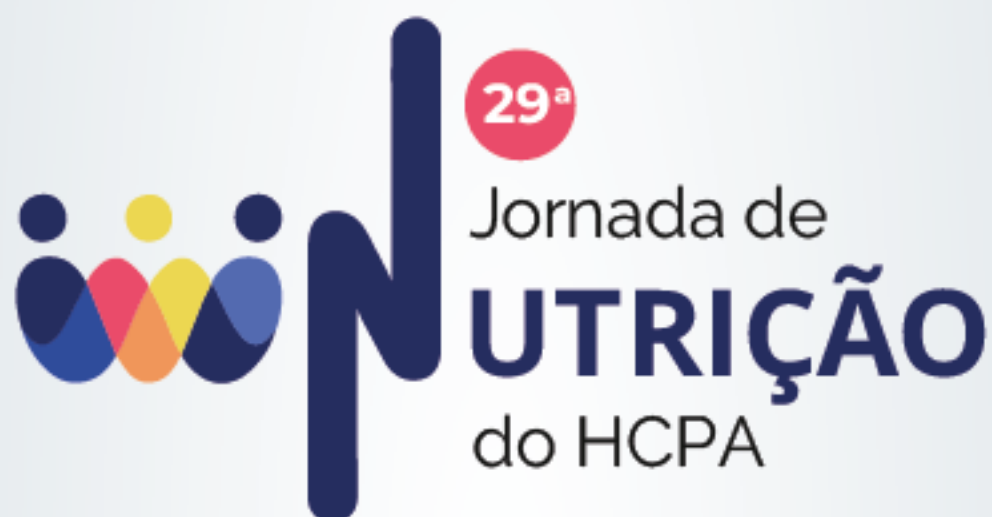


31 JUL e 1º AGO 2025

Hospital de Clínicas de Porto Alegre



2º

Simpósio do Programa de
Pós-Graduação em
Alimentação, Nutrição e Saúde

**ANAIS DO
EVENTO**

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

Diretor-Presidente

Professor BRASIL SILVA NETO

Diretor Médico

Professor LUIS EDUARDO PAIM ROHDE

Diretora Administrativa

ANA PAULA COUTINHO

Diretora de Enfermagem

Professora ENEIDA REJANE RABELO DA SILVA

Diretora de Pesquisa

Professora URSULA DA SILVEIRA MATTE

Diretora de Ensino

Professora LUCIANA PAULA CADORE STEFANI

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Reitora

Professora MARCIA CRISTINA BERNARDES BARBOSA

FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Diretora

Professora CRISTIANE BAUERMANN LEITAO

Comissão organizadora

Coordenação:

Márcia da Silva Vargas

Vivian Cristine Luft

Membros:

Ana Maria Arregui Zilio

Ana Rita Siqueira Borges

Carolina Guerini de Souza

Darlise Rodrigues dos Passos Gomes

Elma Izze da Silva Magalhães

Roberta Aguiar Sarmento

Samanta Catherine Ferreira

Simone Staffa

Zilda Elizabeth de Albuquerque Santos

Programação

II Simpósio do Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde

Data: 31/07/2025

Local: Auditório Carlos César de Albuquerque, HCPA

13h45 Abertura

14h - Pós-graduação na área de Nutrição

- *Coordenação da Área de Avaliação de Nutrição na Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)*
Adriana Souza Torsoni (UNICAMP)
Rafael Moreira Claro (UFMG)
- *Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde (PPGANS - UFRGS)*
Raquel Canuto (UFRGS)

Moderador: Maria Teresa Anselmo Olinto (UFRGS)

15h30 - Intervalo

16h - Produção científica do PPGANS - UFRGS

Moderador: Maria Teresa Anselmo Olinto (UFRGS)

17h - Encerramento do Simpósio

Minicursos pré-jornada

Data: 31/07/2025

Local: Faculdade de Medicina, UFRGS

Curso 1. Intervenção em grupo para manejo da obesidade

Ministrante: Patrícia Pinheiro Freitas (UFVJM)

Horário: 18 às 20h

Curso 2. Avaliação da composição corporal: métodos e aplicações em diferentes contextos clínicos

Ministrante: Fernanda Donner Alves (HNV)

Horário: 18 às 20h

Curso 3. Avaliação laboratorial para nutricionistas

Ministrante: Eric Slywitch (GANEP)

Horário: 18 às 20h

Programação

29ª Jornada de Nutrição do HCPA

Data: 01/08/2025

Local: Anfiteatro Carlos César de Albuquerque, HCPA

8:30h - Abertura

09h - Mesa Redonda - Obesidade: desafios e condutas atuais

- Abordagem coletiva para manejo da obesidade no SUS
Palestrante: Patrícia Pinheiro Freitas (UFVJM)
- Fluxo de manejo da obesidade em Porto Alegre
Palestrante: Cíntia dos Santos Costa (Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre)
- Estratégias nutricionais para o emagrecimento
Palestrante: Anne Porto Dalla Costa (Porto Alegre)

Moderador: Elma Izze da Silva Magalhães (UFRGS)

10h - Palestra - Inteligência artificial na prática do nutricionista

Palestrante: André Mena Ávila (HCPA)

10h30 - Intervalo

11h - Mesa redonda - Proteína: Quanto? Quando? De que forma?

- Na alimentação saudável
Palestrante: Eric Slywitch (GANEP)
- No esporte
Palestrante: Rodrigo Cauduro Oliveira Macedo (UNISC/UFRGS)
- Na alimentação coletiva - Cardápios vegetarianos: iniciativas no ambiente hospitalar e para coletividades
Palestrante: Andréa Cristina Silva Gonzales (HCPA)

Moderador: Márcia Vargas (HCPA)

12:00h - Intervalo para Almoço

13:30h - Palestra - Nutrição e biodiversidade: Enfrentando novos desafios da diversidade alimentar e sustentabilidade

Palestrante: Luciana Dias de Oliveira (UFRGS)

14h - Mesa Redonda - Comportamento alimentar

- Nutricionismo
Palestrante: Carolina Guerini de Souza (UFRGS)
- Como trabalhar ferramentas na prática clínica
Palestrante: Martha Ludwig (CEFIPOA/PsiCOMNUTRI)
- Comportamento alimentar infantil
Palestrante: Mônica Cristina Broilo (IPGS/PUCRS)

Moderador: Zilda de Albuquerque Santos (UFRGS)

15h - Intervalo

15:30h - Mesa redonda - Como eu faço

- Calorimetria indireta para guiar a terapia nutricional
Palestrante: Maria Lúcia Oliveira Rossés (HCPA)
- Manejo da Hipercalemia em Pacientes com Doença Renal Crônica
Palestrante: Camila Correa (HCPA)
- Manejo nutricional das dietas metabólicas após avanços no tratamento medicamentoso
Palestrante: Lilia Farret Refosco (HCPA)

Moderador: Zilda de Albuquerque Santos (UFRGS)

16:30h - Palestra - Você sabe se comunicar? Comunicação não-violenta

Palestrante: Samanta Catherine Ferreira (UFRGS)

17h – Palestra - Nova legislação 799/2023 - O que mudou? atualizações na produção dos alimentos sem glúten

Palestrante: Fabiana Magnabosco de Vargas (UFRGS)

