



Universidade Federal de Uberlândia

Faculdade de Medicina

Curso de Graduação em Nutrição

I Simpósio Brasileiro de Nutrição “Alimentos e Saúde”

09 a 11 de dezembro de 2009

Coordenadora: Daurea Abadia de Souza

Vice-Coodenadora: Grazieli Benedetti Pascoal

Comissão Organizadora:

Daurea Abadia de Souza

Grazieli Benedetti Pascoal

Isabel Alves

Designer:

Juliane Magalhães Rocha

Comissão Científica:

Daurea Abadia de Souza

Grazieli Benedetti Pascoal

ANÁLISE DO PADRÃO ALIMENTAR E DO ESTADO DE SAÚDE, COM ÊNFASE NO CONSUMO DE LIPÍDIOS, DE USUÁRIOS DO SUS DE ARAGUARI-MG

MARIA FERNANDA DA CUNHA REZENDE¹, SÍLVIA GOMES DUARTE LEVI DOMINGOS², NEIDE CAMPOS TOLEDO²

- 1- Docente do curso de Graduação em Nutrição da UNIPAC. Mestranda em Saúde Pública pelo Centro de Pesquisas Ageu Magalhães (FIOCRUZ – Recife). Endereço para correspondência: Av. Minas Gerais, 1889, Centro, Araguari, MG. CEP 38440-000. mfcrezende@yahoo.com.br
- 2- Aluna do Curso de Graduação em Nutrição, Presidente Antônio Carlos (UNIPAC).

A alimentação excedida em lipídios relaciona-se ao aumento da prevalência de obesidade e doenças crônicas (DC), recomendando-se ingestão de 15% a 30% da energia total da dieta. O trabalho visou determinar padrão alimentar da população das Equipes de Saúde da Família de Araguari-MG, determinar estado nutricional dos usuários, analisar teor de lipídios da dieta e associá-lo à presença de DC. Analisou-se 165 prontuários de 2007 e 2008 de adultos de ambos os sexos em atendimento nutricional de alunos do 8º período de Nutrição da UNIPAC-Araguari. Utilizou-se os softwares Nutwin 1.5.2.51, DietPro 4.0 e Epi Info 6.04d 2001 e a significância estatística ($p < 0,05$) foi feita pelo teste Quiquadrado. Os resultados mostram que 9,09% eram homens e 90,91% mulheres. A idade média foi $46,26 \pm 11,18$ e $37,68 \pm 10,46$ anos, para homens e mulheres, respectivamente. O percentual de sobrepeso e obesidade foi maior que o de eutrofia em ambos os sexos. Houve consumo adequado de carboidratos e proteínas em ambos os sexos; o consumo de lipídios foi excedido em 0,88% para homens e 1,54% para mulheres. O consumo de óleo de soja foi visto em 83,03% dos pacientes. A ingestão mensal média percapita de óleos e gorduras foi de $1066 \pm 666,72$ mL para homens e $990,54 \pm 560,78$ mL para mulheres, superior às recomendações do Ministério da Saúde. Não foi observada diferença estatisticamente significativa ao associar quantidade lipídios ingerida e presença de DC. É alto o consumo de óleo vegetal, persiste o de banha de porco e há necessidade de intervenção nutricional nas mulheres.

Palavras-chave: Lipídios, Óleos e Gorduras, Obesidade, Doenças Crônicas.

ANÁLISE RETROSPECTIVA DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS PARTICIPANTES DA CAMPANHA DE VACINAÇÃO CONTRA GRIPE EM ARAGUARI-MG NO ANO DE 2008

MARIA FERNANDA DA CUNHA REZENDE¹, CÍNTIA APARECIDA DOA ANJOS², MARA HELOÍSA CRUZ DO AMPARO², NAYARA RODRIGUES DE SOUSA²

- 1- Docente do curso de Graduação em Nutrição da UNIPAC. Mestranda em Saúde Pública pelo Centro de Pesquisas Ageu Magalhães (FIOCRUZ – Recife). Endereço para correspondência: Av. Minas Gerais, 1889, Centro, Araguari, MG. CEP 38440-000. mfcrezende@yahoo.com.br.
- 2- Aluna do Curso de Graduação em Nutrição, Presidente Antônio Carlos (UNIPAC).

