

# 11ª EDIÇÃO

## DO CAMPO À MESA: ORGÂNICOS, AGROTÓXICOS E TECNOLOGIAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

### CADERNO DE RESUMOS



12 E 13 DE SETEMBRO DE 2019



Agência UFRJ de Inovação



APOIO



**PR-3**  
Pró-Reitoria de Planejamento,  
Desenvolvimento e Gestão

**PR-5**  
Pró-Reitoria de Extensão



**Coordcom UFRJ**  
Coordenadora de Comunicação Social



## **SOBRE O EVENTO:**

A 11ª edição do Encontro Sabores e Saberes teve como tema central “Do campo à mesa: orgânicos, agrotóxicos e tecnologias na produção de alimentos” e ocorreu entre os dias 12 e 13 de setembro de 2019.

A aprovação em massa, mais recentemente, de novos defensivos agrícolas vem reacendendo a polêmica em torno do uso desses produtos na lavoura e seus impactos sobre a saúde e o meio ambiente. Pretendeu-se promover um ambiente para reflexão sobre os assuntos a serem abordados, apresentando-se argumentos a favor e contra as distintas formas de produção de alimentos, em especial, na agricultura, de forma a contribuir com os participantes para formação de opinião sobre a temática abordada.

O evento contou com programação/debates científicos, apresentação de trabalhos, a participação da feira agroecológica da UFRJ e com pré-evento oferecendo visita guiada a espaço agroecológico no campus Fundão e oficina culinária.

O Encontro é uma realização do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) e da Agência UFRJ de Inovação, com o apoio do Sistema de Alimentação (SIA) da UFRJ.

*\*Todas as informações constantes nos resumos, são da responsabilidade dos autores.*

## **EDITORAS**

Profa. Dra. Elizabeth Accioly – INJC/UFRJ  
Msc. Camila das Neves Didini – Nutricionista

## **COMISSÃO ORGANIZADORA**

Profa. Dra. Elizabeth Accioly – INJC/UFRJ (Coordenadora)  
Profa. Dra. Cristiana Pedrosa Melo Porto - INJC/UFRJ  
Prof. Dr. Ivan Bursztyn - INJC/UFRJ  
Profa. Dra. Maria Eliza Assis dos Passos - INJC/UFRJ  
Profa. Dra. Tatiana S. Feijó Cardozo - INJC/UFRJ  
Profa. Dra. Viviane Marinho da Costa - INJC/UFRJ  
Msc. Camila das Neves Didini – Nutricionista  
Nutricionista Dra. Renata Machado – SIA/UFRJ

## **COLABORADORES BOLSISTAS**

Bianca Ferreira de Sousa - Graduanda em Gastronomia/UFRJ  
Emanuelli Barbosa de Aguiar – Graduanda em Nutrição/UFRJ  
Maíra Aparecida de Oliveira Falcão - Graduanda em Nutrição/UFRJ  
Maria Emília Lima Martins - Graduanda em Gastronomia/UFRJ  
Marina Reis Pellegrini - Graduanda em Ciências Biológicas/UFRJ  
Samary da Silva Rosa Freire - Graduanda em Nutrição/UFRJ  
Stefani Paula Souza dos Santos - Graduanda em Nutrição/UFRJ

## **COLABORADORES VOLUNTÁRIOS**

Caio Fábio Alves Leonor – Graduando em Nutrição/UNISUAM  
Erlaine de Souza Gomes – Graduanda em Nutrição/UFRJ  
Evellyn Regina Honório Barbosa – Graduanda em Nutrição/UFRJ  
Isabela Rodrigues dos Santos Silva - Graduanda em Nutrição/UFRJ  
Iuri Matheus Cabral - Graduando em Nutrição/UFRJ  
Letícia Ramos da Silva - Graduanda em Nutrição/UFRJ  
Nathalia Machado Filho - Graduanda em Nutrição/UFRJ

## **COMISSÕES AVALIADORAS**

### **Comissão avaliadora de resumos (membros internos)**

Profa. Dra. Adriana Farah - UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Aline G. de M. de Oliveira – UFRJ/INJC  
Profa. Msc. Daniela Alves Minuzzo – UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Ellen Cristina Quirino Lacerda – UFRJ/INJC  
Profa. Msc. Letícia Ferreira Tavares – UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Luciléia G. Tavares Colares – UFRJ/INJC  
Profa. Msc. Marcia Pimentel Magalhães – UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Maria Cláudia Soares Carvalho – UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Maria Lúcia Mendes Lopes – UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Marta M. A. de Souza Santos – UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Myriam Elisa Melchior Pimentel – UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Nina Pinheiro Bitar – UFRJ/INJC  
Prof. Dr. Paulo César Castro Júnior – UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Rosângela Alves Pereira – UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Thadia Turon Costa da Silva – UFRJ/INJC  
Profa. Msc. Thaina Schwan Karls – UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Verônica Oliveira Figueiredo – UFRJ/INJC

**Comissão avaliadora de resumos (membros externos)**

Prof. Dr. Antonio Jorge Ribeiro da Silva – IPPN/UFRJ  
Profa. Dra. Arlene Gaspar – Campus UFRJ Macaé Professor Aloísio Teixeira  
Profa. Dra. Camila Maranhã Paes de Carvalho – UFF/Faculdade de Nutrição  
Profa. Dra. Fabiana Bom Kraemer – UERJ/ Instituto de Nutrição  
Profa. Dra. Fernanda Travassos de Castro - UFRRJ  
Profa. Dra. Haydee Serrão Lanzillotti –UERJ/ Instituto de Nutrição  
Prof. Dr. Julio Beltrame Daleprane - UERJ/ Instituto de Nutrição  
Profa. Dra. Luana Aquino – UNIRIO/ Escola de Nutrição  
Profª. Dra. Lucia Maria Jaeger de Carvalho - UFRJ/Faculdade de Farmácia  
Profa. Dra. Luciana Maria Cerqueira Castro – UERJ/ Instituto de Nutrição  
Prof. Dr. Marco Antonio Lemos Miguel – UFRJ/Instituto de Microbiologia Paulo Góes  
Profa. Dra. Manuela Dolinsky – UFF/Faculdade de Nutrição  
Profa. Dra. Maria Lucia Teixeira Polônio - UNIRIO  
Profa. Dra. Mirian Ribeiro Leite Moura – UFRJ/Faculdade de Farmácia  
Profa. Dra. Shirley Donizete Prado - UERJ/Instituto de Nutrição  
Profa. Dra. Sílvia Eliza Almeida Pereira de Freitas - UFF/Faculdade de Nutrição  
Profa. Dra. Vanessa Schottz – Campus UFRJ Macaé Professor Aloísio Teixeira

**Comissão avaliadora de trabalho (modalidade pôster)**

Profa. Dra. Aline Alves Ferreira - UFRJ/INJC  
Profa. Msc. Ceci Figueiredo de Moura Santiago - UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Dayana Rodrigues Farias - UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Denise Marie Delgado Bouts - UFRJ/INJC  
Prof. Dr. Fabio Francisco de Araujo - UFRJ/INJC  
Profa. Msc. Joyce Tarsia Garcia Cafiero - UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Julia Quarti Cardoso - UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Márcia Soares da M. e Silva Lopes - UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Maria Beatriz T. de Castro - UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Maria Cristina Jesus Freitas – UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Mirian Ribeiro Baião - UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Patricia de Carvalho Padilha – UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Silvia Regina M. Couto Garcia - UFRJ/INJC  
Profa. Dra. Taís de Souza Lopes - UFRJ/INJC

## ÍNDICE RESUMOS

### **Eixo: Segurança alimentar e nutricional**

<u>Título</u>	<u>Pág.</u>
ASSOCIAÇÃO ENTRE OMISSÃO DO ALMOÇO E JANTAR E O RENDIMENTO ESCOLAR DE ADOLESCENTES MATRICULADOS EM ESCOLAS PÚBLICAS EM UMA ÁREA PROGRAMÁTICA DA ESTRATÉGIA DA SAÚDE DA FAMÍLIA	10
AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DE UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS: REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA	12
CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE SALADAS CRUAS SERVIDAS EM RESTAURANTES DO RIO DE JANEIRO	14
O AMBIENTE ALIMENTAR DO CAMPUS MARACANÃ DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO: MONITORAMENTO AO LONGO DO TEMPO	15
PLANEJAMENTO E APLICAÇÃO DE TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA FUNCIONÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO	17
PREVALÊNCIA DO CONSUMO DE FEIJÃO E SUA ASSOCIAÇÃO COM CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS DE ADOLESCENTES MATRICULADOS EM ESCOLAS PÚBLICAS ADSCRITAS À UMA ÁREA PROGRAMÁTICA DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA	19
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL, SEGURANÇA ALIMENTAR E ASPECTOS DA QUALIDADE DO SERVIÇO.	21
SAÚDE DO TRABALHADOR NO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS) - CUIDANDO DE QUEM CUIDA	22

## **Eixo: Ciência, alimentação e sustentabilidade ambiental**

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
A ACEITAÇÃO DE BANANAS IN NATURA OU PROCESSADAS EM SUAS VERSÕES CONVENCIONAL E ORGÂNICA	23
DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA GELEIA DE CENOURA ACRESCIDA DE LIMÃO TAHITI E DA CASCA DA LARANJA PERA	24
SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL ATRAVÉS DA COMPOSTAGEM E HORTA ESCOLAR.	26

## **Eixo: Biodiversidade e alimentação**

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
HORTA COMUNITÁRIA: UM LUGAR DE ENCONTRO	28

## **Eixo: Alimentação, educação e cultura**

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
A ATENÇÃO DOMICILIAR COMO FERRAMENTA DE CUIDADO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	29
A TENDÊNCIA AO RETORNO DA COMIDA NATURAL	30
ACEITAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM ADOLESCENTES: OFICINAS CULINÁRIAS - ESTUDO PAAPPAS.	31
ALIMENTAÇÃO FESTIVA SAUDÁVEL NA ACADEMIA CARIOCA - ATENÇÃO E CUIDADO NUTRICIONAL	33
APLICAÇÃO DE ANÁLISE DE COMPONENTES PRINCIPAIS NA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS POR AQPC-ESCOLA	34
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DAS GRANDES REFEIÇÕES DE CARDÁPIOS OFERECIDOS PARA CRIANÇAS MAIORES DE 2 A 6 ANOS, EM INSTITUIÇÕES PRIVADAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL NA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO	35

(DES) CONTRUINDO CONCEITOS E COMPARTILHANDO SABERES NA SALA DE ESPERA DO CENTRO DE REFERÊNCIA AO DIABÉTICO DE MACAÉ-RJ: RELATO DE EXPERIÊNCIA	36
DIAGNÓSTICO DE MANEJO DO RESTAURANTE COMUNITÁRIO DO QUILOMBO DO CAMPINHO VISANDO PROMOVER UMA GASTRONOMIA SITUADA	38
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL ATRAVÉS DE UMA HORTA ESCOLAR- RELATO DE OFICINA SOBRE SAL DE ERVAS COMO ALTERNATIVA AO CONSUMO DE SAL REFINADO, REALIZADA COM OS RESPONSÁVEIS DOS ALUNOS DE UMA ESCOLA TÉCNICA FEDERAL.	40
ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES E OFICINAS CULINÁRIAS PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SAUDÁVEL: PROJETO CHEFS NA ESCOLA	42
ELABORAÇÃO DE UMA CARTILHA COM RECEITAS PARA PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN	44
EXPERIMENTANDO SABORES E CONSTRUINDO SABERES COM ADOLESCENTES DO ENSINO MÉDIO: A OFICINA CULINÁRIA COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO POPULAR PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL	46
INFLUÊNCIA DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ACEITAÇÃO DAS REFEIÇÕES OFERECIDAS NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO INFANTIL DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO	48
O TERRORISMO NUTRICIONAL E SEUS IMPACTOS NA ERA DIGITAL: REVISÃO DE LITERATURA	50
PERCEPÇÃO DE PEDAGOGOS DE ESCOLAS MUNICIPAIS SOBRE OS FATORES QUE INTERFEREM NA ADESÃO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	52
PROJETO CONVIVÍUM E O ESPAÇO TERRA CRIOLA	54
QUE DIREITOS EU TENHO?	55
VIVÊNCIAS EM AGROECOLOGIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO ESPAÇO DE CONSTRUÇÃO COMPARTILHADA DE SABER	57

## **Eixo: Alimentos transgênicos**

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
ABORDAGEM DA INFLUÊNCIA CARCINOGÊNICA DOS ALIMENTOS GENETICAMENTE MODIFICADOS: CONTRIBUIÇÕES PARA A SAÚDE	58

## **Eixo: Agroecologia**

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
A EXPERIÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DIRETA DA AGRICULTURA FAMILIAR ATRAVÉS DA INICIATIVA DA CESTA CAMPONESA DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS.	60
HORTAS URBANAS E COLETIVAS:AMPLIANDO O ACESSO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL	62
TENDA DO SABER: UMA RELAÇÃO ENTRE A UNIVERSIDADE E A AGROECOLOGIA	64

## **Eixo: Agrotóxicos na produção de alimentos**

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
AVANÇO PARA O FIM DOS AGROTÓXICOS: APLICAÇÃO DE TRICHOGRAMMA SPP NO CONTROLE BIOLÓGICO DE PRAGAS AGRÍCOLAS	66
OS IMPACTOS DO USO INDISCRIMINADO DE AGROTÓXICOS NA SAÚDE DO TRABALHADOR DA AGRICULTURA FAMILIAR: REVISÃO INTEGRATIVA	68

## **Eixo: Alimentação, inovação e responsabilidade social**

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ARROZ: CONTRIBUIÇÕES PARA AÇÕES SUSTENTÁVEIS	70



---

IDENTIFICAÇÃO DOS TEMAS ABORDADOS EM REUNIÕES DOS CONSELHOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MUNICIPAIS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO	72
---	----

---

**Eixo: Ciência e Tecnologia de Alimentos**

---

<u>Título</u>	<u>Pág.</u>
ANÁLISE SENSORIAL TEMPORAL DE SORVETE FUNCIONAL	73
AVALIAÇÃO DE COR E TEXTURA EM SORVETE ELABORADO COM AZEITE DE OLIVA	74
O COMPORTAMENTO DOS ÁCIDOS GRAXOS NO SORVETE ADICIONADO DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	75
PERFIL SENSORIAL DE PÃES INTEGRAIS ADICIONADOS DE INFUSÃO DE CAFÉ VERDE E BIOPROCESSADOS ENZIMATICAMENTE	76

---



# ASSOCIAÇÃO ENTRE OMISSÃO DO ALMOÇO E JANTAR E O RENDIMENTO ESCOLAR DE ADOLESCENTES MATRICULADOS EM ESCOLAS PÚBLICAS EM UMA ÁREA PROGRAMÁTICA DA ESTRATÉGIA DA SAÚDE DA FAMÍLIA

LORRANNA AMORIM PEREIRA MATHIAS, ANDREIA ANDRADE DA SILVA,  
FERNANDA BISPO DOS SANTOS e MARIA BEATRIZ TRINDADE DE CASTRO

UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*lorrannaamorim@gmail.com*

## Introdução

Estudos têm demonstrado que hábitos alimentares estão associados ao rendimento escolar (RE) (1), e que o aporte de nutrientes na idade escolar é essencial para o desenvolvimento cognitivo (2). Nesse contexto, a realização de grandes refeições, como o almoço e o jantar é fundamental para a alimentação e nutrição das crianças e adolescentes.

## Objetivo

Analisar a associação entre a omissão do almoço e do jantar com o rendimento escolar de adolescentes matriculados em escolas públicas.

## Material e Métodos

Estudo transversal realizado com 266 adolescentes do ensino fundamental de duas escolas públicas adscritas à área programática da Clínica da Família Santa Marta, zona sul da cidade do Rio de Janeiro. Aplicou-se em sala de aula um questionário sociodemográfico semi-estruturado e o Formulário de Marcadores do Consumo Alimentar (3), o qual identifica a frequência de consumo (FC) nos últimos 7 dias. Considerou-se como irregular ( $\leq 4$ ) a FC semanal dos marcadores da alimentação saudável (MAS): salada crua, legumes/verduras cozidos e feijão. Os alunos responderam sim ou não (omissão) sobre a realização diária do almoço e do jantar. A informação sobre o RE (nota média anual) foi fornecida pela escola e categorizada em alto ( $\geq 7,0$ ) ou baixo ( $< 7,0$ ). Os testes qui-quadrado e t-Student avaliaram as diferenças entre proporções e médias das características do consumo alimentar e sociodemográficas dos adolescentes, segundo o RE. Utilizou-se regressão logística para testar o efeito da omissão do almoço e jantar e da FC dos MAS (variáveis explicativas), sobre o RE (desfecho). Os modelos foram ajustados por: sexo, idade, cor da pele, recebimento do benefício do Programa Bolsa Família, residir em comunidade vulnerável e paridade (mãe). Adotou-se como nível de significância o valor de  $p \leq 0,05$ . As análises foram realizadas no software estatístico Stata versão 12.0.

## Resultados

Entre os adolescentes, a prevalência de alto RE foi 30,8% (n=82) e de baixo RE 69,2% (n=184). A prevalência do consumo diário de almoço e jantar foi de 87,2% (n=232) e 86,5% (n=230), respectivamente. O baixo RE foi mais prevalente entre os alunos que omitiram o almoço (16,3% versus 4,9%;  $p=0,010$ ), e o jantar (16,3% versus 7,3%,  $p=0,048$ ). Os modelos de regressão logística ajustados mostraram que o risco de baixo RE foi, aproximadamente, 3 vezes maior entre os alunos que omitiram o almoço (OR=3,21; IC95%=1,04-9,92;  $p=0,042$ ) e o jantar (OR=3,06; IC95%: 1,10-8,55;  $p=0,032$ ). Observou-se, ainda, maiores chances de baixo RE entre os alunos com FC irregular de salada crua (OR=2,35; IC95%=1,04-5,29;  $p=0,039$ ) e de vegetais cozidos (OR=2,53; IC95%: 1,08-5,91;  $p=0,033$ ), após ajustes.

## Conclusões

O estudo aponta que a omissão de refeições como o almoço e jantar e o consumo irregular de alimentos marcadores da alimentação saudável influenciam no rendimento escolar, sendo necessários outros estudos, nesse sentido, a fim de esclarecer esta relação.

## Referências

BURROWS, T. et al. Is there an association between dietary intake and academic achievement: a systematic review. *J. Hum. Nutri. Diet*, 30 (2): 117-40, 2017.

LAM, L.F.; LAWLIS, T.R. The effects of micronutrient interventions on cognitive performance among school-aged children: a systematic review of randomized controlled trials. *Clin. Nutr.*, 36 (4):1007-14, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2008b. 61 p.





# AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DE UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS: REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA

CARLA BARBOSA BATISTA<sup>1</sup>, VIVIANE FRANÇA DE OLIVEIRA VIDAL<sup>1</sup>, ROSANGELA  
ALVES PEREIRA<sup>2</sup>, RAQUEL ZACARIAS DOS PILARES MATOS<sup>1</sup>, JULIA MEDEIROS  
RAMALHO<sup>1</sup>

1 Sistema Integrado de Alimentação, Universidade Federal do Rio de Janeiro

2 Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro

*carlasiaufrij@gmail.com*

## **Introdução**

O Restaurante Universitário (RU) é parte das ações de assistência estudantil e concorre para a permanência dos estudantes no ensino superior, principalmente daqueles em vulnerabilidade social. Nos RUs são ofertadas refeições com preço acessível, nutricionalmente equilibradas e produzidas sob normas higiênico-sanitárias adequadas. A avaliação da satisfação dos usuários é ferramenta importante para melhoria da qualidade dos serviços prestados e deve ser prioritária para nortear a gestão desses serviços.

## **Objetivo**

Este trabalho tem como objetivo revisar a literatura sobre a satisfação de usuários de RUs de instituições públicas brasileiras.

## **Métodos**

Desenvolveu-se busca nas bases de dados: Scielo, Scopus, Pubmed e GoogleScholar contemplando o período entre os anos 2010 e 2019 para identificar publicações que abordam a avaliação da satisfação de usuários em restaurantes universitários, tendo sido utilizados os termos ‘avaliação’, ‘satisfação’, ‘qualidade’ e ‘restaurante universitário’.

