



FACULDADE SANTA MARIA



DOI: 10.35621/23587490.v6.n4.p1105-1151

ANAIS

COORDENAÇÃO GERAL DO EVENTO
Rayanne de Araújo Torres
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

COMISSÃO ORGANIZADORA DOS ANAIS

Andréia Braga de Oliveira
Ankilma do Nascimento Andrade Feitosa
Enya Maria Mangueira Rolim
Ingridy Michely Gadelha do Nascimento
Raimunda Leite de Alencar Neta

CORPO EDITORIAL

Dra. Ankilma do Nascimento Andrade Feitosa - Enfermeira - Doutora - FSM-PB
Dr. Cícero Cruz Macedo - Médico - Doutor - UFCA - FSM-PB
Dra. Elisangela Vilar de Assis - Fisioterapeuta - Doutorado - UFCG
Dr. Elysson Marcks Gonçalves Andrade - Engenheiro Agrônomo - Doutor - FSM-PB
Dra. Lindalva Alves Cruz - Socióloga - Doutorado - FSM-PB
Dra. Maura Vanessa Silva Sobreira - Enfermeira - Doutora - FSM-PB
Dra. Pavlova Christinne Cavalcanti Lima - Administradora - Doutorado - FSM-PB
Dra. Renata Livia Silva Fonseca de Medeiros - Enfermeira - Doutora - FSM-PB
Dra. Samara Alves Brito - Bióloga - Doutora - FSM-PB
Dr. Wemerson Neves Matias - Farmacêutico - Doutorado - EBSEH

PERIODICIDADE

Anual

IDIOMA

Português - Brasil

AUTOR CORPORATIVO

Departamento - Pós-Graduação Faculdade Santa Maria
Faculdade Santa Maria, BR 230, Km 504, Bairro Cristo Rei
CEP: 58900-000, Cajazeiras-PB / E-mail: ris.fsm@gmail.com

COMISSÃO CIENTÍFICA

Bárbara Costa Paulino
Jallyne Nunes Vieira
Larissa de Brito Medeiros
Neusa Lygia Vilarim Pereira
Rayanne de Araújo Torres

APRESENTAÇÃO

É com satisfação que apresentamos a Comunidade Acadêmica a versão online do Caderno de Resumos dos trabalhos apresentados na III Jornada Acadêmica do Curso de Nutrição da Faculdade Santa Maria - FSM, Cajazeiras-PB. O Evento tem por objetivo promover à comunidade acadêmica importantes discussões e atualizações sobre temas relevantes em nutrição e difundir informações baseadas em evidências científicas que visam complementar o perfil de formação profissional proposto pelo curso. Em adição, busca incentivar a produção científica da comunidade acadêmica, por meio da elaboração de trabalhos nas diversas áreas em que as ciências da nutrição se fazem presente, assim como, divulgar projetos desenvolvidos no âmbito do curso.

Dessa forma, o evento fortalece a formação de futuros profissionais e reforça o compromisso com a qualidade das informações difundidas no meio acadêmico. Ressalta-se também o empenho e dedicação dos docentes orientadores e dos discentes participantes do evento, que culminou com a elaboração deste Caderno de Resumos, constituindo um estímulo a participação em eventos organizados pelo curso e pela Faculdade Santa Maria.

Rayanne de Araújo Torres
Coordenadora do Curso de Graduação de Nutrição

SUMÁRIO

INCIDÊNCIA DE ANEMIA FERROPRIVA EM CRIANÇAS E A SUA RELAÇÃO COM UMA ALIMENTAÇÃO POBRE EM MICRONUTRIENTES: REVISÃO DE LITERATURA	1110
INFLUÊNCIA DA MÍDIA NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL INFANTIL	1112
CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	1114
A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLARES COMO ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA	1116
ATIVIDADE DE PROMOÇÃO À SAÚDE PARA O GRUPO AMIGOS DO PEITO: RELATO DE EXPERIÊNCIA	1118
DIETA VEGETARIANA E OS SEUS RISCOS E BENEFÍCIOS À SAÚDE HUMANA: UMA REVISÃO NA LITERATURA	1120
ANÁLISE QUALITATIVA E QUANTITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO OFERECIDO EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA.....	1122
ACEITABILIDADE DE CARDÁPIO ESCOLARES: UMA REVISÃO DE LITERATURA	1124
CONTRIBUIÇÃO NUTRICIONAL PARA O ALEITAMENTO MATERNO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE: RELATO DE CASO	1126
NUTRIÇÃO NA MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA DE PORTADORES DA DOENÇA DE ALZHEIMER.....	1128
EFEITOS DO DESEQUILÍBRIO DA MICROBIOTA INTESTINAL FATORES ASSOCIADOS À PACIENTES COM CONSTIPAÇÃO	1130
PRINCIPAIS CAUSAS DE HIPOVITAMINOSE A EM CRIANÇAS BRASILEIRAS: REVISÃO LITERÁRIA	1132
INFLUÊNCIA DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DOS PAIS SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES DAS CRIANÇAS	1134
O EFEITO DE DIETA IMUNOMODULADORA EM PACIENTES COM CÂNCER DO TRATO GASTROINTESTINAL SUBMETIDOS À CIRURGIA.....	1136
REFLEXÕES SOBRE UMA EXPERIÊNCIA DE PRÁTICA EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR	1138

O DESEQUILÍBRIO ALIMENTAR E A SUA CORRELAÇÃO COM A OBESIDADE INFANTIL: REVISÃO DE LITERATURA.....	1140
A IMPORTÂNCIA DO PROCESSO DE REMOLHO DO FEIJÃO ANTES DA COCÇÃO: REVISÃO DE LITERATURA	1141
OS IMPACTOS DO MARKETING INFANTIL COMO ESTIMULO AO CONSUMO DE ALIMENTOS OBESOGÊNICOS.....	1143
BENEFÍCIOS DA UTILIZAÇÃO DE PROBIÓTICOS NA TERAPIA NUTRICIONAL NA DOENÇA DE CROHN.....	1145
A UTILIZAÇÃO DE FITOTERÁPICOS COMO UMA MEDIDA COMPLEMENTAR NO TRATAMENTO DO CÂNCER: REVISÃO DE LITERATURA	1146
UTILIZAÇÃO DE PLANTAS MEDICINAIS COMO REMÉDIO CASEIRO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE.....	1148
A ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA	1150

INCIDÊNCIA DE ANEMIA FERROPRIVA EM CRIANÇAS E A SUA RELAÇÃO COM UMA ALIMENTAÇÃO POBRE EM MICRONUTRIENTES: REVISÃO DE LITERATURA

Thais Araújo dos Santos¹

Líverna Maria Furtado²

Rebecca de Lucena Abreu³

Sâmia Smidth da Silva Benevides⁴

Jessica Maria Pinheiro Landim⁵

Rayanne de Araújo Torres⁶

INTRODUÇÃO: A deficiência de micronutrientes é considerada um problema de saúde pública, especialmente em países em desenvolvimento. As principais deficiências são de vitamina A, ferro, zinco e iodo. Para que uma carência de ferro evolua até uma anemia, ocorrem três estágios, sendo o primeiro a redução dos estoques de ferro, seguida pela eritropoiese ferro deficiente até chegar à anemia ferropriva, na qual é caracterizada pela depleção dos níveis de hemoglobina. A anemia ferropriva compromete o sistema imunológico prejudicando o crescimento e desenvolvimento da criança, que é um grupo vulnerável a tal distúrbio nutricional devido a demanda aumentada do ferro. Alguns hábitos alimentares podem deixá-las nessa situação de vulnerabilidade, como por exemplo: o baixo consumo de alimentos fontes de ferro, a introdução alimentar inadequada de leite de vaca e/ou cabra nos primeiros seis meses de vida, que além de conter pouca quantidade de ferro, ainda causa sangramento intestinal, tendo assim, a perda de sangue nas fezes, e conseqüentemente de ferro. **OBJETIVO:** Analisar e compreender com base na leitura científica a ocorrência da anemia e crianças por deficiência de ferro. **MÉTODOS:** Foi realizada uma busca por artigos nos bancos de dados LILACS e BVS onde foram utilizados os descritores “deficiência”, “ferro” e “crianças”, juntamente com o separador “AND”. Os critérios de inclusão foram: artigos escritos no Brasil, em português, entre os anos de 2014 e 2019. Após filtrar as exigências os artigos não relevantes foram excluídos e 3 utilizados como fonte de pesquisa para a escrita do presente trabalho. **RESULTADOS:** Pode - se observar que 100% dos artigos analisados apresentam a baixa condição socioeconômica como causa principal da ocorrência de anemia em crianças. Outros fatores associados a este, como, mães adolescentes e de baixa escolaridade e crianças de menor idade, abaixo de 24 meses, também influenciaram nas causas de maior incidência na

¹ Graduanda do Curso Bacharelado em Nutrição, Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

² Graduanda do Curso Bacharelado em Nutrição, Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

³ Graduanda do Curso Bacharelado em Nutrição, Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

⁴ Graduanda do Curso Bacharelado em Nutrição, Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

⁵ Graduanda do Curso Bacharelado em Nutrição, Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

⁶ Coordenadora e Docente na Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

deficiência de ferro. **CONCLUSÃO:** Os quadros anêmicos por deficiência de ferro, ainda são, infelizmente, um dos problemas mais agravantes de saúde pública. Desse modo, para que ocorra a diminuição desses índices, devem ser aplicadas campanhas de conscientização em UBS's e PSF's sobre a importância de uma alimentação rica em micronutrientes, estratégias governamentais para que pessoas de classe socioeconômicas baixas possam ter acesso a essa alimentação e o incentivo às mães para terem um acompanhamento nutricional durante a gestação e introdução alimentar do lactente a fim de evitar possíveis risco de anemia.

PALAVRAS CHAVE: Crianças. Deficiência. Ferro.