A transição demográfica amplia a atuação do nutricionista, que deve ser capaz de adequar a alimentação de idosos conforme individualidades e realizar ações de promoção à saúde, diminuindo os impactos que o envelhecimento causa ao sistema de saúde. Este trabalho constituiu de uma análise documental que discutiu a chamada nutricional de idosos 2008. Buscou avaliar se a chamada nutricional de idosos é relevante para ações em saúde pública e questionou os métodos utilizados. Os resultados dos Índices de Massa Corporal (IMC) presentes nas planilhas enviadas pela Secretaria de Estado da Saúde-MG foram submetidos à análise no Programa Bioestatic 5.0 para aplicação do teste de hipótese binomial ao nível de significância 5%. Analisou-se 3390 diagnósticos do estado nutricional e foram excluídos 87 diagnósticos por não ser possível distinguir o sexo dos participantes. Houve maior prevalência do sexo feminino: 2262 (66,73%) mulheres e 1128 (33,27%) homens. Foi encontrado, com nível de significância $p < 0,0001$, maior percentual de sobrepeso nas idosas (46,37%) e eutrofia nos idosos (44,59%), sendo verificado que o baixo peso é crescente com o avanço da idade. É importante associar ao IMC medidas antropométricas que expressem composição e distribuição da gordura corporal. Em virtude do aumento da prevalência da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis em idosos, chamadas nutricionais são relevantes para os serviços públicos de saúde desde que planejadas adequadamente, seguindo os princípios teórico-metodológicos da avaliação antropométrica e que os dados obtidos sejam verdadeiramente utilizados por gestores e técnicos para subsidiar avaliação e monitoramento das ações em saúde coletiva.

Palavras-chave: Estado Nutricional, Idosos, Campanha de Vacinação.

ARATICUM (*Annona crassiflora* Mart)

PRISCILA NUNES CARVALHO¹, JOELÂNIA PIRES DE OLIVEIRA SOUZA¹, JULIANA FERREIRA DE SANTANA¹, KAMILA TAVARES DE SOUSA¹, OSANA CAMPOS BERNARDES¹, AGNALDA RODRIGUES NAVES², DAUREA ABADIA DE-SOUZA³.

- 1- Aluna do Curso de Graduação em Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia.
- 2- Aluna do Programa de Pós-graduação do Instituto de Geografia, nível Mestrado.
- 3- Nutrologista, Doutor, Professor Associado II, Departamento de Clínica Médica e Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia. Endereço para correspondência: Avenida Pará 1720, Bairro Jardim Umuarama, Uberlândia, MG. CEP-38405-320. E-mail: daureas@ufu.br

O Cerrado é uma região com uma biodiversidade muito rica. Em estudos recentes têm sido demonstrado que os frutos das espécies nativas do Cerrado apresentam importante valor nutricional. Um dos principais frutos é o Araticum, também conhecido como marolo ou bruto, que faz parte da mesma espécie da Fruta-do-conde. O Araticum apresenta uma polpa cremosa, de sabor e odor muito forte. Ela pode ser consumida naturalmente ou em diversas preparações da culinária local, tais como: sorvete, geleia, e suco. O Araticum contribui para a economia formal e informal, como matéria prima para as indústrias de alimentos. O presente estudo teve como objetivo investigar resultados da literatura referentes à composição centesimal e atribuições nutricionais do Araticum. A revisão bibliográfica foi realizada através de pesquisa da literatura, utilizando as bases de dados SciElo, Lilacs e Bireme. De acordo com os dados disponíveis na literatura, concluiu-se que o Araticum é um alimento rico em nutrientes essenciais, que contribui para a geração de renda para a população rural. O comércio do Araticum não prejudica a sustentabilidade da região do cerrado, sendo um alimento de fácil comercialização devido à sua ampla aceitação e baixo custo. No entanto, um maior número de estudos científicos deve ser realizado para melhor esclarecimento de possíveis propriedades funcionais, incluindo os efeitos do araticum sobre a saúde, principalmente para as pessoas com menor poder aquisitivo.

