

# III EOTND



III ENCONTRO ON-LINE DO TÉCNICO EM  
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



## ANAIS DO III ENCONTRO ON-LINE DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

**ORGANIZADORES:**  
**CATHERINE TEIXEIRA DE CARVALHO**  
**ESTHER PEREIRA DA SILVA**  
**ISABELLE DE LIMA BRITO**  
**JACKSON ANDSON DE MEDEIROS**  
**ALEX DA SILVA BARBOSA**



**AGRON FOOD**  
ACADEMY



**Venda proibida**



**Open access**



**Revisado por pares**

## **ORGANIZADORES:**

Catherine Teixeira de Carvalho  
Esther Pereira da Silva  
Isabelle de Lima Brito  
Jackson Andson de Medeiros  
Alex da Silva Barbosa

## **EDITOR CHEFE**

Jackson Andson de Medeiros

## **CORPO EDITORIAL**

Carolina Madazio Niro  
Jaelyson Max Pereira de Medeiros

## **REVISÃO FINAL**

Jackson Andson de Medeiros

A993e

Anais do III ENCONTRO ON-LINE DO TÉCNICO EM  
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA / Organização Catherine  
Teixeira de Carvalho... [et al.]. -- 1. ed. --  
Jardim do Seridó, RN : Agron Food  
Academy, 2022. -- (Anais) PDF.

Bibliografia.

ISBN 978-65-995396-8-8

1. Saúde. 2. Nutrição. 3. Prevenção e  
programas de saúde digital.

I. Catherine T. Carvalho. II. Esther P. Silva.  
III. Isabelle de L. Brito. IV. Jackson A.  
Medeiros. V. Alex da S. Barbosa

**ISBN: 978-65-995396-8-8**

**DOI: 10.53934/978-65-995396-8-8-1**

**Todas as opiniões e textos presentes neste livro são de  
inteira responsabilidade de seus autores e coautores.**



**II EOTND**

**COMISSÃO AVALIADORA**

II ENCONTRO ON-LINE DO TÉCNICO EM  
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

**ESTHER PEREIRA DA SILVA**

**JARDÊNIA DE OLIVEIRA ANDRADE**

**JÉSSICA LEITE DA SILVA**

**JULIANA FERNANDES DOS SANTOS DAMETTO**

**KATARYNE ÁRABE RIMÃ DE OLIVEIRA**

**TAMIRES ALCANTARA DOURADO GOMES MACHADO**

**TARCÍSIO AUGUSTO GONÇALVES JÚNIOR**

**TATIANE LEOCÁDIO TEMÓTEO**

**YASMIM REGIS FORMIGA DE SOUSA**



**AGRON FOOD**  
ACADEMY



## Sumário

<b>Resumo: 01</b>	<b>6</b>
<b>ELABORAÇÃO DE FERRAMENTA EDUCATIVA PARA PROMOÇÃO DO AUTOCUIDADO DO PORTADOR DE DIABETES MELLITUS</b>	<b>6</b>
<b>Resumo: 02</b>	<b>7</b>
<b>DIFERENÇAS ENTRE DRIS, RDAs, UL E EAR</b>	<b>7</b>
<b>Resumo: 03</b>	<b>8</b>
<b>IMUNIDADE X COVID-19: UMA ANÁLISE DAS PUBLICAÇÕES DAS REDES SOCIAIS (FACEBOOK)</b>	<b>8</b>
<b>Resumo: 04</b>	<b>9</b>
<b>CHECKLIST DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NUMA UNIDADE HOSPITALAR EM BELÉM, PB</b>	<b>9</b>
<b>Resumo: 05</b>	<b>10</b>
<b>USO DE ALIMENTOS LOW FODMAPS NO TRATAMENTO DAS DOENÇAS GASTROINTESTINAIS: UMA REVISÃO</b>	<b>10</b>
<b>Resumo: 06</b>	<b>11</b>
<b>USO DE MÍDIAS DIGITAIS: PODCAST E CARTAZ COMO FERRAMENTA EDUCATIVA NO COMBATE ÀS DOENÇAS CARDIOVASCULARES.</b>	<b>11</b>
<b>Resumo: 07</b>	<b>12</b>
<b>ATIVIDADE SUPERVISIONADA NA ÁREA DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND) REALIZADA NO HOSPITAL REGIONAL DE GUARABIRA-PB</b>	<b>12</b>
<b>Resumo: 08</b>	<b>14</b>
<b>SÍNDROME METABÓLICA: USO DE FERRAMENTAS AUDIOVISUAIS COMO ESTRATÉGIA EDUCACIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR</b>	<b>14</b>
<b>Resumo: 09</b>	<b>16</b>
<b>REVENÇÃO DA HIPERTENSÃO ARTERIAL POR MEIO DE RECURSOS AUDIOVISUAIS EDUCACIONAIS</b>	<b>16</b>



<b>Resumo: 10</b>	<b>17</b>
<b>AGRICULTURA FAMILIAR X SEGURANÇA ALIMENTAR: ELABORAÇÃO DE CARTILHA EDUCATIVA PARA INCENTIVO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS PARA UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO</b>	<b>17</b>
<b>Resumo: 11</b>	<b>18</b>
<b>ELABORAÇÃO DE CARTILHA EDUCATIVA SOBRE OS PROCEDIMENTOS DE MANIPULAÇÃO SEGURA DOS ALIMENTOS PARA AS COZINHAS COLETIVAS DE RESIDÊNCIAS UNIVERSITÁRIAS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA</b>	<b>18</b>
<b>Resumo: 12</b>	<b>20</b>
<b>FICHA TÉCNICA NA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS</b>	<b>20</b>
<b>Resumo: 13</b>	<b>21</b>
<b>CÁLCULOS REALIZADOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)</b>	<b>21</b>
<b>Resumo:14</b>	<b>22</b>
<b>ATIVIDADE SUPERVISIONADA NA ÁREA DE UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES (UPR)</b>	<b>22</b>
<b>Resumo: 15</b>	<b>24</b>
<b>CAPACITAÇÃO DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS COM OS MANIPULADORES DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO HOSPITAL MUNICIPAL MONSENHOR PEDRO MOURA DA CIDADE DE NOVA CRUZ-RN</b>	<b>24</b>
<b>Resumo: 16</b>	<b>26</b>
<b>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</b>	<b>26</b>
<b>Resumo: 17</b>	<b>28</b>
<b>DESAFIOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (PNAN) NA ATENÇÃO A SAÚDE DOS IDOSOS: REVISÃO INTEGRATIVA</b>	<b>28</b>



<b>Resumo: 18</b>	<b>30</b>
<b>SUPLEMENTOS ALIMENTARES PARA GANHO DE MASSA MAGRA: UMA AVALIAÇÃO DE PUBLICAÇÕES DAS LOJAS VIRTUAIS DAS REDES SOCIAIS</b>	<b>30</b>
<b>Resumo: 19</b>	<b>32</b>
<b>CHÁS COM PODER CURATIVO: UMA AVALIAÇÃO SOBRE AS NOTÍCIAS VEICULADAS NA INTERNET</b>	<b>32</b>
<b>Resumo: 20</b>	<b>33</b>
<b>PRODUÇÃO DE EBOOK SOBRE ALIMENTAÇÃO E SAÚDE NO CONTEXTO DA PANDEMIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA</b>	<b>33</b>
<b>Resumo: 21</b>	<b>35</b>
<b>A IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO SOCIAL NO NÚCLEO AMPLIFICADO DE SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF)</b>	<b>35</b>
<b>Resumo: 22</b>	<b>36</b>
<b>ELABORAÇÃO DE JOGOS EDUCATIVOS PARA CRIANÇAS DO ENSINO FUNDAMENTAL COMO PROPOSTA DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL</b>	<b>36</b>
<b>Resumo: 23</b>	<b>38</b>
<b>ANÁLISE DO PERFIL DOS INFLUENCIADORES DIGITAIS E CONTEÚDOS DIVULGADOS SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS REDES SOCIAIS</b>	<b>38</b>
<b>Resumo: 24</b>	<b>40</b>
<b>PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM PRÉ-ESCOLARES EM TEMPOS DE PANDEMIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA</b>	<b>40</b>
<b>Resumo: 25</b>	<b>41</b>
<b>SALA DE ESPERA COMO ESTRATÉGIA PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE</b>	<b>41</b>
<b>Resumo: 26</b>	<b>43</b>
<b>ELABORAÇÃO DE CARTILHA INFORMATIVA SOBRE HIGIENIZAÇÃO DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTES DE ALIMENTOS EM TEMPOS DE PANDEMIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA</b>	<b>43</b>



<b>Resumo: 27</b>	<b>44</b>
<b>ATIVIDADE SUPERVISIONADA NA ÁREA DE SAÚDE COLETIVA DESENVOLVIDA NA UNIDADE DE SAÚDE DA CIDADE DE BANANEIRAS - PB</b>	<b>44</b>
<b>Resumo: 28</b>	<b>46</b>
<b>ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM UM MUNICÍPIO PARAIBANO</b>	<b>46</b>
<b>Resumo: 29</b>	<b>48</b>
<b>USO DAS REDES SOCIAIS (INSTAGRAM) PARA PROMOÇÃO DA SAÚDE POR MEIO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM TEMPOS DE PANDEMIA</b>	<b>48</b>
<b>Resumo: 30</b>	<b>50</b>
<b>ELABORAÇÃO DE PROTOCOLO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS PARA OS SERVIÇOS DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SOLÂNEA - PB</b>	<b>50</b>
<b>Resumo: 31</b>	<b>51</b>
<b>IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM DUAS PANIFICADORAS NOS MUNICÍPIOS DE CAMPINA GRANDE E LAGOA SECA, PARAÍBA</b>	<b>51</b>
<b>Resumo: 32</b>	<b>52</b>
<b>PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS NA ESCOLA: UMA ESTRATÉGIA PARA O ENSINO E PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL</b>	<b>52</b>
<b>Resumo: 33</b>	<b>53</b>
<b>A IMPORTÂNCIA DA ENTOMOFAUNA PARA OS SISTEMAS DE PRODUÇÃO AGROALIMENTARES</b>	<b>53</b>
<b>Resumo: 34</b>	<b>54</b>
<b>ANÁLISE DA TAXA DE OXIDAÇÃO DO ÓLEO DE GIRASSOL ADICIONADO DE EXTRATOS NATURAIS SOB ESTOCAGEM ACELERADA EM ESTUFA</b>	<b>54</b>
<b>Resumo: 35</b>	<b>55</b>
<b>ANÁLISE DA VEGETAÇÃO EM UM SISTEMA DE PRODUÇÃO AGROALIMENTAR NO BREJO DA PARAÍBA</b>	<b>55</b>



<b>Resumo: 36</b>	<b>56</b>
<b>EXTRATOS VEGETAIS COMO ALTERNATIVA AOS AGROTÓXICOS NA PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS</b>	<b>56</b>
<b>Resumo: 37</b>	<b>58</b>
<b>EXPERIÊNCIAS CULTURAIS, GASTRONÔMICAS E PRODUTIVAS NO PROCESSO DE TORRA E CONSUMO DO CAFÉ NA REGIÃO DO BREJO</b>	<b>58</b>
<b>Resumo: 38</b>	<b>59</b>
<b>IMPORTÂNCIA DA AGRICULTURA FAMILIAR NO PROCESSO DE COMPRA DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO</b>	<b>59</b>

**Resumo: 01**  
**ELABORAÇÃO DE FERRAMENTA EDUCATIVA PARA  
PROMOÇÃO DO AUTOCUIDADO DO PORTADOR DE DIABETES  
MELLITUS**

**Maria Isabella de Sousa Germano<sup>1</sup>; Tâmara Silva Feitosa<sup>2</sup> Jardênia de Oliveira  
Andrade<sup>3</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>4</sup>;**

<sup>1</sup>Estudante do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética- CAVN/UFPPB – Campus III

<sup>2</sup>Estudante do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética- CAVN/UFPPB – Campus III

<sup>3</sup>Nutricionista da Policlínica Municipal Severino Cordeiro de Melo - Bananeiras - PB

<sup>4</sup>Docentes/pesquisador do Depto de Tecnologia Agroindustrial – CCHSA/ UFPPB – Campus III

**Introdução:** O Diabetes Mellitus é definido como um transtorno metabólico caracterizado por elevados níveis de glicose no sangue circulante, e por distúrbio no metabolismo de carboidratos, proteínas e gorduras resultantes de defeitos na secreção e/ou ação da insulina. As estratégias educacionais de auto cuidado é uma das ferramentas que estimula o pensamento crítico, levando o indivíduo ao conhecimento e conseqüentemente ao controle da patologia. **Objetivo:** O objetivo do estudo foi construir uma tecnologia educativa do tipo folder a fim de estimular e qualificar o cuidado para promoção da saúde dos pacientes portadores de Diabetes Mellitus atendidos na Policlínica do Município de Bananeiras-PB. **Metodologia:** Trata-se de uma pesquisa descritiva e metodológica, de produção tecnológica destinada aos pacientes atendidos na Policlínica Municipal Severino Cordeiro de Melo, município de Bananeiras - PB. A ferramenta educativa (folder) foi construída nos meses de março a maio de 2022. **Relato de experiência:** Para realização do estudo e elaboração da ferramenta educativa, seguiram-se as etapas: Levantamento de dados; Organização dos dados e roteiro para construção; Seleção de imagens; Formulação da sequência de informações; Construção e impressão do material. O folder foi dividido seguindo uma sequência de informações: 1- conceito de diabetes. 2- Complicações ocasionadas pelas doenças. 3- Alimentos recomendados para o portador de diabetes. 4- Alimentos que devem ser evitados. 5-Informações sobre prevenção da doença. Estima-se que a estratégia educacional adotada proporcione um maior aporte de informações, tendo sua importância no autocuidado por parte do portador de diabetes, auxiliando no conhecimento e nas práticas de cuidados voltadas para as reais necessidades do paciente.

**Palavras-chave:** Diabetes Mellitus; Educação em Saúde; Nutrição.

## Resumo: 02 DIFERENÇAS ENTRE DRIS, RDAs, UL E EAR

Ornella Moreira Diniz<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Pós graduação.- UNESA – Universidade Estácio de Sá

**Introdução:** A reposição nutricional, quando indispensável para suprir necessidades nutricionais específicas deve ter caráter de complementação e ou suplementação do plano alimentar e não de substituição de uma alimentação saudável e equilibrada. **Objetivo:** O objetivo desse trabalho foi identificar as diferenças nas diretrizes para prescrição de vitaminas e minerais. **Objetivo:** O objetivo desse trabalho foi identificar as diferenças nas diretrizes para prescrição de vitaminas e minerais. **Métodos:** Para a realização desse estudo foram utilizados as diretrizes que tratam sobre o assunto. **Resultados** As recomendações de vitaminas e minerais são indispensáveis para a determinação das necessidades nutricionais e analisar se realmente essas recomendações são necessárias, atendendo ou não as necessidades nutricionais dos indivíduos ou grupos. As recomendações são baseadas em estimativas para serem utilizadas em planejamento e avaliação de dietas de pessoas saudáveis. As DRIs substituíram as RDAs. As DRIs foram desenvolvidas tendo 4 referencias, as RDAs (Ingestão Dietética Recomendada), EAR (Necessidade Média Estimada), AI (Ingestão Adequada), e a UL (Ingestão Máxima Tolerada- *Tolerable Upper Intake Levels*-), serão empregadas para atender a uma parcela específica da população. A Necessidade Média Estimada (EAR – *Estimated Average Requirements*) de nutrientes estimados para atender à necessidade nutricional de 50% da população, é a menor quantidade de nutrientes para manter a adequada nutrição do indivíduo e são usadas na adequação da ingestão de nutrientes em indivíduos ou grupos e no planejamento de dietas para grupos. A RDA deve atender aos requisitos da ingestão recomendada para 98% da população saudável, é calculada a partir da EAR,  $RDA=EAR+2DP$  (Desvio Padrão) =1,2 EAR e são usadas para dietas personalizadas. O AI (Ingestão Adequada) deve ser utilizado para grupos ou indivíduos, quando ainda não se possui estabelecido valores pela RDA e nem pela EAR, nem todos os nutrientes tem os seus valores estabelecidos pela RDA. A ingestão Máxima Tolerada (UL), última atualização das recomendações das DRIs, orienta os valores máximos em caso de necessidade de suplementação, não sendo um nível de ingestão diário recomendado. O cálculo é realizado a partir da quantidade de NOAEL (maior nível de ingestão de um nutriente sem nenhum efeito adverso) LOAEL (menor nível de ingestão de um nutriente sem nenhum efeito adverso)  $UL= NOAEL \text{ OU } LOAEL/\text{Fator de incerteza}$ . **Conclusão:** Essas recomendações trouxeram mais segurança para os nutricionistas na prescrição das dietas, porém o nutricionista deve avaliar se os valores atendem a necessidade do indivíduo ou grupo.

**Palavras-chave:** Ingestão; Reposição; Suplementação;

## **Resumo: 03**

### **IMUNIDADE X COVID-19: UMA ANÁLISE DAS PUBLICAÇÕES DAS REDES SOCIAIS (FACEBOOK)**

**Letícia Felipe de Aguiar<sup>1</sup>; Dennis Gabriel Cruz da Silva<sup>1</sup>; Anny Caroline dos Santos Costa<sup>1</sup>; Isabelle de Lima Brito<sup>2</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>2</sup>;**

<sup>1</sup>Estudante do Curso de Graduação em Nutrição- UFRN/RN – Campus I

<sup>2</sup>Docentes/pesquisador do Depto de Tecnologia Agroindustrial – CCHSA/ UFPB – Campus III.

