95%=1,03-1,33), e eutrófico segundo o IMC (RP=1,1; IC95%=1,05-1,27), e menor naqueles identificados com EN adequado segundo a MAN (RP=0,73; IC95%=0,63-0,85) (Figura 1). De acordo com a MAN, foi observado que 52,6% (41) dos pacientes com risco nutricional ou desnutrição e 20,9% (18) com EN adequado, apresentavam algum grau de fragilidade (p=0,000) (Tabela 2).

Conclusão

Os achados confirmam uma elevada prevalência de fragilidade na população idosa, sendo possível observar um declínio desse quadro com o avanço da idade. Adicionalmente, constatou-se que a fragilidade está vinculada ao baixo peso (segundo o IMC) e ao risco ou estado de desnutrição (pela MAN). Indivíduos classificados como eutróficos pelo IMC, que em muitos cenários, aparentam adequação nutricional, também manifestaram correlação com a síndrome, o que demanda maior atenção a essa faixa clínica. Diante disso, evidencia-se a importância de aliar ferramentas de avaliação e triagem de risco a indicadores de fragilidade, visando aprimorar a assistência à saúde do idoso na prática nutricional.

Referências bibliográficas:

BARBOSA-SILVA, T. G.; MENEZES, A. M. B.; BIELEMANN, R. M.; MALMSTROM, T. K.; GONZALEZ, M. C. Enhancing SARC-F: Improving Sarcopenia Screening in the Clinical Practice. **Journal of the American Medical Directors Association**, [S. l.], v. 17, n. 12, p. 1136-1141, dez. 2016.

CRUZ-JENTOFT, A. J.; BAHAT, G.; BAUER, J.; BOIRIE, Y.; BRUYÈRE, O.; CEDERHOLM, T.; COOPER, C.; LANDI, F.; ROLLAND, Y.; Sayer, A. A.; SCHNEIDER, S. M.; SIEBER, C. C.; TOPINKOVA, E.; VREUGDENHIL, M.; ZAMBONI, M.; ZAMORA, M. Sarcopenia: Revised European Consensus on Definition and Diagnosis. **Age and Ageing**, [S. l.], v. 48, n. 1, p. 16–31, jan. 2019. Disponível em: https://doi.org/10.1093/ageing/afy169. Acesso em: 20 jun. 2026.

DE SIRE, A.; FERRILLO, M.; LIPPI, L.; AGOSTINI, F.; DE SIRE, R.; FERRARA, P. E.; RAGUSO, G.; RISO, S.; ROCCUZZO, A.; RONCONI, G.; INVERNIZZI, M.; MIGLIARIO, M. Sarcopenic Dysphagia, Malnutrition, and Oral Frailty in Elderly: A Comprehensive Review. **Nutrients**, [S. l.], v. 14, n. 5, 982, 2022. Disponível em: https://doi.org/10.3390/nu14050982. Acesso em: 20 jun. 2026.

DENG, Y.; ZHANG, K.; ZHU, J.; HU, X.; LIAO, R. Healthy aging, early screening, and interventions for frailty in the elderly. **Bioscience Trends**, [S. l.], v. 17, n. 4, p. 252–261, 2023. Disponível em: https://doi.org/10.5582/bst.2023.01204. Acesso em: 20 jun. 2026.

FABRÍCIO-WEHBE, S. C. C.; SCHIAVETO, F. V.; VENDRUSCULO, T. R. P.; HAAS, V. J.; DANTAS, R. A. S.; RODRIGUES, R. A. P. Cross-cultural adaptation

and validity of the "Edmonton Frail Scale - EFS" in a Brazilian elderly sample. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**, [S. l.], v. 17, n. 6, p. 1043-1049, dez. 2009. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S0104-11692009000600018. Acesso em: 20 jun. 2026.

GUIGOZ, Y. The Mini Nutritional Assessment (MNA) review of the literature--What does it tell us?. **The Journal of Nutrition, Health & Aging**, [S. l.], v. 10, n. 6, p. 466–487, 2006. Disponível em: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/17183419/. Acesso em: 20 jun. 2026.

MUTONGA, D. M.; LAPADULA, M. C.; MARTÍNEZ, B. M. G.; RODRÍGUEZ, Y. Á. Prevalence and factors associated with frailty among elderly residents in urban area: Casino Deportivo, 2020. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S. l.], v. 30, n. 12, e04042024, 2025. Disponível em: https://doi.org/10.1590/1413-812320253012.04042024. Acesso em: 20 jun. 2026.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD (OPAS). **Encuesta Multicéntrica Salud, Bienestar y Envejecimiento (SABE) en América Latina y el Caribe**. Washington, D.C.: OPAS, 2002.

TAGUCHI, C. K.; MENEZES, P. L.; MELO, A. C. S.; SANTANA, L. S.; CONCEIÇÃO, W. R. S.; SOUZA, G. F.; ARAÚJO, B. C. L.; SILVA, A. R. D. Frailty syndrome and risks for falling in the elderly community. **CoDAS**, [S. l.], v. 34, n. 6, e20210025, 2022. Disponível em: https://doi.org/10.1590/2317-1782/20212021025pt. Acesso em: 20 jun. 2026.

Tabela 1. Distribuição das pessoas idosas segundo as variáveis analisadas e presença de fragilidade.

Variável	Total N(%)	Frágil N	Frágil %	Não Frágil N	Não Frágil %	Valor p
Sexo						0,007
Masculino	47 (28,3)	9	15,3	38	35,5	
Feminino	119 (71,1)	50	84,7	69	64,5	
Faixa Etária (anos)						0,415
60-69	86 (51,8)	29	49,2	57	53,3	
70-79	52 (31,3)	17	28,8	35	32,7	
>80	28 (16,9)	13	22,0	15	14,0	
IMC						0,650
Baixo Peso	22 (13,5)	8	13,8	14	13,3	
Eutrofia	45 (27,6)	10	17,2	35	33,3	
Sobrepeso	24 (14,7)	9	15,5	15	14,3	
Obesidade	72 (44,2)	31	53,4	41	39,0	
Risco Nutricional segundo a MAN						0,000
Desnutrição	7 (4,3)	5	8,5	2	1,9	
Risco	71 (43,3)	36	61,0	35	33,3	
Adequado	86 (52,4)	18	30,5	68	64,8	
Sarcopenia						
Sim	23 (13,9)	13	22,0	10	9,3	0,023
Não	143 (86,1)	46	78,0	97	90,7	
Dinapenia						
Sim	65 (40,1)	28	50	37	34,9	0,067
Não	97 (59,9)	28	50	69	65,1	

Teste de Regressão de Poisson.

Tabela 2. Prevalência de Fragilidade segundo a MAN.

	Fragilidade (n; %)		N Total	Valor p
Resultado da MAN	Sim	Não		0,000
Risco e desnutrição	41 (52,6%)	37 (47,4)	78	
Adequado	18 (20,9%)	68 (79,1)	86	

Teste-Qui-quadrado

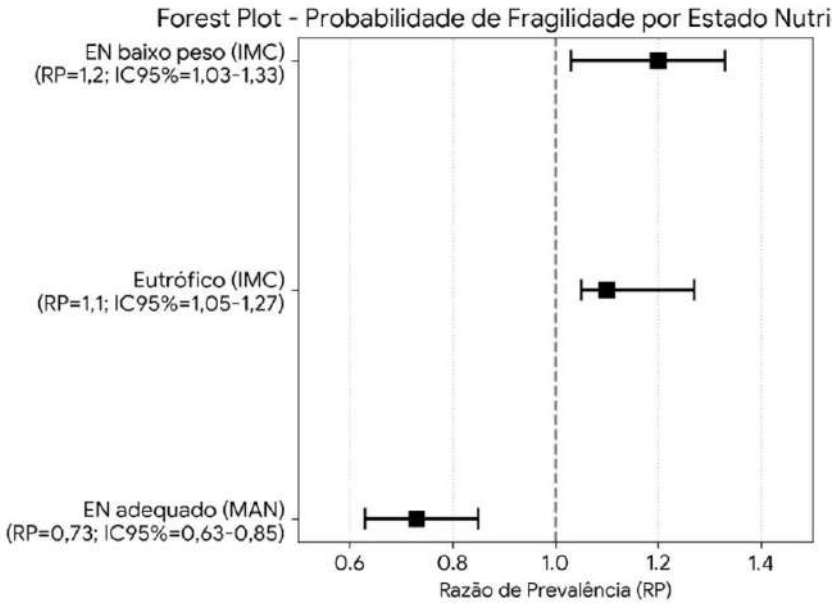


Figura 1. Fatores associados à fragilidade das pessoas idosas avaliadas, segundo razão de prevalência ajustada.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E DESFECHOS CLÍNICOS EM PACIENTES HIPERTENSOS ADMITIDOS EM UM CENTRO DE TERAPIA INTENSIVA AO NORTE FLUMINENSE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Giulianna Bammaro Pinheiro, Ana Clécia Rodrigues França, Maria Gabriela Moreira Martins, Maria Victórya Rocha Martins, Mabel Cazal Pizzo, Brunna Gonçalves Guerhart, Ana Paula Menna Barreto, Carlos Alberto Soares da Costa.

Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN) – Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé.

Palavras-chave: Hipertensão arterial sistêmica; Perfil nutricional; Pacientes críticos.

Introdução

A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é uma doença crônica não transmissível (DCNT) de caráter multifatorial caracterizada por elevados e persistentes níveis pressóricos, que costuma evoluir com alterações estruturais e/ou funcionais de órgãos-alvo (coração, cérebro, rins e vasos sanguíneos) e alterações metabólicas, potencializando o risco de morbimortalidade. Devido a constante força do sangue contra as artérias, a HAS contribui para o enrijecimento e estreitamento arterial, o que potencializa o risco de desfechos adversos à saúde, como a perda de massa magra, desnutrição, acúmulo de gordura e formação de coágulos, aumentando o risco de mortalidade. Em razão das complicações desencadeadas pela HAS, a admissão de pacientes hipertensos em Centros de Terapia Intensiva (CTI) é recorrente. Neste contexto, a avaliação nutricional pode contribuir para a prevenção da desnutrição intra hospitalar, visto que a HAS favorece a perda de massa magra, potencializando desfechos adversos à saúde, desde a incapacidade física ao aumento do risco de mortalidade. Além disso, os pacientes em CTIs apresentam maior risco de desnutrição devido ao aumento do metabolismo e catabolismo muscular. Assim, o presente estudo avaliou o perfil nutricional e os desfechos clínicos em pacientes com HAS, admitidos em um CTI.

Objetivo

O presente estudo teve como objetivo avaliar e descrever o perfil clínico-nutricional de pacientes hipertensos admitidos em um Centro de Terapia Intensiva localizado ao Norte Fluminense do estado do Rio de Janeiro.

Metodologia

Estudo transversal, de caráter descritivo, com abordagem da população de pacientes adultos e idosos hipertensos, avaliados nas primeiras 72 horas de admissão, em um CTI localizado em Macaé-RJ no período de setembro/2024 a dezembro/2024. Antes do início da coleta de dados, os responsáveis/familiares dos pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) que informava sobre as condições de execução e possíveis riscos inerentes ao estudo. Todos os procedimentos da pesquisa foram aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Rio de Janeiro - Centro Multidisciplinar Macaé (CAAE 79929924.0.000.5699; Número do Parecer 6.950.176).

Foram coletados e classificados os seguintes dados: idade (anos); sexo (masculino ou feminino); Via de alimentação (dieta zero, oral, enteral ou parenteral); Circunferência do braço (CB, cm) e altura do joelho (cm), para estimar o massa (kg) e estatura (m) corporal e para o cálculo Índice de Massa Corporal (IMC,

kg/m2); Com os dados referentes a estatura, foi calculado a massa corporal ideal (kg); Circunferência da panturrilha ajustado pelo IMC (CP, cm); E a compleição corporal (R), foi classificada com o auxílio da circunferência do pulso (cm). Questionários de risco nutricional via *Nutritional Risk Screening* (NRS-2002) e Diagnóstico de desnutrição via *Global Leadership Initiative on Malnutrition* (GLIM), foram aplicados. Posteriormente foi avaliado o tempo de internação no CTI (dias) e o desfecho clínico (alta hospitalar ou óbito). Critérios de exclusão: História patológica pregressa não associada a HAS; pacientes admitidos por mais de 72 horas no CTI; idade inferior a 20 anos; gestantes; politrauma e isolamento de contato; pacientes cujos responsáveis/familiares não concordaram em assinar TCLE.

Os dados foram tabulados no Software Microsoft Excel e analisados através do Graph Pad Prism (versão 5.0, 2007, San Diego, CA, USA) e RStudio (versão 2025.09.0 Build 387, Vienna, Austria). Em seguida, os dados foram analisados através da estatística da coluna e expressos como média ± desvio padrão da média, valores absolutos, mínimos e máximos e em percentual.

Resultados

No presente estudo, foram avaliados nove (n=9) homens e nove (n=9) mulheres, com média de idade acima dos 60 anos, respectivamente. Quando avaliado a média da circunferência do braço, foi observado percentil entre 15 – 25, o que caracteriza classificação média. O índice de massa corporal, calculado a partir do peso e estatura estimados, apresentou classificação para eutrofia, para ambos os sexos, em relação à média de idade acima dos 60 anos. O peso ideal apresentou valores – 11.48% e – 7.96% em relação a média de peso estimados para os homens e mulheres avaliados, respectivamente. A circunferência da panturrilha (CP) apresentou média acima do recomendado, para os homens (>34 cm) e mulheres (>33 cm) avaliados. Porém, quando ajustado em função do IMC, a CP apresentou valores médios abaixo do recomendado, caracterizando uma perda de massa muscular em ambos os sexos. Quando calculado a compleição corporal, a partir dos dados de circunferência do pulso, foi observado uma classificação grande (Tabela 1).

