

# ANAIS DO I CONGRESSO TOCANTINENSE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO



NUTRINDO O UNIVERSO QUE SOMOS

28 A 30 DE AGOSTO DE 2024  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE PALMAS  
PALMAS-TO

## ORGANIZAÇÃO

RENATA JUNQUEIRA PEREIRA  
JANAÍNA CARDOSO PEREIRA BARBOSA  
SÔNIA LOPES PINTO



**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
(CIP) (Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Congresso Tocantinense de Alimentação e Nutrição  
(1. : 2024 : Palmas, TO)

Anais do I Congresso Tocantinense de Alimentação e Nutrição [livro eletrônico] : nutrindo o universo que somos / organizadores Renata Junqueira Pereira, Janaína Cardoso Pereira Barbosa, Sônia Lopes Pinto. -- Palmas, TO : Universidade Federal do Tocantins - Sistema de Bibliotecas, 2024.

PDF

Vários autores.

Vários colaboradores.

Bibliografia.

ISBN 978-65-87246-65-9

1. Nutrição - Congressos I. Pereira, Renata

Junqueira. II. Barbosa, Janaína Cardoso Pereira.

III. Pinto, Sônia Lopes. IV. Título.

24-238512

CDD-613.206

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Nutrição : Congressos 613.206

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

# COMISSÕES DO EVENTO

## Comissão Organizadora

Sônia Lopes Pinto (Professora Doutora do Curso de Graduação em Nutrição/UFT)  
Luciana Carla Holzbach (Professora Doutora do Curso de Graduação em Nutrição/UFT)  
Tatienne Neder Figueira da Costa (Professora Doutora do Curso de Graduação em Nutrição/UFT)  
Tatiana Evangelista da Silva Rocha (Professora Doutora do Curso de Graduação em Nutrição/UFT)  
Denise Araújo Bringel (Professora doutora do Curso de Graduação em Nutrição/UFT)  
Isabella Bastos Kaminishi (Nutricionista/Prefeitura Municipal de Palmas)  
Débora de Sousa Barbosa (Nutricionista/Prefeitura Municipal de Palmas)  
Walter Soares Borges Neto (Nutricionista/Secretaria de Estado da Saúde do Tocantins)  
Rayssa Pereira Barboza (Acadêmica do Curso de Nutrição/UFT)  
Taliane Rodrigues Alves (Acadêmica do Curso de Nutrição/UFT)  
Artur Soriano Soares (Acadêmico do Curso de Nutrição/UFT)  
Hayanna Rodrigues Alves (Acadêmica do Curso de Nutrição/UFT)  
Ingrid di Paula Sampaio Ferreira (Acadêmica do Curso de Nutrição/UFT)  
Gabriela Maria Carvalho Martins (Acadêmica do Curso de Nutrição/UFT)

## Comissão Científica

Denise Araújo Bringel (Professora Doutora do Curso de Graduação em Nutrição/UFT)  
Araída Dias Pereira (Professora Doutora do Curso de Graduação em Nutrição/UFT)  
Rodolfo Castilho Clemente (Professor Mestre do Curso de Graduação em Nutrição/UFT)  
José Gerley Díaz Castro (Professor Doutor do Curso de Graduação em Nutrição/UFT)  
Kenya Lima de Araújo (Professora Doutora do Curso de Graduação em Nutrição/UFT)

# SUMÁRIO

<b>1 Resumos da Área de Nutrição Clínica</b> .....	3
1.1 Associação do Transtorno de Compulsão Alimentar Periódica e hábitos de vida de pacientes candidatos à cirurgia bariátrica.....	4
1.2 Avaliação do estado nutricional de pacientes oncológicos atendidos em ambulatório de hospital público do Tocantins.....	5
1.3 Cirurgia bariátrica e micronutrientes: efeito da deficiência e suplementação.....	6
1.4 Uso de suplementos e evolução ponderal após 2 anos de cirurgia bariátrica.....	7
1.5 Recorrência de Ganho de Peso em Pacientes Submetidos a Cirurgia Bariátrica há no mínimo 2anos.....	8
1.6 Caracterização das condições sociodemográficas e acessibilidade a frutas, verduras e legumes (FVL) de pacientes com alto risco para diabetes.....	9
<b>2 Resumos da Área de Nutrição em Alimentação Coletiva</b> .....	10
2.1 A importância da unidade de alimentação e nutrição na recuperação e bem-estar de pacientes hospitalizados: uma experiência prática do estágio supervisionado no hospital e maternidade Dona Regina.....	11
2.2 Avaliação da participação de agricultores familiares em mais de uma chamada pública por entidade executora do PNAE no Tocantins em 2023.....	12
2.3 Avaliação do quantitativo de agricultores e empreendedores familiares em assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e quilombolas inseridos no PNAE.13	
<b>3 Resumos da Área de Nutrição em esportes e Exercícios Físicos</b> .....	14
3.1 Avaliação do consumo alimentar em atletas paraolímpicos tocantinenses.....	15
3.2 Perfil crononutricional de um atleta paralímpico: um relato de experiência.....	16
<b>4 Resumos da Área de Nutrição em Saúde Coletiva</b> .....	17
4.1 Mapeamento dos desertos e pântanos alimentares nos territórios de saúde de Palmas-TO.....	18
4.2 Transtornos do Espectro Autista e seletividade alimentar: deficiências de micronutrientes e suplementação.....	19
4.3 Consumo de álcool e nicotina por gestantes de Palmas, Tocantins.....	20
4.4 Efeitos dos alimentos ultraprocessados na introdução alimentar de menores de 12 meses de Palmas, Tocantins.....	21
4.5 Prevalência e padrões de consumo de álcool e nicotina durante a lactação em Palmas, Tocantins.....	22
4.6 Comercialização de alimentos por vendedores ambulantes no ambiente escolar de Palmas-TO.....	23
4.7 Elaboração do Guia de Alimento Saudável e Seguro para cantineiros de escolas.....	24
4.8 O uso da ludicidade na promoção da alimentação escolar infantil.....	25
4.9 Você é o que você come?.....	26
4.10 Promoção de Saúde pelo Lazer: Experiência Acadêmica no Curso de Nutrição.....	27
4.11 Alimentos ultraprocessados na dieta de escolares de uma instituição privada de Palmas, Tocantins.....	28
4.12 Consumo alimentar e estado nutricional de escolares de uma instituição privada de Palmas, Tocantins.....	29
4.13 Ação de extensão para Promoção do Aleitamento Materno e incentivo à doação de leite humano em Palmas, Tocantins: um relato de experiência.....	30
4.14 Avaliação do conhecimento de comensais sobre alimentação segura e saudável em um evento de massa no município de Palmas-TO: um relato de experiência.....	31
4.15 Perfil higiênico-sanitário da feira livre da 304 sul em Palmas-TO.....	32
4.16 Situação da amamentação aos 100 primeiros dias pós-parto e fatores associados em Palmas, Tocantins.....	33
<b>5 Resumos da Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos</b> .....	34
5.1 Relato de Experiência: desenvolvimento de nugget saudável.....	35
5.2 Prospecção da qualidade nutricional do mel da abelha sem ferrão Melipona rufiventris.....	36
<b>6 Resumos da Área de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão</b> .....	37
6.1 Importância das atividades extensionistas na formação profissional dos graduandos de nutrição.....	38
6.2 Nutrição sustentável e o protagonismo estudantil: a experiência de criação da Liga Acadêmica para o Desenvolvimento Sustentável.....	39
6.3 A Centralidade da pessoa no cuidado em nutrição .....	40
6.4 Ação de conscientização sobre a obesidade infantil.....	41
6.5 Aconselhamento Nutricional Coletivo: circularidade de saberes para construção de estratégias alimentares saudáveis.....	42
6.7 Mitos e verdades sobre aditivos alimentares: estudo da integração de práticas de ensino e extensão para a comunidade de uma feira municipal de Palmas/TO.....	43
6.8 Extensão universitária como espaço de transformação do olhar sobre a prática clínica.....	44
6.9 Bioquímica Artística: a arte de percorrer vias.....	45
6.10 Estratégias de educação nutricional: rodas de conversa e cartilha informativa na redução do consumo de açúcar entre universitários.....	46
6.11 Nutrição para além da ingestão: produção de fitossmético capilar com aplicação de extratos vegetais.....	47
6.12 Avaliação da composição nutricional da farinha de jatobá (Hymenaea courbaril).....	48
6.13 Relato de experiência do Estágio Supervisionado Social e Rural: produção da integração ensino-serviço-comunidade na Assistência Farmacêutica do estado do Tocantins .....	49
6.14 Projeto de extensão universitário no âmbito ambulatorial para adultos.....	50
6.15 Elaboração de manuais de solicitação de fórmulas nutricionais especiais para médicos e nutricionistas que atuam no SUS do Tocantins.....	51



# Resumos da Área de NUTRIÇÃO CLÍNICA

## Associação do Transtorno de Compulsão Alimentar Periódica e hábitos de vida de pacientes candidatos à cirurgia bariátrica

Kamilly Juliane Aguiar Ferreira, Manoel Alves Gramoza Vilarinho, Euclésia Alves Da Silva, Fernanda Carneiro Marinho Noletto, Ana Clara Cardoso Pinheiro, Sônia Lopes Pinto

**INTRODUÇÃO:** O Transtorno de Compulsão Alimentar Periódica (TCAP) é um comportamento alimentar caracterizado pela ingestão de grandes quantidades de alimentos em breves períodos, que é frequente em pacientes com obesidade. **OBJETIVOS:** O objetivo deste estudo foi determinar a prevalência de TCAP e analisar a associação com os hábitos de vida de pacientes candidatos à cirurgia bariátrica. **MÉTODOS:** Trata-se de um estudo transversal com pacientes candidatos à cirurgia bariátrica atendidos pelo projeto de extensão Ambulatório de Bariátrica (AMBBAR) da Universidade Federal do Tocantins. Foram avaliados os dados de primeira consulta de todos os pacientes pré-operatório de cirurgia bariátrica que foram atendidos no projeto. A compulsão alimentar foi avaliada usando a Escala de Compulsão Alimentar (ECAP). Além disso, foram coletados dados socioeconômicos e demográficos (sexo, idade, cor da pele, escolaridade, renda, tipo de moradia e estado civil), antropométricos (peso, altura e Índice de Massa Corporal) e de hábitos de vida (mastigação, realização de refeições em frente às telas e prática de atividade física). O estado nutricional foi classificado de acordo com a Organização Mundial de Saúde. Foi feita análise descritiva dos dados e Teste qui-quadrado de Pearson para avaliar associação entre TCAP e as demais variáveis. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins (protocolo nº 4.785.268.) e todos os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS:** Foram avaliados dados de 115 pacientes com idade média  $38,0 \pm 10,3$  anos (amplitude 19- 69 anos), dos quais 80% eram do sexo feminino, 56,5% se autodeclararam pardos; 31,6% possuíam ensino superior completo; 97,4% recebiam mais que um salário mínimo, 63,5% moravam em casa própria e 60,9% eram casados. Em relação a antropometria, observamos valores médios de peso  $123,4 \pm 24,4$  kg e IMC  $46,2 \pm 7,3$  kg/m<sup>2</sup>. Cerca de 76,5% dos pacientes apresentavam obesidade grau III. A prevalência de TCAP foi de 57%, sendo 34,6% TCAP moderado e 22,4% grave. Entre os pacientes com TCAP (moderado e grave), 78,7% apresentavam mastigação insuficiente, e esta diferença foi estatisticamente significativa ( $p=0,014$ ); 62,3% relataram realizar as refeições em frente às telas ( $p=0,087$ ) e 72,1% não realizavam prática de atividade física ( $p=0,645$ ), porém, sem diferença estatisticamente significativa. **CONCLUSÃO:** Quase 80% dos pacientes candidatos à cirurgia bariátrica apresentavam algum grau de TCAP. Dentre os hábitos de vida investigados, a mastigação insuficiente foi a única associada com o TCAP, mostrando que os pacientes com compulsão têm o hábito de não mastigar corretamente. Porém, hábitos como comer assistindo telas com distração e inatividade física estiveram presentes na maioria dos pacientes, e isso pode afetar negativamente o consumo alimentar.

**Palavras-Chave:** obesidade, cirurgia bariátrica, transtorno de compulsão alimentar, mastigação.

## Avaliação do estado nutricional de pacientes oncológicos atendidos em ambulatório de hospital público do Tocantins

Isabella da Silva Rocha, Amanda Pinto Fonseca, Andrea Furtado Bruno Figueiredo, Araidia Dias Pereira

**INTRODUÇÃO:** O câncer é uma doença caracterizada por desencadear alterações no material genético das células, multiplicando-se de maneira desenfreada. Durante o tratamento, a alimentação é afetada por transtornos mecânicos, funcionais ou metabólicos ligados ao processo neoplásico, impactando o estado nutricional (EN). Uma avaliação nutricional adequada permite intervenções antecipadas para melhorar a resposta ao tratamento e a qualidade de vida. Vários métodos podem ser utilizados para a avaliação do EN, entre eles a Avaliação Subjetiva Global (ASG), que analisa o estado nutricional do paciente a partir da variação do peso, mudanças na ingestão alimentar e aspectos funcionais, e sinais e sintomas físicos e gastrointestinais.

**OBJETIVOS:** Descrever o diagnóstico nutricional obtido a partir da ASG de pacientes oncológicos atendidos num ambulatório público de Palmas-TO. **MÉTODOS:** Trata-se de um estudo observacional, transversal, quantitativo, baseado nos dados dos atendimentos nutricionais de primeira consulta e primeiro e segundo retorno, de pacientes atendidos em ambulatórios de especialidades e quimioterapia entre fevereiro de 2020 a dezembro de 2022, que passaram por ASG. A análise estatística foi realizada no software SPSS, versão 21, abrangendo cálculos de média, desvio padrão, frequência absoluta e relativa. O trabalho foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Tocantins sob CAAE: 56898622.3.0000.5519. O presente trabalho foi realizado com o apoio da UFT e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPQ). **RESULTADOS:** Foram realizados 296 atendimentos, destes 259 foram elegíveis para o trabalho, sendo de primeira consulta 187 indivíduos. A população foi formada por 94 (50,3%) indivíduos do sexo masculino e 93 (49,7%) do sexo feminino e a média de idade foi de 59±13,21 anos. Os tipos de câncer mais prevalentes foram o câncer no trato gastrointestinal, com 81 pacientes (43,3%) e o câncer de cabeça e pescoço, com 34 (18,2%). Para o diagnóstico nutricional classificado pela ASG, o primeiro atendimento teve 187 indivíduos, dos quais 46 (24,6%) estavam bem nutridos, 67 (35,8%) moderadamente desnutridos ou com suspeita de serem desnutridos e 74 (39,6%) gravemente desnutridos. O segundo atendimento, primeiro retorno, contou com 53 indivíduos, dos quais 10 (18,9%) estavam bem nutridos, 29 (54,7%) moderadamente desnutridos ou com suspeita de serem desnutridos e 14 (26,4%) gravemente desnutridos. E o terceiro atendimento, segundo retorno, teve 19 indivíduos, dos quais 8 (42,1%) estavam bem nutridos, 6 (31,6%) moderadamente desnutridos ou com suspeita de serem desnutridos e 5 (26,3%) gravemente desnutridos.

**CONCLUSÃO:** Os resultados encontrados evidenciaram que, em todos os atendimentos nutricionais, a maioria da população tinha algum grau de desnutrição. O primeiro atendimento teve maior frequência em relação aos retornos, o que evidencia uma baixa adesão à continuidade do acompanhamento.

**Palavras-Chave:** Neoplasias; Estado Nutricional; Avaliação Nutricional.

## Cirurgia bariátrica e micronutrientes: efeito da deficiência e suplementação

Marcela Pereira Vila, Vitor Gaspio Freire Carmo Lima, Ana Júlia Felipe Camelo Aguiar

**INTRODUÇÃO:** A cirurgia bariátrica é a principal forma de controle da obesidade, com duas principais variações, gastrectomia vertical (GV) e derivação gástrica em Y de Roux (DGYR). Apesar de apresentar resultados positivos, no que diz respeito à eficiência no tratamento dessa doença, a cirurgia bariátrica se mostra precursora de deficiências de vitaminas e minerais, tanto na quantidade ingerida, quanto na absorvida. Os micronutrientes, de maneira geral, são essenciais para o desenvolvimento e manutenção do organismo. Eles são obtidos através da alimentação e absorvidos, principalmente, no estômago e parte do intestino. As cirurgias bariátricas retiram parte desses órgãos responsáveis pela absorção de vitaminas e minerais, o que causa as deficiências. **OBJETIVO:** O objetivo deste trabalho é realizar uma breve revisão da literatura acerca dos efeitos da cirurgia bariátrica, no que diz respeito à deficiência de micronutrientes. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão bibliográfica com busca em diferentes bases de dados, sendo elas Biblioteca Virtual em Saúde – BVS, Scientific Electronic Library Online – Scielo e Pubmed. Foram combinados os descritores “Cirurgia Bariátrica”, “Micronutrientes”, “Deficiência” e “Suplementação”, com operador booleano “AND”. Realizou-se uma seleção de estudos publicados nos últimos cinco anos que estavam disponíveis integralmente, escritos nos idiomas inglês, espanhol e português. Foram excluídos artigos de relato de casos, cartas, editoriais e comentários. **RESULTADOS:** Os estudos selecionados mostram que, independentemente do método escolhido para cirurgia bariátrica, haverá consequências no quesito má absorção e baixa ingestão de micronutrientes. Porém, o déficit de ferro e zinco se mostrou maior em pacientes que realizaram DGYR do que em pacientes que realizaram GV. Devido à restrição do consumo de alimentos, causado pela diminuição gastrointestinal, os pacientes apresentam dificuldade em atingir a quantidade recomendada de vitaminas e minerais. Esse fator, somado à retirada de regiões absorptivas, presentes no estômago e intestino, resultam em deficiências nutricionais. Pacientes que passaram pela cirurgia bariátrica precisam de suplementação de micronutrientes, seja por via oral, intramuscular ou endovenosa. O acompanhamento no pós-operatório é de extrema importância, principalmente para a prevenção de desordens nutricionais. **CONCLUSÃO:** Com a revisão dos artigos foi possível identificar a necessidade nutricional na avaliação pré-operatória, a fim de garantir a melhor escolha do tipo de cirurgia para o paciente, além de um acompanhamento nutricional intensivo no pós-operatório, visando a prevenção de agravos nutricionais relacionados à falta de micronutrientes e a suplementação adequada.