Palavras-chave: Cerrado, Araticum, Composição Centesimal, Segurança Alimentar e Nutricional.

CAGAITA (*Eugenia dysenterica*)

IZABELA CRISTINA RODRIGUES¹; KARYNNE ROMES BERNARDES¹; MARIANA TAVARES MIRANDA¹; LUANA THOMAZETTO ROSSATO¹; LAURA CRISTINA TIBILETTI BALIEIRO¹, AGNALDA RODRIGUES NAVES², DAUREA ABADIA DE-SOUZA³.

- 1- Aluna do Curso de Graduação em Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia.
- 2- Aluna do Programa de Pós-graduação do Instituto de Geografia, nível Mestrado.
- 3- Nutrologista, Doutor, Professor Associado II, Departamento de Clínica Médica e Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia. Endereço para correspondência: Avenida Pará 1720, Bairro Jardim Umarama, Uberlândia, MG. CEP-38405-320. E-mail: daureas@ufu.br

A cagaiteira é uma árvore nativa do cerrado, sendo pouco conhecida nas demais regiões brasileiras. Seu fruto é levemente ácido, saboroso e muito consumido ao natural, mas seu consumo deve ser moderado, pois em excesso, a cagaita provoca cólicas abdominais e diarreia. Seu transporte e comercialização são bastante prejudicados, pois o fruto é alvo frequente da predação de insetos e facilmente perecível. O presente estudo teve como objetivo investigar resultados da literatura referentes à composição centesimal e atribuições nutricionais da Cagaita. A revisão bibliográfica foi realizada através de pesquisa de literatura, utilizando as bases de dados SciELO, Lilacs e Bireme. De acordo com os dados disponíveis na literatura, concluiu-se que o fruto apresenta alto teor de umidade, o que dificulta sobremaneira o seu transporte e aproveitamento. A cagaita apresenta baixa concentração de proteínas, cinzas e fibras. O fruto cagaita é amplamente utilizado em preparações culinárias, principalmente em polpas, geleias, sorvetes, licores, compotas e doces. Embora ainda não reconhecida como tal, a cagaita apresenta propriedades de alimento funcional, ou seja, popularmente tem sido recomendado o chá das cascas do caule como antidiarréico, e o fruto ou o chá das folhas como anticonstipante.

Palavras-chave: Cagaita, Cerrado, Composição Centesimal, Segurança Alimentar e Nutricional.

DIETA HIPOSSÓDICA: ACEITAÇÃO E CONSUMO POR PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL DE CLÍNICAS DE UBERLÂNDIA.

ANGELA ARANTES DA SILVA¹; DAIANA FÁTIMA SILVA CAMPOS¹; LUDMILA BEATRIZ BARBOSA DE SOUSA¹; PATRÍCIA MARIA VIEIRA²

1 - Aluno, Curso de Graduação em Nutrição, Universidade Presidente Antônio Carlos.

2 - Nutricionista, Professor Assistente I, Mestre, Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Av. Frei Paulino, 30, Abadia, Uberaba, CEP: 38025-180, patriciav@nutricao.ufm.edu.br

Introdução: É importante avaliar se a aceitação e o consumo alimentar de pacientes hospitalizados com dietas restritas estão adequados, pois a menor ingestão de macro e micronutrientes pode provocar agravos no quadro clínico e dificultar a recuperação. **Objetivo:** Verificar a aceitação da dieta hipossódica por pacientes hospitalizados. **Metodologia:** A pesquisa foi realizada no Hospital de Clínicas de Uberlândia durante o ano de 2009. Foram avaliados 13 pacientes internados, com idade superior a 18 anos, de ambos os sexos, escolhidos por estarem com prescrição de dieta hipossódica. As informações foram obtidas através de questionário, composto por questões socioeconômicas e relacionadas à alimentação. Foi avaliada a aceitação e consumo da dieta oferecida através da escala hedônica e do cálculo do resto ingestão. **Resultados:** Os pacientes tinham idade de $54 \pm 9,2$ anos; 7 eram do gênero masculino; 8 não consumiam dieta hipossódica antes de serem internados; 10 sentiam falta do sal; 7 diminuía a vontade de comer com a redução do sal; 12 mesmo não satisfeitos comiam a dieta oferecida. Em relação à análise sensorial, 6 foram indiferentes em relação à aparência e a cor; 5 gostaram moderadamente do sabor e textura; 5 foram indiferentes ao aroma, 5 gostaram moderadamente da temperatura, e 77% tiveram o resto-ingestão acima de 10%. **Conclusão:** A aceitação e ingestão da dieta hipossódica não foram satisfatórias, o que pode ser comprovado pelos valores elevados de resto ingestão.