## **Resultados**

Foram identificados 17 documentos, publicados entre 2013 e 2017, que avaliaram a satisfação de usuários de RUs, sendo quatro artigos científicos, duas dissertações de mestrado, três monografias de conclusão de curso, cinco relatórios institucionais e três trabalhos completos publicados em anais de eventos científicos. Os estudos foram realizados em universidades das regiões Sul (n=6), Sudeste (n=3), Nordeste (n=5) e Centro-Oeste (n=3). O número de indivíduos avaliados variou de 66 a 1855, contudo, somente três trabalhos incluíram mais de 700 participantes e 11 incluíram entre 100 e 300 participantes. Todas as pesquisas utilizaram questionários para a obtenção das informações, sendo que dois estudos aplicaram também métodos qualitativos. De modo geral, a qualidade do serviço foi considerada muito boa em quatro casos e regular ou insatisfatória em cinco dos RUs avaliados. Os aspectos considerados mais satisfatórios foram limpeza e higiene, atendimento e preço. Os aspectos considerados menos satisfatórios foram: qualidade geral e características das preparações (sabor, temperatura, apresentação), tempo de espera e a formação de longas filas. As instalações foram bem avaliadas em quatro das instituições avaliadas.

## **Conclusão**

De modo geral, os RUs avaliados apresentaram características positivas, contudo, foi evidenciada a necessidade de melhoria da alimentação servida e no tempo despendido para realização das refeições. Os trabalhos analisados apresentaram um quadro abrangente dos aspectos a serem avaliados nos RUs e os critérios a serem aplicados nessa avaliação, proporcionando fundamentação

para a avaliação futura de RUs. O tema tratado nesse trabalho é ainda pouco explorado, o que fica evidente pelo número reduzido de publicações identificadas no período de 10 anos. Como espaço de ações de ensino, pesquisa e extensão, o RU deve ser componente privilegiado de promoção da alimentação saudável na universidade. O aperfeiçoamento dos serviços dos RUs representa otimização de recursos, favorecimento à permanência, à qualidade de vida e ao rendimento acadêmico dos estudantes e fortalecimento do ensino público.

## Referências

CAVALCANTE, Juliana Martins Cavalcante; ANTONIO, Karen Layane da Silva; BARATTO, Indiomara. Pesquisa de satisfação em um restaurante universitário no sudoeste do Paraná-PR, Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento, São Paulo. Suplementar 2. v.11. n.68. p.661-666. Jan./Dez. 2017. ISSN 1981-9919.

CORTES, Ricardo Estrela. Pesquisas de Avaliação com os Usuários (Comunidade Universitária) dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Goiás: CAMPUS- I – PROF. COLEMAR NATALE SILVA E, CAMPUS- II – SAMAMBAIA DA UFG (BANDEJÃO), CAMPUS - II – AUTO SERVIÇO (SELF SERVICE) DA UFG. Prover saúde e meio ambiente LTDA, 2013. Disponível em: <www.prae.ufg.br> Acesso em: 2 out. 2018.

JÚNIOR, Fernando de Moreira; PAFIADACHE, Caroline; LOOSE, Lais Helen; PIAIA, Rafael; SCHER, Vinicius Teodoro; PERIPOLLI, Angelica e PALM, Bruna. Satisfação dos usuários do restaurante universitário da universidade federal de santa maria: uma análise descritiva. Revista Sociais e Humanas, Santa Maria, v. 28, n. 02, mai/ago 2015, p. 83 – 108, 2015.

SHICA, J. P. M.; NETO, H.C. Albuquerque; SANTANA, M. V.; PAZ, J.S. da; ARAUJO, W.B. de. Avaliação do nível de satisfação dos usuários de um restaurante universitário: o caso de uma instituição pública de ensino. Universidade Federal do Piauí - 22o CBECiMat - Congresso Brasileiro de Engenharia e Ciência dos Materiais 06 a 10 de Novembro de 2016, Natal, RN, Brasil, 2016.

OLIVEIRA, Tamyres Caroline Santos; FERREIRA, Letícia; FREITAS, André Luís Policani. Emprego da análise importância-desempenho na avaliação da qualidade dos serviços de um restaurante universitário: um enfoque no cardápio.

XXXVIII ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUCAO “A Engenharia de Produção e suas contribuições para o desenvolvimento do Brasil” Maceió, Alagoas, Brasil, 16 a 19 de outubro de 2018.

TEIXEIRA, Linnik Israel Lima; MARREIRO, MARREIRO, Liana Siqueira do Nascimento; SOUZA, Werlon Marques; RODRIGUES, Elana Flavia de Sousa; RODRIGUES, Maxweel Veras; ALMEIDA, antonio Jones Bezerra de. Satisfação de comensais do restaurante universitário da Universidade Federal do Ceará: avaliação e perspectivas. XVI COLOQUIO INTERNACIONAL DE GESTIÓN UNIVERSITÁRIA (CIGU) Arequipa, Peru, 2016.

# CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE SALADAS CRUAS SERVIDAS EM RESTAURANTES DO RIO DE JANEIRO

LETÍCIA ALVES DO NASCIMENTO, CÉSAR GADELHA DANIEL, LAURA DANTAS FERREIRA, BÁRBARA CRISTINA PEREIRA EUZÉBIO PEREIRA DIAS DE OLIVEIRA e ELIANA DE SOUZA MARQUES DOS SANTOS

IFRJ – Instituto Federal do Rio de Janeiro

*eliana.santos@ifrj.edu.br*

## **Introdução**

Saladas cruas servidas em restaurantes tipo *self service* são opções saudáveis e atrativas para quem busca uma alimentação equilibrada. Entretanto, podem apresentar um alto risco de contaminação microbiológica, que pode ter início na produção da matéria-prima e se estender até a distribuição dos produtos prontos para consumo. A manipulação incorreta comprometerá a sua qualidade final.

## **Objetivo**

O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica das saladas cruas (alface) servidas em restaurantes tipo *self service*.

## **Metodologia**

O estudo é do tipo transversal quantitativo, no qual foram coletados 10 amostras em restaurantes na cidade do Rio de Janeiro, escolhidos aleatoriamente. Foram coletadas amostras de saladas cruas. As coletas foram realizadas com talher comum do próprio restaurante, em horário de distribuição, transferidas em embalagens de alumínio, fechadas, etiquetadas e transportadas em caixas isotérmicas com gelo até a chegada ao laboratório de Microbiologia do Instituto Federal do Rio de Janeiro, onde foram imediatamente analisadas. Realizou-se análise da presença de coliformes a 45°C e Staphylococcus coagulase positiva e presença de Salmonella spp.

## **Resultados**

Verificou-se que das 10 amostras, apenas (20%) das saladas analisadas estavam aptas à comercialização. Nas demais, foram encontradas Salmonella spp e apenas em uma apresentou o resultado negativo para E. coli. Segundo padrões da Resolução - RDC n 12, de 02 de janeiro de 2001, hortaliças cruas não devem apresentar Salmonella spp em 25 g de produto e, para coliformes, a tolerância para amostra indicativa é de  $10^2$  NMPg-1. Em relação a presença de Staphylococcus, nenhuma das saladas foram encontradas contaminação por esta bactéria. As saladas cruas servidas nos restaurantes pesquisados apresentaram contagem elevadas de microrganismos.

## **Conclusão**

Essa contaminação é um indicativo de condições higiênicas insatisfatórias, podendo causar um risco à saúde do consumidor, o que remete urgência na introdução e adoção de boas práticas de manipulação com treinamento efetivo dos manipuladores, visando a redução das doenças transmissíveis por alimentos.

## O AMBIENTE ALIMENTAR DO CAMPUS MARACANÃ DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO: MONITORAMENTO AO LONGO DO TEMPO

DAIANA GUIMARÃES LOPES MACHADO<sup>1</sup>, JULIANA DE ANDRADE SILVA DA COSTA<sup>1</sup>, LETÍCIA DE OLIVEIRA<sup>1</sup>, LISIE MARIA DOREA MOTA FIGUEIRA<sup>1</sup>, ISABELA TANNER DE LIMA ALVES<sup>2</sup>, TACIANA CORTEZ SHIKATA FERREIRA<sup>2</sup>, PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ<sup>3</sup>, INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO<sup>3</sup>, DANIELA SILVA CANELLA<sup>3</sup> e ROBERTA FONTANIVE MIYAHIRA<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Alunas de Graduação, UERJ, Rio de Janeiro, RJ, Brasil;

<sup>2</sup>Alunas de Graduação, UFRJ, Rio de Janeiro, RJ, Brasil;

<sup>3</sup>Docentes do Instituto de Nutrição, UERJ, Rio de Janeiro, RJ, Brasil

*daigmachado@gmail.com*

### Introdução

Devido aumento acelerado da obesidade nas últimas décadas, o ambiente alimentar universitário tem sido visto como estratégico para a promoção da alimentação saudável. Em várias realidades, é notória a influência nas práticas alimentares dos indivíduos expostos ao ambiente alimentar universitário, uma vez que seus componentes entre eles disponibilidade de alimentos, preparações e bebidas (APB), acessibilidade física e financeira, informação nutricional e propaganda podem agir como facilitadores ou barreiras para escolhas saudáveis.

### Objetivo

O presente projeto objetiva caracterizar o ambiente alimentar da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, campus Maracanã e analisar as mudanças ocorridas ao longo do tempo.

### Metodologia

Para isso, em dezembro de 2018, foi realizado o primeiro inquérito que consistiu na avaliação do ambiente alimentar universitário através de auditoria de todos os estabelecimentos que comercializam alimentos, preparações e bebidas dentro do campus. Para a coleta de dados, utilizou-se um *checklist* composto por itens marcadores de alimentação saudável (MAS) e não saudável (MANS), além de outros componentes como caracterização do estabelecimento, observação do ambiente, disponibilidade de APB, preço, informação nutricional, entre outros. Foram realizadas análises descritivas para caracterização do ambiente alimentar para o total de estabelecimentos do campus. Foram estudados 22 estabelecimentos sendo caracterizados, predominantemente, como misto (refeições e lanches) e lanchonete. A maioria dos estabelecimentos funcionava de segunda a sexta durante todo o dia, sendo os horários da manhã e tarde os mais frequentados pelos clientes, com prevalência no momento do almoço. Além disso, todos os estabelecimentos aceitavam, pelo menos, uma forma de pagamento.

### Resultados

Quanto à observação do ambiente, a maioria dos estabelecimentos disponibilizava informações sobre o cardápio e o preço, porém apenas um apresentava a informação nutricional dos APB de fabricação própria. Ademais, três estabelecimentos disponibilizavam bebedouro com água potável e metade oferecia gratuitamente água filtrada. No tocante à oferta alimentar, foi observada elevada frequência de itens marcadores de alimentação não saudável como guloseimas, refrigerantes, salgados fritos ou assados e sanduíches, além de baixa frequência de itens marcadores de alimentação saudável como refeições completas, frutas e hortaliças. Quanto à presença de propagandas de alimentos, verificou-se que foi mais frequente para bebida não saudável (refrigerante e energético). Quanto ao preço, observou-se que alimentos não saudáveis eram mais baratos quando comparados aos saudáveis.

## **Conclusão**

O ambiente alimentar universitário estudado desencorajou uma alimentação saudável e/ou estimulou práticas alimentares não saudáveis tendo em vista a baixa qualidade nutricional dos alimentos ali comercializados. Conhecer como se dá a oferta de alimentos nesse tipo de ambiente organizacional contribuiu para atribuir visibilidade ao problema e orientar medidas para sua superação.

## **Referências**

BORTOLOT, B. S., PEREZ, P. M. P., FRANCO, A. S. Ambiente alimentar universitário: caracterização e identificação de barreiras e facilitadores para alimentação saudável. 2017, 80f. (Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília – DF: MDS; Secretaria de Atenção à Saúde; Departamento de Atenção Básica. 2ª ed, 2014.

LOUZADA, M. L. da C. et al. Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults. *Preventive Medicine*, [s.l.], v. 81, p.9-15, dez. 2015. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ypmed.2015.07.018>.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva; 2003. (WHO Technical Report Series, 916). (WHO Technical Report Series 916).



SABERES  
SABERES



# PLANEJAMENTO E APLICAÇÃO DE TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA FUNCIONÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PAULA MENDONÇA LEAL, JULIANA DE ANDRADE SILVA DA COSTA, RENATA RANGEL GUIMARÃES, ROBERTA FONTANIVE MIYAHIRA, SUZANA MARIA DE LEMOS FREITAS e PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ

UERJ – Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*paula.mleal@hotmail.com*

## **Introdução**

As Boas Práticas para Serviços de Alimentação estabelecidas na RDC nº 216/2004 da ANVISA são um conjunto de medidas que visam a garantia da qualidade higiênicossanitária das refeições servidas. Tendo em vista que a contaminação de alimentos através de microrganismos prejudiciais à saúde, parasitas e contaminantes normalmente ocorrem durante a manipulação, o pré-preparo e o preparo dos alimentos, os manipuladores de alimentos possuem papel fundamental na elaboração de preparações seguras ao consumidor.

## **Objetivo**

O presente estudo objetivou planejar e aplicar um treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos para funcionários de um Restaurante Universitário de uma Universidade Pública do Rio de Janeiro.

## **Métodos**

Aproximadamente 50 manipuladores de alimentos do restaurante participaram do treinamento, o qual foi realizado por meio de aula expositiva, com apresentação de vídeos temáticos e didáticos e de placas de *petri* com crescimento microbiano de amostras de fio de cabelo, leito ungueal das mãos, espirro, celular e dinheiro, além de dinâmica de grupo através de um *quiz* a respeito dos assuntos abordados. A fim de comparar o efeito do treinamento sobre a atividade prática dos manipuladores durante o processo produtivo das refeições servidas no restaurante universitário, foi realizada uma avaliação por meio de observação direta e aplicação de um *checklist* baseado na legislação vigente, RDC 216/2004, de forma sistemática e em dois dias aleatórios, o que permitiu fazer um comparativo entre o percentual de não conformidades do bloco de manipuladores, antes e após o treinamento.

## **Resultados**

Durante o treinamento, em especial o *quiz*, os manipuladores foram bastante participativos e acertaram a maioria das questões. No entanto, foram observadas 18,75% de não conformidades na manipulação de alimentos antes e depois do treinamento. Isto mostra que embora os funcionários tenham apresentado desempenho satisfatório durante o treinamento, eles continuam adotando comportamentos de risco, práticas não seguras de higiene de alimentos nas áreas de manipulação do restaurante.

## **Conclusão**

Portanto, faz-se necessário o constante incentivo às boas práticas de manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição, para que, desta forma, os funcionários sejam sensibilizados e possam se conscientizar da sua importância como manipuladores na entrega de alimentos seguros aos usuários.

## **Referências**

ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da diretoria colegiada – RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004. Brasil, 2004.

ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 3. ed. Brasil: [s.n.], [2005]. Cap.3, p. 7.



# PREVALÊNCIA DO CONSUMO DE FEIJÃO E SUA ASSOCIAÇÃO COM CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS DE ADOLESCENTES MATRICULADOS EM ESCOLAS PÚBLICAS ADSCRITAS À UMA ÁREA PROGRAMÁTICA DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA

MARIANNA ALMEIDA CUNHA DE AZEREDO SANTOS, ESTHÉR VIEIRA DE PAULA, ANDREIA ANDRADE DA SILVA, FERNANDA BISPO DOS SANTOS e MARIA BEATRIZ TRINDADE DE CASTRO

UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro

*azeredo.marianna@gmail.com*

## Introdução

O arroz e o feijão são alimentos que compõem tradicionalmente a alimentação brasileira 1 . Estudos demonstram que há uma relação entre determinantes sociodemográficos e o consumo regular de feijão 2,3.

## Objetivo

Testar a associação do consumo regular de feijão entre adolescentes com as características sociodemográficas.

## Material e Métodos

Estudo transversal realizado no ano de 2016, com 397 adolescentes cursando entre o 5º e o 9º ano do ensino fundamental em escolas públicas adscritas à área programática da Clínica da Família Santa Marta, zona sul da cidade do Rio de Janeiro. Foi aplicado um questionário sociodemográfico para obter informações sobre o adolescente: idade, sexo, morador ou não de comunidade vulnerável e recebimento do benefício do Programa Bolsa Família (PBF) e sobre as condições maternas (paridade, escolaridade e trabalho). O Índice de Massa Corporal para Idade (IMC/I), expresso em escore-z, foi calculado a partir das medidas de peso e estatura, e seguiu os critérios do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) para classificar o excesso de peso (escore-z  $\geq 1$ ). Aplicou-se o Formulário de Marcadores do Consumo Alimentar do SISVAN. Os adolescentes foram categorizados em: consumiu feijão (1 dia ou mais) ou não consumiu (nunca) na semana anterior. Aplicou-se os testes qui-quadrado e t-Student para avaliar as diferenças entre proporções e das médias das características dos adolescentes, segundo as duas categorias de frequência de consumo. Utilizou-se regressão logística para testar o efeito das condições sociodemográficas sobre a frequência de consumo do feijão. O modelo foi ajustado para idade e sexo.

## Resultados

A prevalência da frequência diária de consumo de feijão nos últimos sete dias entre os adolescentes foi de 95,5% (n=379). Quanto às características sociodemográficas, a maior parte dos adolescentes que não consumiram feijão nos últimos sete dias era beneficiário do PBF (61,1% [n=11] vs. 38,9% [n=7]; p=0,017). O modelo da regressão logística mostrou que os adolescentes beneficiários do PBF tiveram chance 3,1 vezes maior de não consumir feijão (IC95%: 1,17-8,20, p=0,022) do que os não beneficiários. No modelo ajustado para sexo, idade (adolescente) e paridade (mãe), a chance foi de 2,7 (IC95%: 0,99-7,29, p=0,052).

## Conclusão

Apesar da alta prevalência do consumo de feijão entre os adolescentes, é preciso destacar que dentre aqueles que não consumiram feijão nos últimos 7 dias, pouco mais de 60% era beneficiário do PBF. Sugere-se que este fator corrobora a vulnerabilidade nutricional dessa população.

## Referências

SOUZA, A.M. et al. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. Rev. Saúde Pública, v. 47, supl. 1, p. 190s-199s, 2013.

CLARO, R.M. et al. Preço dos alimentos no Brasil: prefira preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Cad. Saúde Pública, v. 32, p. e00104715, 2016.

VILLA, J.K.D. et al. Dietary patterns of children and socioeconomic, behavioral and maternal determinants. Rev. Paul. Pediatr., v. 33, n. 3, p. 302-309, 2015.



# RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL, SEGURANÇA ALIMENTAR E ASPECTOS DA QUALIDADE DO SERVIÇO.

JULIA RAMALHO, RAQUEL ZACARIAS, VIVIANE VIDAL, CARLA BATISTA e MARÍLIA FRANÇA

UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro

*julia.sia.ufrj@gmail.com*

## **Introdução**

A democratização da educação superior no Brasil torna esse nível educacional acessível a todas as classes sociais. Políticas públicas e estratégias são necessárias para garantir a permanência desses alunos, dentre elas, destacada neste trabalho, o acesso à alimentação durante a frequência escolar em Instituições de Ensino Superior (IES). A partir da década de 50 surgiram os Restaurantes Universitários (RU) visando à assistência estudantil com contribuição para a promoção de saúde e melhoria do rendimento acadêmico. RU são Unidades de Alimentação e Nutrição que surgiram como alternativa para alimentação fora do lar dentro das IES, caracterizando um benefício por meio do fornecimento de refeições de qualidade e baixo custo, economizando tempo e viabilizando a permanência desses usuários na universidade.

## **Objetivo**

Este trabalho busca contribuir para a discussão sobre a importância dos RU para a assistência estudantil e para a segurança alimentar no ambiente universitário, bem como analisar os aspectos da qualidade do serviço.

## **Métodos**

Foi realizada uma revisão bibliográfica no período de julho de 2018, atualizada em março de 2019, utilizando como base de dados MedLine/PubMed, SciELO, Scienedirect, BVS e os termos relacionados a restaurante universitário e alimentação.

## **Resultados**

Os RU fornecem uma alimentação de qualidade a um baixo custo, sendo um mecanismo importante de assistência estudantil, já que muitos discentes não teriam condições financeiras de concluir os estudos sem este benefício. Além disso, os RU contribuem para a segurança alimentar e nutricional dos usuários, através do fornecimento de refeições adequadas nutricionalmente, em um ambiente muitas vezes escasso de serviços de alimentação de qualidade, promovendo acesso e saúde, respeitando a cultura, o meio ambiente e a sociedade. Em relação à qualidade do serviço prestado nos RU, foram destacados a satisfação com relação ao cardápio, o ambiente físico, o preço e a qualidade de atendimento, como itens de relevância.

## **Conclusão**

O RU torna-se uma estratégia que contribui para a permanência dos estudantes na universidade até a conclusão dos seus estudos, principalmente aqueles em vulnerabilidade socioeconômica, além de ser um ambiente que garante a segurança alimentar e nutricional. Em relação ao serviço em RU, as dimensões da qualidade devem ser consideradas e avaliadas com maior profundidade pelos gestores visando melhoria contínua na prestação de serviço e satisfação dos clientes.