**Palavras-Chave:** cirurgia bariátrica, Micronutrientes, Vitaminas lipossolúveis, Suplementação.

## Uso de suplementos e evolução ponderal após 2 anos de cirurgia bariátrica

Manoel Alves Gramoza Vilarinho, kamilly Juliane Aguiar Ferreira, Euclésia Alves Da Silva, Ana Clara Cardoso Pinheiro, Fernanda Carneiro Marinho Noleto, Sônia Lopes Pinto

**INTRODUÇÃO:** Embora considerada a intervenção terapêutica mais eficiente para o tratamento da obesidade atualmente, a cirurgia bariátrica promove alterações gastrointestinais que estão diretamente relacionadas a uma maior incidência de deficiências nutricionais, o que torna o uso de suplementos nutricionais essencial para esse público. **OBJETIVOS:** O objetivo deste trabalho foi identificar a prevalência do consumo de suplementos polivitamínicos e sua associação com a evolução ponderal após 2 anos de pacientes submetidos a cirurgia bariátrica. **MÉTODOS:** Refere-se a um estudo transversal analítico com pacientes submetidos à cirurgia bariátrica atendidos pelo projeto de extensão Ambulatório de Bariátrica (AMBBAR) da Universidade Federal do Tocantins. Foi utilizado os dados coletados na primeira consulta dos pacientes pós-operatório atendidos no projeto, e foram excluídos aqueles com tempo de cirurgia menor que 2 anos. Foram obtidos dados sociodemográficos (idade e sexo), técnica cirúrgica realizada, uso de suplementos nutricionais (polivitamínicos e minerais) e dados antropométricos (peso atual, menor peso atingido pós cirurgia - nadir, excesso de peso pré-operatório, perda de peso atual, perda do excesso de peso, recorrência de peso, índice de massa corpórea atual - IMC e índice de massa corpórea pré-operatório). Foi feita análise descritiva dos dados (média, desvio padrão, frequência absoluta e relativa) e Teste de Mann-Whitney para avaliar a associação entre o uso de suplementos e as demais variáveis. Todos os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins (protocolo nº 4.785.268). **RESULTADOS:** Foram avaliados dados de 49 pacientes com idade média  $45,6 \pm 8,1$  anos (amplitude 26-65 anos), sendo 87,8% do sexo feminino, 89,8% realizou a cirurgia Bypass Gástrico em Y de Roux (BGYR). Em relação a antropometria, observamos valores médios de peso pré-operatório  $125,94 \pm 25,69$  kg, peso atual  $89,69 \pm 21,26$  kg, peso nadir  $74,21 \pm 17,45$  kg e o percentual de perda do excesso de peso de  $63,32 \pm 27,0\%$ . Cerca de 79,6% dos pacientes relataram fazer uso de suplemento polivitamínico de forma contínua. Entre os pacientes que faziam uso de suplementação, foi observado valores menores para: peso atual ( $p=0,01$ ), peso na cirurgia ( $p=0,001$ ), peso nadir ( $p=0,004$ ), IMC atual ( $p=0,030$ ) e IMC pré-operatório (0,014). Houve maior perda do excesso de peso ( $p=0,028$ ) entre os pacientes que faziam uso dos suplementos. Também foi observado menor recorrência de peso ( $28,96 \pm 4,02\%$  versus  $35,48 \pm 7,17\%$ ), no entanto, sem diferença estatisticamente significante. **CONCLUSÃO:** A maioria dos pacientes submetidos a cirurgia bariátrica há mais de 2 anos relataram fazer o uso de suplementos nutricionais, e o uso contínuo mostrou melhor evolução ponderal após a cirurgia bariátrica.

**Palavras-Chave:** cirurgia bariátrica, suplementos nutricionais, evolução ponderal, recorrência de peso.

## Recorrência de Ganho de Peso em Pacientes Submetidos a Cirurgia Bariátrica há no mínimo 2 anos

Eucléia Alves Da Silva, Kamilly Juliane Aguiar Ferreira, Manoel Alves Gramoza Vilarinho, Fernanda Carneiro Marinho Noletto, Ana Clara Cardoso Pinheiro, Sônia Lopes Pinto

**INTRODUÇÃO:** A cirurgia bariátrica é considerada a abordagem mais eficaz para a perda de peso, com melhora das comorbidades e qualidade de vida dos pacientes. No entanto, a recorrência de ganho de peso pode ocorrer ao longo do tempo. **OBJETIVO:** Analisar a recorrência de ganho de peso em pacientes que realizaram a cirurgia bariátrica há pelo menos 2 anos. **MÉTODOS:** Trata-se de um estudo do tipo transversal realizado com pacientes que realizaram cirurgia bariátrica há pelo menos 2 anos e foram atendidos pelo projeto de extensão Ambulatório de Bariátrica (AMBBAR) da Universidade Federal do Tocantins entre 2021 e 2024. Os dados foram coletados a partir de um questionário aplicado na primeira consulta. A recorrência de peso foi considerada quando houve um ganho de pelo menos 30% do peso total perdido após a cirurgia. Além disso, foram analisados as variáveis sexo, idade, tempo de cirurgia e antropométricas (estatura, peso atual e medidas derivadas). Foi avaliado a perda de peso (PP) relativa e absoluta, a perda de excesso de peso (PEP), e o menor peso alcançado após cirurgia bariátrica (peso nadir). Os dados foram apresentados como média e desvio padrão, ou frequência relativa e absoluta. Foi feito teste de Shapiro Wilk para avaliar normalidade, e o Teste T Student e de Mann Whitney foi feito para verificar se há associação da recorrência de peso com as variáveis. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins (protocolo nº 4.785.268.) e todos os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 49 pacientes dos quais 87,8% eram do sexo feminino, com idade média de 45,5±8,09 anos, e apresentavam em média 6,83±4,59 anos de cirurgia. Cerca de 48% dos pacientes com mais de 2 anos de cirurgia atendidos pelo Ambbar apresentavam recorrência de ganho de peso. Os pacientes apresentavam em média peso 89,6±21,2kg, nadir 74,2±17,4kg, PP 36,2kg±17,5kg, PEP 63,2±27,0% e recorrência de peso 15,0±11,9kg. Houve associação estatisticamente significante entre a recorrência de peso com maior peso ( $p=0,003$ ), menor perda de peso (kg) ( $p=0,000$ ), menor PEP ( $p=0,000$ ), e maior IMC atual ( $p=0,000$ ) dos pacientes. Além disso, pacientes com recorrência de ganho de peso apresentavam em média maior tempo de cirurgia quando comparado àqueles sem recorrência de ganho de peso (8,7 anos versus 5,2 anos), e esta diferença foi estatisticamente significativa ( $p=0,001$ ). **CONCLUSÃO:** Quase metade dos pacientes com mais de 2 anos de cirurgia bariátrica atendidos pelo projeto Ambbar apresentavam recorrência de peso igual ou maior que 30%, e esta prevalência foi associada a maior tempo de cirurgia. Isso reforça que o tratamento deve ser crônico, considerando que a obesidade é uma doença crônica. O acompanhamento nutricional a longo prazo é de suma importância para pacientes submetidos a cirurgia bariátrica.

**Palavras-Chave:** cirurgia bariátrica, recuperação de peso, perda de peso, excesso de peso

## Caracterização das condições sociodemográficas e acessibilidade a frutas, verduras e legumes (FVL) de pacientes com alto risco para diabetes

Ranna Gomes Da Rocha Rodrigues, Angela Cristine Bersch-Ferreira, Raira Pagano, Danielle Fonseca Candian, Fernanda Carneiro Marinho Noletto, Sônia Lopes Pinto

**INTRODUÇÃO:** Fatores socioeconômicos influenciam diretamente a acessibilidade a frutas, verduras e legumes, o que pode interferir no tratamento não medicamentoso para prevenção do diabetes. Compreender o perfil desses pacientes é fundamental para a criação de estratégias eficazes para a prevenção de diabetes.

**OBJETIVO:** O objetivo deste estudo foi caracterizar pacientes com alto risco para desenvolver diabetes de acordo com suas condições sociodemográficas e sua acessibilidade a frutas, verduras e legumes (FVL).

**MÉTODOS:** Esta é uma análise transversal da linha de base do ensaio clínico randomizado multicêntrico nacional PROVEN-DIA (ClinicalTrials NCT05689658) executado em parceria entre a BP – A Beneficência Portuguesa de São Paulo e o Ministério da Saúde (MS) via Programa de Apoio e Desenvolvimento Institucional do Sistema Único de Saúde (PROADI-SUS) que avalia a eficácia do Programa Brasileiro de Prevenção de Diabetes no nível de atividade física e consumo alimentar. O estudo incluiu 220 indivíduos com alto risco para desenvolver diabetes oriundos de cinco centros colaboradores, um em cada região do país (Norte, nordeste, sul, sudeste e centro oeste). Analisou-se dados de sexo, idade, cor da pele, estado civil, escolaridade, tabagismo, nível socioeconômico (ABEP). A acessibilidade aos alimentos foi definida a partir de perguntas sobre acesso à horta, proximidade geográfica aos pontos de venda de FLV e a opinião sobre os preços desses alimentos. Os dados foram digitados em um banco de dados em excel e a análise estatística foi feita com o auxílio do software SPSS versão 20.0. As variáveis categóricas foram expressas em frequência absoluta e relativa, e as numéricas em média, desvio padrão e amplitude. **RESULTADOS:** Observamos que esta amostra de 220 indivíduos com alto risco para desenvolver diabetes é representada por mulheres (72%) com idade média de  $48,7 \pm 9,55$  anos, casados/união estável (68,7%), e negros/pardos (69,5%). Sobre a escolaridade, 47,7% tinham ensino fundamental completo/médio incompleto ou ensino médio completo/superior incompleto e 58,6% pertenciam às faixas socioeconômica A e B2. Quanto à acessibilidade a alimentos, 87,3% tinham acesso a FVL próximo de suas casas, e 54,1% consideravam esses alimentos caros/muito caros. Ademais, 24,5% relataram que os alimentos acabavam antes que tivessem dinheiro para comprar, 79% não tinham horta em casa ou acesso a horta comunitária e 65,9% eram encarregados por cozinhar em suas casas.

**CONCLUSÃO:** A maioria dos indivíduos com alto risco para desenvolver diabetes apresentam situação socioeconômica boa. O acesso a FVL perto de suas casas não reflete o consumo, pois a maioria considerou esses alimentos caros ou muito caros e relatam que os alimentos acabam antes de ter dinheiro para comprar. Isso mostra que o DM não tem classe social, e conhecer aspectos relacionados à acessibilidade é importante para pensar em estratégias mais adequadas.

**Palavras-Chave:** pré-diabetes, frutas, verduras, legumes, acessibilidade.



# Resumos da Área de NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

## **A importância da unidade de alimentação e nutrição na recuperação e bem-estar de pacientes hospitalizados: uma experiência prática do estágio supervisionado no hospital e maternidade Dona Regina**

Daniela Bandeira Noletto, Elizângela Pereira viana, Viviane Ferreira dos Santos

**INTRODUÇÃO:** A Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar (UAN) desempenha um papel fundamental na prestação de cuidados de saúde aos pacientes, oferecendo refeições adequadas e balanceadas para promover a recuperação e o bem-estar dos indivíduos internados. A alimentação hospitalar vai além das dimensões nutricionais e higiênico-sanitárias, mas também como parte do cuidado humanizado, possibilitando a integração de todos os aspectos que moldam o ser humano. O objetivo desse trabalho foi relata a experiência prática do estágio supervisionado em UAN hospitalar. **MÉTODOS:** Trata-se de um relato de experiência em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar, do estágio curricular do curso de nutrição do Centro Universitário- UNITOP. O estágio foi realizado no hospital e maternidade Dona Regina no município de Palmas - TO, no período de 21/09/2023 e 03/10/2023, com total de 54 horas. Para a condução do estágio seguiu-se o guia de rotina estruturado pelo UNITOP e mais os métodos propostos e já adotados pela unidade para o desenvolvimento das atividades de competência do nutricionista, seguindo-se orientações expressas na Resolução 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionista – CFN. **RESULTADOS:** O referido estágio proporcionou formação acadêmica de qualidade, revelando a importância da gestão, organização e planejamento na UAN hospitalar para o sucesso das suas atividades. Essa vivência soma condições para compressão a cerca sobre a rotina de trabalho dos colaboradores, distribuição e carga horaria e de atividades, dimensionamento de pessoal, forma de distribuição. Assim foi possível observar que a empresa responsável pelo serviço de alimentação coletiva do hospital e maternidade Dona Regina segue uma escala de trabalho 12x36 para o setor de produção, e 8 horas diária para o serviço administrativo. A empresa conta com 44 funcionários para a produção de 1.400 refeições diárias em sistema de distribuição mista. De acordo com o cálculo de dimensionamento de pessoal metodologia proposta por Gandra (1986) o índice de pessoal fixo para desenvolver as atividades deveria ser de 50, o que constata que a quantidade atual é insuficiente, dado ao volume e atenção dietética necessária. **CONCLUSÃO:** O estágio supervisionado proporciona ao acadêmico a prática profissional em nutrição, e nessa perspectiva revelou aos acadêmicos os bônus e ônus das atividades de competência de um nutricionista do setor de alimentação coletiva, ressaltando a necessidade constante da atuação interprofissional entre líderes e liderados pois todos esses necessitam ser orientados pelos princípios da colaboração, visando oferecer um serviço mais resolutivo, integral e seguro, prezando os preceitos da boa convivência, das Boas Práticas de Manipulação, qualidade e balanço nutricional a fim de que se garanta a harmonia no trabalho e a segurança alimentar de toda comunidade envolvida nas UAN.

**Palavras-Chave:** Alimentação hospitalar; Segurança alimentar; Recuperação nutricional.

## Avaliação da participação de agricultores familiares em mais de uma chamada pública por entidade executora do PNAE no Tocantins em 2023

Sara Almeida de Aguiar, Viviane Ferreira dos Santos, Caroline Roberta Freitas Pires, Eloise Schott

**INTRODUÇÃO:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), executado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar através da Lei nº 11.947 de 2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020, consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes da educação básica. Desde a publicação desta lei, o PNAE incentiva o fomento da agricultura familiar, cujo principal objetivo é promover o desenvolvimento econômico local aos pequenos produtores, diversificar a oferta de alimentos e garantir o respeito ao hábito alimentar regional. Nessa perspectiva a Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020 dispõe sobre o limite individual de venda da agricultura familiar de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por agricultor ao ano para cada Entidade Executora (EEx.). **OBJETIVO:** Quantificar os produtores rurais que forneceram alimentos para mais de uma Entidade Executora nos 139 municípios do Tocantins em 2023. **MÉTODOS:** Trata-se de um estudo quantitativo com dados obtidos através de um questionário semiestruturado, disponibilizados via google docs aos nutricionistas e coordenadores da alimentação escolar dos 139 municípios do Tocantins. O questionário teve como direcionamento coletar informações referentes aos contratos de agricultores familiares vinculados ao Programa. Os dados obtidos foram transferidos para uma planilha do Excel e sistematizado em bloco, sendo estes: 1) Dados pessoais; 2) Município de residência e produção; 3) Tipo de DAP/CAF em que está inserido; 4) Alimento vendido ao PNAE; 5) Municípios os quais comercializa para o Programa. Os resultados foram expressos em médias e percentuais. **RESULTADOS:** Foram obtidas respostas de 129 EEx. do Tocantins, e identificados 823 agricultores familiares vinculados ao PNAE no Tocantins para o ano de 2023, perfazendo um total de 879 contratos advindo da chamada pública da agricultura familiar. Deste quantitativo, apenas 6,5% (54) forneciam alimentos para mais de uma EEx. Desse total de 54 produtores, 14,81% (8) estavam com contratos ativos em 3 EEx; 1,85% (1) em 10 EEx; 1,85% (1) em 6 EEx; e 81,4% (44) agricultores comercializaram sua produção em 2 EEx. Em análise do perfil dos agricultores, foi possível constatar que apenas 3,70% (2) forneciam ao PNAE na condição de associações com DAP/CAF jurídica, e 96,29% (52) como pessoas físicas. Por fim, verificou-se que 10 municípios não contam com a presença de agricultores familiares no PNAE. **CONCLUSÃO:** Em 2023, o quantitativo de agricultores familiares que vendiam alimentos para mais de uma Entidade Executora foi de 54. Esse número demonstra um resultado bastante limitado quando comparado com a quantificação de 823 agricultores familiares em todo o estado. Essa resposta pode ser relacionada com as dificuldades ou limitações que os produtores rurais possuem em expandir o seu comércio e o pouco conhecimento e incentivo que o PNAE oferece para agricultores que deseja comercializar para o Programa.

**Palavras-Chave:** Sustentabilidade, segurança alimentar e nutricional, alimentação escolar e empreendedorismo.

## **Avaliação do quantitativo de agricultores e empreendedores familiares em assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e quilombolas inseridos no PNAE**

Sara Almeida de Aguiar, Viviane Ferreira dos Santos, Caroline Roberta Freitas Pires, Eloise Schott

**INTRODUÇÃO:** O repasse de recursos financeiros federais realizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar – FNDE ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE são regulamentados através da Lei nº 11.947 de 2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020. Do total de recursos transferidos pelo FNDE, no mínimo 30% do valor deve obrigatoriamente ser destinado à agricultura familiar, utilizando-se como critério de prioridade os agricultores familiares rurais assentados em terras da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. **OBJETIVO:** Avaliar o percentual de agricultores familiares que ofertam produtos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar considerando sua localização em assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e quilombolas no Estado do Tocantins em 2023. **MÉTODOS:** Trata-se de um estudo quantitativo com dados obtidos através de um questionário semiestruturado, disponibilizado via google docs aos nutricionistas e coordenadores da alimentação escolar dos 139 municípios do Tocantins no ano de 2023. Os dados coletados foram transferidos para planilhas no Excel e os resultados foram expressos em frequência absoluta e percentuais. **RESULTADOS:** Foram identificados 823 agricultores familiares que forneciam alimentos ao PNAE em 2023. Desse total, 35,25% (306) dos produtores se enquadram no critério de prioridade quanto a localização de suas terras, sendo que 33,87% (294) são produtores com terras de assentamentos; 1,26% (11) são agricultores com produção agrícola em áreas remanescentes de quilombo e 0,11% (1) com produção em terra de reserva indígena. Além disso, verificou-se que 10 municípios manifestaram a ausência agricultores familiares que ofertam produtos ao PNAE. **CONCLUSÃO:** Dessa forma, é possível inferir que mesmo com o incentivo e o critério de prioridade para contratação de agricultores familiares em terras de assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas ao PNAE, existe uma participação ínfima da agricultura familiar nas duas últimas. Esse resultado pode estar relacionado com as dificuldades, limitações ou a falta de acesso dos produtores quanto as garantias que o PNAE oferece. Ressalta-se assim, a necessidade da formação continuada dos agricultores familiares através de cursos e orientações para reforçar as normativas, orientações e recomendações das diretrizes do FNDE.