**Introdução:** A imunidade é um fator primordial no combate às infecções virais, como o novo coronavírus. O isolamento social e as condições emocionais causaram mudanças nos hábitos, inclusive os alimentares, que podem afetar o funcionamento do sistema imunológico relacionado ao COVID-19, além das próprias sequelas. As redes sociais estão sendo um mecanismo de distribuir informações, experiências e sobrevivências desse vírus. Com base na susceptibilidade de interações, o Facebook está sendo conveniente, principalmente para o uso de profissionais nutricionistas e cidadãos vítimas da doença. **Objetivo:** Analisar as publicações relacionadas ao tema imunidade x covid-19 postada nas redes sociais Facebook. **Métodos:** Trata-se de um estudo quali-quantitativo, descritivo e observacional no qual as publicações foram avaliadas quanto ao seu conteúdo, a relação da imunidade e coronavírus com os nutrientes e alimentação, as evidências científicas existentes e categorizados conforme o produtor da postagem, e o impacto e aceitação pelos usuários. **Resultados:** Do total de 31 publicações avaliadas, 21(67,74%) foram feitas por profissionais de saúde, enquanto 10 postagens (32,26%) foram de pessoas não identificadas como profissionais de saúde. Ao se realizar análise da relação da imunidade nutricional com a covid-19 foi observado que das 31 publicações estudadas 10 (32,25%) fizeram relação da imunidade nutricional para recuperação da covid-19 com uso de diversos tipos de suplementares alimentares (vitamínicos e minerais), 06 (19,36%) não relacionaram alimentos e nutrientes com a imunidade e a covid-19, 13 (41,94%) informaram que a nutrição adequada ou alimentação pode ajudar no processo de imunidade e no combate à doença e 02 (6,45%) afirmaram que não há comprovação científica que qualquer alimento ou nutriente pode reforçar a imunidade. Apenas a vitamina D e C predominaram com 8 (27,59%), sendo os tipos de nutrientes mais citados, enquanto dentre os minerais 5 (17,24%) citaram o zinco, considerando que, 14 (48,28%) publicações indicaram associações de nutrientes para esse aumento imunológico. Ciente da importância de evidência científicas, dentre o total, 18 (58,10%) não possuíam quaisquer dados ou referências em produções de alguma área. Ao referir o impacto, 14 (45,16%) posts possuíam compartilhamentos, ação destaque em relação aos comentários, 13 (41,94%) com reações positivas e 7 (22,58%) com reações negativas. **Conclusão:** Ainda que presentes os relatos pessoais, informações sem evidência são compartilhadas a um público com a relevância de instituições ou personas públicas profissionais, porém com grande impacto positivo na opinião do público, no intento de tentarem alcançar uma solução de um grande problema com associações de nutrientes em suplementos alimentares, sendo necessário, assim, priorizar tais evidências.

**Palavras-chave:** Imunidade; Covid-19; redes sociais

## Resumo: 04

# **CHECKLIST DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NUMA UNIDADE HOSPITALAR EM BELÉM, PB**

**Joice Ellen da Silva Pereira<sup>1</sup>; Luana Barbosa de Lima<sup>1</sup>; Mariane Sousa Andrade<sup>1</sup>; Rômulo Gustavo Maribondo Pinto<sup>2</sup>; Alex da Silva Barbosa<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Estudante do Curso de Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética, Colégio Agrícola Vidal de Negreiros – UFPB.

<sup>2</sup>Nutricionista do Hospital Luiz Alexandrino da Silva, Belém, PB

<sup>3</sup>Professor do Departamento de Agricultura – DA – UFPB

**Introdução:** O Hospital Distrital de Belém, Luiz Alexandrino da Silva, oferta serviços de saúde ambulatorial e de média complexidade, reduzindo assim, os encaminhamentos para unidades de maior porte como o Hospital Regional de Guarabira, PB. A clínica do hospital atende, mensalmente, cerca de 4.600 pessoas com consultas entre atendimento ambulatorial e hospitalar, como cirurgias eletivas, pequenas cirurgias, exames laboratoriais, raios-X, análises clínicas e internamento com observação 24 horas. **Objetivo:** Este trabalho tem como objetivo relatar a aplicação do questionário em formato *checklist* de boas práticas de manipulação de alimentos na unidade hospitalar. **Metodologia:** A metodologia consistiu de visitação a unidade com reconhecimento das instalações e na elaboração de um questionário de acordo com a RDC N° 216/2004/ANVISA aplicado em 9 de novembro de 2021. **Relato de Experiência:** A unidade apresentou acurado cuidado com os aspectos higiênico-sanitários das preparações com vista a garantir a segurança total dos alimentos ali armazenados e produzidos. A segregação dos alimentos por gênero e seu correto armazenamento foram verificados, a utilização de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), por parte de manipuladores foram evidenciados e a boa qualidade das matérias-primas entregues ao hospital. Verificou-se a necessidade de ajustes na área de produção como o rearranjo no espaço para facilitar a limpeza e desinfecção. No que diz respeito à adequação quanto aos utensílios da área de Produção verificou-se a necessidade solicitar a compra de alguns utensílios novos para ter-se um material com melhor conservação. Quanto à bancada de produção foi verificada necessidade de reorganização para evitar contaminação cruzada. Em relação a adequação quanto ao armazenamento dos alimentos foi verificada a necessidade de armazenamento dos gêneros secos com distanciamento da parede de 45 cm. Na área de higienização da área de manipulação de alimentos foi verificada a necessidade de frequência no treinamento e conscientização em medidas de higiene e segurança para todos os colaboradores que tem contato direto com o processo, matérias-primas, material de embalagem, produto em processo e acabado, equipamentos e utensílios. A unidade necessita do cronograma de treinamento implementado. Em relação aos manipuladores de alimentos utilizam uniformes fechados, de cor clara, sem botões e bolsos acima da cintura, limpos e usados exclusivamente nas dependências do estabelecimento, sapatos fechados e de material adequado, faz-se necessário o acompanhamento constante para evitar o uso de adornos corporais.

**Palavras-chave:** Nutrição clínica; Unidade de alimentação hospitalar; Controle higiênico-sanitário.

**Resumo: 05**  
**USO DE ALIMENTOS LOW FODMAPS NO TRATAMENTO DAS  
DOENÇAS GASTROINTESTINAIS: UMA REVISÃO**

**Nathália Maria de Oliveira<sup>1</sup>; Lívia Ellen Mendonça Santiago<sup>1</sup>;  
Maria Luiza Abreu Mendes<sup>1</sup>; Janilson Avelino da Silva<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Estudantes do curso de Nutrição, Centro Universitário de João Pessoa, UNIPÊ; <sup>2</sup>Docente/Pesquisador do curso de Nutrição, Centro Universitário de João Pessoa, UNIPÊ.

**Introdução:** A dieta Low FODMAPs (Fermentable Oligosaccharides, Disaccharides, Monosaccharides and Polyols) consiste em evitar alguns tipos de carboidratos a fim de melhorar a sintomatologia associada a doenças gastrointestinais, sendo uma estratégia de tratamento e controle dessas doenças. Os alimentos ricos nesses carboidratos são excluídos nessa dieta e os pobres podem ser incluídos, e depois são introduzidos de forma gradativa visando analisar quais alimentos causam desconfortos e quais devam ser evitados. **Objetivo(s):** Analisar o uso de alimentos FODMAPs para o tratamento das doenças gastrointestinais. **Métodos:** Foram selecionados os artigos publicados nos bancos de dados Google acadêmico, *Pubmed* e *Scielo* utilizando os descritores: FODMAPs, Doenças gastrointestinais e dieta nos idiomas português e inglês. Foram utilizados artigos e estudos em português e inglês, que tratassem da temática e publicados entre os anos de 2018-2022 e que fossem artigos originais, de revisões sistemáticas, artigos e análises de caso resultando assim em um número de 12 estudos dos quais 8 estudos foram utilizados para compor essa investigação. **Resultados:** A maioria dos estudos apontam que os FODMAPs seriam compostos derivados de hidratos de carbono, como os monossacarídeos e os polióis, e pelo fato de serem compostos de absorção lenta na porção intestinal, poderiam resultar em maior formação de gases e acabar sendo um fator de agravamento de doenças da porção intestinal, como no caso da Síndrome de Intestino irritável. Cada indivíduo pode reagir de uma forma diferente a determinados grupos das FODMAPs sendo de significativa importância o acompanhamento nutricional para ser melhor avaliados os sintomas e as evoluções a nível de tratamento. A dieta consiste na redução dos alimentos com alto teor sendo eles, frutos oleaginosos, laticínios, frutas polposas e algumas hortaliças como repolho, couve-folha e espinafre. A exclusão por tempo prolongado não se faz necessário, pois são alimentos ricos em fibra e outros nutrientes importantes para a saúde intestinal. **Conclusão:** A maioria dos estudos explorados visa um efeito positivo da restrição de FODMAPs na diminuição dos sintomas das doenças gastrointestinais. Sendo assim, por ser uma dieta muito restritiva, considera-se importante a presença do nutricionista para a elaboração de um cardápio equilibrado em nutrientes, prevenindo as deficiências de nutrientes. **Palavras-chave:** FODMAPs; Doenças gastrointestinais; Dieta.

## **Resumo: 06**

# **USO DE MÍDIAS DIGITAIS: PODCAST E CARTAZ COMO FERRAMENTA EDUCATIVA NO COMBATE ÀS DOENÇAS CARDIOVASCULARES.**

**Douglas Vinícius de Antônio Nascimento Pires<sup>1</sup>; Jéssica Luana Miranda da Silva<sup>1</sup>; Kênia Lira de Souza<sup>1</sup>, Vanessa de Oliveira Santos<sup>1</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>2</sup>.**

<sup>1</sup> Estudantes do Curso Técnico em Nutrição e Dietética - CCHSA- CAVN – UFPB

<sup>2</sup> Docente/pesquisadora do Depto de Gestão e Tecnologia Agroindustrial – CCHSA – CAVN – UFPB

**Introdução:** As doenças cardiovasculares (Doença arterial coronariana, Hipertensão, Parada cardíaca, Arritmia cardíaca, Cardiopatia congênita, Endocardite, entre outras) fazem parte das principais causas de mortalidade em todo o mundo e vem crescendo continuamente segundo o Ministério da Saúde (2021). Os fatores de risco são variados, entre os principais se encontram o cigarro, diabetes, hipertensão e obesidade. A utilização de recursos audiovisuais como o podcast e cartazes são vias de informações, considerados de fácil acesso, isto porque podem ser alcançados pelo leitor ou ouvinte de qualquer lugar ou ambiente que se encontre. **Objetivo:** Diante do exposto, o estudo teve como objetivo utilizar ferramentas audiovisuais criativas e de fácil acesso, para alertar e alcançar as populações, a tomar conhecimento sobre as doenças cardiovasculares, incluindo parâmetros de diagnóstico, formas de tratamento medicamentoso e dietoterápico, especificando alimentos que são benéficos ao coração e os vilões em cada grupo alimentar. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa de caráter qualitativa exploratória, onde buscou-se a princípio, compreender e analisar o uso destes recursos aplicados e seu alcance pela população em geral. Para elaboração do podcast utilizou-se a oralidade como meio de informação principal, e para o cartaz, os critérios adotados foram: textos curtos e objetivos, figuras ilustrativas, sequência de informações e esquema de cores. **Relato de Experiência:** A adoção dessas ferramentas educativas permitiu uma maior compreensão dos leitores/ouvintes sobre os critérios utilizados para diagnóstico, tratamento medicamento e dietoterápico, com ênfase em informações acerca de adoção de hábitos alimentares que podem melhorar a saúde e prevenir o surgimento de doenças cardiovasculares. Desta forma, foi possível observar que o podcast é um recurso inovador e promissor, pois apresenta inúmeras vantagens, alcançando um público que possui afinidade por tecnologia, já o cartaz é um material didático conhecido e bastante utilizado, a fim de prender a atenção do leitor com suas imagens e textos ilustrativos. Portanto, estes recursos nos mostraram precisamente sua importância e viabilidade de utilização, sendo considerados de fácil aplicabilidade e entendimento, podendo ser utilizados em ambiente pedagógico como o de uma sala de aula, além de poder ser replicado em quaisquer outros ambientes esclarecendo assim, o quanto a tecnologia e sua funcionalidade vêm se diversificando cada vez mais em prol da entrega e busca acessível de informações para toda a sociedade, sem distinção.

**Palavras-chave:** Audiovisuais; Dietoterapia; Hábitos alimentares.



**Resumo: 07**  
**ATIVIDADE SUPERVISIONADA NA ÁREA DE NUTRIÇÃO E  
DIETÉTICA (UND) REALIZADA NO HOSPITAL REGIONAL DE  
GUARABIRA-PB**

**Francisco de Assis Oliveira<sup>1</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>2</sup>; Geíza Azerêdo<sup>3</sup>; José Douglas Bernardino Domingos<sup>4</sup>; Antonio Alef Pereira de Oliveira<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Me. em Ciência Animal - CCA – UFPB

<sup>2</sup>Dra. em Biotecnologia - RENORBIO – UFRN

<sup>3</sup>Dra. em Nutrição – DN – UFPE

<sup>4</sup>Bacharel em Nutrição – CES – UFCG

<sup>5</sup>Me. Em Tecnologia Agroalimentar – PPGTA- UFPB

**Introdução:** O estágio supervisionado é caracterizado pelo momento em que o discente depois de uma extensa carga teórica vai ao serviço e à gestão aplicar o conhecimento adquirido a fim de modificar situações de vulnerabilidade e mau funcionamento da gestão. O conhecimento adquirido no curso Técnico em Nutrição e Dietética pode ser utilizado nas grandes áreas da Nutrição, sendo elas Saúde Coletiva, Nutrição e Dietética e na Produção de Refeições, no planejamento, controle da qualidade de refeições, treinamento de funcionários, e no desenvolvimento de documentos (manual de boas práticas, POPs, APPCC), como também supervisionar e avaliar os serviços prestados pelos setores de nutrição obedecendo às legislações vigentes. Com a finalidade de compreender a teoria e vivenciar sua aplicabilidade na prática, os estágios ocorreram nestas áreas, desenvolvendo atividades diversas, como elaboração de folder sobre hipertensão e diabetes, ficha para atendimento nutricional, folder sobre nutrição enteral, verificação e atualização de prontuário, elaboração de dietas e suas características, fichas de controle de qualidade e manual de boas práticas de fabricação. Dessa maneira, o conhecimento adquirido na vivência da prática contribuiu para formação profissional capacitada para o mercado de trabalho. **Objetivos:** Apoiar, capacitar e auxiliar os manipuladores de alimentos a aperfeiçoarem o controle sobre requisitos na manipulação dos alimentos durante as etapas de processamento, reduzindo assim o risco de doenças associados ao consumo de alimentos. **Metodologia:** O Estágio supervisionado em Nutrição e Dietética se deu no Hospital Regional de Guarabira-PB Sob supervisão da Nutricionista coordenadora do serviço de alimentação Shirley Sales. As finalidades do hospital são recuperar a saúde e dar atenção integral ao paciente. Quanto aos cuidados relacionados com a nutrição, em seus diferentes níveis de complexidade, estão a manutenção do estado nutricional adequado e a intervenção de acordo com características individuais e tipo de enfermidade. Neste sentido, as atividades hospitalares compreendem desde a anamnese até os cuidados de enfermagem e os serviços de apoio ao tratamento, no qual se insere a terapia nutricional, sob a responsabilidade do Serviço de Nutrição e Dietética - SND. Sendo assim, foi verificado se as nutricionistas faziam visitas diariamente, com vistas a elaborar e adequar as dietas; se as coqueiras estavam seguindo de maneira correta as recomendações para montar as bandejas dos pacientes com a dieta e distribuir conforme o mapa de distribuição; e acompanhar, capacitar e orientar as 21 cozinheiras ao pré-preparo e preparo das dietas com métodos de cocção correto e as boas práticas de manipulação de alimentos. Vale notar que a distribuição de atividades para os profissionais da área é



deliberada pela coordenação do setor de nutrição. **Relato de experiência:** Para melhor adaptação e visando facilitar a distribuição das dietas foi proposto uma modificação no guia de distribuição de dietas, a partir da identificação das clínicas por diferentes cores. Outra sugestão foi a proposta de um banner com informações de como é feita, a importância e os cuidados na nutrição artesanal, por via enteral, seguida de uma palestra com os acompanhantes e cuidadores.