# SAÚDE DO TRABALHADOR NO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS) - CUIDANDO DE QUEM CUIDA

JULIANA FRAGA, NATHALIA MURATORI, ANDREZZA FERREIRA, YASMIN GUEDES, ÉRIKA ZANARDI, VIVIANE MARINHO e ALINE A. FERREIRA.

UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro

*julianafrg6@gmail.com*

## **Introdução**

Com as responsabilidades e demandas que uma rotina de atendimento a população gera, a preocupação dos servidores que cuidam dos usuários, com sua própria saúde têm sido negligenciada. O pensamento de que é preciso cuidar do cuidador é uma ação preventiva, que visa o melhor atendimento daquele servidor que também é um cidadão e usuário da atenção básica. Outro fator é de que um profissional assistido em suas necessidades terá um melhor desempenho, resultando em um melhor atendimento à população.

## **Objetivo**

Realizar a promoção de uma alimentação saudável adequada entre profissionais de saúde e uma Clínica da Família na Área programática 1.0, Rio de Janeiro.

## **Métodos**

Foi realizada uma roda de conversa com os profissionais de uma Clínica da Família na área programática 1.0, situada no bairro de São Cristóvão, no Rio de Janeiro. Os temas abordados foram: o teor de açúcar e sal nos alimentos, leitura de rótulos compreendendo lista de ingredientes e tabela nutricional, além de dúvidas esporádicas que surgiram conforme a discussão.

## **Resultados**

Na ação educativa, os profissionais puderam compreender a necessidade de se ter uma alimentação adequada em quantidades e qualidades, sendo saudável do ponto de vista individual. O debate também girou em torno da necessidade desta alimentação ser nutricionalmente equilibrada e adaptada às realidades individuais cotidianas, sem a necessidade de um “terrorismo nutricional”. Além disso, foi aproveitada a oportunidade para enfatizar a importância do cuidado que os mesmos deveriam ter consigo, para que pudessem ter uma maior qualidade de vida e evitar o surgimento ou o agravamento de doenças crônicas não transmissíveis. Ao final da atividade os profissionais da clínica demonstraram-se entusiasmados, acolhidos e satisfeitos com o trabalho realizado, enfatizando o quanto importante é a atenção e cuidado com os que trabalham pelo direito à saúde de qualidade.

## **Conclusão**

Conclui-se que cuidar de quem cuida é tão importante quanto o cuidado diretamente com o servidor, visto que os cuidadores além de serem a base do Sistema Único de Saúde são contemplados com os benefícios que o mesmo gera. Caso não haja atenção a saúde do trabalhador o acesso da população ao cuidado é prejudicado não sendo possível uma atenção básica de qualidade.

# A ACEITAÇÃO DE BANANAS IN NATURA OU PROCESSADAS EM SUAS VERSÕES CONVENCIONAL E ORGÂNICA

JESSIKA RAMOS TIMBÓ DE LIMA, GABRIELA OLIVEIRA DOS SANTOS e ELLEN MAYRA MENEZES AYRES

UNIRIO – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*jess.rtl@gmail.com*

## **Introdução**

A oferta de alimentos orgânicos é crescente demonstrando o aumento da demanda, advinda da maior preocupação do consumidor com a segurança alimentar e na busca de opções mais saudáveis.

## **Objetivo**

O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitação de bananas in natura, minimamente processadas e industrializadas às cegas em suas versões convencional e orgânica. Foram seis amostras: banana in natura convencional (BC) e orgânica (BO), banana liofilizada convencional (BLC) e orgânica (BLO), banana passa convencional (BPC) e orgânica (BPO).

## **Métodos**

Foi realizado teste de aceitação quanto à impressão global, aparência, aroma, sabor, cor e textura, e de intenção de compra, em escala hedônica estruturada de nove pontos (1=desgostei extremamente a 9=gostei extremamente) e de sete pontos (1=definitivamente não compraria a 7=definitivamente compraria), respectivamente. Posteriormente, os participantes analisaram cada amostra quanto a inclusão em seu hábito alimentar, ao quão nutritivo, saudável e familiar o alimento aparentava ser, e se indicaria o produto a um amigo, numa escala de 1 a 7.

## **Resultados**

As maiores médias de aceitação foram na impressão global das bananas in natura quando comparadas às amostras industrializadas. A BLO teve a menor média de aceitação global, aparência, cor, aroma, sabor e textura, em comparação às demais, e apresentou diferença significativa em todos os quesitos quando comparada à BLC. A intenção de compra foi superior para amostras BC e BO. As mesmas foram consideradas mais nutritivas, mais familiares, mais frequentes no hábito alimentar dos participantes e as que seriam mais indicadas aos amigos, apresentando diferença significativa no quesito “saudável”, onde a BC foi considerada mais saudável que a BO. A BLO foi considerada a amostra menos familiar, seguida de BLC e BPC ( $p>0,05$ ). A média da aceitação BPC foi superior a BPO somente para aparência e cor. As bananas in natura, convencional e orgânica, ainda são mais aceitas que as bananas processadas.

## **Conclusão**

Os participantes apresentaram menor aceitação e menor intenção de compra dos produtos industrializados, devido à menor familiaridade e ausência ou baixa frequência em seu hábito alimentar.

# DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA GELEIA DE CENOURA ACRESCIDA DE LIMÃO TAHITI E DA CASCA DA LARANJA PERA

LAIZA NUNES PEREIRA, CARLA PRISCILA SILVA TAVARES DE LEMOS, JANAÍNA SANTOS ARAÚJO DA SILVA, ELIANE DE SOUZA PAIVA e MARIANA CATTAL PRETA CAIADO PEREIRA

UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta

*laizanunespereira@gmail.com*

## Introdução

A geléia é um tipo de doce de fruta que não contém toda a polpa de semente de fruta e tem um aspecto semitransparente e uma consistência gelatinosa, devida à pectina das frutas.

## Objetivo

O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma geléia de frutas com matriz composta de cenoura, limão tahiti, casca da laranja pera e açúcar demerara, sem adição de conservantes e aromatizantes, promovendo benefícios para a saúde por ser um produto natural e por ser uma geléia em que foi utilizado integralmente os alimentos, devido ao uso das cascas da laranja, do limão e usou-se a cenoura com sua casca, aproveitando-a em sua forma completa.

## Métodologia

O desenvolvimento da geléia envolveu desde a fabricação com a utilização da matéria-prima e utensílios no laboratório da Instituição de Ensino, Centro Universitário Augusto Motta, ao controle de qualidade microbiológico, realizado em laboratório privado, MICRAL - Laboratório de Análises de Alimentos.

## Resultados

Os resultados da análise microbiológica apresentaram ausência do microorganismo *Salmonella* em 25g nas condições-teste, a determinação de aeróbios mesófilos, verificou-se ausência em 1g nas condições-teste e em relação a bolores e leveduras, os resultados apresentados foram ausência em 1g dos microorganismos pesquisados. Com relação à comparação nutricional com as outras geleias, esta apresentou níveis maiores de proteínas e fibras em comparação com as encontradas no mercado.

## Conclusão

Concluiu-se que a geléia desenvolvida atendeu aos padrões microbiológicos vigentes dentro dos limites permitidos pela Resolução RDC nº 12/2001. Foi possível desenvolver uma geléia com as características sensoriais adequadas e com um aproveitamento integral dos ingredientes utilizados.

## Referencias

BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução – CNNPA nº 12, de 1978. Diário Oficial da União.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Dispõem sobre os princípios gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos. 2001.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico sobre informação nutricional complementar. Resolução da Diretoria Colegiada nº 54, de 12 de novembro de 2012.



DAMASCENO, E. I. T. et al. Desenvolvimento e aceitação sensorial de doce cremoso à base de cenoura com laranja e gengibre. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 25., 2016, Gramado. Desenvolvimento e aceitação sensorial de doce cremoso à base de cenoura com laranja e gengibre. Gramado: Faurgs, 2016. p. 1 - 5.

GRANADA, G. G.; ZAMBIAZI, R. C.; MENDONÇA, C. R. B.; SILVA, E. Caracterização física, química, microbiológica e sensorial de geléias light de abacaxi. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas. v.25, n.4, p. 629 - 635, 2005.

OLIVEIRA, L.F. et al. Aproveitamento alternativo da casca do maracujá - amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*) para produção de doce em calda. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v.33, n.3,p. 259 - 262, 2002.



# SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL ATRAVÉS DA COMPOSTAGEM E HORTA ESCOLAR

GABRIELLA VIDAL GONÇALVES<sup>1</sup>, PATRÍCIA CAMACHO DIAS<sup>1</sup>, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA<sup>1</sup>, MARIA JOSÉ RIBEIRO<sup>2</sup> e LUCILEIA GRANHEN TAVARES COLARES<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal Fluminense(UFF)

<sup>2</sup> Escola Municipal Alberto Francisco Torres

<sup>3</sup> Universidade Federal do Rio de Janeiro(UFRJ).

*gaabi.goncalves@hotmail.com*

## Introdução

As mudanças nos modelos alimentares na atualidade vêm contribuindo para novos cenários culturais que afetam a relação do homem com o alimento e o ambiente. A mundialização da alimentação é acompanhada da perda da identidade e origem dos alimentos, mudanças nas relações entre o meio rural e urbano e o avanço na produção e consumo de alimentos industrializados, ultraprocessados, que estão relacionados com prejuízos para a saúde da população e para o meio ambiente. Nesse contexto, aproximar estratégias de promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) com questões ambientais possibilita produzir novas sociabilidades e significados para o ato de plantar, cuidar e comer (Coelho & Bógus, 2016).

## Objetivo

Promover a segurança alimentar e nutricional e a educação ambiental em uma escola do município de Niterói por meio da construção de hortas escolares pedagógicas.

## Material e Métodos

O projeto ancora-se na pesquisa-ação como referencial metodológico (Thiollent, 2012) e na educação orientada pela problematização, fundamentada em Paulo Freire (Freire, 1996). Os processos educativos objetivam a reorientação de práticas alimentares e ambientais, conectadas com as dinâmicas socioculturais, econômicas, ambientais e institucionais locais. O projeto é orientado pelas perspectivas interdisciplinar, interinstitucional e intersetorial no planejamento e acompanhamento das ações.

## Resultados

O projeto foi iniciado em 2017 por meio da articulação entre o Grupo de Extensão, ensino e pesquisa em alimentação e saúde escolar (GEPASE) e a Secretaria Municipal de Educação Ciência e Tecnologia de Niterói (SMECT). Em articulação com os professores foram desenvolvidas atividades educativas relacionadas aos eixos da Promoção da Alimentação Saudável e Educação Ambiental nas disciplinas curriculares, além de novas oficinas com alunos do curso de engenharia ambiental. Após a implementação de diferentes estratégias de sensibilização, desenvolveu-se o planejamento e execução do plantio com apoio do Núcleo de ações integradas (NAI) da SMECT (em andamento em 2019). O programa de Gestão dos Resíduos Sólidos Orgânicos (RSO) incluiu inicialmente o diagnóstico da geração de RSO para a minimização dos problemas ambientais, tendo como uma das propostas o tratamento dos RSO por compostagem em reator para utilização do composto na horta escolar.

## Conclusão

A experiência de organização da horta pedagógica vem instituindo dinâmicas de articulação e cooperação entre membros da comunidade escolar, instituições de ensino superior e distintas áreas do saber, oferecendo oportunidade para promover novas sociabilidades e significados em torno da

horta como estratégia pedagógica. A construção de hortas escolares ainda representa um desafio para as instituições de ensino que por vezes não possuem apoio necessário à realização e manutenção desse tipo de projeto, que demanda experiência com a prática do cultivo e a integração entre diferentes setores e saberes. A aproximação com a universidade pode ser um caminho estratégico e com múltiplos benefícios para a educação básica e superior.

### **Referências**

FREIRE, Paulo Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa / Paulo Freire. – São Paulo: Paz e Terra, 1996. Thiollent, 2012 Coelho & Bógus, 2016.



## HORTA COMUNITÁRIA : UM LUGAR DE ENCONTRO

ANA CAROLINA MARQUES, CAMILA FERREIRA, GERFESSON FIRMINO, RAIANE SILVA, RODRIGO BELCASTRO e VIVIANE MARINHO

UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*raisilvapn@gmail.com*

### **Introdução**

Através da vivência multiprofissional materializada na residência foi possível desenvolver ações dentro da Atenção Primária, capazes de promover e produzir espaços de saúde. Como forma de incorporar a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares (PNPIC) na Rede de Atenção à Saúde e favorecer a construção de um ambiente alimentar saudável, surgiu a proposta de implantar uma horta comunitária em uma Clínica da Família (CF) localizada na Área Programática 1.0 do Rio de Janeiro, com vista à efetivação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN).

### **Objetivo**

Objetivando organizar os parâmetros de construção e administração de uma horta comunitária sediada no terreno da Clínica da Família.

### **Método**

Para tal, fez-se necessário o compartilhamento do projeto com outros agentes da Clínica, a fim de compor um Grupo de Trabalho (GT) que se responsabilize por sugerir, discutir e executar ações em nome do planejamento e da implantação da horta comunitária e não do cuidado cotidiano da horta uma vez implantada. Sendo assim, realizou-se ações de divulgação do projeto para profissionais e usuários da clínica, visando uma composição variada e ativa dos participantes do GT.

### **Resultados**

Observou-se uma boa adesão da comunidade com o início do projeto, na aquisição de mudas e organização dos cuidados cotidianos, e um intenso apoio institucional, de diversos profissionais, para a realização contínua e estratégica de ações de saúde que visam e se articulam a temática, promovendo um fluxo contínuo de usuários para o projeto. A proposta de uma horta comunitária surge enquanto a de um instrumento vivo, integrado à promoção de saúde, com potências que excedem a da óbvia disponibilização de uma horta à comunidade.

### **Conclusão**

Enquanto ocupação laborativa, possibilidade de geração de renda, efeitos terapêuticos, espaço de socialização, fortalecimento de vínculos entre a população e a CF, além da possibilidade de plantio de fitoterápicos, ampliando a gama de serviços de saúde da unidade.

# A ATENÇÃO DOMICILIAR COMO FERRAMENTA DE CUIDADO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ANDREZZA FERREIRA, NATHALIA MURATORI, JULIANA FRAGA, YASMIN GUEDES, ÉRIKA ZANARDI, VIVIANE MARINHO, ALINE A. FERREIRA E AMANA LIMA

UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*nathalia.muratori@gmail.com*

## **Introdução**

A Atenção Domiciliar (AD) é um tipo de serviço disponível no Sistema Único de Saúde (SUS), onde a atenção à saúde é oferecida na moradia do paciente. A AD é caracterizada por um conjunto de ações de promoção à saúde, prevenção, tratamento e reabilitação de doenças, visando uma maior equidade da assistência em saúde para usuários que encontram-se impossibilitados de ir até a unidade de atendimento. Uma forma de unificar a atenção básica com a promoção e prevenção da saúde, a partir da alimentação e nutrição, é a presença do nutricionista na atenção domiciliar. A importância da alimentação saudável no SUS está relacionada com a caracterização e a prevenção de doenças e a melhora da qualidade de vida.

## **Objetivo**

O objetivo do trabalho é relatar a experiência da atenção domiciliar realizada pelas estagiárias de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) em conjunto com outros profissionais, no período de Março à Julho de 2019.

## **Método**

Durante o período de estágio, uma das atribuições era a presença das estagiárias nas visitas domiciliares, sendo também solicitada por outros profissionais com o intuito de promover a melhora dos quadros clínicos de determinados pacientes que possuíam doenças crônicas não transmissíveis, realizar a promoção da alimentação saudável e, também, proporcionar educação alimentar e nutricional.

## **Resultados**

Pode-se observar que existem muitas dúvidas quanto ao consumo alimentar, levando a uma má alimentação e a piora no prognóstico dos pacientes. Também existem inúmeros fatores atrelados ao ato de se alimentar, que permeiam aspectos históricos, sociais, econômicos, ambientais e de acesso. Pensar nas orientações para esse paciente vai além da presença da doença, e muito se relaciona com o meio que ele vive. As orientações nutricionais e de saúde foram feitas visando promover uma melhora nos sintomas da doença base e da qualidade de vida, sempre respeitando as particularidades da dinâmica sociocultural da vida individual daquele usuário. Além do benefício voltado para os pacientes diretamente, foi possível observar a importância do trabalho multidisciplinar em equipe.

## **Conclusão**

Com isso, evidencia-se a importância das orientações nutricionais em âmbito domiciliar e a presença de profissionais e estagiários de nutrição fazendo com que a promoção da saúde e a qualidade de vida sejam asseguradas como direito básico do usuário no Sistema Único de Saúde (SUS).

## A TENDÊNCIA AO RETORNO DA COMIDA NATURAL

VICTÓRIA VIEIRA COSENZA CARNEIRO, MATHEUS AROUCA GOMES GIBALDI e  
RENATA BORCHETTA FERNANDES FONSECA

UNIRIO- Universidade Federal Estado do Rio de Janeiro

*victoriacosenzaa16@gmail.com*

### **Introdução**

Desde a Revolução Industrial alterações no cenário do trabalho, como o êxodo rural/urbano, vêm acontecendo, mas foi diante do desenvolvimento industrial brasileiro, no século XX, que as mudanças sociais começaram a se destacar, sobretudo no âmbito dos hábitos alimentares. A presença de homens e mulheres no mercado de trabalho associado ao ritmo de vida acelerado fez com que esse público recorresse a comidas mais práticas e rápidas, e em alguns casos até menos custosas, formando a lógica produtiva capitalista que buscava supervalorizar o lucro, fato que muitas vezes vinha em detrimento da saúde dos seus consumidores.

### **Objetivo**

Busca-se verificar, baseado em doenças associadas à má alimentação, se neste período é genuína a preocupação com a saúde e o retorno à uma alimentação mais saudável.

### **Material e Métodos**

Foi realizado um levantamento bibliográfico utilizando-se das principais bases de busca como Scielo, PubMed, LILACS, além de livros e artigos que abordassem o tema.

### **Resultados**

Diante dos estudos realizados como o de Josué de Castro, realizado com 500 famílias de trabalhadores em Recife, detectou-se algumas mazelas quanto a saúde dos mesmos relacionadas a má alimentação (BIZZO, 2009). Assim, sabe-se que o processo de industrialização não garantia uma dieta adequada, e com o passar do tempo, a variada gama de produtos e serviços oferecidos no que tange a alimentação, permite o consumo excessivo de comidas com teor elevado de agrotóxicos e tecnologias. De acordo com o levantamento bibliográfico realizado percebe-se que os problemas de saúde não melhoraram, ao contrário, hoje podemos encontrar altos níveis de obesidade, dislipidemias, diabetes, entre outras (FERREIRA, 2010) e que esses hábitos não estão restritos aos adultos que trabalham fora, mas trazidos para dentro de casa com a proposta industrial de praticidade, fato que atinge a todos inclusive crianças (CARDOSO, 2018). Atualmente, verifica-se uma crescente tendência que se opõe à anterior, a da praticidade, haja vista uma preocupação maior com a qualidade do alimento e o que ele traz de benefício, ou seja, tem-se despertado um olhar mais curioso e cuidadoso pelo alimento natural, ou in natura, aquele que ainda não foi processado (CAMARGO et al., 2007). O interesse pelo cultivo, o resgate das hortas caseiras, inclusive dentro de apartamentos, o retorno das marmitas, os programas de culinária nos faz refletir numa progressiva tendência ao consumo de alimentos mais naturais em detrimento das comidas que não são “de verdade”, os industrializadas como os *fast foods* (GARCIA e GOMES, 2016).

### **Conclusão**

Diante do que foi exposto, podemos concluir que tem havido um maior interesse da população num hábito alimentar mais saudável, buscando alimentos que atendam nutricionalmente às necessidades dos indivíduos, que pode elucidar-se pela expansão do conhecimento da Nutrição e das possíveis consequências à saúde por um consumo inadequado.

## ACEITAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM ADOLESCENTES: OFICINAS CULINÁRIAS - ESTUDO PAAPPAS

MARIANA LUIZ MARQUES<sup>1</sup>, ANA LÚCIA VIÉGGAS RÊGO<sup>1</sup>, ANNA BEATRIZ S. ANTUNES<sup>2</sup>; CAMILLA DE CHERMONT PROCHNICK ESTIMA<sup>2</sup>, DIANA BARBOSA CUNHA<sup>2</sup>, ROSELY SICHIERI<sup>2</sup> e ROSÂNGELA ALVES PEREIRA

<sup>1</sup>Instituto de Nutrição Josué De Castro/Universidade Federal Do Rio De Janeiro

<sup>2</sup>Instituto de Medicina Social/Universidade do Estado do Rio de Janeiro UNIRIO- Universidade Federal Estado do Rio de Janeiro

*marimarques.nut@gmail.com*

### Introdução

A realização de atividades participativas em ambiente social, como as escolas, constitui o ambiente apropriado para ações preventivas na área de Educação Alimentar e Nutricional.<sup>a,b</sup> A promoção da alimentação saudável pode ser desenvolvida por meio de oficinas culinárias, considerando que o envolvimento de um grupo na preparação do próprio alimento tende a estimular o seu consumo e se consolidar como aprendizado.<sup>b,c</sup>

### Objetivos

Avaliar a experimentação e aceitação de frutas e hortaliças entre adolescentes participantes de oficinas culinárias de saladas.