17:30h - Encerramento

SUMÁRIO

	Pág.
ALIMENTAÇÃO COLETIVA	1
Comparação de rotulagens de hambúrgueres à base de banana verde, grão-de-bico e teff em relação à hambúrgueres de carne e vegetal industrializados	1
Impacto da substituição do suco natural por chá claro na dieta sem xantinas em um hospital privado de Porto Alegre	3
Redução do consumo de água na lavagem de louça: Uma medida sustentável em um hospital privado do RS	4
SOS Alérgicos e Celíacos nas enchentes do RS, os invisibilizados que também precisam comer	5
Padronização de siglas nas etiquetas de prescrição nutricional: Estratégia para otimização da comunicação no setor de nutrição hospitalar	6
Implementação de questionário digital para avaliação de boas práticas nas copas do serviço de nutrição e dietética (SND) do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA): Ferramenta de apoio à gestão da qualidade	7
Pesquisa de satisfação de pacientes em um hospital privado: Avaliação da alimentação, higiene e atendimento	8
Turnover e absenteísmo no setor de distribuição de alimentos em um hospital privado de Porto Alegre	9
COMPORTAMENTO ALIMENTAR	10
Comportamentos Alimentares Disfuncionais e Risco para Transtornos Alimentares em uma população LGBT+ e não-LGBT+	10
Histórico de obesidade na família e comportamento alimentar desordenado voltado à muscularidade na vida adulta	11
Transtornos alimentares em pacientes com doença renal crônica submetidos à hemodiálise: Um estudo de risco	12
Validade de conteúdo da Eat Behaviour Plan	13
NUTRIÇÃO CLÍNICA	14
Adesão às práticas alimentares recomendadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira entre pessoas com diabetes mellitus tipo 2	14
Associação entre as circunferências (pescoço, cintura e quadril), índice de massa corporal e porcentagem de gordura corporal de indivíduos com Hipertensão Arterial Sistêmica	15
Avaliação do apetite em pacientes com doença renal crônica em hemodiálise: Um estudo transversal	16
Benefícios e dificuldades em ser vegetariano pelas percepções dos vegetarianos: Um estudo qualitativo	17
Avaliação da massa muscular em pacientes submetidos à cirurgia cardíaca com provável sarcopenia: Correlação entre circunferência da panturrilha e ultrassonografia do músculo reto femoral	18
Consumo de alimentos ultraprocessados e ocorrência de diarreia no último ano em pacientes com doença inflamatória intestinal	19
Desnutrição e apetite de pacientes oncológicos: Uma análise em duas instituições do Extremo Sul Catarinense	20
Diagnóstico nutricional de pacientes hospitalizados por meio de ferramenta de semiologia nutricional em validação	21
Diferenças na qualidade do sono segundo sexo e IMC em estudantes de pós-graduação	22
Paradoxo da obesidade e sua correlação com a qualidade de vida em pacientes em hemodiálise: Análise parcial secundária de uma coorte prospectiva	23
Probióticos como terapia adjuvante para doença celíaca: Alívio dos sintomas e melhora da qualidade de vida	24
Relação do risco de sarcopenia com desfechos clínicos negativos: Resultados de um estudo de coorte prospectivo em indivíduos hospitalizados	25
Uso de telas na hora da refeição e consumo de alimentos marcadores de alimentação saudável e não saudável em crianças hospitalizadas	26

NUTRIÇÃO ESPORTIVA	27
Sintomatologia de transtornos alimentares entre praticantes de atividades físicas que utilizam suplementos alimentares	27
SAÚDE COLETIVA	28
Prevalência de competência alimentar e fatores associados na população adulta	28
Grupo nutrindo a vida: Abordagem multidisciplinar para o cuidado de mulheres com comer transtornado e obesidade na Atenção Primária à Saúde	29
Estado nutricional e doenças crônicas em idosos do Sul Catarinense: Um estudo observacional	30
Hábito alimentar entre estudantes do curso de nutrição e administração: Uma comparação no Sul Catarinense	31
Obesidade infantil e comportamentos de saúde em dois períodos distintos: Um estudo retrospectivo em ambulatório universitário	32
Prevalência de doenças crônicas em idosos do Sul Catarinense: Uma comparação entre os sexos	33
Promoção da saúde por meio da educação alimentar em grupo de idosos ativos de unidade de saúde em Criciúma-SC	34
Circuito Sensorial: uma abordagem multiprofissional para o desenvolvimento de habilidades na primeira infância	35
Educação alimentar e nutricional na sala de espera de uma unidade básica de saúde sobre hipertensão e sódio oculto nos alimentos	36
Mindful eating como estratégia de promoção da saúde com Agentes Comunitários de Saúde	37
Práticas interprofissionais na Atenção Primária à Saúde de Florianópolis por meio de interconsultas: Relato de experiência	38
Promoção do autocuidado em idosos de ILPI com DCNTs e risco de amputação: O papel da educação alimentar e nutricional	39
Ação de educação nutricional no ensino fundamental: Compreensão sobre o processamento dos alimentos	40
Educação alimentar e nutricional como estratégia para o estímulo da alimentação saudável no ambiente escolar	41
Estado nutricional de adultos em municípios rurais do Rio Grande do sul: Uma análise secundária	42
Contraindicação temporária do aleitamento pelo uso de substâncias psicoativas em puérperas no puerpério imediato	43



31 JUL e 1º AGO 2025

2º
Simpósio do Programa de
Pós-Graduação em
Alimentação, Nutrição e Saúde

ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Comparação de rotulagens de hambúrgueres à base de banana verde, grão-de-bico e teff em relação à hambúrgueres de carne e vegetal industrializados

Ziane da Conceição das Mercês¹; Natalia Maldaner Salvadori²; Sabrina Melo Evangelista¹; Tatiana Barbieri Cochlar¹; Cristine da Silva Medeiros³; Rafaela Giuliana Hermelino Lima⁴; Amanda Soares Bandeira⁴; Ana Karolina Fortunato de Souza⁴; Viviani Ruffo de Oliveira^{4,5*}

¹Mestra em Alimentação, Nutrição e Saúde – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Doutoranda do programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil. E-mail: zianemerceres@gmail.com, sabrinatnd@gmail.com, barbiericochlaratiana@gmail.com.

²Mestra em Alimentação, Nutrição e Saúde – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Doutoranda do programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Pelotas, RS, Brasil. E-mail: natisalvadori18@gmail.com.

³Mestra em Alimentação, Nutrição e Saúde – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil. E-mail: crikamedeiros@gmail.com.

⁴Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil.

⁵Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil.

*Autor correspondente. Toda a correspondência deve ser enviada para o endereço de e-mail: vivianiruffo@hotmail.com.

Resumo: Opções de hambúrguer de biomassa de banana verde e farinhas integrais configuram opções nutricionais equilibradas conforme regulamentações da Anvisa. Este estudo comparou a rotulagem nutricional de hambúrgueres desenvolvidos com biomassa de banana verde, grão-de-bico e teff, com hambúrgueres industrializados de carne bovina e vegetal. Para a produção dos análogos à carne, utilizou-se biomassa de banana verde, farinha de teff marrom e grão-de-bico, nas proporções: T1 (100% BBV), T2 (75: 12,5: 12,5%), T3 (60: 20: 20%) e T4 (50: 25: 25%). Comparou-se com hambúrgueres industrializados de carne e vegetal (T5 e T6), dentre os mais consumidos. As formulações com biomassa de banana (BBV) apresentaram valores calóricos reduzidos (150 -157 kcal/100 g), em comparação ao T5 e T6 (268 e 193 kcal/100 g). O teor de carboidratos foi mais elevado nos hambúrgueres BBV (± 25 g), frente aos industrializados (0 a 7,9 g). As proteínas variaram entre (6,7 a 7,8 g) BBV, enquanto os industrializados apresentaram T6 e T5 (14 a 16 g). O teor de gorduras totais variou entre (2,9 – 3,9 g) BBV, enquanto T5 e T6 (23 e 9,4 g) respectivamente. As gorduras saturadas foram de ($\pm 0,6$ g) BBV, em contraste com T5 e T6 (14 e 3,4 g) respectivamente. Houve ausência de gorduras trans e açúcares adicionados em todas as amostras. As fibras alimentares variaram de (2,9 – 4,0 g) entre os BBV, enquanto os industrializados T5 e T6 (0 a 5,7 g). Os valores de sódio ficaram entre (482 – 520 mg) BBV e entre (165 a 222 mg) nos industrializados. Conclui-se que os hambúrgueres BBV, apesar de não apresentarem valor proteico equivalente ao T5, apresentam redução nos valores calóricos, gorduras totais e saturadas, além da presença aumentada de fibras alimentares. Ademais, são formulados com ingredientes naturais e sem adição de aditivos, podendo ser destacados como alternativas vegetais promissoras.



Palavras-chave: Alimentos *plant-based*; informação nutricional; produtos análogos à carne; rótulo nutricional.



Impacto da substituição do suco natural por chá claro na dieta sem xantinas em um hospital privado de Porto Alegre

Muriel Guerreiro Martins¹, Larissa Salomoni Carpes¹, Kelly Pozzer Zucatti¹

¹ Serviço de Nutrição e Dietética, IC-FUC.

Introdução: A dieta sem xantinas é indicada para pacientes que necessitam evitar substâncias estimulantes como cafeína, teobromina e teofilina, presentes em alimentos como café, chá preto, chocolate e refrigerantes. No setor de nutrição hospitalar do hospital onde o estudo foi realizado, essa prescrição ocorre de forma variável, atendendo em média 5 a 7 pacientes por dia, onde tradicionalmente, o café com leite era substituído por suco natural. **Objetivo:** Descrever a mudança na oferta de bebidas para pacientes com dieta sem xantinas e avaliar seu impacto no consumo de frutas frescas utilizadas na produção de sucos naturais. **Metodologia:** Foi implementada a substituição do suco natural por chás claros (camomila, erva-doce, cidreira) em duas refeições do dia, no café da manhã e lanche da tarde, para os pacientes com dieta sem xantinas. Considerou-se uma média de 250g de fruta por copo de suco servido, com média diária de 5 a 7 pacientes nesta prescrição dietética. **Resultados:** A mudança resultou em uma redução média de 3,5kg de frutas por dia, especialmente laranja, melão e abacaxi, anteriormente utilizadas na produção dos sucos. A alteração contribuiu para maior padronização do serviço, sem prejuízo nutricional aos pacientes, além de favorecer o controle de estoque e reduzir perdas por perecibilidade. **Conclusão:** A substituição do suco natural por chá claro mostrou-se eficaz, mantendo a segurança alimentar, otimizando recursos e reduzindo o consumo de frutas in natura para sucos. Essa redução permite redirecionar as frutas para serem oferecidas em sua forma natural em outras refeições, ampliando a variedade e aproveitamento dos alimentos no plano alimentar dos pacientes.