**Palavras-chave:** Capacitação; nutrição; refeições.

**Resumo: 08**  
**SÍNDROME METABÓLICA: USO DE FERRAMENTAS  
AUDIOVISUAIS COMO ESTRATÉGIA EDUCACIONAL NO  
AMBIENTE ESCOLAR**

**Benedita Pinheiro de Araújo<sup>1</sup>; Maria Verônica Francelino da Silva <sup>1</sup>; Sabrina Diniz da Silva <sup>1</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Estudante do Curso Técnico em Nutrição e Dietética- CCHSA – CAVN – UFPB

<sup>2</sup>Docente/pesquisador do Depto de Gestão e Tecnologia Agroindustrial – CCHSA – UESCOLAR

**Introdução:** A síndrome metabólica (SM), caracteriza-se por alterações metabólicas complexas e tem sido amplamente estudada no mundo por suas repercussões negativas à saúde dos indivíduos, e também por sua forte associação com as doenças cardiovasculares e diabetes tipo 2. Esta síndrome envolve a agregação de condições tais como hipertensão arterial, obesidade abdominal, dislipidemias e alteração no metabolismo da glicose. O suporte de difusão de informações por meio de recursos audiovisuais como podcast, cartazes, são considerados meios de comunicação de fácil acesso, por fazer a interligação de proximidade ao leitor ou ouvinte, haja visto a serem alcançados de qualquer lugar ou ambiente. **Objetivo:** Levando-se em consideração esses aspectos, o estudo teve como finalidade utilizar estratégias educacionais fazendo uso de ferramentas audiovisuais criativas e de fácil acesso, para conscientizar e alcançar a população a tomar conhecimento sobre a síndrome metabólica (SM) incluindo parâmetro de diagnóstico, formas de tratamento medicamentoso e dietoterápico, dando ênfase aos alimentos que são benéficos a saúde humana. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa de caráter descritivo e qualitativa, onde idealizou-se de início, entender e analisar o uso desses recursos aplicados aos alunos do Curso Técnico em Nutrição e Dietética do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros que compreendem a faixa etária entre 18 a 25 anos, na perspectiva de compreender sua performance de alcance pela população em geral. Para elaboração do podcast utilizou-se a oralidade como meio de informação principal, e para o cartaz, os meios adotados foram: textos curtos e objetivos, figuras ilustrativas, sequência de informações, trazendo o conceito da doença, diagnóstico e o tratamento da (SM) com embasamento científico, visando assim, a propagação da informação sobre a síndrome metabólica para a população em geral viabilizando o combate da doença. **Relato de experiência:** Diante do exposto, foi possível compreender que o conteúdo em formato de arquivo de áudio (podcast), permite aos estudantes criarem conteúdo com temas ilimitados e direcionados a públicos diversos, pois são gravados e permitem que o público determine o tema e o que deseja ouvir. Ainda, o cartaz oferece ao público um apelo visual importante e prende a atenção do leitor por meio de figuras ilustrativas. Desta forma, entende-se que a reprodução do podcast e a elaboração do cartaz como ferramenta educativa permitiu um alcance importante no ambiente de sala de aula, promovendo um entendimento aos estudantes envolvidos no processo e permitindo levar informações de saúde aos ouvintes e leitores, de forma eficiente e muito mais

abrangente, sendo ferramentas educacionais que podem ser compartilhadas com toda a população.

**Palavras-Chave:** Síndrome metabólica; Estratégia audiovisuais; Educação em saúde, Tecnologia educacional.

**Resumo: 09****REVENÇÃO DA HIPERTENSÃO ARTERIAL POR MEIO DE  
RECURSOS AUDIOVISUAIS EDUCACIONAIS**

**Sérgio Júnio Clementino da Silva<sup>1</sup>; Euzimária Amanso da Silva<sup>1</sup>; Isabelle de Lima Brito<sup>2</sup>; Catherine Texeira de Carvalho<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Estudantes do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética – CAVN/CCHSA/UFPB- Campus III.

<sup>2</sup>Docentes/pesquisador do depto de tecnologia agroindustrial – CCHSA/ UFPB – Campus III.

**Introdução:** A hipertensão arterial, também conhecida popularmente como pressão alta, é uma grave condição clínica caracterizada pela elevação e sustentação da pressão arterial em níveis altos. O quadro de hipertensão acontece quando a pressão arterial é igual ou superior a 140/90mm Hg. Infelizmente, em muitos casos a doença é silenciosa, fato que atrasa o diagnóstico médico. A educação no setor de saúde é um campo bastante abrangente de práticas e conhecimentos, que deve ser adotada no cotidiano dos serviços de saúde para o desenvolvimento do autocuidado da população hipertensa. **Objetivo:** Diante dos fatos, o presente trabalho teve como objetivo, a utilização de recursos audiovisuais para disseminar conhecimento e facilitar o processo de ensino-aprendizagem sobre a temática da hipertensão arterial. **Metodologia:** O presente estudo apresenta uma abordagem qualitativa descritiva exploratória, a partir de um relato de experiência das contribuições enquanto discentes para formação em saúde do curso Técnico de Nutrição e Dietética do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros que é vinculado à Universidade Federal da Paraíba. Para a elaboração do trabalho, foram desenvolvidas estratégias educacionais audiovisuais sobre a temática da hipertensão arterial. **Relato de experiência:** Foram desenvolvidos materiais audiovisuais referentes as principais causas da hipertensão, suas principais consequências adversas, quais os exames para diagnosticar a doença, os sintomas e o tratamento para esta condição. Os recursos audiovisuais produzidos foram podcast, feitos com linguagem compreensível e também a elaboração de cartazes educativos, construídos de maneira ilustrativa, com figuras e textos curtos de fácil entendimento. As estratégias educacionais foram apresentadas para os discentes do curso Técnico em Nutrição e Dietética como ferramenta pedagógica a ser adotada no processo de orientação nutricional. Uma vez que, os recursos audiovisuais são ferramentas de fácil acesso, pode-se observar que esta estratégia permitiu a retirada de dúvidas sobre a doença contribuindo para melhor autocuidado pelo usuário hipertenso. Sabe-se que no Brasil e no mundo a hipertensão arterial tem sido uma das principais causas de mortes evitáveis, sendo a prevenção e cuidado fundamental na promoção à saúde. Sendo assim, estratégias educacionais para esta patologia são exitosas, uma vez que permitem discutir sobre o tema a partir de uma linguagem que facilita a compreensão e entendimento. Portanto, é fundamental o processo educativo para a promoção à saúde além de ressaltar a importância da experiência enquanto discente do curso técnico de nutrição e dietética nestes espaços práticos a fim de executar os aprendizados teóricos adquiridos em sala de aula.

**Palavras-chave:** Hipertensão Arterial; Educação em Saúde; Técnico em Nutrição

**Resumo: 10**  
**AGRICULTURA FAMILIAR X SEGURANÇA ALIMENTAR:  
ELABORAÇÃO DE CARTILHA EDUCATIVA PARA INCENTIVO  
DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS PARA UM RESTAURANTE  
UNIVERSITÁRIO**

**Adriana Rodrigues Bezerra<sup>1</sup>; Isabelle de Lima Brito<sup>2</sup>; Catherine Teixeira de  
Carvalho<sup>2</sup>; Esther Pereira da Silva<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Estudante do Curso do Técnico em Nutrição e Dietética- CAVN/UEPB – Campus III

<sup>2</sup>Docentes/pesquisador do Depto de Tecnologia Agroindustrial – CCHSA/ UEPB – Campus III

<sup>3</sup>Nutricionista técnico-administrativa do CCHSA/UEPB- Campus III

**Introdução:** o programa nacional de alimentação escolar (PNAE), no Brasil, é reconhecido, como uma das mais evidentes políticas públicas de segurança alimentar e nutricional (SAN) aliada à sustentabilidade. A inserção da agricultura familiar no contexto da execução desse programa pode ser considerada um grande avanço, pois proporciona, dentre outros benefícios, a possibilidade de se adquirir gêneros alimentícios frescos e de qualidade para a alimentação escolar e proporcionando um desenvolvimento econômico das comunidades locais. **Objetivo:** Diante do exposto, o objetivo deste relato de caso foi elaborar um material educativo para incentivar a inserção da agricultura familiar na aquisição dos gêneros alimentícios para o Restaurante Universitário do Campus III Bananeiras – PB. **Metodologia:** O estudo é de caráter bibliográfico e descritivo, no qual a cartilha foi elaborada com base em pesquisas feitas em sites confiáveis, revista jornalística e uso de base de dados científicos sempre buscando-se citar autores das obras, apresentar as referências de onde vem as informações. **Relato de experiência:** O material educativo elaborado trata-se de uma cartilha com informações a respeito da aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar para o Restaurante Universitário que precisam ser divulgados através de cartazes, a fim de sensibilizar as instituições públicas a adotarem e se comprometerem a fazer jus a lei que obriga a aquisição de no mínimo 30% de produtos advindos desse sistema. A cartilha possui como objetivo incentivar as instituições públicas a inserir alimentos da Agricultura Familiar e mostrar os critérios a serem seguidos pelos agricultores, de acordo com os requisitos exigidos pelo Restaurante Universitário (RU), dessa forma tanto os pequenos agricultores conseguem se beneficiar garantindo oportunidade de emprego e renda como também o consumidor final é privilegiado, pois trata-se do fornecimento de alimentos orgânicos e frescos.

**Palavras-chaves:** Agricultura familiar, Programa de alimentação escolar, material educativo

**Resumo: 11**  
**ELABORAÇÃO DE CARTILHA EDUCATIVA SOBRE OS  
PROCEDIMENTOS DE MANIPULAÇÃO SEGURA DOS  
ALIMENTOS PARA AS COZINHAS COLETIVAS DE RESIDÊNCIAS  
UNIVERSITÁRIAS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Maria Isabella de Sousa Germano<sup>1</sup>; Tâmara Silva Feitosa<sup>2</sup>; Esther Pereira da Silva<sup>3</sup>;  
Catherine Teixeira de Carvalho<sup>4</sup>;**

<sup>1</sup>Estudante do Curso Técnico em Nutrição e Dietética- CAVN/UFPB – Campus III

<sup>2</sup>Estudante do Curso Técnico em Nutrição e Dietética- CAVN/UFPB – Campus III

<sup>3</sup>Nutricionista técnico-administrativa do CCHSA/UFPB- Campus III

<sup>4</sup>Docentes/pesquisador do Depto de Tecnologia Agroindustrial – CCHSA/ UFPB – Campus III

**Introdução:** A qualidade dos alimentos é uma das condições essenciais para a promoção e manutenção da saúde e deve ser assegurada pelo controle eficiente da manipulação em todas as etapas da cadeia alimentar. Procedimentos incorretos de manipulação de alimentos podem causar as doenças transmitidas por alimentos e água (DTA's), ou seja, doenças em que os alimentos ou a água atuam como veículo para transmissão de organismos prejudiciais à saúde ou de substâncias tóxicas. **Objetivo:** o estudo teve como objetivo descrever a experiência da elaboração de uma cartilha sobre os procedimentos de manipulação segura dos alimentos para as cozinhas coletivas das residências universitárias do Centro de Ciências Sociais e Agrárias e Colégio Agrícola Vidal de Negreiros da Universidade Federal da Paraíba do Campus III – Bananeiras – PB. **Metodologia:** Trata-se de um relato de experiência no que se refere a descrever a construção de uma cartilha de boas práticas de higiene, elaborada para as cozinhas coletivas das residências universitárias. Vale ressaltar, que estes espaços podem ser utilizados pelos estudantes residentes para preparar refeições, o que exige orientação para uma produção segura de alimentos. **Relato de experiência:** A cartilha foi construída a partir da necessidade observada da ausência de uma orientação quanto às boas práticas de manipulação para os alunos que faziam refeições nas cozinhas comunitárias das residências. No material elaborado, pode-se destacar como primeiro procedimento a higienização correta das mãos mostrando corretamente todos os passos desde a lavagem até a secagem. Ressaltou-se também sobre a higiene manual dos utensílios os quais devem ser lavados adequadamente com ênfase no processo de desinfecção (limpeza + uso de solução de hipoclorito) para remoção dos microrganismos, o enxágue com a água corrente para a retirada dos resíduos de detergente e por fim, no caso de utensílios com excesso de gordura fazer a remoção com água quente para por fim serem guardados corretamente. Foi também abordada na cartilha sobre a remoção da sujeira do piso com uso da vassoura e esponja. A última informação registrada no documento educativo elaborado foi pautada na higiene manual dos equipamentos refrigerados onde foi importante ressaltar que os refrigeradores devem ser desligados da tomada e destinado um tempo de espera para o descongelamento total e que após esse processo, deve ser feita a limpeza das partes internas do equipamento. A cartilha será apresentada aos estudantes residentes da Universidade com a finalidade de promover uma maior conscientização sobre as temáticas relacionadas a alimentos, fato que colabora para minimizar os riscos de contrair as DTAs e garantir um preparo do alimento seguro do ponto de vista higiênico sanitário.

**Palavras- chave:** Doenças Transmitidas por Alimentos; Contaminação de alimentos; Boas Práticas de manipulação.



## Resumo: 12 FICHA TÉCNICA NA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

Ornella Moreira Diniz<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Pós graduação - UNESA – Universidade Estácio de Sá.

**Introdução:** A ficha técnica de preparação (FTP) é o meio de comunicação entre os funcionários da cozinha e a unidade de alimentação, sendo também uma ferramenta de gestão eficiente para controle de custos, desperdícios e estoque, almejando a otimização das funções da cozinha em unidades de alimentação e em restaurantes, garantindo a qualidade das receitas preparadas, de maneira quantitativa (porção) como qualitativa (sabor e preparação). Consta na ficha técnica os ingredientes necessários para cada receita, a quantidade necessária e o modo de preparação. A ficha técnica de preparação não tem modelo, padrão específico ou fórmula pronta. Isso por ser flexível e variar de acordo com as necessidades e objetivos de cada restaurante ou unidade de alimentação. **Objetivo:** O objetivo dessa pesquisa foi identificar os itens indispensáveis que devem constar na ficha técnica de preparação. **Métodos:** Foi realizada uma revisão de literatura, com artigos disponibilizados na internet, sobre o assunto. **Resultados:** Serão citados itens que facilitem a elaboração da ficha técnica de preparação. A ficha técnica obrigatoriamente deve conter os seguintes itens, nome do prato/bebida como informado no cardápio, ingredientes necessários e a quantidade de cada item: informando as unidades de medida, como as gramas, xícaras, colheres, unidades e pitadas, o tempo de preparo, o rendimento da receita: quantidade de rendimento do prato/bebida, modo de preparo, equipamentos necessários para a produção, foto do prato/bebida finalizado, custo de preparo: o valor para preparar o prato/bebida, custo de venda: qual o preço para cobrar do consumidor final, temperatura ideal para armazenamento, opções de empratamento, a forma de apresentação do prato ao cliente e se possível, o prazo de validade dos produtos após a fabricação. Quando a ficha técnica é de utilização exclusiva da (o) nutricionista, inclui-se também o valor nutricional da preparação. **Conclusão:** A ficha técnica é indispensável na cozinha, para que as receitas sejam elaboradas dentro de um padrão estético e de sabores. A sua correta utilização auxilia no estoque com o controle do que é usado em cada preparação e na contabilidade da unidade.

**Palavras-chave:** Ingredientes; Preparos; Receitas



## Resumo: 13

# CÁLCULOS REALIZADOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Ornella Moreira Diniz<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Estudante do Curso de pós graduação - UNESA – Universidade Estácio de Sá.

**Introdução** A UAN faz parte do setor de alimentação coletiva, que produz refeições nutricionalmente equilibradas dentro dos critérios higiênico-sanitários adequado para o consumo fora do lar, que contribuem para os hábitos alimentares dos comensais. **Objetivo:** O objetivo desse estudo foi identificar quais cálculos são realizados nas unidades de alimentação para formulação de cardápios e realização de pedidos. **Métodos:** Foi realizado uma pesquisa dos artigos disponibilizados na internet sobre o tema. **Resultados:** O *per capita*, que significa “por cabeça” seria o peso ou quantidade de alimentos, destinados ao público atendido naquela refeição. O índice de rehidratação (IR) é usado para medir a água absorvida durante o remolho dos grãos. O cálculo do IR, seria:  $IR = \text{peso reidratado (g)} / \text{peso alimento seco (g)}$ . Para o cálculo do peso bruto e o peso líquido por exemplo, quando a unidade de banana caturra, chega com casca, elas pesam em torno 190g de peso bruto. Após serem descascadas, pesam em torno 130g de peso líquido. Dessa forma, peso bruto é o peso do alimento integral com sementes, ossos, caroços, cascas, gordura, pele, etc, enquanto o peso líquido é o peso do alimento que passou pela processo de remoção da pele, casca, retirada das aparas. O fator de correção (FC) é a relação entre o peso bruto e o peso líquido de um alimento. Indispensável para garantir que a solicitação dos gêneros alimentícios atenda à demanda, analisando as perdas e podendo comparar preços de alimentos adquiridos in natura ou pré preparados. Para calcular o FC, basta dividir o peso bruto pelo peso líquido, ou seja,  $FC = PB/PL$ . Se o FC é 1, significa que o alimento não teve perda significativa. Fazendo as contas para a realização de uma receita, temos: quantidade pedida pela receita (g) x FC = quantidade que precisamos adquirir (g). O indicador de conversão é usado após o descongelamento, devido ao acréscimo de água em procedimentos conhecidos como glazeamento ou vitrificação. Esse índice é calculado dividindo o peso do alimento processado (g), pelo peso do alimento em seu estado inicial, ou seja,  $IC = \text{peso alimento processado} / \text{peso alimento em seu estado inicial}$ . O fator de cocção ou índice de cocção, é a relação entre o peso cozido (g) e o peso limpo de um alimento (g), ou seja,  $FC = PC / PL$ . Importante para o acompanhamento dos preços dos pratos de um restaurante. **Conclusão** Os cálculos utilizados nas unidades de alimentação, são indispensáveis para a formação do preço e atendimento da clientela, para que não ocorram desperdícios e nem falte alimentos para o atendimento aos comensais e funcionamento da unidade que fornece a alimentação.