Em relação a via de alimentação dos pacientes avaliados, para a maioria dos homens (55.55%) foi prescrita a dieta via oral, e para a maioria das mulheres a dieta enteral (55.55%). Na triagem nutricional, via NRS-2002, a maioria dos pacientes apresentou pontuação acima de 3, sendo 55.55% dos homens e 77.77% das mulheres, classificando risco nutricional. Sendo observado, via método GLIM, um diagnóstico de desnutrição moderada de 33.33%, entre os homens (n=3) e de 44.44%, entre as mulheres (n=4). Desnutrição grave 22.22% dos homens (n=2) e 33.33% das mulheres (n=3). Com prevalência de 66% (n=12, sendo 5 homens e 7 mulheres) dos pacientes avaliados, com diagnóstico de desnutrição. Posteriormente, foi observado tempo de internação no CTI variando de 21.22 ± 17.41 (entre os homens) e 27.67 ± 17.50 dias (entre as mulheres), com 10 (55.55%) pacientes (4 homens e 6 mulheres) tendo o desfecho óbito (Tabela 2).

Conclusão

A partir do exposto, conclui-se que a prevalência de desnutrição foi alta entre os pacientes hipertensos avaliados. Dessa forma, evidencia-se a importância da avaliação nutricional, relevante para identificar alterações no estado nutricional do paciente, possibilitando uma intervenção com dietoterapia adequada, contribuindo assim para a prevenção da desnutrição intra hospitalar e melhor desfecho clínico.

Referências bibliográficas:

ALVES DB. et al. Calf circumference adjusted according to body mass index in nutritional assessment of cardiac patients admitted in intensive care unit. **Spanish Journal of Human Nutrition and Dietetics**, 2023; 27(1):1-5. Disponível em: <https://scielo.isciii.es/pdf/renhyd/v27n2/2174-5145-renhyd-27-02-173.pdf >. Acesso em: 14 abr. 2025.

BARROSO *et al.* Diretrizes Brasileiras de Hipertensão arterial - 2020. **Arq Bras Cardiol**, São Paulo, v. 116, n. 3, p. 516-658, 2021. Disponível em: http://departamentos.cardiol.br/sbc-dha/profissional/pdf/Diretriz-HAS-2020.pdf. Acesso em: 14 abr. 2025.

DAMMERO *et al.* PERFIL E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HIPERTENSOS ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DO SUL DO BRASIL. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, São Paulo,

v. 13, n. 77, p. 54-60, Jan/Fev, 2019. Disponível em: https://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/877/646. Acesso em: 14 abr. 2025.

HERSBERGER L et al. Nutritional risk screening (NRS 2002) is a strong and modifiable predictor risk score for short-term and long-term clinical outcomes: secondary analysis of a prospective randomised trial. **Clin Nutr,** 2020, v.39, n.9, p. 2720-2729. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31882232/>. Acesso em: 5 maio 2025.

PAZ, Laryssa de Souza Cirqueira. COUTO, Amanda do Vale. Avaliação nutricional em pacientes críticos: revisão de literatura. **BRASPEN JOURNAL**, v. 31, n. 4, p. 366-374, 2016. Disponível em: http://www.braspen.periodikos.com.br/article/10.37111/braspenj.2016.31.4.15/pdf/braspen-31-4-366.pdf. Acesso em: 16 de abr. 2025.

PRADO, Carla M. LANDI, Francesco. et al. Advances in muscle health and nutrition: A toolkit for healthcare professionals. **Clinical Nutrition**, 2022;41(10):2244-63. Disponível em: <https://www.clinicalnutritionjournal.com/article/S0261-5614(22)00282-5/fulltext>. Acesso em: 8 maio 2025.

Tabela 1. Perfil nutricional dos pacientes hipertensos avaliados.

Parâmetros	**Homens (n=9)**	**Mulheres (n=9)**
Idade	65.00 ± 8.94	64.44 ± 12.20
CB (cm)	30.84 ± 5.57	28.57 ± 5.63
Altura do Joelho (cm)	51.55 ± 1.83	49.44 ± 2.84
Estatura estimada (m)	1.66 ± 3.57	1.56 ± 5.95
Peso estimado (kg)	70.64 ± 18.29	59.61 ± 16.60
Peso ideal (kg)	62.53 ± 2.68	54.86 ± 4.46
IMC (kg/m^2)	25.31 ± 6.08	24.24 ± 6.39
CP (cm)	36.04 ± 6.13	34.94 ± 6.21
CP (cm) ajustado pelo IMC	33.82 ± 4.14	32.27 ± 5.00
CPulso (cm)	18.32 ± 1.33	17.31 ± 0.80
Compleição corporal (R)	9.13 ± 0.52	9.10 ± 0.48

Legenda: CB, Circunferência do Braço; CP, Circunferência da Panturrilha; IMC, Índice de Massa Corporal; CPulso, Circunferência do Pulso.

Tabela 2. Via de alimentação, triagem nutricional e diagnóstico de desnutrição dos pacientes hipertensos avaliados.

Parâmetros	**Homens (n=9)**	**Mulheres (n=9)**
Dieta zero	2 (22.22%)	2 (22.22%)
Dieta via oral	5 (55.55%)	2 (22.22%)
Dieta via enteral	2 (22.22%)	5 (55.55%)
Dieta parenteral	-	-
NRS-2002 (≥ 3 pontos)	5 (55.55%)	7 (77.77%)
GLIM D Moderada	3 (33.33%)	4 (44.44%)
GLIM D Grave	2 (22.22%)	3 (33.33%)
Dias no CTI (dias)	21.22 ± 17.41 (3 – 48)	27.67 ± 17.50 (10 – 59)
Desfecho óbito	4 (44.44%)	6 (66.66%)

Legenda: NRS, *Nutritional Risk Screening*; GLIM, *The Global Leadership Initiative on Malnutrition*; D, Desnutrição; CTI, Centro de Terapia Intensiva.

PERFIL DE PESO E RISCO CARDIOVASCULAR EM PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO DA REGIÃO SERRANA DO MUNICÍPIO DE MACAÉ

Ana Luiza Cordeiro Ribeiro, Rhuan Magalhães Gomes, Ana Luiza Henrique de Almeida, Ana Eliza Port Lourenço, Larissa Escarce Bento Wollz, Naiara Sperandio, Priscila Vieira Pontes, Luana Silva Monteiro.

Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN) – Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé.

Palavras-chave: Hipertensão arterial sistêmica; Perfil nutricional; Pacientes críticos.

Introdução

O ambiente escolar, embora essencial para a formação educacional e social, pode também representar um espaço de vulnerabilidade à saúde dos trabalhadores, especialmente quando não há suporte adequado para práticas de autocuidado e promoção da saúde (Assunção, 2019). Esse contexto pode estar relacionado à rotina de trabalho nas instituições de ensino, que podem expor os profissionais da educação a diversos fatores que impactam negativamente a saúde, como carga horária extensa, múltiplos vínculos empregatícios, elevados níveis de estresse ocupacional, alimentação inadequada e baixos níveis de atividade física (Antonini, 2022). Destaca-se também que a jornada de trabalho frequentemente ultrapassa o período de permanência na escola, uma vez que muitos profissionais realizam atividades extraclasse, como planejamento de aulas, correção de avaliações e elaboração de relatórios. Tal realidade contribui para a redução do tempo disponível para descanso, lazer e cuidados com a saúde. Associado a isso, o desgaste emocional decorrente das demandas do ambiente escolar pode favorecer quadros de ansiedade, estresse e exaustão. Assim, a sobrecarga física e emocional torna-se parte da rotina dos profissionais da educação, o que pode a longo prazo, influenciar sua qualidade de vida, além de colocá-los em risco diferenciado para agravos à saúde, podendo incapacitá-los para o trabalho. Nessa linha, destaca-se o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) (Lira et al., 2018). As DCNT compõem o grupo de doenças de maior abrangência no mundo, sendo as doenças cardiovasculares a principal causa de óbitos no Brasil. Em 2019, foram registradas 738.371 mortes causadas por DCNT no país, das quais 41,8% foram óbitos prematuros, ou seja, ocorridos em pessoas com idade entre 30 e 69 anos (BRASIL, 2021). Adicionalmente, o aumento da prevalência das DCNT no Brasil tem sido associado a fatores modificáveis, como alimentação inadequada, sedentarismo e excesso de peso, tornando essencial a identificação precoce de fatores de risco em diferentes grupos populacionais (IBGE, 2020). Dessa forma, torna-se fundamental a avaliação de indicadores antropométricos e de risco cardiovascular em profissionais da educação, a fim de subsidiar ações de promoção da saúde e prevenção de agravos.

Objetivo

A presente pesquisa teve como objetivo avaliar o perfil de peso e o risco cardiovascular de profissionais da educação da rede pública de ensino da região serrana do município de Macaé.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado no ano de 2024, com profissionais da educação de quatro escolas de educação infantil localizadas na região serrana do município de Macaé/RJ. A equipe de pesquisa foi composta por docentes e graduandos do Centro Multidisciplinar UFRJ Macaé,

previamente treinados. A coleta de dados foi realizada durante o horário escolar, em ambiente reservado, garantindo privacidade e padronização das medidas. Foram obtidos dados referentes à antropometria (peso corporal, estatura e perímetro da cintura), sexo e idade. O sexo foi identificado por observação direta dos pesquisadores, sendo classificado em feminino ou masculino, enquanto a idade foi autorreferida pelos participantes. As medidas antropométricas de estatura e peso corporal foram aferidas de acordo com o protocolo de Lohman (Lohman,1988), utilizando equipamentos devidamente calibrados. A estatura foi medida duas vezes e, quando a diferença entre as medidas foi superior a 0,5 cm, realizaram-se duas novas aferições. Para análise, utilizou-se a média das duas medidas. O peso corporal foi aferido uma única vez, em razão da precisão da balança. A partir dessas medidas, calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC), sendo os indivíduos classificados quanto ao perfil de peso corporal, sendo considerado excesso de peso valores de IMC ≥ 25 kg/m². O perímetro da cintura (PC) foi aferido conforme o protocolo da Organização Mundial da Saúde. A medida foi realizada duas vezes e, caso houvesse diferença superior a 1 cm entre elas, novas aferições eram realizadas. Para identificação do risco cardiovascular, foram adotados os pontos de corte ≥ 80 cm para mulheres e ≥ 94 cm para homens (WHO, 2008).

As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS, versão 19. Utilizou-se o coeficiente de correlação de Spearman para verificar a associação entre IMC e PC. Adotou-se nível de significância de $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o CAAE nº 49258313.1.0000.5257.

Resultados

Foram avaliados 61 profissionais da educação, sendo 62,3% professores e 37,7% outros profissionais escolares. A média de idade dos participantes foi de 44,8 anos (desvio padrão = 9,2). Observou-se ainda predominância do sexo feminino (90,2%), o que reflete a composição do quadro de profissionais da educação. Em relação ao perfil de peso, verificou-se que 55% dos participantes apresentavam excesso de peso, indicando elevada frequência de inadequação nutricional (Figura 1).

Figura 1. Via de Prevalência de excesso de peso em profissionais da educação da região serrana de Macaé/RJ, 2024. Fonte: Autoras (2024).

Quanto ao risco cardiovascular, 57,9% dos profissionais apresentaram valores de perímetro da cintura acima dos pontos de corte estabelecidos, evidenciando acúmulo de gordura abdominal (Figura 2).

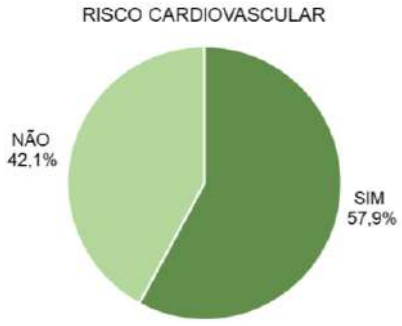


Figura 2. Prevalência de risco cardiovascular em profissionais da educação da região serrana de Macaé/RJ, 2024. Fonte: Autoras (2024).

Ao analisar a distribuição dos desfechos de acordo com o cargo exercido, não foram observadas diferenças estatisticamente significativas tanto para excesso de peso (48,6% entre professores *vs.* 65,2% entre outros profissionais; p=0,16) quanto para risco cardiovascular (55,6% *vs.* 61,9%; p=0,43), sugerindo que os fatores de risco estão distribuídos de forma semelhante entre as diferentes funções no ambiente escolar. Além disso, verificou-se uma correlação positiva forte entre o IMC e o perímetro da cintura (ρ = 0,89; $p < 0,001$), indicando que o aumento do peso corporal está diretamente associado ao aumento do risco cardiovascular nessa

população. Esse resultado reforça a importância da utilização conjunta desses indicadores na avaliação do risco à saúde.

Conclusão

Os resultados evidenciam elevada prevalência de excesso de peso e risco cardiovascular entre os profissionais da educação avaliados, configurando um cenário preocupante do ponto de vista da saúde coletiva. A forte correlação entre IMC e perímetro da cintura reforça a importância da utilização de indicadores antropométricos complementares na avaliação do risco à saúde, permitindo uma análise mais precisa das condições nutricionais e metabólicas. Diante desse contexto, destaca-se a necessidade de implementação de estratégias de promoção da saúde voltadas a esse grupo, incluindo ações de educação alimentar e nutricional, incentivo à prática regular de atividade física e intervenções no ambiente de trabalho que favoreçam hábitos de vida saudáveis. Ademais, políticas institucionais que promovam melhores condições de trabalho e redução do estresse ocupacional podem contribuir significativamente para a melhoria da saúde desses profissionais. Essas ações são fundamentais para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, melhoria da qualidade de vida e promoção do bem-estar dos profissionais da educação.

Referências bibliográficas:

ANTONINI, F. O.; HEIDEMANN, I. T. S. B.; SOUZA, J. B. de B.; DURAND, M. K.; BELAUNDE, A. M. A.; DAZA, P. M. O. **Práticas de promoção da saúde no trabalho do professor.** *Acta Paulista de Enfermagem*, v. 35, p. 1-10, 22 fev. 2022.