### Material e Métodos

Esta pesquisa faz parte do estudo “Pais, Alunos, Agentes de Saúde e Professores pela Alimentação Saudável – PAAPPAS”, realizado em 18 escolas municipais de Duque de Caxias em 2016. Nas 9 escolas escolhidas aleatoriamente para a intervenção foram realizadas oficinas culinárias de saladas com 1.031 adolescentes do 5º e 6º ano do ensino fundamental. Nas oficinas foram ofertadas hortaliças e frutas pré-higienizadas para os adolescentes confeccionarem saladas e experimentá-las. Utilizou-se uma escala hedônica e breve questionário para informar a satisfação com a oficina, como os adolescentes consideravam previamente sua alimentação, se experimentaram alimentos desconhecidos, os alimentos preferidos e os que eles menos gostaram.

### Resultados

Dos adolescentes avaliados 81,6% gostaram da oficina. Os adolescentes que consideravam sua alimentação boa foram 96%. Destes, 64% nunca haviam provado pelo menos um dos alimentos oferecidos e 57% experimentaram algum desses alimentos nas oficinas. Dos 4% que consideravam sua alimentação ruim, 45% experimentaram alimentos desconhecidos. Os alimentos mais citados como desconhecidos foram abobrinha (9,4%), pepino (4,1%) e beterraba (3,3%). O abacaxi foi o alimento preferido (39,6%), seguido do milho (36,4%), alface (14,5%) e tomate (9,4%). Beterraba (41,3%), pepino (30,4%), tomate (14,8%) e abobrinha (13,5%) foram os alimentos que eles menos gostaram.

### Conclusões

Oficinas culinárias no ambiente escolar podem propiciar maior aceitação, através de uma exposição diferente dos alimentos, estimular o consumo de frutas e hortaliças, por vezes ainda não experimentadas e, conseqüentemente, melhorar a saúde dos adolescentes.

## Referências

<sup>a</sup> CASTRO, I. R. R.; SOUZA, T. S. N.; MALDONADO, L. A.; CANINÉ, L. S.; ROTENBERG, S.; GULGEMIN, S. A. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. Rev. Nutr., 20 (6): 571-588, 2007.

<sup>b</sup> PEREIRA, T. S.; PEREIRA, R. C.; ANGELIS-PEREIRA, M. C. Influência de intervenções educativas no conhecimento sobre alimentação e nutrição de adolescentes de uma escola pública. Ciência & Saúde Coletiva, 22(2):427-435, 2017.

<sup>c</sup> PEREIRA, M. N; SARMENTO, C. T. M. Oficina de culinária: uma ferramenta da educação nutricional aplicada na escola. Universitas: Ciências da Saúde, 10 (2): 87-94, 2012.





## ALIMENTAÇÃO FESTIVA SAUDÁVEL NA ACADEMIA CARIOCA - ATENÇÃO E CUIDADO NUTRICIONAL

NATHALIA MURATORI, ANDREZZA FERREIRA, JULIANA FRAGA, YASMIN GUEDES, ÉRIKA ZANARDI, AMANA LIMA, VIVIANE MARINHO, ALINE A. FERREIRA

UFRJ - Universidade Federal Do Rio De Janeiro

*nathalia.muratori@gmail.com*

### **Introdução**

As manifestações culturais salientam costumes e tradições de determinadas regiões que irão evidenciar esses aspectos a partir da alimentação típica. As festas gastronômicas são manifestações culturais legítimas que irão manter viva a cultura da região ao qual se encontram. A festa junina é conhecida como uma festa popular brasileira que ocorre no período de 12 à 29 de Junho. É caracterizada por suas comidas típicas que são muito apreciadas pelo público em geral. No entanto, a maioria apresenta alto teor calórico, além de quantidades excessivas de açúcar e sal.

### **Métodos**

A fim de promover educação nutricional e um momento de interação, as estagiárias de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) promoveram uma atividade junina com os integrantes da Academia Carioca da Saúde, totalizando 28 integrantes, adaptando comidas calóricas em opções mais saudáveis, reduzidas de açúcar, sal e produtos industrializados. As preparações apresentadas foram: Bolo de fubá, pipoca sem óleo com especiarias e arroz doce. Foi elaborado também um material educativo, contendo estas e outras receitas típicas do período junino igualmente saudáveis. Para avaliação da ação educativa foi utilizado um questionário em que cada usuário da Academia Carioca respondia às três perguntas apresentadas que eram : “Você gostou da ação de hoje?”, “Você gostou das receitas de hoje?” e “Em uma escala de 0 a 10, qual a chance de você fazer as receitas em casa?”.

### **Resultados**

Como resultado, do total de 28 integrantes, 100% responderam que gostaram da ação efetuada no dia. Quanto a pergunta sobre as receitas, 57,1% gostaram da receita e 42,9% adoraram, sendo essa a nota máxima da avaliação. Já sobre o fato de reproduzirem as receitas em casa, 57,1% escolheram 10 como pontuação.

### **Conclusão**

Ao final, foi possível perceber o quanto a ação teve impacto para os participantes, tendo em vista a avaliação positiva nos questionários, o relato da profissional que os orienta sobre a reprodução das receitas após a ação, além da boa aceitação das mesmas.

# APLICAÇÃO DE ANÁLISE DE COMPONENTES PRINCIPAIS NA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS POR AQPC-ESCOLA

RAYANNE AZEVEDO PIMENTEL, GUILHERME MENDONÇA SANTOS, IAGO DA SILVEIRA QUINTINO, VICTOR JULIO COELHO FONSECA e RAFAEL SILVA CADENA

UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio De Janeiro

*iago.squintino@gmail.com*

## Introdução

A Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio-Escola (AQPC-Escola) é uma técnica aplicada em cardápios escolares para avaliação da qualidade nutricional, sendo oriunda de ferramenta com mesmo nome (AQPC), desenvolvida de forma ampla, sem direcionamento. Em ambas as técnicas, a análise estatística é frágil, se limitando ao uso de porcentagens e representações em gráficos, dificultando a análise dos resultados, em especial quando o banco de dados é grande. Os métodos estatísticos multivariados possibilitam, sem perdas significativas de informação. Dentre os diversos métodos, a Análise de Componentes Principais (ACP) é uma das mais utilizadas e deve ser aplicada quando se pretende avaliar como as amostras se relacionam, verificando o quanto são semelhantes entre si, segundo as variáveis utilizadas.

## Objetivo

O objetivo deste trabalho foi propor uma nova possibilidade de ferramenta estatística para análise de dados oriundos da AQPC-Escola.

## Material e Métodos

Foram analisados cardápios coletados de 16 instituições de ensino privado da Região Metropolitana do Rio de Janeiro, considerando ao menos 3 meses para cada instituição, avaliando as grandes refeições, almoço e jantar, planejado para crianças na faixa etária de 1 a 2 anos. A AQPC-Escola foi adaptada de forma a se adequar às refeições analisadas. Para a análise estatística e aplicação da ACP, foram utilizados dados da frequência relativa, sendo 17 amostras e 19 variáveis. Entre os dados, foi inserido um cardápio fictício denominado IDEAL, com o objetivo de ser o referencial de ótima qualidade nutricional. Os dados também foram analisados separando-os a partir das variáveis “Recomendados” e “Controlados” diminuindo assim o número de variáveis para oito e onze, respectivamente. A ACP foi realizada utilizando o software R.

## Resultados

A ACP com todas as variáveis gerou um mapa que explicou 51,5% da variação dos dados, sendo 35,11% pela dimensão 1 e 16,15% pela dimensão 2, agrupando as instituições em 3 grupos, com seis instituições agrupadas juntamente com a instituição IDEAL. Nesta nova configuração, a ACP com as variáveis “Controlados” explicou 62,5% da variação dos dados e separou as amostras em 5 grupos. O cardápio IDEAL ficou agrupado com o cardápio de 11 instituições. Por sua vez, as variáveis “Recomendados” apresentou 63,7% da variação dos dados e separou as amostras em 4 grupos distintos. Diferente das demais análises, o cardápio IDEAL ficou isolado dos demais e apenas um grupo das nove instituições foi o que mais se aproximou.

## Conclusão

A ACP foi capaz de discriminar as instituições de ensino, sendo melhor aplicada com a separação das variáveis, entre os alimentos recomendados e controlados. A aplicação da ACP facilitou a interpretação dos resultados por haver muitas creches avaliadas e, com a inclusão da creche com cardápio ideal, foi possível classificar as instituições de acordo com a qualidade nutricional de seus cardápios.

# **AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DAS GRANDES REFEIÇÕES DE CARDÁPIOS OFERECIDOS PARA CRIANÇAS MAIORES DE 2 A 6 ANOS, EM INSTITUIÇÕES PRIVADAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL NA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO**

IAGO DA SILVEIRA QUINTINO, GUILHERME MENDONÇA DOS SANTOS, JAQUELINE PAULINO DA SILVA E RAFAEL SILVA CADENA

UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio De Janeiro

*iago.squintino@gmail.com*

## **Introdução**

Segundo o Guia Alimentar para a população brasileira, o alimento em si e as combinações de nutrientes e outros compostos químicos da matriz do alimento, possuem uma atuação direta na prevenção de doenças, mais que os próprios nutrientes isolados. Visando atender as necessidades fisiológicas e sensoriais das crianças, essas instituições de ensino devem focar em cardápios que contenham alimentos nutricionalmente adequados, alimentos de todos os grupos alimentares, de forma a proporcionar uma alimentação quantitativamente suficiente e qualitativamente completa.

## **Objetivo**

Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade nutricional das grandes refeições de cardápios oferecidos em instituições privadas de ensino infantil utilizando o método Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápios adaptado para Escolas.

## **Material e Métodos**

Foram analisados cardápios mensais, aplicando método de AQPC-Escola, de 12 instituições de ensino, avaliando a presença de 19 grupos de alimentos, entre recomendados e controlados. Os dados foram analisados por porcentagem de ocorrência e Análise de Componentes Principais (ACP).

## **Resultados**

A ACP gerou um mapa que explica 57,63% da variação entre os dados. A ACP agrupou as creches em seis grupos, sendo que, a unidade U7 foi a que mais se aproximou do cardápio ideal, constituindo assim o primeiro grupo. O segundo grupo consistiu nas unidades U1, U11 e U12, sobressaindo-se pela presença de carnes e ovos (CO) e leguminosas (LEG). O terceiro grupo, U4 e U6, destaca-se pela presença de vegetais não amiláceos (VNA), alimentos integrais (AI) e arroz e feijão (AEF), porém em concentrações menores, assim assemelhando-se ao primeiro grupo, U7. O quarto grupo, constituído por U2 e U5, demonstrou uma quantidade significativa da presença de alimentos controlados, em especial, alimentos concentrados, em pó ou desidratados (ACPD) e frituras e doces (FED). Já o quinto grupo, formado por U8, U9 e U10, que não apresentou números significativos de alimentos controlados, porém observou uma queda na concentração de alimentos recomendados, como frutas in natura (FN), saladas (SLD) e vegetais não amiláceos (VNA). O sexto e último grupo, é formado pela unidade escolar U3, que conteve presença de todos os grupos de alimentos dos recomendados, sendo assim, foi a que mais se distanciou do ideal.

## **Conclusão**

Conclui-se que, a partir da Análise de Componentes Principais, 9 das 12 creches apresentaram perfil semelhante ao que seria de cardápio ideal, demonstrando uma boa qualidade nutricional das grandes refeições de cardápios oferecidos a crianças entre 2 e 6 anos, em instituições privadas de educação infantil na região metropolitana do Rio de Janeiro.

## **(DES) CONTRUINDO CONCEITOS E COMPARTILHANDO SABERES NA SALA DE ESPERA DO CENTRO DE REFERÊNCIA AO DIABÉTICO DE MACAÉ-RJ: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

RENATA MARINHO PERES LEITÃO<sup>1</sup>, VIVIAN DOS SANTOS PINHEIRO<sup>1</sup>, VANESSA SCHOTTZ<sup>1</sup>, RUTE RAMOS COSTA; CELIA PATRIARCA; MIRANI BARROS, MÁRCIA VIANA e PATRÍCIA BERARDI SANTOS<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio de Janeiro – Campus Macaé

<sup>2</sup>Centro de Referência ao Diabético - Macaé-RJ

*renatampleitao@gmail.com*

### **Introdução**

A vivência das pessoas com formas crônicas de adoecer e de sofrer exige que o profissional de saúde entenda o significado de todo o adoecimento e atue integrando o saber técnico com o do paciente, tornando-se fundamental que a prática clínica assuma uma dimensão dialógica, interativa e cuidadora. A Educação Popular em Saúde (EPS) oferece as bases teóricas e metodológicas para uma prática de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) horizontal, contextualizada e que valoriza e interage com os saberes e as experiências vivenciadas pelos sujeitos ao longo do seu processo de adoecimento-cuidado. Esse referencial é adotado pela disciplina de EAN III, ministrada durante o 7º período do curso de Nutrição da UFRJ Macaé. Ao longo da disciplina, os/as discentes desenvolvem práticas educativas em unidades públicas de saúde que visam, a partir da aproximação e da problematização da realidade, incentivar o autocuidado e a formação de sujeitos críticos e autônomos, ou seja, protagonistas de sua própria história.

### **Objetivo**

O objetivo desse trabalho é relatar as oficinas educativas desenvolvidas, no âmbito da disciplina de EAN III, na sala de espera do Centro de Referência ao Diabético (CRD) localizado no Posto de Saúde Dr. Jorge Caldas em Macaé.

### **Métodos**

A elaboração das oficinas educativas foi orientada pela metodologia da problematização, sendo utilizado o Arco de Maguerez (AM), que compreende as etapas de observação da realidade e definição do problema, identificação dos pontos-chave, teorização, definição de hipóteses de solução e aplicação à realidade. Inicialmente foi efetuada uma visita ao CRD, onde ocorreu uma conversa com a nutricionista para conhecer o local e o perfil dos usuários. Elaborou-se, então, um convite com uma linguagem acolhedora, convidando para uma conversa sobre comida.

### **Resultados**

Foram realizadas duas oficinas educativas com, aproximadamente, 15 participantes e 1 hora de duração cada. Na primeira foi realizada uma dinâmica em que a pessoa era convidada a montar seu prato com imagens de diversos alimentos expostos em uma mesa. Após esse momento, foi realizada uma roda de conversa, na qual os participantes compartilhavam suas escolhas, dúvidas e anseios. Na segunda oficina foi realizado um jogo de perguntas “Mitos e verdade” com o objetivo de dialogar e problematizar com os participantes alguns questionamentos e dúvidas sobre alimentação e diabetes apresentados durante a roda de conversa. Durante as oficinas, os participantes puderam degustar receitas de preparações doces e salgadas e também receberam um caderno de receitas. Buscou-se criar um ambiente de acolhimento e aproximação e, ao mesmo tempo, estimular o hábito de cozinhar como estratégia de autocuidado e substituição dos produtos ultraprocessados por refeições caseiras preparadas com ingredientes minimamente processados.

## **Conclusão**

As práticas educativas realizadas na sala de espera propiciaram o compartilhamento de vivências, a troca e a construção coletiva de saberes sobre alimentação e diabetes.



# **DIAGNÓSTICO DE MANEJO DO RESTAURANTE COMUNITÁRIO DO QUILOMBO DO CAMPINHO VISANDO PROMOVER UMA GASTRONOMIA SITUADA**

CECI FIGUEIREDO DE MOURA SANTIAGO, IVAN BURSZTYN, MARCELO CHAVES DE AZEVEDO, VINÍCIUS DINIZ VILLAS BÔAS RANGEL E LUIZA SILVA RODRIGUES

UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*ecisantiago@gastronomia.ufrj.br*

## **Introdução**

Atualmente, muito se discute sobre a necessidade de promoção de relações mais sustentáveis em toda a cadeia produtiva do alimento. Pesquisas e projetos sobre novas formas de produção e consumo podem representar alternativas rumo à sustentabilidade e em contraposição aos modelos hegemônicos vigentes. É nesse cenário que o projeto de extensão “Convivium - Ampliando o diálogo entre produtores e consumidores” se propõe a atuar. Com o objetivo de fortalecer e ampliar o diálogo entre produtores e consumidores tendo a gastronomia como foco, uma das frentes de trabalho do projeto consiste em apoiar a gestão e operação do Restaurante Comunitário do Quilombo do Campinho, em Paraty, que existe desde 2007, pertence à Associação de Moradores do Quilombo do Campinho (AMOQC) e é administrado pela mesma. O restaurante gera trabalho, fomentando a agroecologia e mantendo relações de comércio com as demais comunidades tradicionais da região, seja por meio da compra de insumos seja pela valorização da diversidade de expressões culturais. Além da gastronomia, as cerca de 150 famílias que vivem nos 287 hectares do quilombo promovem o turismo de base comunitária (Bartholo et al, 2009) como principal estratégia de sobrevivência e relação com o mercado, tendo como fundamento os princípios da economia solidária (Singer, 2002).

## **Objetivo**

O objetivo deste trabalho é apresentar os resultados preliminares do diagnóstico realizado de modo a identificar as principais oportunidades de melhoria na operação do restaurante e propor um sistema de gestão, adaptado à realidade, capaz de transformar o negócio comunitário em uma iniciativa não apenas “linda”, mas também rentável.

## **Materiais e Métodos**

O trabalho se desenvolveu através de visitas de campo ao local, nas quais ocorreram entrevistas semi-estruturadas com os gestores da AMOQC e funcionários do restaurante, além da observação do funcionamento do restaurante com foco na identificação dos pontos críticos.

## **Resultados**

A partir das informações obtidas em 2018, foi elaborado e apresentado ao grupo um diagnóstico de funcionamento do restaurante. Entre as dificuldades identificadas, as principais foram: custos dos pratos, padronização das porções, a amplitude do cardápio, o número de pratos vendidos diariamente, a falta de controle sobre cortesias oferecidas a baixa identificação do cardápio com a proposta do estabelecimento e a falta de instrumentos gerenciais em geral. Com isso propusemos ações para que o restaurante pudesse se manter e ascender, uma vez que serve de modelo para várias comunidades que também desejam implementar este modelo. Foram sugeridas quatro oficinas: de cardápio, de fichas técnicas, de instrumentos gerenciais e de gestão e governança. Até o momento aconteceram as oficinas de cardápio e fichas técnicas, onde foram feitas análises detalhadas a respeito da composição do cardápio e das técnicas e processos para preparo dos alimentos

## Referências

Bartholo, R. dos S.; Sansolo, D. G.; Bursztyn, Ivan. Turismo de base comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras. Rio de Janeiro: Editora Letra e Imagem. 2009. Singer, Paul. Introdução a Economia Solidária. Fundação Perseu Abramo, 2002.



# **EDUCAÇÃO NUTRICIONAL ATRAVÉS DE UMA HORTA ESCOLAR- RELATO DE OFICINA SOBRE SAL DE ERVAS COMO ALTERNATIVA AO CONSUMO DE SAL REFINADO, REALIZADA COM OS RESPONSÁVEIS DOS ALUNOS DE UMA ESCOLA TÉCNICA FEDERAL**

DARCELE CHRISTO LEÃO, JULIANA DE OLIVEIRA RAMADAS RODRIGUES,  
LARYSSA APARECIDA MAIA DA SILVA FERREIRA, BEATRIZ PRATA PEREIRA E  
LUCIANA FERRARI ESPÍNDOLA CABRAL

CEFET - Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca

*eusouluciana@gmail.com*

## **Introdução**

O projeto Horta Escolar, pretende contribuir para a qualidade da educação em ciências e saúde no campus Maria da Graça do CEFET-RJ. Na educação o foco está para além do ato de ensinar, integrando o ensino e vida, reflexão e ação, contribuindo para a modificação da sociedade (MORAN, 2008). O consumo em excesso de sódio é um dos principais fatores de risco para a hipertensão arterial (ZHAO et al, 2011). Estudos atuais demonstram que mesmo reduções pequenas na ingestão de sódio têm efeitos benéficos na saúde (HE; MACGREGOR, 2012). Apesar disso, o consumo de sódio apresenta-se acima de 2,3 g/dia na maioria das populações adultas de diversos países (BROWN et al, 2009) enquanto o limite máximo recomendado pela Organização Mundial da Saúde é de 2 g/dia. No Brasil, estimou-se em 4,7 g/pessoa/dia a quantidade diária de sódio disponível para consumo nos domicílios. (SARNO et al, 2013).