Palavras-chave: Aceitação, Consumo, Dieta Hipossódica, Internação.

ESTUDO DA OCORRENCIA DE ENTEROPARASITAS EM ALFACES (*Lactuca sativa*) COMERCIALIZADAS EM FEIRAS LIVRES NO MUNICIPIO DE UBERLÂNDIA- MG

BRUNO RAMOS FRANÇA¹; CRISTIANE MARIA OLIVEIRA SILVA²; DEBORAH SANTESSO BONNAS³

- 1- Aluno do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro – Campus Uberlândia MG
- 2- Aluna do Curso de Graduação em Letras e Técnica em Análises Clínicas do Hospital de Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia.
- 3- Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro – campus Uberlândia MG. Fazenda Sobradinho s/n – Uberlândia –MG. Email: deborahb@iftriangulo.edu.br

No Brasil as parasitoses intestinais estão entre os problemas mais comumente diagnosticados em saúde pública. Essas doenças são amplamente difundidas em virtude da precariedade das condições sanitárias, e as hortaliças servem como um dos principais veículos de sua transmissão. A contaminação dos vegetais pode ocorrer no campo, no período de produção, durante o processo de colheita ou até mesmo na saída do produto em direção a mesa do consumidor, pois os microrganismos podem se multiplicar nos alimentos de acordo com a umidade e temperatura. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de alfaces provenientes de feiras livres do município de Uberlândia, em relação à contaminação parasitológica. De Junho a Setembro/2009 foram coletadas aleatoriamente 98 amostras de alfaces, da variedade crespa, em 12 bancas de diferentes produtores. Tais amostras foram submetidas ao método de sedimentação espontânea por 24 horas para análise parasitológica. Os resultados obtidos indicaram 100% de contaminação parasitária nas amostras avaliadas, destacando-se *Balantidium coli*, *Entamoeba* spp, *Giardia lamblia*, e *Cryptosporidium* spp. Considerando a elevada frequência de contaminação parasitária e o potencial risco de doenças veiculadas pelas hortaliças, sugere-se uma vigilância sanitária mais atuante na fiscalização de alimentos oferecidos à população, como também um programa de educação sanitária para os produtores e consumidores.

Palavras-chave: Alfaces, Contaminação Parasitológica, Feiras Livres.

FATORES DE INTERFERÊNCIA NA MINISTRAÇÃO DAS DIETAS ENTERAIS PARA PACIENTES ADULTOS EM ESTADO CRÍTICO.

LUCIANA ARAÚJO-JUNQUEIRA¹, JULIANE MAGALHÃES-ROCHA¹, ROGÉRIO DE MELO COSTA PINTO², THAÍSA ALVIM-SOUSA¹, DAUREA ABADIA DE-SOUZA³

- 1- Nutricionista, Mestranda pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia.
- 2- Matemático, Doutor, Professor, Núcleo de Estudos Estatísticos e Biométricos, Faculdade de Matemática, Universidade Federal de Uberlândia.
- 3- Nutrologista, Doutor, Professor Associado II, Departamento de Clínica Médica e Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia. Endereço para correspondência: Avenida Pará 1720, Bairro Jardim Umuarama, Uberlândia, MG. CEP-38405-320. E-mail: daureas@ufu.br

Introdução: Pacientes em estado crítico apresentam predisposição para desenvolvimento e/ou agravamento de desnutrição protéico-energética devido, entre outras situações, ao estado de estresse metabólico inerente à situação de injúria grave. A ministração efetiva das dietas prescritas deve ser feita para impedir e/ou dificultar o desenvolvimento de desnutrição ou para correção das alterações nutricionais já instaladas em pacientes desnutridos. Na prática clínica, vários fatores interferem na ministração das dietas, comprometendo o estado nutricional e definindo desfavoravelmente o prognóstico dos pacientes. **Objetivo:** Identificar os fatores de interferência na ministração das dietas enterais para pacientes em estado crítico.