ASSUNÇÃO, A. Á.; ABREU, M. N. S. **Pressão laboral, saúde e condições de trabalho dos professores da Educação Básica no Brasil**. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 35, n. supl. 1, e00169517, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. **Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas e Agravos não Transmissíveis no Brasil 2021-2030**. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa Nacional de Saúde 2019: Percepção do estado de saúde, estilos de vida, doenças crônicas e saúde bucal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

LIRA, B. A.; SOUZA, P.; GOMES, D. J. O.; MANIÇOBA, A. C. M.; MONTEIRO, L. Z. **Inatividade física e fatores de risco para doenças crônicas em professores universitários**. *ConScientia e Saúde*, São Paulo, v. 17, n. 4, p. 454-462, 2018.

LOHMAN, T. G.; ROCHE, A. F.; MARTORELL, R. **Anthropometric standardization reference manual**. *HumanKinetics*: Champaign, 1988.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Prevention of cardiovascular disease: guidelines for assessment and management of cardiovascular risk**. Geneva: WHO, 2008.

II JCIAN 2025

35

Trabalhos submetidos

34

Trabalhos aceitos e apresentados

06

Menções honrosas

05

Resumos expandidos

Estudo estratégico para secagem de hortaliças orgânicas comercializadas em feira da agricultura familiar no município de Macaé.

Anna Luiza Ribeiro Soares Carvalho, Ana Chagas de Souza Magalhães, Ana Luiza Cordeiro Ribeiro, Jenipher Tavares Martins, Ingrid Annes Pereira.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

Os métodos de conservação de alimentos têm como objetivo principal prolongar a validade comercial dos produtos, mantendo sua qualidade e segurança para o consumo. Hortaliças orgânicas, por não receberem defensivos químicos, são mais suscetíveis à ação de microrganismos que aceleram sua deterioração. Nesse contexto, a secagem surge como uma alternativa viável, por se tratar de um processo eficiente na conservação de alimentos perecíveis e de fácil aplicação. O presente trabalho teve como objetivo testar tipos de métodos de secagem disponíveis na literatura a fim de definir uma melhor estratégia de conservação baseada nos binômios tempo/temperatura, para reduzir perdas pós-colheita enfrentadas por uma produtora da agricultura familiar. O estudo foi realizado com a participação ativa das discentes em todas as etapas do projeto, desde o planejamento até a execução das análises laboratoriais. As hortaliças escolhidas foram: coentro, salsa e cebolinha, que foram submetidas aos protocolos padronizados de higienização, corte, pesagem, embrulhadas em papel alumínio e papel manteiga, e submetidas a quatro métodos de secagem: forno convencional (160ºC, 180ºC e 200ºC), desidratador de alimentos (75ºC), estufa sem renovação de ar (50ºC e 60ºC). Em sequência, foi determinada a perda de massa, moagem e embalagem em aerobiose das amostras secas. As amostras das hortaliças foram analisadas pelos testes microbiológicos (contagens padronizadas para coliformes totais, bactérias mesófilos, Staphylococcus spp., fungos e leveduras e detecção de Salmonella spp.), realizadas antes e após a aplicação dos métodos de secagem. Os resultados obtidos indicaram que o forno convencional a 180ºC foi o método mais eficaz em termos de rendimento e tempo de secagem; as hortaliças embrulhadas em papel manteiga obtiveram menores perdas e danos estruturais quando comparados ao uso do papel alumínio; nas análises microbiológicas foi detectado que as hortaliças submetidas à secagem apresentaram contagens reduzidas ou nulas para todos os microrganismos avaliados. Foi possível concluir que a secagem de hortaliças orgânicas em forno convencional a 180ºC foi a alternativa mais viável para a conservação, promovendo sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos e redução de perdas, além de representar uma oportunidade de agregação de valor à produção familiar local.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) não se aplica Comitê de Ética em Pesquisa por tratar de análises em amostras de alimento.*

E-mail de correspondência: ingridannes@gmail.com

Mapeamento de pacientes elegíveis aos cuidados paliativos, performance paliativa e triagem nutricional em um hospital público geral no Estado do Rio de Janeiro.

Maria Karoliny dos Santos Paes Soares[1], Geovana Gomes Cansanção[2], Cristiane da Silva Rangel de Meneses[3], Patricia Walker[3], Renata Borba de Amorim Oliveira[2].

[1]Instituto de Ciências Médicas da UFRJ (ICM/CMM UFRJ), [2]Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [3]Hospital Público Municipal/Prefeitura Municipal de Macaé.

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são uma das principais causas de morte no mundo contemporâneo, impactando a qualidade de vida e o bem-estar das pessoas que convivem por muitos anos com essas condições. Tal contexto é intensificado pelo processo de envelhecimento populacional e aumento de doenças ameaçadoras à continuidade da vida. Com isso, os Cuidados Paliativos (CP) tornam-se essenciais na priorização de condutas que promovem melhores condições de vida, mesmo diante da impossibilidade de cura. Assim, o objetivo do estudo foi identificar pacientes elegíveis aos CP, avaliar a performance paliativa, o risco de desnutrição e o tipo de terapia nutricional em um hospital geral no Norte Fluminense. Trata-se de um estudo transversal, descritivo, observacional, realizado no período de setembro a outubro de 2023, com coleta de dados por meio da análise de prontuários, aplicação da Escala de Performance Paliativa (PPS) e Triagem Nutricional utilizando o NRS-2002. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética sob o registro CAAE: 27482719.6.0000.5699. A maioria dos pacientes foi identificada como elegível aos cuidados paliativos por meio da história clínica (43,6%), ou por diagnóstico clínico, ou ambos. Do total, foram visitados 135 leitos, com 39 pacientes incluídos na pesquisa. A maioria foi do sexo masculino (53,8%), com idade igual ou superior a 60 anos (66,7%). A mediana do tempo de internação foi de 15 dias. A análise do PPS indicou que 36,8% apresentavam PPS 30%, seguidos por 21,1% com PPS 40% e outros 21,1% com PPS 70%. As principais doenças de base foram a Doença Renal Crônica (35,9%), Acidente Vascular Encefálico (20,5%) e Alzheimer (15,4%). Em relação à triagem nutricional, 48,7% (n=19) puderam ser avaliados, tendo sido evidenciado que 63,2% (n=12) dos pacientes apresentavam risco nutricional, todos recebiam dieta exclusivamente por via oral e 15,8% faziam uso de suplementação calórico-proteica. A análise integrada dos dados de performance paliativa e triagem nutricional sugerem uma relação entre PPS reduzido e maior risco nutricional. Dessa forma, reforça-se a importância da identificação precoce e do cuidado especializado, com atenção personalizada aos diferentes níveis de funcionalidade, além da utilização de ferramentas que possibilitem o acompanhamento do estado nutricional para garantir a integralidade e efetividade dos CP nos hospitais.

Notas: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: amorimrb@yahoo.com.br

Avaliação do estado nutricional de pacientes críticos com e sem ventilação mecânica admitidos em um centro de terapia intensiva (CTI).

Ana Clécia Rodrigues França[1], Giulianna Bammaro Pinheiro[1], Maria Gabriela Moreira Martins[1], Maria Victorya Rocha Martins[1], Mabel Cazal Pizzo[1], Brunna Gonçalves Guerhart[1], Ana Paula Medeiros Menna Barreto[2], Carlos Alberto Soares da Costa[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

Em Centros de Terapia Intensiva (CTI's), a determinação do estado nutricional dos pacientes é fundamental, devido ao processo de catabolismo que induz a utilização de massa magra e expõe o indivíduo a piores desfechos clínicos. Devido a isso, a ventilação mecânica é comumente utilizada em CTI's como suporte de vida para esses pacientes. O objetivo foi descrever o perfil nutricional e os desfechos clínicos de pacientes críticos com e sem ventilação mecânica em um Centro de Terapia Intensiva. Estudo transversal, de caráter descritivo com abordagem da população de pacientes adultos e idosos (> 60 anos), com história patológica pregressa (HPP) associada às doenças crônicas não transmissíveis. Os dados: idade (anos), gênero, uso de ventilação mecânica e HPP, foram coletados nas primeiras 72 horas de admissão do paciente na UTI. Posteriormente, foram coletados os dados referentes aos desfechos clínicos (alta hospitalar ou óbito). O peso (kg) e a estatura (m) foram estimados para o cálculo do índice de massa corporal (IMC, Kg/m2). Os questionários NRS-2002 (Nutritional Risk Screening) e GLIM (Global Leadership Initiative on Malnutrition) foram utilizados para triagem e diagnóstico de desnutrição, respectivamente. Os procedimentos da pesquisa e o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) foram aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRJ (CAAE 79929924.0.000.5699; Parecer no 6.950.176). Foram avaliados 25 pacientes, sendo 11 do sexo masculino e 14 do feminino. Do total, 13 estavam sem ventilação mecânica (SVM) e 12 com (CVM), com idade média de 60,92 ± 10,00 e 66,83 ± 12,04 anos, respectivamente. No NRS-2002, todos os pacientes CVM apresentaram risco nutricional, enquanto a maioria SVM (n=9) não estavam em risco. No GLIM, 50% (n=6) dos CVM e 30% (n=4) dos SVM apresentaram diagnóstico para desnutrição. Ao avaliar o IMC, 50% dos pacientes CVM (n=6) apresentaram baixo peso, enquanto a maioria SVM apresentou excesso de peso ou obesidade (n=5 e n=4, respectivamente). Em relação aos desfechos, 76% (n=10) dos pacientes SVM obtiveram alta, em contrapartida, 91% (n=11) dos pacientes CVM vieram a óbito. O risco nutricional, o diagnóstico de desnutrição e o IMC baixo peso acometeram a maioria dos pacientes CVM. Esses achados evidenciam a relevância do monitoramento contínuo do estado nutricional de pacientes em ventilação mecânica admitidos no CTI, e a necessidade de intervenções no cuidado do paciente crítico.

Notas: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: nutcarlos@hotmail.com

Avaliação do estado nutricional e a correlação do risco de sarcopenia às variáveis clínicas e antropométricas de indivíduos hospitalizados com doenças crônicas não transmissíveis.

Thainara Dias Ferreira[1], Maria Eduarda Lira Bucar[2], Sara Iandia Barreto dos Anjos[1], Patrícia Walker[3], Ana Paula Medeiros Menna Barreto[4], Lismeia Raimundo Soares[4], Carlos Alberto Soares da Costa[4], Mônica Santanna[4].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Egressa (CMM UFRJ), [3]Nutricionista do Hospital Público Municipal/Prefeitura Municipal de Macaé, [4]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

Há elevada prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis/DCNT em indivíduos hospitalizados, existindo influência do prejuízo muscular e/ou sarcopenia/SARC, além de variáveis clínicas, sendo útil identificar melhores opções de medidas para aplicabilidade clínica. O objetivo foi realizar avaliação do estado nutricional/ AEN de indivíduos hospitalizados com DCNT e correlacionar o risco de sarcopenia às variáveis clínicas e antropométricas. Pacientes hospitalizados com DCNT ≥18 anos que assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Excluídos: dialíticos, amputados, gestantes, pós operatórios, quadros infecciosos, agudos, inflamatórios. Antropometria/ANTR: peso seco, estatura, Índice Massa Corporal/IMC, perímetros: braço/PB, cintura/PC, abdome/PA, pescoço/PP, panturrilha/PPP, perímetro muscular braço/PMB, razão cintura-estatura/RCE. Força preensão manual/FPM. Massa muscular esquelética/MME. Seguido procedimentos operacionais e pontos de cortes apropriados. Triagem SARC: teste Ishii. Registrou-se Pressão Arterial/PAr; bioquímica. Teste *t Student*; correlação Pearson, qui^2 ($p<0,05$); programa SPSS. Comitê Ética Pesquisa UFRJ-Macaé 65670617.7.0000.5699. Dos 52 pacientes, 26/50% H, 24/46% adultos. Sem diferença na idade (58,50±17,61mulheres/M; 58,11±15,96 anos homens/H; p=0,68), tempo de internação (13,03±11,16 M; 12,50±9,08 dias H; p=0,83), somente o número de medicações foi significativamente maior nas M (3,72±2,11M; 3,25±1,25H; p=0,001). As DCNT mais prevalentes foram: DCV 35/67,3%, DM 10/19,2%, DRC 12/23%; sendo DCV mais comum em H; as demais nas M. AEN H: IMC 25,64±4,37kg/m2 (58% IMC≥25, 42% eutróficos). Média PC, PP, RCE adequados, PA elevado. Prejuízo muscular (PMB, MME), PPP e FPM preservados. AEN M: IMC 25,84±5,44kg/m2 (46% IMC≥25, 46% eutróficos). Média PC, PP adequados, RCE limítrofe, PA elevado. Sem prejuízo muscular, somente da FPM. Média glicêmica elevada 2 grupos, >M. 76,3% apresentou risco SARC, 50% DIN. Observada correlação positiva entre SARC/idade (r=0,322/p=0,021) ou seja quanto maior a idade maior probabilidade de desenvolver sarcopenia; negativa(-) entre SARC/PP (r=-0,472/p=0,001), SARC/PMB (r=-0,279/p=0,047), SARC/FPM (r=-0,371/p=0,022). Como conclusão, H apresentaram DCV, maior adiposidade corporal (AC) total, menor AC Central (ACC), prejuízo muscular. M maior ACC, prejuízo FPM, pior média glicemia, > risco SARC, de DIN. As principais variáveis que se correlacionaram (negativamente) com SARC foram PP, PMB, FPM.

Notas: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: monicaslsantana@gmail.com

Circunferência da panturrilha ajustada pelo Índice de Massa Corporal como parâmetro fenotípico no diagnóstico de desnutrição em um paciente obeso admitido em um centro de terapia intensiva: um relato de caso.