**Palavras-Chave:** Alimentação escolar, regionalidade, agricultura familiar e inclusão social.



# Resumos da Área de NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIOS FÍSICOS

## Avaliação do consumo alimentar em atletas paraolímpicos tocantinenses

Luíza Aires Brom Carbonari Ranzi, Maria Clara Leal Ferraresso, Sabrina Ferreira Nardi, Tatienne Neder Figueira da Costa, Iraíldo Francisco Soares, Ana Júlia Felipe Camelo Aguiar

**INTRODUÇÃO:** Uma boa nutrição é crucial para o desempenho dos atletas e varia conforme a modalidade e o tipo de treinamento. Para paratletas, desafios alimentares específicos são enfrentados devido às suas deficiências, e há poucos estudos sobre seus padrões de ingestão alimentar. Avaliar a dieta de atletas paraolímpicos permite intervenções específicas para minimizar deficiências nutricionais e evitar a queda no desempenho esportivo. O Questionário de Frequência Alimentar (QFA) é uma ferramenta comum para avaliar a ingestão alimentar, sendo barata, fácil de aplicar e útil para descrever hábitos alimentares a longo prazo. Assim, este estudo teve como objetivo avaliar o consumo alimentar de atletas paraolímpicos tocantinenses utilizando o QFA do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil).

**MÉTODOS:** Os atletas entrevistados fazem parte do projeto de extensão da Liga Acadêmica de Nutrição e Fisiologia do Exercício (LANEFE) da Universidade Federal do Tocantins (UFT). O QFA ELSA-Brasil foi aplicado por três avaliadores em entrevistas presenciais e online com quatro paratletas tocantinenses de diferentes modalidades esportivas e idades entre 15 e 46 anos. Os dados coletados foram avaliados e comparados por um quarto avaliador. As características dos paratletas são: O atleta D, de 25 anos, compete no atletismo nos 400 metros rasos e no lançamento de dardos. O atleta O, de 18 anos, compete no atletismo nas distâncias de 800 metros e 400 metros. O atleta N, de 46 anos, compete no basquete e no arremesso de peso olímpico. O atleta J, de 15 anos, compete no atletismo nas distâncias de 1200 metros, 800 metros e 400 metros. **RESULTADOS:** Estudos sobre ingestão alimentar em atletas geralmente se concentram em energia e nutrientes específicos e menos em padrões alimentares e qualidade da dieta. A exposição a alimentos ultraprocessados está ligada a riscos de saúde, como problemas cardiometabólicos, transtornos mentais e maior morbimortalidade. Todos os atletas consumiam alimentos ultraprocessados diariamente, com maior frequência entre os mais jovens. A carne vermelha era consumida de três a cinco vezes por semana, e gordura, sal, açúcar e frituras pelo menos uma vez ao dia. Verduras e legumes eram consumidos apenas três vezes por semana em pequenas porções. Frutas, especialmente bananas, eram consumidas diariamente, com maçã sendo consumida por um atleta. Leguminosas e ovos eram consumidos diariamente. Café era consumido por dois atletas, mas nenhum deles bebia álcool. Todos tomavam suplementos alimentares, como whey protein e creatina. **CONCLUSÃO:** Apesar dos paratletas serem de alto desempenho, foi observado um consumo elevado de alimentos ultraprocessados e baixo consumo de vegetais, além de baixa variedade de frutas. O estudo permitiu rastrear e avaliar o consumo e a qualidade da dieta de paratletas tocantinenses de diferentes idades, possibilitando ações de educação e intervenção nutricional para melhorar o desempenho esportivo e prevenir doenças.

**Palavras-Chave:** consumo alimentar; paratletas; qualidade da dieta; nutrição esportiva; questionário de frequência alimentar.

## Perfil crononutricional de um atleta paralímpico: um relato de experiência

Manoel Alves Gramoza Vilarinho, Matheus Duarte Vitor, Antônio Arthur Silva Araújo, Ana Júlia Felipe Camelo Aguiar, Iraldo Francisco Soares, Tatienne Neder Figueira da Costa

**INTRODUÇÃO:** A crononutrição, uma subárea da cronobiologia, estuda a relação entre ritmicidade circadiana, nutrição e metabolismo e demonstra a importância de se avaliar o aspecto temporal da alimentação e seu efeito na saúde, e não apenas a quantidade e qualidade dos nutrientes. Nesse sentido, utilizar ferramentas que possam avaliar de forma simultânea o perfil alimentar e os hábitos de sono podem ser de grande valia à atletas, uma vez que tanto a nutrição quanto o sono são fatores que podem impactar no desempenho esportivo.

**OBJETIVOS:** Caracterizar o perfil crononutricional de um atleta paralímpico de atletismo.

**MÉTODOS:** Trata-se de um relato de experiência, descritivo, realizado com um atleta paralímpico, do sexo masculino, 24 anos de idade, participante do projeto “Nutrindo as Paralimpíadas”, coordenado pela Liga Acadêmica de Nutrição Esportiva e Fisiologia do Exercício (LANEFE) da Universidade Federal do Tocantins (UFT). Para a avaliação do perfil crononutricional foi utilizado o Questionário de Perfil Crononutricional (QPC), instrumento previamente traduzido, validado e adaptado culturalmente para a língua portuguesa e população brasileira. A aplicação do questionário ao atleta se deu no formato de entrevista online. Para o presente trabalho foram analisadas as seguintes variáveis do questionário, distinguindo-se dias de trabalho (6) de dia livre (1): latência matutina (duração de tempo entre a hora de acordar e o primeiro evento alimentar), latência noturna (duração do tempo entre o último evento alimentar e hora de início do sono), janela de alimentação (duração de tempo entre o primeiro e o último evento alimentar do dia) e duração do sono (duração do tempo entre a hora de adormecer e a hora de acordar). Para as análises de desalinhamento alimentar, isto é, a discrepância entre a preferência e o que realmente é feito (preferência – real) foram calculados: o desalinhamento das latências matutina e noturna, da duração do sono, bem como da janela temporal de alimentação. **RESULTADOS:** Ambas as latências matutina e noturna diferiram entre os dias de trabalho e dia livre (latência matutina em dias de trabalho: 01:00h e dia livre: 01:30h; latência noturna em dias de trabalho: 02:00h e dia livre: 04:00h). O mesmo comportamento foi observado para a janela de alimentação (dias de trabalho: 15:00h e dia livre: 08:00h) e duração do sono (dias de trabalho: 06:00h e dia livre: 10h e 30min). A janela temporal de alimentação média semanal foi de 14h. Pôde-se verificar um desalinhamento em relação à duração do sono (03:52h), janela alimentar (03:30h) e latências matutina (0:04h) e noturna (0:17h). **CONCLUSÃO:** Em conclusão, os nossos achados demonstram irregularidades de horários entre dias de trabalho e dia livre, bem como desalinhamento alimentar para comportamentos de crononutrição, os quais apontam para a necessidade da adoção de ações educativas, que possam contribuir para a melhora da saúde e performance esportiva.

**Palavras-Chave:** Crononutrição, Nutrição, Sono, Atletismo



# Resumos da Área de NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

## Mapeamento dos desertos e pântanos alimentares nos territórios de saúde de Palmas-TO

Alana Alves Rodrigues, Walter Soares Borges Neto, Sonia Lopes Pinto

**INTRODUÇÃO:** O ambiente alimentar interage com a população através de disponibilidade, acessibilidade e sustentabilidade, influenciado por fatores socioculturais e políticos. Desertos e pântanos alimentares afetam a saúde e a alimentação. O ambiente alimentar construído deve ser identificado para que intervenções sejam realizadas para melhorar o acesso a alimentos saudáveis. **OBJETIVO:** O estudo tem como objetivo investigar a presença de pântanos e desertos alimentares conforme os territórios de saúde de Palmas-TO. **MÉTODOS:** Este é um estudo observacional, descritivo e ecológico realizado na cidade de Palmas-TO, utilizando dados geoespaciais de 2023 da Vigilância Sanitária Municipal e o software QGIS. Baseado no estudo da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional - CAISAN (2018), analisou-se a distribuição espacial dos estabelecimentos comerciais de alimentos conforme os territórios de saúde. Foram coletados dados, processados e geocodificados, classificando os estabelecimentos comerciais em três tipos: in natura, mistos e ultraprocessados. Calculou-se a densidade de estabelecimentos saudáveis ( in natura somados aos mistos) e não saudáveis (ultraprocessados), construindo mapas coropléticos. Identificaram-se desertos alimentares através das regiões classificadas no primeiro quartil de densidade de estabelecimentos saudáveis e pântanos alimentares pela relação da densidade de alimentos saudáveis e não saudáveis, com análise estatística em quartis para avaliar o acesso alimentar. **RESULTADOS:** No total, identificaram-se 1759 estabelecimentos de alimentos na cidade de Palmas, no ano de 2023. Destes, 35,19% (621) foram classificados como não saudáveis e 64,69% (1138) como saudáveis, sendo 52,35% (921) mistos e 12,33% (217) in natura. Nos territórios de saúde, a relação da densidade de estabelecimentos saudáveis e não saudáveis foi menor que 1, indicando ausência de pântanos alimentares. Xambioá, Apinajé, Krahô e Kanela apresentaram maior densidade de estabelecimentos saudáveis e não saudáveis. Desertos alimentares foram identificados em Xerente e Karajá, regiões classificadas no 1º quartil, com densidades de estabelecimentos saudáveis de 1,78 e 1,82, respectivamente. **CONCLUSÃO:** Palmas apresenta possíveis desertos alimentares em Xerente e Karajá, sem densidade significativa de estabelecimentos não saudáveis indicando pântano alimentar. A desproporção no crescimento de estabelecimentos saudáveis e não saudáveis é preocupante, especialmente em Apinajé, que tem a maior densidade de estabelecimentos não saudáveis por 1000 habitantes.

**Palavras-Chave:** ambiente construído; desertos alimentares; mapeamento geográfico; análise espacial

## **Transtornos do Espectro Autista e seletividade alimentar: deficiências de micronutrientes e suplementação.**

Ana Carolina Tinti, Juliana Barbosa Almeida, Renata Junqueira Pereira

**INTRODUÇÃO:** Os Transtornos do Espectro Autista (TEA) são caracterizados por sintomatologias comportamental e cognitiva. Dentre os sintomas, a seletividade alimentar consiste na aversão a determinados alimentos ou preparações, em razão do aspecto, coloração, textura, sabor, temperatura e/ou odor, ocasionando dificuldade de aceitação de alimentos e monotonia alimentar. Em razão do baixo consumo de alimentos ricos em micronutrientes, e da presença marcante de alimentos industrializados na rotina alimentar, distúrbios nutricionais podem ocorrer. **OBJETIVOS:** descrever os efeitos da suplementação vitamínica em crianças com TEA. Métodos: realizou-se uma revisão de literatura na base de dados da Biblioteca Virtual em Saúde, com buscas pelas palavras: Transtorno do Espectro Autista, Deficiência de Vitaminas, Vitamina B12, nos idiomas português e inglês, publicados nos últimos 10 anos. Foram incluídos artigos que correlacionavam TEA, estado nutricional e hipovitaminoses. Foram encontrados 36 artigos e selecionados 4 para esse estudo. **RESULTADOS:** a seletividade alimentar é caracterizada por dificuldades na ingestão de algum alimento ou preparação, em decorrência de sua cor, temperatura, aspecto, textura e/ou odor, o que predispõe a uma dieta repetitiva e monótona, em razão da dificuldade de inserir novos sabores e pratos na alimentação. Dessa forma, a inclusão de frutas e legumes revela-se problemática, com alta rejeição desse grupo de alimentos, principalmente por crianças com TEA. Alimentos hiperpalatáveis, usualmente ultraprocessados, são os mais aceitos. Dessa forma os pacientes estão sujeitos a deficiências de micronutrientes, além de sofrerem maior risco de desenvolverem excesso de peso, doenças cardiometabólicas e doenças gastrointestinais. A baixa ingestão de micronutrientes afeta também o crescimento e desenvolvimento infantis. Dentre as hipovitaminoses mais prevalentes em crianças com TEA estão as do complexo B, como a anemia por deficiência de cobalamina e folato e o atraso de crescimento e falha no desenvolvimento cognitivo, ocasionados pela insuficiência de folato e piridoxina. A suplementação de vitaminas é indicada para redução dos efeitos do TEA em crianças. A suplementação de folato produziu melhora nos sintomas centrais do TEA e na comunicação verbal. A suplementação com piridoxina reduziu os sintomas do TEA, entretanto, elevadas doses de B6 acarretam efeitos adversos, como a diarreia e neuropatias. A suplementação de vitamina B12, é responsável por aumentar a metilação, sendo responsável pela transulfuração, causando regeneração de metionina no paciente, reduzindo os sintomas do TEA na criança. **CONCLUSÃO:** A seletividade alimentar em crianças portadoras de TEA, revela-se um fator desfavorável ao estado nutricional e à adequada ingestão de nutrientes, podendo a suplementação de vitaminas melhorar sintomas e prevenir agravos no crescimento e desenvolvimento. Não houve apoio financeiro. Não foi necessária aprovação ética.

**Palavras-Chave:** Criança; Nutrição da Criança; Hipovitaminose; Obesidade.

## Consumo de álcool e nicotina por gestantes de Palmas, Tocantins.

Ysabela Azevedo Moraes, Ana Cecília Borges Magalhaes, Gabriel Dias Costa, Sylvania do Carmo Castro Franceschini, Mariana de Souza Macedo, Renata Junqueira Pereira

**INTRODUÇÃO:** O consumo de álcool e o uso de produtos fumígenos não são recomendados durante a gravidez, visto que representam fator de risco para vários desfechos negativos, como natimorto, aborto espontâneo, prematuridade, restrição de crescimento intrauterino, má formação congênita e baixo peso ao nascer. A nicotina reduz o fornecimento de oxigênio e nutrientes via placenta, devido à vasoconstrição, prejudicando o desenvolvimento fetal e diminuindo o apetite da mãe. O consumo de etanol na gestação está relacionado ao espectro de distúrbios fetais causados pelo álcool, podendo ocorrer cerca de 400 diferentes defeitos congênitos no feto. **OBJETIVOS:** Descrever a exposição a bebidas alcoólicas e o uso de produtos fumígenos durante a gestação, em mulheres de Palmas-TO. **MÉTODOS:** Trata-se de um estudo transversal, em que foi aplicado um questionário semiestruturado, a gestantes adultas, que realizavam seu acompanhamento pré-natal na rede pública de saúde de Palmas-TO, nos seguintes territórios de saúde: Canela, Apinajé, Xambioá, Krahô, Karajá, Javaé e Xerente. Foram entrevistadas gestantes maiores de 18 anos, em todos os trimestres gestacionais. Os dados foram analisados por estatísticas descritivas e o projeto foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (parecer: 2.702.535). **RESULTADOS:** as 93 gestantes estudadas possuíam idades entre 18 e 39 anos, com média de 24,6 ± 5,37 anos. A idade gestacional média foi de 26,5 ± 9,19 semanas (mínimo 7 semanas; máximo: 41). Observou-se que 4,3% das gestantes eram fumantes de cigarros, com 75% fumando diariamente e 25%, raramente. As fumantes diárias consumiam de 3 a 4 cigarros. Entre as não fumantes, 26,4% conviviam com um fumante em casa, expondo-se ao fumo passivo, o que totaliza o fumo em mais de 30% das gestantes estudadas. No primeiro trimestre de gestação, 5,6% das mulheres fumaram, com 80% delas fumando diariamente. No segundo trimestre, 2,8% das gestantes fumaram diariamente. No terceiro trimestre, 2,3% continuaram fumando diariamente. Em relação ao consumo de bebidas alcoólicas durante a gestação, 6,5% das mulheres relataram beber, principalmente cerveja, com 50% delas consumindo álcool semanalmente e durante todos os trimestres gestacionais. **CONCLUSÃO:** os dados deste estudo reforçam a preocupação com o consumo de álcool e nicotina durante o período gestacional, uma vez que o consumo de ambas as drogas está associado a desfechos neonatais desfavoráveis. Segundo as recomendações mais recentes, o consumo de álcool está totalmente contraindicado durante a gestação, não havendo quantidade estabelecida como dose segura, para qualquer fase do ciclo de vida.

**Palavras-Chave:** Gravidez; Cigarro; Etanol.

## Efeitos dos alimentos ultraprocessados na introdução alimentar de menores de 12 meses de Palmas, Tocantins.

Iranilde Fernandes dos Santos Rebelato Piccoli, Letícia Mota Rodrigues, Maria Gabriela De Oliveira Lisboa, Fernanda Paiva de Sena, Renata Andrade de Medeiros Moreira, Renata Junqueira Pereira

**INTRODUÇÃO:** Segundo o Guia Alimentar para Menores de Dois Anos, nos primeiros anos de vida, as crianças brasileiras têm consumido pouca variedade de alimentos saudáveis, sendo precocemente expostas aos alimentos ultraprocessados, que podem prejudicar a saúde.