INFLUÊNCIA DA MÍDIA NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL INFANTIL

Ana Thaisa Mota Xavier¹
Larissa de Brito Medeiros²

INTRODUÇÃO: No Brasil, a obesidade alcança cerca de 16,7% da população infantil. Um dos fatores contribuintes para o desenvolvimento dessa doença é a influência da publicidade, propagandas, marcas e desenhos atrativos nas escolhas alimentares e conseqüentemente no estado nutricional das crianças, pois os alimentos lançados no mercado são em grande maioria ricos em gordura, açúcar, calorias e pobres em nutrientes. Dentro desse contexto, a exacerbada exposição infantil a meios televisivos e frequente consumo desses alimentos ofertados pode acarretar inúmeras patologias relacionadas aos componentes apresentados nesses produtos industrializados. **OBJETIVO:** Avaliar a influência da mídia no comportamento alimentar e estado nutricional infantis. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura de artigos publicados nas bases de dados Pubmed, BVS, Lilacs e Scielo, utilizando os seguintes descritores: *marketing*, obesidade infantil e consumo alimentar. As consultas incluíram 53 artigos registrados entre 2013 a 2017 e, quando utilizados os filtros e especificidades, quatro artigos atenderam aos critérios de busca da presente pesquisa. **RESULTADOS:** A partir dos artigos encontrados, foi observada no público infantil uma grande influência da publicidade no comportamento alimentar e, conseqüentemente, no estado nutricional das crianças, visto que elas são vulneráveis à influência do *marketing* e não possuem criticidade em suas escolhas alimentares. O *marketing* alimentício de forma persuasiva se propaga, influenciando nas escolhas, preferências alimentares e desejos de compra das crianças, devido à atração pela embalagem dos produtos. Essa realidade é vista tanto em países desenvolvidos como em países em desenvolvimento e traz muita preocupação, visto que os alimentos que estão sendo ofertados e consumidos são de alta densidade calórica, pobres em nutrientes e favorecem o desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis, como: diabetes, hipertensão, obesidade, dentre outras. **CONCLUSÃO:** A alimentação infantil pode ser influenciada pela publicidade vinculada aos alimentos, como a utilização de personagens e brinquedos, no intuito de atrair a atenção do consumidor, influenciando nas escolhas alimentares. É evidenciada a preferência do público infantil por alimentos calóricos e pouco nutritivos, tendo em vista que as crianças não tem senso crítico para escolher um alimento sem serem persuadidos, quando comparados aos adultos. Apesar disso, há maneiras de amenizar e/ou evitar os efeitos da obesidade, principalmente através de uma alimentação saudável e

¹ Discente do curso de graduação em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Docente do curso de graduação em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

balanceada e educação alimentar e nutricional. Assim, é imprescindível avaliar quais os aspectos que mais influenciam na aquisição dos produtos industrializados ricos em gorduras e açúcar, e, como os pais podem limitar e educar os filhos para obtenção de uma alimentação mais saudável, destacando e evidenciando o grande papel dos responsáveis nos hábitos alimentares infantis.

PALAVRAS CHAVE: Alimentação infantil. Consumo alimentar. *Marketing*. Obesidade infantil.

CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Rebecca de Lucena Abreu¹
Thais Araújo Dos Santos²
Alice Nair do Nascimento Alves³
Barbara Costa Paulino⁴
Jallyne Nunes Vieira⁵

INTRODUÇÃO: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) promove a alimentação escolar para os alunos da educação básica. A alimentação escolar tem mostrado efeitos positivos em relação ao crescimento, desenvolvimento e rendimento dos alunos que se beneficiam do PNAE. As refeições produzidas em ambiente escolar devem ser seguras e adequadas nutricionalmente, tendo em vista que a alimentação escolar desempenha um papel social, uma vez que, para algumas crianças essas são as principais refeições do dia, e pela demanda de produção e manipulação de alimentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) das escolas, tem-se uma grande necessidade de aplicação das Boas Práticas. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão de literatura sobre o controle higiênico-sanitário das Unidades de Alimentação e Nutrição escolares. **MÉTODOS:** Foi realizada uma revisão bibliográfica sobre o tema na Base de dados: Biblioteca virtual em saúde (BVS), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs) e Scientific Eletronic Library Online (SciELO), onde foram usados os filtros: Brasil, português e artigos publicados nos últimos cinco anos. Para isto foram utilizados os termos: controle, higiene, escolares.. Foram encontrados quatro artigos, e todos foram utilizados. **RESULTADOS:** Constata-se que, a maioria das instalações eram inadequadas de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, tendo em vista que apresentavam infiltrações nas paredes, portas não ajustadas aos batentes que permitem a entrada de pragas e vetores, no ambiente de armazenamento possuíam ralos e prateleiras não laváveis. Os manipuladores apresentavam apenas atestado de saúde ocupacional (ASO), após uma vez ao ano eram encaminhados ao hospital municipal para realização de exames, posteriormente foi visto que 21,08% dos manipuladores não faziam os exames anualmente e 13,9% trabalhavam com alguma afecção clínica, sendo assim um risco de contaminação. A maioria das escolas não possuíam manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados. O programa de prevenção de pragas e vetores não é feito periodicamente e nem registrado em alguma planilha de

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

controle. A maioria das Unidades de alimentação coletiva escolares encontram-se em altos níveis de inadequações, prejudicando a qualidade das refeições servidas. **CONCLUSÃO:** Foi visto que boa parte das Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar observadas foram classificadas em risco sanitário alto, por não atenderem aos requisitos de Boas Práticas. As principais inadequações estão relacionadas a estrutura física da UAN Escolar, equipamentos em estado de conservação ruim, falha nos procedimentos de higienização dos utensílios, alimentos, higiene pessoal e também dos ambientes.

PALAVRAS CHAVE: Controle. Escolares. Higiene.

A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLARES COMO ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Yarlla Minelice Costa Cândido¹
Alice Nair do Nascimento Alves²
Renalle Társila Alves de Andrade Oliveira³
Vitória Gomes Alcântara⁴
Rayanne Araújo Torres⁵

INTRODUÇÃO: A promoção da alimentação saudável atua na disseminação de condutas alimentares que promovem melhorias na qualidade de vida e saúde do indivíduo. As escolas são um âmbito vulnerável as quais compactuam com estratégias educativas, sendo susceptível a concretização de ações pautadas na construção de uma nova cultura de saúde com adoção de hábitos de vida mais saudáveis que perpetuem em todas as fases de vida e que possibilitem longevidade ao indivíduo. **OBJETIVO:** Identificar a importância da educação nutricional em escolares como estratégia de promoção de hábitos alimentares saudáveis. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão de literatura, em que foram analisadas as literaturas encontradas na Base de dados: Biblioteca virtual em saúde (BVS), Literatura e Scientific Eletronic Library Online (Scielo), Google Acadêmico, utilizando os filtros: disponível; português; artigos publicados nos últimos cinco anos, e as palavras chaves: hábitos alimentares saudáveis; educação nutricional; escolares. Foram achados um total de dez artigos, selecionando apenas quatro que apresentaram total significância de acordo com o objetivo e tema do trabalho. **RESULTADOS:** Na revisão de estudos, foi possível observar que os escolares (7 a 10 anos) não possuíam hábitos de lavagem das mãos antes da refeição e que por vezes apresentaram ter alguma doença infecto-parasitária. Com relação aos hábitos alimentares foi observado a preferência por alimentos ultraprocessados, favorecendo o planejamento das atividades de educação nutricional com a participação ativa dos escolares. A paródia foi utilizada como estratégia sobre ultraprocessados, além de ser um recurso lúdico, após as atividades os escolares, conseguiram estimular os pais a ler rótulos de alimentos. As análises das estratégias metodológicas utilizadas nos estudos revisados, revelou uma grande predominância de atividades lúdicas, as quais compreendem: Oficinas como introduzir e explicar conceitos da pirâmide dos alimentos, dando destaque a frutas e hortaliças. Bate

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

papo, pinturas, desenhos, histórias contadas com fantoches, dinâmicas, teatro infantil, jogos, encontros e palestras sobre alimentação e nutrição. Os estudos revisados apontaram para melhoria de conhecimento e dentre alguns deles, foi possível identificar mudanças de hábitos alimentares, resultando em alteração do estado nutricional dos mesmos. **CONCLUSÃO:** As estratégias de ações educativas desenvolvidas permitiram, a construção de conhecimentos importantes da alimentação e nutrição nos escolares. Com a utilização dos recursos lúdicos que apresentam-se adequados na promoção de interesse, participação ativa dos alunos e disseminação de conhecimento nas mudanças de hábitos alimentares saudáveis.

PALAVRAS CHAVE: Educação Nutricional. Escolares. Hábitos Alimentares Saudáveis.

ATIVIDADE DE PROMOÇÃO À SAÚDE PARA O GRUPO AMIGOS DO PEITO: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Maria Luana Andrade Valentim¹
Joyce Ribeiro Pereira²
Janinne Quaresma Holanda³
Raélem Diniz Ferreira⁴
Jallyne Nunes Vieira⁵

INTRODUÇÃO: As transições demográficas e epidemiológicas globais sinalizam um impacto cada vez maior na incidência de câncer. O INCA estima que, em 2018, houve ocorrência de 600 mil novos casos de câncer na população brasileira. Nesse contexto, observa-se a importância da promoção à saúde, incluindo atividades de educação alimentar e nutricional, proteção específica e diagnóstico precoce, pois a promoção e a prevenção primária do câncer garantem uma melhor qualidade de vida. Além disso, os hábitos de vida saudáveis permitem a eficácia do tratamento e a recuperação. **OBJETIVO:** Delinear a experiência de ações de promoção à saúde durante uma atividade de intervenção com homens e mulheres participantes do grupo “Amigos do Peito” do município de Cajazeiras-PB. **MÉTODOS:** Trata-se de um relato de experiência de uma das atividades vivenciadas durante o estágio supervisionado de nutrição social. A atividade foi realizada no dia 14 de março de 2019, sendo planejada para 15 participantes do grupo. Foram definidas duas atividades, sendo a primeira denominada “Dinâmica do Abraço: espalhando afetividade”, para a realização da mesma, utilizou-se uma caixa com papéis contendo o nome de onze tipos de abraços, uma bolinha, um notebook e caixas de som para reproduzir músicas, essa dinâmica consistiu em passar a bolinha de mão em mão enquanto o som tocava, quando a música parava, a pessoa que estivesse com a posse da bolinha pegava um papel e escolhia uma pessoa para dar o abraço sorteado. A segunda atividade tratou-se de uma roda de conversa para discussão acerca da alimentação para pacientes oncológicos, uma forma de influenciar mudança de hábitos para melhorar a qualidade de vida. **RESULTADOS:** As atividades de promoção à saúde foram realizadas com quatro mulheres. Inicialmente, todas elas se apresentaram, e cada uma começou a relatar sobre sua história de vida, incluindo no relato a descoberta da doença, fase de aceitação, tratamento e cura. Logo após, iniciou a “Dinâmica do Abraço”, com o objetivo de estabelecer laços de confiança entre o grupo. Em seguida, teve a abertura para a realização da roda de conversa sobre os mitos que cercam a alimentação desse público e sobre

¹ Discente da Faculdade Santa Maria.