Redução do consumo de água na lavagem de louça: Uma medida sustentável em um hospital privado do RS

Muriel Guerreiro Martins¹, Larissa Salomoni Carpes¹, Kelly Pozzer Zucatti¹

¹ Serviço de Nutrição e Dietética, IC-FUC.

Introdução: A sustentabilidade em hospitais é uma preocupação crescente, especialmente no uso racional da água. No Instituto de Cardiologia de Porto Alegre, adotou-se uma medida para reduzir o consumo de água na lavagem de louça, sem comprometer a higienização e a segurança alimentar. O uso responsável da água garante sua disponibilidade para as futuras gerações, preserva ecossistemas e reduz impactos ambientais, como a degradação de rios e aquíferos. **Objetivos:** Avaliar como as práticas sustentáveis, o combate ao desperdício, o racionamento da água e adoção de tecnologias eficientes, contribuem para a economia de recursos e mitigação da crise hídrica. **Metodologia:** Eliminou-se o uso desnecessário de pratos de louça enviados com o térmico de inox, que não eram utilizados pelos pacientes, mas exigiam lavagem. A equipe também foi capacitada para tornar o processo de lavagem mais eficiente. Para medir o consumo de água, usou-se uma jarra para mensurar o volume por minuto com a torneira aberta. Multiplicou-se esse volume pelo tempo total de uso, obtendo uma estimativa prática do consumo. **Resultados:** Houve redução média de 15 minutos de lavagem contínua por unidade de atendimento, representando cerca de 90 litros por turno. Com nove unidades envolvidas, a economia diária foi de aproximadamente 1.620 litros. A ação também reduziu o uso de produtos químicos, reforçando a sustentabilidade institucional. **Conclusão:** A experiência mostra que pequenas alterações operacionais podem gerar impactos relevantes na conservação dos recursos naturais. Práticas sustentáveis na higienização hospitalar promovem a preservação ambiental e redução de custos, sendo uma estratégia replicável por outras instituições de saúde.



31 JUL e 1º AGO 2025

2º Simpósio do Programa de
Pós-Graduação em
Alimentação, Nutrição e Saúde

SOS Alérgicos e Celíacos nas enchentes do RS, os invisibilizados que também precisam comer

Autoras: Paula Bandeira Pereira, Thaís da Silva Lemos, Fabiana Magnabosco de Vargas, Marion Rodrigues Dorneles, Danielle Lopes Quintana, Jade Dal Bo, Kelly Lissandra Bruch, Janaína Guimarães Venzke.

Instituição de Origem: UFRGS

E-mail: nutripaulabandeira@gmail.com

Introdução: As enchentes que atingiram o estado do Rio Grande do Sul em 2024 configuraram uma das maiores tragédias climáticas da história recente do Brasil, afetando milhões de pessoas e comprometendo seriamente o acesso a alimentos seguros. Em situações de emergência, a população com restrições alimentares, como pessoas com alergias, intolerâncias, doenças autoimunes, crônicas e condições clínicas específicas, enfrenta riscos adicionais à saúde, muitas vezes agravados pela escassez de alimentos adequados e pela falta de protocolos emergenciais inclusivos. Nesse contexto, o projeto “SOS Alérgicos e Celíacos” foi criado com o objetivo de garantir assistência nutricional emergencial a esse grupo vulnerável, promovendo segurança alimentar e dos alimentos em meio à crise. **Objetivo:** Caracterizar os atendidos quanto a dados demográficos, tipos de restrições alimentares, localização e condição de abrigo, com o intuito de subsidiar futuras políticas públicas e planos de contingência. **Metodologia:** Foi realizado um estudo observacional e transversal com base em dados secundários obtidos por meio de um formulário online, aplicado entre maio e setembro de 2024. **Resultados:** Os resultados mostraram que 1.516 indivíduos, distribuídos em 924 famílias de 54 municípios, foram atendidos pelo projeto, com concentração nas regiões metropolitanas. A maioria dos atendidos era do sexo feminino e tinha mais de 18 anos. As principais restrições alimentares identificadas foram intolerância à lactose, alergias à proteína do leite de vaca, doença celíaca e sensibilidade ao glúten. Além disso, observou-se grande número de pessoas acolhidas em casas de familiares, bem como situações de insegurança alimentar, perda de renda, e dificuldades de acesso a alimentos seguros. **Conclusão:** O projeto foi essencial para minimizar os impactos da catástrofe sobre uma população frequentemente negligenciada em emergências. Os dados reforçam a urgência da criação de políticas públicas específicas para pessoas com restrições alimentares, visando respostas mais rápidas, inclusivas e eficazes em contextos de desastres.



Padronização de siglas nas etiquetas de prescrição nutricional: Estratégia para otimização da comunicação no setor de nutrição hospitalar

Muriel Guerreiro Martins¹, Larissa Salomoni Carpes¹, Kelly Pozzer Zucatti¹

¹ Serviço de Nutrição e Dietética, IC-FUC.

Introdução: A individualização da alimentação hospitalar é essencial para atender às necessidades clínicas, nutricionais e preferências dos pacientes, contribuindo diretamente para a adesão alimentar e recuperação na internação. No entanto, a personalização das prescrições nutricionais pode gerar complexidade na comunicação entre os nutricionistas e a equipe operacional de nutrição, especialmente quando muitas informações precisam ser inseridas em etiquetas com espaço limitado. **Objetivo:** Padronizar as informações contidas nas etiquetas de prescrição nutricional por meio da criação de um siglário, visando melhorar a clareza e agilidade na leitura das preferências alimentares e complementações dietéticas dos pacientes. **Metodologia:** O estudo foi realizado no setor de nutrição de um hospital privado do Rio Grande do Sul. Foram identificadas as combinações alimentares mais utilizadas pelos nutricionistas, como substituições (sem carne de gado, sem feijão), preferências (sanduíche natural, suco de fruta) e inclusão de suplementos alimentares. A partir disso, desenvolveu-se um siglário contendo 154 siglas padronizadas, com validação junto à equipe técnica e de atendimento. O documento passou a ser referência obrigatória na montagem das etiquetas. **Resultados:** A adoção do siglário padronizado otimizou a comunicação entre os nutricionistas e a equipe de produção e montagem das bandejas, facilitando a leitura, reduzindo erros de interpretação e aumentando a eficiência e agilidade na entrega das dietas. **Conclusão:** A padronização das siglas nas etiquetas de prescrição nutricional mostrou-se uma estratégia eficiente para garantir a individualização da dieta hospitalar sem comprometer a clareza das informações. A medida promoveu melhorias na rotina operacional e reforçou a segurança alimentar e assistencial dentro da instituição.



Implementação de questionário digital para avaliação de boas práticas nas copas do serviço de nutrição e dietética (SND) do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA): Ferramenta de apoio à gestão da qualidade

Driele Leão Ebling¹, Natally Gonçalves de Ávila¹

¹Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA). E-mails: debling@hcpa.edu.br; ngavila@hcpa.edu.br

Introdução: As copas hospitalares exercem papel essencial no cuidado nutricional, influenciando diretamente a segurança do paciente. No entanto, a ausência de registros sistematizados nas supervisões dificultava a padronização das rotinas e a análise de dados. A digitalização surge como estratégia para aprimorar o controle e a rastreabilidade dos processos. **Objetivo:** Implementar um questionário digital como ferramenta de supervisão nas copas hospitalares, com foco na identificação de inconformidades, promoção de melhorias e qualificação da segurança alimentar. Metodologia: Foi desenvolvido um formulário no Google Forms, aplicado periodicamente por Técnicos em Nutrição e Dietética do SND do HCPA. As inspeções ocorreram em duas unidades vinculadas ao Sistema Único de Saúde e duas vinculadas a convênios, avaliando critérios como higiene, biossegurança, cordialidade e processos de entrega/recolhimento de refeições. As respostas (“sim” ou “não”) foram tabuladas automaticamente, permitindo análise percentual dos dados. **Resultados:** Entre 2023 e 2024, foram realizadas 75 avaliações. Os indicadores com maior conformidade foram: horário de entrega das refeições (98,67%), verificação de liberações dietéticas (97,33%) e descarte adequado de resíduos (96%). As não conformidades mais frequentes incluíram: falhas na rotina de entrega e recolhimento (28%), protocolos de precauções por contato (28,07%), higiene das mãos (21,33%), identificação correta do paciente (16,44%) e uso de utensílios adequados (18,67%). As informações subsidiaram ações educativas e ajustes operacionais, com evolução positiva nos indicadores. **Conclusão:** O formulário digital demonstrou ser uma ferramenta prática e eficaz para a supervisão das copas, promovendo melhorias nas rotinas e fortalecendo a cultura de segurança alimentar. A prática mostrou-se replicável, com potencial de ampliação institucional.