**OBJETIVO:** avaliar o consumo de ultraprocessados e os teores de micronutrientes da alimentação complementar ofertada a lactentes de Palmas. **MÉTODOS:** trata-se de estudo transversal, que avaliou 177 lactentes, entre 6 e 12 meses em Palmas, TO. As mães participaram via de telefone, respondendo a um questionário de anamnese e um Recordatório Alimentar de 24 horas. O uso de suplementos foi registrado. Os alimentos foram avaliados quanto ao grau de processamento, conforme a classificação NOVA. Teores de micronutrientes e energia foram analisados no programa Diet Box e a adequação dos consumos foi avaliada conforme as Dietary Reference Intakes. Os dados foram analisados em estatísticas descritivas. O estudo foi aprovado por Comitê de Ética (parecer 4.432.914). **RESULTADOS:** O consumo médio de energia foi de  $957,5 \pm 309,4$  Kcal/dia, com 72,7% das crianças ingerindo quantidades acima da necessidade estimada, o que pode estar associado ao elevado consumo de alimentos ultraprocessados, presentes na dieta de 62,1% das crianças, consumidos com uma frequência média de 3 dias por semana. No que se refere à ingestão diária de micronutrientes, observou-se oferta insuficiente em relação ao recomendado para cálcio (média de ingestão: 329,18 mg/dia; min.: 0,0mg; máx.: 1710,90 mg) em 48,0% das crianças, sendo a adequação atingida com suplementação em apenas 1,4%. Para o ferro observou-se média de 4,73 mg/dia (min.: 0,0 mg; máx.: 16,17 mg), e 70,5% das crianças com ingestão deficiente do mineral e adequação com suplementação em 41,9%. Para o zinco, observou-se média de 4,36 mg/dia (min.: 0,0 mg; máx.: 474,57mg), e 22,7% das crianças em ingestão deficiente do mineral e adequação com suplementação em 5,9%. Para a vitamina A, observou-se média de 609,10  $\mu\text{g}$ /dia (min.: 0,0  $\mu\text{g}$ ; máx.: 80.539,00  $\mu\text{g}$ ), e 30,7% das crianças em ingestão deficiente e adequação com suplementação em 21,7%. Para a vitamina D, a média de ingestão diária observada foi de 1,01  $\mu\text{g}$ /dia (min.: 0,0  $\mu\text{g}$ ; máx.: 16,14  $\mu\text{g}$ ) e 88,0% das crianças com ingestão insuficiente e adequação após suplementação em 51,5%. Para o folato, observou-se ingestão média de 86,56  $\mu\text{g}$ /dia (min.: 0,0  $\mu\text{g}$ ; máx.: 682,30  $\mu\text{g}$ ) e 50,7% das crianças com ingestão deficiente e adequação após suplementação em 1,3%. **CONCLUSÃO:** o consumo de ultraprocessados pode privar o lactente de nutrientes importantes e fornecer excesso de energia. A suplementação mostrou-se necessária na população estudada, apesar de pouco utilizada. Apesar dos programas de suplementação federais, que visam adequar a ingestão de micronutrientes essenciais como vitamina A e ferro, as crianças ainda apresentaram insuficiências nutricionais importantes, não conseguindo atingir ingestão ideal de diversos micronutrientes.

**Palavras-Chave:** Alimentação complementar, nutrição infantil, deficiências de micronutrientes.

## Prevalência e padrões de consumo de álcool e nicotina durante a lactação em Palmas, Tocantins.

Ana Maria Almeida Wolney Rodrigues, Artur Soriano Soares, Kívia Silva Souto, Sylvia do Carmo Castro Franceschini, Mariana de Souza Macedo, Renata Junqueira Pereira

**INTRODUÇÃO:** a amamentação desempenha um papel fundamental na sobrevivência e no desenvolvimento da espécie humana, sendo amplamente reconhecida por seu impacto crucial na saúde a longo prazo dos recém-nascidos. A nutrição durante a primeira infância proporciona uma oportunidade única para a melhora da saúde imediata e futura dos bebês, especialmente em um contexto onde as taxas de doenças crônicas estão alcançando proporções epidêmicas. No entanto, o aleitamento pode ser influenciado pelos hábitos de consumo da mãe, como a ingestão de álcool e fumígenos. Essas substâncias podem ser transferidas para o leite materno e ter efeitos adversos na saúde do recém-nascido, influenciando negativamente seu desenvolvimento neurológico, cognitivo e físico.

**OBJETIVO:** descrever o perfil de consumo de bebidas alcoólicas e de produtos fumígenos por lactantes, acompanhadas na rede pública de saúde de Palmas, TO. **MÉTODOS:** estudo transversal em que foi aplicado um questionário semiestruturado a puérperas, maiores de 18 anos, com até 100 dias de pós-parto e amamentando exclusivamente, acompanhadas na rede pública de saúde de Palmas – TO, nos territórios de saúde: Karajá, Javaé, Xerente, Apinajé, Xambioá e Krahô. Os dados foram analisados por estatísticas descritivas e o projeto foi aprovado por comitê de ética (parecer: 2.702.535). **RESULTADOS:** as 64 nutrízes estudadas possuíam idades entre 18 e 40 anos (média 28,1 +/- 6,1 anos). Durante a última gestação, 6,3% afirmaram terem usado cigarros, sendo 7,1% diariamente, 85,7% semanalmente e 7,1% mensalmente. Durante a lactação atual 3,8% fumavam, sendo que 7,1% fumavam 4 cigarros diariamente e 92,9%, 16 cigarros por semana. Das que relataram não fumar, 11,5% conviviam com um fumante em casa, expondo-se ao fumo passivo, o que totaliza o fumo em 15,3% das nutrízes estudadas. Concomitantemente à amamentação, 19,2% consumiam bebidas alcoólicas como cerveja (50%) e o vinho (50%). O consumo foi semanal por 70% das nutrízes, quinzenal por 20% e raramente por 10%. Além disso, 11,3% relataram fazer o uso de bebidas alcoólicas também durante a gestação anterior, como cerveja (38,9%) e vinho (61,1%). **CONCLUSÃO:** os dados revelam a prevalência do uso de nicotina e etanol durante a gestação, bem como a continuidade desse hábito no período de amamentação. Sabe-se que o etanol é potente inibidor de ocitocina e pode prejudicar a amamentação exclusiva, além de ser veiculado pelo leite humano, podendo causar danos à saúde do recém-nascido. De forma semelhante, os efeitos da nicotina podem atingir a criança que amamenta ao peito e/ou fuma passivamente, prejudicando o desenvolvimento neurológico e a saúde respiratória. Ressalta-se a importância do aconselhamento pré-natal como indutor de melhores hábitos de vida da gestante, com reflexos também no período de lactação.

**Palavras-Chave:** Nutriz; Etanol; Tabagismo.

## Comercialização de alimentos por vendedores ambulantes no ambiente escolar de Palmas-TO

Euclésia Alves Da Silva, Maria Julia Alves de Araujo, Laís de Fátima Vasconcelos dos Santos, Lúcia Gratão, Eloise Schott, Kellen Cristine Silva

**INTRODUÇÃO:** O ambiente alimentar pode exercer uma influência indireta nas decisões de compra da população e moldar seus padrões de consumo. Na infância, a escola representa um dos principais componentes do ambiente alimentar, pois é onde as crianças passam uma grande parte do seu dia. Assim, o estudo das possibilidades de oferta de alimentos neste espaço torna-se um importante objeto de estudo. **OBJETIVO:** Caracterizar o comércio ambulante de alimentos no entorno de escolas públicas e privadas da cidade de Palmas (TO). **MÉTODOS:** Trata-se de um estudo ecológico e a unidade de análise foi o ambiente do comércio ambulante de alimentos no entorno de escolas públicas e privadas, de ensino fundamental e médio. A amostra compreendeu 76 escolas (18 municipais, 24 estaduais e 34 particulares). Para a avaliação do ambiente alimentar do entorno das escolas, vendedores ambulantes foram entrevistados por meio de um questionário. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FESP, protocolo 6.942.713. **RESULTADOS:** Das 76 escolas, 5 estavam desativadas. Assim, das 71 escolas ativas, em 22 (30,9%) encontrou-se 28 vendedores ambulantes (3 municipais, 4 estaduais e 15 particulares). Quase a totalidade dos ambulantes (28) se encontravam em frente ao portão da escola (92,8%; n=26) e comercializavam os produtos usando um carrinho (67,8%; n=19). A principal fonte de renda é proveniente do comércio ambulante (85,7%; n=24) e trabalham nesse segmento há menos de 2 anos (46,4%; n=13). A maior parcela dos ambulantes vendia os alimentos em outros locais (85,7%; n=24), no período da tarde (85,7%; n=24) às terças, quartas e quintas-feiras (92,8%; n=26). A maioria também possui cadastro regular junto a prefeitura, e os principais motivos para trabalhar como ambulante são devido não terem outra oportunidade (35,7%; n=10) e identificação pelo trabalho (32,1%; n=9). Quanto ao perfil sociodemográfico, a maioria são homens (75%; n=21), idade entre 25 a 34 anos (32,1%; n=9), finalizaram o ensino médio (28,6%; n=8) e pardos (57,1%; n=16). Pipoca feita com grão natural doce/salgada foi o alimento com maior predominância de venda (42,8%, n=12), seguido por churros (39,2%; n=11), água mineral (35,7%; n=10), refrigerante comum (25%; n=7), picolés e sorvetes (25%; n=7), chips de batata frita de preparação caseira (21,4%; n=6) e guloseimas (17,8%; n=5). **CONCLUSÃO:** No contexto geral, o comércio ambulante de alimentos está presente em baixa frequência nas escolas, mas concentrado em escolas particulares. O perfil dos vendedores ambulantes caracteriza-se por homens adultos, de baixa escolaridade e com pouca estabilidade neste seguimento comercial. Dentre os 7 alimentos mais vendidos, 4 são ultraprocessados. Dessa forma, conhecer o ambiente ao qual essas crianças estão expostas permite a implementação de políticas públicas que promovam a criação de um ambiente alimentar mais saudável. APOIO FINANCEIRO: Instituto Ibirapitanga.

**Palavras-Chave:** ambulantes, entorno, ambiente alimentar, alimentação

## Elaboração do Guia de Alimento Saudável e Seguro para cantineiros de escolas

Isabela Marinho Walcacer, Gizella Diniz Campos de Oliveira, Kenya Lima de Araujo

**INTRODUÇÃO:** A escola como instituição responsável na formação de pessoas e seus processos de desenvolvimento (professores, funcionários, alunos, pais e cantineiros) tem responsabilidade junto ao Estado na promoção da saúde e na educação alimentar nutricional com vistas a prevenir doenças crônicas não transmissíveis e evitar a ocorrência de doenças transmitidas pelos alimentos. Nesse sentido, é papel do Estado convidar a escola à restrição da exposição de produtos não saudáveis aos escolares e recomendar a implementação de normas de controle higiênico-sanitário, favorecendo a produção e oferta de alimentos saudáveis e seguros, garantindo a proteção da saúde do escolar. **OBJETIVO:** Relatar a experiência de elaboração de um Guia de Alimento Saudável e Seguro para cantineiros de Instituições de Ensino do município de Palmas - TO. **MÉTODO:** Trata-se de um relato de experiência do Estágio em Nutrição Social da Universidade Federal do Tocantins realizado no âmbito da Vigilância Sanitária de Palmas. Nas inspeções sanitárias realizadas nas escolas privadas do município em 2022, o cenário revelou que as cantinas não atendiam ao disposto na RDC 216/2004 que trata das normas para a produção de alimentos seguros e na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006 que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas escolas em âmbito nacional. Diante disso, foi proposta a entrega de um Guia que estimulasse a educação sanitária na produção de alimentos seguros e saudáveis e serviria de apoio e direcionamento voltados ao Projeto de Lei subsidiado pelo Guia Alimentar para População Brasileira com as orientações contidas no Guia elaborado, com vistas a garantir a promoção da saúde e prevenção de agravos nos escolares. **RESULTADOS:** Foi elaborado um Guia de Alimento Saudável e Seguro como instrutivo para cantineiros de escolas de Palmas focado nas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Promoção de uma Alimentação Adequada e Saudável, disponibilizado ao serviço em formato digital e impresso, contendo orientações para implantação e implementação de boas práticas de fabricação nas cantinas e orientações sobre a substituição dos alimentos ultraprocessados por alimentos saudáveis. **CONCLUSÃO:** O trabalho teve relevância social na medida em que delimitou a responsabilidade sanitária da instituição de ensino e do produtor de alimentos na proteção da saúde do consumidor e estimulou a oferta de alimentos nutricionalmente adequados aos escolares, contribuindo para a prevenção e controle da obesidade infantil. Ademais, o Guia tem como potencial conteúdo de apoio e auxílio ao Projeto de Lei publicado em 22 de setembro de 2023, com aprovação através da Lei nº 4.501 de 11 de julho de 2024 pelo Governador do Estado do Tocantins se configurando num avanço ao enfrentamento da obesidade infantil.

**Palavras-Chave:** Alimentação saudável; Obesidade infantil; Alimentação escolar; Educação sanitária.

## O uso da ludicidade na promoção da alimentação escolar infantil

Thayná Diamantino, Kenya Lima de Araujo, Thames Lara Dourado Rodrigues

**INTRODUÇÃO:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) está no escopo das políticas públicas de alimentação e nutrição e tem dentre suas premissas a garantia da oferta de uma alimentação adequada e saudável para crianças e adolescentes do ensino público como forma de contribuir para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dessa população. Estados e municípios têm como atribuição a operacionalização do PNAE. No Tocantins existem equipes de nutricionistas responsáveis pelo planejamento dos cardápios para garantir a qualidade da alimentação escolar ofertada. Nesse processo de trabalho há a necessidade de realização de teste de aceitabilidade das preparações, pois a não aceitação pelos estudantes prejudica o objetivo da contribuição para a SAN e acarreta em desperdício de recursos públicos na compra dos alimentos. **OBJETIVO:** Relatar a experiência do uso da ludicidade para contribuir com a execução do PNAE no estado do Tocantins. **MÉTODO:** Trata-se de um relato de experiência do Estágio em Nutrição Social da Universidade Federal do Tocantins realizado no âmbito do PNAE, no qual foi proposta a entrega de um produto à gestão da alimentação escolar que auxiliasse a operacionalização do PNAE no estado do Tocantins. Ao considerar que a Resolução CD/FNDE nº26 de 2013 preconiza a realização de testes de aceitabilidade no PNAE e o relato das gestoras do PNAE quanto a dificuldade de adequada aplicação do teste pela falta de comprometimento dos estudantes na análise das preparações, pensou-se em elaborar materiais lúdicos para sensibilizar os escolares para essa contribuição. Os materiais foram elaborados no CANVA (plataforma de design online para execução do material com as ilustrações 3D) e no ADOBE PHOTOSHOP (software de edição de imagens para torná-las mais atrativas). **RESULTADOS:** Foram desenvolvidos dois materiais educativos que pudessem contribuir com a adequada aplicação do teste de aceitabilidade da alimentação escolar: um 'Instrutivo sobre o Teste de Aceitabilidade' que orientava os estudantes sobre a importância e responsabilidade de seguir o passo a passo para a realização correta e o Manual do Cientista do Alimento que se configurou como um convite lúdico aos escolares para realização do teste visando a garantia do seu envolvimento na proposta, ao de forma ilustrada, mostrar a importância e o protagonismo das crianças nesse trabalho que é atividade obrigatória do PNAE. Assim, as crianças podem se sentir pertencentes ao espaço de decisão ao perceberem a validade da sua opinião na oferta dos cardápios. **CONCLUSÃO:** A integração ensino-serviço-comunidade através da oferta do estágio possibilitou que a universidade contribuísse com as necessidades do serviço e, concomitantemente, permitiu à estudante reconhecer a importância da ludicidade como estratégia para o cumprimento de ações obrigatórias no PNAE, além de desenvolver habilidades necessárias ao exercício da profissão.

**Palavras-Chave:** ludicidade, alimentação escolar, segurança alimentar e nutricional.

## Você é o que você come?

Jahny Kássia Duarte Rocha, Fernando Vieira Machado

**INTRODUÇÃO:** O Instituto Federal do Tocantins (IFTO) possui 11 campi e 3 campi avançados, com a Reitoria apoiando as ações de Assistência Estudantil dessas unidades através do Programa de Acompanhamento aos Campi Avançados (PACA), devido a seu quadro reduzido de servidores. Em resposta a uma demanda do campus Avançado de Formoso do Araguaia, foi organizada roda de conversa sobre alimentação e imagem corporal, voltada para adolescentes. Carvalho et al. (2020) apontam que a insatisfação com a imagem corporal é fruto, entre outros fatores, do não enquadramento a padrões de beleza considerados ideais. Na adolescência esse fenômeno adquire contornos preocupantes, já que a busca pelo “corpo ideal” pode acarretar danos à saúde física e psicológica em pleno processo de desenvolvimento com consequências futuras para a qualidade de vida. A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (BRASIL, 2022), revelou uma tendência alarmante de estudantes em adotar a indução ao vômito ou uso de laxantes enquanto estratégia de perda de peso frente à percepção de excesso de massa corporal. Portanto, ações que promovam a construção de uma imagem corporal saudável e a prática de uma alimentação voltada à saúde, e não à estética, são essenciais para o desenvolvimento biopsicossocial dos jovens. **OBJETIVOS:** O objetivo da atividade foi apresentar a relação existente entre autoimagem corporal e hábitos alimentares e sensibilizar os estudantes do campus avançado Formoso do Araguaia do IFTO sobre a importância de se ter um visão mais saudável sobre sua imagem corporal, influenciando de forma positiva na alimentação. **MÉTODOS:** A roda de conversa, intitulada "Você é o que você come?", foi conduzida por uma nutricionista e um psicólogo da Reitoria do IFTO, envolvendo quatro turmas do ensino médio integrado, cada uma separadamente. Inicialmente, o psicólogo abordou a imagem corporal na adolescência. Em seguida, a nutricionista conectou essa discussão à alimentação, destacando como a percepção corporal e o ideal de corpo perfeito influenciam as escolhas alimentares. Foi realizada com os estudantes a dinâmica "Escala de Alimentos" para entender e discutir suas opções alimentares. Por fim, um vídeo sobre a busca por padrões de beleza inalcançáveis foi exibido, seguido por uma conversa sobre os objetivos e riscos de se alimentar com foco principalmente estético. **RESULTADOS:** A roda de conversa foi bem recebida pelos estudantes, que participaram ativamente da ação. Ao final, duas estudantes solicitaram atendimento individual: uma foi encaminhada para atendimento psicológico e a outra, que já estava em acompanhamento psicológico, foi direcionada também para atendimento nutricional devido à suspeita de bulimia. **CONCLUSÃO:** Após a oficina, foi realizada avaliação qualitativa da ação pelo campus e pela equipe responsável pelo projeto que mostrou que a ação executada atendeu as expectativas da unidade, não havendo sugestões de melhorias.