² Discente da Faculdade Santa Maria.

³ Discente da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discente da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente da Faculdade Santa Maria.

alimentos que seriam curadores do câncer. Todas as participantes demonstraram interesse no tema abordado, algumas relataram não possuir um hábito alimentar saudável antes da descoberta do câncer, porém enfatizaram que após o tratamento buscam um estilo de vida melhor para auxiliar na redução dos agravos causados pelo câncer. **CONCLUSÕES:** A experiência teve grande relevância para o grupo “Amigos do peito”, pois as participantes se mostraram motivadas a ter estilo de vida saudável. No entanto, uma das limitações encontradas foi o horário para realizar essa atividade, visto que alguns integrantes do grupo trabalham, sendo difícil conseguir um maior quantitativo de pessoas. Mesmo assim, essas atividades foram importantes para estimular a construção de hábitos saudáveis, bem estar e qualidade de vida nas pessoas que foram acometidas pelo câncer.

PALAVRAS CHAVE: Educação alimentar e nutricional. Educação em Saúde. Câncer.

DIETA VEGETARIANA E OS SEUS RISCOS E BENEFÍCIOS À SAÚDE HUMANA: UMA REVISÃO NA LITERATURA

Cícera Andrade Bento¹
Carla Maria de Araújo Ferreira²
Nailza Alves da Silva Lucena³
Jallyne Nunes Vieira⁴

INTRODUÇÃO: Um estilo de vida de natureza vegetariana pode ser definido como o consumo de uma dieta composta por alimentos de origem vegetal, excluindo os produtos de origem animal, como as carnes, peixes e frutos do mar, podendo ser inseridos ou não os ovos, laticínios e derivados. Dentre as motivações que levam pessoas a aderir esse estilo de vida, inclui o cuidado com a saúde, a religião, a ética ligada à preocupação com o bem-estar animal e a consequência do consumo de carne no meio ambiente. Essa é uma transformação no modo de vida que vem crescendo nos últimos anos e essa adoção pode resultar em um grande risco de carências nutricionais, sendo fundamental que esse público juntamente com os profissionais da saúde tenha acesso ao conhecimento dos riscos e benefícios associados. **OBJETIVO:** Revisar a literatura científica a fim de abordar os riscos e benefícios relacionados ao vegetarianismo para saúde humana. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão integrativa de artigos publicados nas bases de dados: Pub Med, Scielo e Lilacs, utilizando como descritores: dieta vegetariana, motivação e estilo de vida. Foram utilizados como critérios de inclusão artigos registrados entre os anos de 2015 a 2019, textos completos e no idioma português e inglês. A partir desses, foram encontrados dezesseis artigos, dos quais sete deles foram utilizados porque se enquadravam no tema proposto, atendendo melhor aos critérios de busca. **RESULTADOS:** As crianças vegetarianas têm maior prevalência de deficiência de vitamina B12, elevado consumo de fibras alimentares, contribuindo para a saciedade, dificultando o alcance das necessidades energéticas diárias, porém favorecendo o bom funcionamento intestinal. Quando comparado crianças vegetarianas com crianças onívoras, constatou-se que as crianças vegetarianas têm um consumo maior de gordura poliinsaturada e menos gordura saturada, além do consumo menor de açúcares, resultando em uma ingestão inferior ao valor energético recomendado. Como também as medidas corporais (peso e estatura) apresentaram-se abaixo do normal pelo fato de não atingirem o aporte energético adequado. **CONCLUSÃO:** Diante disso, constatou-se que o vegetarianismo é um estilo de vida que pode comprometer o aporte nutricional do indivíduo, especialmente em crianças, não atingindo as necessidades energéticas diárias,

¹ Discentes da Faculdade Santa Maria.

² Discentes da Faculdade Santa Maria.

³ Discentes da Faculdade Santa Maria.

⁴ Docente da Faculdade Santa Maria.

como também na deficiência de vitaminas especiais como a B12. Valendo ressaltar que, os benefícios incluem a redução do consumo de gorduras saturadas e um aporte maior de fibras. Portanto, para que os vegetarianos não tenham deficiências nutricionais é necessário que planejem sua alimentação com um acompanhamento adequado do profissional nutricionista.

PALAVRAS CHAVE: Dieta Vegetariana. Estilo de vida. Motivação.

ANÁLISE QUALITATIVA E QUANTITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO OFERECIDO EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Maria Luana Andrade Valentim¹

Joyce Ribeiro Pereira²

Barbara Costa Paulino³

INTRODUÇÃO: Um Serviço de Nutrição e Dietética (SND) tem por objetivo o fornecimento de refeições saudáveis, visando manter ou recuperar a saúde dos comensais. Cabe ao nutricionista, em conjunto com a equipe do SND, planejar as refeições nutricionalmente adequadas e sensorialmente agradáveis para estimular a aceitação dos pacientes, influenciando positivamente o estado clínico e nutricional dos mesmos. Para atender às necessidades fisiológicas e sensoriais do público, é necessário que o cardápio seja colorido, contenha alimentos de todos os grupos alimentares, com texturas, odores e sabores agradáveis, além de seguro do ponto de vista higiênico-sanitário. **OBJETIVO:** Analisar qualitativamente e quantitativamente, o cardápio fornecido aos pacientes em dieta livre em um Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital público, localizado na cidade de Cajazeiras/PB. **MÉTODOS:** A presente pesquisa trata-se de um estudo transversal e observacional de abordagem qualitativa e quantitativa das refeições servidas aos pacientes de um serviço de nutrição e dietética. A coleta de dados realizou-se entre os meses de agosto a setembro de 2018. Em primeiro momento houve uma análise das preparações servidas em relação às conformidades e não conformidades encontradas no cardápio, quanto às normas técnicas aplicadas à escrita do cardápio, aspectos organolépticos, como as cores e texturas dos alimentos preparados. Assim como, foi realizada a pesagem das refeições e verificação das medidas caseiras utilizadas durante a montagem das marmitas, em seguida, utilizou-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos, para calcular o valor calórico de cada preparação e possibilitar a posterior comparação com os parâmetros nutricionais recomendados pela Pirâmide Alimentar Brasileira. **RESULTADOS:** O cardápio não atendia às normas técnicas de escrita, pois não apresentava os métodos de cocção para o preparo dos alimentos, não especificava os tipos de proteínas que seriam utilizadas e não possuía uma sequência seguindo as normas para elaboração de cardápio. Além disso, apresentava monotonia das cores e preparações, e a montagem das marmitas não era realizada de maneira padronizada. Também se pôde observar uma baixa oferta de vegetais folhosos, repetição das saladas e o alto percentual de carboidratos simples. Quanto aos

¹ Discente da Faculdade Santa Maria.

² Discente da Faculdade Santa Maria.

³ Docente da Faculdade Santa Maria.

pontos positivos, destaca-se a ausência de frituras, sucos, doces e sobremesas. Com relação à análise quantitativa, os percentuais médios de macronutrientes foram: proteína (18,25%), carboidrato (69,70%) e lipídeo (5,07%). **CONCLUSÃO:** As mais importantes inadequações encontradas no cardápio foram o não atendimento às normas de escrita do cardápio, a oferta elevada de carboidratos de alto índice glicêmico em uma mesma refeição, o baixo fornecimento de vegetais folhosos e a monotonia das cores, alimentos e preparações. Os valores de energia apresentaram-se elevados e havia desproporcionalidade entre os macronutrientes. Com isso, vê-se a necessidade da implementação de um novo cardápio, que leve em consideração a qualidade, quantidade, harmonia e equilíbrio das preparações, além disso, que seja realizado treinamento dos colaboradores quanto ao manuseio das marmitas.

PALAVRAS CHAVE: Cardápio. Macronutrientes. Serviço de nutrição e dietética.