**Palavras-chave:** Descascar; Limpar; Aparar



## **Resumo:14**

### **ATIVIDADE SUPERVISIONADA NA ÁREA DE UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES (UPR)**

**Francisco de Assis Oliveira<sup>1</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>2</sup>; Geíza Azerêdo<sup>3</sup>; José Douglas Bernardino Domingos<sup>4</sup>; Antonio Alef Pereira de Oliveira<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Me. em Ciência Animal - CCA – UFPB

<sup>2</sup>Dra. em Biotecnologia - RENORBIO – UFRN

<sup>3</sup>Dra. em Nutrição – DN – UFPE

<sup>4</sup>Bacharel em Nutrição – CES – UFCG

<sup>5</sup>Me. Em Tecnologia Agroalimentar – PPGTA- UFPB

**Introdução:** A alimentação é uma das atividades mais importantes do ser humano, tanto por razões biológicas óbvias, quanto pelas questões sociais e culturais que envolvem o comer. Assim, o ato de se alimentar engloba vários aspectos que vão desde a produção dos alimentos até a sua transformação em refeições e disponibilização às pessoas. Assim temos duas categorias de Unidades Produtoras de Refeições, coletiva ou comercial. Neste ensaio teórico-reflexivo, desenvolvemos uma discussão a respeito da avaliação da aprendizagem no processo de formação do técnico em nutrição e dietética. O conhecimento adquirido no curso Técnico em Nutrição e Dietética pode ser utilizado nas grandes áreas da Nutrição, sendo elas Saúde Coletiva, Nutrição e Dietética e na Produção de Refeições, no planejamento, controle da qualidade de refeições, treinamento de funcionários, e no desenvolvimento de documentos (manual de boas práticas, POPs, APPCC), como também supervisionar e avaliar os serviços prestados pelos setores de nutrição obedecendo às legislações vigentes. Observou-se que o estágio propicia o fortalecimento do saber em sua, com a finalidade de compreender a teoria e vivenciar sua aplicabilidade na prática. **Objetivos:** Adquirir e repassar conhecimentos e técnicas durante o estágio para os envolvidos na Produção de Refeição, de maneira que possam atender às normas legais exigidas, com a finalidade de fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando assim, atender às necessidades nutricionais de seus clientes. **Metodologia:** O estágio na área de Unidade Produtora de Refeição ocorreu na Secretaria Municipal de Solânea, Paraíba, na Creche Adélia Araújo, atendendo à modalidade institucional no âmbito alimentar, produzindo refeições públicas para um número equivalente a oitenta (80) comensais. O público atendido na creche são crianças de dez (10) meses a quatro (4) anos de idade, sendo separados conforme a idade. São oferecidas quatro refeições diárias para as crianças, com intervalo de aproximadamente três horas, as quais são preparadas, proporcionadas, acondicionadas e distribuídas no local, composta de alimentos naturais e industrializados, de forma que atendam a exigência nutricional do indivíduo, em macro e micronutrientes. Para garantir a qualidade no serviço de alimentação, um conjunto de fatores foi analisado e repassado, dentre eles, a padronização dos processos, controle de desperdício alimentar, e redução do descarte. Para que isso acontecesse, foi realizada a sensibilização em relação a esta questão e a capacitação dos trabalhadores em relação às quantidades ofertadas. **Relato de experiência:** Os cuidados na produção de refeições devem existir não somente durante o processo de produção dentro da unidade de refeição, mas, sim, desde a aquisição da matéria prima, incluindo toda a cadeia produtiva. Os alimentos são vitais ao crescimento,



desenvolvimento e manutenção da saúde dos seres humanos, mas também se tornam perigosos devido à manipulação e conservação de maneira incorreta. Ao detectar erros na manipulação dos alimentos e falta de manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), foi elaborado uma cartilha de Boas Práticas de Fabricação para a unidade como também a elaboração de fichas de controle de estoque de carnes e polpa de frutas.

**Palavras-chave:** Boas práticas; nutrição; saúde.

**Resumo: 15**  
**CAPACITAÇÃO DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS COM OS  
MANIPULADORES DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E  
NUTRIÇÃO DO HOSPITAL MUNICIPAL MONSENHOR PEDRO  
MOURA DA CIDADE DE NOVA CRUZ-RN**

**José Douglas Bernardino Domingos<sup>1</sup>; Poliana de Araújo Palmeira<sup>2</sup> Francisco de Assis  
Oliveira<sup>3</sup>; Antonio Alef Pereira de Oliveira<sup>4</sup> João Diniz Neto<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Bacharel em Nutrição - CES – UFRJ.

Phd. em Ciências da Nutrição – INJC - UFCG

<sup>3</sup> Me. em Ciência Animal - CCA – UFPB.

<sup>4</sup>Me. Em Tecnologia Agroalimentar – PPGTA- UFPB

<sup>5</sup>Téc. Em Nutrição e Dietética – CAVN - UFPB

**Introdução:** As unidades de alimentação e nutrição inseridas no ambiente hospitalar é de suma importância e indispensável na recuperação da saúde e no cuidado dos enfermos. Dessa forma, não basta apenas fornecer a dieta adequada as individualidades, é necessário que os alimentos estejam íntegros, ausentes de contaminantes seja químico, físico ou biológico. Durante o processo de produção o alimento pode ser contaminado, causando assim problemas advindos da alimentação. Um dos mais sérios problemas de saúde pública são os surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). As unidades que prestam serviços de alimentação necessitam seguir normas e técnicas, tal como as Boas Práticas de Fabricação (BPF) que consistem em ferramentas com a finalidade de evitar, diminuir e eliminar contaminações, durante as fases de confecção. Diversos fatores devem ser levados em consideração nas boas práticas de fabricação, como as condições de manutenção da estrutura, instalações e higiênicas do local, dos equipamentos e utensílios, qualidade da matéria-prima, práticas adotadas na manipulação dos alimentos e os hábitos higiênicos dos manipuladores. **Objetivo:** Capacitar, apoiar e auxiliar os manipuladores de alimentos a aperfeiçoarem o controle sobre requisitos na manipulação dos alimentos, reduzindo assim o risco de doenças associados ao consumo de alimentos. **Metodologia:** foi realizada uma capacitação utilizando as RDC 216 de 2004 e RDC 275 de 2002. A capacitação ocorreu durante o período de plantão com todos os funcionários. Para isso, utilizou-se de meios visuais como Power point, data show, dinâmicas e material didático impresso que ficará na unidade para que seja consultado sempre que preciso. **Relato de Experiência:** No decorrer da capacitação, realizou-se duas dinâmicas: Lavagem correta das mãos: nessa dinâmica foi pedido a participação de funcionária. Em seguida, a mesma dirigiu-se à cuba de higienização das mãos. Os olhos foram vendados e em seguida dito que seria depositado em suas mãos sabonete líquido e que poderia iniciar a lavagem. No final, retirou-se a venda e iniciou-se uma fala sobre a importância da higienização correta das mãos. Visto que, em alguns pontos das mãos ainda se mostravam sem a tinta, ou seja, pontos esses que não foram higienizados. Manipulação correta dos alimentos: para essa dinâmica utilizou-se uma faca de aço, uma tábua de vidro, luvas descartáveis, cola de glitter e uma barra de chocolate para simular o alimento. Durante a “brincadeira” era explicado a forma correta de manipular o alimento e os cuidados que devem ser tomados. Em um determinado momento, o manipulado (estagiário) fingiu espirrar nas mãos e de forma “secreta” depositou a cola de glitter nas mãos para simular os microrganismos presentes nas secreções e deu continuidade na manipulação



sem trocar as luvas e higienizar as mãos. Pôde-se observar que nos dias seguintes as mesmas estavam seguindo o preconizado nas resoluções, realizando as atividades e utilizando os EPI's (Equipamento de Proteção Individual) de forma adequada, o serviço passou a ser mais organizado e limpo, dessa forma, otimizando o tempo, o estoque também passou a ter uma atenção maior em relação a todo processo que envolve o mesmo.

**Palavras-chaves:** Colaboradores; manipulação; nutrição.

## Resumo: 16

# ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

**Kelly Jane Pereira da Silva 1; Emília Maria Gabriel de Sousa 2; Esther Pereira da Silva 3; Laura Suênia Felipe dos Santos 4; Isabelle de Lima Brito Polari 5**

<sup>1</sup>Técnica em Nutrição e Dietética – CAVN – UFPB; <sup>2</sup>Nutricionista; <sup>3</sup>Nutricionista do RU - CCHSA – UFPB; <sup>4</sup>Estudante do Curso Técnico em Nutrição e Dietética – CAVN – UFPB; <sup>5</sup>Docente do Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial – CCHSA – UFPB.

**Introdução:** O Técnico em Nutrição e Dietética (TDN) é o profissional que atua no auxílio ao nutricionista na realização de suas atividades diárias, podendo exercer atividades em diversas áreas, tais como as de Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e recentemente nas áreas de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos. Para tanto, no processo de formação, os estágios curriculares possibilitam colocar em prática os ensinamentos teóricos adquiridos em sala.

**Objetivos:** Assim, o presente trabalho teve como objetivo relatar as práticas desenvolvidas no estágio em Unidade Produtora de Refeições (UPR), desenvolvido em 2019, no Restaurante Universitário da UFPB, Campus III, Bananeiras -PB. **Metodologia:** Foram desenvolvidas diversas atividades, tais como aferições de temperatura dos alimentos presentes nos balcões de distribuição, bem como das câmaras frias; atualização das cartilhas sobre “Riscos de contaminação cruzada” e de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), segundo a RDC n° 216/2004, uma vez que as que existiam na unidade eram datadas de 2008. Também foi desenvolvido treinamento com os funcionários da UPR sobre a “Importância de higienização das mãos”. **Relato de Experiência:** A aferição da temperatura no balcão de distribuição e na câmara fria era realizada diariamente, antes e durante o fornecimento das refeições, utilizando termômetro digital para alimentos. As cartilhas ilustrativas e informativas elaboradas foram sobre “Higiene de instalações”, “Uso de uniformes” e “Recebimento e higiene dos alimentos” e “Risco de contaminação cruzada”. Já no momento da Dinâmica da tinta Guache, primeiramente os funcionários foram vendados e em seguida entregue a eles supostos “sabonete líquido”, quando na verdade se tratava tinta guache. Foi solicitado que eles “lavassem as mãos” como faziam habitualmente usando o suposto sabão. Quando as vendas foram retiradas, os participantes puderam observar as partes das mãos que não foram alcançados pela tinta. Essa atividade fez uma analogia às partes das mãos que podem não estar sendo alcançadas durante o processo de higienização inadequada, mostrando a importância da higienização correta das mãos e utilização de luvas no pré-preparo e preparo de alimentos, principalmente no manuseio daqueles alimentos consumidos crus como frutas, verduras, legumes e hortaliças. Sabe-se que atividades educativas que envolvam participação efetiva dos integrantes da aprendizagem, principalmente se essas atividades são lúdicas e interativas, a assimilação de conteúdo é mais eficaz. Sabendo que os casos de intoxicação alimentar ocorridas dentro de uma UPR, muitas das vezes está associado à falta de higienização adequada das mãos, alimentos e utensílios, medidas que mitiguem estas



situações são de grande relevância e devem ser aplicadas com frequência dentre os seus colaboradores. Dessa forma, o estágio curricular em UPR permitiu a aplicação de muitos dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso, onde se pode enfatizar a importância de um TND em uma UPR, bem como contribuir com o funcionamento e a manutenção da qualidade dos serviços prestados no Restaurante Universitário do Campus III. Isto, porque, muitas vezes, as demandas diárias dificultam a realização frequente de atividades educativas específicas direcionada aos funcionários, como a dinâmica da tinta guache.

**Palavras-chave:** práticas educativas; qualidade dos alimentos; Refeições; Dinâmica.

**Resumo: 17**  
**DESAFIOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E  
NUTRIÇÃO (PNAN) NA ATENÇÃO A SAÚDE DOS IDOSOS:  
REVISÃO INTEGRATIVA**

**Mahalla Hanne dos Santos Vieira<sup>1</sup>; Christiane Leite Cavalcanti<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Estudante do Curso de Bacharelado em Nutrição – Centro Universitário de Patos – UNIFIP.

<sup>2</sup> Docente do Centro Universitário de Patos – UNIFIP, Patos, PB, Brasil. Doutora em Ciências da Nutrição – Universidade Federal de João Pessoa, PB, Brasil.

**Introdução:** Atualmente, o Brasil vive um processo de transição demográfica marcado pela diminuição das taxas de natalidade e aumento da expectativa de vida, gerando um aumento no contingente de idosos. Com o processo de envelhecimento, a população fica mais susceptível ao desencadeamento de doenças, principalmente as crônicas não transmissíveis (DCNT), que tem como fator de risco uma alimentação não adequada e são a principal causa de mortalidade entre os adultos no Brasil (BRASIL, 2013). Em 1999 foi criado o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), com o intuito de respeitar, proteger, promover e prover o direito humano a saúde através de uma alimentação adequada, assegurando a população um estilo de vida saudável. **Objetivo:** Investigar a atuação do PNAN na atenção a saúde dos idosos fora de ambiente hospitalar. **Métodos:** Tratou-se de uma revisão integrativa, realizada no mês de junho de 2022, utilizando os seguintes descritores em Ciências da Saúde (Decs): Alimentação; Idosos e PNAN. Foram incluídos artigos nos idiomas inglês e português, publicados entre o período de 2019 a 2022, disponíveis na íntegra e, foram excluídos os artigos inconclusivos, incompletos e que não apresentaram a temática central do estudo. Após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, foram selecionados onze artigos. **Resultados:** Dados apontam que, apesar da existência do PNAN e de um pacto entre as esferas do governo Federal, Estadual e Municipal, a fim de garantir sua efetivação, este programa não acontece de forma integral, considerando a alta prevalência de desnutrição e obesidade encontrada nos idosos, contribuindo, tanto para o surgimento, quanto para complicações das DCNT. Nesse sentido, é necessária uma atenção especial a cada indivíduo, principalmente na terceira idade, pois além das já citadas, podem surgir doenças como Alzheimer, declínio cognitivo, entre outras, que são impactantes e necessitam de um tratamento e acompanhamento especial. Outrossim, os idosos contam com uma atenção especializada durante o tratamento em rede hospitalar, recebendo alimentação de forma enteral ou parental, mas ao retornar pra casa, não conseguem o apoio ou suporte necessários para manter seus níveis de saúde e, por esse motivo, acabam retornando ao hospital com a reincidência da doença. **Conclusão:** Diante dos resultados apresentados, conclui-se que é de extrema importância uma maior atenção as diretrizes do PNAN voltada a saúde dos idosos, para que alcancem também aqueles que não estejam em ambiente hospitalar, atuando na prevenção ou no tratamento de alguma enfermidade, com ações voltadas a educação nutricional, para que assim possa ser garantindo o propósito e os princípios dessa política e assegurar o Direito Humano a Alimentação Adequada, proporcionando um cuidado integral a saúde do idoso e promovendo uma melhor qualidade de vida nessa fase da vida.

**Palavras-chave:** Alimentação; Idosos; PNAN.

## Resumo: 18

### SUPLEMENTOS ALIMENTARES PARA GANHO DE MASSA MAGRA: UMA AVALIAÇÃO DE PUBLICAÇÕES DAS LOJAS VIRTUAIS DAS REDES SOCIAIS

Anny Caroline Dos Santos Costa<sup>1</sup>; Dennis Gabriel Cruz da Silva<sup>1</sup>; Letícia Felipe de Aguiar<sup>1</sup>; Isabelle de Lima Brito<sup>2</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>2</sup>; Esther Pereira da Silva<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Estudante do Curso de Graduação em Nutrição- UFRN/RN - Campus I.

<sup>2</sup>Docentes/pesquisadoras do Depto de Tecnologia Agroindustrial – CCHSA/UFPB – Campus III.

<sup>3</sup>Nutricionista técnica administrativa do CCHSA/UFPB- Campus III.

**Introdução:** A alimentação vai além de repor nutrientes, é um ato político capaz de moldar a realidade do indivíduo e o mundo a sua volta. Neste contexto, com a crescente das redes sociais, o mercado de venda de alimentos e suplementos vem também se reinventando para o formato digital. Especificamente, quanto aos suplementos alimentares, muitas lojas virtuais reproduzem a ideia do “corpo perfeito” e por vezes, propagam informações sem a preocupação de respaldo científico e a participação de um profissional da área, acerca dos suplementos alimentares. Nesse sentido, se ressalta o papel do nutricionista para promoção à saúde e bem estar de sua clientela. **Objetivo:** O estudo teve como objetivo avaliar, no ano de 2022, publicações mais influentes de cinco grandes lojas virtuais potiguares de suplementos a partir da rede social Instagram, referentes a produtos para o ganho de massa magra. Além disso, observar como tais propagandas induzem os usuários à suplementação sem necessidade biológica, incluindo a substituição de refeições por esses produtos. **Métodos:** Trata-se de um estudo quali-quantitativo, descritivo e observacional, no qual as publicações foram avaliadas quanto ao efeito do *marketing* (número de comentários, curtidas e visualizações), presença ou não presença de apontamentos científicos sobre as afirmativas, e a participação ou não de um profissional da área na elaboração das publicações. Foi também observada a classificação dos suplementos mais recomendados pelas lojas. As lojas foram selecionadas pela facilidade de serem encontradas; **Resultados:** Foram analisadas o número de seguidores das cinco lojas: A (2.342), B (5.790), C (23,4 mil), D (38,5 mil) e E (94,6 mil). No que se refere ao suplemento mais recomendado para ganho de massa magra, o suplemento Whey protein lidera as indicações pelas lojas virtuais. A combinação de Whey protein com outros nutrientes, em sua maioria a Creatina e Aminoácidos de cadeia ramificada (BCAA) foram também apontados. Quanto ao marketing, com maior número de comentários, curtidas e visualizações, destacou a Creatina, seguida por publicações de Whey protein. Nenhuma das publicações disponibilizou referência científica, dados ou informações acerca de terem sido produzidos por médico, nutricionista ou educador físico. Em muitas publicações há citação e sugestões de “efeitos comprovados” quanto ao ganho de massa magra por meio de tais suplementos, sem a preocupação da disponibilização de referencial científico, apenas a estimulação do consumo de tais produtos. **Conclusão:** A partir dos resultados expostos, é alarmante observar que as propagandas de suplementos alimentares enfatizam a busca do “corpo perfeito” sem promover quaisquer orientações técnicas e aporte científico. Portanto, diante do alcance das redes sociais, é emergente a

execução de políticas de regulação de alimentos também no ambiente virtual a fim de que o consumidor possa fazer escolhas alimentares conscientes e saudáveis.