**Palavras-Chave:** Nutrição do Adolescente; Saúde Mental; Imagem Corporal.

## Promoção de Saúde pelo Lazer: Experiência Acadêmica no Curso de Nutrição

Abigail Mayara de Sousa Dias, Denise Bringel

**INTRODUÇÃO:** A Política Nacional de Promoção de Saúde traz o lazer como um dos seus objetivos gerais, como exposto abaixo: Promover a qualidade de vida e reduzir vulnerabilidade e riscos à saúde relacionados aos seus determinantes e condicionantes – modos de viver, condições de trabalho, habitação, ambiente, educação, lazer, cultura, acesso a bens e serviços essenciais (BRASIL, 1988). Para Dumazedier (1972) apud Marcellino (2010) o lazer é um: Conjunto de ocupações às quais o indivíduo pode entregar-se à livre vontade, seja para repousar-se, seja para divertir-se, recrear-se e entreter-se e ainda para desenvolver sua formação desinteressada, sua participação social voluntária, ou sua livre capacidade criadora, após se livrar ou desembaraçar suas obrigações profissionais, familiares e sociais. A partir da compreensão que a universidade é um meio social e profissional para os discentes do curso e que a Política Nacional de Promoção de Saúde traz o lazer como um dos determinantes de saúde das populações, propor atividades lúdicas no espaço da UFT se torna uma possibilidade de garantir aos alunos o acesso ao lazer e tentar minimizar os agravos à saúde em função da jornada de estudos e sobrecargas. Pelo lazer e através do lazer, a capacidade criativa e inventiva das pessoas e dos grupos são estimuladas, ao participarem de jogos, brincadeiras, teatro, cinema e atividades artísticas em geral. Investe-se na qualidade de vida e nas condições de saúde de todos (CARVALHO, 2005). A promoção da saúde é um pilar fundamental na formação de profissionais de nutrição, especialmente no contexto de esporte e exercício físico. A incorporação de atividades de lazer na rotina acadêmica pode melhorar o bem-estar dos alunos e incentivar práticas saudáveis. Este relato de experiência descreve uma iniciativa de promoção da saúde por meio de atividades de lazer no curso de Nutrição, focando na importância da integração entre teoria e prática para a formação integral do estudante.

**OBJETIVO:** Relatar a implementação de um programa de atividades de lazer e esporte para alunos do curso de Nutrição, visando promover a saúde e o bem-estar físico e mental.

**MÉTODO:** O programa foi desenvolvido durante um semestre letivo e incluiu uma série de atividades, como corridas, teste de Vo2, slackline, vôlei e caiaque. A adesão dos alunos foi voluntária, e a participação foi incentivada através de convites em sala de aula e campanhas nas redes sociais. **RESULTADOS:** No contexto da lógica capitalista, o lazer muitas vezes é considerado supérfluo e desnecessário. Contudo, do ponto de vista da saúde, essas experiências são de suma importância, pois facilitam a construção de vínculos, a corresponsabilidade e a autonomia na gestão da própria saúde. **CONCLUSÃO:** A experiência demonstrou o potencial de tais iniciativas para integrar conhecimentos teóricos com práticas saudáveis, essencial para a formação de nutricionistas capacitados.

**Palavras-Chave:** Promoção da Saúde, Lazer, Nutrição, Educação em Saúde.

## Alimentos ultraprocessados na dieta de escolares de uma instituição privada de Palmas, Tocantins.

Iranilde Fernandes dos Santos Rebelato Piccoli, Mariana Marques De Souza, Mariana Araújo Dos Santos, Mychelly Lorranna Mariah Mendes Coelho, Flávia Raquel Soares dos Reis, Renata Junqueira Pereira

**INTRODUÇÃO:** Os fatores que afetam os hábitos alimentares estão relacionados aos ambientes nos quais as crianças estão inseridas. O consumo excessivo de alimentos hipercalóricos, ultraprocessados, em detrimento dos alimentos in natura se destaca dentre esses riscos nutricionais. **OBJETIVO:** avaliar a presença de alimentos ultraprocessados e os teores de nutrientes da alimentação de escolares em Palmas. **MÉTODOS:** trata-se de estudo transversal, que avaliou 38 crianças, entre 7 e 8 anos, matriculadas no segundo ano fundamental de uma escola privada, em Palmas-TO. As mães participaram via de telefone, respondendo a um questionário de saúde e um Recordatório Alimentar de 24 horas. O uso de suplementação foi registrado. Os alimentos foram avaliados quanto ao grau de processamento, conforme a classificação NOVA. Teores de nutrientes e energia foram analisados no programa Diet Box e a adequação dos consumos foi avaliada conforme as Dietary Reference Intakes. Os dados foram analisados em estatísticas descritivas. O estudo foi aprovado por Comitê de Ética (parecer 6026385). **RESULTADOS:** Observou-se idade média de 91,32 meses (7 anos e 6 meses), com predominância do sexo feminino 63,20%. Observou-se também que 81,1% dos escolares recusavam alguma fruta, legume ou verdura; sendo que 20% recusavam frutas, 30% legumes, 6,7% verduras, 26,7% recusavam os três tipos e 16,6 % recusavam carnes, vísceras e ovos. Em 24,3% das crianças foi relatada dificuldade na aceitação de novos alimentos. Em relação ao lanche consumido na escola, apenas 24,3% consumiam lanches compostos por alimentos in natura. Os ultraprocessados compunham 54% dos lanches, trazidos de casa ou adquiridos na lanchonete escolar. No que diz respeito à alimentação diária total, o consumo de ultraprocessados foi observado em todos os recordatórios, sendo os tipos mais consumidos: suco industrializado, achocolatado, carnes ultraprocessadas (presunto, linguiça, salsicha, hambúrguer, mortadela), biscoitos doces e refrigerantes. Quando se analisaram os teores de nutrientes diários ingeridos, observou-se que 71,1% apresentaram consumo adequado em relação à necessidade de energia calculada. Em relação ao consumo de macronutrientes, a maioria apresentou ingestões de carboidratos, proteínas e lipídeos dentro dos limites de ingestão recomendados. No entanto, foram identificadas elevadas prevalências de inadequações nas ingestões de vitaminas A (89,5%) e D (97,4%) e dos minerais cálcio (97,4%) e ferro (52,6%), mesmo considerando-se as suplementações de nutrientes, que apenas 10 (27,0%) crianças utilizavam. **CONCLUSÃO:** a recusa por alimentos naturais e a elevada prevalência de produtos ultraprocessados na alimentação dos escolares pode estar privando a oferta adequada de micronutrientes essenciais nessa fase da vida e predispor a deficiências nutricionais importantes. O perfil de consumo alimentar observado na população estudada, caso se mantenha, poderá desencadear desfechos desfavoráveis à saúde até a vida adulta.

**Palavras-Chave:** nutrição infantil; deficiências de micronutrientes; alimentação escolar.

## Consumo alimentar e estado nutricional de escolares de uma instituição privada de Palmas, Tocantins

Mariana Araújo Dos Santos, Juliana Barbosa Almeida, Samily Thielle Lima Machado, Ritielli da Silva Torres, Cerize Rodrigues Lima Cardoso Abreu, Renata Junqueira Pereira

**INTRODUÇÃO:** alguns fatores podem prever a prevalência significativa de excesso de peso infantil, entre eles os fatores genéticos, fisiológicos, ambientais e socioeconômicos. Embora questões biológicas sejam importantes, os fatores ambientais e sociais, associados à ingestão de alimentos podem levar a uma melhor compreensão desse panorama. **OBJETIVO:** avaliar o consumo de nutrientes e o estado nutricional em crianças, de 7 e 8 anos, do ensino privado.

**MÉTODOS:** estudo transversal, que avaliou 51 crianças, entre 7 e 8 anos, matriculadas no segundo ano fundamental de uma escola privada, em Palmas-TO. Realizou-se uma análise antropométrica das crianças e seus responsáveis responderam a um Recordatório Alimentar de 24 horas. Estabeleceu-se o estado nutricional, por meio do referencial da Organização Mundial da Saúde e também a classificação das crianças com base na circunferência abdominal infantil. As ingestões de nutrientes dos recordatórios foram estimadas pelo DietBox, baseando-se nas tabelas de composição química de alimentos disponíveis no software. Para cada criança foi calculado o consumo diário de energia, proteínas, carboidratos e lipídios, bem como os consumos diários dos micronutrientes: vitaminas A, D, B12, ferro e cálcio. Os dados foram analisados por meio de estatísticas descritivas. O estudo foi aprovado por Comitê de Ética (parecer 6026385). **RESULTADOS:** observou-se idade média de 91,32 meses (7 anos e 6 meses, sendo a maioria do sexo feminino (60,8%). O estado nutricional (n=51) prevalente foi a eutrofia com 64,7%, no entanto, 33,3% das crianças apresentam sobrepeso e obesidade. A classificação da circunferência abdominal (n=51) foi adequada em 80,4% dos casos, com um quadro de obesidade em 19,6% das crianças. A adequação do consumo energético diário em relação à necessidade calculada (n=38), foi considerada adequada em 71,1% e excessiva em 28,9% das crianças. Em relação aos macronutrientes (n=38), a maioria dos escolares apresentaram consumo diário adequado para carboidratos (65,8%) e proteínas (94,7%); e 60,5% consumiam inadequadamente lipídios; sendo o consumo excessivo para 23,7% e insuficiente para 36,8%. No que tange aos micronutrientes (n=38), a prevalência de consumo insuficiente foi de 89,5% para vitamina A, 97,4% para a vitamina D e Cálcio; e 52,6% para o Ferro. Para a vitamina B12 o consumo foi adequado em 78,9% das crianças. **CONCLUSÃO:** a maioria das crianças apresentou estado nutricional antropométrico eutrófico, porém, quando se observa o consumo de micronutrientes há grande risco de deficiência para todos os nutrientes estudados, exceto para B12. Além disso, houve elevada prevalência de excesso de peso, o que reflete também o consumo excessivo de energia observado.

**Palavras-Chave:** comportamento alimentar; desenvolvimento infantil; obesidade infantil.

## Ação de extensão para Promoção do Aleitamento Materno e incentivo à doação de leite humano em Palmas, Tocantins: um relato de experiência

Kayara Barbosa Monteiro, Fernando Sousa Costa, Hingrid Lorraine Lucena Martins, Bianca Dias Ferreira

**INTRODUÇÃO:** No âmbito da Nutrição em Saúde Coletiva, o aleitamento materno e a doação de leite humano são relevantes, pois além de nutrir, o leite materno é sinônimo de proteção e vínculo para o bebê, sendo o Aleitamento Materno Exclusivo (AME) indicado até o sexto mês de vida. Ademais, para bebês internados em unidades neonatais e que não podem ser amamentados pela mãe, a doação de leite humano é um gesto que pode salvar vidas, devendo ser incentivado. **OBJETIVOS:** Relatar experiência de atividade de extensão realizada por acadêmicos do Curso de Nutrição na Semana do Bebê no Município de Palmas-TO, visando a promoção do AME até 6 meses de vida do bebê e o incentivo à doação do leite humano para o Banco de Leite. **MÉTODOS:** A ação de extensão ocorreu em parceria com profissionais da Atenção Primária à Saúde, na qual houve a elaboração e aplicação de oficina com o tema “Aleitamento Materno e doação do Leite Humano” para um grupo de gestantes e lactantes de um Centro de Saúde da Comunidade no município de Palmas-TO. Inicialmente os acadêmicos abordaram sobre a importância do leite materno, os benefícios do AME, práticas que facilitam a amamentação e doações para o Banco de Leite Humano. Posteriormente, as participantes foram envolvidas em uma dinâmica de mitos e verdades, na qual o público, após a leitura das afirmativas, indicava se a informação se tratava de um mito ou uma verdade, a fim de oportunizar a desmistificação de falsas ideias referentes ao tema. Ao final, foi realizado um sorteio de prêmios com foco no autocuidado da mãe; seguido da distribuição de material educativo e aplicação do questionário de avaliação. Toda a temática abordada, bem como o folder criado, foram baseados no “Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos”, material técnico do Ministério da Saúde que foi adotado como texto básico para a oficina. **RESULTADOS:** Observou-se que o uso das dinâmicas propostas possibilitou a troca de experiências entre as gestantes e lactantes presentes e favoreceu o esclarecimento de dúvidas. Através das avaliações, os participantes atribuíram nota 10 para o conteúdo e uma média de 9,92 para as dinâmicas, aprendizagem e participação dos acadêmicos. Afinal, a atividade de extensão descrita proporcionou aos alunos uma aproximação do contexto de atuação do nutricionista no Sistema único de saúde. **CONCLUSÃO:** Experiências como esta são de fundamental importância para preparar o estudante para a ação profissional no âmbito da saúde pública/coletiva, bem como o planejamento de ações em saúde embasadas nas demandas de saúde e nutrição da comunidade. Além disso, a atividade realizada proporcionou socialização entre o grupo, gerando trocas de experiências entre as gestantes e lactantes presentes e facilitando o esclarecimento de dúvidas recorrentes sobre o tema.

**Palavras-Chave:** Amamentação; Leite materno; Promoção da saúde.

## Avaliação do conhecimento de comensais sobre alimentação segura e saudável em um evento de massa no município de Palmas-TO: um relato de experiência

Manoel Alves Gramoza Vilarinho, Silvana Marques Filgueiras Teixeira, Eloise Schott

**INTRODUÇÃO:** Dentre os problemas de saúde pública relacionados à alimentação e nutrição, destacam-se as doenças crônicas não transmissíveis e as doenças transmitidas por alimentos. Nesse contexto, cabe à Vigilância Sanitária desenvolver ações de controle e fiscalização capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde. Além disso, é de sua competência planejar, desenvolver ações de promoção e proteção à saúde, bem como, elaborar e executar programas de educação sanitária, com o intuito de propiciar a conscientização visando a melhoria da qualidade de vida e da saúde da população. **OBJETIVO:** Verificar o conhecimento e orientar comensais sobre uma alimentação saudável e segura em um evento de massa no município de Palmas-TO. **MÉTODOS:** Trata-se de um relato de experiência referente a uma ação realizada com comensais presentes em um evento de massa realizado em junho de 2024 no município de Palmas-TO. Foi elaborado um instrumento pelo Núcleo de Educação em Vigilância Sanitária da Vigilância Sanitária Municipal em parceria com o curso de Nutrição da Universidade Federal do Tocantins, contendo seis questões referentes ao conhecimento dos comensais sobre alimentação segura, hábitos alimentares e rotulagem nutricional, com opções de resposta “sim” e “não”. O instrumento foi aplicado em 2 dias consecutivos, por meio de entrevista com os comensais no espaço de convivência de alimentação do evento e posteriormente todos os entrevistados receberam orientações sobre uma alimentação saudável e segura. **RESULTADOS:** Foram entrevistados um total de 110 indivíduos. Destes, 89,1% (n=98) informaram que conhecem a nova rotulagem dos alimentos, 95,5% (n=105) afirmaram que consumir regularmente frutas in natura no lugar de sucos industrializados reduz o risco de desenvolver doenças crônicas, 99,1% (n=109) alegaram que lavar as mãos corretamente antes de comer diminui as chances de ter uma intoxicação alimentar, 86,4% (n=95) relataram que utilizam hipoclorito de sódio para higienização correta de vegetais; 42,7% (n=47) sabiam que há um órgão regulamentador que controla a adição de sódio nos alimentos, e, somente 9,1% (n=10) costumavam perguntar aos ambulantes a procedência dos alimentos que consomem. Após os questionamentos, o público foi orientado quanto à uma alimentação saudável e segura a partir da explicação sobre estratégias higiênico-sanitárias para redução do risco microbiológico evitando uma intoxicação alimentar, e como interpretar a nova rotulagem de alimentos e optar por alimentos mais saudáveis a fim de prevenir e controlar as doenças crônicas não transmissíveis. **CONCLUSÃO:** Em suma, grande parte dos entrevistados compreendem a relevância de uma alimentação saudável e segura. No entanto, ressalta-se a importância da atuação da vigilância sanitária na realização de ações de educação sanitária e educação em saúde para a promoção e incentivo ao consumo de alimentos saudáveis e seguros, garantindo assim a segurança alimentar da coletividade.

**Palavras-Chave:** alimento seguro, doenças transmitidas por alimentos, rotulagem de alimentos, doenças crônicas não transmissíveis, vigilância sanitária.