Pesquisa de satisfação de pacientes em um hospital privado: Avaliação da alimentação, higiene e atendimento

Muriel Guerreiro Martins¹, Larissa Salomoni Carpes¹, Kelly Pozzer Zucatti¹

¹ Serviço de Nutrição e Dietética, IC-FUC.

Introdução: A qualidade dos serviços hospitalares impacta diretamente a experiência e recuperação dos pacientes. A aceitação alimentar adequada é essencial, pois contribui para a cicatrização, o fortalecimento imunológico e a melhora do estado clínico. A recusa alimentar pode levar à desnutrição hospitalar, aumentando o tempo de internação e o risco de complicações. Refeições bem elaboradas, saborosas e atrativas são fundamentais para promover a adesão à dieta prescrita. **Objetivo:** Avaliar a percepção dos pacientes sobre três aspectos essenciais: refeição, higiene e atendimento. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa de satisfação em hospital particular por meio de questionário autopreenchido. O instrumento possuía três blocos de avaliação: 1) Refeição, considerando aspecto visual, temperatura, porção,

tempero, composição e variedade do cardápio; 2) Higiene, avaliando limpeza de bandejas, pratos, talheres e mesas; 3) Atendimento, incluindo atuação do atendente de nutrição, do nutricionista e pontualidade no serviço das refeições. Os dados foram tabulados e analisados. **Resultados:** Participaram 58 pacientes, 62,1% do sexo masculino. No bloco higiene, os itens bandejas, pratos e talheres foram avaliados como “ótimo” por mais de 70% dos respondentes.

O mesmo se repetiu no atendimento, com destaque para nutricionistas e atendentes. No bloco refeição, os itens aspecto visual, temperatura, porção e composição obtiveram avaliação “ótimo” entre 50% e 60% das respostas. **Conclusão:** Os dados oferecem subsídios para melhorias no serviço de alimentação hospitalar, reforçando a importância de integrar qualidade nutricional e satisfação do paciente. A alimentação hospitalar deve ser vista não apenas como uma necessidade fisiológica, mas como parte do cuidado humanizado. Uma refeição bem aceita promove conforto e bem-estar, impactando positivamente a experiência do paciente.



Turnover e absenteísmo no setor de distribuição de alimentos em um hospital privado de Porto Alegre

Muriel Guerreiro Martins¹, Larissa Salomoni Carpes¹, Kelly Pozzer Zucatti¹

¹ Serviço de Nutrição e Dietética, IC-FUC.

Introdução: O turnover representa a rotatividade de colaboradores dentro de uma organização e pode indicar insatisfação, sobrecarga ou fragilidade na gestão de pessoas. Já o absenteísmo corresponde às ausências frequentes dos funcionários em suas atividades laborais. No setor de nutrição hospitalar, especialmente na área de distribuição de alimentos, esses fatores comprometem a continuidade, eficiência e qualidade do serviço prestado aos pacientes. **Objetivo:** Analisar os índices de turnover e absenteísmo entre os funcionários da seção de distribuição de alimentos, bem como suas possíveis causas e impactos no funcionamento diário

de um hospital privado de Porto Alegre. **Metodologia:** Os dados foram obtidos pelo setor de departamento pessoal, com base no número de desligamentos, admissões e atestados médicos no período de abril de 2024 a março de 2025. **Resultados:** O turnover registrado no período foi de 23,28%, superando amplamente o índice recomendado de 5 a 10% ao ano. Já o absenteísmo atingiu 12,5%, enquanto o percentual ideal, segundo a Associação Brasileira de Controle de Qualidade (ABCQ), é de até 1,5%. Esses índices refletem um cenário de instabilidade e sobrecarga na equipe, com impacto direto na rotina operacional. Entre os fatores observados estão o ritmo intenso de trabalho e o desgaste físico. A ausência frequente e a alta rotatividade exigem remanejamentos constantes, aumentam a carga dos colaboradores presentes e comprometem a qualidade e agilidade na entrega das refeições aos pacientes. **Conclusão:** O elevado turnover e absenteísmo exigem ações imediatas voltadas à valorização, capacitação e retenção da equipe. Melhorias nas condições de trabalho são fundamentais para garantir estabilidade, segurança alimentar e qualidade na assistência hospitalar.



COMPORTAMENTO ALIMENTAR

Comportamentos Alimentares Disfuncionais e Risco para Transtornos Alimentares em uma população LGBT+ e não-LGBT+

Joana Antunes Manarin¹, Amanda Prado¹, Louyse Sulzbach Damázio¹

¹Universidade do Extremo Sul Catarinense

A vulnerabilidade a transtornos alimentares tem sido estudada ao longo dos anos, e há uma necessidade de compreender este risco em grupos sociais marginalizados, como as pessoas lésbicas, gays, bissexuais, transexuais e outras identidades de gênero e orientações sexuais (LGBT+). Fatores psicossociais, como estigma, discriminação e baixa autoestima, podem aumentar o risco de comportamentos alimentares disfuncionais nessas populações. Este estudo teve como objetivo analisar o risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares em pessoas LGBT+ e não-LGBT+. A pesquisa foi divulgada nas redes sociais, e entrevistas foram realizadas de forma online, por meio da plataforma Google Meet. Foram utilizados os instrumentos Eating Attitudes Test (EAT-26) e Eating Disorder Examination Questionnaire (EDE-Q), além de um questionário sociodemográfico. A análise foi conduzida por meio de médias e desvios padrão, frequências e porcentagens; e, para comparação entre as médias dos grupos, foi aplicado o teste t de Student. A amostra total foi composta por 57 participantes, sendo 31 indivíduos LGBT+ e 26 não-LGBT+, com média de idade de $22,26 \pm 2,53$ anos. Os resultados mostraram que 38,46% dos não-LGBT+ e 38,71% dos LGBT+ apresentaram risco para transtornos alimentares segundo o EAT-26, sem diferenças estatisticamente significativas nos escores ($p = 0,852$). Também não foram encontradas diferenças significativas nos escores globais do EDE-Q ($p = 0,323$), nem nos domínios de restrição, preocupação alimentar, com a forma e com o peso. Cerca de 96,77% dos LGBT+ e 96,30% dos não-LGBT+ relataram insatisfação com a aparência corporal, e mais da metade de ambos os grupos já realizaram dietas restritivas ou jejuns. Conclui-se que, apesar da ausência de diferenças significativas entre os grupos, observou-se alta prevalência de comportamentos alimentares disfuncionais, insatisfação corporal e histórico de transtornos mentais entre indivíduos LGBT+.



Histórico de obesidade na família e comportamento alimentar desordenado voltado à muscularidade na vida adulta

Aimê Bemvenuti¹, Antônio B. C. Machado¹, Lisiane Bizarro¹

¹Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Os transtornos alimentares são caracterizados por padrões persistentes e disfuncionais relacionados à alimentação, que impactam negativamente a qualidade de vida e a saúde dos indivíduos. Evidências sugerem que o histórico familiar de obesidade, especialmente materna, pode aumentar a propensão ao desenvolvimento de comportamentos alimentares restritivos na vida adulta. Entretanto, são poucos os estudos que avaliam a propensão ao desenvolvimento de um comportamento alimentar orientado à muscularidade. Dessa forma, este estudo visa avaliar a associação entre o histórico de obesidade familiar e comportamentos alimentares voltados à busca por muscularidade. Metodologia: Foram aplicados questionários sociodemográficos e o Muscularity Oriented Eating Test (MOET) em uma amostra composta por 225 indivíduos da população geral praticantes de atividade física. O objetivo foi verificar a associação entre a presença de histórico de obesidade na família e os comportamentos alimentares voltados à muscularidade na vida adulta. Os resultados do teste t de Student para amostras independentes indicaram uma diferença significativa nos escores do MOET entre os grupos com e sem histórico de obesidade familiar, $t(243) = -3.85$, $p < 0.001$, com uma diferença média de -5.51, e tamanho do efeito moderado (d de Cohen = -0.493). A média do MOET foi de 15.6 (DP = 10.5) para o grupo sem histórico de obesidade familiar e de 21.1 (DP = 11.8) para o grupo com histórico. Conclusão: Assim como outros comportamentos alimentares disfuncionais, aqueles voltados à muscularidade podem ser influenciados pela presença de histórico familiar de obesidade.