## **Objetivo**

Apresentar aos responsáveis dos alunos uma alternativa mais saudável à utilização de sal refinado, por meio do uso do sal de ervas, preparado com ervas frescas e cultivadas, sem o uso de agrotóxico.

## **Métodos**

Foi oferecida uma oficina de sal de ervas aos pais da comunidade escolar sendo realizada na Horta Escolar e intermediada por quatro alunos do projeto que tiveram o papel de apresentá-lo e explicar os benefícios de ter uma alimentação saudável. A etapa seguinte foi apresentar uma alternativa mais saudável ao consumo de sal refinado, ensinando-lhes como preparar o sal de ervas. O sal de ervas foi preparado anteriormente pela nutricionista do campus da seguinte maneira: 1 xícara de cada erva (manjeriço, salsa, cebolinha e orégano) para 1 xícara de sal grosso iodado, batido no liquidificador. Todos levaram para casa um saquinho com a preparação e a receita para a replicação em seus lares a fim de estimular o consumo deste sal em suas casas, agindo como agentes multiplicadores às suas famílias.

## **Resultados**

Foi observado que os pais não esperavam o caráter interdisciplinar do projeto, que envolve professores de Biologia, de Automação e a nutricionista do campus, surgindo comentários como: “Muito legal o trabalho que vocês fazem”, “A horta acaba funcionando como um laboratório para os alunos, “né”. Esse contato com a horta proporcionou lembranças da infância aos pais, como quando tocaram na planta “mudinha” lembram-se dela em outros momentos da vida. A atividade proporcionou aos pais a ampliação do conhecimento sobre os benefícios do sal de ervas e da horta escolar como forma de interdisciplinaridade.



## **Conclusão**

Com a execução da atividade foi possível disseminar sua importância, além de explicar sobre os riscos do excesso de sal na alimentação. Cada participante levou para casa um pouco de sal de ervas e a receita de como ele foi feito.

## **Referências**

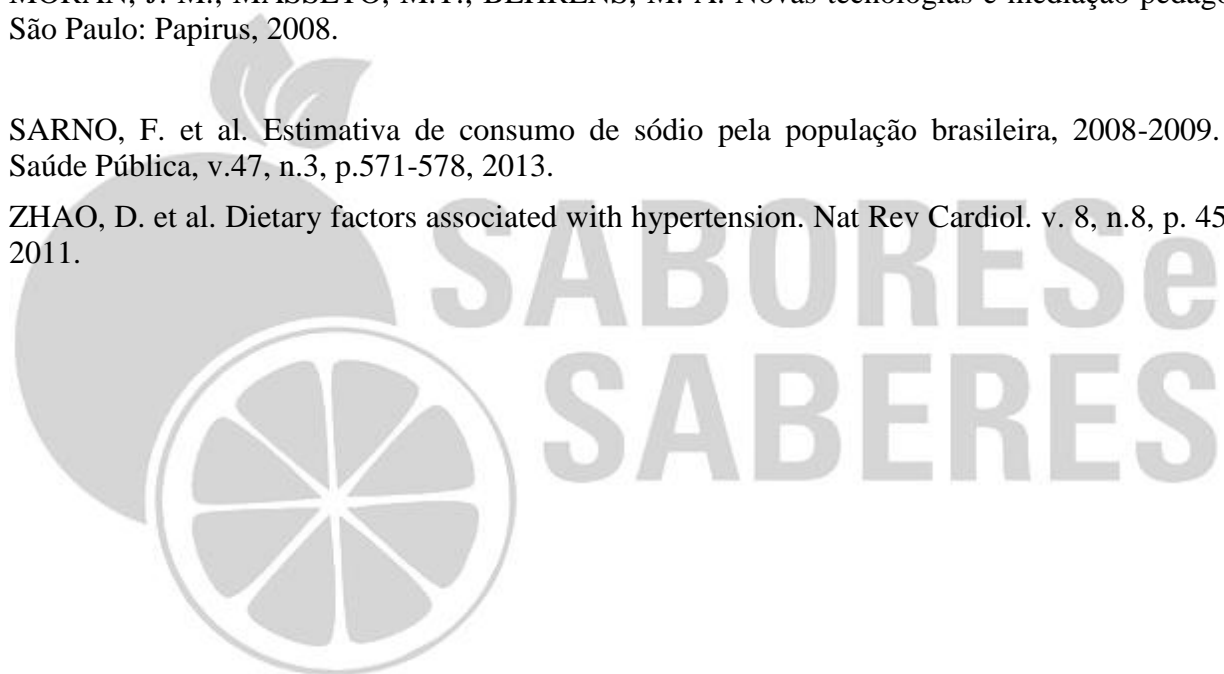
BROWN I. J. et al. Salt intakes around the world: implications for public health. *Int J Epidemiol.* V. 38, n. 3, p. 791-813, 2009.

HE, F.J.; MACGREGOR G. A. Salt intake, plasma sodium, and worldwide salt reduction. *Ann Med.* v.44 (Suppl 1), p.127-37. 2012.

MORAN, M. J. Ensino e Aprendizagem Inovadores com tecnologias audiovisuais e telemáticas. In: MORAN, J. M.; MASSETO, M.T.; BEHRENS, M. A. *Novas tecnologias e mediação pedagógica.* São Paulo: Papirus, 2008.

SARNO, F. et al. Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2008-2009. *Rev. Saúde Pública,* v.47, n.3, p.571-578, 2013.

ZHAO, D. et al. Dietary factors associated with hypertension. *Nat Rev Cardiol.* v. 8, n.8, p. 456-65, 2011.





## ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES E OFICINAS CULINÁRIAS PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SAUDÁVEL: PROJETO CHEFS NA ESCOLA

GIOVANNA OLIVEIRA DE ALMEIDA<sup>1</sup>, SARAH DE FREITAS BATISTA<sup>1</sup>, VIVIANE ANTUNES MELLO<sup>1</sup>, RAFAEL LAVOURINHA PINTO<sup>2</sup>, DIANA BARBOSA CUNHA<sup>2</sup>, BÁRBARA DA SILVA NALIN DE SOUZA<sup>3</sup> E MARA DE LIMA DE CNOP<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro

<sup>2</sup>Instituto de Medicina Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro

<sup>3</sup>Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal de Mato Grosso

*rlavourinhap@gmail.com*

### Introdução

O Projeto Chefs na Escola, realizado em uma escola municipal de Sumidouro-RJ, faz parte de um projeto chamado PAPASS (Profissionais e Alunos pela Alimentação Saudável em Sumidouro), que tem como objetivo o aumento da adesão e aceitação da alimentação escolar através de intervenções nas preparações servidas aos estudantes.

### Objetivo

Relatar o processo de desenvolvimento de cardápios saudáveis com novas preparações e da capacitação de merendeiras para sua elaboração, por meio de oficinas culinárias, visando o aumento da adesão e aceitação da alimentação escolar.

### Métodos

Novas preparações foram elaboradas com gêneros alimentícios fornecidos pela Secretaria de Educação, comuns para todas as unidades escolares municipais, com objetivo de tornar frutas e hortaliças mais atrativas, respeitando os hábitos alimentares locais e atendendo as resoluções do PNAE. Foram elaboradas 61 novas preparações, com suas respectivas fichas técnicas, que foram incluídas em um Guia Prático destinado às merendeiras, com noções de higiene, armazenamento e técnicas de preparo de todas as preparações que serão servidas no ano letivo de 2019. As fichas técnicas foram compostas de quantidade de ingredientes, modo de preparo, utensílios necessários, rendimento e porção. As preparações foram previamente testadas em cozinha experimental, para correção das quantidades de insumos necessários e conferência dos utensílios que seriam utilizados, assim como o aprimoramento das técnicas necessárias para o preparo das novas receitas. A criação das fichas técnicas possibilitou a composição de 4 cardápios diferentes do restante da rede municipal de ensino. As oficinas culinárias com as merendeiras foram elaboradas a partir do relato anterior das mesmas, por meio de pesquisa qualitativa, conduzida a partir de grupos focais, visando atender as demandas por novas técnicas de preparo, principalmente entre os alimentos menos consumidos pelos escolares. As atividades foram conduzidas por pesquisadores e alunos treinados da área da gastronomia e aconteceram em dois dias consecutivos, na própria cozinha da escola em que as merendeiras eram lotadas. No primeiro dia, foram trabalhadas noções de higiene, armazenamento e técnicas de preparo de preparações à base de carne e frango, e cocção de sobremesas. No segundo dia foram propostas novas técnicas de preparo com preparações à base de ovos e peixe, que apresenta baixa aceitação pelos escolares. Ao final de cada encontro, as preparações eram degustadas pelas merendeiras e pelos pesquisadores, propiciando um ambiente aberto ao diálogo, que foi conduzido com o intuito de registrar as impressões das participantes em relação às técnicas de preparo e à adesão e aceitação das novas preparações pelos escolares.

## **Resultados**

As impressões captadas demonstraram receptividade e satisfação no aprimoramento dos conhecimentos técnicos para preparação da alimentação escolar, principalmente das preparações à base de peixes.

## **Conclusão**

Este estudo pode contribuir de forma efetiva para aumentar a adesão e aceitação da alimentação escolar servida aos escolares.



# ELABORAÇÃO DE UMA CARTILHA COM RECEITAS PARA PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN

ISABEL SALES OLIVEIRA, JULIANE DE SOUZA BATISTA DE ASSIS, RAFAELA DE CARVALHO DOS SANTOS, DAIANA DO NASCIMENTO QUEIROZ DE AGUIAR E CARINA DE AQUINO PAES

Faculdade Bezerra de Araújo

*Isabelsales2015@hotmail.com*

## Introdução

A Síndrome de Down (SD) é a forma mais frequente de atraso mental de origem genética, conhecido como trissomia do cromossomo 21. Os portadores podem apresentar distúrbios cardíacos, metabólicos, e hipotonia muscular. Alguns fatores contribuem para o estado nutricional inadequado, tais como: baixa taxa metabólica basal, hábitos alimentares desajustados, obesidade, além do excesso de leptina presente na SD.

## Objetivo

Elaborar uma cartilha com receitas que atenuem o desenvolvimento das comorbidades na SD.

## Material e Métodos

Trata-se de um estudo do tipo descritivo, qualitativo, onde foi realizado: levantamento bibliográfico nas bases de dados Pubmed, Scielo Science Direct e BVS; confecção da cartilha e, elaboração e execução das receitas. Foram elaboradas fichas técnicas e as informações nutricionais para posterior comparação com marcas líderes de mercado. As receitas criadas foram: pizza, produto “tipo” hambúrguer (PTH), sorvete de kefir e cupcake de cacau.

## Resultados

A cartilha possui 22 páginas, contendo: conceito, dúvidas frequentes, e receitas com figuras ilustrativas. Foram incluídos nas preparações determinados componentes nutricionais, que poderiam trazer benefícios para a saúde, bem como atenuar os riscos das comorbidades apresentadas na SD. A pizza teve como base a farinha de grão de bico (FGB), os ingredientes mais relevantes foram: FGB, inhame, polvilho doce, psyllium, tomate e queijo mozzarella, o uso de FGB é relevante por conter triptofano, precursor de serotonina, favorecendo o crescimento e a maturação neuronal. O PTH foi elaborado com ênfase na proteína da ervilha, que teve em sua composição (ervilha, farelo de aveia e especiarias), estudos epidemiológicos evidenciaram que o consumo de leguminosas quatro vezes por semana reduz o risco de doença coronária regulando níveis de colesterol sérico, diminuindo atividade plaquetária e inflamação, colaborando para o funcionamento do sistema nervoso devido ao seu teor de vitaminas do complexo B. Diante da prevalência de doenças cardiovasculares através do consumo de gordura trans foi desenvolvido um sorvete isento deste nutriente, sendo elaborado com kefir e biomassa de banana verde, banana madura e chocolate contendo 60% de cacau, compreendendo probióticos e prebióticos, necessários para o equilíbrio da microbiota intestinal (MI). Estudos apontam a importância de manter uma MI saudável, pois a MI pode favorecer a progressão da obesidade. Priorizou-se o uso de ovo, farelo de aveia e cacau em pó no cupcake devido o cacau apresentar compostos bioativos e capacidade antioxidante, associado com a redução de doenças e agravos não transmissíveis, principalmente as cardiovasculares, atribuído à presença de flavonoides, e o ovo por ser rico em colina, importante para a sinalização celular, integridade estrutural das membranas celulares e transmissão de impulsos nervosos.

## Conclusão

A cartilha visa promover a educação nutricional, associando a composição dos alimentos à técnica dietética, com vistas a uma alimentação que atenuem as comorbidades associadas à SD.

## Referências

BOIANI, Mariana Barbosa et al. Relação da percepção e satisfação da imagem corporal com o estado nutricional de crianças e adolescentes com Síndrome de Down. CONIC. 2016.

CULEBRAS-ATIENZA, Elena; SILVESTRE, Francisco-Javier; SILVESTRE-RANGIL, Javier. Possible association between obesity and periodontitis in patients with Down syndrome. Medicina oral, patologia oral y cirurgia bucal, v. 23, n. 3, p. e335, 2018.

DANTAS, Letícia Lacerda; JÚNIOR, Eudes Neves dos Santos; BAIA, Sandra Regina Dantas. IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO NA SÍNDROME DE DOWN. III CONBRACIS, 2018.

FARMEZE, P.A; LOPES, L.C.; FERNANDES, M.L.M.F. Síndrome de Down: características bucais; PÓS EM REVISTA DO CENTRO UNIVERSITÁRIO NEWTON PAIVA 2013/2 - NÚMERO 8 - ISSN 2176 7785.

MARQUES, Jamile Helena. DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE CHOCOLATE MEIO AMARGO. Revista Destaques Acadêmicos, v. 10, n. 4, 2018.

MENDONÇA, Evelyne Vaz. Propriedades físico-químicas e sensoriais de gelado comestível elaborado com farinha de ervilha. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Pernambuco, Vitória de Santo Antão, 2018.

MOTTA, Carla et al. A importância das leguminosas na alimentação, nutrição e promoção da saúde. Boletim Epidemiológico Observações, 8, 4-7, 2016.

SANTOS, Thayná Menezes et al. Microbiota Intestinal e Obesidade. International Journal of Nutrology, v. 11, n. S 01, p. Trab535, 2018.

SILVA, Ivania Samara Dos Santos et al. Correlação Entre Obesidade E Microbiota. International Journal of Nutrology, v. 11, n. S 01, p. Trab274, 2018.



## **EXPERIMENTANDO SABORES E CONSTRUINDO SABERES COM ADOLESCENTES DO ENSINO MÉDIO: A OFICINA CULINÁRIA COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO POPULAR PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

JESSICA ROQUE SOUZA DA SILVA, GIOVANA FONSECA MACHADO, NATHALIA SOARES ARGEMIL, VANESSA SCHOTTZ, RUTE RAMOS DA SILVA COSTA, CELIA MARIA PATRIARCA LISBOA, MIRANI BARROS, JORGE LUÍS R. SANTOS<sup>2</sup>

Universidade Federal do Rio de Janeiro - Campus Macaé;

<sup>2</sup>Colégio Estadual Jacintho Xavier Martins

*roquejessica1995@gmail.com*

### **Introdução**

A disciplina de Educação Alimentar e Nutricional II (EAN II), ministrada no curso de Nutrição da UFRJ Macaé, adota a Educação Popular (EP) como referencial teórico-metodológico. A construção coletiva do conhecimento a partir da interação horizontal entre educandos e educadores e o desenvolvimento de metodologias ativas que contribuam para formar indivíduos e coletivos críticos e autônomos são alguns princípios da EP que orientam as práticas educativas desenvolvidas pelos discentes de EAN II junto a grupos populares. Durante o 1º semestre de 2019, o Colégio Estadual Jacintho Xavier Martins (município de Rio das Ostras) foi um dos campos práticos da disciplina.

### **Objetivo**

O objetivo deste trabalho é apresentar as atividades de EAN desenvolvidas por graduandos/as de nutrição com adolescentes de Ensino Médio, buscando refletir sobre a oficina culinária como ferramenta educativa de promoção da alimentação saudável, a partir do incentivo ao autocuidado e ampliação da autonomia.

### **Métodos**

A elaboração e realização das atividades educativas foram guiados pelo arco de maguerez, que compreende cinco etapas: i) observação da realidade: foi servido um café da manhã e realizada a dinâmica da “batata quente” como formas de aproximação da realidade e de criar empatia. ii) identificação dos pontos-chave: a falta de autonomia foi a principal problemática destacada pelos adolescentes; iii) teorização: foi realizada uma roda de conversa para apresentar o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) e refletir, a partir da problematização, sobre os dez passos para uma alimentação saudável; iv) hipótese de solução: em diálogo com os adolescentes foi planejada a realização de uma oficina culinária v) aplicação à realidade: realização da oficina culinária. A oficina teve como objetivo central estimular os adolescentes a desenvolverem habilidades culinárias como estratégia de incentivo ao autocuidado e exercício de autonomia. Buscou-se também, estimular o hábito de cozinhar coletivamente e o contato sensorial com alimentos saudáveis que estavam na safra, bem como criar receitas que pudessem ser facilmente reproduzidas em casa e criar uma vivência subjetiva, tornando a comida como forma de trazer valores, sentimentos e experiências.

### **Resultados**

Foram elaboradas as seguintes preparações: suco de acerola, sorbet de morango com banana e açaí batido com banana, sendo todos esses itens acessíveis já que um processo educativo deve ser construído a partir da realidade de um grupo. Com isso, todas as preparações foram realizadas com

sucesso, sendo os alunos os principais protagonistas na atividade e, com isso, estimulando a autonomia de cada um.

### **Conclusão**

O uso do arco de maguerez e a adoção de metodologias ativas possibilitaram a realização de práticas educativas mais próximas da realidade dos adolescentes capazes de produzir reflexão crítica sobre alimentação saudável e autonomia e de despertar interesse pela culinária como forma de autocuidado.

### **Referências**

Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. - Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: [http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco\\_EAN.pdf](http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf). Acessado em: 25/07/2019.

Brasil. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>. Acessado em: 25/07/2019.



# INFLUÊNCIA DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ACEITAÇÃO DAS REFEIÇÕES OFERECIDAS NA ESCOLA DE EDUCAÇÃO INFANTIL DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

MÔNICA SEEFELDER, BRUNA TARANTO, CARLA BATISTA, GISELE FERREIRA,  
RENATA MACHADO, VIVIANE VIDAL

UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*monicasiaufrj@gmail.com*

## Introdução

Por volta dos dois anos de idade é comum a queixa dos pais e professores sobre a seletividade alimentar<sup>d</sup>. Há dados na literatura que associam esta dificuldade alimentar à diminuição do apetite devido à diminuição no interesse pela comida e redução da necessidade calórica diária nesta faixa etária<sup>c</sup>. Sendo a infância o período em que a criança adquire hábitos que perduram até a idade adulta, é imprescindível a realização de atividades de educação alimentar nessa fase, a fim de evitar a exclusão de alimentos saudáveis do hábito da criança<sup>c</sup>.

## Objetivo

Estimular a aceitação dos alimentos através de atividades de educação alimentar e nutricional, realizadas com crianças com idade entre 1 e 2 anos, matriculadas na Escola de Educação Infantil da Universidade Federal do Rio de Janeiro (EEI/UFRJ).

## Métodos

Em consonância com a concepção sócio-interacionista construtivista de educação adotada pela escola e a partir da leitura de autores da área de educação nutricional como Birch, Bissoli e Lanzillotti, entende-se que o contato das crianças com os alimentos de forma lúdica e prazerosa explorando-os através dos sentidos e a sua efetiva participação na hora de servir o alimento, contribuem para a formação de hábitos saudáveis na alimentação<sup>a,b</sup>. Para a sua realização, são apresentadas gravuras dos alimentos correspondentes à refeição do dia de forma lúdica e oferecidos os alimentos in natura para exploração através dos sentidos. Em seguida, a refeição é colocada à mesa da sala em travessas para que o almoço seja servido pelos professores com a participação das crianças.

## Resultado

Após cada atividade, é percebido uma melhor aceitação dos alimentos e uma diminuição da rejeição. Porém, foi percebido que esse deve ser um trabalho contínuo envolvendo os profissionais que lidam diretamente com as crianças.

## Conclusão

O papel da escola na construção de hábitos alimentares saudáveis das crianças atendidas deve ser cada vez mais solidificado e discutido, a fim de criar-se e praticar-se métodos que auxiliem na promoção de uma alimentação saudável tanto nas refeições realizadas na escola como estendida às demais refeições fora da mesma, com intuito de contribuir para um desenvolvimento fisiológico saudável e adequado para o público atendido.