## Perfil higiênico-sanitário da feira livre da 304 sul em Palmas-TO.

Alana Alves Rodrigues, Naffitaly Alves Ramos, Rayane Lira Rodrigues, Thamyrys Ribeiro da Silva, Viviane Ferreira dos Santos

**INTRODUÇÃO:** As feiras livres vão além do comércio, refletindo a dinâmica comunitária e a produção local. Em Palmas, Tocantins, elas são parte da identidade cultural, com sete feiras credenciadas. Esta pesquisa teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias da feira da 304 Sul, em Palmas-TO. **MÉTODOS:** Este é um estudo descritivo, transversal, realizado na cidade de Palmas-TO, utilizando dados provenientes de um check-list em conformidade a RDC 275/2006 da ANVISA, aplicado à feira da quadra 304 sul, no espaço público Mário Bezerra Cavalcanti. Os dados foram cedidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Emprego e coletados pelos fiscais efetivos da feira. O check-list teve como base a RDC 216/2004 da ANVISA, que estabelece regulamentos técnicos de boas práticas para serviços de alimentação e pela Lei nº 1.852/2011, alterada pela Lei nº 2.566/2020, a qual trata sobre a normatização das feiras livres em áreas públicas, estabeleceu as seguintes respostas: “Atende”, “Deve Melhorar” e “Não Atende”. Analisou-se os dados usando planilhas no Excel, para verificar a frequência e a porcentagem dos dados, para as boas práticas higiênico-sanitárias das bancas de Alimentação preparada, Farináceos, temperos e castanhas; produtos/ remédios naturais e similares; Produtos de origem animal; hortifrutigranjeiros; e outros **RESULTADOS:** Avaliou-se 46 feirantes, dos quais 32,6% (n=15) oferecem alimentos preparados, seguidos por produtos farináceos, temperos e castanhas, e hortifrutigranjeiros com 21,7% (n=10), e produtos de origem animal com 19,6% (n=9). Observou-se que 82,6% (n=38) mantêm higiene pessoal e das instalações. Sobre vestuário adequado, 65,2% (n=30) cumprem, enquanto 26,1% (n=12) precisam melhorar. A exposição dos produtos em recipientes apropriados é atendida por 71,7% (n=33), com 23,9% (n=11) precisando melhorar. Limpeza da área e acondicionamento de resíduos são adequados para 93,5% (n=43). A presença de lavatórios é atendida por 75,6% (n=34), e o armazenamento adequado de alimentos é feito por 73,3% (n=33). **CONCLUSÃO:** Todos os itens alcançaram mais de 70% de conformidade com as normas da Legislação sobre higiene em feiras. No entanto, o uso adequado do vestuário, a temperatura dos alimentos prontos e os recipientes adequados precisam de melhorias significativas, já que atingiram a maior porcentagem da categoria “deve melhorar”. Medidas contínuas de fiscalização também devem ser implementadas para garantir a conformidade constante com as normas de higiene, assegurando assim a segurança alimentar e a saúde dos consumidores.

**Palavras-Chave:** segurança alimentar; feirantes; boas práticas.

## Situação da amamentação aos 100 primeiros dias pós-parto e fatores associados em Palmas, Tocantins

Juliana Barbosa Almeida, Ana Carolina Tinti, Mariana de Souza Macedo, Sylvia do Carmo Castro Franceschini, Renata Junqueira Pereira

**INTRODUÇÃO:** Amamentar na primeira hora de vida favorece o aleitamento materno exclusivo. O contato pele a pele, entre a mãe e o bebê, na primeira hora, para além de garantir a amamentação, previne hipotermia do recém-nascido, coloniza o bebê com a microbiota materna, favorece o estímulo da sucção no complexo mamilo areolar, garantindo uma experiência de parto adequada e saudável ao binômio mãe-filho. **OBJETIVO:** descrever a amamentação na primeira hora e aos 100 primeiros dias de vida pós-parto em puérperas acompanhadas na rede pública de saúde de Palmas, TO. **MÉTODOS:** estudo transversal em que foi aplicado um questionário semiestruturado a puérperas, maiores de 18 anos, com até 100 dias de pós-parto e relatando amamentação exclusiva, da rede pública de saúde de Palmas – TO, nos territórios de saúde: Karajá, Javaé, Xerente, Apinajé, Xambioá e Krahô. Os dados foram analisados por estatísticas descritivas e o projeto foi aprovado por comitê de ética (parecer: 2.702.535). **RESULTADOS:** foram entrevistadas 64 puérperas, com idades entre 18 e 40 anos, sendo a média de 28 anos. Das entrevistadas 100% realizaram pré-natal, sendo que a maioria realizou minimamente o número esperado de consultas pré-natais e 86,8% realizaram entre 6 e 14 consultas. A maioria (71,9%) não planejou a gestação, e 71,9% afirmam que já estiveram grávidas antes, sendo que 52,2% tiveram uma gravidez anterior, enquanto 45,6% tiveram entre 2 e 4 gestações e 2,2% relataram 6 gestações anteriores. Quanto à idade da primeira gravidez, 35,5% engravidaram entre 14 e 18 anos e 64,5% entre 19 e 29 anos. Quanto à idade gestacional em que a criança nasceu na última gestação, 4,8% nasceram prematuros (menos de 36 semanas) e 95,2% nasceram a termo (entre 37 e 41 semanas). Observou-se que 57,7% dos partos foram normais e 42,3% cesáreos. O contato pele a pele na primeira hora de vida entre o binômio mãe-filho foi efetivado em 68,3% dos binômios, enquanto 22,2% não tiveram esse contato. Ainda, 70,3% das puérperas relataram ter recebido ajuda da equipe de saúde para sucção do bebê, logo após o parto e 28,1% não relataram esse auxílio. Ainda no hospital, 17,4% relataram que seus bebês receberam alguma fórmula láctea. Durante a atual amamentação, apesar de todas as nutrizes estudadas terem relatado a prática de amamentação exclusiva, 32,8% das entrevistadas afirmaram não oferecer nada além do leite materno, 56,3% ofereciam água e 10,9% ofereciam chás. **CONCLUSÃO:** O contato pele a pele não tem se efetivado em todos os partos realizados e a orientação profissional para a primeira sucção da criança também não foi efetivada para todas as parturientes estudadas, o que pode estar associado a realização de partos cesáreos. No entanto, essas ações são fundamentais para o início precoce e garantia da continuidade do processo de amamentação exclusiva. Além disso, observou-se que a maioria das nutrizes estudadas não estavam amamentando de forma exclusiva, pois ofertavam outros líquidos além do leite humano.

**Palavras-Chave:** Puérpera; Aleitamento materno; Recém-nascido.



**Resumos da  
Área de  
NUTRIÇÃO NA  
CADEIA DE  
PRODUÇÃO, NA  
INDÚSTRIA E  
NO COMÉRCIO  
DE ALIMENTOS**

## Relato de Experiência: desenvolvimento de nugget saudável

Erika Cirqueira Carvalho, Sofia Gautama Galhardo e Santiago, Wildisvane Michele Nogueira Oliveira, Tatiana Evangelista da Silva Rocha

O desenvolvimento de produtos na área de Nutrição é uma atribuição da nutricionista que atua na área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e na Nutrição em Alimentação Coletiva. Essa prática envolve ciência, inovação e saúde, com o objetivo de criar alimentos que não apenas atendam às necessidades nutricionais das pessoas, mas que também promovam o bem-estar e a qualidade de vida. Este processo envolve várias etapas, que vão desde a pesquisa e análise de mercado até a formulação e lançamento do produto, considerando a viabilidade técnica, econômica e, principalmente, os impactos na saúde dos consumidores. Dessa forma um grupo de alunos foi desafiado para desenvolver um nugget de frango saudável. O projeto de criação deste novo produto envolveu a elaboração de uma ficha técnica de preparação, desenvolvimento da tabela nutricional, execução da receita com degustação. Para desenvolver o novo produto, as alunas partiram de um produto existente no mercado, fizeram uma avaliação da embalagem e identificaram os ingredientes e quais poderiam ser substituído, para assim formularem uma nova preparação de nuggets saudável. A atividade permitiu que as alunas aplicassem conhecimentos sobre técnica dietética, controle higiênico sanitário, composição nutricional e processamento de alimentos para reformular um produto ultraprocessado em uma alternativa mais nutritiva e equilibrada. A reformulação de alimentos ultraprocessados em opções mais saudáveis está alinhada com as tendências atuais de alimentação, que priorizam a saúde e o bem-estar. A demanda por alimentos com menor teor de aditivos químicos, mais ricos em nutrientes e com ingredientes naturais está sendo requerida como uma vantagem na estratégia de marketing, sendo um diferencial na hora da escolha do consumidor. O produto nugget de frango ultraprocessado continha em uma porção de 100 gramas, 16g de carboidratos, 14g de proteínas, 9g de lipídios totais, 454mg de sódio e 1,2g de fibra alimentar, além disso possuía 14 ingredientes na sua composição entre eles aromatizantes, espessantes e estabilizantes. O quilo do produto foi encontrado custando em torno de R\$44,00. Para desenvolver um nugget de frango saudável foram realizadas pesquisas em sites de receitas e uma proposta de novo produto foi criada, testada e aprovada, utilizando menos ingredientes do que o produto industrializado e nenhum aditivo alimentar. Os ingredientes usados foram: peito de frango, amido de milho, ovo, farinha de rosca, sal, cebola, alho e pimenta. O quilo do novo produto foi calculado por R\$27,03. Desenvolver produtos saudáveis a partir de preparações já disponíveis no mercado é uma estratégia eficaz para incentivar a população a fazer escolhas alimentares mais saudáveis e, muitas vezes, mais econômicas. Além disso, essa prática estimula as habilidades culinárias no ambiente familiar, trazendo inúmeros benefícios para a saúde, conforme destacado no Guia Alimentar para a População Brasileira.

**Palavras-Chave:** Alimentos ultrapassados, ciência, inovação e saúde, nuggets saudável.

## Prospecção da qualidade nutricional do mel da abelha sem ferrão *Melipona rufiventris*

Paulo Henrique De Melo Almeida, Anielli Souza Pereira, Francisca Maria Pinheiro de Sousa, Cintia Ribeiro De Souza, Caroline Roberta Freitas Pires, Paula Morais

**INTRODUÇÃO:** As abelhas sem ferrão (Meliponini), assim chamadas por terem seu acúleo atrofiado que as impedem de ferroar, são características de regiões tropicais no Brasil, com mais de 300 espécies listadas. Elas coletam seu alimento de flores, carregando grãos de pólen pelas vegetações e transportando esse substrato em sua própria estrutura, o papo de mel ou a vesícula melífera, onde o néctar recebe enzimas que iniciam seu processamento. A capacidade produtiva de abelhas sem ferrão é menor do que a capacidade de abelhas africanizadas, no entanto, o mel dos meliponíneos vem se destacando nos últimos anos pela sua contribuição na economia local, distinguindo-se no sabor, aroma, além de ser amplamente usado na medicina popular das comunidades locais. Este mel possui características físico-químicas que dificultam a proliferação de microrganismos, como alta concentração de açúcares, baixo pH, alta osmolaridade e baixa umidade. Sua popularização e consequente apreço comercial reflete a necessidade de avaliar seus parâmetros nutricionais. **OBJETIVOS:** Avaliar as características químicas e a atividade antioxidante do mel da abelha *Melipona rufiventris*. **MÉTODOS:** O mel da abelha *Melipona rufiventris* foi colhido no município de Miracema - TO, no mês de junho do ano de 2024. Foi determinado o valor de pH e acidez titulável conforme normativa do Instituto Adolfo Lutz, além do teor de compostos fenólicos e atividade antioxidante pelos protocolos de redução de ferro (FRAP), método ABTS (2,2-azino-bis(ethylbenzo-thiazoline6-sulfonic acid) diammonium salt) e DPPH (2,2-difenil-1-picrilidrazil). Todas as análises foram realizadas em triplicata e os resultados expressos em valor médio. **RESULTADOS:** O mel da abelha *Melipona rufiventris* apresentou um valor médio de pH de 3,99 e um valor médio de acidez titulável de 3mEQ/kg, indicando qualidade ideal para consumo, atendendo a legislação brasileira, em que os meis devem apresentar o pH entre 3,3 e 4,6 e acidez de no máximo 5000mEQ/kg. Já com relação à atividade antioxidante, observou-se que pelo protocolo FRAP obteve-se um valor médio de 81  $\mu\text{M}$  de sulfato ferroso/g de amostra, pelo protocolo ABTS um valor médio de 438( $\mu\text{M}$  de trolox/g amostra)e pelo método de DPPH um valor médio de 13% de sequestro de radical livre. Associado a isso, a amostra apresentou um teor médio de compostos fenólicos de 46(mg/100g de EAG). Assim, a alta atividade antioxidante do mel da abelha *Melipona rufiventris* pode estar associada ao elevado teor de compostos fenólicos presentes nas amostras. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que o mel da abelha *Melipona rufiventris* apresentou pH e acidez dentro dos padrões legais e de qualidade comercial, além de apresentar alta atividade antioxidante e elevado teor de compostos fenólicos.

**Palavras-Chave:** Meliponíneos, antioxidantes, composição química.



**Resumos da  
Área de  
NUTRIÇÃO NO  
ENSINO, NA  
PESQUISA E NA  
EXTENSÃO**

## Importância das atividades extensionistas na formação profissional dos graduandos de nutrição

Vitoria Rodrigues dos Santos, Paulo Henrique De Melo Almeida, Vitoria Araújo de Freitas Pereira, Viviane Ferreira dos Santos, Caroline Roberta Freitas Pires

**INTRODUÇÃO:** A formação do nutricionista tem lugar de relevância para o sucesso na prática profissional, assim o processo de inserção das ações de extensão no currículo dos cursos de graduação em nutrição eleva o nível de interesse do acadêmico e promove a aproximação da comunidade com a universidade. Essas experiências precoces e interação contínua no tripé ensino, pesquisa e extensão colaboram na formação plena, condizente com as necessidades reais do mercado de trabalho. **OBJETIVOS:** Relatar a experiência no desenvolvimento e condução de oficinas para capacitação de manipuladores de alimentos da rede municipal de ensino de Palmas- Tocantins. **MÉTODOS:** A atividade foi realizada com manipuladores de alimentos da rede municipal de ensino de Palmas-Tocantins. Para condução das oficinas foram adotadas metodologias lúdicas com o uso de recursos audiovisuais, construção de maquetes, confecção de cartazes e montagem de pratos saudáveis. Foram abordados temas relacionados ao Guia Alimentar para a População Brasileira, rotulagem nutricional e ambientes alimentares. As oficinas foram avaliadas de forma quantitativa pela aplicação de um pré e um pós teste com perguntas relacionadas aos temas abordados e de forma qualitativa por depoimentos dos participantes. **RESULTADOS:** As oficinas foram conduzidas com 86 manipuladores de alimentos, o que exigiu dos discentes um elevado controle durante a execução da atividade educativa, no que se refere à distribuição dos grupos, sistematização do tempo de fala e organização da participação de todos os cursistas. Além disso, a condução das oficinas permitiu que eles compreendessem a importância da linguagem como ferramenta de acessibilidade, uma vez que é muito comum a adoção de uma linguagem técnica em sala de aula. Também ficou evidenciado a importância da formação de manipuladores de alimentos que atuam no âmbito escolar e a necessidade de ações que favoreçam a desmistificação de assuntos relacionados à alimentação. Aliado a estas ponderações anteriores cabe destacar que os discentes certificaram a importância da adoção de estratégias lúdicas na condução de oficinas formativas, visto que estas estimulam o protagonismo dos cursistas e facilitam a aprendizagem dos temas abordados. **CONCLUSÃO:** A experiência da ação extensionista trouxe aos acadêmicos a oportunidade de vivenciar o processo da educação popular em saúde, visto que a proposta da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é levar o saber técnico a todos os indivíduos, tornando sua compreensão facilitada. O envolvimento e participação dos graduandos na elaboração e na condução das oficinas expandiu formas de como se relacionar, tratar e conduzir futuras ações, além de configurar como inspiração para tantas outras temáticas em EAN. Portanto, ressalta-se a importância do envolvimento acadêmico em projetos de extensão, o que possibilita o contato direto com a comunidade, permitindo que os conteúdos abordados durante a graduação estejam vinculados à prática profissional.

**Palavras-Chave:** Manipuladores de alimentos, promoção à saúde, educação alimentar e nutricional, alimentação. saudável.

## Nutrição sustentável e o protagonismo estudantil: a experiência de criação da Liga Acadêmica para o Desenvolvimento Sustentável

Giovanna Ferreira Lima, Márcio Bruno Alves Costa, Kássia Moreira Farias Maia, Leticia Neves Teixeira dos Santos, Marta Azevedo dos Santos

**INTRODUÇÃO:** Segundo Koerber (2017, apud CRUZ et al., 2022) os princípios da nutrição sustentável, se referem às dimensões de meio ambiente, economia, sociedade, saúde e cultura, e tem como propósito solucionar os desafios globais, propondo um estilo de vida mais sustentável. Dessa forma, a discussão da nutrição sustentável se faz elemento essencial no âmbito acadêmico, justamente por ter um grande potencial de transformação social. Ademais, para Freire (1996), “ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua produção ou a sua construção”, demonstrando a necessidade intrínseca de uma educação universitária alinhada aos preceitos extensionistas para que, assim, o corpo estudantil tenha condições de realizar seus estudos com o protagonismo estudantil potencializado e formatado para as necessidades do alunado e da sociedade. Nesse sentido, emerge a iniciativa da Liga Acadêmica para o Desenvolvimento Sustentável, visando promover a conscientização, o engajamento e ações em prol dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da ONU. Esta proposta visa estruturar as atividades e estratégias educacionais da Liga, fornecendo um arcabouço teórico e prático que guiará suas ações e impactará positivamente a comunidade envolvida. **OBJETIVOS:** Este estudo tem como objetivo compartilhar a experiência da instituição da Liga Acadêmica para o Desenvolvimento Sustentável e analisar os reflexos dessa iniciativa no que tange à nutrição sustentável, levando em consideração os produtos e pesquisas desenvolvidos no câmpus de Palmas da Universidade Federal do Tocantins nesse viés. **MÉTODOS:** Para alcançar os objetivos propostos, foi realizada pesquisa bibliográfica para investigar as interações entre a nutrição sustentável e a extensão acadêmica. Além disso, foi utilizado o método de estudo de caso para analisar em profundidade a experiência da criação Liga Acadêmica para o Desenvolvimento Sustentável e seus impactos na promoção da sustentabilidade, incluindo o aspecto da nutrição sustentável. **RESULTADO:** Este estudo propôs contribuições para a literatura científica ao propiciar uma análise dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável sob a perspectiva da experiência de concepção da Liga Acadêmica para o Desenvolvimento Sustentável, trazendo um importante aspecto acerca da nutrição sustentável. Fazendo essa análise, este trabalho provoca, portanto, uma melhor compreensão dos desafios enfrentados na aplicação dos ODS nesse contexto. **CONCLUSÃO:** Diante dos desafios impostos, este estudo ressalta a urgência e complexidade das questões relacionadas aos ODS e retrata como o protagonismo estudantil pode ser um importante meio para solucionar essas problemáticas.