Transtornos alimentares em pacientes com doença renal crônica submetidos à hemodiálise: Um estudo de risco

Helena Warmling Oenning¹, Ketryn Giusti Manenti¹, Louyse Sulzbach Damázio¹

¹Universidade do Extremo Sul Catarinense

As dietas restritivas impostas pelo manejo da doença renal crônica (DRC) podem, potencialmente, desencadear ou agravar comportamentos alimentares disfuncionais. Apesar da relação conhecida entre transtornos alimentares (TAs) e doenças crônicas, não existem estudos que avaliem o risco de TAs em pacientes renais, especialmente no contexto da hemodiálise. Assim, o objetivo deste estudo foi investigar o risco de desenvolvimento de TA em pacientes com DRC em hemodiálise. Tratou-se de um estudo transversal, quantitativo e descritivo, realizado entre abril e julho de 2024, com 24 pacientes em hemodiálise. Foram utilizados a versão validada e traduzida do Sick, Control, One stone, Fat, Food (SCOFF) e perguntas selecionadas do Entrevista Clínica Estruturada para o Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais 5 (SCID), para avaliação do risco de TAs, além de ficha sociodemográfica e dados clínicos. A análise estatística foi realizada no software SPSS, com nível de significância de 5%. Dos 24 pacientes, 25% apresentaram risco para transtornos alimentares segundo o questionário SCOFF. Pela aplicação do SCID, 29,1% apresentaram risco para anorexia nervosa e 16,7% para outros TAs. A análise do risco para transtornos alimentares, por meio do instrumento SCOFF, não apresentou associação estatisticamente significativa com as variáveis idade ($p=0,199$), sexo ($p=0,150$), IMC ($p=0,812$) ou acompanhamento nutricional ($p=0,999$). Esses resultados reforçam a importância da triagem do comportamento alimentar nesse público, visando intervenções precoces.



Validade de conteúdo da Eat Behaviour Plan

Autores: Carvalho Q., Schons T., Goularte J., Rosa A.

UFRGS. PPG Psiquiatria e Ciências do Comportamento Humano.

Obesidade refratária, psicometria, comportamento alimentar, perda de peso.

carvalhoquenia@gmail.com

Introdução: A obesidade é um desafio de saúde pública global, associada a comorbidades e à redução da qualidade de vida. A modificação sustentada do comportamento alimentar é fundamental para o manejo do excesso de peso, mas requer compreensão do estágio motivacional do indivíduo. Apesar da relevância do tema, não havia no Brasil um instrumento para avaliar a prontidão para mudança do comportamento alimentar. **Objetivos:** Apresentar evidências de validade de conteúdo da escala Eat Behavior Plan (EatBP), desenvolvida com base no Modelo Transteórico da Mudança, para mensurar a prontidão para mudança de comportamento alimentar. **Métodos:** A construção da EatBP envolveu quatro etapas: elaboração teórica de 75 itens com base em revisão da literatura e escuta clínica; entrevistas cognitivas; avaliação juízes especialistas em saúde; e teste piloto com 30 adultos com sobrepeso e obesidade. Após refinamentos, a escala final contou com 51 itens. Os itens foram avaliados quanto à clareza, relevância e precisão, por meio dos índices. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 77167124.7.0000.5327). **Resultados:** O Coeficiente de Validade de Conteúdo total da escala foi $\geq 0,90$ em todos os critérios. O IVC total da população-alvo foi de 0,98, e mais da metade dos itens obteve IVC = 1,0, indicando excelente clareza. Observou-se correlação negativa significativa entre o escore total da escala e o IMC ($r = -0,566$; $p = 0,0011$), sugerindo que maior prontidão está associada a menor IMC. A distribuição dos scores permitiu classificar os participantes em três níveis de engajamento. Indivíduos com baixo engajamento demonstraram menor adesão a comportamentos saudáveis, especialmente homens. **Conclusões:** A escala EatBP apresentou forte validade de conteúdo, estando apta para a próxima etapa de validação psicométrica. Trata-se de uma ferramenta inovadora para identificar o estágio motivacional de mudança no comportamento alimentar em adultos com sobrepeso e obesidade.

Apoio: CAPES



NUTRIÇÃO CLÍNICA

Adesão às práticas alimentares recomendadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira entre pessoas com diabetes mellitus tipo 2

Maria Eduarda Baum Fröhlich¹; Ana Beatriz Mattos¹; Paula Rosane Vieira Guimarães².

¹ Acadêmicas do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

² Docente do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

E-mail: mariaeduardabfh@unesc.net

Introdução: O padrão alimentar ocidental contribui para o risco de desenvolvimento de diabetes mellitus tipo 2 (DM2), além de estar associado a diversas outras comorbidades, elevando também a prevalência de excesso de peso e obesidade. O Guia Alimentar para a População Brasileira propõe orientações oficiais voltadas à promoção da autonomia de indivíduos e comunidades na adoção de escolhas alimentares mais saudáveis. **Objetivo:** Aplicar escala de avaliação de alimentação segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira. **Metodologia:** Pesquisa descritiva, transversal, quantitativa com coleta de dados primários de 86 indivíduos acima de 20 anos portadores de diabetes mellitus tipo 2. **Resultados:** A média de idade foi de 63,2 anos ($\pm 10,4$) entre 39 e 86 anos. A maioria eram mulheres 61,1% (53). Separando por fase da vida, 34,9% (30) eram adultos e 65,1% (56) idosos. O estado nutricional dos adultos apresentou 83,3% (25) de excesso de peso (sobrepeso e obesidade) e os idosos 75,0% (42) sobrepeso. A escala utilizada possibilitou avaliar o consumo alimentar e os hábitos relacionados ao planejamento das refeições e à aquisição dos alimentos. A maioria foi classificada na categoria "Alimentação Saudável", idosos 53,6% (30) e adultos 60,0% (18). Observou-se alta adesão às recomendações do Guia, mesmo entre indivíduos com excesso de peso. Houve associação estatisticamente significativa entre algumas práticas alimentares e o excesso de peso, em especial o planejamento das refeições ($p=0,017$) e a preferência por frutas, verduras e legumes de produção local ($p=0,000$), sugerindo comportamentos alimentares potencialmente protetores para o controle do peso e da glicemia. **Conclusão:** Constatou-se alta adesão às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira entre os pacientes com DM2. Apesar dos achados positivos, é necessária a implementação dessas diretrizes na Atenção Básica de Saúde. Tal conhecimento pode apoiar ações de aconselhamento e de educação alimentar e nutricional, melhorando o controle do DM2.

Palavras-chave: Guia Alimentar; Diabetes; Alimentação.



31 JUL e 1º AGO 2025

2º
Simpósio do Programa de
Pós-Graduação em
Alimentação, Nutrição e Saúde

Associação entre as circunferências (pescoço, cintura e quadril), índice de massa corporal e porcentagem de gordura corporal de indivíduos com Hipertensão Arterial Sistêmica

Luiz Eduardo Estulano¹, Patrícia Chagas², Erasmo Benicio Santos de Moraes Trindade³

¹Residência Integrada Multiprofissional em Saúde – Universidade Federal de Santa Catarina;

²Departamento de Saúde Coletiva - Universidade Federal de Santa Maria;

³Programa de Pós-graduação em Nutrição – Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é caracterizada pela elevação nos níveis de pressão e está entre os principais fatores de risco para o infarto agudo do miocárdio e acidente vascular cerebral, e consequente mortalidade cardiovascular. Entre os fatores de risco que predispõem a HAS está a obesidade. **Objetivo:** Avaliar diferentes parâmetros antropométricos (índice de massa corporal, a circunferência do pescoço, circunferência da cintura, circunferência da coxa), índice de massa corporal (IMC) e composição corporal (percentual de gordura corporal e massa livre de gordura avaliada através de bioimpedância) em indivíduos com e sem HAS. **Metodologia:** A hipertensão arterial foi avaliada através de questionário estruturado. A coleta foi realizada no Laboratório de Avaliação Nutricional da Universidade Federal de Santa Maria – campus de Palmeira das Missões e de Santa Maria. A amostra foi constituída por voluntários de ambos sexos que se enquadraram nos critérios de seleção da pesquisa (ter mais de 20 anos, não possuir marcapasso e não ser gestante) e que assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Para a análise dos dados foi montado um banco de dados em excel e analisado por meio de medidas estatísticas descritivas e de frequência no programa estatístico SPSS®. A comparação entre as variáveis de composição corporal e antropometria e associação com indivíduos hipertensos ou não-hipertensos foi realizada por meio do Teste T de Student. Foram consideradas associações significativas quando as análises resultaram em $P < 0,05$. Participaram deste estudo 153 indivíduos de ambos os sexos (F:100/M:53), a média de idade dos pacientes hipertensos foi de $52,00 \pm 10,43$ anos, e dos pacientes não-hipertensos de $28,53 \pm 9,90$ anos. **Conclusão:** Houve associação entre circunferência do pescoço ($P \leq 0,001$); circunferência cintura ($P \leq 0,001$), circunferência do quadril ($P = 0,002$); IMC ($P \leq 0,001$) e com a % de Gordura Corporal ($P \leq 0,001$) em indivíduos com a HAS.