## Referências

<sup>a</sup>BIRCH, L.L. Development of food preferences. Annu. Rev. Nutr. v. 19, p. 41–62. 1999. Disponível em <https://www.annualreviews.org/doi/pdf/10.1146/annurev.nutr.19.1.41>. Acesso em 03 jun. 2019.

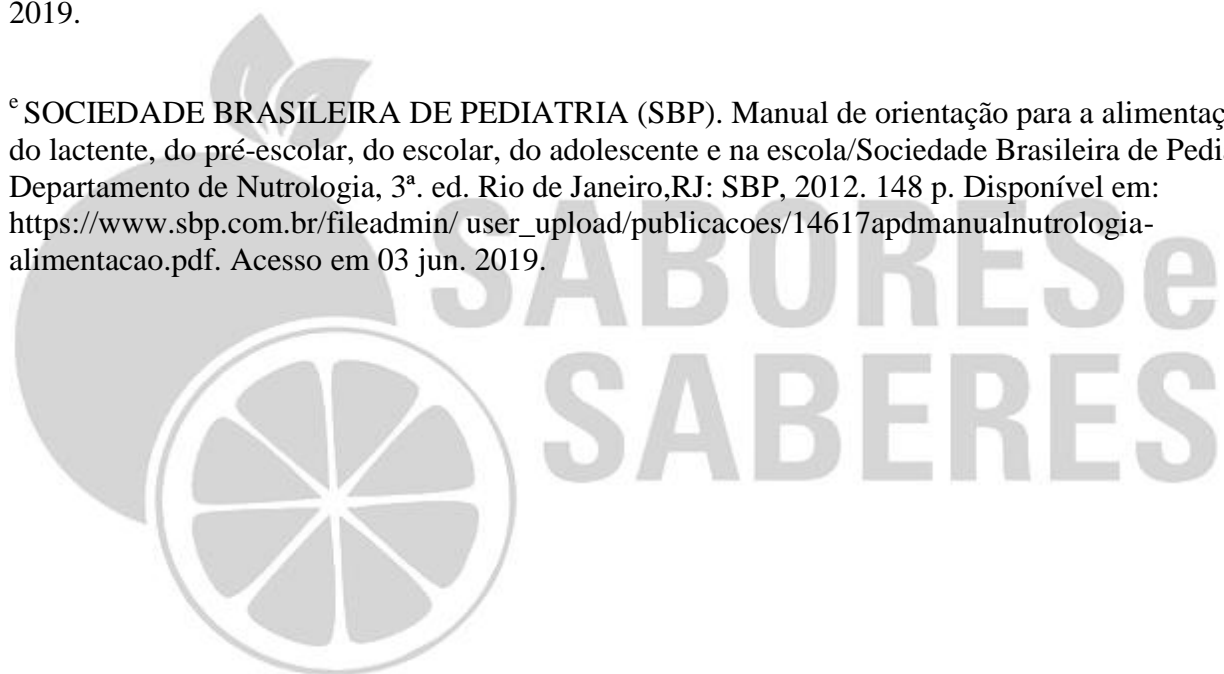


<sup>b</sup>BISSOLI, M. C.; LANZILLOTTI, H. S. Educação nutricional como forma de intervenção: avaliação de uma proposta para pré-escolares. Rev. Nutr. Campinas, v. 10 n. 2, p. 107-113, jul./dez. 1997. Disponível em:<http://www.scielo.br/pdf/rn/v10n2/03.pdf>. Acesso em 03jun. 2019.

<sup>c</sup>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança : crescimento e desenvolvimento.Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 272 p.: il. Cadernos de Atenção Básica .nº33. Disponível em:  
[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude\\_crianca\\_crescimento\\_desenvolvimento.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_crianca_crescimento_desenvolvimento.pdf). Acesso em 03 jun. 2019.

<sup>d</sup>MARANHÃO, H.S. et al. Dificuldades Alimentares Em Pré-Escolares, Práticas Alimentares Pgressas e Estado Nutricional. Rev. Paulista de Pediatria, v. 36, n. 1, 2018, p. 45-51, Sociedade de Pediatria de São Paulo DOI: 10.1590/1984-0462;2018;36;1;00004. Disponível em:<http://www.scielo.br/pdf/rpp/v36n1/0103-0582-rpp-2018-36-1-00004.pdf>. Acesso em 03 jun. 2019.

<sup>e</sup>SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA (SBP). Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola/Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 3<sup>a</sup>. ed. Rio de Janeiro,RJ: SBP, 2012. 148 p. Disponível em:  
[https://www.sbp.com.br/fileadmin/user\\_upload/publicacoes/14617apdmanualnutrologia-alimentacao.pdf](https://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/publicacoes/14617apdmanualnutrologia-alimentacao.pdf). Acesso em 03 jun. 2019.



# O TERRORISMO NUTRICIONAL E SEUS IMPACTOS NA ERA DIGITAL: REVISÃO DE LITERATURA

DANIEL ANTUNES DA SILVA<sup>1</sup>, JÉSSICA LAGOAS FAGUNDES<sup>1</sup>, LETÍCIA GUIMARÃES DE SÁ<sup>1</sup>, THAÍS FAGUNDES LAGOAS<sup>2</sup> e RAFAEL ANTUNES DA SILVA<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Acadêmicos de Nutrição - FABA

<sup>2</sup>Psicologia Clínica – Graduação Universidade Estácio de Sá

<sup>3</sup>Docente da Faculdade Bezerra de Araújo

*prof.rafael.enfo@hotmail.com*

## Introdução

Com o crescimento das redes sociais, propaganda e marketing e com a facilidade da comunicação entre os indivíduos em tempo real, observa-se uma busca desesperada por um padrão de beleza, que muitas vezes é imposto pela sociedade. Os indivíduos encontram com facilidade dietas milagrosas nas redes sociais e, conseqüentemente, com resultados a curto prazo até satisfatório, porém sem a devida orientação nutricional e sem a garantia da adequada segurança alimentar. Podendo apresentar conseqüências graves a saúde, tanto física quanto mental. Desenvolvendo transtornos alimentares e de autoimagem.

## Objetivos

Descrever os agravos a saúde do indivíduo associado ao terrorismo nutricional na era digital

## Metodologia

Estudo de Revisão de Literatura de característica crítica e retrospectiva, com fonte de dados primária. Estratégia de busca: utilizaram-se os descritores identificados através do DEC's, sendo eles: Terrorismo Nutricional, dietas da moda; Segurança alimentar. A busca ocorreu nas bases de dados: MEDLINE, LILACS, BDNF e SciELO. Critérios de inclusão: artigos disponibilizados na íntegra, que apresentavam aderência em português, publicados nos últimos 5 anos. Critérios de exclusão: artigos que apresentam apenas o resumo e a ausência de aderência às questões ligadas a outras situações que não contemplassem o uso de terrorismo nutricional e dietas da moda na era digital.

## Resultados

Evidenciamos a facilidade de acesso a sites, *youtubers*, *blogs* e até mesmo falsos profissionais que indicam as dietas geralmente restritivas, milagrosas e sem nenhuma fundamentação teórica, porém essas dietas não seguem o critério nutricional adequado por profissional capacitado, favorecendo ao terrorismo nutricional e com isso desencadeiam grandes impactos a saúde, inclusive principalmente aos transtornos alimentares.

## Conclusão

Portanto, observa-se que a facilidade de acesso as dietas da moda ditas como milagrosas através das redes sociais, influencia diretamente na saúde dos indivíduos, pois os mesmos seguem sem nenhum critério, fazendo restrições e excluindo grupos alimentares importantes no dia a dia, tudo em busca do corpo ideal imposto pela sociedade. Para a obtenção de resultados satisfatórios é necessário o acompanhamento por profissionais capacitados que visam a garantia da qualidade de vida de um modo geral.

## Referencias

SILVA, Jordania Candice Costa et al. Consequências das Dietas da Moda E Terrorismo Alimentar na Saúde Dos Indivíduos: uma Revisão de Literatura. International Journal of Nutrology, v. 11, n. S 01, p. Trab256, 2018.

TRETTOA, Marieli Bresolin; LAINA, Nicole; PEREIRAA, Fernanda Bissigo. DIETAS DA MODA VERSUS DISTÚRBIOS ALIMENTARES, 2017.

DERAM, Sophie. O peso das dietas. Emagreça de forma sustentável dizendo não às dietas. São Paulo: Sensos, 2014.



# PERCEPÇÃO DE PEDAGOGOS DE ESCOLAS MUNICIPAIS SOBRE OS FATORES QUE INTERFEREM NA ADESÃO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PATRÍCIA RORIGUES DIAS DE SOUZA E PATRÍCIA HENRIQUES

UFF- Universidade Federal Fluminense

*pdias180696@gmail.com*

## **Introdução**

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é reconhecido mundialmente como política pública de referência para a implantação de programas de alimentação escolar sustentáveis. Este programa é considerado um dos mais antigos e abrangentes do mundo no âmbito da alimentação escolar, e é fundamental que seus princípios e diretrizes sejam executados de forma íntegra e adequada pelos gestores e atores envolvidos. Desta forma, é importante que se realize o monitoramento do desempenho do programa nos municípios para identificação dos fatores que podem comprometer o alcance dos seus objetivos.

## **Objetivo**

Identificar a percepção dos atores do PNAE sobre os fatores relacionados a adesão a alimentação escolar por estudantes matriculados em escolas municipais de Niterói-RJ.

## **Métodos**

Realizou-se pesquisa qualitativa, durante o primeiro semestre de 2019, com pedagogos de nove escolas de um município do estado do Rio de Janeiro, por meio de questionário semi-estruturado contemplando questões sobre a percepção dos pedagogos quanto a: alimentação oferecida na escola; fatores que interferem na adesão à alimentação escolar; conhecimento sobre o PNAE; e inserção do tema da alimentação no projeto político-pedagógico da escola. As entrevistas foram gravadas e transcritas para análise após a assinatura do termo de consentimento. Este estudo é parte do projeto de pesquisa sobre adesão a alimentação escolar por estudantes de escolas municipais de Niterói aprovado pelo comitê de ética do Hospital Universitário Antônio Pedro (HUAP) sob o nº 2949264.

## **Resultados**

As narrativas obtidas nas entrevistas com os pedagogos indicaram que a alimentação escolar no município estudado é “suficiente, de boa qualidade, balanceada e variada”, “feita com critério”, e que “há preocupação com o valor nutricional”. Contudo, verificou-se que eles possuem pouco conhecimento acerca do PNAE como uma política pública e como direito. A maioria deles referiu que o tema da alimentação não está inserido no projeto político-pedagógico das escolas, mas que é tratado pontualmente em algumas disciplinas. Em relação à adesão a alimentação escolar, foi referido que a maioria dos alunos se alimentava nas escolas. Quanto aos fatores que podem interferir na adesão a alimentação, algumas narrativas apontaram para combinações não muito atrativas e monotonia do cardápio, falta de organização das entregas dos gêneros que atrapalham o processo produtivo das refeições e, conseqüentemente, ocasionam mudanças no cardápio. Além destes, problemas estruturais nas cozinhas, presença de cantinas e alimentos vendidos no entorno foram citados como grandes desafios enfrentados pelas escolas municipais no que diz respeito à alimentação escolar.

## **Conclusão**

Considerando a narrativa dos pedagogos conclui-se que parte dos fatores citados podem ser trabalhados entre os nutricionistas e os atores da rede municipal de educação, com o intuito de aumentar a adesão a alimentação escolar.

## Referências

OLIVEIRA MN, BRASIL ALD, TADDEI JAAC. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. Ciênc saúde coletiva 2008; 13(3): 1051-60.

JOMORI, Manuela Mika; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; CALVO, Maria Cristina Marino. Determinantes de escolha alimentar. Revista de Nutrição, v. 21, n. 1, p. 63-73, 2008.

BRASIL. Lei nº. 11947, de 16 de junho de 2009. Alimentação Escolar. Diário Oficial da União 17 jun 2009.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (Brasil). Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União 18 jun 2013; Seção 1. e-mail para contato: pdias180696@gmail.com



## PROJETO CONVIVIVUM E O ESPAÇO TERRA CRIOLA

JULIANA MORAES GOMES, FELIPE GUZZO MOTTA, PEDRO MACHADO, MOACIR SOBRAL, IVAN BURSZTYN, MARIA ELIZA ASSIS DOS PASSOS

UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro

*mariaelizapassos@hotmail.com*

### **Introdução**

Atualmente, muito se discute sobre a necessidade de promoção de relações sustentáveis em toda a cadeia produtiva do alimento. O projeto de extensão “Convivium - Ampliando o diálogo entre produtores e consumidores” se propõe a atuar sobre novas formas de produção e consumo que podem representar alternativas rumo à sustentabilidade, e possui como objetivo fortalecer e ampliar o diálogo entre produtores e consumidores tendo a gastronomia como foco. Uma das linhas de trabalho é apoiar o serviço de alimentação oferecido durante as feiras quinzenais do Espaço de Comercialização Terra Crioula, na cidade do Rio de Janeiro, caracterizado como um local para venda de produtos agroecológicos oriundos de assentamentos do estado do Rio de Janeiro.

### **Objetivo**

Apoiar e auxiliar ações de melhorias ao funcionamento do serviço de alimentação localizado dentro do Espaço Terra Crioula.

### **Material e Métodos**

O trabalho se desenvolveu a partir da inserção de alunos extensionistas do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro na cozinha do espaço, permitindo a vivência do cotidiano do serviço, coleta de informações e construção de propostas de intervenções. Os dados foram colhidos entre março e novembro de 2018 e as ações de melhoria efetivadas a partir de junho de 2019.

### **Resultados**

Foram destacados pontos de melhoria de forma que o processo de funcionamento da cozinha do Terra Crioula fosse aperfeiçoado. Dentre as propostas estão a organização do ambiente de trabalho, padronização das preparações da cozinha e coleta de dados de entrada e saída de insumos e de vendas. Com as ações do Projeto *Convivium* junto ao serviço, buscamos tornar a distribuição de suas refeições uma prática também rentável, uma vez que essa já possui um cunho social para os assentados participantes da feira. Após diagnóstico e propostas de melhorias, os alunos retornaram ao espaço para colocar em prática as ações. Atualmente, os cardápios são construídos em conjunto com os alunos, com base nos alimentos disponíveis dos agricultores dos assentamentos. O serviço de alimentação nos dias da feira é conduzido pelos membros do *Convivium* e do Espaço Terra Crioula, de forma que conhecimentos sejam passados por ambas as partes. Com relação à gestão do serviço, todos os custos passaram a ser controlados e devidamente analisados após fechamento. Além disso, foi efetivada uma estrutura de salão de forma que os visitantes da feira se sintam atraídos em conhecer o serviço de alimentação.

### **Conclusão**

Espaços produtores de refeições como o do Terra Crioula são importantes levando-se em consideração que cada vez mais é sinalizada a importância de uma cadeia produtiva sustentável social, econômica e ambientalmente. Entretanto, o serviço de alimentação avaliado necessitava de melhorias e espera-se que com o apoio ao funcionamento o espaço atenda a demanda a que se pretende.

## QUE DIREITOS EU TENHO?

CAROLINA MUNIZ PESSANHA D'ALMEIDA DE BRITO, LORENNIA PIMENTA PERES LOPES, LETÍCIA DA SILVA COUTINHO, VERÔNICA OLIVEIRA FIGUEIREDO e MARIA CLÁUDIA SOARES CARVALHO

UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro

*leecoutinho@live.com*

### Introdução

Este trabalho surgiu em decorrência de uma atividade realizada pelo projeto de extensão DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA PARA POPULAÇÕES INVISIBILIZADAS (DHAA): UMA REALIDADE DOS GRAMACHINHOS, que atua em parceria com o Projeto Gramachinhos, uma Associação sem fins lucrativos, que oferece diversas atividades para crianças e adolescentes, residentes em Jardim Gramacho - Duque de Caxias. A atividade em questão, bem como a cerne de todo o projeto, é pautada na compreensão de que para fortalecer ações e promover o DHAA a fim de gerar práticas autônomas e voluntárias de hábitos alimentares saudáveis, a sociedade civil deve estar a par de seus direitos, sendo ativa neste processo.

### Objetivo

Desse modo, a ação, intitulada ‘Que direitos eu tenho?’, busca, através do diálogo com o público em torno dos direitos humanos voltados para as crianças amplificando o debate por meio das suas próprias percepções.

### Material e Métodos

Para isso, ampara-se nos pressupostos (ou outro conceito?) da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), por a mesma tratar-se do campo do conhecimento e prática contínua e permanente, além de ser transdisciplinar e, por isso, atuar como ferramenta na reflexão de diferentes temáticas. O material utilizado compreende cangas e tapetes suficientes para os participantes, caixa de som, *pen drive* com a música e papéis com a letra da música para cada participante.

### Resultados

Esta ação de extensão realizou-se em 31/05/2019 na Sede da Associação do Projeto Gramachinhos e utilizou como recurso metodológico a observação participante. Contando com 18 participantes, a execução da atividade planejada deu-se em três etapas, a saber: 1) divisão dos integrantes em três grupos de acordo com a faixa etária para círculo de conversa sobre o cotidiano com perguntas norteadoras; 2) roda única para trabalhar a música Toda Criança Tem Direitos; 3) discussão do tema. Após a finalização da ação captou-se, através de uma análise crítica, o interesse e participação dos indivíduos por meio da expressão de suas opiniões e compreensões. Nesse sentido, percebe-se a importância do diálogo e da valorização desses sujeitos na troca de conhecimento, indo de encontro, portanto, à reprodução dos processos, que na concepção dada por Paulo Freire, educador e filósofo brasileiro, é vista no modelo rígido de aprendizado adotado por uma educação bancária.

### Conclusão

Por fim, mediante aos resultados e à própria construção da ação, tem-se que o caminho para promover o DHAA, de fato, deve compreender e buscar a colocação dos sujeitos como protagonistas no processo educativo.

### Referências

Brasil. Decreto nº 7.272, de 25 de Agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional

de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial da União 2010; 26 ago.

FREIRE, P. Pedagogia do Oprimido. Editora Paz e Terra; 1968.

FREIRE, P. Educação como prática da liberdade. Paz e Terra; 2000.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 43. ed., São Paulo: Paz e Terra, 2011.

LEÃO, M. O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. – Brasília: ABRANDH, pp. 1-263. 2013.





# VIVÊNCIAS EM AGROECOLOGIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO ESPAÇO DE CONSTRUÇÃO COMPARTILHADA DE SABER

IZABELA DOS SANTOS PINTO, BIANCA NERI e JULIANA CASEMIRO

Instituto de Nutrição – UERJ

*izabela.mavic@gmail.com*

## **Introdução**

A produção orgânica e de base agroecológica tem sido apontada como o caminho mais justo, sustentável e capaz de promover saúde e qualidade de vida. Há consenso de que o fortalecimento de circuitos locais de comercialização é estratégia essencial para o fortalecimento da capacidade produtiva sustentável e da cultura alimentar, além de favorecer a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável. A ampliação do acesso a estes alimentos é um dos aspectos mais desafiadores deste debate e recebeu atenção especial nas políticas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional.

## **Objetivo**

Apresentar processo interdisciplinar de vivências em agroecologia e segurança alimentar e nutricional desenvolvidos no âmbito do projeto de extensão vivências em agroecologia e segurança alimentar e nutricional na região metropolitana do Rio de Janeiro.

## **Metodologia**

As atividades foram realizadas a partir da construção compartilhada de conhecimentos, tendo atividades com registro sendo feito em diário de campo.

## **Resultados**

A realização de mutirão e visita de orientação técnica em Horta Comunitária em Duque de Caxias tem sido a principal atividade de vivência do projeto. A atuação conjunta entre comunidade, estudantes de nutrição e de agronomia tem representado oportunidade importante de aprendizado. A necessidade de ampliar espaços de diálogo incentivou a criação do Grupo de Estudos Interdisciplinar de Agroecologia com sessões quinzenais. A construção do Curso de Extensão em Agroecologia e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional a partir de oficina com parceiros e representantes de movimentos sociais reforça a perspectiva do diálogo e da colaboração presente no projeto desde sua concepção.

## **Conclusão**

A efetivação do Grupo de Estudos e a realização de seminários e oficinas com organizações e movimentos parceiros foram estratégias essenciais para a ampliar as possibilidades de construção coletiva de saberes em agroecologia e Segurança Alimentar e Nutricional. As vivências confirmaram seu potencial para o diálogo de saberes entre universidade e comunidade. A realização de Curso de Extensão construído nesta perspectiva representa nova oportunidade de ampliar diálogos de saberes e práticas.