Métodos: Um protocolo de ministração de dietas, criado especificamente para o presente estudo, foi aplicado diariamente para pacientes internados na Unidade de Terapia Intensiva Adulto, Hospital de Clínicas, Universidade Federal de Uberlândia, no período de março a agosto de 2009. **Resultados:** Foram analisados 418 dias de terapia nutricional enteral. A proporção entre o volume prescrito e o efetivamente ministrado foi de 67,5%. Em 36,1% dos dias o volume ministrado foi menor que 70% do volume prescrito. Os principais fatores de interferência identificados (n=161) foram complicações relacionadas à sonda de alimentação (65,2%), jejum para realização de exames ou cirurgias (15,5%) e uso de drogas vasoativas (8,1%). **Conclusão:** A Terapia Nutricional é de grande importância para o prognóstico dos pacientes em estado crítico. Desta forma, é essencial a identificação dos principais fatores de interferência, assim como, a criação e implementação de protocolos para ministração de dietas, de modo a garantir a ministração da dieta enteral prescrita.

Palavras-chave: Desnutrição Protéico-Energética, Monitorização de Terapia Nutricional, Dieta Enteral, Fatores de Interferência, Pacientes em Estado Crítico.

JATOBÁ (*Hymenaea Stigonocarpa*)

MARCELLE DE MIRANDA¹, THAFNYS ALVES DA SILVA¹, TAINAH CAMARGOS VAZ DE MELLO¹, JULIANA CRISTINA DORNELAS SILVA¹, AGNALDA RODRIGUES NAVES², DAUREA ABADIA DE-SOUZA³.

- 1- Aluna do Curso de Graduação em Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia.
- 2- Aluna do Programa de Pós-graduação do Instituto de Geografia, nível Mestrado.
- 3- Nutrologista, Doutor, Professor Associado II, Departamento de Clínica Médica e Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia. Endereço para correspondência: Avenida Pará 1720, Bairro Jardim Umuarama, Uberlândia, MG. CEP-38405-320. E-mail: daureas@ufu.br

A *hymenaea stigonocarpa*, conhecida popularmente como Jatobá–do-cerrado, é um fruto da família *Leguminosae*. A árvore do jatobá pode ser encontrada em diversas regiões do cerrado brasileiro, e a frutificação ocorre no período de julho a setembro. O fruto é envolto em uma casca rígida, com formato de vagem, que contém de 2 a 4 sementes. O mesocarpo é rígido e apresenta sabor e cheiro característicos. Uma polpa farinácea envolve as sementes. O presente estudo teve como objetivo investigar resultados da literatura referentes à composição centesimal e atribuições nutricionais do Jatobá. A revisão bibliográfica foi realizada através de pesquisa de literatura, utilizando as bases de dados SciElo, Lilacs e Bireme. De acordo com os dados disponíveis na literatura, concluiu-se que cerca de 60 vagens dão 1kg de farinha, com valor protéico semelhante ao do fubá. A polpa pode ser utilizada na preparação de bolos, pães, bolinhos fritos, mingaus, dentre outras iguarias. O Jatobá também apresenta propriedades de alimento funcional, sendo popularmente conhecido como vermífugo. Em síntese, o Jatobá-do-cerrado deve ser incorporado como um complemento nutricional na alimentação de famílias carentes que moram nas proximidades onde se encontra este fruto. Com o desenvolvimento de estudos científicos, e devido aos efeitos benéficos à saúde, nos próximos anos o Jatobá-do-cerrado poderá ser classificado como um alimento com propriedades funcionais. A utilização mais ampla pela população dos “Frutos do Cerrado” pode contribuir para a resolução do grave problema que é a (IN)Segurança Alimentar e Nutricional da População.