Maria Gabriela Moreira Martins[1], Maria Victorya Rocha Martins[1], Giulianna Bammaro Pinheiro[1], Ana Clécia Rodrigues França[1], Letícia dos Santos Morett[1], Jennifer Mendes Paz[1], Ana Paula Medeiros Menna Barreto[2], Carlos Alberto Soares da Costa[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A circunferência da panturrilha (CP) é um indicador utilizado na identificação da perda de massa muscular. Em pacientes hospitalizados, a redução da massa muscular tem relação com o tempo de internação, desnutrição e mortalidade. Com isso, a CP apresenta relevância na avaliação do estado nutricional e triagem dos pacientes com maior risco de desnutrição. Porém, o excesso de adiposidade deve ser considerado no processo de avaliação da perda de massa magra. Sendo avaliado a circunferência da panturrilha, ajustada em função do Índice de Massa Corporal (IMC), como parâmetro fenotípico, para o diagnóstico de desnutrição em pacientes obesos admitidos no Centro de Terapia Intensiva (CTI). APRESENTAÇÃO DO CASO: F.C.R., sexo feminino, 44 anos, branca, admitida em setembro de 2024 no CTI 2 do Hospital Público Municipal de Macaé-RJ, com quadro de icterícia, colúria, acolia fecal e relato de perda de peso no último mês, sendo diagnosticada com Colelitíase. Após a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido (referente ao projeto 79929924.0.000.5699; Número do Parecer 6.950.176, aprovado pelo CEP UFRJ-Macaé), foram coletados os dados antropométricos. Sua massa corporal e estatura estimada foram de 70,79 kg e 1,49 m, respectivamente, resultando em um Índice de Massa Corporal (IMC) de 31,88 kg/m2 - obesidade. A paciente apresentou 37,26 cm de CP (acima do recomendado, 33cm). Com o auxílio do questionário NRS-2002 (Nutritional Risk Screening), foi obtido o total de 3 pontos, que representa risco nutricional. Em seguida, na avaliação de desnutrição via GLIM (Global Leadership Initiative on Malnutrition), a paciente apresentou critério etiológico para processo inflamatório. No critério fenotípico, devido ao IMC de obesidade, foi realizado o ajuste da circunferência da panturrilha (37,26cm, menos 7cm igual a 30,26cm), sendo observado diagnóstico de desnutrição moderada. DISCUSSÃO: Indivíduos com obesidade podem apresentar valores de CP normais, mascarando a real condição nutricional porque o excesso de tecido adiposo pode ocultar a perda muscular. O ajuste da CP conforme o IMC contribui no prognóstico dos pacientes hospitalizados por evidenciar o seu estado nutricional. Posteriormente, o desfecho óbito foi registrado, após sete dias de hospitalização. Sendo significativa a necessidade de protocolos para o diagnóstico de desnutrição em indivíduos com excesso de adiposidade, no momento de admissão no CTI.

Notas: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: nutcarlos@hotmail.com

A rede social virtual como espaço de transição: a construção da "persona" profissional de estudantes de nutrição.

Pedro Carvalho Araújo[1], Celina Szuchmacher Oliveira[2], Maria Karoliny dos Santos Paes Soares[1], Julia Marques de Araujo[1], Márcia Regina Viana[1].

[1]UFRJ (CMM UFRJ), [2]UFF.

As redes sociais virtuais (RSV), especialmente o Instagram®, têm sido cada vez mais utilizadas por estudantes universitários para expressar interesses acadêmicos e profissionais. No campo da Nutrição, observa-se que muitos alunos compartilham conteúdos da área antes mesmo de concluírem a graduação. Essa prática pode ser vista como um primeiro movimento em direção à atuação profissional, em que o estudante começa a construir, ainda durante a formação, uma presença pública vinculada à sua futura identidade como nutricionista. Entretanto, essa presença digital antecipada levanta reflexões importantes. A participação das RSV na formação da "persona" profissional do estudante de Nutrição envolve possibilidades e riscos. Ao publicarem temas ligados à alimentação e saúde, esses estudantes, ainda em formação, podem ser vistos como autoridades no assunto, tensionando os limites entre formação acadêmica e atuação profissional. Essa exposição ocorre, muitas vezes, sem mediação institucional ou orientação docente, o que reforça a importância de discutir o papel das universidades nesse processo. Este trabalho teve como objetivo identificar perfis de estudantes de Nutrição de uma universidade pública que utilizam o Instagram® para compartilhar conteúdos da área, além de verificar em que momento da graduação esses estudantes se encontram, analisando se há um padrão entre a fase do curso e a criação dessa presença digital. A metodologia consistiu na análise dos 550 seguidores mais recentes do perfil do Centro Acadêmico de Nutrição da instituição, por meio de uma extensão do Google®, em abril de 2024. Foram selecionados apenas os perfis de estudantes que publicavam conteúdos sobre Alimentação e Nutrição. Perfis privados ou que não tratavam do tema foram excluídos. Em seguida, os perfis selecionados foram avaliados quanto à informação do período cursado. Entre os 10 perfis analisados, 6 (60%) indicavam essa informação: 3º (1), 5º (1), 8º (2) e 9º (2). Os resultados sugerem maior frequência de uso nos períodos finais da graduação, indicando relação entre avanço no curso e engajamento com temas profissionais. Ainda que de forma não institucional, essa prática representa um ensaio da atuação profissional e marca o início da construção da identidade do futuro nutricionista. O Instagram® pode configurar-se como espaço de transição entre a formação acadêmica e o exercício profissional, exigindo atenção das instituições quanto aos desafios éticos e formativos do processo.

Notas: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: marviana@macae.ufrj.br

Conhecimento sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira entre universitários de Macaé-RJ.

Franciele Nunes dos Santos, Mariana da Silveira Ferreira, Luana Silva Monteiro, Ana Eliza Port Lourenço, Naiara Sperandio, Priscila Vieira Pontes.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

O padrão alimentar dos universitários brasileiros é caracterizado pelo alto consumo de ultraprocessados e baixo consumo de frutas e hortaliças. Esse padrão pode estar atrelado às mudanças que ocorrem durante o período na universidade, resultando em novos comportamentos, inclusive o alimentar. O Guia alimentar para a população brasileira (GAPB) traz orientações para uma alimentação adequada e saudável, sendo uma das principais estratégias de enfrentamento à obesidade e às doenças a ela associadas. O conhecimento das orientações do GAPB é importante, especialmente diante do excesso de informações sem fundamento científico que são veiculadas sobre saúde e alimentação nas mídias sociais. O objetivo foi identificar se os universitários de Macaé conhecem o GAPB. Estudo transversal, realizado em 2024 com estudantes de duas universidades federais e uma faculdade municipal de um polo universitário na cidade de Macaé-RJ. Os dados foram coletados on-line, através de um questionário do *Google forms* contendo 19 perguntas. No presente estudo, foram utilizadas cinco perguntas do bloco sociodemográfico (sexo, idade, estado civil, mora com quem, curso de graduação) e uma do bloco escolhas alimentares (conhecimento do guia alimentar para a população brasileira). A variável curso de graduação foi agrupada em: curso de nutrição, outros cursos da saúde e outros cursos. Utilizou-se o teste Exato de Fisher para analisar as variáveis categóricas e p-valor < 0,05 para diferença estatística. Participaram 370 universitários, de 11 cursos de graduação, com média de idade de 22,4 anos (desvio-padrão=4,7). Em relação ao perfil sociodemográfico, 70% eram mulheres, 87% solteiros ou divorciados e 65,9% residiam com a família. Destaca-se que 63,5% dos estudantes não conheciam o GAPB e que o seu conhecimento estava mais frequente entre os estudantes da área da saúde quando comparado aos demais cursos de graduação (55,7% vs. 8,1%, p=0,00), especialmente os de nutrição (93,9%). Uma parcela expressiva dos universitários revelou não conhecer o GAPB. O estudo sinalizou que o conhecimento do GAPB está restrito principalmente aos estudantes de nutrição. Considerando que a universidade é um espaço de formação, fortalecimento das políticas públicas e valorização das evidências científicas, os resultados apontam para a importância de ações para divulgar o GAPB nesse espaço, de modo a ampliar o acesso a orientações confiáveis sobre alimentação e nutrição.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores informaram o Comitê de Ética em Pesquisa: CAAE 75799923.9.0000.5699*
E-mail de correspondência: privpontes@gmail.com

Desafios e estratégias na coleta de dados de um estudo multicêntrico sobre avaliação psicométrica de um instrumento para aferir autonomia culinária em mulheres.

Íris Silveira Drumond da Silva, Aimée Oliveira Gonçalves, Carla Adriano Martins, Mariana Fernandes Brito de Oliveira.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A autonomia culinária (AC) é a "capacidade de pensar, decidir e agir para preparar refeições em casa, utilizando majoritariamente alimentos in natura ou minimamente processados, sob a influência das relações interpessoais, do meio ambiente, dos valores culturais, do acesso a oportunidades e da garantia de direitos". Este conceito representa um avanço na literatura científica ao relacionar culinária e saúde coletiva. Porém, não há ainda um instrumento válido para aferir esse evento na população. Apresentação do caso: Em 2018, surge o conceito de AC que tem sido utilizado como base conceitual em produtos como o "Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 02 Anos" e as séries de vídeos "Cidinha dá jeito" e "Cozinhe em casa". Em 2021 é proposto instrumento de aferição da AC de mulheres e inicia-se estudo multicêntrico (UFRJ, UERJ, UFAM e UFS) para realizar sua avaliação psicométrica, com apoio financeiro do CNPq (406227/2021-7), e aprovação do CEP/UFRJ-Macaé (78647017.2.0000.5699). Este trabalho tem como objetivo compartilhar os desafios e as estratégias criativas experienciadas durante a coleta de dados de mulheres (docentes, técnicas administrativas e terceirizadas) em Macaé. A amostra total (n=1200) foi definida por um profissional especializado e a coleta realizada por pesquisadoras de campo treinadas. Ao todo, coube a Macaé contribuir com dados de 53 entrevistadas. Discussão: A maior dificuldade foi acessar docentes (n=24). Inicialmente, foi programado enviar e-mails para as coordenações de curso, com o objetivo de solicitar apoio na divulgação entre as sorteadas e sensibilizá-las a participarem da pesquisa. Porém, diante da baixa adesão por este meio, foi necessário recorrer a outras estratégias, como o contato direto via *WhatsApp* e plantões presenciais nas salas de aula e dos professores. O número do celular era solicitado aos coordenadores ou obtido por meio de docentes ou discentes conhecidos pela equipe, através de trabalho minucioso e artesanal. Em geral, os áudios enviados eram mais respondidos que as mensagens de texto. Entre terceirizadas (n=6) e técnicas (n=23), as mensagens eram mais facilmente respondidas. Também, os últimos dois grupos eram mais facilmente encontrados presencialmente. Outros estudos revelam dificuldades semelhantes. Cabe, portanto, ressaltar a importância de estratégias inovadoras para engajamento dos participantes e o compromisso dos docentes com a pesquisa de seus pares.

Notas: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: marianafbo@yahoo.com.br

Prevalência de excesso de peso pré-gestacional em mulheres adultas com o diagnóstico de Diabetes *Mellitus* Gestacional assistidas em um centro de especialidades em Macaé.

Suzana Costa Nascimento[1], Glaciane Silva Amaral[1], Mônica Feroni de Carvalho[2], Thainá Lobato Calderoni[1], Camilla Medeiros Macedo da Rocha[1], Jane de Carlos Santana Capelli[1].

[1]Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé e SEMUSA/Prefeitura Municipal de Macaé/RJ.

O peso pré-gestacional é um importante parâmetro no campo da saúde coletiva para avaliar a evolução da gravidez. A literatura tem indicado que gestantes com peso pré-gestacional superior aos valores considerados normais apresentam maior risco de desenvolver diabetes mellitus gestacional (DMG), sendo, portanto, um dos principais fatores de risco para o aparecimento dessa condição. Além disso, evidencia-se que o estado nutricional pré-gestacional e o ganho de peso excessivo durante a gestação estão associados a resultados reprodutivos desfavoráveis ao binômio mãe-filho. O objetivo foi identificar a prevalência de excesso de peso pré-gestacional em mulheres adultas com o diagnóstico de DMG usuárias do ambulatório de Nutrição do Centro de Especialidades Médicas Dona Alba (CEMDA), no município de Macaé-RJ. O estudo apresenta delineamento descritivo, de base primária e secundária, com todas as gestantes com o diagnóstico de DMG atendidas no ambulatório de Nutrição do CEMDA, no período entre junho de 2022 a outubro de 2023. Um formulário semiestruturado foi elaborado para o estudo, contendo variáveis sociodemográficas, econômicas, pré-natais e antropométricas. As variáveis selecionadas foram: idade em anos; cor (autodeclarada), escolaridade em anos; renda familiar média; número de filhos. Essa pesquisa é faz parte do projeto matriz denominado "Avaliação da adesão ao protocolo de manejo do diabetes gestacional e fatores associados na Rede de Atenção à Saúde de Macaé, estado do Rio de Janeiro", aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé sob CAEE: 52410421.7.0000.5699; e está vinculado ao Núcleo de Ações e Estudos em Materno Infantil (Naemi). Foram avaliadas 149 gestantes, com a maior parte delas tendo idades entre 19 e 24 anos (28,2%) e entre 25 e 30 anos (28,4%). Destas, 45,6% eram pardas. Quanto à escolaridade, 82,5% possuíam pelo menos nove anos de estudo. Em relação à renda familiar, 37,6% tinham entre um e dois salários-mínimos, e 50,0% tinham pelo menos um filho. A prevalência de obesidade, sobrepeso e excesso de peso foi de 56,4%, 11,4% e 67,5% respectivamente. O excesso de peso pré-gestacional foi elevado no grupo avaliado. Ressalta-se que mais da metade das gestantes com DMG apresentou obesidade pré-gestacional, o que é um dado muito preocupante.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores informaram não haver conflito de interesse; (3) os autores informam que o financiamento da pesquisa é próprio.*
E-mail de correspondência: jcscapelli@gmail.com

Estado de saúde e sua relação com alimentos marcadores de proteção em professores da rede pública de ensino de Macaé.