**Palavras- chave:** Alimentos; Redes Sociais; Suplementos nutricionais

## Resumo: 19

# CHÁS COM PODER CURATIVO: UMA AVALIAÇÃO SOBRE AS NOTÍCIAS VEICULADAS NA INTERNET

Edylma Thaís da Silva Floriano<sup>1</sup>; Givanildo Alves Gomes<sup>2</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Técnica em Nutrição e Dietética - CAVN – UFPB. E-mail: edylmathais@gmail.com,

<sup>2</sup>Técnico em Nutrição e Dietética - CAVN - UFPB. E-mail: gilalvesgomes1@gmail.com,

<sup>3</sup>Docente/pesquisador do Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial – CCHSA – UFPB. E-mail: [catherine.carvalho@academico.ufpb.br](mailto:catherine.carvalho@academico.ufpb.br)

**Introdução:** A utilização de plantas para fins medicinais, para tratamento, cura e prevenção de doenças, é uma das mais antigas formas de prática medicinal da humanidade. Com o advento da internet, notícias relacionadas ao uso de chás com proposta de poder curativo, podem influenciar o comportamento dos indivíduos. A preocupação está no uso inadequado das plantas que tem causado e segue causando sérios problemas de intoxicação ou envenenamento, muitas vezes de forma mortal, por se ingerir partes das plantas que são altamente tóxicas mesmo em doses baixas. **Objetivos:** Os objetivos deste trabalho foram avaliar os conteúdos das notícias sobre chás com poder curativo disponíveis na internet e seu impacto e aceitação dos usuários. **Métodos:** Trata-se de um estudo descritivo e observacional no qual as notícias foram avaliadas quanto ao seu conteúdo, os tipos de chás mais recomendados, as evidências científicas existentes e categorizados conforme o produtor da notícia, e o impacto e aceitação pelos usuários. **Resultados:** Do total de 30 notícias avaliadas, apenas 09 (30%) foram feitas por profissionais de saúde enquanto a maioria foi de pessoas não identificadas como profissionais de saúde, dentre eles jornalistas e técnicos de diversas áreas. Os chás mais indicados foram: Chá Verde, chá Mate, chá de Hibisco, chá de Cavalinha; chá de Salsa, chá de Canela e chá de Gengibre. **Conclusão:** Cabe destacar que não há evidência científica para uso da salsa como emagrecedor. Algumas notícias chegaram a indicar associações de 7 à 9 ervas; e durante a análise foram encontradas expressões que sugerem que os chás não apresentam risco à saúde. Ademais, as notícias não abordaram as contraindicações e interações com medicamentos e nem alertaram sobre a necessidade de buscar um profissional de saúde. As informações encontradas na internet devem ser avaliadas criticamente, pois podem ser incorretas ou insuficientes, e representar risco à saúde dos usuários.

**Palavras-chave:** Chás medicinais; perda de peso; recursos audiovisuais; plantas medicinais



## Resumo: 20

# PRODUÇÃO DE EBOOK SOBRE ALIMENTAÇÃO E SAÚDE NO CONTEXTO DA PANDEMIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

**Janaina Melo dos Santos<sup>1</sup>; Camila Melo dos Santos<sup>1</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>2</sup>; Isabelle de Lima Brito<sup>2</sup>; Esther Pereira da Silva<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Técnicas em Nutrição e Dietética - CCHSA – UFPB

<sup>2</sup>Docentes/pesquisadoras do Depto de Gestão e Tecnologia Agroindustrial – CCHSA – UFPB

<sup>3</sup>Nutricionista técnico administrativa- CCHSA- UFPB

**Introdução:** A Educação Alimentar e Nutricional é definida como uma estratégia de promoção da saúde e de hábitos alimentares saudáveis. Essas práticas são bastante relevantes, sobretudo em situações de risco nutricional e de insegurança em saúde como os provocados pela pandemia da Covid-19, sendo necessária a adoção de estratégias que favoreçam comportamentos saudáveis. **Objetivo:** o presente trabalho teve como objetivo desenvolver um material digital com conteúdo científico sobre alimentos e saúde no contexto da pandemia, como estratégia para promoção das práticas alimentares saudáveis. **Metodologia:** Trata-se de um relato de experiência inserido em um projeto de extensão do curso técnico em nutrição do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros- Universidade Federal da Paraíba. O projeto de extensão foi realizado no contexto da pandemia e teve como finalidade orientar a população de forma remota sobre práticas alimentares saudáveis. Para desenvolvimento do ebook foi utilizada a plataforma *Canva*, sendo inicialmente feitas buscas de diversos estudos e pesquisas atuais, em bases digitais, como Google acadêmico, Science Direct e também em sites oficiais como do ministério da saúde e Conselho Federal de Nutrição. Os temas abordados foram discutidos e planejados, com o intuito de promover informações científicas atuais, diante do cenário sanitário do país. **Relato de experiência:** A partir da necessidade observada pela população da busca por informações sobre hábitos alimentares saudáveis na pandemia, foi produzido um material descritivo e ilustrativo, em forma de E-book, prestes a ser lançado, contendo informações científicas e de órgãos governamentais sobre temas relacionados à alimentação e saúde. Entre os temas abordados estão “Conceitos de saúde”, “Processamento de alimentos”, “Guia Alimentar para a população brasileira”, “Saúde x pandemia x alimentação”, “Inflamação e alimentos”, “Aproveitamento Integral dos Alimentos”, dentre outros. Esses temas buscaram fornecer informações com respaldo científico e atuais sobre os alimentos, seus potenciais e o quanto suas escolhas podem repercutir na saúde. A produção do e-book foi o produto final do projeto de extensão, que será entregue à comunidade, sendo um material ilustrativo e informativo, de fácil leitura e entendimento, com temas atuais e confiáveis sobre a importância das escolhas alimentares para a saúde e prevenção de doenças, sobretudo frente a pandemias, no caso atual, da Covid-19. Estas estratégias educativas são de fundamental importância uma vez que, o fornecimento de informações técnico-científicas de forma clara e de fácil entendimento pode contribuir para o direcionamento da população sobre os cuidados nas escolhas alimentares, o que influenciará na tomada de decisões sobre hábitos e consumos dietéticos, assim como na percepção da relevância dessas escolhas. Dessa forma, através dos conteúdos abordados, a população pode de forma consciente, entender mais sobre os

alimentos, podendo desenvolver práticas de autocuidado através de escolhas alimentares saudáveis.

**Palavras- chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Material Digital; Extensão



**Resumo: 21**  
**A IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO SOCIAL NO NÚCLEO**  
**AMPLIFICADO DE SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF)**

**Johadelly Kelle Batista do Nascimento; Jucikele Batista do Nascimento**

Estudante do Curso de Nutrição e Dietética - CAVN – UFPB/ Estudante do Curso de  
Nutrição e Dietética - CAVN – UFPB  
Docente/ Pesquisador do Departamento de – CAVN – UFPB

O presente relatório baseia – se na importância das atividades que são realizadas pelo Núcleo de Saúde da Família (NASF), uma célula do SUS (Sistema Único de Saúde), que consolida na atenção básica e amplia ofertas de saúde na rede de serviços, assim como a resolutividade, a abrangência e o alvo das ações. Esse relatório foi desenvolvido na cidade de Solânea/ PB, juntamente com o aluno da Faculdade Mauricio de Nassau do curso de Nutrição Social, em Estágio Supervisionado I, que teve o intuito de auxiliar na elaboração de avaliações e orientações nutricionais, enfatizando sobre hábitos de alimentação saudável e promover um papel decisivo na saúde e qualidade de vida das pessoas, nas mais diversas fases da vida, condição de saúde e também fisiológica. O objetivo de apresentar todas as atividades realizadas naquele setor realizada com a população daquela localidade. O relatório também aborda atividades realizadas pela Secretaria de Saúde local a fim de, levar informações e sugestões à população sobre os mais diversos cuidados necessários e obrigatórios em relação a pandemia da COVID – 19, que estende – se por todo o mundo ceifando vidas. Por fim, constata – se a suma importância desse Núcleo na vida da população, que juntamente com uma equipe proativa, humana e técnica nos seus serviços, resulta em um atendimento de eficiência e excelência na qualidade do serviço prestado e ainda não mais importante o profissional de saúde em Nutrição que atua junto a indivíduos, família e comunidade, participando de ações de educação continuada de profissionais de saúde, articulando estratégias, sofrendo grandes desafios para que haja um bom funcionamento em todos os aspectos.

**Palavras – chave:** saúde, população, atividades, qualidade, NASF;

## Resumo: 22

# ELABORAÇÃO DE JOGOS EDUCATIVOS PARA CRIANÇAS DO ENSINO FUNDAMENTAL COMO PROPOSTA DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Laura Suênia Felipe dos Santos<sup>1</sup>; Valdesandra Ataíde Pereira<sup>2</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>3</sup>; Isabelle de Lima Brito Polari<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Estudante do Curso Técnico em Nutrição e Dietética - CAVN – UFPB.

<sup>2</sup>Nutricionista do Núcleo Ampliado de Saúde da Família (NASF) de Solânea - PB

<sup>3</sup>Docente do Depto de Gestão e Tecnologia Agroindustrial – CCHSA – UFPB.

<sup>4</sup>Docente do Depto de Gestão e Tecnologia Agroindustrial – CCHSA - UFPB

**Introdução:** Sabe-se que a alimentação saudável na infância é fator de grande relevância para a prevenção de diversas patologias no presente e ao longo das demais fases da vida. Com o avanço da tecnologia e industrialização dos alimentos, o consumo de alimentos processados e ultraprocessados têm aumentado consideravelmente, inclusive pelo público infantil e de forma cada vez mais precoce, o que pode favorecer a incidência de diversas doenças. Diante da carência de informações pela população, as escolhas alimentares inadequadas nem sempre é consciente. Dessa forma, orientações nutricionais que visem auxiliar no processo de escolhas saudáveis e de mudança no comportamento alimentar são estratégias de grande importância. **Objetivo:** Desenvolver jogos educativos contendo informações sobre alimentos que de forma lúdica e divertida estimulem, desde a infância, a adoção de hábitos alimentares e escolhas saudáveis. **Metodologia:** Foram produzidos dois materiais na plataforma *Canva*: 1. Dominó nutricional, onde foram dispostos num papel cartonado imagens de frutas e hortaliças. Estes foram recortados e plastificados para maior durabilidade do jogo, onde as crianças devem encaixar as peças iguais até que um participante não fique com nenhuma peça em mãos, este seria o vencedor; 2. Dinâmica da Pirâmide Alimentar, onde foi confeccionada em lona, uma pirâmide alimentar e separadamente diversos alimentos pertencentes aos diferentes grupos alimentares, onde após a explanação sobre o tema, o mediador da dinâmica solicitaria que as crianças participassem do encaixe de cada imagem na pirâmide. Ao tempo em que os participantes fossem colocando as peças, o mediador iria revisando o conteúdo abordado e conferindo se estava no local adequado. Esta prática visa instruir o público infantil sobre as proporções diárias recomendadas de cada grupo alimentar. **Relato de Experiência:** As práticas educativas são de extrema importância, pois através do conhecimento o indivíduo é capaz de pensar nas suas decisões e no que elas podem repercutir na sua vida. É bem verdade que, tratando do público infantil, a abordagem dessas práticas deve ser diferenciada para atrair a atenção das crianças, abordando de forma lúdica e interativa o tema, seja usando cores, brincadeiras ou vídeos, por exemplo. Neste caso, a construção dos jogos refere-se às atividades desenvolvidas no estágio supervisionado em Saúde Coletiva, desenvolvido de março a maio de 2022 no formato remoto devido a pandemia da Covid-19 e como pré-requisito básico para finalização do curso Técnico em Nutrição e Dietética. Os materiais foram pensados como contribuição ao Núcleo de Atenção da Saúde da Família (NASF) de Solânea-PB, local do estágio. O material servirá de apoio às atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) realizadas pela nutricionista do NASF, em diversas escolas do município a fim de estimular a adoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis e consequentemente



na prevenção de doenças desde a infância. Nesse sentido, a escola surge como ambiente favorável para o desenvolvimento de ações voltadas a Educação em Saúde com aprendizados que podem repercutir efetivamente na vida das crianças no presente e possivelmente nos hábitos alimentares futuros, contribuindo para sua saúde e qualidade de vida.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Jogos Educativos; Alimentação Saudável; Infância.

**Resumo: 23**  
**ANÁLISE DO PERFIL DOS INFLUENCIADORES DIGITAIS E  
CONTEÚDOS DIVULGADOS SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL  
NAS REDES SOCIAIS**

**Anny Caroline dos Santos Costa<sup>1</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>2</sup>; Dennis Gabriel Cruz da Silva<sup>1</sup>, Letícia Felipe de Aguiar<sup>1</sup>; Isabelle de Lima Brito<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Estudante do Curso de Graduação em Nutrição – UFRN/RN – Campus I.

<sup>2</sup>Docente/pesquisador do Depto de Tecnologia Agroindustrial – CCHSA/UFPB – Campus III.

**Introdução:** Entre as mídias sociais, o Instagram destaca-se por ser a rede que mais cresce no mundo. No Brasil, cerca de 35 milhões de pessoas fazem uso do aplicativo. Nesse ambiente virtual, os chamados influenciadores digitais, diariamente, compartilham os seus hábitos, exercícios físicos, alimentação, opiniões e gostos pessoais. Com a capacidade de interagir com muitos seguidores, os influenciadores têm forte contribuição na determinação do estilo de vida e comportamento dos usuários, apesar de não possuírem a capacitação na área médica ou nutricional. Nesse sentido, cada vez mais, observa-se a disseminação de informações sobre alimentação saudável sem a orientação de profissionais capacitados, podendo causar sérios danos para a saúde das pessoas. **Objetivo(s):** Assim, o presente estudo possui o fito de avaliar 3 influenciadores digitais famosos do Instagram e analisar os 10 últimos *posts* realizados nos perfis sobre alimentação e nutrição, a fim de compreender o poder da influência das mídias sociais sobre os hábitos dos indivíduos. **Métodos:** Essa pesquisa trata-se de um estudo quali-quantitativo, de caráter descritivo de observação direta no aplicativo Instagram. Como critérios de inclusão, adotou-se perfis com mais de 1 milhão de seguidores e mais pesquisados no Google, no período de janeiro a junho de 2022. Para a análise dos perfis, foram selecionados conteúdos postados pelos influenciadores sobre alimentação e nutrição. **Resultados:** O influenciador A (18,8 milhões de seguidores), das 10 últimas publicações postadas em seu perfil, 7 eram publicidade de gomas para crescimento capilar, 2 eram propagandas de um novo refrigerante que promete ser 0% de sódio, sem adição de açúcares, corantes artificiais e conservantes e 1 tinha o objetivo de divulgar um chá emagrecedor. O influenciador B (10,6 milhões de seguidores), em todas as suas últimas postagens, foram divulgadas receitas que tem como características a exclusão de carboidratos e maior teor de proteínas. Essas preparações culinárias são divulgadas pelo influenciador como fundamentais para um estilo de vida saudável. O influenciador C (8,6 milhões de seguidores) publicou em seu feed 10 vídeos apresentando um antes e depois de emagrecimento de clientes que seguiram um projeto *fitness* elaborado por sua empresa, onde não exerce papel de nutricionista. A partir das considerações supracitadas, é possível perceber que os perfis famosos citados não possuem formação acadêmica na área de nutrição ou médica, mas fazem constante divulgação de suplementos e produtos alimentícios, influenciando milhares de pessoas a comprar esses tipos de mercadorias, com base no discurso de que tais itens promoveram resultados excelentes. Além disso, é frequente a divulgação de receitas *low carb*, estimulando o público a seguir uma dieta pobre em carboidratos. Quanto a publicações de “antes e depois”, essa prática pode causar distúrbios de imagem graves, pois prometem um mesmo resultado para todos, sem respeitar a



individualidade de cada cliente. Ficou constatado, então, que os influenciadores digitais exercem forte influência sobre os hábitos alimentares dos seus seguidores, sendo um risco à saúde física e emocional dos usuários.

**Palavras-chave:** Influenciador Digital; Alimentação saudável; Publicidade; Risco.

**Resumo: 24**  
**PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM  
PRÉ-ESCOLARES EM TEMPOS DE PANDEMIA: UM RELATO DE  
EXPERIÊNCIA**

**Jéssica Débora de Souza Davi<sup>1</sup>; Amanda Henrique da Costa Bento<sup>1</sup>; Leonardo Vieira da Costa<sup>1</sup>; Victor Hugo de Medeiros Lima<sup>1</sup>; Catarine Santos Da Silva<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Estudantes do Curso de Graduação em Nutrição - Faculdade de Ciências da Saúde – UFRN.