Palavras-chave: Frutos do cerrado, Jatobá-do-cerrado, Aspectos nutricionais, Alimento funcional, Segurança Alimentar e Nutricional.

CULTURA ALIMENTAR DA REGIÃO NORTE DO BRASIL

IZABELA CRISTINA RODRIGUES¹, KARYNNE ROMES BERNARDES¹,
MARIANA TAVARES MIRANDA¹, LUANA THOMAZETTO ROSSATO¹, LAURA
CRISTINA TIBILETTI BALIEIRO¹, GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL²

- 1- Aluna do Curso de Graduação em Nutrição, Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia.
- 2- Nutricionista. Doutor, Professor Adjunto I, Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia. Endereço para correspondência: Avenida Pará, 1720, Bairro Umuarama, Uberlândia, MG. CEP-38405-320. E-mail: grazi@famed.ufu.br

O Brasil é um país continental e sofreu influências culturais dos índios, europeus e africanos. A cultura alimentar da região norte do Brasil é bastante diversificada e varia entre os estados que a compõem. O presente estudo teve como objetivo investigar a cultura alimentar dos estados pertencentes à Região Norte do Brasil. A revisão bibliográfica foi realizada através de pesquisa da literatura, utilizando as bases de dados SciElo, Lilacs e Bireme. A cultura alimentar nortista foi influenciada pelos africanos e índios e, em menor intensidade, pelos europeus. As preparações geralmente são exóticas e exclusivas da região. A cultura alimentar do Amazonas tem forte influência indígena. A gastronomia do Pará é considerada como a mais genuína “cozinha brasileira”, por possuir influências basicamente indígenas. O Acre possui uma cultura alimentar com mistura de sabores da cozinha nordestina, síria e libanesa. Roraima não apresenta uma “cozinha roraimense” típica, pois sofreu muita influência dos migrantes que chegaram ao estado (nordestinos, sulistas, mato-grossenses), embora sua gastronomia tivesse também contribuições indígenas. O estado do Amapá possui culinária singular, pois apresenta uma variedade de sabores característicos e naturais, que são bastante apreciados na região. A culinária do Tocantins é a que sofre mais influência dos outros estados do Norte e sua identidade gastronômica mescla com o estado de Goiás. De acordo com os dados disponíveis na literatura, concluiu-se que a cultura alimentar da região Norte apresenta forte herança indígena, é muito rica em frutos, tubérculos, condimentos e especiarias amazônicas, conferindo à “cozinha nortista” sabores exóticos e requintados.

Palavras-chave: Região Norte, Cultura Alimentar Nortista, Hábitos Alimentares, Segurança Alimentar e Nutricional.

PEQUI (*Caryocar brasiliense*)

AMANDA MOURA PRUDENTE¹, JULIANA RODRIGUES PEIXOTO PEREIRA¹, LÍVIA GRATON COSTA¹, AGNALDA RODRIGUES NAVES², DAUREA ABADIA DE-SOUZA³.

- 1- Aluna do Curso de Graduação em Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia.
- 2- Aluna do Programa de Pós-graduação do Instituto de Geografia, nível Mestrado.
- 3- Nutrologista, Doutor, Professor Associado II, Departamento de Clínica Médica e Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia. Endereço para correspondência: Avenida Pará 1720, Bairro Jardim Umuarama, Uberlândia, MG. CEP-38405-320. E-mail: daureas@ufu.br