Ana Luiza Henrique de Almeida, Amanda Araújo Bezerra dos Santos, Ana Luiza Cordeiro Ribeiro, Priscila Vieira Pontes, Naiara Sperandio, Ana Eliza Port Lourenço, Luana Silva Monteiro.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A escola é um espaço essencial para a formação de hábitos saudáveis para a vida. Contudo, o ambiente escolar nem sempre favorece a adoção de um estilo de vida saudável pelos docentes. O magistério é apontado como uma profissão que expõe o docente a diversos agravos à saúde, como por exemplo, o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, desgaste psíquico e adoção de um padrão alimentar caracterizado pelo alto consumo de ultraprocessados. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, uma alimentação saudável deve ser baseada no consumo de alimentos in natura e minimamente processados, que são boas fontes de nutrientes. Essas características fazem desses alimentos fatores de proteção para doenças, favorecendo o estado de saúde. O objetivo foi avaliar a relação entre o consumo de alimentos considerados de proteção para saúde com o perfil de peso, risco cardiovascular e doenças em docentes da educação infantil e fundamental de Macaé. Estudo transversal, realizado entre 2023 e 2024 com docentes da educação infantil e fundamental I de uma escola pública de Macaé/RJ. Utilizou-se questionário com perguntas sobre o consumo no dia anterior de alimentos considerados de proteção para saúde, como frutas, verduras/legumes e leguminosas. O perfil de peso foi avaliado segundo o Índice de Massa Corporal (IMC), considerando-se excesso de peso o IMC ≥ 25 kg/m2. O risco cardiovascular foi avaliado segundo o perímetro da cintura (PC ≥ 80cm). Foram obtidas as informações sobre o diagnóstico prévio de hipertensão arterial, diabetes mellitus e dislipidemias. Adotou-se p-valor < 0,05 como critério de significância estatística. Foram avaliadas 19 professoras, todas do sexo feminino, com média de idade de 50 anos. Segundo o perfil de peso, 73,7% apresentaram excesso de peso, 62,5% risco cardiovascular, 33,3% HAS, 5,6% DM e 50% referiram ter alguma dislipidemia. Em relação ao consumo de alimentos considerados de proteção no dia anterior, observou-se que 84,2% referiram ter consumido frutas, 89,5% verduras e legumes e 84,2% leguminosas. Não foi observada relação entre os alimentos de proteção com o perfil de peso, risco cardiovascular e doenças (p-valor>0,05). No presente estudo as professoras apresentaram um consumo expressivo no dia anterior de alimentos considerados de proteção para a saúde e não foi verificada relação desse consumo com os indicadores de estado de saúde avaliados.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores informaram o Comitê de Ética em Pesquisa: CAAE 49258313.1.0000.5257*
E-mail de correspondência: luananutrir@gmail.com

Dados do aleitamento materno exclusivo e práticas de alimentação infantil em lactentes da atenção primária de Macaé.

Giovana Secco Alberto Souza[1], Ana Clara de Moraes Duarte[1], Layna Louback[1], Maria Eduarda T. C. Cugula[1], Kamilly Ventapane Ferreira[1], Jane de Carlos Santana Capelli[2], Fernanda Amorim-Braga[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

O Ministério da Saúde (MS) recomenda o aleitamento materno exclusivo (AME) até os seis meses de vida, sendo continuado até os dois anos ou mais. A introdução precoce de alimentos e líquidos pode favorecer o desmame e contribuir para desfechos negativos na saúde da criança. Para avaliar o consumo alimentar nesse grupo, o MS dispõe de um marcador de consumo alimentar (SISVAN), no qual pode-se determinar a frequência do AME e a introdução precoce de alimentos e bebidas. Buscou-se analisar o aleitamento materno exclusivo em lactentes a partir do "Marcadores de Consumo - SISVAN" em usuários da Atenção à Saúde de Macaé-RJ. Trata-se de um recorte de uma pesquisa observacional, descritivo, quantitativo, prospectivo, com dados de crianças do nascimento aos dois anos completos, usuárias da Rede de Atenção à Saúde do município de Macaé, Rio de Janeiro. A pesquisa foi aceita pelo comitê de ética em pesquisa (CAAE 77598524.9.0000.5699) e foram incluídos apenas aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) para seguimento da pesquisa. Os dados analisados são os de consumo alimentar, previstos no "Marcadores de Consumo Alimentar" do SISVAN (MS), para os lactentes com até seis meses de idade. Os dados são parciais e foram obtidos entre junho e dezembro de 2024 e janeiro e março de 2025. Ao total, foram analisados 53 lactentes com até seis meses de idade, os quais 35,8% (n=19) estavam em AME; 28,3% (n=15) em AM, mas com uso de fórmulas e 35,8% (n=19) estavam fazendo uso somente de fórmulas infantis. Quanto aos dados do SISVAN, 62,2% (n=33) tinham consumido leite de peito no dia anterior, 28,3% (n=15) tinham consumido água; 3,7% (n=2) tinham consumido chá, 1,8% (n=1) tinham consumido mingau e 1,8% (n=1) tinham consumido leite de vaca. Ademais, 9,4% (n=5) consumiram fruta e 7,5% (n=4) consumiram comida de sal. Apesar de preliminares, os dados apontam para a taxa de AME abaixo da recomendada pelo MS e Organização Mundial da Saúde (OMS), enquanto os dados de consumo de chás, mingau, leite de vaca e outros sugerem práticas de desmame ou introdução precoce no público avaliado.

Palavras-chave: *Saúde materno-infantil. Amamentação. Alimentação infantil.*
Nota: *(1) os autores declararam não ter conflito de interesse; (2) os autores informaram o financiamento e apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro – FAPERJ (E-26-210.118/2025); (3) os autores agradecem o apoio do Programa de Bolsa de Iniciação Científica – PIBIC/UFRJ.*
E-mail de correspondência: fernanda.amorim@gmail.com

Efeitos do ômega-3 em gestantes e prole de camundongos em modelo de pré-eclâmpsia.

Camila Matias da Silva[1], Isabela Lúcia Lemos Rodrigues[1], Juliana Silva Gueiz[1], Marya Eduarda Medeiros Chagas[1], Raíssa Teixeira Vogas[1], Caroline Fernandes dos Santos Bottino[1], Fernanda Amorim-Braga[2], Thereza Cristina Lonzetti Bargut[1].

[1]UFF – Instituto de Saúde de Nova Friburgo, [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A pré-eclâmpsia (PE) é uma síndrome multissistêmica da gravidez, que constitui uma das principais causas de morbimortalidade materna e perinatal. Atualmente, não há cura e o tratamento é limitado, sendo necessário o estudo e determinação de novos tratamentos. Buscou-se investigar os efeitos da suplementação materna com ácidos graxos ω-3 sobre os desfechos maternos e da prole de camundongos em modelo experimental de PE. O protocolo experimental foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais da Universidade Federal Fluminense (n° 1087190924). Camundongos C57BL/6 fêmeas foram alocados em 4 grupos: controle (C), pré-eclâmpsia (PE), pré-eclâmpsia + óleo de peixe 1 [1,5:1 EPA/DHA] (PE+OP1); pré-eclâmpsia + óleo de peixe 2 [1:5 EPA/DHA] (PE+OP2). Após o acasalamento, a partir do dia gestacional zero (DG0), os grupos C e PE receberam a mesma dieta e os grupos PE+OP1 e PE+OP2 receberam dieta AIN93G e óleo de peixe (3% do total de calorias). A PE foi induzida do DG11 ao DG21 pela aplicação subcutânea diária de L-NAME 50 mg/Kg. A massa corporal (MC) das mães e prole foi avaliada no dia pós-natal 6 (DPN6) e DPN21. O teste oral de tolerância à glicose (TOTG) foi realizado nas mães e prole no DPN80 e a eutanásia e coleta de órgãos foi realizada no DPN90. Nas mães, a MC não apresentou diferença significativa nos DG0, DG15 e DPN90. Quanto ao TOTG e peso dos órgãos, não houve diferença entre os grupos. No que tange à prole de animais machos, a MC do DPN21 foi menor no grupo OP1 em comparação aos grupos C e PE, com mesma diferença no DPN90 em relação ao grupo C. Quanto ao TOTG, os grupos não apresentaram diferenças. Na eutanásia o peso do ventrículo esquerdo (VE), foi maior no grupo PE em comparação ao grupo C e menor no grupo OP1 em comparação ao grupo PE. Não houve diferença nos pesos de fígado, gordura genital e gordura inguinal, enquanto a gordura marrom apresentou-se maior no grupo OP1 em comparação aos grupos C e PE. Na prole de fêmeas, a MC dos grupos não apresentou diferença. No TTOG, a glicemia nos tempos 60 e 120 foi menor no grupo OP2. O peso do fígado foi menor no grupo OP2 em comparação ao grupo OP1. O óleo de peixe parece ter sido protetor na prole de machos do grupo OP1 e ter efeitos sobre o metabolismo glicídico na prole de fêmeas do grupo OP2. Mais resultados são necessários para entender melhor os efeitos do OP no modelo experimental de PE.

Palavras-chave: *Pré-eclâmpsia. Óleo de peixe. Doença cardiovascular. Desfechos gestacionais.*
Nota: *(1) os autores declararam não ter conflito de interesse; (2) os autores informaram o financiamento e apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro – FAPERJ (E-26-210.118/2025); (3) os autores agradecem o apoio do Programa de Bolsa de Iniciação Científica – FAPERJ; (4) os autores agradecem o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES).*
E-mail de correspondência: camilamatias@id.uff.br

Triagem nutricional e diagnóstico para desnutrição em um paciente com púrpura trombocitopênica idiopática admitido em uma unidade de terapia intensiva: um relato de caso.

Maria Victorya Rocha Martins[1], Maria Gabriela Moreira Martins[1], Giulianna Bammaro Pinheiro[1], Ana Clécia Rodrigues França[1], Letícia dos Santos Morett[1], Jennifer Mendes Paz[1], Ana Paula Medeiros Menna Barreto[2], Carlos Alberto Soares da Costa[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A púrpura trombocitopênica idiopática (PTI) é uma doença autoimune, caracterizada pela redução dos níveis de plaquetas, sem nenhum motivo, levando o sistema imunológico a produzir anticorpos que destroem as plaquetas, seguido de sangramentos e manchas roxas na pele. Sendo fundamental, no contexto nutricional, a identificação dos agravantes ocasionados pela doença, e auxiliar o paciente através da avaliação e conduta nutricional. APRESENTAÇÃO DO CASO: Trata-se de um relato de caso de um paciente admitido na Unidade de Terapia Intensiva (UTI) do município de Macaé-RJ. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (referente ao projeto 79929924.0.000.5699, aprovado pelo CEP UFRJ-Macaé), foram coletados dados antropométricos, em novembro de 2024. O paciente, C.M., 51 anos, com histórico de hipertensão arterial, nega tabagismo, etilismo e prática de atividade física. Admitido na UTI com sinais de petéquias, sangramento oral e fezes escurecidas, com diagnóstico de leucocitose reacional à corticosteroides, hemorragia digestiva alta e melena. Peso e estatura estimado, 74,95 kg e 1,64m, respectivamente, classificado como índice de massa corporal (IMC) de 27,96 kg/m2 - sobrepeso. Circunferência da panturrilha (CP) de 36,4 cm (acima do recomendado de 34 cm). Devido ao IMC, a CP foi ajustada (-3cm), sendo obtido o valor de 33,4 cm (abaixo do recomendado). No questionário NRS-2002 (Nutritional Risk Screening), não apresentou risco nutricional. Na avaliação GLIM (Global Leadership Initiative on Malnutrition), apresentou critério etiológico para processo inflamatório, e critério fenotípico para redução da massa muscular (quando considerado a CP ajustada pelo IMC), com diagnóstico de desnutrição moderada. DISCUSSÃO: O presente trabalho teve como objetivo avaliar os dados antropométricos, risco nutricional e diagnóstico para desnutrição do paciente com PTI. A atuação do nutricionista na UTI é fundamental para avaliação nutricional do paciente, garantindo um planejamento alimentar individualizado e monitoramento contínuo conforme a sua evolução clínica. O paciente com PTI precisa de uma atenção devido ao risco de desnutrição, visto que a perda de massa muscular influencia no prognóstico do paciente. Portanto, é necessário garantir o preparo nutricional adequado e evitar complicações e favorecer a recuperação.

Notas: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*
E-mail de correspondência: nutcarlos@hotmail.com

Síndrome da fragilidade e a sua relação com o estado nutricional em idosos da Guarda Sênior de Macaé.