ACEITABILIDADE DE CARDÁPIO ESCOLARES: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Yarlla Minelice Costa Cândido¹
Sandra Araújo de Oliveira²
Valéria Cavalcante Trigueiro Josué³
Barbara Costa Paulino⁴
Jallyne Nunes Vieira⁵

INTRODUÇÃO: A alimentação saudável e adequada na fase escolar é indispensável, visto que contribui para o crescimento e desenvolvimento no aprendizado e rendimento escolar, além de formação de hábitos saudáveis. A alimentação escolar deve atender a todas as necessidades nutricionais e suas preferências alimentares que são ofertadas durante todo período letivo. Considerando a importância da alimentação escolar em relação ao cardápio, a aceitação ou recusa, avalia a qualidade de alimentos oferecidos aos escolares, através de um teste de aceitabilidade que estima o índice de aceitabilidade da alimentação ofertada em escolas, para investigar a qualidade do serviço e evitar o desperdício. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão de literatura sobre a aceitação de cardápios escolares. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão de literatura, que foram analisadas as literaturas encontradas nas bases de dados: Biblioteca virtual em saúde (BVS), Scientific Eletronic Library Online (Scielo) e Google Acadêmico, utilizando os filtros: disponível, português; artigos publicados nos últimos cinco anos, e as palavras chaves: alimentação escolar; aceitabilidade; cardápio. Foram encontrados sete artigos, selecionados apenas três que se adequavam aos objetivos. **RESULTADOS:** Um estudo realizado na escola municipal de Porto Velho - RO, com estudantes do ensino de jovens e adultos (EJA) com faixa etária de 17 a 55 anos, utilizando do método escala hedônica facial, a fim de avaliar o resto ingestão das preparações oferecida na escola. Constatou-se através da escala hedônica que os alunos tiveram uma maior preferência por preparações salgadas, atingindo percentual superior a 85%, que é considerada como adequado pelo Fundo Nacional para o Desenvolvimento Escolar (FNDE). As preparações doces não atingiram o percentual considerado como adequado, não atingindo uma aceitabilidade pelos escolares. Em outro estudo feito com estudantes da educação de jovens e adultos (EJA), em duas escolas públicas de Porto Velho-RO apresentou boa adesão da alimentação oferecida nas escolas. Com relação à aceitação da refeição, tem-se que obteve índices inferiores às recomendações pelo PNAE, que considera como

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

adequado quando o índice é igual ou maior a 90%. Com relação às preparações as que os alunos mais gostaram foram arroz com frango e macarrão com carne moída e as que menos gostaram foram biscoito água e sal e biscoito doce. Em uma análise realizada nas escolas municipais de Barão do Triunfo-RS avaliou a aceitação dos cardápios dos alunos da oitava série com idade entre 4 a 14 anos através da frequência de votação da escala hedônica, sendo que 56,32% dos alunos gostaram extremamente da alimentação escolar e 22,42% gostaram moderadamente. A porcentagem de adesão dos cardápios nas escolas foi de 86,44% e de aceitação foi de 90,64%. Os índices de adesão e aceitação foram considerados como adequados em escolas da zona rural. **CONCLUSÃO:** Percebe-se a necessidade de modificação no planejamento dos cardápios, tendo em vista, uma maior aceitação com quantidade, qualidade e saúde para os escolares, integrando ações a respeito da educação alimentar e nutricional, na promoção de valorização da alimentação servida na escola com a finalidade de aumentar a aceitabilidade dos cardápios escolares evitando o desperdício.

PALAVRAS CHAVE: Aceitabilidade. Alimentação Escolar. Cardápio.

CONTRIBUIÇÃO NUTRICIONAL PARA O ALEITAMENTO MATERNO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE: RELATO DE CASO

Cícera Andrade Bento¹
Nailza Alves da Silva Lucena²
Carla Maria de Araújo Ferreira³
Luana Kerolaine de Moura Gonzaga⁴

INTRODUÇÃO: O aleitamento materno é de grande importância, pois é a melhor fonte de nutrientes para o bebê nos primeiros meses de vida, de modo que o incentivo a amamentação proporciona uma alimentação nutricionalmente completa para o desenvolvimento e crescimento da criança, exerce ação imunológica, além de promover a criação de laços emocionais mais fortes entre mãe e filho. Contudo, a amamentação sofre influência de alguns aspectos: social, cultural, familiar, psicológico, ambiental, entre outros, podendo a mãe adotar essa prática ou não. Todavia é necessário estímulo e motivação por parte dos profissionais de saúde, que devem ser qualificados para levar conhecimento a mãe, incentivando-a para a prática da amamentação. **OBJETIVO:** Relatar a experiência de uma ação de promoção ao Aleitamento Materno e da Alimentação Complementar Saudável, desenvolvida no estágio Supervisionado de Nutrição Social, cujo público alvo foi gestantes e mães assistidas pela atenção primária a saúde. **MÉTODOS:** Em atenção a campanha do mês de agosto (Agosto Dourado), realizou-se uma ação educativa de promoção ao aleitamento materno, na qual foi planejada e desenvolvida pelas estagiárias do Estágio Supervisionado em Nutrição Social da Faculdade Santa Maria, essa atividade foi direcionada para atender especificamente um grupo de gestantes, além de que, foi agendada com uma semana de antecedência e efetuada na sala de espera em uma Unidade Básica de Saúde (UBS), situada na Cidade de Cajazeiras-PB. A princípio foi exposto uma mama confeccionada com TNT e algodão para explicar a técnica correta de preparar o seio para a hora da amamentação. Foram utilizados também dois cartazes, um mostrava a imagem de um bebê, contendo informações sobre a pega correta do bebê ao seio, o outro trazia informações sobre a alimentação complementar da criança e por último foi feito uma dinâmica de mito ou verdade envolvendo perguntas sobre o aleitamento materno. **RESULTADOS:** Durante a atividade houve a interação das gestantes, mostrando curiosidade e interesse pelo assunto abordado, visto que, nos dá um retorno positivo do trabalho, ou seja, indica que a ação atingiu o objetivo

¹ Discente da Faculdade Santa Maria.

² Discente da Faculdade Santa Maria.

³ Discente da Faculdade Santa Maria.

⁴ Docente da Faculdade Santa Maria.

proposto. A prática nos mostrou o quanto o profissional nutricionista é essencial e pode fazer a diferença na promoção de hábitos alimentares saudáveis em um público de mulheres gestantes. Sendo assim, as ações realizadas nas UBS são primordiais para que possamos demonstrar o nosso valor como profissional de saúde. Além disso, para a concretização das atividades propostas, dispomos de orientação de uma profissional capacitada. **CONCLUSÃO:** A prática nos possibilita uma rica experiência sobre a nossa utilização de saberes adquiridos na teoria, em que atuar diretamente com o público e realizar atividades específicas nos permite mostrar de forma clara e contínua os aperfeiçoamentos e as prestações de assistência do nutricionista, assim como nos preparar de forma característica como profissionais.

PALAVRAS CHAVE: Aleitamento Materno. Desmame Precoce. Nutrição do Lactente.

NUTRIÇÃO NA MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA DE PORTADORES DA DOENÇA DE ALZHEIMER

Daniel Pinheiro Fernandes¹
Larissa de Brito Medeiros²

INTRODUÇÃO: A doença de *Alzheimer* (DA) é uma doença neurodegenerativa caracterizada por um declínio na função cognitiva que acomete principalmente adultos mais velhos e com incidência crescente em função da idade. A progressão da doença é caracterizada por quadros de perda de memória, capacidade de julgamento, personalidade e linguagem, chegando até a incapacidade profunda, mudez e imobilidade. Nesse sentido, a assistência interdisciplinar é fundamental durante todo o curso da doença, e o nutricionista é parte essencial desta equipe, visto as alterações comportamentais em relação à alimentação e à perda de peso prevalente nesses pacientes. **OBJETIVO:** Elucidar através de uma revisão da literatura o papel que a nutrição exerce como parte estratégica na melhoria da qualidade de vida de pacientes com doença de *Alzheimer*. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão bibliográfica da literatura utilizando artigos pesquisados nas bases de dados Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e PUBMED. Foram utilizados os seguintes descritores associados: doença de *Alzheimer*, nutrição e qualidade de vida. A partir destes descritores, foram achadas 74 publicações. Após a aplicação dos filtros: texto completo grátis e últimos 3 anos, restaram 17 e foram excluídas as repetidas e selecionadas as pertinentes ao tema, totalizando 4 publicações para construção do trabalho. As pesquisas e análises foram realizadas no período de 10 a 18 de agosto do ano de 2019. **RESULTADOS:** Nos estágios iniciais da DA, a abordagem nutricional deve ser voltada para prevenir a perda de peso e a redução da degeneração sináptica. Em relação à ingestão calórica foi visto que uma interação maior do paciente com o seu cuidador aumenta a ingestão alimentar e que o uso da orientação verbal e/ou gestual pode auxiliar na agnosia prevalente na demência. Além disso, o uso de *Finger Foods*, pode auxiliar na otimização da ingestão calórica, sobretudo em pacientes com apraxia. Tem-se visto que nutrientes específicos como colina, ácido docosahexaenóico, ácido eicosapentaenoico e monofosfato de uridina podem contribuir para a neurogênese e para sinaptogênese na DA. Foi sugerido também que a utilização de 1,5g/kg/dia de proteína é benéfica para a manutenção da massa magra e força muscular, devido ao estado hipercatabólico presente. O uso de suplementos dietéticos também é considerado benéfico, pois otimiza o estado nutricional e melhora a resposta imune. Estudos baseados em pesquisas *in vitro* mostraram que a dieta cetogênica pode apresentar propriedades neuroprotetoras, pois os corpos cetônicos podem fornecer energia, já que na DA há uma diminuição

¹ Acadêmico do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Docente do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

na utilização da glicose. A literatura também mostra a utilização da dieta do mediterrâneo como estratégia na prevenção e na manutenção de um estado nutricional estável para DA, visto o seu potencial contra o estresse oxidativo e quadros inflamatórios, ambos relacionados com o declínio da função cognitiva. **CONCLUSÃO:** A terapia nutricional tem importante relevância na manutenção do estado nutricional e na qualidade de vida de pacientes com AD, como também no possível retardo da progressão da doença. No entanto, é preciso cautela e mais estudos, principalmente ensaios clínicos, que comprovem a eficácia de dietas especializadas para esse tipo de patologia.

PALAVRAS CHAVE: Dieta. Qualidade de vida. Terapia nutricional.