<sup>2</sup>Docente do Curso de Graduação em Nutrição – Faculdade de Ciências da Saúde – UFRN.

**Introdução:** Diante das problemáticas que envolvem os aspectos de alimentação e nutrição, às ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nas escolas surgem como uma das principais estratégias de promoção da saúde, principalmente quando relacionada ao público infantil, por se tratar de um estágio da vida em que o comportamento alimentar é construído. **Objetivo:** Este trabalho se propõe a descrever uma experiência de ações de EAN com pré-escolares. **Metodologia:** Trata-se de um relato de experiência de caráter qualitativo que descreve práticas de EAN desenvolvidas em uma escola pública do município de Santa Cruz-RN. As ações foram realizadas no período de Julho a Agosto de 2021, com 32 pré-escolares de 4 a 5 anos de idade, e consistiram em 3 encontros com duração de 30 minutos cada um. Para a realização dos encontros, buscou-se alinhar os assuntos ministrados às metodologias empregadas para o público alvo, assim também como às adaptações necessárias levando em consideração o contexto da pandemia por Covid-19, com o intuito de construir estratégias capazes de influenciar positivamente o comportamento e hábito alimentar das crianças. Foram ministradas aulas expositivas e dialogadas, com atividades lúdicas correspondentes ao tema de cada encontro. Dentre os métodos de ensino utilizados incluíram-se atividades de interação, pintura, peça teatral, confecção de cartazes, jogo da memória e caixa misteriosa, de modo que o processo educativo acontecesse de forma dinâmica. **Relato de Experiência:** Tendo como tema principal a alimentação saudável, as ações de EAN trabalhadas de forma lúdica, além de proporcionar a aproximação do conhecimento científico ao público infantil, aumenta o processo de aprendizagem por proporcionar uma maior participação do público, o que desmistifica a teoria de que apenas o educador é detentor do conhecimento. Sendo assim, considera-se que mesmo em meio ao cenário pandêmico, as atividades propostas cumpriram os objetivos estabelecidos, proporcionando o conhecimento sobre alimentação saudável, sensibilizando às crianças para a adoção de hábitos alimentares saudáveis. Espera-se, assim, que o presente relato de experiência amplie a discussão sobre as estratégias adotadas em ações de EAN com pré-escolares e a realização de ações futuras.

**Palavras-chave:** educação infantil; nutrição; covid-19.

## Resumo: 25

# SALA DE ESPERA COMO ESTRATÉGIA PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE

Jéssica Débora de Souza Davi<sup>1</sup>; Larissa Thalia Souza da Silva<sup>1</sup>; Cynthia Lorena Teixeira de Araújo Lima<sup>2</sup>; Catarine Santos da Silva<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Estudantes do Curso de Graduação em Nutrição - Faculdade de Ciências da Saúde – UFRN.

<sup>2</sup>Preceptora de estágio - Secretaria Municipal de Saúde de Santa Cruz/RN - SMS

<sup>3</sup>Docente do Curso de Graduação em Nutrição – FACISA – UFRN.

**Introdução:** A atenção básica de saúde é tida como a porta de entrada para acesso dos usuários ao Sistema Único de Saúde (SUS). Tem papel fundamental na promoção, proteção e manutenção da saúde da população. Na atenção primária, estratégias de educação alimentar e nutricional são importantes, pois levam conhecimentos às comunidades que muitas das vezes não possuem acesso à informação adequada referentes a alimentação e nutrição, sendo o ambiente da sala de espera um local onde essas práticas podem ser potencializadas.

**Objetivo:** Descrever as vivências de discentes do curso de graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (FACISA), Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), em ações realizadas no estágio obrigatório de Nutrição em Saúde Coletiva, a partir da realização de atividades educativas em uma sala de espera de uma Unidade Básica de Saúde (UBS), localizada no município de Santa Cruz - RN.

**Metodologia:** Para realização das atividades, foi utilizada a metodologia participativa por meio do diálogo, visto que a mesma proporciona uma maior troca de conhecimento. Neste aspecto, as pessoas presentes no local foram convidadas a participar e expor suas ideias e dúvidas a respeito das temáticas abordadas nos encontros. As ações foram realizadas entre os meses de Abril e Maio de 2022, em dias previamente planejados, no turno da manhã onde havia maior concentração de pessoas na unidade.

**Relato de experiência:** Foram realizadas 4 salas de espera temáticas, com a participação de cerca de 30 usuários da UBS em cada ação. O levantamento dos temas a serem discutidos se deu devido às necessidades da UBS observadas durante coleta de dados para o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), atividade desenvolvida também no estágio, onde cada paciente, sendo 205 ao todo, passou por uma triagem multiprofissional incluída de avaliação antropométrica (peso, altura e IMC). Após a triagem, cada paciente foi convidado a responder a um questionário referente aos marcadores de consumo alimentar e aspectos alimentares e de saúde. Dessa forma, tornou-se evidente que o público com maior necessidade de informação foram diabéticos, hipertensos, e pessoas com sobrepeso e obesidade. Para realização das atividades, foram utilizados alguns materiais didáticos tais como cartilhas, folders, panfletos e cartazes previamente confeccionados de acordo com cada tema, com informações que uniam aspectos alimentares e nutricionais à saúde. Foi visto que ações educativas realizadas em sala de espera proporcionaram uma maior ampliação do vínculo de confiança com a população. Além disso, é um local onde ocorre troca de experiências e conhecimentos, possibilitando o esclarecimento de dúvidas e questionamentos relacionados a aspectos de saúde, alimentação e nutrição. Ao final de cada atividade, os pacientes sentiram-se satisfeitos, avaliando positivamente o que foi compartilhado. Sendo assim, é importante

ressaltar que a realização dessas atividades deve ser de forma contínua, visto que tiveram um *feedback* positivo.

**Palavras-chave:** educação alimentar e nutricional; sala de espera; atenção primária.

**Resumo: 26**  
**ELABORAÇÃO DE CARTILHA INFORMATIVA SOBRE  
HIGIENIZAÇÃO DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTES DE  
ALIMENTOS EM TEMPOS DE PANDEMIA: RELATO DE  
EXPERIÊNCIA**

**Janaina Melo dos Santos<sup>1</sup>; Esther Pereira da Silva<sup>2</sup>; Maria Aparecida Lopes  
Clementino da Silva<sup>3</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>4</sup>; Isabelle de Lima Brito<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Técnica em Nutrição e Dietética - CAVN/CCHSA – UFPB

<sup>2</sup>Nutricionista técnica administrativa– CCHSA – UFPB

<sup>3</sup>Nutricionista da empresa terceirizada do Restaurante Universitário- CCHSA-UFPB

<sup>4</sup>Docentes do Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial – CCHSA – UFPB

**Introdução:** O transporte de alimentos é parte essencial de toda cadeia de alimentos, participando na logística desde o trânsito de insumos até o produto final acabado nas distribuidoras. Transportar alimentos requer alguns cuidados especiais quanto ao manuseio, higiene, desinfecção e escolha correta dos veículos e armazenamento. Ainda, quando estas etapas não são efetuadas de forma adequada, problemas que afetem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos podem ocorrer. Apesar de estudos indicarem que a transmissão da Covid-19 por meio dos alimentos é pouco provável, é necessária a intensificação de medidas de higienização dos alimentos transportados. **Objetivo:** O presente estudo teve como objetivo a elaboração de uma cartilha informativa sobre a Higienização Adequada dos Veículos de Transporte, direcionada aos colaboradores responsáveis pelo transporte dos alimentos até o Restaurante Universitário do Campus III da Universidade Federal da Paraíba. **Metodologia:** O material foi elaborado durante o período de estágio supervisionado do Curso Técnico em Nutrição e Dietética do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros da Universidade Federal da Paraíba. A produção da cartilha teve como base as Recomendações de Transporte de Produtos Alimentícios do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Portaria CVS-15/91, do Sistema Único de Saúde (SUS). Para a construção da cartilha utilizou-se a plataforma Canva que possibilitou a criação de forma mais didática e criativa com imagens ilustrativas. **Relato de experiência:** A cartilha foi sugestão das nutricionistas supervisoras do estágio e foram desenvolvidas para serem entregues as empresas e também os fornecedores locais que transportam os alimentos para o Restaurante Universitário do Campus III da UFPB. O material foi elaborado com informações sobre a adequação do método de higiene e desinfecção adequada dos meios de transporte, enfocando as características dos produtos saneantes além de reforçar os cuidados sanitários necessários aos motoristas, ajudantes e demais encarregados, como o uso frequente da máscara e álcool. Essa ação foi importante levando em consideração alerta gerada pela pandemia da Covid-19, que permitiu que, as precauções relacionadas a higiene, seja ela pessoal ou alimentar fossem reforçadas. A cartilha contribuiu para orientar de maneira clara e pedagógica as medidas de controle higiênico que devem ser seguidas e ainda, propiciou disponibilizar informações científicas fundamentais para os condutores, ajudantes, colaboradores da empresa e prestadores de serviço, responsáveis pelo transporte do produto acabado a fim de proporcionar uma alimentação segura e de qualidade aos comensais.

**Palavras-chave:** Higiene; Refeições; Covid-19

**Resumo: 27**  
**ATIVIDADE SUPERVISIONADA NA ÁREA DE SAÚDE COLETIVA  
DESENVOLVIDA NA UNIDADE DE SAÚDE DA CIDADE DE  
BANANEIRAS - PB**

**Francisco de Assis Oliveira<sup>1</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>2</sup>; Geíza Azerêdo<sup>3</sup>; José Douglas Bernardino Domingos<sup>4</sup>; Antonio Alef Pereira de Oliveira<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Me. em Ciência Animal - CCA – UFPB

<sup>2</sup>Dra. em Biotecnologia - RENORBIO – UFRN

<sup>3</sup>Dra. em Nutrição – DN – UFPE

<sup>4</sup>Bacharel em Nutrição – CES – UFCG

<sup>5</sup>Me. Em Tecnologia Agroalimentar – PPGTA- UFPB

**Introdução:** A Nutrição é uma área na qual o profissional Nutricionista atua praticando atividades cabíveis no exercício da função, sendo necessário um estudo para identificar os fatores que levam os problemas nutricionais interpretados por fatores políticos, socioeconômicos e ambientais. Dividida em três áreas na qual esse profissional se insere. Na Saúde Coletiva, faz-se necessário informar à população o direito humano à alimentação e promoção da saúde, compreendendo desde métodos qualitativos e quantitativos para o diagnóstico nutricional, realizando controle e prevenção de doenças relacionadas à nutrição em diferentes fases da vida, com o apoio de políticas e programas voltados para Assistência Nutricional em Saúde Coletiva, com contribuições interdisciplinares em meio ambiente, sustentabilidade e saúde bucal, com ações no âmbito da Estratégia Saúde da Família. A nutrição com atuação na área de Produção de Refeição tem o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de coletividades em acordo com a legislação regulamentadora, de produzir refeições nutricionalmente equilibradas, com adequação higiênico-sanitária, características sensoriais satisfatória e que atendam aos hábitos 10 alimentares dos clientes.

**Objetivos:** Capacitar os envolvidos, aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o curso Técnico em Nutrição e Dietética na área de Saúde Coletiva, em atendimento às normas legais exigidas e em conformidade com as Diretrizes Curriculares para a formação do profissional. **Metodologia:** Foi realizada uma capacitação com conhecimentos, competências, habilidades e atitudes para a atenção à saúde, qualificando-os para atuar de forma crítica, reflexiva e ética no exercício de seu ofício como profissional da saúde, desenvolvendo atividades de avaliação nutricional através da aferição de dados antropométricos, bem como aplicação de inquérito alimentar para posterior orientação e introdução de novos alimentos, e informes sobre alimentos saudáveis e não saudáveis.

**Relato de experiência:** O estágio foi desenvolvido na Unidade de Saúde da cidade de Bananeiras- PB, para a atuação do Técnico em Nutrição e Dietética foi necessário a supervisão de um profissional da área, sendo assim o período de aprendizagem no referido campo se deu sob supervisão do Nutricionista Valter Sales. O Posto de Saúde da Família é um espaço que atende às necessidades da população, realizando atendimento básico à saúde da família de forma preventiva, objetivando atender a programas ou projetos nacionais ou institucionais. Na unidade é realizado atendimento médico, odontológico, psicológico, enfermagem, e atendimento com nutricionista. Com o objetivo de aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso de técnico em Nutrição e Dietética e desenvolver atividades inerentes ao profissional desta área, buscou-se acompanhar as atividades de alimentação e



nutrição desenvolvidas na unidade de saúde; avaliar o estado nutricional e de saúde da população, e identificar grupos em situação de insegurança alimentar e nutricional. Foi observado que a população recebe um atendimento diversificado, ficando assistida pela equipe multidisciplinar, com prevenção e promoção à saúde do cidadão, seguindo os princípios do Sistema Único de Saúde que são a integralidade, a equidade e a universalidade. Alguns pontos foram observados, sendo esses positivos: o acompanhamento do profissional da área de nutrição em campo; o aprendizado do trabalho em equipe multidisciplinar entre outros.

**Palavras-chave:** Nutrição; saúde coletiva.; refeições.

## Resumo: 28

# ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM UM MUNICÍPIO PARAIBANO

José Douglas Bernardino Domingos<sup>1</sup>; Francisco de Assis Oliveira<sup>2</sup>; Antonio Alef  
Pereira de Oliveira<sup>3</sup> João Diniz Neto<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Bacharel em Nutrição - CES – UFCG.

<sup>2</sup> Me. em Ciência Animal - CCA – UFPB.

<sup>3</sup>Me. Em Tecnologia Agroalimentar – PPGTA- UFPB

<sup>4</sup>Téc. Em Nutrição e Dietética – CAVN - UFPB

**Introdução:** Mudanças significativas no consumo alimentar da população foram observadas nas últimas décadas, relacionadas com os processos de transição demográfica, tecnológica e epidemiológica. A transição alimentar e nutricional pode ser definida como o conjunto de mudanças nos padrões alimentares resultantes de modificações na estrutura da dieta dos indivíduos e que se correlacionam com mudanças econômicas, sociais, demográficas e relacionadas à saúde. Muitos elementos contribuíram para o fenômeno da transição nutricional, por exemplo, o avanço da tecnologia junto à indústria de alimentos, e consequentemente, uma maior produção de produtos ultraprocessados que são prejudiciais à saúde por conter inúmeros substâncias maléficas, como gorduras, sal, conservantes, açúcar e corantes. **Objetivo:** analisar e comparar a frequência do consumo de alimentos embutidos e ultraprocessados de indivíduos residentes na região rural e urbana em um município do interior da Paraíba. **Métodologia:** Estudo transversal que realizou um diagnóstico de base populacional e representativo dos indivíduos com 274 domicílios, parte de uma amostra da coorte “SANCUITÉ: Segurança Alimentar e Nutricional em município de pequeno porte: uma análise longitudinal das políticas públicas e da situação de insegurança alimentar da população”, desenvolvida na cidade de Cuité-PB, sendo 200 domicílios localizados na área urbana e 74 na área rural. As entrevistas foram realizadas no domicílio com a pessoa referência da família. Para este estudo utilizou-se o Questionário de Frequência Alimentar (QFA) simples, relativo aos três meses antecedentes a pesquisa, contendo oitenta e cinco alimentos, para esse estudo, utilizou-se apenas os alimentos dos grupos dos embutidos e ultraprocessados. **Relato de Experiência:** A frequência do consumo de alimentos foi categorizada em: Não frequente, quando esse consumo não é realizado semanalmente (Nunca, 1x ao mês e 1 – 3x ao mês); e Frequente, quando o consumo é realizado em uma frequência semanal ou diária (3 – 1x por semana, 2 – 3x por semana, 4 – 5x por semana, 1x ao dia e 2 ou mais vezes ao dia). Os dados foram digitalizados no programa Microsoft Access e a análise dos dados foi a partir no software estatístico STATA 15.0. Foram elaboradas análises descritivas com frequências simples do consumo de cada alimento investigado segundo região de moradia e aplicado o teste qui-quadrado para verificar se a frequência de consumo diferente ao comparar indivíduos residentes na região urbana ou rural ( $p$ -valor = 0,05). Com relação ao consumo alimentar, a linguiça (31,7%) e o presunto/mortadela (26,4%) foram os alimentos que apresentaram maior frequência de consumo no grupo dos Embutidos, seguidos da sardinha em lata (19,34%) e salsicha (17,15%). A sardinha em lata foi o único alimento que apresentou um valor estatístico diferente para consumo ( $p = 0,030$ ) ao comparar área urbana e rural, sendo menor o consumo na zona rural (10,81%). Já no grupo dos ultraprocessados, os sucos industrializados (18,32%) e o refrigerante (17,52%)



foram os produtos consumidos com mais frequência. Os sucos industrializados e miojo foram consumidos mais frequentemente na população rural. Aos alimentos ultraprocessados, a população demonstrou um consumo considerável dos itens.

**Palavras-chaves:** Alimentos; embutidos; industrialização.

**Resumo: 29**  
**USO DAS REDES SOCIAIS (INSTAGRAM) PARA PROMOÇÃO DA  
SAÚDE POR MEIO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM TEMPOS  
DE PANDEMIA**

**Eliane Nascimento Santos<sup>1</sup>; Euzimária Amanso da Silva<sup>1</sup>; Isabelle de Lima Brito<sup>2</sup>;  
Catherine Teixeira de Carvalho<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Estudantes do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética – CAVN/CCHSA/UFPB-  
Campus III.