O pequi é uma planta nativa do Cerrado, cujo fruto é bastante apreciado pelos povos que vivem neste ecossistema. O fruto do pequi é conhecido popularmente por vários nomes, dentre eles: Pequi, Piqui, Pequiá, Suari, Pequerim, Grão de cavalo, Amêndoa-de-espinho. É uma árvore protegida por lei, que impede seu corte e comercialização em todo território nacional. O presente estudo teve como objetivo investigar resultados da literatura referentes à composição centesimal e atribuições nutricionais do Pequi. A revisão bibliográfica foi realizada através de pesquisa de literatura, utilizando as bases de dados Scielo, Lilacs e Bireme. De acordo com os dados disponíveis na literatura, concluiu-se que o fruto apresenta quantidades consideráveis de óleo, que é empregado pela população do cerrado como condimento no preparo de arroz, carnes e licores. O pequi também contém quantidades significativas de proteínas, açúcares, vitamina A, Tiamina, Cálcio, Ferro, Cobre e componentes com elevada capacidade antioxidante. A casca da árvore do Pequi fornece tinta de cor acastanhada, que é utilizada pelos artesãos no tingimento do algodão e lã. A madeira do pequi é utilizada em postes, peças para carro de boi, construção naval e civil, e obras de arte. As folhas são adstringentes e estimulam a secreção da bile. A raiz do pequi é tóxica, e quando macerada é utilizada para abate de peixes. O pequi é uma árvore nativa e símbolo do cerrado brasileiro. É uma planta versátil, no que diz respeito às suas utilidades, ou seja, são necessárias políticas e ações para preservação do cerrado e, mais especificamente, da árvore do pequi.

Palavras-chave: Pequi, Cerrado, Composição Centesimal, Segurança Alimentar e Nutricional.

PERFIL DOS NUTRICIONISTAS QUE ATUAM EM UMA INSTITUIÇÃO FEDERAL DE ENSINO SUPERIOR DE MINAS GERAIS.

LARISSA SILVA MENDONÇA¹; CAMILA DE OLIVEIRA SILVA¹; PATRÍCIA MARIA VIEIRA²

1- Aluno, Curso de Graduação em Nutrição, Universidade Presidente Antônio Carlos.

2- Nutricionista, Professor Assistente I, Mestre, Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Av. Frei Paulino, 30, Abadia, Uberaba, CEP: 38025-180, patriciav@nutricao.ufm.edu.br

Introdução: As áreas de atuação do nutricionista dividem-se em alimentação coletiva, ciência dos alimentos, clínica e saúde coletiva, as quais permitem o cumprimento das atribuições principais e específicas do profissional. **Objetivos:** Identificar o perfil dos nutricionistas que atuam em uma Instituição Federal. **Metodologia:** O estudo foi realizado na Universidade Federal de Uberlândia, em 2009. Foram abordados 28 nutricionistas (26 mulheres e 2 homens), porém somente 20 nutricionistas aceitaram participar da pesquisa. Coletaram-se dados relacionados às condições socioeconômicas; perfil pessoal e profissional; funções exercidas e valorização no trabalho; dificuldades e facilidades com a equipe; satisfação com relação à profissão e área de atuação. **Resultados:** Dos 20 nutricionistas, todas eram mulheres, com idade entre 25 a 35 anos (68,7%), casadas (62,5%) e sem outra formação acadêmica (93,7%). Do total de nutricionistas 19 possuíam especialização e 3 mestrado; 19 trabalharam com Nutrição em outros lugares; 14 atuaram em Clínica e 6 em Alimentação Coletiva; 8 trabalhavam de 1 a 5 anos na instituição; e não sentiam dificuldade em trabalhar com a equipe (19) e em relação a suas atribuições (18); 9 exerciam a profissão em outros lugares, sendo que destas 7 atuavam em Docência. Quanto menor o tempo de formação, maior a participação em palestras, congressos e treinamentos. Existe satisfação em relação à profissão (85%) e área de atuação (81,2%). **Conclusão:** A maioria dos profissionais está satisfeita com a profissão, área de atuação e local de trabalho. A ascensão profissional dos nutricionistas é buscada através de congressos, palestras e pós-graduação. **Palavras- chave:** Atuação, Nutricionistas, Instituição Federal.

IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA COZINHA PILOTO COM SERVIÇO DE PIZZARIA

ISABELLA LOPES NONATO¹, FLÁVIA QUEIROGA ARANHA DE ALMEIDA²

1- Nutricionista, Pós-Graduanda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, nível Especialização, Faculdade de Ciências Agronômicas, Universidade Estadual Paulista, SP

2- Nutricionista, Professor, Doutor, Departamento de Educação, Instituto de Biociências, Universidade Estadual Paulista, SP

Introdução: As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de normas que visam atender aos padrões mínimos estabelecidos por órgãos reguladores, com a finalidade de assegurar a qualidade dos produtos e prevenir riscos à saúde do consumidor. O treinamento em BPF para manipuladores de alimentos tem como objetivo aumentar os conhecimentos dos manipuladores, reduzir os riscos de contaminação e a consequente perda do alimento. **Objetivos:** Elaborar as BPF de uma cozinha piloto com serviço de pizzaria na cidade de Uberaba – MG, em relação à manipulação, produção e distribuição da produção. **Métodos:** A primeira fase compreendeu em observações e aplicação de um *check-list* inicial, para identificação de itens classificados como “ não-conforme”. Na segunda fase, os manipuladores foram orientados quanto às BPF, com ênfase na Segurança Alimentar e Nutricional. Na terceira fase, foi aplicado o *check-list* final, para avaliar a possível ocorrência de mudanças nos itens identificados como “Não-conforme”. **Resultados:** Na primeira fase, o estabelecimento foi classificado no Grupo 2 – Regular - com 52,0% dos itens identificados como “Conforme”. Na segunda fase, os funcionários mostraram-se atentos ao conteúdo, demonstraram interesse e foram associando as BPF com o ambiente em que trabalham. Foram aplicados exercícios ao término de cada módulo – cinco. Na terceira fase, o estabelecimento foi classificado no Grupo 1 – Bom - com 76,4% dos itens identificados como “conforme”. **Conclusão:** Conclui-se ser imprescindível a presença de um profissional qualificado, para implantação das BPF, controle e erradicação das falhas que pudessem levar à ocorrência de doenças transmitidas por alimentos. **Palavras-chave:** Boas Práticas de Fabricação, Treinamento, *Check-list*.

CULTURA ALIMENTAR DA REGIÃO SUDESTE DO BRASIL

KAMILA PIRES DE CARVALHO¹, DYENE APARECIDA SILVA¹, MARCELLA CECILIA SILVA VIEIRA¹, GABRIELA BORGES KNYCHALA¹, SHEILA SCHIMIDT¹, ANA PAULA PENA FERREIRA¹, GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL²

- 1- Aluna do Curso de Graduação em Nutrição, Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia.
- 2- Nutricionista. Doutor, Professor Adjunto I, Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia. Endereço para correspondência: Avenida Pará, 1720, Bairro Umuarama, Uberlândia, MG. CEP-38400-902. E-mail: grazi@famed.ufu.br

O Sudeste Brasileiro é considerado a região mais rica, populosa e urbanizada do Brasil e compreende os estados de Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo. A região tem apresentado um dos maiores Índices de Desenvolvimento Humano do país. O presente estudo teve como objetivo investigar a cultura alimentar dos estados pertencentes à Região Sudeste do Brasil. A revisão bibliográfica foi realizada através de pesquisa da literatura, utilizando as bases de dados SciElo, Lilacs e Bireme. A cultura alimentar da região Sudeste é bastante rica e diversificada, compreendendo diversas preparações que vieram em sua maioria de outras culturas alimentares. De acordo com os dados disponíveis na literatura, foi identificado que no Rio de Janeiro a comida mais típica é a feijoada. Minas Gerais tem uma das culturas alimentares mais expressivas do país, incluindo preparações como o pão de queijo, tutu de feijão, galinhada, angu e pamonha. No Espírito Santo, o prato típico é a moqueca capixaba. São Paulo não possui uma cultura alimentar típica, pois sofreu grande influência de imigrantes que mantiveram seus hábitos alimentares. É importante ressaltar que a influência italiana é muito expressiva na Região Sudeste, sobretudo no estado de São Paulo. De acordo com os dados disponíveis na literatura, concluiu-se que a cultura alimentar da Região Sudeste é muito rica em termos de preparações e de sabores, com a manutenção de boa parte dos hábitos alimentares dos povos que migraram para a região.

Palavras-chave: Região Sudeste, Cultura Alimentar do Sudeste, Hábitos Alimentares, Segurança Alimentar e Nutricional.