Raquel Marques Biangolino, Maria Júlia Kropf da Silva; Lismeia Raimundo Soares; Ana Eliza Port Lourenço, Renata Borba de Amorim Oliveira.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

Na área da saúde, os estudos apontam como importante a manutenção da independência funcional considerando que o envelhecimento da população pode desencadear diversas síndromes, como a síndrome da fragilidade. Além do mais, pode trazer consigo vários impactos no estado nutricional e na ingestão alimentar. O objetivo geral deste estudo é relacionar o estado nutricional e a síndrome da fragilidade em pessoas idosas da comunidade. Trata-se de um estudo observacional transversal exploratório com metodologia quantitativa em idosos independentes de 60 anos ou mais. Foram aplicados o questionário para rastreio da síndrome da fragilidade (Escala Frail), Mini Avaliação Nutricional (MAN) e realizada antropometria. Os dados coletados para este estudo foram reunidos, categorizados e armazenados em um banco de informações, utilizando a ferramenta Google Planilhas e Microsoft Excel, para aplicação da análise estatística, e elaboração de tabelas e gráficos. O Statistical Package for the Social Sciences, versão 19.0, foi o programa estatístico utilizado. O estudo contou 94 idosos, sendo 51 são do sexo feminino (54,3%). A eutrofia prevalece nos valores de adequação para alguns parâmetros como do Perímetro do Braço - PB (58,5%), Perímetro Muscular do Braço - PMB (60,6%) e Perímetro da Panturrilha - PP (85,1%), já no Índice de Massa Corporal (IMC) prevalece a obesidade com 37,2%. Sobre a síndrome da fragilidade, a análise dos dados permitiu observar que a maioria dos idosos (54,3%) é classificada como não frágil, indicando que pouco mais da metade dos participantes não apresenta sinais de fragilidade. Segundo a MAN, é possível identificar que para ambos os sexos, há predominância da ausência de risco nutricional. Entretanto, 25,5% das mulheres estão sob “risco de desnutrição", dado maior quando comparado aos homens. Por fim, pode-se perceber que as frequências de distribuição da MAN e Escala Frail dos idosos não diferiram segundo sexo e não diferiram entre as suas próprias categorias. Os resultados indicam que o envelhecimento feminino parece apresentar fatores biológicos e sociais que ampliam a vulnerabilidade deste grupo. As mulheres idosas, por terem maior expectativa de vida, parecem mais expostas às condições crônicas que podem reduzir a massa e força muscular. O estudo reforça a importância de mais pesquisas sobre a relação, e destaca a relevância de políticas públicas direcionadas à promoção de um envelhecimento saudável.

Palavras-chave: *Síndrome da fragilidade; Estado nutricional; Antropometria; Idosos.*
Notas: *os autores informaram o número de registro: 45743015.5.0000.5244.*
E-mail de correspondência: amorimrb@yahoo.com.br

Consumo alimentar de gestantes diagnosticadas com Diabetes *Mellitus* Gestacional e sua relação com os desfechos pós-natais.

Adrielle Aguiar Santana da Silva[1], Edimaira de Costa Oliveira[1], Dayanne Cavalcante Lopes[1], Thainá Araújo e Araújo[1], Camilla Medeiros Macedo da Rocha[1], Jane de Carlos Santana Capelli[1], Mônica Feroni de Carvalho[2].

[1]Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé e SEMUSA/Prefeitura Municipal de Macaé/RJ.

Diabetes mellitus gestacional (DMG) é caracterizada pela hiperglicemia identificada pela primeira vez durante a gestação, com níveis glicêmicos que não atendem aos critérios diagnósticos da diabetes mellitus em não gestantes. Estudos demonstram que mulheres com excesso de peso, obesidade e obesidade mórbida têm, respectivamente, 2, 4 e 8 vezes mais risco de desenvolver DMG, com o risco aumentando conforme o grau de obesidade, devido à resistência insulínica. Embora a obesidade tenha causas multifatoriais, está fortemente associada à alimentação inadequada e ao padrão alimentar atual, marcado pelo consumo excessivo de alimentos ultraprocessados. Os desfechos gestacionais são impactados por diversos fatores, sendo a nutrição materna um dos principais. O acompanhamento da alimentação e do ganho de peso pode reduzir riscos adicionais à gestação e contribuir para resultados positivos para a mãe e o bebê. O objetivo foi analisar o consumo alimentar de gestantes com DMG e associar com os desfechos pós-natais. Trata-se de um estudo descritivo, quantitativo, de base primária e secundária, derivado do projeto matriz "DMG e fatores associados na RAS de Macaé/RJ", aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé sob o número 52410421.7.0000.5699. A coleta de dados teve início em junho/2022, com gestantes adultas diagnosticadas com DMG, acompanhadas no Centro de Especialidades Médicas Dona Alba, na cidade de Macaé/RJ. A análise alimentar será realizada por meio do Recordatório Alimentar de 24 horas (R24H), baseado no Multiple Pass Method, e os desfechos pós-natais serão analisados a partir da estruturação de dados coletados em formulários internos do projeto, posteriormente tabulados em planilha Excel. Resultados: Espera-se observar que a alimentação materna está diretamente associada aos desfechos do parto para o binômio mãe-bebê, uma vez que uma dieta inadequada pode gerar efeitos adversos tanto para a mãe quanto para a criança. A alimentação materna desempenha um papel fundamental nos desfechos do parto, impactando diretamente a saúde tanto da mãe quanto da sua prole. Assim, a promoção de uma dieta adequada durante a gestação é essencial para prevenir complicações e garantir o bem-estar do binômio mãe-bebê.

Palavras-chave: *Diabetes gestacional; Consumo alimentar; Desfechos pós-natais; Risco gestacional.*
E-mail de correspondência: mferoni@hotmail.com

Determinação da validade comercial do peixe dourado (*Coryphaena hippurus*) submetido à maturação *Dry fish*.

Maria Eduarda Barbosa Goes, Regina Maria Finger, Yhan da Silva Mutz, Maria Lúcia, Carlos Adam Conte Junior, Ingrid Annes.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

Nas últimas duas décadas, houve uma mudança no estilo de vida do consumidor e nos hábitos alimentares, com preferência pelo pescado como opção de alimentação saudável. Entretanto, sua alta perecibilidade requer controle rigoroso de todas as etapas da cadeia produtiva para evitar que reações enzimáticas e a ação de microrganismos diminuam sua validade comercial e aumentem o risco de doenças. Estudos sobre novos métodos de conservação são primordiais para melhorias na qualidade microbiológica e representam uma ferramenta importante para garantir a segurança alimentar e aumentar a vida útil do pescado. Uma nova abordagem da técnica de maturação, chamada de método *Dry fish*, tem sido aplicada recentemente na tecnologia do pescado por restaurantes de alta gastronomia no estado do Rio de Janeiro. O *Dry fish* consiste na perda gradativa da atividade de água livre por redução da temperatura a seco, em câmara refrigerada a 0 °C a 2 °C, com umidade média de 65%, proporcionando maciez e sabor agradável ao pescado. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica e a validade comercial de oito amostras em triplicata de 25 g de peixe dourado (*Coryphaena hippurus*) maturado por essa técnica. As análises microbiológicas foram realizadas nos dias 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29, 31, 33 e 35 de maturação, abrangendo: contagem de bactérias mesófilas heterotróficas aeróbias e anaeróbias facultativas, coliformes totais e termotolerantes, fungos filamentosos e leveduras, *Staphylococcus* coagulase-positivos e detecção de *Salmonella spp*. Os resultados indicaram redução progressiva da qualidade entre 17 e 19 dias, quando os parâmetros microbiológicos atingiram os limites máximos da Instrução Normativa no 161/2022 (107 UFC/g). Conclui-se que o método *Dry fish* apresenta benefícios potenciais para a conservação de lombos de peixe dourado em escala comercial para restaurantes.

Palavras-chave: *Peixe dourado; Dry fish; Qualidade microbiológica; Alimento seguro; Validade comercial.*
Notas: *Não se aplica Comitê de Ética em Pesquisa por tratar de análises em amostras de alimento.*
E-mail de correspondência: ingridannes@gmail.com

Uso de telas, consumo de ultraprocessados e estado nutricional de crianças com Transtorno do Espectro Autista inscritas em uma associação voltada ao sujeito autista de Macaé.

Giullia Daflon Jevaux[1], Isabella Rocha Soares[1], Maria Eduarda Cortez[2], Lana Silva Shibasaki[2], Beatriz Graziele Thomaz Alves da Costa[2], Luana Silva Monteiro[2], Jane de Carlos Santana Capelli[2], Carina de Aquino Paes[2].

[1]Instituto de Ciências Médicas da UFRJ (ICM/CMM UFRJ), [2]Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é um transtorno do neurodesenvolvimento que afeta 1 em cada 36 crianças menores de oito anos, segundo o *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC). Devido ao consumo alimentar limitado, com preferência por produtos ricos em açúcar, sal e gordura, essas crianças podem desenvolver carências nutricionais, desnutrição, obesidade ou excesso de peso. O uso excessivo de telas está associado ao sedentarismo e ao aumento da ingestão de ultraprocessados. Além disso, elas podem ser ferramentas de regulação comportamental, o que agrava a exposição a conteúdos alimentares não saudáveis e reduz o tempo de interação com refeições em ambiente estruturado. O objetivo foi identificar a proporção de uso de telas, consumo de ultraprocessados e excesso de peso em pré-escolares e escolares com TEA inscritos em uma associação de Macaé. Estudo descritivo, transversal, quantitativo e de base primária. A coleta de dados ocorreu de março a junho de 2020, com crianças de 2 a 9 anos e seus responsáveis vinculados a uma associação de Macaé. Utilizaram-se dois questionários, sendo um semiestruturado com variáveis socioeconômicas, demográficas, clínicas e antropométricas e o outro estruturado sobre consumo alimentar. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa sob CAEE: 30178620.0.0000.5244. Resultados: Das 97 crianças inscritas na associação, 60,0% (n=58) participaram, sendo 13,8% (n=8) meninas e 86,2% (n=50) meninos; 74,1% (n=43) pré-escolares e 25,9% (n=15) escolares. Quanto ao estado nutricional, detectou-se a maioria dos pré-escolares com obesidade (41,9%; n=18) e dos escolares (40,0%; n=6) com peso adequado. Em relação ao uso de telas, 79,1% (n=34) pré-escolares e 60,0% (n=9) escolares faziam uso. Quanto ao consumo de ultraprocessados no dia anterior, destaca-se a ingestão de bebidas adoçadas em ambos os grupos [pré-escolares 60,5% (n=26); escolares 60,0% (n=9)] e o de doces entre os pré-escolares (46,7%; n=7). Há elevada prevalência de excesso de peso entre crianças com TEA, especialmente entre pré-escolares; do uso expressivo de telas e do consumo frequente de alimentos ultraprocessados, principalmente as bebidas adoçadas. É notória a importância de ações intersetoriais voltadas à promoção de hábitos alimentares saudáveis, à redução do tempo de tela e ao acompanhamento nutricional contínuo desse grupo, uma vez que os desafios alimentares e comportamentais se entrelaçam de forma significativa.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores informaram não haver conflito de interesse; (3) os autores informam que o financiamento da pesquisa é próprio; (4) este trabalho foi premiado com menção honrosa.*
E-mail de correspondência: carinapaes@uol.com.br

Efeito protetor do ômega-3 frente aos danos induzidos pelo glifosato em camundongos *Swiss*.

Giulianna Aiello Pessoa Fernandes[1], Vinícius Castelani Moraes Gomes Cardoso de Oliveira[1], Juliana Tomaz Pacheco Latini[2], Kátia Calvi Lenzi de Almeida[3].

[1]Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Instituto de Ciências Farmacêuticas da UFRJ (ICF/CMM UFRJ), [3]Instituto de Ciências Médicas da UFRJ (ICM/CMM UFRJ),

O glifosato, ingrediente ativo do herbicida Roundup, é amplamente utilizado na agricultura, sendo o agrotóxico mais vendido no Brasil e no mundo. Apesar da eficácia no controle de ervas daninhas, seu uso intensivo está associado a efeitos tóxicos, como inflamação, estresse oxidativo, alterações metabólicas, prejuízos cognitivos e disfunções hepáticas e renais. Por outro lado, o ômega-3, ácido graxo essencial presente em peixes e sementes de linhaça, destaca-se por suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias, sendo capaz de proteger células contra danos oxidativos e regular processos inflamatórios. O objetivo foi investigar a interação entre o glifosato e o ômega-3, avaliando o potencial protetor do ácido graxo e verificando se a exposição ao herbicida afeta sua biodisponibilidade e funcionalidade no organismo. O estudo será realizado em camundongos *Swiss*, divididos em três grupos: Grupo Glifosato Controle (GC), exposto ao glifosato e suplementado com solução salina; Grupo Glifosato Ômega-3 Animal (GW3A), exposto ao glifosato e suplementado com ômega-3 de origem animal; e Grupo Glifosato Ômega 3 Vegetal (GW3V), exposto ao glifosato e suplementado com ômega-3 de origem vegetal. A exposição ao glifosato (50 mg/kg) ocorrerá por gavagem, três vezes por semana, desde o acasalamento até os 180 dias de vida. Serão monitorados semanalmente peso corporal, comprimento e consumo alimentar. Avaliações comportamentais para análise da cognição e do estresse serão realizadas aos 30, 90 e 180 dias. Animais serão eutanasiados para coleta de sangue e tecidos, destinados a análises bioquímicas, histopatológicas e de estresse oxidativo. Os dados serão analisados por ANOVA ou Kruskal-Wallis, adotando-se $p \leq 0,05$. Espera-se que o glifosato reduza a biodisponibilidade de ômega-3 e aumente os níveis de estresse oxidativo e inflamação. Por outro lado, a suplementação com ômega-3 poderá atenuar tais efeitos adversos, demonstrando seu potencial terapêutico frente aos danos induzidos pelo herbicida.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores informaram não haver conflito de interesse; (3) os autores informam apoio financeiro da FAPERJ e PIBIC; (4) os autores informaram o protocolo do Comitê de Ética em Pesquisa sob número 068/22.*
E-mail de correspondência: calvilenzi@gmail.com

Estratégias dietéticas alternativas promovem acúmulo de gordura visceral e adaptações intestinais em fêmeas *Wistar*.

Laura Costa Gullo, Jenipher Tavares Martins, Vitória Medina do Prado Martins, Caroline Merendes de Araújo, Leandro Oliveira Batista, Carlos Marcelo Concha Vilca, Kelse Tibau de Albuquerque, Mariana Alejandra Rosas Fernández.