Palavras-chave: Composição corporal. Antropometria. Hipertensão Arterial sistêmica



Avaliação do apetite em pacientes com doença renal crônica em hemodiálise: Um estudo transversal

Kassiane Machado Costa¹, Ketryn Giusti Manenti¹, Louyse Sulzbach Damázio¹

¹Universidade do Extremo Sul Catarinense

A doença renal crônica (DRC) é uma condição progressiva, caracterizada pela perda gradual da função renal, e associada a diversas complicações metabólicas e nutricionais. Entre essas, destaca-se a anorexia urêmica, uma alteração comum que resulta na redução do apetite e contribui para o desenvolvimento da desnutrição proteico-calórica. Alterações no apetite, quando não identificadas precocemente, podem comprometer o estado nutricional, aumentar o risco de morbimortalidade e impactar negativamente na qualidade de vida desses pacientes. Diante desse cenário, o presente estudo teve como objetivo avaliar o estado de apetite em pacientes com DRC em hemodiálise atendidos em uma clínica do sul de Santa Catarina. Trata-se de um estudo descritivo, transversal, de abordagem quantitativa, realizado entre abril e julho de 2024. A amostra foi composta por 24 pacientes adultos submetidos à hemodiálise, que responderam ao Questionário Nutricional Simplificado de Apetite (QNSA), além de ficha sociodemográfica e dados clínicos. A análise estatística foi conduzida utilizando o software SPSS, com nível de significância adotado de 5%. Os resultados demonstraram que 37,5% dos participantes eram do sexo feminino e 62,5% do sexo masculino, com média de idade de $63,38 \pm 18,89$ anos. O estado nutricional mais prevalente foi eutrofia (79,2%). A avaliação do apetite indicou que 41,7% dos pacientes apresentavam prejuízo, conforme escore do QNSA. Não foram encontradas associações estatisticamente significativas entre prejuízo no apetite e idade ($p=0,197$), sexo ($p=0,403$), IMC ($p=0,878$) ou acompanhamento nutricional ($p=0,341$). O elevado percentual de pacientes com apetite comprometido reforça a importância da triagem e do monitoramento regular desse parâmetro na prática clínica nefrológica, considerando seu impacto direto na manutenção do estado nutricional e na qualidade de vida.



Benefícios e dificuldades em ser vegetariano pelas percepções dos vegetarianos: Um estudo qualitativo

Brenda Gama Terrez¹, Eliziane Nicolodi Ruiz¹, Carolina Guerini de Souza^{1,2}

¹Curso de Nutrição - Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

²Serviço de Nutrição e Dietética - Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA)

Introdução: O vegetarianismo tem ganhado destaque devido aos seus benefícios para a saúde, o meio ambiente e o bem-estar animal. No Brasil, cerca de 14% da população se identifica como vegetariana. Além da diminuição da morbimortalidade, outros benefícios ou dificuldades para saúde humana envolvidos na sua prática são pouco explorados. Assim, o objetivo deste estudo foi conhecer benefícios e dificuldades em ser vegetariano na visão dos próprios vegetarianos. **Métodos:** Trata-se de um estudo qualitativo, realizado no Hospital de Clínicas de Porto Alegre, com 11 colaboradores vegetarianos. A coleta de dados foi feita por meio de entrevistas semiestruturadas, analisando as percepções dos participantes frente a questionamentos elaborados pelos pesquisadores. **Resultados:** Os participantes revelaram como benefícios o aprimoramento do paladar, diminuição da plenitude gástrica pós-prandial, melhorias nas funções intestinais, percepção de aumento da imunidade, maior eficiência digestiva e disposição geral, além de bem-estar emocional. As dificuldades citadas foram pressão social para consumo de carne, oposição familiar ao longo da transição para o vegetarianismo, preconceito social, além da necessidade de planejar e preparar alimentos com antecedência. No ambiente de trabalho foi destacado o acesso às opções vegetarianas no almoço, embora não sejam sempre inclusivas aos veganos, careçam de balanceamento nutricional e diversidade de preparações. **Conclusão:** na percepção dos vegetarianos, o vegetarianismo os beneficia de várias formas, especialmente relacionadas ao trato gastrointestinal, além do bem-estar geral e emocional. As dificuldades relatadas refletem mais barreiras sociais e do coletivo do que pessoais, indicando ser necessário esforços contínuos para que sejam vencidas.



31 JUL e 1º AGO 2025

2º
Simpósio do Programa de
Pós-Graduação em
Alimentação, Nutrição e Saúde

Avaliação da massa muscular em pacientes submetidos à cirurgia cardíaca com provável sarcopenia: Correlação entre circunferência da panturrilha e ultrassonografia do músculo reto femoral

Stefannie Brehm Mendes¹, Laura Ruzzante Meira¹, Oellen Stuaní Franzosi¹, Diego Silva Leite Nunes¹, Gabriela Corrêa Souza¹

¹Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA)

Introdução: A sarcopenia, caracterizada pela perda de massa e função muscular, tem sido reconhecida como importante preditor de desfechos adversos. Nesse cenário, a avaliação da massa muscular desempenha papel importante na confirmação dessa condição. Medidas como circunferência da panturrilha (CP) e área do músculo reto femoral por ultrassonografia (US) têm sido investigadas como métodos para estimar a massa muscular. Este estudo busca explorar a correlação entre esses dois métodos, visando contribuir para o aprimoramento da confirmação do diagnóstico de sarcopenia. **Metodologia:** Estudo transversal com pacientes hospitalizados após intervenção cirúrgica cardíaca. Provável sarcopenia foi avaliada com base nos critérios do European Working Group on Sarcopenia in Older People (EWGSOP2), por meio da mensuração da força muscular por dinamometria. A CP foi aferida no ponto de maior protuberância da panturrilha da perna não dominante. A US muscular foi utilizada para medir a área de seção transversa do músculo reto femoral. Os dados foram analisados pelo programa estatístico SPSS v.22.0, com nível de significância adotado de 5% e o projeto foi aprovado pelo CEP-HCPA no 66796423.5.0000.5327. **Resultados:** Foram avaliados 62 pacientes com média de idade de 63 anos. Destes, 63% são homens, 93,5% são de etnia branca e apresentam índice de massa corporal médio de $27,9 \pm 4,6$ Kg/m², a cirurgia mais prevalente foi troca de válvula (45,2%). Dos indivíduos avaliados, 46,8% apresentou sarcopenia provável. Os dados da área do reto femoral pela US muscular foram correlacionados significativamente com os valores da CP nos pacientes com sarcopenia provável $r = 0,503$ ($p = 0,05$). **Conclusão:** Os valores da área do reto femoral foram significativamente correlacionados com os valores da CP nos pacientes com provável sarcopenia, o que indica que essas medidas são úteis para avaliar massa muscular a fim de diagnosticar sarcopenia.

Email autor apresentador: stefanniebm@hotmail.com



31 JUL e 1º AGO 2025

2º

Simpósio do Programa de
Pós-Graduação em
Alimentação, Nutrição e Saúde

Consumo de alimentos ultraprocessados e ocorrência de diarreia no último ano em pacientes com doença inflamatória intestinal

Aiana Julia Brizola Dias^{1,2}, Vivian Cristine Luft^{1,3,4}, Valesca Dall'Alba^{1,4,5}, Patrícia Sauer^{1,2}

¹Serviço de Nutrição e Dietética - Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA);

²Programa de Residência Integrada Multiprofissional em Saúde do HCPA: Clínica Cirúrgica

³Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia - Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