# ABORDAGEM DA INFLUÊNCIA CARCINOGENÉTICA DOS ALIMENTOS GENETICAMENTE MODIFICADOS: CONTRIBUIÇÕES PARA A SAÚDE

DANIELLE APARECIDA DA SILVA E MARIA ÂNGELA MOREIRA DIAS

Centro Universitário IBMR

*danielle-2aparecida@hotmail.com*

## Introdução

Os transgênicos ou organismos geneticamente modificados são espécies que sofreram alterações na sua composição. O consumidor identifica esses alimentos representados por um “T” maiúsculo sobre um triângulo amarelo. Há modificação genética nos alimentos e foram criados com o intuito de reduzir os agrotóxicos nas plantações e aumentar a produtividade. Não existe consenso na comunidade científica sobre a segurança dos transgênicos para a saúde humana e o meio ambiente. Na indústria alimentícia os alimentos geneticamente modificados vêm ganhando mais espaço suscitando a dúvida da sua influência na carcinogênese da população. O Instituto Nacional do Câncer (INCA) referindo-se a estimativa de 2018-2019 aponta o surgimento em torno de 600 mil novos casos de neoplasias dentre as diversas especialidades.

## Objetivo

Apontar o registro da influência carcinogênica dos alimentos geneticamente modificados.

## Métodos

Trata-se de um estudo qualitativo de revisão integrativa descritiva, nas bases LILACS, BDNF, SCIELO e Arca da FIOCRUZ, realizado de março/2017 a maio/2018 na busca de artigos em português e inglês publicados entre 2001 e 2016 que abordassem a relação entre prevenção carcinogênica e ingestão de transgênicos.

## Resultados

Dos 11 artigos selecionados para análises do estudo, pode-se observar ausência de materiais que expressassem a correlação entre ingestão de alimento geneticamente modificado com a ocorrência de neoplasia ou ainda, o intuito em promover educação em saúde em relação a sua ingestão.

## Conclusão

As sementes geneticamente modificadas foram criadas para serem resistentes aos herbicidas. Com o aumento das produções de transgênicos no Brasil, cresceu o uso de agrotóxicos nas lavouras e nos alimentos. O herbicida glifosato utilizado nas plantações pode estar relacionado com a incidência de câncer na população. Há uma lacuna educacional que pode vir a ser contemplada por uma equipe de saúde transdisciplinar (enfermeiros, nutricionistas, biomédicos, oncologistas) que venha se dedicar a produzir investigações e publicações que possam esclarecer e orientar a população sobre os riscos alimentares na ingestão de produtos geneticamente modificados.

## Referências

CAVALLI, S. B. Segurança alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos. Revista de Nutrição, 14, 2001. Disponível em:  
<[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141552732001000400007&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141552732001000400007&script=sci_abstract&tlng=pt)>.

SPENDELER, L. Organismos modificados genéticamente: una nueva amenaza para la seguridad alimentaria. Revista Española de Salud Pública, 79, 2005. 271-282. Disponível em:  
<[http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1135-57272005000200013](http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1135-57272005000200013)>.

INSTITUTO NACIONAL DO CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA - INCA.  
Estimativa 2018: Incidência de câncer no Brasil, 2017. Disponível em:  
<<http://www.inca.gov.br/estimativa/2018/estimativa-2018.pdf>>.





## A EXPERIÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DIRETA DA AGRICULTURA FAMILIAR ATRAVÉS DA INICIATIVA DA CESTA CAMPONESA DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS

IANKA DO NASCIMENTO BIAS, MARCELLY OTTERO DE OLIVEIRA BARRETO,  
JULIANA CASEMIRO e ALESSANDRA SILVA DIAS DE OLIVEIRA

Instituto de Nutrição - UERJ

*iankabias@gmail.com*

### **Introdução**

A agricultura familiar contribui com um sistema alimentar mais justo, saudável e sustentável, mas tem conseguido se reproduzir com dificuldades. A Cesta Camponesa de Alimentos Saudáveis (CCAS) é uma iniciativa do Movimento de Pequenos Agricultores (MPA) e visa manter um fluxo de venda direta de seus produtos e aprofundar a relação produtor-consumidor.

### **Objetivo**

Descrever a experiência da iniciativa Cesta Camponesa de Alimentos Saudáveis na comercialização direta da agricultura familiar.

### **Material e Métodos**

Esta proposta parte da experiência da CCAS já em andamento e que tem a capacidade de atender até cem pedidos mensalmente. Os consumidores montam suas listas de compra, acessando o site, e retiram seus produtos em um dos 11 núcleos da região metropolitana do Rio de Janeiro. Utilizou-se informações do relatório emitido pelo site, assim como do questionário auto-preenchido enviado por e-mail aos usuários.

### **Resultados**

A iniciativa possui 1012 inscritos, sendo que 29,5% destes nunca realizaram um pedido de compra e apenas 0,3% está associado ao Movimento de Pequenos Agricultores (MPA). Os produtos são categorizados de acordo com a extensão de processamento, proposto pelo Guia Alimentar para a população brasileira: in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. Os alimentos solicitados com mais frequência são frutas, legumes, carnes frescas, queijos, mel e açúcar mascavo. A CCAS atende um público de classe média (87,5% possui ensino superior completo ou mais e 70,8% apresenta renda familiar mensal superior a 4 salários mínimos, sendo que 25% destes, recebem mais de 10 salários). Os respondentes demonstraram um bom nível de satisfação com a iniciativa e apontaram críticas relacionadas a baixa variabilidade de frutas e legumes; a pouca flexibilidade de dias e horários de entrega, a não aceitação de cartões para pagamento e o valor dos preços praticados.

### **Conclusão**

A CCAS tem um papel de destaque na promoção da alimentação adequada e saudável, considerando a regra de ouro do Guia alimentar para a população brasileira, que recomenda que os alimentos in natura ou minimamente processados devem ser a base de uma alimentação saudável, incentivando a redução da ingestão de alimentos processados e ultraprocessados. A constância no número de pedidos e satisfação dos consumidores são pontos positivos, tendo como principal desafio ampliar o perfil socioeconômico de seus consumidores.

## Referências

Cesta Camponesa de Alimentos Saudáveis: Alimentos saudáveis, agroecológicos direto das camponesas e camponeses para sua mesa. Disponível em <<http://www.cestacamponesa.com.br/estatica/index.php>>

BRASIL. Ministério da Saúde: Guia Alimentar para População Brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e manuais técnicos. Brasília, 2014.

Ribeiro, H. Alimentação e sustentabilidade. Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo. Abril, 2017.

RODRIGUES, M. V. Agricultura familiar e programa de aquisição de alimentos: uma análise de sua implantação no município de Ponta Grossa. 131 p. Dissertação (Mestrado em gestão do território) - Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, 2010.



# HORTAS URBANAS E COLETIVAS: AMPLIANDO O ACESSO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

SUSANA MOREIRA PADRÃO, LUIZ CLAUDIO DE SANTA MARIA e BRUNA RABELO DE OLIVEIRA

UERJ- Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*bruna\_rabelo\_rj@hotmail.com*

## **Introdução**

A implantação de hortas urbanas e coletivas, de base agroecológica, na cidade do Rio de Janeiro vem se ampliando, quer seja, por meio de políticas públicas ou por meio de iniciativas de coletivos e de movimentos sociais associados à agricultura familiar e à agroecologia. O aumento na produção e no consumo de alimentos agroecológicos, considerados marcadores de uma alimentação adequada e saudável, podem gerar inúmeros benefícios para a saúde e para o meio ambiente, em especial, no momento em que a liberação dos defensivos agrícolas cresce descontroladamente, com sérios riscos para a saúde de agricultores e da população.

## **Objetivo**

O objetivo desse projeto é incentivar o consumo de alimentos agroecológicos, por meio da implantação de hortas coletivas e da divulgação de seus benefícios para a saúde e o meio ambiente.

## **Material e Métodos**

Esse trabalho é decorrente de um projeto de extensão realizado no Morro da Formiga, localizado no bairro da Tijuca, na cidade do Rio de Janeiro. O trabalho se desenvolve com a realização de práticas educativas na escola municipal local, articulada com a horta existente na comunidade do projeto Hortas Cariocas da Secretaria de Meio Ambiente, da prefeitura da cidade. As práticas educativas tratam do consumo de alimentos saudáveis, do cultivo agroecológico, de receitas e degustação de preparações alimentares, envolvendo professores, alunos e pais, além de lideranças locais. O projeto busca incluir, também, a creche e a unidade de saúde local, assim como diversas lideranças, com a perspectiva de formar uma rede que contribua para disseminar a ideia das hortas coletivas e do consumo saudável.

## **Resultados**

Como resultado dessas iniciativas está sendo implantada uma nova horta na comunidade, em um espaço público, com o apoio do projeto Hortas nas Escolas, da Secretaria de Educação do município, com o protagonismo de lideranças locais. O local objetiva se tornar, além da horta, um espaço para o desenvolvimento de atividades associadas ao cultivo de alimentos agroecológicos e a preservação do meio ambiente, como compostagem, descarte do lixo e o cuidado com o rio Cascata, que deságua no morro. Avalia-se que apoiar o plantio e incentivar o consumo dos alimentos cultivados de forma sustentável pode facilitar o acesso aos alimentos promotores da saúde, nos segmentos da população considerados mais pauperizados e socialmente mais vulneráveis. Além da promoção da alimentação saudável, considera-se que benefícios econômicos, culturais e ambientais também podem ser alcançados como resultados do aumento do cultivo agroecológico e do cuidado com o meio ambiente.

## **Conclusão**

O desenvolvimento de práticas de educação alimentar e ambiental tem possibilitado a socialização entre a equipe do projeto, os professores, estudantes, agricultores e moradores, com troca de experiências e saberes, fato que terá, com toda certeza, impactos positivos para todos os envolvidos.

## **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar da população brasileira: promovendo uma alimentação saudável. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

MATTOS, C. et al. Panorama da agricultura urbana e a construção de políticas públicas no Brasil. Revista Advir, Rio de Janeiro, n. 34, p. 7-17, 2015.



## TENDA DO SABER: UMA RELAÇÃO ENTRE A UNIVERSIDADE E A AGROECOLOGIA

LUCIANA AZEVEDO MALDONADO, JORGINETE DE JESUS DAMIÃO, SUSANA MOREIRA PADRÃO, ANA PAULA SANTOS, JÉSSICA ROSA MARINHO, CAMILLE ROSSINI PORTELINHA BATISTA, SILVIA CRISTINA FARIAS e JULIANA MARTINS OLIVEIRA

UERJ- Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*nucane@gmail.com*

### **Introdução**

O Brasil encontra-se em um cenário de vulnerabilidade nutricional, política, social e ambiental, ocupando o posto de maior consumidor de agrotóxicos na esfera global, com a liberação de 150 novos produtos no primeiro semestre de 2019. O apoio à agricultura familiar de base agroecológica é fundamental para o desenvolvimento de um sistema alimentar sustentável e promotor de saúde. As feiras são estratégias importantes para a construção de um novo sistema de abastecimento alimentar urbano assentado sobre produtos da agricultura familiar de base agroecológica, que promova a soberania alimentar. A Feira Agroecológica na Universidade do Estado do Rio de Janeiro (FAU-UERJ) nasce em 2016, com objetivo de fortalecer a agricultura familiar urbana e agroecológica no Estado. Como estratégia de articulação entre a Feira, a Universidade e seu entorno foi criada a Tenda do Saber (TS), um espaço de intercâmbio sociocultural, construção e resgate de saberes, preservação da cultura popular e alimentar com atividades que contemplam o ensino, a pesquisa e a extensão.

### **Objetivo**

O objetivo deste trabalho é apresentar as atividades desenvolvidas na TS no primeiro semestre de 2019.

### **Material e Métodos**

Nos anos iniciais da FAU-UERJ as atividades abraçadas pela TS foram, em sua maioria, relacionadas com a Rádio Feira, culturais (festa junina) e de formação dos graduandos do curso de Nutrição. Atualmente as atividades da TS acontecem semanalmente, organizadas em: Rádio Feira, Atividade Cultural, Roda de Conversa e Oficinas envolvendo temáticas que abrangem a agroecologia, alimentação adequada e saudável, direito humano à alimentação adequada, segurança alimentar e nutricional, saúde coletiva e a cultura de comunidades tradicionais.

### **Resultados**

Dos meses de janeiro a junho de 2019 foram realizadas 10 atividades que envolveram a comunidade interna e externa da UERJ, alunos da rede municipal de ensino, usuários do Caps-UERJ, além dos feirantes da FAU-UERJ. A TS caracteriza-se como espaço de troca de saberes, promoção da comida de verdade, resgate e valorização da cultura alimentar brasileira. Tem possibilitado a reflexão sobre um sistema alimentar mais justo e saudável, de fortalecimento da agricultura familiar camponesa e urbana favorecendo a interlocução entre a sociedade, a universidade e a agroecologia.

### **Conclusão**

Acreditamos que a articulação de espaços como as feiras agroecológicas e a TS dentro das universidades públicas são iniciativas de resistência frente ao modelo alimentar inseguro e globalizado ao qual estamos expostos e de promoção de um sistema alimentar mais seguro pautado no modelo agroecológico.



## Referência

Greenpeace. Liberação de Agrotóxicos nos primeiros 100 dias de Governo Bolsonaro. Disponível em: <https://www.greenpeace.org.br/hubfs/agrotoxicos-bolsonaro-100dias.pdf> Acessado em: 10/06/2019.



# AVANÇO PARA O FIM DOS AGROTÓXICOS: APLICAÇÃO DE TRICHOGRAMMA spp NO CONTROLE BIOLÓGICO DE PRAGAS AGRÍCOLAS

LUCAS ALVES SANTOS DA SILVA e KARINNA DOS SANTOS GOMES GUIMARÃES

UNIAN - Centro Universitário Anhanguera de Niterói

*lucas.lc0897@gmail.com*

## Introdução

Devido ao uso exacerbado de defensivos químicos na agricultura e a recente aprovação de novos agrotóxicos, torna-se preocupante os efeitos nocivos que esses produtos poderão gerar tanto ao meio ambiente quanto à saúde humana. Estudos vêm sendo realizados em busca de uma solução viável para a redução do uso de agrotóxicos e, dessa forma, cresce a aplicação de Trichogramma no controle biológico de pragas agrícolas. No Brasil, existem aproximadamente 26 espécies de Trichogramma. Essas vespas têm, como hospedeiros, pragas específicas presentes na cultura agrícola. Sendo assim, possuindo potencial patogênico sobre insetos-praga, as vespas são aplicadas nas plantações, eliminando espécies destruidoras do cultivo e não causando prejuízo às lavouras.

## Objetivo

A proposta central deste trabalho é demonstrar as vantagens da aplicação de Trichogramma na agricultura de modo a reduzir a utilização de agrotóxicos. Busca-se encorpar os estudos que vêm sendo realizados procurando comprovar a eficácia do controle biológico, reduzindo danos e doenças causados pelos defensivos químicos.

## Material e Métodos

Este trabalho foi realizado através de pesquisas bibliográficas em ferramentas como PubMed e Scielo. Foram utilizadas palavras-chave relacionadas a agrotóxicos, pragas, agricultura e Trichogramma. Diversos artigos foram pesquisados e selecionados àqueles com maior relevância do tema abordado.

## Resultados

A utilização de Trichogramma obteve sucesso nas cultivações de milho, algodão e repolho para o controle de *H. Zea* e *S. frugiperda*. A liberação de Trichogramma foi recomendada nas áreas atacadas por essas pragas, gerando bons resultados. Contudo, o projeto não atingiu grandes áreas pela dificuldade de transferência de tecnologia e falta de insetos de boa qualidade à disposição do agricultor.

## Conclusão

É crescente, no Brasil, tanto os estudos quanto a utilização de Trichogramma no controle de pragas agrícolas, que vem obtendo excelentes resultados, porém, com alguns empecilhos. A disponibilidade de insetos para o agricultor é a principal dificuldade encontrada, seguindo da tecnologia adequada para a aplicação das vespas. À medida que cresce o número de empresas vendedoras de insetos, os principais problemas vão sendo solucionados. Nota-se, também, uma cultura que passa de geração para geração dos agricultores em relação ao uso de defensivos químicos. Deve-se refletir sobre os malefícios que trazem esses produtos tanto para o meio ambiente quanto para a saúde da população. O fim do uso de agrotóxicos não é um prognóstico de curto prazo, porém, também não é utópico. A mudança de hábito na utilização desses defensivos é primordial para a evolução do controle biológico, reduzindo cada vez mais a utilização dos produtos químicos nas plantações.

## Referências

Bertin A., Pavinato V. A. C., and Parra J. R. P. 2018. Effects of intraspecific hybridization on the fitness of the egg parasitoid *Trichogramma galloi*. *Biocontrol* 1:1–9.

Coelho A. Jr., Rugman-Jones P. F., Reigada C., Stouthamer R., and Parra J. R. 2016. Laboratory performance predicts the success of field releases in inbred lines of the egg parasitoid *Trichogramma pretiosum* (Hymenoptera: Trichogrammatidae). *Plos One* 11: e0146153.

Parra J. R. P., Alves G. R., Diniz A. J. F., and Vieira J. M. 2016. *Tamarixia radiata* (Hymenoptera: Eulophidae) × *Diaphorina citri* (Hemiptera: Liviidae): mass rearing and potential use of the parasitoid in Brazil. *J Integr. Pest Manag.* 7: 5–11.

Bayram A, Tonga A (2018) Cis-Jasmone treatments affect pests and beneficial insects of wheat (*Triticum aestivum* L.): the influence of doses and plant growth stages. *Crop Prot* 105:70–79.

Figueiredo M, Cruz I, da Silva RB, Foster JE (2015) Biological control with *Trichogramma pretiosum* increases organic maize productivity by 19.4%. *Agron Sustain Dev* 35:1175–1183.

Freitas TFS, Stout MJ, Sant'Ana J (2018) Effects of exogenous methyl jasmonate and salicylic acid on rice resistance to *Oebalus pugnax*. *Pest Manag Sci*.

Sanches PA, Santos F, Peñaflores MFGV, Bento JMS (2017) Direct and indirect resistance of sugarcane to *Diatraea saccharalis* induced by jasmonic acid. *Bull Entomol Res* 107:828–838.

Tamiru A, Khan ZR (2017) Volatile semiochemical mediated plant defense in cereals: a novel strategy for crop protection. *Agronomy* 7:58.

# OS IMPACTOS DO USO INDISCRIMINADO DE AGROTÓXICOS NA SAÚDE DO TRABALHADOR DA AGRICULTURA FAMILIAR: REVISÃO INTEGRATIVA

JÉSSICA LAGOAS FAGUNDES<sup>1</sup>, DANIEL ANTUNES DA SILVA<sup>1</sup>, LETÍCIA GUIMARÃES DE SÁ<sup>1</sup>, JANAÍNA CANDIDO TAYLOR<sup>2</sup>, EMANOELA LIMA GOMES RODRIGUES<sup>2</sup>, ROSELI DE ABREU ARANTES DE MELLO<sup>2</sup> e RAFAEL ANTUNES DA SILVA<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Acadêmicos de Nutrição -FABA

<sup>2</sup>Acadêmicos de Enfermagem – FABA

<sup>3</sup>Docente da Faculdade Bezerra de Araújo

*rafa.enfo@hotmail.com*

## **Introdução**

A agricultura familiar é praticada com o propósito de gerar renda para a sobrevivência. No Brasil, observa-se uma demanda considerável e indiscriminada quanto ao uso de agrotóxicos para o cultivo na agricultura familiar, colocando em risco a saúde do trabalhador, que na maioria das vezes, não são devidamente orientados quanto aos riscos da exposição contínua aos agentes químicos, sem utilização de EPIs que favorecem ao aparecimento de doenças e intoxicações devido a utilização destes produtos. O Brasil é um dos principais países que usam um altíssimo número de agrotóxicos. E as grandes empresas produtoras encontram-se funcionando aqui no Brasil. E a cada ano, novos produtos são liberados, sem os devidos critérios de avaliação.

## **Objetivos**

Promover a prevenção de agravos a saúde do trabalhador da agricultura familiar.

## **Metodologia**

Estudo de Revisão Integrativa de característica crítica e retrospectiva, com fonte de dados primária. Estratégia de busca: utilizaram-se os descritores identificados através do DEC's, sendo eles: Agrotóxicos, Agricultor Familiar; Saúde do Trabalhador. A busca ocorreu nas bases de dados: MEDLINE, LILACS, BDNF e SciELO. Critérios de inclusão: artigos disponibilizados na íntegra, que apresentavam aderência em português, publicados nos últimos 5 anos. Critérios de exclusão: artigos que apresentam apenas o resumo e a ausência de aderência às questões ligadas a outras situações que não contemplassem o uso de agrotóxicos e impactos a saúde.

## **Resultados**

Observou-se que a população que praticam a agricultura familiar como principal fonte de renda, estão expostos ao uso indiscriminado de agrotóxicos e conseqüentemente mais favorável aos agravos a saúde, causando impactos significativos ao desempenho e a qualidade de vida de toda a família.