<sup>2</sup>Docentes/pesquisador do Depto de Tecnologia Agroindustrial – CCHSA/ UFPB –  
Campus III.

**Introdução:** A popularização da internet e a dependência das redes sociais por grande parte da população tem contribuído ainda mais com acesso rápido à informação, o que pode influenciar no comportamento dos indivíduos. Contudo, a procedência das informações, nem sempre é confiável. Neste sentido, o ambiente virtual necessita de conteúdos científicos atrativos que contribuam com as escolhas saudáveis e formação de opinião de seus seguidores. **Objetivos:** Com base nisso, o presente trabalho teve como objetivo utilizar as redes sociais (Instagram) para promoção da saúde por meio da alimentação saudável em tempos de pandemia, por meio de informações com embasamento científico, avaliando o grau de interação dos internautas com os conteúdos abordados. **Métodos:** Trata-se de um estudo quali-quantitativo, descritivo e observacional no qual os materiais feitos sobre a temática de alimentação saudável foram disseminados através de posts feitos mediante o Instagram. Realizou-se publicações semanais sobre a importância dos alimentos e seus nutrientes para a promoção da saúde, principalmente no cenário de pandemia. **Resultados:** Foram avaliados e publicados 5 posts com ênfase na “alimentação saudável”, quanto ao seu conteúdo, impacto e interação realizada pelos os 532 usuários seguidores totais do Instagram. Foram abordados os temas relacionados a alimentação saudável: Orientações para uma vida saudável com base no Guia Alimentar para a População Brasileira - com 23 curtidas, 2 compartilhamentos, 4 comentários positivos e 0 negativos; Alimentos da Horta uma escolha saudável - com 16 curtidas, 4 compartilhamentos, 5 comentários positivos e 0 negativos; A importância das tecnologias de produção como as BPF's para a agricultura familiar - com 14 curtidas, 1 compartilhamento, 1 comentário positivo e 0 negativos; os alimentos como seu remédio - com 27 curtidas, 4 compartilhamentos, 1 comentário positivo e 0 negativos e os benefícios das fibras - com 27 curtidas, 4 compartilhamentos, 4 comentários positivos e 0 negativos. As publicações tiveram uma média de 825 contas alcançadas. **Conclusão:** O uso do Instagram permitiu ter um importante alcance de público e assim difundir informações importantes, de fontes confiáveis, sobre os temas abordados. Além disso, essa estratégia educacional permitiu interação do projeto com a comunidade externa. Portanto, podemos passar para a comunidade, temáticas acerca da nutrição de forma interativa e leve com uso de ferramentas educativas para a produção dos posts para que a comunidade possa absorver conhecimentos de maneira dinâmica e acessível a todos, promovendo informações verdadeiras, uma vez que, desmistificando mitos sobre os alimentos saudáveis por meio da rede social (Instagram).

**Palavras-chave:** Alimentação saudável, Instagram, Informações.

### Resumo: 30

## ELABORAÇÃO DE PROTOCOLO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS PARA OS SERVIÇOS DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SOLÂNEA - PB

Janaina Melo dos Santos<sup>1</sup>; Valdesandra Ataíde<sup>2</sup>; Isabelle de Lima Brito<sup>3</sup>;

<sup>1</sup> Técnica em Nutrição e Dietética - CAVN/CCHSA – UFPB

<sup>2</sup> Nutricionista do Núcleo Ampliado de Saúde da Família (NASF) de Solânea - PB

<sup>3</sup> Docente do Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial – CCHSA – UFPB

**Introdução:** O acompanhamento sistemático do crescimento e do desenvolvimento infantil é de grande importância, pois corresponde ao monitoramento das condições de saúde e nutrição da criança assistida. Índices antropométricos são utilizados como o principal critério desse acompanhamento. Essa indicação baseia-se no conhecimento de que o desequilíbrio entre as necessidades fisiológicas e a ingestão de alimentos causa alterações físicas dos indivíduos, desde o quadro de desnutrição até o sobrepeso e a obesidade. **Objetivo:** Desta forma, o presente estudo teve como objetivo a elaboração de um “Protocolo de Avaliação Nutricional de Crianças” destinado aos serviços de atenção primária do município de Solânea, Paraíba. **Métodos:** Para a construção do protocolo utilizou-se a plataforma online *Canva*, que possibilitou a utilização de imagens e um *design* ilustrativo. A elaboração do protocolo levou em consideração as recomendações e parâmetros das principais diretrizes sobre o crescimento e desenvolvimento infantil, de acordo com a Sociedade Brasileira de Pediatria e Ministério da Saúde. **Resultados:** O material foi desenvolvido como sugestão da supervisora, com o intuito de auxiliar e agilizar o atendimento clínico de crianças nas unidades de atenção primária de Solânea. O protocolo foi produzido iniciando com a descrição dos procedimentos utilizados para a avaliação do perfil alimentar e nutricional das crianças: Anamnese clínica e nutricional; exame físico; diagnóstico nutricional através dos índices antropométricos utilizados como parâmetros de avaliação infantil (P/A; P/I; A/I e IMC/I) e com suas respectivas estimativas de normalidade quanto ao percentil e escore Z; principais exames bioquímicos e valores de referências dos mais comuns e disponibilização de uma ficha para atendimento clínico e anamnese nutricional. A avaliação do crescimento, desenvolvimento e ganho de peso da criança é de extrema importância para detectar alterações de normalidade, para que intervenções clínicas e nutricionais sejam realizadas o mais precocemente possível, o que repercute no cuidado e prevenção de situações mais graves que pudesse comprometer o crescimento, desenvolvimento e até a própria vida da criança. **Conclusão:** A produção deste protocolo contribuirá para as práticas de avaliação clínica nutricional nas unidades de atenção primária de Solânea, para auxiliar no monitoramento contínuo da saúde, crescimento e desenvolvimento das crianças acolhidas, facilitando e agilizando os atendimentos.

**Palavras-chave:** Nutrição; Atenção Básica; Nutrição infantil.

**Resumo: 31**  
**IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM DUAS  
PANIFICADORAS NOS  
MUNICÍPIOS DE CAMPINA GRANDE E LAGOA SECA, PARAÍBA**

**Gabriella Sabryna de Lima Siqueira<sup>1</sup>; Petronio Gomes de França<sup>2</sup>; Wendson de  
Araújo Silva<sup>3</sup> Lais Santana dos Santos<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Graduado/a do curso de Nutrição pela Faculdade Maurício de Nassau.

<sup>2</sup> Graduado/a do curso de Nutrição pela Faculdade Maurício de Nassau.

<sup>3</sup> Graduado/a do curso de Nutrição pela Faculdade Maurício de Nassau.

<sup>4</sup> Professor/a Orientador/a “título” (Esp./ Me./Dra.) do Curso de Nutrição da Faculdade Maurício de Nassau

**Introdução:** A procura por produtos alimentícios de panificação tem aumentado progressivamente nos últimos anos elevando o interesse no aperfeiçoamento e produção dos alimentos, buscando melhorar cada vez mais as exigências técnicas adequadas das boas práticas de fabricação de alimentos, ferramenta que estabelece controles e ações corretivas para requisitos que são importantes para segurança e qualidade dos alimentos, evitando contaminação e obtendo mais segurança deixando os clientes satisfeitos e trazendo bons lucros. **Objetivos:** Avaliar as panificadoras se estavam de acordo com as normas higiênica-sanitárias estabelecidas pela RDC 275 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e implantar as Boas Práticas de Fabricação (BPF). **Metodologia:** Foram escolhidas duas panificadoras e classificadas como panificadora A (Campina Grande/PB) e panificadora B (Lagoa Seca/PB). Foi avaliado as (BPF) utilizando um checklist baseado na RDC 275/2002. O checklist continha 134 itens: aspectos gerais de condições ambientais; instalação de saneamento; produção; equipamentos/utensílios; recursos humanos; higienização/ Controle de pragas. Os itens foram avaliados de acordo, conforme (C) não conforme (NC). Foi coletado os dos dados na primeira visita seguindo todos os cuidados necessários. Em seguida foram analisados os itens que não estavam em conformidade e criado um plano de ação e apresentado aos proprietários para buscar as conformidades. Após dois meses da entrega do plano de ação foi feita a segunda visita para verificar se os itens não conformes apresentavam mudanças. **Resultado:** Na primeira visita os resultados obtidos dos aspectos gerais de recursos humanos, as panificadoras A e B apresentou 62,5 e 42,75% de (C) respectivamente, já na segunda visita foi obtendo 100% de (C) em ambas as panificadoras. Os aspectos gerais de instalações físicas saíram de 46,51% e 34,88% nas panificadoras A e B respectivamente para 72,09% e 74,42% de (C). Diante dos aspectos gerais de controle de pragas, ambas as panificadoras apresentaram 20% de (C) na primeira visita, após a aplicação do plano de ação os resultados foram de 80% na panificadora A e 100% de (C) na panificadora B. Os aspectos gerais de equipamentos/utensílios a panificadora A e B apresentou 44,44% e 33,33% de (C) respectivamente na primeira visita, diante da segunda visita a panificadora A apresentou 77,78% de (C), a panificadora B não teve mudanças. Os aspectos gerais de higienização na primeira visita ambas as panificadoras A e B apresentou 15,38% e 7,69% de (C) respectivamente, com a aplicação do plano de ação os resultados foram bem melhores, 38,46% de (C) para ambas as panificadoras. **Conclusão:** Foi de grande relevância a Implantação do Manual das (BPF) nas duas panificadoras, pois desta forma, o consumidor tem direito à segurança alimentar garantido. Além disso, a boa aceitabilidade por parte dos colaboradores e corpo administrativo do local colaborou para que essas mudanças acontecessem. **Palavras-chave:** Segurança alimentar; Panificadora; Nutrição.

**Resumo: 32****PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS NA ESCOLA: UMA  
ESTRATÉGIA PARA O ENSINO E PARA SEGURANÇA  
ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Maria Janaina Lira Vital<sup>1</sup>; Alex da Silva Barbosa<sup>2</sup>; Ariel Roxany da Silva Brasileiro<sup>3</sup>;  
<sup>4</sup>Cláudia Marques de Araújo<sup>4</sup>; Josileide Carmem Belo Gomes<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Mestranda do Programa Pós-Graduação em Ciências Agrárias (PPGCAG) – UFPB

<sup>2</sup>Professor do Departamento de Agricultura – DA – UFPB

<sup>3</sup>Mestranda do Programa Pós-Graduação em Ciências Agrárias (PPGCAG) – UFPB

<sup>4</sup>Estudante do Curso Técnico em Agropecuária – CAVN- CCHSA- UFPB

<sup>5</sup>Mestranda do Programa Pós-Graduação em Ciências Agrárias (PPGCAG) – UFPB

**Introdução,** A horta agroecológica inserida no ambiente escolar pode ser um laboratório vivo que possibilita o desenvolvimento de diversas atividades pedagógicas em educação ambiental e alimentar unindo teoria e prática de forma contextualizada, auxiliando no processo de ensino-aprendizagem e estreitando relações através da promoção do trabalho coletivo e cooperado entre os agentes envolvidos. **Objetivo,** este trabalho objetivou mostrar a importância do uso das hortaliças como alimento saudável e incentivar as práticas agrícolas sustentáveis. **Métodos,** a horta escolar de base agroecológica foi implantada na Escola de Ensino Fundamental Joaquim Pereira Lima, localizada no município de Penaforte-CE. O público-alvo contemplado com as ações da pesquisa foi composto de 40 alunos do 7º ano. Realizou-se aulas e palestras em sala de aula mostrando os objetivos do projeto, a importância da alimentação saudável e também a importância da utilização de práticas agroecológicas nas escolas. O manejo diário da horta seguiu um roteiro criado pela turma juntamente com o professor de Ciências que inseria os conteúdos de acordo com as práticas realizadas na horta. **Resultados,** através das avaliações realizadas pelo professor de Ciências foi verificado que a utilização da horta como ferramenta facilitadora da aprendizagem contribuiu no ensino e assimilação dos conteúdos. Durante o processo de construção da horta foi possível perceber o quanto as atividades práticas na horta passaram a colaborar com a formação dos alunos no referente a educação alimentar, já que eles mesmos conduziam as atividades na horta e usufruíam das hortaliças na merenda escolar. Além disso, percebeu-se também uma maior conscientização nos alunos em relação às atividades agrícolas que interferem na qualidade desses alimentos e no meio ambiente. **Conclusão,** o projeto serviu para a melhoria no ensino- aprendizagem, exerceu influência na mudança de hábito alimentar e contribuiu para a divulgação de práticas agroecológicas de forma prática e interdisciplinar.

**Palavras-chave:** Horta escolar; Ferramenta didática; Aprendizagem; Escola.

## Resumo: 33

### A IMPORTÂNCIA DA ENTOMOFAUNA PARA OS SISTEMAS DE PRODUÇÃO AGROALIMENTARES

<sup>1</sup>Ariel Roxany da Silva Brasileiro<sup>1</sup>; Alex da Silva Barbosa<sup>2</sup>; Maria Janaína Lira Vital<sup>3</sup>  
Cláudia Marques de Araújo<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Estudante da Pós-Graduação em Ciências Agrárias (Agroecologia) PPGCAG – UFPB.

<sup>2</sup>Professor do Departamento de Agricultura – DA – UFPB.

<sup>3</sup>Estudante da Pós-Graduação em Ciência Agrária – Agroecologia. - PPGCAG – UFPB.

<sup>4</sup>Estudante do Curso de Ciências Agrárias – UFPB.

**Introdução:** A conservação do equilíbrio ecológico num determinado ecossistema é vinculada à diversidade de espécies. Os variados tipos de interações e nichos ecológicos exercidos por essas espécies criam um nível de equilíbrio na comunidade faunística e florística. As práticas de policultivo ou consórcios detêm muitas vantagens na proteção de plantas. Com o crescimento da diversidade de espécies vegetais ocorre uma grande influência no aumento das populações de insetos que acabam sendo inimigos naturais dos insetos que são considerados insetos-pragas. O uso de sistemas de produção em policultivo pode aumentar a elevação da importância dos predadores e parasitas como agentes de controle natural da população de pragas. A segurança alimentar depende diretamente dos insetos, já que 76% das plantas utilizadas para prover alimentos no país dependem da polinização feita por esses animais. Diante dessa realidade de ecossistemas cada vez mais degradados, existe a necessidade iminente de uma recuperação florestal, com isso os sistemas agroflorestais surgem como uma alternativa viável para um atual processo que abraça a recuperação ambiental, produção agrícola e a segurança alimentar. **Materiais e Métodos:** O estudo baseou-se em uma revisão de literatura, no qual desenvolveu-se através de busca no banco de dados *SciELO*, *Google Scholar*. Para esta revisão, foram utilizadas terminologias comuns em português, inglês e espanhol. **Referencial Teórico:** Diferente de sistemas convencionais de culturas agrícolas, os sistemas agroflorestais conseguem ter como aliado inimigos naturais, aumentando o controle biológico e diminuindo a necessidade de uso de produtos químicos para controle de insetos, reduzindo não apenas os custos para o agricultor, como a mão-de-obra para aplicação, além de evitar danos ao meio ambiente e a saúde do produtor. **Resultados e Discussão:** Estudos comprovam que os sistemas agroflorestais apresentam um ecossistema próximo ao encontrado em porções naturais de vegetação, em que completam fatores ideais para que se mantenha o equilíbrio entre presa-predador. **Conclusão:** É necessário mais estudo ecológico, para a maximização do conhecimento e sua aplicabilidade nos sistemas agroflorestais, visando minimizar o impacto sobre a biodiversidade, maximizar a produção e entender como os insetos agem naquele ambiente.