Laboratório de Nutrição Experimental, Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A obesidade tem sido impulsionada pelo consumo excessivo de alimentos ultraprocessados, ricos em açúcares refinados e gorduras saturadas, os quais alteram a microbiota intestinal e favorecem um perfil inflamatório associado à progressão de suas comorbidades. Estratégias dietéticas alternativas, como a ciclagem de carboidratos, o jejum intermitente e dietas hiperproteicas, são adotadas para perda rápida de peso, mas seus impactos no metabolismo intestinal e na composição corporal ainda não estão completamente elucidados. Portanto, este estudo objetivou avaliar o efeito dessas dietas sobre o acúmulo de gordura visceral, o comprimento intestinal e o pH fecal em ratas *Wistar*. Para isso, 33 animais foram submetidos a dieta hiperenergética por 30 dias e, posteriormente, distribuídos em quatro grupos experimentais: controle (C), recebendo dieta padrão; ciclagem de carboidratos (CC), alternando entre alto (72%) e baixo (13%) teor de carboidratos, com um dia de recompensa; jejum intermitente (JI), com dois dias de restrição alimentar (50% do C) seguidos de alimentação *ad libitum* com dieta padrão; e hiperproteico (HP), com 60% de proteínas. Após 45 dias de intervenção, a gordura visceral (periovárica, mesentérica e retroperitoneal) foi dissecada e pesada, o intestino foi removido para mensuração do comprimento, e amostras fecais foram coletadas para determinação do pH (valor de referência = 7). A análise estatística foi realizada no software Jamovi, utilizando ANOVA one-way seguida do teste de Tukey para comparação entre grupos, e teste t para uma amostra para avaliação do pH fecal. O nível de significância foi estabelecido em $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo CEUA-UFRJ (no 110/2021). Os dados obtidos mostraram que o grupo CC apresentou maior acúmulo de gordura visceral (mesentérico, $p = 0,002$; periovárico, $p < 0,001$; e retroperitoneal, $p < 0,001$) em comparação aos demais grupos. O comprimento intestinal foi maior nos grupos HP ($p < 0,001$) e JI ($p = 0,002$) em relação ao C. Quanto ao pH fecal, apenas o grupo HP apresentou valor significativamente elevado ($p = 0,004$) comparado ao valor de referência. Em conjunto, os achados sugerem que a ciclagem de carboidratos favorece o acúmulo de gordura visceral, enquanto dietas hiperproteicas e o jejum intermitente induzem modificações estruturais intestinais. Além disso, a dieta hiperproteica modificou o pH fecal, podendo influenciar a microbiota intestinal.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores declararam receber o apoio da FAPERJ.*
E-mail de correspondência: alerosas06@gmail.com

Impacto de diferentes estratégias dietéticas restritivas na morfometria e perfil lipídico de ratas *Wistar*.

Vitória Medina do Prado Martins, Jenipher Tavares Martins, Laura Costa Gullo, Caroline Merendes de Araújo, Mariana Alejandra Rosas Fernández, Carlos Marcelo Concha Vilca, Kelse Tibau de Albuquerque.

Laboratório de Nutrição Experimental, Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A obesidade é uma condição crônica associada ao acúmulo excessivo de gordura corporal e representa um fator de risco relevante para o desenvolvimento da doença hepática gordurosa não alcoólica, a qual pode evoluir para quadros mais graves de comprometimento hepático. Frente ao aumento dessa condição, cresce a adesão a estratégias dietéticas de rápida perda de peso, como a ciclagem de carboidratos, o jejum intermitente e dietas hiperproteicas. Entretanto, os efeitos dessas abordagens sobre a morfometria hepática e o metabolismo lipídico ainda não são totalmente compreendidos. Assim, este estudo teve como objetivo avaliar o impacto dessas dietas restritivas na morfometria hepática e no perfil lipídico de ratas *Wistar*. Para isso, 33 animais foram alimentados com dieta hiperenergética por 30 dias, e em seguida, distribuídas em quatro grupos experimentais: controle (C), com dieta padrão; ciclagem de carboidratos (CC), alternando entre dieta com alto (72%) e baixo (13%) teor em carboidratos com um dia de dieta de cafeteria; jejum intermitente (JI), com dois dias de restrição alimentar (50% do C) seguidos de realimentação *ad libitum* com dieta padrão; e dieta hiperproteica (HP) com 60 % de proteína. As intervenções foram mantidas por 45 dias. Ao final do tratamento, o fígado foi dissecado para análise morfométrica (peso, altura e largura), e amostras sanguíneas foram coletadas para dosagens de HDL, triglicerídeos (TAG) e colesterol total. Os dados foram submetidos à análise estatística no software Jamovi. Após a verificação dos pressupostos, utilizou-se ANOVA one-way seguida do teste de Tukey, considerando um nível de significância de $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo CEUA-UFRJ (Protocolo no 110/2021). Os resultados mostraram que o grupo HP apresentou menor altura hepática que o C ($p = 0,019$), enquanto o grupo JI apresentou maior peso hepático ($p = 0,020$). A largura hepática não diferiu entre os grupos. Em relação aos dados séricos, o HDL foi significativamente reduzido em todos os grupos tratados comparado ao C ($p < 0,001$). TAG ($p < 0,01$) e colesterol ($p = 0,011$) foram inferiores no grupo HP em relação ao C. Esses achados sugerem que, embora dietas como a HP possam contribuir para a melhora do perfil lipídico, as alterações morfométricas hepáticas observadas, sobretudo nos grupos JI e HP, indicam potenciais prejuízos à função hepática a longo prazo.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores declararam receber o apoio da FAPERJ e PIBIC.*
E-mail de correspondência: kelsealbuquerque@macae.ufrj.br

Avaliação da satisfação dos estudantes usuários de um serviço de alimentação universitário.

Marcella Emerick Bacelar Proença[1], Carla Adriano Martins[2], Mônica de Souza Lima Sant'Anna[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A presença dos Restaurantes Universitários (RU) nas instituições de ensino superior, torna-se essencial para o fornecimento de refeições saudáveis e nutricionalmente equilibradas aos alunos. Dessa forma conhecer a opinião dos usuários quanto à satisfação do serviço ofertado é de suma importância para conhecimento dos pontos de insatisfação e consequentemente adotar medidas para melhoria desse serviço. Este estudo teve como objetivo avaliar a satisfação dos estudantes em relação ao serviço de alimentação do centro multidisciplinar UFRJ Macaé. Para avaliar a satisfação aplicou-se aos estudantes um questionário quantitativo com escala hedônica de 5 pontos, elaborado de forma digital utilizando o aplicativo *Google Forms*, disponibilizado por meio das redes sociais, e-mail e em pôsteres espalhados no polo universitário com QR CODE para fácil acesso. Esse projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do CM UFRJ Macaé (CAAE 83313024.7.0000.5699). Participaram da pesquisa 202 estudantes com idade média de 22,14±1,80 anos, sendo 23,9% do gênero masculino e 76,1% do gênero feminino, sendo a maioria dos respondentes estudantes dos cursos de Farmácia (29%) e Nutrição (28%), com 5,9% de vegetarianos. A maioria dos estudantes (55,7%) realizam o almoço no polo universitário de 3 a 4 vezes na semana (31,7%). Quanto a variedade do cardápio, qualidade das preparações e sabor a maioria dos estudantes estão insatisfeitos (40,6%, 41,6% e 35,8%, respectivamente). Quanto a forma de distribuição das preparações nas quentinhas, temperatura e quantidade a maioria está satisfeita (39,6%, 51%, 48%, respectivamente). Quanto ao valor pago nas refeições 60,9% dos estudantes estão muito satisfeitos. Nota-se uma insatisfação dos estudantes quanto à qualidade, variedade e sabor das preparações, e uma satisfação, porém em maior parte abaixo de 50% para a formas de distribuição, temperatura e quantidade. Dessa forma, esses pontos devem ter maior atenção no planejamento e execução do serviço para que o grau de insatisfação diminua ao longo do tempo.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores declararam receber o apoio da FAPERJ e PIBIC.*
E-mail de correspondência: monicaslsantana@gmail.com

Avaliação do perfil microbiológico e físico-químico do leite cru proveniente de vacas Jersey (*Bos taurus*) da agricultura familiar do distrito de Casimiro de Abreu - RJ.

Vinícius Castellani Moraes Gomes Cardoso de Oliveira[1], Anna Beatriz Henriques de Lima[1], Ange Vieira Facundo do Nascimento[1], Henrique dos Santos Madriga[1], Kaylane Schuvartz Beraldini Campos[1], Lucas Tavares Araújo[1], Milena Gomes da Fraga Pinheiro[1], Ingrid Annes Pereira[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

O leite cru, amplamente consumido por diferentes faixas da população, é considerado um dos alimentos mais nutritivos devido ao seu elevado teor de proteínas, gorduras, carboidratos e minerais. Entretanto, a produção leiteira familiar ainda enfrenta desafios relacionados à adoção de boas práticas de manejo, impactando na qualidade higiênico-sanitária do produto. A avaliação microbiológica e físico-química torna-se essencial para monitorar riscos, garantir a segurança do alimento e promover a valorização do pequeno produtor no mercado. Objetivou-se avaliar o perfil microbiológico e físico-químico do leite cru produzido por vacas Jersey (*Bos taurus*) da agricultura familiar do distrito de Casimiro de Abreu-RJ. Foram recebidas três amostras de leite cru, previamente coletadas pela produtora durante a ordenha dos animais, e transportadas sob refrigeração ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos da UFRJ-Macaé em menos de 2 horas. Foram realizadas contagens de bactérias mesófilas aeróbias viáveis (CBT), coliformes totais, *Staphylococcus spp.* coagulase-positivos e detecção de Salmonella spp. As análises físico-químicas (teor de gordura, proteína, lactose, extrato seco desengordurado e sólidos totais) foram realizadas utilizando o equipamento EkomilkScan®. Observou-se ausência de Salmonella spp. e coliformes totais em todas as amostras. As contagens de CBT e *Staphylococcus spp*. estavam dentro dos limites estabelecidos pela IN 161/2022 para dois dos animais, enquanto uma amostra apresentou CBT elevada (141,5 × 102 UFC/mL). Os parâmetros físico-químicos atenderam aos padrões da IN 76/2018, exceto o teor de gordura de um dos animais, que esteve abaixo do mínimo exigido (3,0 g/100 g). Os resultados evidenciam boas condições sanitárias gerais, mas apontam a necessidade de melhorias no manejo individual dos animais para garantir a qualidade higiênico-sanitária e possibilitar a obtenção de certificações futuras.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores informaram não haver conflito de interesse; (3) Não se aplica Comitê de Ética em Pesquisa por tratar de análises em amostras de alimento.*

E-mail de correspondência: ingridannes@gmail.com

Perspectivas sobre o consumo de leite A2A2 e cenário da produção no Brasil.

Millena Gomes da Fraga Pinheiro[1], Henrique dos Santos Madriga[1], Ingrid Annes Pereira[2].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

Diferentemente do leite convencional, que contém as proteínas beta-caseína A1 e A2, o leite A2A2 é oriundo de vacas que produzem exclusivamente a fração A2 da beta-caseína, em decorrência de uma variação genética natural. Evidências científicas sugerem que essa composição pode estar associada a uma melhor tolerância digestiva, especialmente em indivíduos que relatam desconfortos após o consumo de leite tradicional, mesmo na ausência de diagnóstico de intolerância à lactose. Além dos potenciais benefícios à saúde, o leite A2A2 tem sido explorado como um produto de valor agregado na cadeia láctea, apresentando crescimento expressivo em mercados como Austrália, Estados Unidos e, mais recentemente, no Brasil. Estratégias de posicionamento de mercado, aliadas ao apelo de um alimento "mais leve e natural", vêm atraindo consumidores interessados em saúde e alimentação funcional. Embora a comercialização do leite A2A2 ainda seja incipiente no Brasil, o produto apresenta elevado potencial de expansão, especialmente entre consumidores com maior poder aquisitivo e acesso à informação. Este trabalho tem como objetivo realizar uma revisão bibliográfica sistemática, com a seleção de, no mínimo, 100 publicações científicas nos idiomas português e inglês, datadas entre 2000 e 2023. Foram utilizados os descritores "Leite A2A2" e "beta-caseína", em ambas as línguas, combinados por meio dos operadores booleanos AND e OR, a fim de refinar os resultados e excluir estudos fora do escopo. As buscas foram realizadas nas bases de dados SCOPUS, PubMed Central (PMC), SciELO Brasil, PubMed e LILACS. A organização e a análise dos dados seguiram o protocolo PRISMA Statement (2022). Conclui-se que o leite A2A2 representa uma inovação relevante para a indústria de laticínios, reunindo aspectos relacionados à saúde, sustentabilidade e diferenciação de mercado. No entanto, apesar dos resultados promissores, ainda são necessárias mais pesquisas clínicas e regulamentações específicas que garantam a segurança, a eficácia e a acessibilidade do produto ao consumidor final.

Palavras-chave: *Leite de vaca; Beta-caseína; A2A2; Saúde.*
Notas: *não se aplica Comitê de Ética em Pesquisa por tratar de revisão sistemática.*
E-mail de correspondência: ingridannes@gmail.com

Perfil nutricional de pacientes idosos admitidos em um centro de terapia intensiva localizado no município de Macaé, Rio de Janeiro.