EFEITOS DO DESEQUILIBRIO DA MICROBIOTA INTESTINAL FATORES ASSOCIADOS À PACIENTES COM CONSTIPAÇÃO

Inaiara Vitoria da Silva Barbosa¹
Daiane Claudino Duarte²
Maria de Fátima Rodrigues³
Carolina Moreira de Santana⁴

INTRODUÇÃO: Constipação intestinal (CI) é definida como uma gama de sintomas que levam a dificuldade de realização da excreção das fezes. Esta doença crônica pode ser desencadeada por diversos fatores, como mudança na dieta e ingestão de fluidos, diminuição da ingestão de produtos contendo fibras, uso de determinados medicamentos, inatividade física, envelhecimento, dentre outros. Além disso, pode ser uma condição secundária à disbiose intestinal, caracterizada pela diminuição das bactérias benéficas e aumento das potencialmente patogênicas, afetando, assim, a motilidade intestinal e a função secretória intestinal. **OBJETIVO:** Observar a relação do desequilíbrio da microbiota intestinal e fatores associados à pacientes com constipação. **MÉTODOS:** Trata-se de um estudo realizado por meio de revisão integrativa da literatura. A pesquisa foi realizada no mês de agosto de 2019, por meio das bases de dados Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), a partir dos Descritores Controlados em Ciências da Saúde (DeCS): Constipação intestinal, Microbioma Gastrointestinal, Paciente. O universo do estudo foi constituído por 06 publicações, uma vez que atenderam aos critérios previamente estabelecidos e atendiam ao objetivo do estudo. **RESULTADOS:** Estudos apontam que dentre os fatores para desenvolvimento do sintoma da CI está o desequilíbrio da flora intestinal, este desequilíbrio devido a um maior número de bactérias patogênicas que bactérias benéficas. A microbiota intestinal, além de atuar na prevenção de doenças no intestino, melhora o sistema imunológico, ajuda no funcionamento do trânsito intestinal, diminui as ocorrências de casos de constipação. A probioticoterapia em muitos estudos já mostram sua utilização para melhora das colonizações bacterianas intestinais com probióticos vivos. É comprovado que o uso de probióticos alivia os sintomas da constipação, ajudando no funcionamento do trânsito intestinal. Seu uso melhora a intensidade da dor, desconforto abdominal, esforço evacuatório, sensação de esvaziamento incompleto, consistência das fezes e bem-estar geral dos pacientes. A microbiota intestinal é muito importante para o desenvolvimento da manutenção da homeostase do intestino, através de interações

¹ Acadêmica do curso de Nutrição da Faculdade Santa Maria (FSM), Cajazeiras, Paraíba.

² Acadêmica do curso de Nutrição da Faculdade Santa Maria (FSM), Cajazeiras, Paraíba.

³ Acadêmica do curso de Nutrição da Faculdade Santa Maria (FSM), Cajazeiras, Paraíba.

⁴ Docente da Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, Paraíba.

com o sistema imune do hospedeiro. Muitos estudos científicos já mostram que quando a microbiota intestinal está desequilibrada, várias doenças crônicas não transmissíveis estão se desenvolvendo neste hospedeiro. Estudos têm revelado os efeitos dinâmicos do Transplante de Microbiota Fecal (TMF) em pacientes com prisão de ventre e melhora da função intestinal. O TMF é definido como o método pelo qual bactérias comensais, pertencentes ao TGI de pessoas saudáveis, são inseridas em pacientes com alteração intestino, com o objetivo de restaurar a microbiota natural, essa terapia é indicada para paciente com CI crônica. **CONCLUSÃO:** Observou-se na temática que equilíbrio da microbiota intestinal ajuda no funcionamento do trânsito intestinal diminuindo os casos com constipação. A importância de se consumir uma alimentação em proporções equilibradas, a fim de garantir todos os nutrientes essenciais para um bom funcionamento intestinal seja tratada para melhorar as condições clínicas e proporcionar qualidade de vida dos pacientes.

PALAVRAS CHAVE: Constipação intestinal. Microbioma Gastrointestinal. Paciente.

PRINCIPAIS CAUSAS DE HIPOVITAMINOSE A EM CRIANÇAS BRASILEIRAS: REVISÃO LITERÁRIA

Sâmia Smidth da Silva Benevides¹

Ana Maria Dias Ramalho²

Maria Clara Mendes Cardoso³

Larissa de Brito Medeiros⁴

INTRODUÇÃO: A vitamina A é um micronutriente que compõe o grupo das vitaminas lipossolúveis. Ela pode ser encontrada na forma mais bem biodisponível em alimentos de origem animal, bem como nos alimentos de origem vegetal, como carotenoide, grupo de pigmentos naturais com atividade de vitamina A no organismo. Essa vitamina é importante para a função visual e sistêmica e a sua deficiência pode originar diversas condições patológicas, como problemas na visão e aumento de suscetibilidade a infecções. Entender as causas da deficiência desse micronutriente pode ajudar a combater e prevenir as consequências de sua carência. **OBJETIVO:** Analisar e compreender as principais causas e parâmetros relacionados à hipovitaminose A em crianças brasileiras. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão literária, na qual foi realizada uma pesquisa por artigos presente na base de dados SciELO, utilizando os seguintes descritores associados: “vitamina A”, “deficiência de vitamina A” e “criança”, o que resultou em um total de 35 artigos. Foram empregados os seguintes critérios de inclusão: “Idioma português”, “publicados nos últimos cinco anos”, apresentando como resultado um total de 9 artigos, dos quais foram selecionados 4 pertinentes ao tema. **RESULTADOS:** A partir da pesquisa levantada, observou-se que no Brasil a baixa escolaridade e renda da mãe estão bastante associadas à maior frequência de hipovitaminose A em crianças. Esse fato demonstra a falta de informação que os pais e/ou responsáveis das crianças tem sobre a importância desse micronutriente e as implicações do consumo inadequado de fontes alimentares de vitamina A. Outra variável relevante é que algumas crianças que ingeriam quantidades adequadas da vitamina apresentavam baixo consumo de gorduras dietéticas, o que pode explicar a má absorção e deficiência da vitamina. Dentro desse contexto, ferramentas como orientações gratuitas em Unidades Básicas de Saúde para os pais ou responsáveis sobre alimentos fontes de vitamina A e uma expansão do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A são sugeridas para contornar a prevalência de hipovitaminose A infantil no Brasil. **CONCLUSÃO:** A partir do que foi elucidado, sabe-se que a deficiência desse micronutriente pode acarretar algumas complicações na saúde das crianças, como prejuízo da adaptação ao escuro e

¹ Discente do Curso Bacharelado em Nutrição, Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

² Discente do Curso Bacharelado em Nutrição, Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

³ Discente do Curso Bacharelado em Nutrição, Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

⁴ Docente na Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

mortalidade por diarreia. Desse modo, é imprescindível se atentar para a grande importância da conscientização em relação aos riscos da hipovitaminose A, bem como, a importância da garantia da aplicação efetiva do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A nas regiões brasileiras mais vulneráveis, como a Norte e Nordeste.

PALAVRAS CHAVE: Crianças. Deficiência de vitamina A. Vitamina A.

INFLUÊNCIA DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DOS PAIS SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES DAS CRIANÇAS

Dallanna Régia Lima Dias¹
Larissa de Brito Medeiros²

INTRODUÇÃO: Recentemente a população brasileira vem sofrendo algumas alterações nos padrões dietéticos e nutricionais em diversas classes sociais e faixas etárias. Esse processo é definido como transição nutricional, na qual ocorre uma redução das carências nutricionais e um aumento de sobrepeso e obesidade. Tendo em vista que as atitudes e as reações dos pais durante as refeições podem servir de modelo para as crianças e podem estar bastante associadas com a má alimentação infantil, o âmbito da refeição familiar tem o poder de impactar significativamente a ingestão das crianças e pode oferecer um caminho para a obesidade ou para prevenção dela. Os pais devem criar um ambiente propício para que os seus filhos venham a desenvolver comportamentos alimentares saudáveis. Além disso, a oferta e o acesso a determinados alimentos influenciam na preferência alimentar das crianças, pois na maioria das vezes, os pais tem em casa alimentos que sejam da sua preferência, interferindo, dessa forma, nos hábitos alimentares dos seus filhos. **OBJETIVO:** Avaliar a influência do comportamento alimentar dos pais sobre os hábitos alimentares das crianças. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão integrativa de artigos publicados nas bases de dados: *Scientific Eletronic Library Online* (SciELO), Pubmed e Google Acadêmico, utilizando como descritores: Comportamento Alimentar, Relações familiares e Relações Pais-Filhos. Foram utilizados como critérios de inclusão artigos registrados entre os anos de 2000 a 2019, textos completos e no idioma português e inglês. A partir desses, foram encontrados cento e cinquenta artigos, dos quais sessenta e seis deles foram utilizados porque se enquadravam no tema proposto, atendendo melhor aos critérios de busca. **RESULTADOS:** Os hábitos alimentares são definidos por fatores biológicos, econômicos, sociais e culturais, familiares, psicológicos e emocionais, como também pelo prazer associado a determinados alimentos. Primordialmente, as táticas que os pais empregam na hora da refeição para ensinar as crianças o quanto e o que elas devem comer tem um papel fundamental no desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. A família é responsável pela propagação da cultura alimentar e é na sua socialização que a criança aprende sobre a percepção de fome, saciedade e desenvolve também percepção para os sabores e as suas preferências alimentares, estabelecendo assim o seu comportamento alimentar. Dessa maneira, família é indispensável na formação dos hábitos alimentares das crianças, de forma que torna necessário que os pais não demonstrem repulsa por

¹ Discente do curso de graduação em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Docente do curso de graduação em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

algum tipo de alimento que não gostam para que não influencie negativamente a preferência alimentar dos filhos, já que é durante a infância que a criança selecionará os alimentos que mais gosta. **CONCLUSÃO:** Os pais devem escolher os horários das refeições e propor alimentos saudáveis e em quantidades adequadas, proporcionando a interação social e aperfeiçoando o comportamento alimentar. No entanto, poucos pais são orientados sobre a forma de promover uma aceitação alimentar. Assim, é importante fazer intervenções que sejam eficazes e bem divulgadas com o objetivo de incentivar mudanças nas práticas alimentares, sendo fundamental que as crianças sejam acompanhadas por equipes multiprofissionais, para que se possa elaborar estratégias eficientes que auxiliem os pais no comportamento alimentar dos filhos.

PALAVRAS CHAVE: Alimentação. Comportamento alimentar. Hábitos alimentares.