**Palavras-Chave:** Nutrição; desenvolvimento sustentável; liga acadêmica.

## A Centralidade da pessoa no cuidado em nutrição

Abigail Mayara de Sousa Dias, Kênya Lima de Araújo

**INTRODUÇÃO:** A sala de aula possibilita a transformação do olhar do estudante na produção do conhecimento. Neste trabalho, trata-se de um espaço de ensino-aprendizagem que propõe o manejo nutricional articulado com a experiência alimentar das pessoas. Na disciplina de Nutrição do Adulto e Idoso discutiu-se sobre a necessidade de que o processo de delineamento de uma estratégia alimentar e nutricional se configure um convite para que o estudante de nutrição olhe para o paciente em busca da integralidade do cuidado em saúde. Ao considerar que a alimentação é elemento central na vida das pessoas, a tarefa é reconhecer as necessidades biológicas, mas também socioeconômicas e culturais ao fazer recomendações alimentares. **OBJETIVO:** Narrar os saberes despertados pelo processo de ensino-aprendizagem na disciplina de Nutrição do Adulto e Idoso. **MÉTODO:** No plano de ensino da disciplina de Nutrição do Adulto e Idoso, as aulas se estruturaram na perspectiva da elaboração e compreensão do cuidado dietético para os adultos e idosos. Alguns assuntos estavam focados na abordagem biológica (cálculo de dieta), e em outros, se aproximavam de conteúdo das ciências sociais e humanas aplicadas à saúde ('relação profissional-paciente, 'hábitos e memórias alimentares'). As referências utilizadas estimulavam o desenvolvimento do pensamento crítico dos estudantes e são as reflexões produzidas que serão narradas como resultado. **RESULTADOS:** No processo de aprendizagem sobre a atenção nutricional, ficou clara a importância de aplicar o conhecimento técnico-científico considerando a centralidade da pessoa. O foco é o sujeito e sua queixa, sua motivação pela busca do cuidado, seus desejos e possibilidades de cuidar de si. Isso direciona a pactuação de estratégias alimentares ancorada na base científica que faz do nutricionista um profissional habilitado para o cuidado em saúde. As diretrizes da ciência precisam caber na vida. Para isso, o profissional precisa de uma escuta atenta do seu paciente, e, considerar a realidade dele ao ofertar orientações alimentares. Essa é uma atuação ética, responsável e comprometida com a vida do outro que lhe confia seus cuidados. Outro ponto relevante é o paciente participar da elaboração do seu plano terapêutico. Dar autonomia ao sujeito nas pactuações das orientações a serem seguidas, é gerar dignidade no encontro profissional-paciente. **CONCLUSÃO:** O percurso formativo oportunizado por este componente curricular impulsionou a articulação de conhecimentos científicos relevantes para o cuidado em nutrição do adulto e idoso de forma sensível. A teoria e prática realizadas permitiram ampliar o olhar para aspectos fundamentais da relação profissional-paciente de modo que se possa construir caminhos de cuidado tecnicamente eficazes e significativos para a vivência do sujeito.

**Palavras-Chave:** Alimentação; Nutrição; Integralidade em Saúde; Relação entre Profissional de Saúde e Paciente.

## Ação de conscientização sobre a obesidade infantil.

Ana Cecília Borges Magalhaes, Ysabela Azevedo Morais, Kellen Cristine Silva

**INTRODUÇÃO** O Dia Mundial da Conscientização da Obesidade Infantil, em 3 de junho, visa aumentar a conscientização sobre os riscos e a importância do controle da obesidade em crianças. Nutricionistas desenvolvem ações de educação alimentar e nutricional (EAN) para educar a população, a lidar com essa doença. **OBJETIVO:** Relatar sobre a experiência vivida por estudantes do curso de nutrição em uma ação de educação alimentar e nutricional sobre a conscientização da Obesidade Infantil. **MÉTODOS:** No dia 5 de junho de 2024, em comemoração ao Dia Mundial da Conscientização da Obesidade Infantil, estudantes do curso de Nutrição da Universidade Federal do Tocantins (UFT) sob a supervisão da professora da disciplina de Nutrição da Criança e do Adolescente, realizaram uma ação de EAN no Ambulatório de Pediatria do no Hospital Geral Público de Palmas. Após três dias de aulas preparatórias, baseadas no Instrutivo para o cuidado da criança e do adolescente com sobrepeso e obesidade no âmbito da Atenção Primária à Saúde do Ministério da Saúde, os alunos se dividiram em cinco grupos para abordar componentes de cuidado como sedentarismo, atividade física, alimentação, sono e saúde mental. A ação educativa ocorreu em cinco estações na sala de espera do ambulatório e em cada uma um componente foi abordado. **RESULTADOS:** A ação contemplou 40 famílias que possuíam consultas agendadas com nutricionista, endocrinologista e infectologista, além do apoio de diversos profissionais (n=5). Contou com a participação de 35 alunos matriculados na disciplina supracitada. Foi uma experiência enriquecedora para estudantes e famílias, permitindo a aplicação prática do conhecimento adquirido em sala de aula sobre desenvolvimento infantil e estilos de vida familiares. Os alunos puderam orientar sobre hábitos alimentares saudáveis, atividade física, redução do sedentarismo, sono adequado e saúde mental, integrando conceitos de várias disciplinas do curso. A interação proporcionou troca de experiências e conhecimentos, reforçando a importância da EAN e da prevenção da obesidade infantil. **CONCLUSÃO:** A iniciativa nos permitiu discutir a importância da conscientização sobre obesidade infantil e aplicar na prática o aprendizado teórico em um contexto real. Proporcionou também uma valiosa interação com a comunidade, melhorando nossas habilidades de comunicação de maneira sensível e adaptada a diferentes contextos sociais, incentivando a adoção de hábitos de vida saudáveis.

**Palavras-Chave:** Conscientização; Obesidade infantil; Ação.

## Aconselhamento Nutricional Coletivo: circularidade de saberes para construção de estratégias alimentares saudáveis.

Ana Luiza Sousa Carvalho, Neila Barbosa Osório, Luiz Sinesio Silva Neto, Kênya Lima de Araújo

**INTRODUÇÃO:** O Aconselhamento Nutricional Coletivo (ANC) prevê o compartilhamento de informações científicas sobre alimentação e nutrição promovendo a circularidade das palavras, de modo que se possa conhecer as práticas alimentares dos indivíduos participantes e os significados atribuídos aos alimentos como premissa para a construção coletiva de estratégias alimentares saudáveis. O compartilhamento de ideias sobre a temática em debate no ANC pode auxiliar as pessoas a refletir sobre a necessidade de mudança de hábitos de vida, e em especial, problematizar os elementos constituintes das escolhas alimentares dos participantes no intuito de melhorar o estado de saúde em geral e promover maior qualidade de vida à população atendida. **OBJETIVO:** Relatar a experiência do Aconselhamento Nutricional Coletivo para a população idosa vinculada à Universidade da Maturidade (UMA) da Universidade Federal do Tocantins (UFT). **MÉTODOS:** Trata-se de um relato de experiência de Aconselhamento Nutricional Coletivo (ANC) sobre a temática 'Alimentação Saudável' com duração de 60 minutos que foi realizado por uma estudante de nutrição (bolsista PIBEX) para os idosos matriculados na UMA-UFT no mês de maio de 2024. A eleição do tema foi realizada previamente junto à população-alvo. Tomou-se como base teórica para o ANC, o material do Ministério da Saúde (2021) intitulado 'Protocolo de uso do Guia Alimentar para a População Brasileira na Orientação Alimentar da Pessoa Idosa', cujas informações foram discutidas a partir de uma exposição dialogada no formato de roda de conversa. **RESULTADOS:** Participaram da atividade de educação em saúde aproximadamente 50 idosos. Foram debatidas com o grupo de idosos as informações gerais e orientações nutricionais sobre alimentação saudável direcionadas a esse ciclo da vida e esclarecidas as dúvidas apresentadas pelos participantes numa linguagem de fácil compreensão. O debate associou saberes popular e técnico visando, em médio a longo prazo, a possibilidade de adoção de escolhas alimentares mais saudáveis por parte desta população-alvo. **CONCLUSÃO:** O ANC possibilitou reflexões sobre a importância da alimentação saudável para a prevenção de agravos e promoção da saúde e tratamento de doenças, favoreceu o desenvolvimento de mais autonomia e criticidade dos idosos para fazer escolhas alimentares cotidianas. Também, contribuiu para a atuação das pessoas idosas como agentes multiplicadores desses conhecimentos no âmbito familiar e outros grupos sociais. Na perspectiva da formação em nutrição, permitiu que a estudante extensionista aprofundasse os estudos sobre a temática específica, e, ao partilhar o conteúdo com o grupo teve a oportunidade de desenvolver a habilidade de comunicação e mediação de grupo.

**Palavras-Chave:** alimentação; nutrição; saúde; envelhecimento humano.

## Mitos e verdades sobre aditivos alimentares: estudo da integração de práticas de ensino e extensão para a comunidade de uma feira municipal de Palmas/TO

Kayara Barbosa Monteiro, Rayssa Gomes Aquino, Rayane Santos Souza, Hingrid Lorrane Lucena Martins, Livia Messias Barros, Rafaela Devos

**INTRODUÇÃO:** A segurança alimentar é assegurada por legislações vigentes associadas às boas práticas de fabricação. Os aditivos alimentares potencializam as características sensoriais dos produtos e são normatizados por órgãos regulamentadores. A temática do estudo foi motivada pela necessidade de esclarecer à comunidade os benefícios para a indústria alimentícia pelo uso de aditivos alimentares, além de informar sobre os limites e legislações de controle destes produtos. Integrar o ensino teórico e extensão contribui para a formação dos futuros nutricionistas. **OBJETIVOS:** Objetivou-se transmitir conhecimentos técnicos sobre aditivos alimentares de forma descomplicada e acessível para a comunidade de uma feira municipal de Palmas/TO. **MÉTODOS:** A ação de extensão foi realizada como uma atividade integrante da disciplina de Bromatologia e Tecnologia de Alimentos do curso de Nutrição do Centro Universitário ITOP-UNITOP, sob orientação da docente responsável. Para integrar o ensino teórico e práticas de extensão, os acadêmicos foram orientados a elaborar cartilhas orientativas para distribuir à comunidade na ação de extensão. A arte das cartilhas foi desenvolvida no Canva, baseada em artigos científicos disponibilizados no Google Acadêmico. Os acadêmicos foram orientados sobre estratégias de comunicação para atingir o público-alvo de forma efetiva. A ação de extensão foi desenvolvida para a comunidade (composta por feirantes e consumidores) da Feira da 304 Sul, localizada no espaço popular Mário Bezerra Cavalcante, do município de Palmas/TO. **RESULTADOS:** A ação de extensão potencializou o desenvolvimento acadêmico, fortalecendo competências como comunicação, empatia, autonomia e aprendizagem contínua, através da comunicação com diferentes grupos sociais. A vivência contribuiu para a formação dos estudantes e disseminou saberes à comunidade sobre hábitos alimentares. Ao esclarecer informações verídicas e errôneas sobre aditivos alimentares, a comunidade relatou que o desconhecimento aumenta o receio sobre aditivos, influenciando o consumo alimentar. O esclarecimento sobre as legislações vigentes e órgãos regulamentadores de aditivos permitiu trocas de experiências e orientações sobre alimentação saudável. **CONCLUSÃO:** A ação de extensão impactou positivamente na formação dos acadêmicos. A cartilha apresentou de forma clara e descomplicada quatro informações verdadeiras e quatro informações errôneas sobre aditivos alimentares. A construção do material orientativo potencializou o entendimento sobre a importância dos aditivos na indústria alimentícia e das legislações vigentes. As estratégias de comunicação alcançaram o público-alvo de forma eficaz. É imperativo destacar a contribuição positiva dos feirantes e consumidores que dedicaram tempo e atenção ao trabalho dos envolvidos, compartilhando experiências pessoais e profissionais que permitiram alcançar o objetivo da ação de extensão.

**Palavras-Chave:** Alimentos, Participação da comunidade, Comportamento exploratório, Atividades formativas.

## Extensão universitária como espaço de transformação do olhar sobre a prática clínica

Ketley Jordana Almeida Souza, Maria Jullya Macedo Santos, Suelma Karen Barbosa Gomes, Neila Barbosa Osório, Luiz Sinesio Silva Neto, Kênya Lima de Araújo

**INTRODUÇÃO:** As atividades de extensão universitária têm o potencial de estimular reflexões sobre os contornos da aplicação da racionalidade científica e sua aproximação com as subjetividades. Nessa perspectiva, no âmbito da atenção nutricional ambulatorial isso se revela quando estudantes, aqui entendidos como sujeitos de aprendizagem, são convidados a experienciar a prática clínica e o seu incontestável encontro humano-humano. Esse lugar traz à baila, o conhecimento técnico articulado aos saberes dos pacientes como expressão do adequado cuidado alimentar e nutricional. Nesse sentido, ao problematizar a oferta de orientações alimentares meramente prescritivas em face da necessidade de conexão com o modo de vida do paciente e o respeito à autonomia do sujeito, estabelece-se o desafio para o sujeito em formação de ressignificar o campo teórico-prático do nutricionista. **OBJETIVO:** Relatar a experiência de assistência nutricional individual para a população idosa vinculada à Universidade da Maturidade (UMA) da Universidade Federal do Tocantins (UFT). **MÉTODOS:** Trata-se de um relato de experiência sobre os atendimentos ambulatoriais realizados por estudantes de nutrição para pessoas idosas com idade entre 60 e 93 anos, matriculadas na UMA-UFT, no âmbito do Projeto de Extensão “Bem viver e envelhecer: nutrindo a vida com saúde”, no período letivo entre os meses de setembro/2023 e junho/2024. **RESULTADOS:** Foram realizados 48 atendimentos (primeira consulta e consultas de retorno) para 26 idosos matriculados na UMA-UFT. A experiência oportunizou a transformação do olhar das estudantes sobre a prática clínica, possibilitando ver a nutrição não apenas como a ciência dos alimentos, mas como um componente essencial para a melhoria da qualidade de vida das pessoas, reconhecendo que ela abrange muito mais do que apenas o que e quanto comer. Flexibilidade e empatia na comunicação interpessoal se impuseram como requisito para a realização dos atendimentos de nutrição. A atividade de extensão se configurou como espaço de estudos e prática que contribuiu para a formação de estudantes capazes de desenvolver iniciativas éticas e responsáveis no agir em saúde. **CONCLUSÃO:** A atividade extensionista oportunizou às estudantes um crescimento significativo, tanto na habilidade de oferecer um olhar abrangente para o cuidado quanto na capacidade de trabalhar em equipe e tomar decisões fundamentadas cientificamente. Além disso, teve o aprendizado para lidar com situações complexas com maior segurança em vista dos desafios futuros na prática profissional. Ademais, a articulação do curso de nutrição com a Universidade da Maturidade possibilitou às estudantes uma aprendizagem sobre especificidades da saúde do idoso e o delineamento de estratégias de cuidado alimentar e nutricional que nenhuma abordagem teórica poderia suprir.

**Palavras-Chave:** alimentação; nutrição; saúde; envelhecimento humano.

## BioquímicaArtística: a arte de percorrer vias

Maria Eduarda Spagnol, Wallace Pinheiro Vieira Gomes, Valéria Araújo Porto, Rayssa Pereira Barboza, Samuel Wanderley Soares Machado, Tatienne Neder Figueira da Costa

**INTRODUÇÃO:** A Bioquímica, disciplina comum aos diferentes cursos da área da saúde, é frequentemente reportada pelos estudantes como sendo de difícil assimilação e desintegrada da prática profissional. Assim, faz-se necessária a utilização de estratégias educativas complementares que facilitem seu entendimento, a exemplo de práticas criativas e lúdicas.

**OBJETIVOS:** Estimular a criatividade no estudo de Bioquímica, por meio de atividades integradoras entre ciência e arte. **MÉTODOS:** A atividade se deu mediante realização de um mini-curso intitulado “BioquímicaArtística: a arte de percorrer vias”, que foi conduzido pelo projeto de extensão BioquímicaAtiva durante a VI Semana Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal do Tocantins e, por esta razão, não foi submetido ao comitê de ética em pesquisa. Inicialmente, foi explanada aos estudantes (n=10) a importância da criatividade e do diálogo entre ciência e arte no ensino na área da saúde. Após, os alunos foram divididos em três grupos, cada qual designado a uma atividade criativa específica: grupo 1) recebeu diversas figuras e foi orientado a imaginar o corpo humano como uma cidade. Com as figuras, o grupo deveria criar uma cidade bioquímica; grupo 2) foi proposto a criação de uma colagem a partir de figuras previamente fornecidas, seguida de uma narrativa bioquímica acerca da colagem criada; e grupo 3) foi fornecida uma tela em branco para que o grupo desenhasse uma pintura criativa que expressasse um contexto bioquímico cotidiano. Ao final, os participantes responderam um formulário contendo 08 questões objetivas e uma aberta optativa sobre sugestões, críticas e/ou elogios. Para avaliação de cada item objetivo do questionário foi adotada a Escala de Likert de 5 pontos, sendo: 1. Discordo totalmente; 2. Discordo pouco; 3. Nem concordo, nem discordo; 4. Concordo pouco; 5. Concordo totalmente. **RESULTADOS:** Do total de participantes, 100% “concordam totalmente” que o minicurso possibilitou vislumbrar um diálogo entre bioquímica e as formas de arte propostas, que é possível criar algo criativo e que a criatividade é algo possível de ser cultivada, que a atividade proposta fez com que se sentissem mais motivados a estudar bioquímica para além dos métodos tradicionais, e que atividades artísticas deveriam estar presentes em outras disciplinas. A maioria dos estudantes (90%), com exceção de um indivíduo, “concorda totalmente” que o minicurso foi uma experiência positiva que permitiu perceber o quanto a arte amplia os horizontes e pode ajudar nos estudos bioquímicos. Sobre a produção de algo criativo de bioquímica ter sido difícil, pois exigiu sair da zona de conforto, a maioria dos estudantes concordou (totalmente: 30% e pouco: 40%) com essa afirmativa, com a discordância representando 20% das respostas. **CONCLUSÃO:** A partir dos resultados obtidos, a inclusão de atividades criativas e lúdicas no ensino de bioquímica pode ser uma estratégia útil e complementar aos métodos tradicionais de estudo dessa disciplina.