⁴Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde - UFRGS

⁵Programa de Pós-Graduação Ciências em Gastroenterologia e Hepatologia - UFRGS

Introdução: Pacientes com Doenças Inflamatórias Intestinais (DII), principalmente Doença de Crohn (DC) e Retocolite Ulcerativa (RCU), podem apresentar em fase ativa sintomas debilitantes como diarreia. Nesse contexto, dentre os fatores que podem contribuir para a exacerbação de sintomas, o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) tem aparecido como um fator preocupante. **Objetivo:** Avaliar a associação do consumo de AUP e a ocorrência de diarreia em pacientes com DII. **Metodologia:** Estudo transversal realizado com adultos com DC ou RCU, em acompanhamento nos ambulatórios de DII e/ou Nutrição e Gastroenterologia do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA). Os pacientes foram selecionados através do prontuário entre 07/2021 e 07/2022, e convidados a participar via contato telefônico. O consumo de AUP foi avaliado por instrumento baseado na classificação NOVA. A frequência de diarreia entre categorias de AUP foi comparada utilizando teste qui-quadrado de Pearson. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa HCPA (20200669). **Resultados:** Foram avaliados 145 pacientes, 62,1% apresentavam DC, 68,3% eram mulheres com mediana de idade de 51 (40–61) anos. O consumo de AUP se distribuiu em ≤ 1 , 2, 3 e ≥ 4 porções/dia, respectivamente: 29, 31, 40 e 45 indivíduos. Diarreia no ano anterior foi relatada por 58,6% (n=85) dos pacientes. Diarreia ocorreu em 66,7% (n=30) dos pacientes com consumo ≥ 4 porções de AUP/dia, em 70% (n=28) dos que comiam 3 porções/dia, 58,1% (n=18) dos que comiam 2 porções/dia e 31% (n=9) dos que consumiam ≤ 1 porção/dia ($p=0,006$). **Conclusão:** Houve maior ocorrência de diarreia em pacientes com maior consumo de AUP, reforçando a hipótese de que uma dieta rica em AUP pode estar relacionada à piora de sintomas gastrointestinais em indivíduos com DII.



Desnutrição e apetite de pacientes oncológicos: Uma análise em duas instituições do Extremo Sul Catarinense

Márgia Aparecida Alves Oliva¹, Ana Paula da Cunha¹, Louyse Sulzbach Damázio¹

¹Universidade do Extremo Sul Catarinense

O câncer é uma das principais causas de mortalidade global e compromete significativamente o estado nutricional e a qualidade de vida dos pacientes. A desnutrição entre pacientes oncológicos é comum e multifatorial, estando relacionada à anorexia, alterações metabólicas e efeitos colaterais do tratamento. Assim, este estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional e apetite de pacientes com câncer. Tratou-se de um estudo transversal, realizado com pacientes oncológicos atendidos em duas instituições de saúde do sul de Santa Catarina. A coleta foi feita presencialmente, em forma de entrevista, utilizando a Avaliação Subjetiva Global (ASG) para avaliar o estado nutricional e o Questionário Nutricional Simplificado de Apetite (QNSA) para analisar as alterações no apetite. Os dados foram analisados no Microsoft Excel, com uso de estatística descritiva (frequências, médias e desvios-padrão). Participaram do estudo 44 pacientes, com idade média de $18,32 \pm 39,86$ anos e a maioria da amostra era do sexo feminino (56,82%, n=25). Quanto ao tipo de câncer, observou-se predominância dos tumores do trato gastrointestinal (TGI), representando 25% (n=11) da amostra. Em relação ao tratamento, a maioria dos pacientes estava em quimioterapia (77,27%), seguido por imunoterapia (18,18%). Segundo a ASG, 75% dos pacientes apresentavam algum grau de desnutrição. A maior parte foi classificada com desnutrição moderada (40,91%, n=18), seguida por leve (22,73%, n=10) e grave (11,36%, n=5). No que diz respeito ao apetite, avaliado pelo QNSA, a média geral foi de $14,61 \pm 1,79$ pontos. A maioria dos participantes (59,09%, n=26) apresentou apetite normal, enquanto 40,91% (n=18) apresentaram indícios de prejuízo do apetite. Os achados deste estudo evidenciam alta prevalência de desnutrição e comprometimento do apetite entre pacientes oncológicos.



Diagnóstico nutricional de pacientes hospitalizados por meio de ferramenta de semiologia nutricional em validação

Marina da Silva Guedes¹, Isabela Faller Prade¹, Gabriela Correa Souza^{1,2,3}, Valesca Dall’Alba^{1,2,3}

¹Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS

²Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas de Porto Alegre

³Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde - UFRGS

A desnutrição é uma condição frequentemente observada em pacientes com doenças crônicas, com tendência à piora durante a hospitalização. Esse estado nutricional configura-se como um importante fator de risco para complicações infecciosas, prolongamento da internação, reinternações frequentes e piores desfechos clínicos. O objetivo deste trabalho foi descrever o diagnóstico nutricional de pacientes adultos internados no Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA), de três especialidades diferentes: Cardiologia, Gastroenterologia/Hepatologia, e Nefrologia, utilizando uma ferramenta estruturada de semiologia nutricional sistematizada (SNS), atualmente em processo de validação. Entre agosto de 2023 e fevereiro de 2024, a SNS foi aplicada nas primeiras 48 horas de hospitalização. Os dados coletados foram analisados por meio de estatística descritiva, apresentados em números absolutos e proporções (N [%]). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HCPA (2022-0435). Foram avaliados 134 pacientes, 66,7% homens e com idade média de $59 \pm 13,7$ anos. Em relação às equipes, 41 eram da Gastroenterologia/Hepatologia, 61 da Cardiologia e 30 da Nefrologia. Quando avaliados pela ferramenta SNS, 104 (77,6%) não apresentaram depleção nutricional, 20 (14,9%) apresentaram depleção leve, 6 (4,5%) depleção moderada e 4 (3,0%) depleção grave. Todos os casos de depleção nutricional grave ocorreram entre pacientes da Gastroenterologia/Hepatologia. Entre os casos classificados como depleção moderada, 3 (50%) pertenciam à Gastroenterologia/Hepatologia e 3 (50%) à Nefrologia. Observou-se maior prevalência de depleção nutricional nos pacientes acometidos por doenças do trato gastrointestinal e fígado, enquanto aqueles acompanhados pela Cardiologia apresentaram melhor estado nutricional geral pela ferramenta. A avaliação nutricional sistematizada é fundamental para a identificação precoce de sinais de desnutrição, permitindo intervenções nutricionais oportunas e impactando positivamente o prognóstico clínico.



Diferenças na qualidade do sono segundo sexo e IMC em estudantes de pós-graduação

Mariana Barbosa Azevedo Vasco¹, Juliana Schlotfeldt¹, Ana Cláudia Dutra de Souza¹, Louyse Sulzbach Damázio¹

¹Universidade do Extremo Sul Catarinense

O sono desempenha papel fundamental na da saúde física e mental, influenciando processos cognitivos, metabólicos e emocionais. Estudantes universitários, especialmente aqueles em programas de pós-graduação, frequentemente enfrentam fatores de estresse e rotinas irregulares que podem prejudicar o padrão e a qualidade do sono, impactando sua qualidade de vida e rendimento. Sendo assim, este estudo transversal avaliou 80 estudantes de pós-graduação de uma instituição localizada no sul do Brasil. A coleta de dados ocorreu por meio de um questionário online estruturado, distribuído via e-mail institucional. Os participantes responderam instrumentos autoaplicáveis que incluíram informações sociodemográficas e a qualidade do sono, através do Índice de Qualidade do Sono de Pittsburgh (PSQI). A análise dos dados revelou que 36,2% dos participantes dormiam entre 6 e 7 horas por noite, enquanto 33,7% relataram menos de 6 horas, valor inferior à recomendação mínima de 7 a 9 horas para adultos. A pontuação média no PSQI foi $6,2 \pm 4,1$, indicando uma qualidade de sono considerada ruim. Cerca de 56,2% dos estudantes apresentaram má qualidade do sono, embora 63,7% relatassem subjetivamente uma boa qualidade de sono. Ao considerar o sexo, não houve diferença estatisticamente significativa na qualidade do sono entre homens e mulheres. Quanto ao índice de massa corporal, 62,2% dos estudantes com sono ruim eram eutróficos e 28,8% apresentavam sobrepeso; entre os que tinham sono de boa qualidade, 42,8% eram eutróficos e 42,8% estavam com sobrepeso. Os resultados indicam uma prevalência elevada de má qualidade do sono entre estudantes de pós-graduação, independentemente do sexo e do estado nutricional.