O EFEITO DE DIETA IMUNOMODULADORA EM PACIENTES COM CÂNCER DO TRATO GASTROINTESTINAL SUBMETIDOS À CIRURGIA

Dallanna Régia Lima Dias¹
Larissa Brito de Medeiros²

INTRODUÇÃO: O câncer do trato gastrointestinal é um dos tipos de câncer mais frequente e é a segunda causa de morte mais comum. Pela falta de programas de rastreio que identifiquem os tumores logo no começo, a maior parte de cânceres gástricos são diagnosticados em estágios avançados. A imunoterapia tem como objetivo a melhora da capacidade do indivíduo com câncer de rejeitar o tumor imunologicamente. Nutrientes imunomoduladores, como a arginina, glutamina, ácidos graxos ômega-3 e nucleotídeos, apresentam efeitos sobre o sistema imunológico e resposta inflamatória. Dessa maneira, as dietas imunomoduladoras, em conjunto com a ação desses nutrientes, auxiliam no tratamento de pacientes com desnutrição ou caquexia típica desse tipo de câncer. **OBJETIVO:** Analisar o efeito de nutrientes imunomoduladores em pacientes com câncer no trato gastrointestinal. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão integrativa de artigos publicados nas bases de dados: *Scientific Electronic Library Online (SciELO)*, Pubmed e Google Acadêmico, utilizando como descritores: câncer, trato gastrointestinal, imunomoduladores e dieta. Foram utilizados como critérios de inclusão artigos registrados entre os anos de 2008 a 2018, textos completos e no idioma português e inglês. A partir disso, foram encontrados quarenta artigos, dos quais quatro deles foram utilizados, porque se enquadravam no tema proposto, atendendo melhor aos critérios de busca. **RESULTADOS:** A função imune normalmente é suprimida em procedimentos cirúrgicos de grande porte, como nos casos de gastrectomia, no câncer do trato gastrointestinal, ocasionando o aumento da morbidade, principalmente por complicações infecciosas devido ao tempo que o indivíduo está hospitalizado. A desnutrição proteico-energética afeta de 30 a 90% dos pacientes oncológicos e está relacionada ao aumento de morbi mortalidade e menor tolerância aos procedimentos cirúrgicos, quimioterápicos e radioterápicos. Estudos mostram que dietas imunomoduladoras melhoram o prognóstico de pacientes oncológicos, principalmente antes dos procedimentos cirúrgicos, reduzindo as complicações pós-operatórias e o tempo de permanência hospitalar, já que esses nutrientes modulam o sistema imune e atuam na resposta inflamatória, auxiliando nos processos de cicatrização. As dietas imunomoduladoras em geral contêm arginina, ácidos graxos ômega 3 e nucleotídeos, isolados ou combinados, favorecendo os mecanismos de defesa após cirurgias de grande porte, sendo utilizados geralmente no pré-

¹ Graduanda do Curso Bacharelado em Nutrição, Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

² Docente na Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

operatório. Estudos tem mostrado uma redução significativa de complicações, como: pneumonia, sepse, infecções do trato urinário e abscesso abdominal, além de uma redução no tempo de internação em pacientes submetidos a cirurgias gastrointestinais com o uso da terapia imunomoduladora no pré ou pós-operatório. **CONCLUSÃO:** É imprescindível que pacientes oncológicos tenham um bom aporte de nutrientes, pois o câncer em si ocasiona a desnutrição ou caquexia e uma série de outras complicações, além de afetar também o sistema imunológico. Dessa forma, quanto melhor a qualidade da dieta, melhores são as chances de recuperação. Dentro desse contexto, as dietas imunomoduladoras podem ser grandes aliadas no processo de recuperação e melhora do estado nutricional de pacientes com câncer do trato gastrintestinal, tendo em vista que a desnutrição é bastante prevalente nesse tipo de câncer e pode ser muitas vezes a causa de morte dos pacientes acometidos.

PALAVRAS CHAVE: Câncer. Gastrintestinal. Imunomoduladores. Nutrição.

REFLEXÕES SOBRE UMA EXPERIÊNCIA DE PRÁTICA EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

Ana Clara Ferreira Lima¹
Maria Eduarda Pereira Lacerda²
Rebeca Maria Claudino Feitosa³
Sara Gonçalves Vieira⁴
Jallyne Nunes Vieira⁵

INTRODUÇÃO: As Unidades de Alimentação e Nutrição escolar há uma intensa produção e manipulação de alimentos, o que demonstra a necessidade da implementação das Boas Práticas, uma vez que muitas unidades não possuem o responsável técnico diariamente, fazendo necessário a supervisão e a realização de ações para garantir a qualidade do alimento ofertado. **OBJETIVO:** Relatar a experiência de prática em Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar da rede pública de ensino. **MÉTODOS:** Estudo de caráter descritivo, do tipo relato de experiência, realizado a partir das atividades desenvolvidas por cinco alunos da disciplina Prática em Unidades de Alimentação e Nutrição em uma escola da rede pública de ensino da Paraíba. Na prática foram realizados a caracterização da Unidade de alimentação, verificação da qualidade higiênico sanitária, avaliação qualitativa das preparações do cardápio, treinamentos sobre boas práticas de manipulação de alimentos, implementação de procedimentos operacionais padronizados e educação alimentar e nutricional para coletividades direcionada aos escolares. Todas as atividades realizadas foram planejadas previamente e supervisionada pela preceptora de estágio. **RESULTADOS:** A Unidade de Alimentação e Nutrição não possui responsável técnico, logo todas as atividades realizadas foram implementadas com a presença da nutricionista preceptora do estágio. A unidade de alimentação escolar é responsável por produzir cerca de 500 refeições por dia, sendo lanche da manhã, almoço e lanche da tarde. Os escolares tem faixa etária entre 12 a 18 anos de idade, além disso são três cozinheiras trabalhando oito horas por dia. Para a análise da qualidade higiênico sanitária da unidade, aplicou-se o checklist que indicou 36,29% de itens adequados e 63,70% de itens inadequados, sendo um alto risco sanitário, comprovando a relevância da atuação dos estagiários e da supervisão do profissional nutricionista na Unidade. Além disso, a aplicação do AQPC indicou um cardápio com 0% de fruta in natura, apresentando 60% de fritura no cardápio semanal, devido ter pratos proteicos preparados a base de óleo em altas temperaturas, não havendo presença de

¹ Acadêmico do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

² Acadêmico do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

³ Acadêmico do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁴ Acadêmico do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

⁵ Supervisora de estágio do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria.

vegetais folhosos, sendo apresentado 80% do cardápio semanal de cores iguais, sendo verificado um cardápio não harmônico para a Unidade de alimentação escolar. A partir disso, foi proposto e implementado um novo cardápio ao serviço, realizando treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos com os colaboradores, destacando os procedimentos operacionais padronizados e realizando ações de educação alimentar e nutricional para escolares, como forma de envolver toda a comunidade acadêmica para garantir a segurança e qualidade dos alimentos ofertados. **CONCLUSÃO:** Portanto, a prática em Unidades de Alimentação e Nutrição em escolas é de suma importância para os estagiários, contribuindo a prática na orientação e formação de boas práticas no público contemplado, assim como a orientação de funcionários das escolas. Além disso, aperfeiçoa a formação profissional, por meio de vivências práticas das atividades planejadas e executadas no local, resultando sempre em troca de saberes e adaptações que permitiam conhecer realidades distintas e colocar em prática os conhecimentos adquiridos, potencializando a capacidade para atuar em diversas situações.

PALAVRAS CHAVE: Alimentação Coletiva. Educação alimentar e nutricional. Escolares.

O DESEQUILÍBRIO ALIMENTAR E A SUA CORRELAÇÃO COM A OBESIDADE INFANTIL: REVISÃO DE LITERATURA

Sâmia Smidth da Silva Benevides¹
Barbara Costa Paulino²

INTRODUÇÃO: A base de conhecimentos que se tem sobre alimentação é obtida na infância, a partir dela são formados os nossos hábitos. Nessas condições, os pais são agentes de forte influência para a criança. É nessa fase que a construção de maus hábitos poderá acarretar sérios problemas de saúde, um dos mais frequentes e também mais perigosos que se tem conhecimento é a obesidade. **OBJETIVO:** Avaliar e compreender os riscos de um desequilíbrio alimentar e a sua relação com o desenvolvimento da obesidade em crianças. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão literária a partir de uma busca por artigos na base de dados SciELO sendo encontrados 35 artigos, utilizando os descritores “obesidade”, “criança” e “nutrição da criança” e o separador “And”. Foram definidos como critérios de inclusão: artigos no idioma português, publicados nos últimos cinco anos, disponíveis na íntegra, sendo escolhidos desses, oito artigos. **RESULTADOS:** Observou-se que os artigos trazem resultados que se complementam, 50% deles mostra que a influência parental é a principal causa da incidência de obesidade em crianças, principalmente aquelas em idade pré-escolar; 25% relata que há um consumo energético maior do que o necessário; E em praticamente 100% a obesidade está relacionada com a oferta e ingestão de alimentos ultraprocessados que são ricos em açúcares, sódio e gorduras trans. Além disso, são apresentadas estratégias para prevenir ou reverter o desenvolvimento da doença, a prática de exercícios físicos e a orientação alimentar tanto para as crianças quanto para os pais. **CONCLUSÃO:** Baseando-se na importância de uma alimentação equilibrada é possível concluir que a obesidade e todas as suas consequências poderiam ser evitadas, traçando estratégias de intervenções nutricionais em escolas, trazendo assim a conscientização, para pais e alunos, da importância que é uma rotina alimentar rica em micro e macronutrientes na medida certa, além disso, incentivar a prática esportiva escolar desde cedo para que seja desenvolvido um hábito que irá acompanhar a criança para o resto da sua vida.

PALAVRAS CHAVE: Criança. Nutrição da criança. Obesidade.

¹ Graduanda do Curso Bacharelado em Nutrição, Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

² Docente na Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, PB, Brasil.