**Palavras-Chave:** Bioquímica, Nutrição, Criatividade, Arte.

## Estratégias de educação nutricional: rodas de conversa e cartilha informativa na redução do consumo de açúcar entre universitários

Leticia da Costa Matos, Placido Lucio Rodrigues Medrado, Rafaela Devos

**INTRODUÇÃO:** O ensino da nutrição integrado à pesquisa apoia práticas inovadoras e a compreensão dos impactos na saúde pública. O consumo excessivo de açúcar está associado a diversos problemas de saúde, incluindo obesidade e diabetes tipo 2. Reduzir o consumo de açúcar é crucial para a prevenção de doenças crônicas e a promoção de um estilo de vida mais saudável, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida dos indivíduos. Para maximizar a prática de hábitos saudáveis entre universitários, foram propostas ações de incentivo e orientação que abordam a redução do consumo de açúcar. **OBJETIVOS:** Este estudo visou avaliar a eficácia de rodas de conversa e cartilhas informativas como estratégias de educação nutricional, para sensibilizar os universitários sobre os riscos do consumo excessivo de açúcar e promover discussões que incentivem mudanças nos hábitos alimentares dos acadêmicos.

**MÉTODOS:** O estudo foi dividido em três etapas. A primeira etapa contemplou o desenvolvimento de uma revisão literária baseada em artigos e legislações de redução do consumo de açúcar e seus impactos na saúde pública. Na segunda etapa foi desenvolvida uma cartilha informativa usando a Ferramenta On-line Canva, destinada aos acadêmicos. Na terceira etapa foram conduzidas duas rodas de conversa, onde o mediador apresentou o tema usando a cartilha e os participantes expressaram suas crenças e opiniões sobre o assunto.

**RESULTADOS:** A cartilha informativa apresentou os impactos do consumo excessivo de açúcar e ofereceu estratégias para identificar alimentos com alto teor em açúcares e reduzir sua ingestão diária. Distribuída digitalmente durante as rodas de conversa, a cartilha facilitou o acesso contínuo dos estudantes. As rodas de conversa promoveram discussões interativas sobre os efeitos negativos do açúcar, permitindo a troca de experiências e fornecendo orientações práticas para melhorar a alimentação e incentivar hábitos de vida mais saudáveis.

**CONCLUSÃO:** As rodas de conversa e a cartilha informativa foram estratégias eficazes na sensibilização sobre os riscos associados à saúde pelo consumo excessivo de açúcar, promovendo um ambiente de apoio e troca de informações entre os universitários, alcançando o objetivo do estudo. As estratégias incentivaram práticas para reduzir o consumo diário de açúcar e estimularam a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis entre os estudantes.

**Palavras-Chave:** Educação Nutricional, Comportamento Alimentar, Promoção da Saúde.

## Nutrição para além da ingestão: produção de fitocosmético capilar com aplicação de extratos vegetais

Elizângela Pereira Viana, Daniela Bandeira Noletto, Viviane Ferreira dos Santos, Kárita Freitas Alves

**INTRODUÇÃO:** A educação alimentar e nutricional deve ser tratada na educação básica de forma transdisciplinar, de forma a utilizar o alimento com instrumento pedagógico para elevar o processo de ensino e aprendizagem, transformando a relação do ser humano com o alimento. Este estudo teve por objetivo relatar a experiência de alunos do 5º ano de uma escola municipal de Palmas no desenvolvimento de um condicionador capilar orgânico com uso de extrato vegetais. **MÉTODOS:** Trata-se de um relato de experiência de atividades práticas para a elaboração de um novo produto capilar, do tipo condicionador líquido para cabelo, a partir da utilização de produtos naturais. A atividade prática fez parte de um projeto de ciência de alunos do 5º da Escola Municipal Crispim Pereira Alencar, localizada na região sul de Palmas – TO, a qual posteriormente foi apresentação na Feira de Empreendedorismo, Ciência, Inovação e Tecnologia 2023 - FECIT. Para a elaboração foram utilizados; óleo de coco, mel, aloe vera, extrato de maracujá e chia, adquiridos no comércio local de Palmas, atentando-se para as características organolépticas e de validade, e posteriormente levados ao laboratório do curso de farmácia da Universidade Luterana do Brasil – ULBRA, utilizando-se produtos naturais, metodologia adaptada de Oliveira (2021). **RESULTADOS:** Os alunos do 5º foram desperto a uma atividade transdisciplinar entre as matérias de ciência, matemática e português, todas atuando de forma integrada para o desenvolvimento do novo produto. Assim a disciplina de ciência assumiu a competência de abordar as propriedades naturais todos os vegetais envolvidos da formulação, a disciplina de português incumbiu-se de trabalhar a redação da fórmula, criação de rótulo e oratória para apresentação, e na disciplina de matemática os alunos se dedicaram aos cálculos para dosar os extratos. O contato dos alunos com as atividades práticas, e acesso ao laboratório de análise gerou entusiasmo e empolgação frente a nova vivência extensionista. A oportunidade de experiência e desenvolvimento do condicionador elevou a qualidade e desenvoltura dos alunos, que após a avaliação e apresentação aos jurados da FECIT conseguiram conquistar a premiação de 2º lugar na categoria ensino fundamental 2. **CONCLUSÃO:** A formação de indivíduos críticos e responsáveis é de extrema importância no contexto atual, e a educação voltada para a sustentabilidade desempenha um papel fundamental nesse processo. Ao priorizar a sustentabilidade, os estudantes adquirem competências como o pensamento crítico, a colaboração e a criatividade, essenciais para a busca por soluções sustentáveis. Ao adotar práticas que respeitem o meio ambiente, como a produção de condicionador orgânico, os estudantes demonstram seu compromisso com a natureza, sua relação com o alimento, e sua utilização integral para o cuidado do corpo humano, evidenciando que pequenas ações podem fazer a diferença na promoção de produtos sustentáveis.

**Palavras-Chave:** Sustentabilidade, condicionador capilar, alimentos.

## Avaliação da composição nutricional da farinha de jatobá (*Hymenaea courbaril*)

Abigail Mayara de Sousa Dias, Caroline Roberta Freitas Pires, Ranna Gomes Da Rocha Rodrigues, Douglas Martins Da Costa, Lourana Negreiro Da Silva

**INTRODUÇÃO:** O jatobá é caracterizado como uma leguminosa do cerrado brasileiro que se apresenta na forma de vagens de coloração escura com suas sementes envolvidas por uma polpa amarelo-pálida comestível, de aspecto farináceo, com sabor adocicado e aroma característico. Sua polpa é apreciada na culinária regional, podendo ser consumida na forma de geleias, mingaus e também destinada à elaboração de farinhas para a elaboração de produtos de panificação tais como pães, bolos e biscoitos. Dessa forma, a exploração econômica do jatobá pela agregação de valor à sua polpa representa uma alternativa ecológica e social para a região dos cerrados e para os agroextrativistas. Além disso, pode representar uma alternativa para o desenvolvimento de novos produtos para serem inseridos no Programa Nacional de Alimentação Escolar culminando no fortalecimento da agricultura familiar das regiões onde o jatobá é produzido. **OBJETIVO:** Avaliar a composição nutricional da farinha do jatobá. **MÉTODO:** A farinha do fruto do jatobá foi adquirida da Associação dos Produtores Familiares (AGROP) sendo produzida no município de Mateiros- Tocantins. A farinha foi produzida obedecendo os critérios higiênico-sanitários e acondicionada em embalagens de polietileno e analisada quanto aos teores de umidade, lipídios, proteína, fibras, carboidratos e cinzas conforme metodologia descrita na Association of Official Analytical Chemists, sendo os resultados expressos em valor médio. Além disso, obteve-se o valor energético e o percentual de valor diário (%VD) de cada nutriente conforme legislação RDC 429/2000 e IN 75/2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **RESULTADOS:** A farinha de jatobá apresentou um valor médio de umidade de 12,30% atendendo a normativa estabelecida pela ANVISA de no máximo 15%. Quanto ao teor de lipídios foi obtido um valor médio de 1,70%, para proteína um valor médio de 7,20% e para fibra bruta 18%, já com relação a carboidratos e cinzas foi encontrado um valor médio de 69% e 4%, respectivamente. O alto teor de carboidratos associado ao teor de proteínas e lipídios culminou na obtenção de um valor energético de 320Kcal por 100 gramas da farinha. Quando determinado o %VD adotando a porção de 50g conforme descrito na resolução, encontrou-se valores de 1% para gorduras totais, 7% para proteína, 18% para fibras, 11% para carboidratos e 16% para o valor energético. **CONCLUSÃO:** A farinha de jatobá apresenta alto teor de fibra bruta, sendo uma alternativa viável para o enriquecimento nutricional quando inserida em produtos alimentícios.

**Palavras-Chave:** Valor nutricional, cerrado, segurança alimentar e nutricional.

## Relato de experiência do Estágio Supervisionado Social e Rural: produção da integração ensino-serviço-comunidade na Assistência Farmacêutica do estado do Tocantins

Renata Andrade de Medeiros Moreira, Atney Karine Alves Catanhede, Kédma Maria Carneiro, Amanda Alves dos Santos, Dafne Nayara Quinta Barbosa, Milena Alves de Carvalho Costa

**INTRODUÇÃO:** O estágio curricular é um instrumento de formação profissional para o desenvolvimento de competências e habilidades no SUS, e integração ensino-serviço-comunidade (IESC) atendendo as necessidades de saúde da população. A IESC é um trabalho coletivo (estudante, docente e equipe do serviço) com ações pactuadas e integradas entre o ensinar-aprender e o processo de trabalho, contribuindo para a formação e melhoria do serviço e da atenção integral à saúde. **OBJETIVO:** Relatar a experiência do estágio supervisionado em nutrição social e internato rural da Universidade Federal do Tocantins (UFT) no Núcleo de Nutrição da Diretoria de Assistência Farmacêutica (AF) da Secretaria de Estado da Saúde (SES) do Tocantins. **METODOLOGIA:** Relato de experiência sobre as atividades desenvolvidas pelos estagiários de nutrição social e internato rural da UFT na AF da SES do Tocantins de 2022 a 2024. O estagiário tem como atividades vivenciar as ações do nutricionista na AF da SES quanto à dispensação de fórmulas nutricionais especiais (FNE) para crianças, adolescentes e adultos em uso exclusivo de dieta enteral ou com Doença de Crohn, e crianças menores de 2 anos com Alergia à Proteína do Leite de Vaca; e desenvolver um plano de ação de acordo com as necessidades do serviço, acordado entre estagiário, equipe e docente. O plano tem como etapas: análise do serviço (documentos, protocolos, estatística), escrita (problemática, objetivo, desenvolvimento, metas e cronograma), entrega do produto após a aprovação entre as partes. **RESULTADO:** A AF estruturou as atividades do estágio viabilizando ao acadêmico vivência dos processos de trabalho permitindo a reflexão sobre as dimensões do SUS e a estrutura da RAS, a implementação das políticas públicas, a gestão e organização do processo de trabalho, as responsabilidades e pactuações dos entes federados, os protocolos clínicos, e os impactos na saúde da população. No processo da IESC foram realizadas discussões entre docentes e profissionais de saúde sobre o processo de formação dos estagiários e percebeu-se o potencial para produção de produtos técnicos, sendo desenvolvido em 2023 documento de “Fluxo de atendimento e utilização das FNE” para a organização interna da AF; e materiais para profissionais de saúde e/ou pacientes (2022: Guia prático para solicitação de Fórmulas Nutricionais Especiais; 2024: Armazenamento correto para dietas enterais; Como administrar medicamentos via sonda; Orientações Gerais para pacientes em uso de sonda/dieta enteral em domicílio; Formas de administração da dieta enteral; Manual de orientação para médicos; Manual de orientação para nutricionistas) disponíveis no site da SES. **CONCLUSÃO:** A inserção do estagiário na AF reforçou a relevância desse sistema de apoio como local de formação profissional, e que a IESC permitiu apoiar a melhoria do serviço. Os produtos técnicos possibilitam melhorar o fluxo de trabalho entre a AF e a RAS, e propiciam orientações da atenção integral à saúde.

**Palavras-Chave:** Saúde Coletiva, Rede de Atenção à Saúde, Ensino, Fórmulas Nutricionais Especiais

## Projeto de extensão universitária no âmbito ambulatorial para adultos

Maria Clara Leal Ferrarezzo, Kênya Lima de Araújo

**INTRODUÇÃO:** Projetos de extensão universitária são fundamentais para a aplicação prática do conhecimento acadêmico, oferecendo ao estudante uma oportunidade de vivenciar o campo profissional. Em nutrição, a experiência pode possibilitar a consolidação de habilidades técnicas necessárias ao manejo clínico-nutricional baseado em evidências fortalecendo a aprendizagem dos estudantes. No ambulatório de nutrição do adulto o atendimento é individual. Inicia-se com uma anamnese para traçar o perfil nutricional e com base nisso, as intervenções dietéticas são pactuadas visando melhorar os marcadores de saúde da pessoa. Os ajustes das recomendações são realizados oportunamente para otimizar os resultados e atender às necessidades dinâmicas do paciente, garantindo uma abordagem de cuidado integral e adaptada às particularidades de cada caso. **OBJETIVO:** Descrever a experiência de atendimento nutricional individual para adultos sem comorbidades no ambulatório de Nutrição da Universidade Federal do Tocantins (UFT). **MÉTODOS:** Relata-se uma experiência sobre os atendimentos ambulatoriais destinados a adultos de ambos os sexos com idades entre 18 e 59 anos, conduzidos por uma estudante de nutrição no Projeto de Extensão "Ambulatório de Nutrição do Adulto" no período letivo de dezembro de 2023 a junho de 2024. **RESULTADOS:** Foram realizados 23 atendimentos (consultas iniciais e de retorno) para 17 adultos de ambos os sexos com idades entre 18 e 44 anos. De modo geral, os pacientes apresentaram sono inadequado, dificuldade com a gestão do tempo, sedentarismo e omissão de refeições de forma recorrente. Uma abordagem empática e acolhedora, disposta a entender as práticas alimentares e o impacto do contexto de vida nas escolhas dietéticas, sublinhou a necessidade de busca contínua por estudos e orientações práticas, contribuindo para a formação de um profissional mais competente e preparado para enfrentar os desafios da nutrição clínica. **CONCLUSÃO:** O projeto de extensão se configurou como oportunidade de integração entre teoria e prática no atendimento nutricional de adultos contribuindo com a formação da estudante. O conhecimento científico, a compreensão da rotina, a atenção ao ambiente e dificuldades individuais permitiram a criação de planos dietéticos que atenderam às particularidades de cada paciente. A abordagem centrada no indivíduo facilitou a identificação de estratégias nutricionais adequadas, promovendo melhorias na saúde e no bem-estar dos adultos atendidos. A corresponsabilização do paciente no cuidado resultou em intervenções mais eficazes, evidenciando que nenhuma abordagem exclusivamente teórica pode substituir o entendimento profundo e adaptado às necessidades específicas de cada pessoa.

**Palavras-Chave:** alimentação; adultos; nutrição; saúde.

## Elaboração de manuais de solicitação de fórmulas nutricionais especiais para médicos e nutricionistas que atuam no SUS do Tocantins

Renata Andrade de Medeiros Moreira, Débora Eugênio Da Costa, Kédma Maria Carneiro, Atney Karine Alves Cantanhede

**INTRODUÇÃO:** As Fórmulas Nutricionais Especiais (FNE) são preparações alimentares que visam atender às necessidades nutricionais específicas, em quantidades de nutrientes e proporções ajustadas, de pessoas com condições de saúde especiais. No Tocantins, o Núcleo de Nutrição da Assistência Farmacêutica (AF) da Secretaria Estadual de Saúde (SES) realiza a dispensação de FNE para crianças, adolescentes e adultos em uso exclusivo de dieta enteral; crianças menores de 2 anos com Alergia à Proteína do Leite de Vaca; e pessoas com Doença de Crohn, normatizada pela Resolução CIB Nº 315/2013. Porém, ocorrem muitos erros no preenchimento dos formulários de médicos e nutricionistas que resultam em pendências nos processos e atraso de dispensação de FNE. **OBJETIVO:** Elaborar manuais orientadores para médicos e nutricionistas de preenchimento da solicitação de FNE para AF. **MÉTODOS:** Relato de experiência da elaboração de manuais de orientação para médicos e nutricionistas sobre solicitação de dispensação de FNE pela AF da SES, desenvolvido no Estágio Supervisionado em Nutrição Social da Universidade Federal do Tocantins em 2024. Foram consultadas a Nota Técnica Nº 01/2018 e a Resolução CIB Nº 315/2013 que estabelecem normas e procedimentos e artigos científicos. O manual foi desenvolvido no formato de cartilha digital, e estruturado com a definição de tópicos de preenchimento; detalhamento de informações essenciais com instruções claras e objetivas; inserção de exemplos para facilitar a compreensão do preenchimento correto. **RESULTADOS:** Primeiramente foram avaliados os documentos de solicitação das FNE e identificados os erros frequentes e recorrentes dos médicos e nutricionistas que determinam pendências na dispensação. A partir dos dados e da revisão bibliográfica foram elaborados 2 manuais. O primeiro intitulado "Manual de Prescrição para Médicos" foi organizado em 5 tópicos: identificação do paciente, justificativa, solicitação, descrição da dieta, data e assinatura. A "Justificativa" recebeu destaque, pois é nele que deve ser explicada, de forma clara e concisa, a condição do paciente que fundamenta a solicitação da FNE, incluindo o diagnóstico do paciente. O segundo denominado "Manual de Prescrição para Nutricionistas" foi estruturado em 6 tópicos (identificação do paciente, prescrição, avaliação nutricional, justificativa, descrição da dieta, data e assinatura). Os tópicos avaliação antropométrica, descrição da dieta e programação diária tiveram maior descrição por serem cruciais na análise das necessidades nutricionais e prescrição da dieta. **CONCLUSÃO:** Os manuais têm o intuito de fornecer aos profissionais de saúde uma ferramenta prática e confiável para o preenchimento adequado das solicitações. Destaca-se que a adequação dos documentos de solicitação da FNE permite reduzir atrasos na dispensação, melhora a resolutividade da atenção integral à saúde dos pacientes quanto ao acesso ao suporte nutricional, e propicia melhor organização do processo de trabalho.

**Palavras-Chave:** Saúde coletiva, Assistência farmacêutica, Atenção integral à saúde, Fórmulas para dieta