## **Conclusão**

Para atender a essa população específica da agricultura familiar, os profissionais da saúde, precisam criar estratégias educacionais que possam despertar no homem seus próprios cuidados e revelar a importância do uso de EPIs para minimização da exposição e prevenção de doenças. A atuação do profissional da saúde assume um caráter amplo, visto que esse profissional tem seu campo de atuação as ações de promoção, prevenção, recuperação e reabilitação em saúde.

## Referências

CARNEIRO, Fernando Ferreira et al. Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. EPSJV/Expressão Popular, 2015. Acessado em <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/26221>.

VIANA, Lorena Saraiva et al. CONTEXTUALIZANDO A REALIDADE DO USO DE AGROTÓXICOS NA AGRICULTURA FAMILIAR. Extensão em Ação, v. 1, n. 13, p. 54-68, 2017. EHLERS, Eduardo. O que é agricultura sustentável. Brasiliense, 2017.



## DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ARROZ: CONTRIBUIÇÕES PARA AÇÕES SUSTENTÁVEIS

ARIADNE CASSARO DE OLIVEIRA, KENNEDY RAMIRES MANGEROT RIBEIRO, CAIO MARCELO DA SILVA PADULA, ESTEVÃO LEMUEL DE SOUSA SILVA, JOÃO PEDRO GUIMARÃES PEREIRA, STEPHANIE AMANCIO DE AGUIAR, RAQUEL DA SILVA KAMPF, LAURA KIYOKO IDE, JOYCE TARSIA GARCIA CAFIERO, MARIA ELIZA ASSIS DOS PASSOS E LETÍCIA FERREIRA TAVARES

UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*stephaguiar@msn.com*

### **Introdução**

O Projeto de Extensão Gastronomia na Promoção da Saúde tem como objetivo auxiliar na alimentação de pacientes com Doenças Inflamatórias Intestinais (DII) atendidos no Hospital Universitário Clementino Fraga Filho. São realizadas oficinas mensais, planejadas e executadas por alunos e professores dos cursos de gastronomia, nutrição e medicina da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Busca-se introduzir preparações que se adequem às restrições alimentares dos pacientes, assim como, aprimorar suas habilidades e técnicas culinárias, além de incentivar a redução do consumo de alimentos ultraprocessados e o aproveitamento integral dos alimentos (BELIK; CUNHA; COSTA, 2012).

### **Objetivo**

Desenvolver e avaliar a aceitabilidade de receitas a base de arroz oriundos de preparações culinárias.

### **Métodos**

Foi realizada no ano de 2016 uma oficina com o tema "aproveitamento integral de arroz" no laboratório dietético do Restaurante Universitário Central da UFRJ. As três receitas desenvolvidas foram realizadas pelos pacientes na oficina e a aceitabilidade foi avaliada por meio de escala hedônica composta por cinco itens ("detestei"; "não gostei"; "indiferente"; "gostei"; e "adorei"); (STREINER; NORMAN, 2008). Os itens avaliados foram: aspecto geral, consistência, sabor e aroma. Os pacientes foram questionados sobre a reprodução das preparações em casa.

### **Resultados**

Participaram da oficina 14 pacientes com idade média de 50 anos, sendo 78,6% do sexo feminino e 57,1% portadores de Doença de Crohn. As três preparações realizadas foram bolinho grelhado de arroz com frango, pizza com massa de arroz e bolo de chocolate com massa de arroz. Em relação ao aspecto geral, aroma e sabor, 100% dos participantes indicaram ter gostado ou adorado. A consistência teve 93,2% de aceitação gostei ou adorei. O desejo de reproduzir as preparações em casa foi relatado por 86,4% dos participantes.

### **Conclusão**

As receitas a base de arroz oriundas de preparações culinárias desenvolvidas pelo projeto Gastronomia na Promoção da Saúde obtiveram boa aceitação dos indivíduos com de DII. Incentivar a utilização integral de alimentos é um meio eficiente para diminuição do desperdício. Neste contexto, os profissionais de gastronomia podem contribuir para criação de preparações culinárias saudáveis, atrativas, saborosas e sustentáveis.

## **Referências**

BELIK, W.; CUNHA, A.R.A.A.; COSTA, L.A. Crise dos Alimentos e Estratégias para a Redução do Desperdício no Contexto de Uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Planejamento e Políticas Públicas, [s. L.], v. 2012, n. 38, 2012.

STREINER, D. L.; NORMAN, G. R. Health Measurement Scales. A practical guide to their development and use. 4.ed. Oxford University Press: New York, 2008.



# IDENTIFICAÇÃO DOS TEMAS ABORDADOS EM REUNIÕES DOS CONSELHOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MUNICIPAIS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

MARCELLY CHRISTINA CABRAL DOS SANTOS, PATRÍCIA CAMACHO DIAS, PATRÍCIA HENRIQUES, DANIELE MENDONÇA FERREIRA, DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES, SILVIA ELIZA ALMEIDA PEREIRA DE FREITAS, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA

UFF - Universidade Federal Fluminense

*marcellychristina@id.uff.br*

## Introdução

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) tem um importante papel no controle social do PNAE e tem como funções orientar, fiscalizar e controlar a aplicação dos recursos financeiros destinados à alimentação escolar nos municípios, estados e Distrito Federal.

## Objetivo

Identificar a frequência e a suficiência dos temas abordados nas reuniões do CAE. Material e

## Métodos

Estudo transversal realizado com os Conselhos de Alimentação Escolar (CAE) municipais do estado do Rio de Janeiro (n=13). Foi desenvolvido pelo pesquisador um questionário com base na cartilha e legislação vigente com itens relacionados as atribuições do CAE, sendo incluídas n=15 questões dentro de dois eixos: “I- Observações analisadas nas visitas às cozinhas” (n=4) e “II - Demais temas abordados nas reuniões do CAE” (n=11). As questões possuem respostas objetivas para analisar a frequência dos temas abordados nas reuniões (nunca, raramente, frequentemente e sempre) e para identificar se os mesmos foram discutidos de forma suficiente pelos conselheiros (suficiente, insuficiente). O questionário foi aplicado a um conselheiro do CAE por município. Para análise dos dados foi realizada a estatística descritiva.

## Resultados

No eixo I, os temas mencionados pela maioria dos CAE, Frequentemente ou Sempre, foram Infraestrutura das Cozinhas (n=11) seguido das Condições Higiênico Sanitárias (n=10) e da Aceitação da Alimentação Escolar (n=10). No eixo II, temas Frequentemente ou Sempre mencionados pelos conselheiros foram Execução Financeira do PNAE (n=11) e Processo de Licitação (n=11), seguido do Parecer Conclusivo (n=10) além da compra da Agricultura Familiar (n=10) e Educação Nutricional (n=10). Em contrapartida, os temas Compra de Alimentos Orgânicos (n=9) e Denúncias (n=6) se destacaram como assuntos abordados Nunca ou Raramente nas reuniões do CAE. Quanto a suficiência, Alteração do Cardápio Planejado foi o tema que obteve destaque como abordado de forma suficiente entre os conselhos (n=11), seguido das Condições Higiênico Sanitárias (n=10), da Qualidade do Cardápio (n=10) e do Parecer Conclusivo (n=10) enquanto o tema Compra de Alimentos Orgânicos foi considerado um tema abordado de forma insuficiente nas reuniões do CAE (n=8).

## Conclusões

O estudo permitiu identificar que os principais temas abordados durante as reuniões do CAE foram aqueles relacionados a infraestrutura das cozinhas, bem como seus aspectos higiênico sanitários e aqueles relacionados a processo de execução financeira identificando um perfil fiscalizador condizente com as atribuições do CAE, descritas pela cartilha e legislação vigente. Os conselheiros consideram que a maioria dos temas estão sendo abordados de forma suficiente durante as reuniões, com exceção a Compra de Alimentos Orgânicos, que se destaca por ser um tema abordado Nunca ou Raramente, e de forma insuficiente.



## ANÁLISE SENSORIAL TEMPORAL DE SORVETE FUNCIONAL

GUILHERME MENDONÇA DOS SANTOS, IAGO DA SILVEIRA QUINTINO,  
JAQUELINE PAULINO DA SILVA, KALIL LUCAS FERREIRA MARIANO, MARIANA  
DE MASCARENHAS DOS REIS FRANÇA, PRYSCILLA GRANATO CASAGRANDE,  
LILIA ZAGO e RAFAEL SILVA CADENA

UNIRIO – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*guimesantos11@gmail.com*

### **Introdução**

Temporal Dominance of Sensations (TDS) é uma método de análise sensorial que estuda a sequência das sensações dominantes de um produto durante um determinado período de tempo. Durante a mastigação e salivação, alimentos e bebidas sofrem diversas mudanças físicas e químicas que alteram a forma com que o consumidor percebe características como textura, sabor e aroma, fato que os métodos de análise sensorial tradicionais não conseguem avaliar e são informações potencialmente importantes para desenvolver ou aperfeiçoar um produto.

### **Objetivo**

O objetivo do presente trabalho foi aplicar a metodologia TDS e avaliar as características dominantes de amostras de sorvete com azeite de acordo com o tempo.

### **Material e Métodos**

Foram utilizadas seis amostras de um sorvete funcional, em que a única variação nos ingredientes era na proporção de gordura de palma e de azeite na composição. Trinta e cinco consumidores foram convidados sendo, em sua maioria, estudantes e servidores escolhidos ao acaso conforme transitavam pelo campus da UNIRIO. Antes de iniciar a análises, todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Previamente a análise das amostras, ocorreu uma familiarização com o software e a dinâmica do teste utilizando uma amostra de sorvete comercial. O software SensoMaker® foi utilizado para aplicação do método TDS e os consumidores avaliariam as amostras por 60 segundos. Para a aplicação das análises foram selecionados previamente por uma equipe de avaliadores os seguintes atributos: Gosto Doce, Sabor Residual, Sabor de Azeite, Sabor de Leite, Sabor de Leite em Pó e Sabor de Baunilha. Os dados foram analisados utilizando o software SensoMaker®.

### **Resultados**

O Sabor Residual foi dominante nas amostras 1 (100% óleo de palma) e 3, enquanto na amostra 5, com 80% de azeite), o Sabor de Azeite predominou como dominante. O atributo Gosto doce apresentou picos de dominância em algumas amostras, mas por tempos curtos. As amostras de sorvete, embora fossem de sabor baunilha, o atributo Sabor baunilha não se destacou entre os dominantes. Entretanto, por se tratar de um método aplicado a consumidores, há a hipótese de que os consumidores tenham atribuído ao Sabor residual, o que estivesse associado a presença da essência de baunilha nas amostras. Além disso, conforme se incrementava o percentual de azeite, menor era a percepção dominante sobre o Sabor residual.

### **Conclusão**

TDS é uma técnica sensorial complexa e, quando aplicada a consumidores, depende de uma familiarização com o software e a com a dinâmica do teste. Os consumidores conseguiram perceber os atributos relacionados as amostras de sorvete e o Sabor residual, além do Sabor de azeite foram os atributos que apresentaram maior dominância, variando de acordo com o aumento do percentual de azeite nas amostras. O aumento do percentual de azeite nas amostras possibilitou sua percepção, o que pode influenciar de alguma forma na aceitação dessas amostras.

# AVALIAÇÃO DE COR E TEXTURA EM SORVETE ELABORADO COM AZEITE DE OLIVA

JAQUELINE PAULINO SILVA, PRYSCILLA GRANATO CASAGRANDE, DENES KAIC ALVES DO ROSÁRIO, GUILHERME MENDONÇA SANTOS, IAGO SILVEIRA QUINTINO, CARLOS ADAM CONTE JUNIOR, LILIA ZAGO E RAFAEL SILVA CADENA

UNIRIO – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

*jaquelinepaulino@yahoo.com*

## **Introdução**

O sorvete é um alimento amplamente consumido no Brasil e no mundo, no entanto, suas características nutricionais nem sempre condizem com valores adequados para uma dieta saudável.

## **Objetivo**

Este trabalho teve como objetivo avaliar as alterações físicas em relação a cor e a textura quando da substituição do óleo de palma pelo azeite de oliva na formulação de amostras de sorvete de baunilha.

## **Material e Métodos**

Foram elaboradas seis formulações de sorvete sabor baunilha com diferentes proporções de azeite e gordura de palma, tendo uma amostra (F1) com 100% de gordura de palma, uma amostra (F6) com 100% de azeite de oliva e outras contendo ambos os óleos em proporções distintas. A quantidade dos demais ingredientes não foi alterada. As amostras de sorvete foram avaliadas por análises físicas de cor, utilizando um espectrofotômetro CM-600D equipado com iluminante A (D65), 8 mm de abertura e 10° de observador padrão e textura, utilizando o texturômetro TA-XTPlus, Stable Micro Systems Ltd. equipado com uma célula de carga de 50kg e uma sonda cilíndrica de 36 mm (P/36), sendo feitas em forma de triplicata e realizadas com as amostras na temperatura de  $-10\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

## **Resultados**

Através de medições realizadas com o espectrofotômetro verificou-se que as fórmulas com nenhuma ou pouca quantidade de azeite (F1 e F2) apresentaram cor mais branca, evoluindo gradativamente para tons de amarelo até as fórmulas com maior quantidade de azeite. A textura é fator determinante para a qualidade do produto visto que influenciará na temperatura e na manipulação em que o produto será servido. Com o texturômetro verificou-se que o grau de dureza do produto também está diretamente ligado ao tipo de base lipídica utilizada na formulação, aumentando conforme a maior quantidade de azeite presente nas amostras.

## **Conclusão**

Desta forma conclui-se que a adição de azeite alterou a cor do sorvete e deixou o mesmo mais duro, sendo estas características que estão diretamente relacionadas a aceitação deste produto.

## O COMPORTAMENTO DOS ÁCIDOS GRAXOS NO SORVETE ADICIONADO DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

PRYSCILLA DONATO CASAGRANDE, IAGO DA SILVEIRA QUINTINO, GUILHERME MENDONÇA DOS SANTOS, JAQUELINE PAULINO DA SILVA, RICARDO FELIPE ALVES MOREIRA, LILIA ZAGO E RAFAEL SILVA CADENA

<sup>1</sup>UERJ – Universidade do Estado do Rio de Janeiro

<sup>2</sup>UNIRIO – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

<sup>3</sup>UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*pryscilladc@yahoo.com.br*

### Objetivo

A proposta dessa pesquisa foi avaliar o comportamento dos ácidos graxos no sorvete com substituição de gordura de palma por azeite de oliva extravirgem (AOEE).

### Material e Métodos

Para tanto, foram desenvolvidas seis formulações com diferentes proporções de gordura de palma e AOEE. As frações lipídicas das amostras de sorvete liofilizadas foram extraídas a frio. Os triglicerídeos dessas frações lipídicas foram submetidos inicialmente a uma derivatização alcalina, para a conversão dos ácidos graxos em ésteres metílicos. Os extratos em hexano obtidos por esse processo de derivatização foram avaliados através de cromatografia gasosa de alta resolução com detector de ionização em chamas (CG/DIC) e por cromatografia gasosa de alta resolução acoplada à espectrometria de massas (CG/EM). Foram analisadas as composições de ácidos graxos das gorduras utilizadas (gordura de palma e azeite de oliva extravirgem), bem como das amostras produzidas.

### Resultados

A gordura de palma mostrou a prevalência de dois ácidos graxos o ácido palmítico (42,47±0,73%) e o ácido oleico (41,77±1,24%). Em contrapartida, a amostra de AOEE mostrou uma quantidade maior de ácido oleico (76,54±1,37%), seguido do ácido palmítico (14,50±0,64%). Os resultados das amostras de sorvete mostraram que conforme a quantidade de AOEE aumentou (F1 contém 100% gordura de palma e F6 contém 100% AOEE) aumentou proporcionalmente a concentração de ácido oleico presente na sua composição variando de 43,98±0,37% (F1) a 74,70±1,78% (F6). No entanto, para os ácidos palmítico, esteárico e linoleico, as concentrações diminuíram à medida que o conteúdo de gordura da palma no sorvete diminuiu.

### Conclusão

Isso pode sugerir que o AOEE usado pode afetar a concentração de ácidos graxos nas amostras de sorvete (F2 a F6), já que o ácido oleico é proveniente principalmente do AOEE. Em conclusão, a substituição de gordura de palma por AOEE para fabricação de sorvete pode ser uma alternativa eficaz para melhorar a proporção de ácido oleico no produto.

# PERFIL SENSORIAL DE PÃES INTEGRAIS ADICIONADOS DE INFUSÃO DE CAFÉ VERDE E BIOPROCESSADOS ENZIMATICAMENTE

LILLYAN NATHALIA BRITO SILVA<sup>1</sup>, JAQUELINE PAULINO DA SILVA, MARIANA DE MASCARENHAS DOS REIS FRANÇA<sup>2</sup>, GUILHERME MENDONÇA SANTOS<sup>2</sup>, IAGO DA SILVEIRA QUINTINO<sup>2</sup>, SUELLEN SILVA DE ALMEIDA<sup>3</sup>, MARIANA COSTA MONTEIRO<sup>3</sup>, DANIEL PERRONE<sup>3</sup>, RAFAEL SILVA CADENA<sup>2</sup> e NATHÁLIA MOURA NUNES<sup>1</sup>

<sup>1</sup>UERJ – Universidade do Estado do Rio de Janeiro

<sup>2</sup>UNIRIO – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

<sup>3</sup>UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*lillyan\_b@hotmail.com*

## Introdução

Pães integrais (PI) são fontes de fibras, vitaminas, minerais e compostos bioativos, especialmente os compostos fenólicos (CF), que podem estar presentes nas formas solúvel e insolúvel. Nas farinhas integrais, esses compostos estão presentes, majoritariamente, na forma insolúvel. Algumas estratégias podem aumentar o teor de CF solúveis em pães integrais, tais como a adição de ingredientes ricos nesses compostos, como o café verde, e o bioprocessamento, a partir do uso de enzimas que podem promover a liberação dos CF que estão conjugados a compostos estruturais da célula vegetal.

## Objetivo

Avaliar o perfil sensorial de PI adicionados de infusão de café verde e bioprocessados enzimaticamente.

## Material e Métodos

A 1ª amostra foi estabelecida a partir da aplicação de um questionário online cujo objetivo foi investigar a marca comercial de pão de forma integral industrializado (PFII) mais consumida. As outras 4 amostras de PI foram elaboradas em panificadora automática, no Lab. de Técnica Dietética da UERJ: pão integral controle (PIC); adicionado de infusão de café verde (PICV); bioprocessado (PIB); adicionado de infusão de café verde e bioprocessado (PICVB). As análises sensoriais foram realizadas no Lab. de Avaliação Sensorial da UNIRIO. O perfil sensorial foi determinado pelo método Check-all-that-apply (CATA). Na 1ª etapa, os provadores descreveram, livremente, as características que relacionaram aos atributos aparência, cor, sabor, textura e aroma das 5 amostras de pão. Na 2ª etapa, os provadores caracterizaram as amostras através de questões objetivas elaboradas a partir das características mais mencionadas na 1ª etapa.

## Resultados

Os resultados foram avaliados pelo Teste Q de Cochran e Bonferroni ( $p < 0,05$ , software XLStat, v. 2016, Addinsoft®). Resultados: 500 voluntários responderam à pesquisa online. Desses, 29% relataram consumir um determinado tipo de PFII, que foi então utilizado na análise sensorial. Na 1ª etapa do CATA, participaram 52 consumidores e 21 características se destacaram como as mais reproduzidas, sendo então utilizadas para a elaboração da ficha de avaliação sensorial objetiva. Na 2ª etapa, 117 consumidores avaliaram as 5 amostras e as características que mais se relacionam a cada uma delas estão descritas a seguir. PFII: aparência aerada, aroma e sabor característicos, macio

e úmido; PIC: arenoso e seco; PICV: sabor de grão/semente, denso e seco; PIB: aparência pouco aerada, denso e seco; PICVB: amargo, sabor de grão/semente, duro, denso e seco.

### **Conclusão**

A aplicação de estratégias para aumentar os teores de CF solúveis parece alterar negativamente o perfil sensorial dos pães. A adição de café verde foi a intervenção que se mostrou mais interessante por ter sido relacionada ao menor número de características indesejáveis.

### **Referências**

Acosta-Estrada et al. (2014). *Food Chemistry*, 152, 46–55.

Dziki (2014). *Trends in Food Science & Technology*, 40, 48–61.

Angelino et al. (2017). *Food Funct.*, 8(7), 2368–2393.



Os trabalhos que obtiveram média final entre os avaliadores da 1ª etapa (resumos) e da 2ª etapa (apresentação no evento) igual ou superior a 9,5 (nove e meio), receberam menção honrosa e estão identificados com a imagem de uma medalha ao lado do título 🏅