A IMPORTÂNCIA DO PROCESSO DE REMOLHO DO FEIJÃO ANTES DA COCÇÃO: REVISÃO DE LITERATURA

Gabriela Mendonça Monte¹
Francisca Fernanda Abrantes Soares²
Carolina Moreira de Santana³

INTRODUÇÃO: O feijão é uma das leguminosas mais consumidas, contém diversas espécies, tipos, tamanhos, cores e sabores diferentes. Faz parte da alimentação e apresenta grande importância com relação ao seu valor nutricional, no entanto, apesar do feijão ser nutritivo o mesmo apresenta substâncias nocivas à saúde e fatores antinutricionais, como inibidores de tripsina, fitatos, polifenóis (especificamente os taninos), e oligossacarídeos (rafinose e estaquiose) não digeríveis por nosso organismo, responsáveis por causar a flatulência. Esses fatores antinutricionais podem reduzir seu valor nutricional, provocar efeitos fisiológicos adversos ou diminuir a biodisponibilidade de certos nutrientes. Alguns deles são termolábeis, conseqüentemente desaparecem após a cocção adequada. Porém, outros, termoestáveis podem ter suas concentrações reduzidas por dissolução em água. **OBJETIVO:** Analisar a importância do processo de remolho do feijão antes de cozinhá-lo no componente nutricional e seu efeito frente aos fatores antinutricionais. **MÉTODOS:** Trata-se de um estudo realizado por meio de revisão integrativa da literatura, método específico que sintetiza os resultados obtidos em estudos já realizados. A pesquisa foi realizada no mês de agosto de 2019 com artigos publicados no período de 2007 a 2012 disponível no idioma português, por meio das bases de dados Scientific Eletronic Library Online (SciELO) e Google Acadêmico, utilizando os indexadores: FEIJÃO, REMOLHO e FATORES ANTINUTRICIONAIS. O universo do estudo foi constituído por 04 publicações, uma vez que atenderam aos critérios previamente estabelecidos e ao objetivo do estudo. **RESULTADOS:** De acordo com alguns estudos o procedimento de remolho do feijão é de suma importância, pois atua na redução de fatores antinutricionais, como também, aumenta a biodisponibilidade de minerais e mantém o amido resistente, além de auxiliar na redução do tempo de cocção. É recomendado o descartar da água do remolho antes da cocção para reduzir os teores de taninos, fitatos e oligossacarídeos. Vale ressaltar sobre o tempo de remolho que alguns estudiosos recomendam no mínimo de 8 horas a 10 horas, quando utilizada em água fria. Com relação ao descarte da água de remolho do feijão, alguns estudos demonstraram que minerais e proteínas pode não se alterar com a eliminação da água, já em outros

¹ Acadêmica do curso de Nutrição da Faculdade São Francisco da Paraíba (FASP), Cajazeiras-Paraíba. E-mail: gmonte703@gmail.com.

² Acadêmica do curso de Nutrição da Faculdade São Francisco da Paraíba (FASP), Cajazeiras-Paraíba. E-mail: fernandaabrantess938@gmail.com.

³ Docente da Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, Paraíba. E-mail: santana-carolina@hotmail.com.

casos, pode reduzir alguns macronutrientes e minerais. Se faz necessário fazer o remolho do feijão e o descarte da água, uma vez que diminuição de fatores antinutricionais causadores principalmente da flatulência, que muitas vezes acomete os consumidores e ser a principal queixa de desconforto gastrointestinal. **CONCLUSÃO:** Dessa forma, sabendo-se da importância do processo de remolho do feijão, se faz necessário colocar em pratica no dia a dia esse método, assim contribuir para com uma boa digestão e uma melhor biodisponibilidade dos nutrientes, como também evitar a fermentação no trato gastrointestinal e a proveniente flatulência.

PALAVRAS CHAVE: Fatores antinutricionais. Flatulência. Leguminosas.

OS IMPACTOS DO MARKETING INFANTIL COMO ESTÍMULO AO CONSUMO DE ALIMENTOS OBESOGÊNICOS

Ana Clara Ferreira Lima¹
Maria Eduarda Pereira Lacerda²
Rebeca Maria Claudino Feitosa³
Sara Gonçalves Vieira⁴
Magno Marcio de Lima Pontes⁵

INTRODUÇÃO: O marketing é um recurso bastante utilizado pela indústria alimentícia como forma de incentivar o consumo dos seus produtos. O público infantil é o mais suscetível aos apelos promocionais de propagandas, principalmente de produtos como os biscoitos, *fast-foods*, refrigerantes dentre outros alimentos industrializados, esses produtos alimentícios contribuem para um ambiente obesogênico, estimulando assim o consumo de alimentos pobres em valores nutricionais, tornando-se ainda mais complexo a formação do comportamento alimentar no que se refere as escolhas saudáveis e adequadas, principalmente pelo público infantil. **OBJETIVO:** Relacionar a influência do Marketing infantil como ferramenta de estímulo ao consumo de alimentos obesogênicos. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão de literatura em que foram analisados estudos encontrados nas bases de dados: PubMed e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS). Utilizando os descritores associados: Criança (AND) Marketing infantil (AND) Comportamento alimentar. Foram achados no total 539 artigos. Após a aplicação dos filtros: Disponível, Texto completo, Últimos 4 anos, Idioma português, restaram 6 artigos dos quais foram analisados e selecionados 4 pertinentes ao assunto. **RESULTADOS:** O comportamento alimentar na criança é determinado por variados fatores, tais como cultura regional, grau de escolaridade, renda e a rotina dos pais. Além dos fatores internalizados ligados a cultura e as tradições as crianças atualmente sofrem a influência da indústria, sobretudo do Marketing, que na maioria das vezes por meio de apelos ilustrativos como brinquedos e associação de desenhos animados, possibilitam um encorajamento com estímulos para a escolha de alimentos de baixo valor nutricional, os alimentos ricos em gorduras *trans*, como os salgadinhos, as bolachas recheadas os hambúrgueres e as batatas fritas. Com isso, os hábitos alimentares infantis podem ser determinados pelo estímulo do ambiente de consumo, a partir das relações sociais construídas, os consumidores do

¹ Discente do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria - FSM, Cajazeiras-PB.

² Discente do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria - FSM, Cajazeiras-PB.

³ Discente do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria - FSM, Cajazeiras-PB.

⁴ Discente do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria - FSM, Cajazeiras-PB.

⁵ Nutricionista e Docente da Faculdade Santa Maria - FSM, Cajazeiras-PB.

público infantil adquirem informações que auxiliam no processo de decisão de compras. **CONCLUSÃO:** Assim, percebe-se que o marketing costuma influenciar as crianças na hora da compra de alimentos, na maioria das vezes, quando utilizado os brinquedos como brindes e associando imagens de desenhos animados. Essa prática deve-se também a imaturidade das crianças, no que diz respeito as escolhas e construção dos padrões alimentares associados ao estilo de vida saudável e adequado ao crescimento e desenvolvimento humano.

PALAVRAS CHAVE: Alimentos obesogênicos. Comportamento Alimentar. Marketing infantil.

BENEFÍCIOS DA UTILIZAÇÃO DE PROBIÓTICOS NA TERAPIA NUTRICIONAL NA DOENÇA DE CROHN

Elayne Cristina Moreira de Oliveira¹

Monica Minelly Alves Melo²

Thunda Petrus César Souza³

Magno Marcio de Lima Pontes⁴

INTRODUÇÃO: A Organização Mundial de Saúde (OMS) define os probióticos como microrganismos vivos que, quando aplicados em quantidades adequadas, fornecem benefícios à saúde dos hospedeiros. A Doença de Crohn (DC) é uma doença crônica de causa não conhecida e envolve um processo inflamatório que afeta diversas partes do trato gastrointestinal, apresenta sintomas como: dores abdominais, diarreia com risco alto de evolução hemorrágica, astenia, emagrecimento, febre, anemia e déficit nutricional. É crônica, mas as alternativas de tratamento ajudam a aliviar os sintomas, mantêm as melhoras e auxiliam as recidivas. A utilização de probióticos na DC tem sido estudada como uma possível maneira de equilibrar a microbiota intestinal, e contribuir com a terapia medicamentosa e manter o retardamento da doença. **OBJETIVO:** Identificar os benefícios da utilização dos probióticos na Doença de Crohn. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada a partir de pesquisa nas bases de dados: Scientific Electronic Library Online (SciELO), Biblioteca Virtual de Saúde (BVS) e Google Acadêmico. Utilizando-se dos seguintes descritores para busca: Probióticos (AND) Benefícios (AND) Doença de Crohn. Com a aplicação dos filtros: português; e artigos publicados entre os anos de 2015 e 2019. Após seleção e triagem por relevância em relação à pesquisa foram considerados 4 estudos, que mantinham maior relação ao objetivo do trabalho **RESULTADOS:** Os probióticos apontam vários efeitos benéficos na imunidade intestinal, reduzindo a inflamação ou ativando a imunidade inata, produzem ácidos graxos de cadeia curta, diminui a intolerância à lactose, controlam a diarreia aguda, aumentam a biodiversidade da microbiota intestinal e melhoram os sintomas intestinais, ajudando no tratamento e melhorando a atividade clínica da doença, ao prevenir as recidivas da Doença de Crohn. **CONCLUSÃO:** Os probióticos quando utilizados como auxiliares no tratamento, são eficazes na redução dos sintomas da DC proporcionando uma melhora na qualidade de vida do paciente.

PALAVRAS CHAVE: Doença de Crohn. Probióticos. Terapia Nutricional.

¹ Discente do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria - FSM, Cajazeiras-PB.

² Discente do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria - FSM, Cajazeiras-PB.

³ Discente do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Santa Maria - FSM, Cajazeiras-PB.

⁴ Nutricionista e Docente da Faculdade Santa Maria - FSM, Cajazeiras-PB.