**Palavra-chave:** Equilíbrio; Insetos; Segurança; Alimentar; Policultivo.

**Resumo: 34**  
**ANÁLISE DA TAXA DE OXIDAÇÃO DO ÓLEO DE GIRASSOL  
ADICIONADO DE EXTRATOS NATURAIS SOB ESTOCAGEM  
ACELERADA EM ESTUFA**

**Maíra de Oliveira Namorato Caetano<sup>1</sup>; Neuza Jorge<sup>2</sup>;**

<sup>1</sup>Estudante do Curso de Pós Graduação em Engenharia e Ciência de Alimentos – IBILCE – UNESP. <sup>2</sup>Docente/pesquisador do Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos – IBILCE – UNESP

**Introdução.** As reações de oxidação de lipídios estão entre as mais frequentes em alimentos, sendo uma das principais causas de sua deterioração. Os antioxidantes naturais têm ganhado atenção devido à tendência mundial de evitar ou minimizar o uso de aditivos alimentares artificiais. **Objetivo.** Esta pesquisa teve como objetivo avaliar a eficiência de extratos de louro aplicados em óleo de girassol em relação à taxa de oxidação. **Métodos.** Foram adicionados extratos etanólicos de folhas de louro, espécie *Laurus nobilis*, obtidos a partir das folhas liofilizadas e secas em estufa, em óleo de girassol refinado. Foram avaliados os seguintes tratamentos: Controle (óleo de girassol = OG), TBHQ<sub>200</sub> (OG + 200 mg/kg de TBHQ), EL<sub>200</sub> (OG + 200 mg/kg de fenólicos totais do extrato liofilizado), ES<sub>200</sub> (OG + 200 mg/kg de fenólicos totais do extrato seco), TBHQ<sub>100</sub> + EL<sub>100</sub> (OG + 100 mg/kg de TBHQ + 100 mg/kg de fenólicos totais do extrato liofilizado), TBHQ<sub>100</sub> + ES<sub>100</sub> (OG + 100 mg/kg de TBHQ + 100 mg/kg de fenólicos totais do extrato seco) e EL<sub>100</sub> + ES<sub>100</sub> (OG + 100 mg/kg de fenólicos totais do extrato liofilizado + 100 mg/kg de fenólicos totais do extrato seco). Cada tratamento foi pesado em placa de Petri e colocado em estufa a 60°C, sendo a taxa de oxidação determinada em termos do ganho de massa a cada 24 horas num intervalo de 22 dias. O índice de estabilidade é definido como o tempo requerido para um aumento de massa de 0,5%. **Resultados:** Pode-se verificar um aumento repentino do peso seguido de declínio em todos os tratamentos durante a estocagem, provavelmente pelo fato de que os produtos primários da oxidação formados durante o período de estocagem foram degradados em compostos de baixa massa molecular, inclusive substâncias voláteis. Os tempos requeridos para alcançar 0,5% do aumento de massa para os tratamentos realizados com óleo de girassol foram de 8 dias para o EL<sub>200</sub>, 9 dias para o Controle, ES<sub>200</sub> e EL<sub>100</sub>+ES<sub>100</sub>, 12 dias para ES<sub>100</sub>+TBHQ<sub>100</sub>, 14 dias para EL<sub>100</sub>+TBHQ<sub>100</sub> e 16 dias para TBHQ<sub>100</sub>. O Controle manteve-se estável até o 8º dia, seguido de aumento até o 10º dia, assumindo o máximo de 3,8% de aumento de massa, com posterior decréscimo. Os tratamentos EL<sub>200</sub>, ES<sub>200</sub> e EL<sub>100</sub>+ES<sub>100</sub> apresentaram comportamento similar ao Controle, assumindo maior ganho de massa em 10 dias de estocagem, com 3,1%, 2,3% e 2,8%, respectivamente. O TBHQ<sub>200</sub> foi o mais eficiente em relação à porcentagem de massa adquirida, atingindo um máximo de 3,5% de ganho de massa em 17 dias de estocagem, seguidos dos tratamentos contendo as misturas EL<sub>100</sub>+TBHQ<sub>100</sub> e ES<sub>100</sub>+TBHQ<sub>100</sub>, que adquiriram ganhos de massa máximos de 3,2% e 2,4% em 15 e 13 dias, respectivamente. **Conclusão:** Os resultados demonstraram maior eficiência para o tratamento contendo apenas TBHQ. No entanto, demonstrou que houve sinergismo entre os antioxidantes sintético e natural, quando comparado ao Controle e aos tratamentos contendo apenas extrato.

**Palavras-chave:** ganho de massa; *Laurus nobilis*, antioxidantes.

**Resumo: 35**  
**ANÁLISE DA VEGETAÇÃO EM UM SISTEMA DE PRODUÇÃO  
AGROALIMENTAR NO BREJO DA PARAÍBA**

**Cláudia Marques de Araújo<sup>1</sup>; Alex da Silva Barbosa<sup>2</sup>; Ariel Roxany da Silva  
Brasileiro<sup>3</sup>; Maria Janaína Lira Vital<sup>3</sup>; Janísia Rayane Batista da Silva<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Estudante do Curso Técnico em Agropecuária- CAVN – UFPB.

<sup>2</sup>Professor do Departamento de Agricultura – DA – UFPB.

<sup>3</sup>Mestranda do Programa Pós-Graduação em Ciências Agrárias (PPGCAG) – UFPB.

<sup>4</sup>Estudante do Curso de –Ciências Agrárias – CCHSA – UFPB.

**Introdução**, em razão da importância que exerce sobre a vida no planeta, a biodiversidade tem recebido atenção internacional. A biodiversidade alimentar é representada pela diversidade de plantas, animais e outros organismos vivos empregados na alimentação e que fazem parte das diferentes espécies nos ecossistemas. Sistemas biodiversos estão ligados a segurança alimentar, pois ao empregar técnicas corretas de manejo propiciamos um sistema mais dinâmico e favorável tanto ao meio ambiente como contribui para alimentação saudável. Nesse sentido de sistemas biodiversos, surge a importância do estudo de fitossociologia em locais agrícolas para caracterização e quantificação das espécies presentes. Este trabalho teve como **objetivos**, analisar a composição, similaridade e estrutura do componente arbustivo-arbóreo da área de mandala. Como **Métodos**, para a realização do estudo fitossociológico utilizou-se a metodologia do quadrado de inventário com tamanho de 0,5 x 0,5 em área de mandala no Campus III Bananeiras, área composta de plantas agrícolas, aonde o quadrado de inventário foi lançado ao longo da área no total de dez vezes marcando assim as parcelas e marcando os pontos geográficos das referidas parcelas por meio de aplicativo. **Resultados**, o conhecimento fitossociológico possibilita se ter uma noção de como se encontra a diversidade vegetal no ambiente em estudo para que a partir desse conhecimento se possa partir para outros mecanismos a fim de contribuir pra um ambiente mais diversos. Dentre todas as espécies coletadas nas parcelas se destacam como espécies de maior abundância a Malva santa (*Plectranthus barbatus*) pertencente à família malvaceae, cebolinha (*Allium schoenoprasum*) pertencente à família Amaryllidaceae, feijão verde (*vigna unguiculata*) pertencente à família fabaceae seguido de pimenta malagueta (*Capsicum frutescens*) pertencente à família solanaceae. Dentre as plantas de menor abundância se destacaram o milho (*Zea mays*) das famílias das poaceae, a couve (*Brassica oleracea*) família brassicaceae, o pimentão (*Capsicum annuum*) pertencente à família solanaceae, mastrúz (*Dysphania ambrosioides*) pertencente à família amarantaceae e a pimenta bode rocha (*Capsicum chinense*) pertencente à família solanaceae. Nesse sentido, a mandala é um sistema biodiverso que possui uma diversidade de espécies colaborando para uma alimentação saudável, pois apresenta um sistema dinâmico. **Conclusão**, a partir dos conhecimentos fitossociológicos espera-se que se possam partir para manejos cada vez mais modernos aliados a tecnologia sustentável e que garantam uma resiliência do sistema agrícola, gerando assim uma segurança alimentar e nutricional.

**Palavras-chave:** Mandala; Biodiversidade; Meio ambiente; Alimentação.

## Resumo: 36

# EXTRATOS VEGETAIS COMO ALTERNATIVA AOS AGROTÓXICOS NA PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS

Adelmo Ferreira Silva<sup>1</sup>; Nadiane França da Silva<sup>2</sup>; Natanaelma Silva da Costa<sup>3</sup>;  
Marcos Barros de Medeiros<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Estudante do Curso técnico em paisagismo - CAVN – UFPB.

<sup>2</sup>Estudante de Curso de Bacharelado em Agroecologia – CCHSA – UFPB

<sup>3</sup>Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia (RENORBIO) - CBioTec - UFPB

<sup>4</sup>Docente do Departamento de Agricultura – CCHSA – UFPB

**Introdução** O *Brevicoryne brassicae*, conhecido popularmente como pulgão da couve, é um inseto fitófago com distribuição cosmopolita e principal praga das brássicas, entre elas, a couve (*brassica oleracea*), hortaliça cuja a polpa possui alto teor de umidade, baixo teor lipídico, baixo valor calórico, baixo teor proteico, e bom teor de cinzas totais, indicando elevado teor de minerais. A couve contém concentrações expressivas de cálcio, as quais associadas a uma dieta saudável representam uma alternativa dietética para a recuperação e manutenção do estado nutricional do cálcio, necessário para diversos processos metabólicos e bom funcionamento do organismo humano. Porém, esse alimento sofre a ação de insetos, como o *B. brassicae*, que pode causar perdas de até 80% no cultivo, demandando ações de controle, que geralmente é conduzido utilizando-se de produtos quimiossintéticos. No Brasil 95% dos produtos utilizados para o controle do *B. brassicae* são inseticidas químicos, gerando problemas como: o desenvolvimento de resistências nos insetos, contaminação do agroecossistema, contaminando os alimentos e colocando em risco a saúde humana. Portanto, surge a necessidade de estudar métodos alternativos de controle. Os extratos vegetais são comprovadamente um meio promissor no controle de insetos pragas. **Objetivo** Diante do exposto objetivou-se com esse trabalho avaliar a eficiência do controle de *B. brassicae* utilizando extratos vegetais de Marmeleiro (*Croton sonderianus*) e Jurema-preta (*Mimosa tenuiflora*) nas concentrações de 0% (água), 25%, 50%, 75% e 100% (controle positivo), aplicados sobre discos foliares contendo os pulgões, em pulverização de 0,225 ml. **Métodos:** O experimento foi desenvolvido no Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias (CCHSA) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) – Campus III, no município de Bananeiras – Paraíba. Foram utilizados 400 espécimes de *B. brassicae*, e 2 espécies vegetais para produção do extrato etanólico usados no bioensaio, sendo Marmeleiro (*Croton sonderianus*) e Jurema-preta (*Mimosa tenuiflora*). O ensaio experimental foi conduzido em Delineamento Inteiramente Casualizado (DIC) em arranjo fatorial de dois fatores sendo, 2 extratos e 5 concentrações, com 4 repetições de cada unidade experimental. Foi avaliado a mortalidade de *B. brassicae* 24h após a aplicação via pulverização dos extratos. **Resultados:** Os resultados foram submetidos à análise de variância. Houve efeito de tratamentos e concentrações ( $p < 0,01$ : Tukey). A média de mortos (%) provocado pelo extrato de jurema-preta ( $75,5 \% \pm 3,66a$ ) foi superior ao extrato de marmeleiro ( $53,0\% \pm 3,34b$ ). ( $p < 0,05$ : Tukey). A média de mortos (%) nas concentrações de 0% (água), 25%, 50% e 75% foi de: 10,0, 77,5, 92,5, 97,5 e 100,0 % para Jurema-preta (*M. tenuiflora*) e de 10,0, 35,0, 87,5 e 77,5 %, para Marmeleiro (*C. sonderianus*), respectivamente. **Conclusão** O extrato de Jurema Preta (*M. tenuiflora*) tem letalidade superior ao Marmeleiro (*C. sonderianus*), tendo sua eficácia alcançada a partir da concentração 25%, sobre ninfas e adultos de *B. brassicae*,



evidenciado seu potencial para o controle alternativo do pulgão da couve, assim possibilitando a produção de alimentos mais saudáveis e contribuindo para segurança alimentar.

**Palavras-chave:** Couve, Segurança alimentar, controle alternativo de insetos

**Resumo: 37**  
**EXPERIÊNCIAS CULTURAIS, GASTRONÔMICAS E PRODUTIVAS  
NO PROCESSO DE TORRA E CONSUMO DO CAFÉ NA REGIÃO  
DO BREJO**

**Adelmo Ferreira Silva<sup>1</sup>; Ana Paula Soares Romão<sup>2</sup>; Ramona Louise Rodrigues  
Barbosa Gomes<sup>3</sup> Gabriella Henrique Brandão<sup>4</sup>; Alexandre Eduardo Araújo<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Estudante do Curso técnico em Paisagismo - CAVN – UFPB

<sup>2</sup>Estudante do Curso Bacharelado em Agroecologia - CCHSA – UFPB

<sup>3</sup>Estudante do Curso Bacharelado em Agroecologia - CCHSA – UFPB

<sup>4</sup>Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciências Agrárias (PPGCAG) - UFPB

<sup>5</sup>Docente do Departamento de Agricultura – CCHSA – UFPB

**Introdução:** O cafeeiro é uma planta da família das Rubiáceas, pertencente ao gênero *Coffea*. Sendo o café uma das bebidas mais importantes e consumidas nacionalmente em suas diversas formas de preparo. Por este motivo, compõem uma forte relação com a gastronomia, cultura e economia. Neste sentido, pesquisadores do campus III da Universidade federal da Paraíba, vem desenvolvendo pesquisas em diferentes variedades de café (*Coffea arabica* L.) em Sistema Agroflorestal (SAF) como alternativa de reintroduzir a cultura na região do brejo paraibano ao mesmo tempo que, venha possibilitar uma produção mais sustentável e de forma que possa garantir técnicas acessíveis para agricultores familiares podendo a partir do SAF, ter produção diversificada garantido segurança alimentar e renda com a venda do produtos excedentes. **Objetivo:** Este trabalho teve o objetivo de socializar a possível volta da cultura do café a região com intuito de estender o processo de torrefação artesanal valorizando relatos e vivências das comunidades enquanto soberania e conhecimentos acerca da cultura do café. **Metodologia:** Foram organizadas duas oficinas para torra artesanal do café cultivado em um Sistema Agroflorestal no Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias, através de atividades de pesquisa. A primeira oficina aconteceu na comunidade Gruta de Santa Tereza, no município de Solânea, Paraíba. Nesta, foi estimulado aos agricultores serem protagonistas da oficina de torra artesanal dos grãos e relataram suas experiências resgatando conhecimentos ancestrais acerca da cultura local do café. A segunda oficina foi realizada no Sítio Lages, também no município de Solânea, em forma de minicurso. Na ocasião, além da torra artesanal do café, foi feita visita ao agroecossistema onde a família produz alimentos para a soberania alimentar e econômica. Em ambas, foi facilitada a troca de conhecimento entre agricultores e alunos da universidade. **Relato de experiência:** Nas experiências os agricultores fizeram a torra dos grãos de forma artesanal usando açúcar e rapadura justificando o sabor diferenciado e substância elevada ao café torrado com tais aditivos. Eles fizeram as práticas no processo de torrefação em fogão a lenha com receita usada tradicionalmente pelas comunidades, junto a estas práticas, também relataram seus saberes empíricos tradicionais em relação aos benefícios ou malefícios para a saúde que a bebida processada pode causar, como por exemplo, o café feito a partir do excesso que fica aderido a panela da torra (panela construída de barro), conhecido como “café do caco”, serve como tratamento medicinal contra enxaqueca.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar, Café artesanal; Brejo Paraibano.

## Resumo: 38

# IMPORTÂNCIA DA AGRICULTURA FAMILIAR NO PROCESSO DE COMPRA DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Luzimar Joventina de Melo<sup>1</sup>; Isabelle de Lima Brito<sup>2</sup>; Catherine Teixeira de Carvalho<sup>2</sup>; Esther Pereira da Silva<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Técnica em Nutrição e Dietética – CAVN/CCHSA/UFPB- Campus III.

<sup>2</sup>Docentes/pesquisador do Depto de Tecnologia Agroindustrial – CCHSA/ UFPB – Campus III

<sup>3</sup>Nutricionista técnico-administrativa do CCHSA/UFPB- Campus III

**Introdução:** A alimentação adequada do ponto de vista nutricional é um direito fundamental garantido na constituição federal e diz respeito a uma questão inerente à dignidade das pessoas. A alimentação escolar é um direito dos estudantes, considerada uma das estratégias importantes para o alcance da Segurança Alimentar e Nutricional. O Programa de Alimentação Escolar (PNAE) estabelece como critério fundamental que no mínimo 30% do valor da compra de alimentos destinado para o fornecimento de refeições dos estudantes seja proveniente da agricultura familiar. Essa relação tem promovido uma importante transformação na alimentação escolar, uma vez que permite que alimentos saudáveis e com vínculo regional, produzidos diretamente pela agricultura familiar, possam ser consumidos diariamente pelos alunos da rede pública de todo o Brasil. **Objetivo:** Diante do exposto, o objetivo do estudo foi elaborar um formulário para cadastro dos agricultores familiares locais na perspectiva de auxiliar o processo de compra dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar na alimentação escolar. **Metodologia:** Trata-se de um relato de experiência de caráter qualitativo e descritivo no qual foi proposto um formulário para cadastro dos agricultores familiares a fim de auxiliar no processo de compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para o restaurante universitário da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) do campus III – Bananeiras – PB. Todos os itens foram elaborados com base em uma pesquisa bibliográfica em normativas que consideram tais informações descritas como essenciais para que o agricultor pudesse ser classificado como apto para concorrer à oferta da alimentação. **Relato de experiência:** A partir de encontros prévios com a equipe técnica gestora do restaurante universitário, foi vista a necessidade da construção de um material para ajudar o serviço no processo de compra da agricultura familiar. O formulário contempla os seguintes itens: dados gerais do agricultor; endereço para correspondência; tipos de agronegócios; tipo de propriedade; tipo de mão de obra; número de funcionários; fonte de renda; tipo de cultivares; uso de agrotóxicos; tipo de controle de praga; tipo de produção; média de renda mensal bruta e líquida; período e escoamento da produção; possuir fornecimento para alguma instituição; processo de irrigação; possuir algum convênio e possuir alguma orientação técnica. O formulário foi de grande contribuição para o serviço de alimentação uma vez que contribuiu para realizar um processo seletivo com base nas condições de fornecimento de cada produtor local e no tipo de produto que pudesse atender às necessidades do restaurante universitário, possibilitando o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade para a população, na perspectiva da promoção da segurança alimentar e nutricional.

**Palavras-chave:** Agricultura familiar; alimentação escolar; segurança alimentar e nutricional.

# III EOTND



III ENCONTRO ON-LINE DO TÉCNICO EM  
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



**AGRON FOOD**  
ACADEMY