Letícia dos Santos Morett[1], Jennifer Mendes Paz[1], Mabel Cazal Pizzo[1], Brunna Gonçalves Guerhart[1], Ricardo Gomes Mourão[2], Patrícia Walker[2], Ana Paula Medeiros Menna Barreto[3], Carlos Alberto Soares da Costa[3].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Nutricionista do Hospital Público Municipal Dr. Fernando Pereira da Silva (HPM/Macaé), [3]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

O envelhecimento gera alterações anatômicas e fisiológicas, como perda muscular e redistribuição de gordura, que afetam o estado nutricional. Esse fator é crucial na evolução de pacientes graves. A desnutrição está associada a maior mortalidade, complicações e custos hospitalares. A identificação precoce e o suporte nutricional adequado contribuem para melhores desfechos clínicos. Com isso, torna - se indispensável a adoção de estratégias de cuidado nutricional individualizado, considerando a complexidade clínica e a vulnerabilidade do idoso hospitalizado. O objetivo foi descrever o perfil nutricional e os desfechos clínicos em pacientes idosos admitidos em um Centro de Terapia Intensiva (CTI). Estudo transversal, de caráter descritivo com abordagem da população de pacientes idosos (> 60 anos), admitidos em um Centro de Terapia Intensiva (CTI) localizado em Macaé, Rio de Janeiro no período de setembro – dezembro de 2024. Após a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido (referente ao projeto 79929924.0.000.5699; Número do Parecer 6.950.176, aprovado pelo CEP UFRJ-Macaé) foram coletadas os seguintes dados: idade (anos); gênero; história patológica pregressa (HPP); Circunferência do braço (CB, cm), da panturrilha (CP, cm); índice de massa corporal (IMC, kg/m^2) estimado; Espessura do músculo adutor do polegar (EMAP, mm); Em seguida foi avaliado o risco nutricional e de desnutrição, com auxílio dos questionários NRS-2002 (Nutritional Risk Screening) e GLIM (*Global Leadership Initiative on Malnutrition*), respectivamente; E o desfecho clínico. Foram avaliados 15 pacientes, sendo 7 homens e 8 mulheres, com história de hipertensão (n=12) e diabetes (n=9); Entre a maioria dos homens e mulheres, respectivamente: CB, média (n=5) e baixa reserva (n=5); IMC, eutrofia (n=4) e baixo peso (n=5); CP, abaixo do recomendado (n=4 e n=5); E EMAP, com ausência de depleção (n=4, respectivamente). NRS-2002: maioria dos homens (n=6) e mulheres (=7), apresentaram pontuação para risco nutricional. GLIM: 66% dos pacientes apresentaram diagnóstico para desnutrição (n=10, sendo 4 homens e 6 mulheres). Posteriormente, foi registrado 10 óbitos (5 homens e 5 mulheres) ao final do período de hospitalização. O risco nutricional e o diagnóstico de desnutrição acometeu a maioria dos pacientes avaliados, independente do valor de CB e EMAP. Sendo relevante o monitoramento nutricional durante a hospitalização em CTI, centrada no paciente idoso crítico.

Notas: *os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão.*

E-mail de correspondência: nutcarlos@hotmail.com

Introdução alimentar precoce em crianças menores de seis meses: um estudo descritivos em Macaé.

Layna Cavararo Louback, Manuella Rangel de Souza, Maria Eduarda Tavares Cardoso Cugula, Rubens da Silva Santos, Beatriz Graziele Thomaz Alves da Costa, Thainá Lobato Calderoni, Fernanda Amorim-Braga, Jane de Carlos Santana Capelli.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A introdução precoce de alimentos ocorre quando há oferta de alimentos antes dos seis meses, como previsto pelo Ministério da Saúde, visando o aleitamento materno exclusivo até essa idade. Além disso, os sinais de prontidão são aspectos que também devem ser considerados, a saber: o lactente se sentar com o mínimo de apoio, conseguir sustentar a cabeça e tronco, diminuir o reflexo de protrusão da língua, dentre outros. Segundo o Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (2019-2020), a prevalência de aleitamento materno exclusivo em menores de seis meses era de 45,8%, o que indica que há lactentes brasileiros recebendo alimentos antes da recomendação preconizada. Buscou-se identificar a introdução precoce de alimentos em crianças menores de seis meses assistidas na Gerência de Alimentação e Nutrição de Macaé. O presente estudo é do tipo descritivo, quantitativo e de base primária, com coleta de dados de crianças menores de seis meses na sala de espera da Gerência de Alimentação e Nutrição do município de Macaé, entre maio e novembro de 2024. Utilizou-se o formulário de Marcadores de Consumo Alimentar preconizado pela Vigilância Alimentar e Nutricional do Ministério da Saúde. As variáveis de consumo alimentar (marcadores de consumo alimentar em menores de seis meses) do dia anterior selecionadas foram: mingau; água; chá; leite de vaca; suco de fruta (natural); comida de sal; outros alimentos ou bebidas. Realizou-se uma análise descritiva por meio de frequências absoluta e relativa. O presente estudo faz parte do projeto de pesquisa matriz aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé, sob CAAE: 83930624.4.0000.5699. Foram analisados os registros de 92 crianças menores de 6 meses. Em relação a introdução precoce de alimentos, 5,4% (n=5) consumiram mingau no dia anterior à entrevista, 2,2% (n=2) beberam chá, 41,3% (n=38) beberam água, 2,2% (n=2) beberam leite de vaca, 2,2% (n=2) suco de fruta (natural), 6,5% (n=6) comida de sal e 4,3% (n=4) consumiram outros alimentos ou bebidas. Conclusão: Houve introdução precoce de alimentos na população estudada, destacando-se o maior consumo de água, seguido de comida de sal e mingau. Dessa forma, torna-se necessário orientar os cuidadores sobre a introdução alimentar adequada e saudável desde o nascimento dos lactentes.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores informaram não haver conflito de interesse.*
E-mail de correspondência: jcscapelli@gmail.com

Aleitamento materno e uso de fórmulas infantis em lactentes: estudo descritivo em Macaé.

Maria Eduarda Tavares Cardoso Cugula, Layna Cavararo Louback, Manuella Rangel de Souza, Thainá Lobato Calderoni, Beatriz Graziele Thomaz Alves da Costa, Luana Silva Monteiro, Fernanda Amorim-Braga, Jane de Carlos Santana Capelli.

Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

A alimentação adequada, saudável e oportuna no primeiro ano de vida é fundamental para que o lactente atinja as recomendações nutricionais necessárias para o seu crescimento bem como todos os aspectos que envolvem esse momento, visando garantir seu desenvolvimento. O leite materno, considerado o padrão ouro da alimentação do lactente, deve ter sua oferta iniciada na sala de parto e mantida de forma exclusiva até o sexto mês de vida. No Brasil, entretanto, o uso de fórmulas infantis ainda é uma prática muito observada, impactando na interrupção precoce da amamentação exclusiva. Dados do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (2019-2020) revelaram a prevalência do aleitamento materno exclusivo em crianças menores de seis meses de 45,7%, e da amamentação continuada até os 12 meses de vida de 53,1%. O objetivo foi identificar a proporção de lactentes menores de 12 meses em aleitamento materno e em uso de fórmulas lácteas. O presente estudo é do tipo descritivo, quantitativo e de base primária, com coleta de dados de crianças menores de um ano na sala de espera da Gerência de Alimentação e Nutrição do município de Macaé entre maio e novembro de 2024. As variáveis selecionadas foram: dados demográficos (sexo masculino e feminino); idade em meses; consumo alimentar (aleitamento materno e fórmulas lácteas). Realizou-se uma análise descritiva por meio de frequências absoluta e relativa, segundo sexo. O presente estudo faz parte do projeto de pesquisa matriz aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé, sob CAAE 77598524.9.0000.5699. Foram analisados os registros de 116 crianças menores de 12 meses, das quais 57,8% (n=67) eram meninas e 42,2% (n=49) eram meninos. Em relação ao consumo de leite de peito no dia anterior à entrevista, 43,1% não consumiram leite de peito e 56,9% consumiram. Das crianças avaliadas (n=116), 80,2% estavam em uso de fórmula infantil. Conclui-se que mais da metade das crianças menores de 12 meses recebeu leite materno, indicando aleitamento materno continuado, e estava em uso de fórmulas infantis.

Notas: *(1) os autores não apresentaram as palavras-chave no processo de submissão; (2) os autores informaram não haver conflito de interesse.*

E-mail de correspondência: jcscapelli@gmail.com

Consumo alimentar e controle glicêmico em gestantes diagnosticadas com Diabetes *Mellitus* Gestacional.

Lara Mafort dos Santos[1], Letícia de Polo Santos Silva, Sarah Bastos Boechat[1], Suzana Costa Nascimento[1], Luiza Persich de Carvalho[1], Jane de Carlos Santana Capelli[2], Camilla Medeiros Macedo da Rocha[2], Mônica Feroni de Carvalho[12].

[1]Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé; [2]SEMUSA/Prefeitura Municipal de Macaé/RJ.

Diabetes mellitus gestacional (DMG) é uma condição que geralmente se normaliza após o parto, ao contrário de outros tipos de diabetes, que perduram por toda a vida. O crescimento da obesidade feminina apresenta relação com o aumento da prevalência do DMG. O consumo alimentar pode ser avaliado por meio do padrão alimentar, definido como o conjunto de alimentos consumidos por uma dada população, identificados a partir de métodos estatísticos de diminuição/agregação de componentes. Assim, a terapia nutricional visa compreender e adequar a ingestão alimentar das gestantes, para alcançar a nutrição materno-fetal apropriada e melhor controle glicêmico. O objetivo foi identificar a associação dos padrões alimentares com o controle glicêmico em gestantes diagnosticadas com DMG. Trata-se de um ensaio comunitário, de base primária e secundária, recorte do projeto matriz "DMG e fatores associados na RAS de Macaé-RJ", aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé sob o número 52410421.7.0000.5699, com coleta de dados em andamento, iniciada em junho/2022, com gestantes adultas com diagnóstico de DMG acompanhadas no Centro de Especialidades Médicas Dona Alba, do município de Macaé/RJ. A avaliação dietética será realizada a partir do recordatório de 24 horas (R24h), de acordo com o *Multiple Pass Method*, e os padrões alimentares serão identificados por meio do agrupamento de alimentos mais consumidos e baseados na Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil. O controle glicêmico será analisado, em perfil de 4 ou 6 pontos, obtendo como referência os valores de glicemia capilar pré-prandial entre 65-95mg/dL e 1h pós-prandial < 140mg/dL. O mapa glicêmico e o R24h serão coletados em toda consulta de retorno agendada com a nutricionista, podendo ser esta semanal ou quinzenal. Espera-se verificar que a maioria das gestantes não se encaixam no padrão alimentar saudável no momento em que chegam no pré-natal de alto risco, o que pode interferir negativamente no controle glicêmico. Com a adesão ao protocolo de manejo nutricional, e consequente adoção de padrão alimentar mais saudável, espera-se um melhor controle glicêmico. É notória a importância do estudo sobre a temática do DMG e a correlação do consumo alimentar com o controle glicêmico. Desse modo, destacam-se a relevância do tratamento nutricional nesta condição, o qual propicia a redução do risco de desenvolver complicações.

Palavras-chave: *Diabetes gestacional; Consumo alimentar; Controle glicêmico; Cuidado pré-natal.*
E-mail de correspondência: mferoni@hotmail.com

Desenvolvimento de um protocolo de avaliação e certificação de restaurantes sustentáveis.

Bianca Gomes Carvalho Xavier[1], Kauane Tavares de Oliveira[1], Priscila Vitória Vilela de Paiva[1], Thalles Ferreira Barboza[1], Geovana Gomes Cansanção[2], Cinara Costa de Oliveira[3], Tatiane Galvão[4], Mônica Sant'Anna[5], Carla Adriano Martins[5].

[1]Discente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ), [2]Nutricionista/Egressa pelo IAN/CMM UFRJ, [3]Docente – Instituto de Ciências Médicas da UFRJ (ICM/CMM UFRJ), [4]Pós-graduanda no Programa de Pós-graduação Alimentação, Nutrição e Saúde (UERJ), [5]Docente – Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ (IAN/CMM UFRJ).

No Brasil, o setor de alimentação coletiva fornece 39 milhões de refeições/dia. Incentivar ações pró-ambientais nos restaurantes sediados na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) corrobora com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) e com o avanço da Política de Sustentabilidade e Educação Regenerativa (SER) da UFRJ. O objetivo foi desenvolver um protocolo para avaliar e certificar restaurantes sustentáveis; validar e testar esse protocolo em uma amostra de restaurantes da UFRJ. O protocolo de avaliação e certificação faz parte do projeto "Selo Cozinha Amiga do Meio Ambiente: promoção da sustentabilidade em restaurantes", em avaliação pelo Comitê de Ética em Pesquisas (CEP) do CM UFRJ-Macaé (CAAE: 86670225.2.0000.5699). A primeira etapa de desenvolvimento do protocolo foi a definição do instrumento para avaliação dos restaurantes, selecionado a partir de revisão da literatura e adaptado, que é apresentado em formato de checklist. A segunda etapa consistiu na definição dos critérios de classificação e certificação dos restaurantes, segundo pontuação obtida no checklist, em quatro faixas distintas. Em seguida, foi desenvolvido o modelo para devolutiva aos restaurantes. Ainda no 1o semestre de 2025, após a aprovação do projeto pelo CEP, o protocolo será submetido à validação por especialistas em nutrição, gastronomia e sustentabilidade e, após, finalizado e testado em uma amostra de restaurantes da UFRJ. Resultados das etapas de validação e testes serão adicionados à apresentação deste trabalho. O protocolo foi desenvolvido em três seções, acompanhadas de um sumário, referências e apêndices, visando apoiar as etapas de avaliação, certificação e devolutiva aos restaurantes. O checklist de avaliação contém perguntas objetivas, com respostas "Sim", "Não" e "Não se aplica", onde cada "Sim" corresponde a 1 ponto. Os restaurantes são classificados em 5 estrelas, 4 estrelas, 3 estrelas, ou em 'pontuação inferior à exigida para certificação'. A criação do protocolo contribui para a padronização da avaliação e certificação dos restaurantes da UFRJ segundo critérios de sustentabilidade, buscando não apenas mensurar práticas já existentes, mas promover ações pró-ambientais. Espera-se que o protocolo seja um instrumento de identificação de pontos de melhoria, fomentando conhecimento e reflexão sobre o impacto de atividades cotidianas sobre o meio ambiente, além de contribuir para a Política SER/UFRJ e os ODS.

Palavras-chave: *Neoplasias; Excesso de peso; Avaliação nutricional; Ingestão de nutrientes.*
E-mail de correspondência: carlaadrianomartins@macae.ufrj.br

Cadernos de Resumos

Jornada Científica do IAN UFRJ | Anos 2024 e 2025