A UTILIZAÇÃO DE FITOTERÁPICOS COMO UMA MEDIDA COMPLEMENTAR NO TRATAMENTO DO CÂNCER: REVISÃO DE LITERATURA

Gabriela Mendonça Monte¹
Francisca Fernanda Abrantes Soares²
Bruno Rolim Félix Caetano³

INTRODUÇÃO: É notório que pacientes acometidos com câncer passem a buscar diversas formas alternativas de tratamento. Além da quimioterapia e radioterapia, têm-se buscado complementar o tratamento do câncer com a utilização de fitoterápicos. Esses fitoterápicos são vegetais que possuem diversas propriedades curativas e apresentam compostos que intervêm em diversos tipos de tumores, auxiliando no tratamento do câncer. Em destaque temos os fitoterápicos: Alecrim, barbatimão, camomila, romã e o gengibre. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão a base de artigos científicos sobre a utilização de fitoterápicos no tratamento do câncer. **MÉTODOS:** O presente trabalho trata-se de uma revisão de literatura nas seguintes bases de dados Scientific Eletrônica Library Online (SciELO) e Google Acadêmico. Foram selecionados 3 artigos, em português, publicados no período de 2011 a 2019. **RESULTADOS:** Estudos relatam que alguns pacientes faziam o uso de plantas medicinais com o objetivo de controlar os efeitos colaterais provenientes do tratamento, como o uso do alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.) com o propósito de aliviar o mal estar após as sessões quimioterápicas, o barbatimão (*Stryphnodendron barbatiman* Mart.) utilizado para cicatrizar feridas ocasionadas pelo câncer de pele e a camomila (*Matricaria chamomilla* L.) para aliviar as queimaduras oriundas da radioterapia. A romã (*Punica granatum* L.) possui diversas propriedades e além de estar sendo bem citada em artigos científicos, cientistas tem investigado a sua utilização como um agente quimioprotetor e adjuvante no tratamento de pacientes acometidos com câncer. Por fim, recentemente tem sido bem estudado os efeitos do gengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) sobre o combate de enfermidades com ação: antiemética, antiinflamatória, antidispeptico e ainda é estimulante do trato gastrointestinal (TGI), aumentando o peristaltismo. **CONCLUSÃO:** O uso de fitoterápicos como medida complementar no tratamento de cânceres tem eficácia comprovada. Porém, ainda é necessário que sejam realizados mais estudos a respeito do tema. É importante salientar que o uso de qualquer fitoterápico deve ser de forma cautelosa e adequada para cada paciente e sob prescrição de um profissional responsável, pois os mesmos podem trazer efeitos indesejados como a interação com alguns tipos de medicamentos.

¹ Discente do curso de Nutrição da Faculdade São Francisco da Paraíba (FASP), Cajazeiras-Paraíba.

² Discente do curso de Nutrição da Faculdade São Francisco da Paraíba (FASP), Cajazeiras-Paraíba.

³ Docente da Faculdade Santa Maria, Cajazeiras, Paraíba.

PALAVRAS CHAVE: Fitoterápicos. Neoplasias. Tratamento.

UTILIZAÇÃO DE PLANTAS MEDICINAIS COMO REMÉDIO CASEIRO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

Ana Kelly Morais dos Santos¹

INTRODUÇÃO: As Práticas Integrativas e Complementares (PICs) são atividades médicas não habituais apoiadas por políticas no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), em particular o uso de plantas medicinais e de fitoterápicos. Em muitas situações, a população não conhece os efeitos tóxicos, a forma correta de cultivar, a preparação, as contraindicações e quando a planta pode ser indicada, dessa forma, os profissionais de saúde devem considerar o conhecimento popular e operar de forma a associá-lo ao saber científico. **OBJETIVO:** Este estudo buscou identificar através das revisões literárias a utilização de plantas medicinais por usuários na atenção primária à saúde. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão de literatura realizada nas bases de dados LILACS, PubMed, BDNF e SCIELO. Na estratégia de busca, utilizaram-se os descritores plantas medicinais *and* atenção primária à saúde, resultando em 2651 documentos captados gratuitamente. Utilizou-se filtros em relação aos documentos disponíveis entre os anos de 2012 a 2017 e ao idioma (inglês, espanhol e português), obtendo 380 documentos. Foi realizada a leitura dos títulos e dos resumos e quando não eram esclarecedores realizava-se a busca e a leitura do artigo na íntegra. Como critérios de exclusão: artigos de revisão, não estar adequado ao tema e estarem repetidos, assim, foram selecionados 19 resumos. Desses, dois foram excluídos pois não estavam acessíveis, resultando em 17 artigos, e desses, outros seis foram excluídos porque não se adequavam ao objetivo do estudo. Ao final, 11 artigos foram selecionados. **RESULTADOS:** As pesquisas realizadas mostraram que os usuários da atenção básica fazem uso de plantas medicinais das mais variadas espécies para vários problemas de saúde, como as mais citadas destacaram-se: hortelã (*Mentha sp.*), boldo (*Plectranthus barbatus*), camomila (*Matricariarecutita*), erva cidreira (*Melissa officinalis*) e conforme as narrativas dos sujeitos participantes as principais indicações clínicas são para acalmar e melhorar o sono, gripe, resfriados, mal estar e dores de cabeça. Ainda revelam que a principal escolha são as plantas medicinais obtidas no quintal das casas, que as folhas são as partes mais utilizadas e o chá o modo de preparo mais comum. Ademais, o uso de remédios caseiros se mostrou associado ao sexo feminino e à idade mais avançada. Quando abordados sobre as contraindicações das plantas, em todos os estudos maior parte dos usuários informaram desconhecê-las, justificando que plantas medicinais não causam nenhum mal à saúde. A maioria dos estudos relatou que essa prática vem principalmente da tradição familiar acerca

¹ Residência em Saúde Coletiva pela Universidade Regional do Cariri - URCA; Pós graduação em Nutrição Clínica Ortomolecular, Biofuncional e Fitoterapia pela Faculdade de Juazeiro do Norte - FJN; Pós-graduação em Nutrição Esportiva e Treinamento Físico pela Faculdade de Juazeiro do Norte - FJN; Graduação em Nutrição pela Faculdade de Juazeiro do Norte - FJN.

das gerações e que os profissionais de saúde não são consultados, o que gera certa preocupação, uma vez que para uso delas é necessário conhecer tipo, quantidade, parte certa da erva e outras recomendações científicas de profissionais capacitados.

CONCLUSÃO: O provável uso sem o conhecimento médico/especializado de qualquer droga pode ser perigoso à saúde pelos efeitos colaterais e também por sua possível interação com medicamentos, visto que elas não são inofensivas e podem causar efeitos indesejáveis. Neste sentido, este estudo permite contribuir para formulações de propostas que visem à implantação das diretrizes das PICs, incentivando o uso orientado de plantas medicinais e fitoterápicos.

PALAVRAS CHAVE: Atenção primária. Plantas medicinais. Usuários.

A ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

Ana Kelly Morais dos Santos¹

INTRODUÇÃO: O autismo também é conhecido como Transtorno do Espectro Autista (TEA) e caracteriza-se como uma síndrome comportamental com atraso no desenvolvimento das habilidades sociais, comunicativas e cognitivas. A sua etiologia continua desconhecida, porém há um consenso de que trata-se de um distúrbio multifatorial que independe da etnia, origem ou situação socioeconômica e com maior prevalência em crianças do sexo masculino do que nas do sexo feminino. No quesito alimentar, a teoria do excesso de peptídeos opióides afirma que o consumo de glúten e caseína pode intensificar o comportamento psicossocial da síndrome do espectro autista. **OBJETIVO:** Este estudo buscou evidenciar a importância da terapia nutricional no comportamento social do autista. **MÉTODOS:** Foi efetuada uma revisão sistemática da literatura, selecionando artigos disponíveis nas bases de dados: *Medical Literature Analysis and Retrieval System Online* - MEDLINE, *Nacional Center for Biotechnology Information* - NCBI, *Science Direct*, *Cambridge Core*, *Research Gate*, periódicos da CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal, utilizando como descritores autismo, dieta, alimentação, nutrição e como critérios de inclusão artigos completos disponíveis eletronicamente, publicados no idioma inglês, espanhol e português, que abordaram a temática sobre a alimentação do autista. Teses foram excluídas do estudo. **RESULTADOS:** A revisão bibliográfica revelou que alimentos à base de glúten e caseína causam hiperatividade, irritabilidade e falta de concentração, e a retirada desses alimentos com o passar do tempo ajuda na melhora dos sintomas da doença. Outra medida é a exclusão de alimentos alergênicos, além da utilização de alimentos anti-inflamatórios e antioxidantes, probióticos e prebióticos. Também foi constatada a necessidade de desintoxicação orgânica de metais pesados e a recomendação de suplementar ômega 3 e 6. Outrossim, a literatura científica tem apresentado que, principalmente na hora da refeição, são percebidos três aspectos significativos: seletividade, caracterizada por escolha de uma variedade limitada de alimentos ou consumo inadequado podendo induzir a carências de nutrientes; recusa, a qual tem como principal característica a rejeição frequente de alimentos, o que conseqüentemente poderá acarretar um caso de desnutrição calórico-proteica; e comportamentos de indisciplina, os quais também interferem no consumo de alimentos e na adequação nutricional. **CONCLUSÃO:** Vários estudos vêm contribuindo com a melhora significativa, revelando que a terapia nutricional tem grande importância, pois

¹ Residência em Saúde Coletiva pela Universidade Regional do Cariri - URCA; Pós graduação em Nutrição Clínica Ortomolecular, Biofuncional e Fitoterapia pela Faculdade de Juazeiro do Norte - FJN; Pós-graduação em Nutrição Esportiva e Treinamento Físico pela Faculdade de Juazeiro do Norte - FJN; Graduação em Nutrição pela Faculdade de Juazeiro do Norte - FJN.

ameniza os sintomas dessas crianças, evidenciando assim, a relevância de um acompanhamento nutricional junto aos pais ou responsáveis. É de clara percepção que, para que um novo padrão alimentar seja promovido em um autista é necessário abranger vários fatores, dentre eles, enfatiza-se que os familiares e pessoas próximas que convivem com a criança devem estar diretamente envolvidos, pois assim, facilitará que o autista aceite melhor as alterações indicadas. Além do mais, são muitas as dificuldades, já que realizar alterações no hábito alimentar envolverá aspectos culturais, financeiros e a preferência de cada indivíduo autista.

PALAVRAS CHAVE: Alimentação. Autismo. Comportamento. Dieta. Nutrição.