Paradoxo da obesidade e sua correlação com a qualidade de vida em pacientes em hemodiálise: Análise parcial secundária de uma coorte prospectiva

Nathalie Rabuske Helfer¹, Charlles Garbelotto², Catarina Bertaso Andreatta Gottschal²

¹Acadêmica do curso de Nutrição da UFCSPA (Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre)

²PPG Ciências da Nutrição UFCSPA (Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre)

Introdução: A doença renal crônica (RDC) afeta cerca de 800 milhões de pessoas mundialmente. A hemodiálise (HD) é a terapia renal substitutiva mais usada em estágios avançados. Embora essencial, a HD está associada a alterações antropométricas, composição corporal e força muscular, fatores que impactam a qualidade de vida (QV). **Objetivos:** Avaliar a correlação entre parâmetros antropométricos, composição corporal e qualidade de vida em pacientes em hemodiálise. **Métodos:** Análise secundária de uma coorte prospectiva, envolvendo pacientes em HD em um hospital referência. Foram incluídos pacientes com idade ≥ 18 anos, em HD de manutenção 3x por semana, há pelo menos 3 meses. Foram coletadas medidas antropométricas (peso seco – PS, IMC) e composição corporal por bioimpedância (massa magra - MM, massa gorda - MG). A QV foi avaliada pelo instrumento KDQOL-SFTM 1.3. As correlações foram analisadas com nível de significância de 5%. **Resultados:** Foram avaliados 25 participantes, com média de idade de $52,6 \pm 15$ anos, sendo 44% com excesso de peso. O IMC, PS e MG apresentaram correlação com o domínio Estado Geral de Saúde ($p < 0,05$; $r = 0,455$ | $r = 0,407$ | $r = 0,423$), que avalia a percepção global da saúde. A MM correlacionou-se com o domínio Vitalidade ($r = 0,427$; $p < 0,05$), que avalia o nível de energia e cansaço diário. **Conclusões:** Os resultados demonstram que maiores valores de IMC, PS e MG se associam a melhor percepção de QV; corroborando com o paradoxo da obesidade, sugerindo que o excesso de peso pode representar maior reserva energética, funcionando como fator protetor contra o catabolismo e contribuindo para um melhor bem-estar percebido. Ressalta-se que IMC isoladamente não distingue MG de MM, sendo essencial a avaliação da composição corporal associada à qualidade muscular para melhor interpretação do estado nutricional. Possibilitando assim orientar condutas nutricionais individualizadas, considerando o contexto clínico e funcional para promover melhor QV aos pacientes em HD.



31 JUL e 1º AGO 2025

2º

Simpósio do Programa de
Pós-Graduação em
Alimentação, Nutrição e Saúde

Probióticos como terapia adjuvante para doença celíaca: Alívio dos sintomas e melhora da qualidade de vida

Emily da Silva Córneo¹; Monique Michels¹; Alexandre J Faraco¹; Marina P Rossetto²; Gabriel Fernandes Alves Jesus²; Ana Paula Pesarico³.

¹Universidade do Extremo Sul Catarinense - UNESC, Criciúma - SC.

²Gabbia Biotecnologia, Itajaí - SC.

³Universidade Federal do Pampa, Uruguaiana - RS.

A doença celíaca é uma doença autoimune crônica desencadeada pela ingestão de glúten em indivíduos geneticamente predispostos, levando a danos intestinais. Os probióticos têm sido estudados por seus potenciais benefícios na modulação da microbiota intestinal e no alívio dos sintomas gastrointestinais, o que pode ser favorável no manejo da doença celíaca (DC). Desta forma, este estudo avaliou os efeitos dos probióticos em comparação com o placebo em indivíduos com DC ao longo do tratamento. Um total de 85 participantes, com idade média de 40 anos, foram randomizados em dois grupos usando uma lista gerada por computador: 39 recebendo placebo e 46 recebendo um blend de probióticos de *Bifidobacterium lactis* CCT 7858 e *Lactobacillus rhamnosus* CCT 7863 (1 x 10⁹ UFC/dia para cada cepa) ao longo de 90 dias. Os participantes receberam uma cápsula probiótica diária ou um placebo idêntico à base de maltodextrina, fornecido pela Gabbia Biotecnologia Ltda. O processo de randomização e a alocação dos grupos foram mantidos em sigilo tanto para os participantes quanto para os pesquisadores. Ambos os grupos apresentaram características demográficas e clínicas semelhantes, com a maioria dos participantes apresentando sintomas de DC e aderindo a uma dieta sem glúten. A Escala de Bristol para Consistência de Fezes demonstrou predominância de fezes normais em ambos os grupos, com maior prevalência do tipo 4 no grupo com probióticos. Os escores da Escala de Avaliação de Sintomas Gastrointestinais melhoraram significativamente no grupo com probióticos em comparação ao grupo com placebo. Além disso, o grupo com probióticos apresentou melhoras significativas no bem-estar emocional e nos sintomas gastrointestinais, levando a uma melhor qualidade de vida, medida pelos escores de qualidade de vida específica para DC. Esses resultados sugerem que os probióticos contribuem para a melhora dos sintomas e para a melhoria da qualidade de vida em pacientes com DC.

Endereço eletrônico da autora apresentadora: emilycorneo.nutricionista@gmail.com



31 JUL e 1º AGO 2025

2º
Simpósio do Programa de
Pós-Graduação em
Alimentação, Nutrição e Saúde

Relação do risco de sarcopenia com desfechos clínicos negativos: Resultados de um estudo de coorte prospectivo em indivíduos hospitalizados

Giovana Camargo^{1,2}; Larissa Farinha Maffini^{2,3}; Gabriela Correa Souza^{1,2,4}; Thais Steemburgo^{1,2,4}

¹Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

²Hospital de Clínicas de Porto Alegre.

³Programa de Pós-Graduação em Ciências Médicas: Endocrinologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

⁴Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Introdução: Sarcopenia é a perda progressiva de massa muscular e força, associada a quedas, maior tempo de hospitalização e mortalidade. O risco de sarcopenia pode ser identificado por SARC-F e SARC-Calf, instrumentos amplamente utilizados na triagem clínica. **Objetivo:** Analisar, em pacientes hospitalizados: (1) desempenho dos instrumentos SARC-F e SARC-Calf na predição de desfechos adversos, e (2) associação entre o risco de sarcopenia, identificado por essas ferramentas, e os desfechos avaliados. **Método:** Estudo de coorte prospectivo com pacientes adultos hospitalizados. SARC-F e SARC-Calf foram aplicados nas primeiras 48 horas de internação. Risco de sarcopenia foi definido por escore ≥ 4 no SARC-F e ≥ 11 no SARC-Calf. Informações clínicas foram obtidas através de prontuários eletrônicos. Desfechos avaliados: tempo de internação prolongada e mortalidade intra-hospitalar. Desempenho dos instrumentos foi avaliado pela curva *Receiver Operating Characteristic*, com análise da área sob a curva (AUC), valores de sensibilidade e especificidade. Associação entre risco de sarcopenia e desfechos foi analisada por regressão logística, com ajuste para potenciais fatores de confusão. **Resultado:** Foram avaliados 453 pacientes [$56,4 \pm 15,6$ anos, 51,5% homens, 67,7% admitidos para procedimentos cirúrgicos, 53,6% apresentavam duas ou mais doenças crônicas]. A mediana de internação foi 5 (3–8) dias; mortalidade intra-hospitalar foi 5,1%. Risco de sarcopenia foi identificado em 65,3% dos pacientes (prevalência de 21,2%, pelo SARC-F, e 42,6%, pelo SARC-Calf). SARC-F apresentou melhor desempenho para prever mortalidade intra-hospitalar (AUC = 0,710 e alta especificidade, de 80,9%), quando comparado ao SARC-Calf. Na regressão logística, pacientes com risco de sarcopenia pelo SARC-F apresentaram aproximadamente cinco vezes mais chances de mortalidade intra-hospitalar. Conclusão: Em pacientes hospitalizados, a presença de risco de sarcopenia, pelo SARC-F, foi associada à maior chance de mortalidade intra-hospitalar, sendo o instrumento de especificidade satisfatória.



Uso de telas na hora da refeição e consumo de alimentos marcadores de alimentação saudável e não saudável em crianças hospitalizadas

Camila de Barros Borba¹, Luísa Rabechi Zampieri², Gabrielle Paim Gonçalves², Haissa Iaronka² Cardoso, Vera Lúcia Bosa^{1,2,3}

¹Faculdade de medicina, Curso de Nutrição, UFRGS

²PPGANS (Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde) – UFRGS (Universidade Federal do Rio Grande do Sul)

³SND (Serviço de Nutrição e Dietética) - Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA)

Introdução: A exposição a telas no momento da refeição faz parte da rotina alimentar de muitas crianças e pode estar relacionado a desfechos em saúde. O consumo de alimentos in natura e ultraprocessados são marcadores de alimentação saudável e não saudável, respectivamente, e representam variáveis importantes na evolução clínica de crianças hospitalizadas, uma vez que o comportamento e ingestão podem interferir no desenvolvimento infantil, ganho ponderal e tempo de internação. **Objetivos:** Caracterizar o uso de telas durante as refeições e o consumo de alimentos saudáveis e não saudáveis para pacientes pediátricos hospitalizados. **Metodologia:** Estudo transversal, realizado na internação pediátrica do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA), com pacientes de 2 a 14 anos de idade. Os dados referentes ao uso de telas durante a refeição e ao consumo alimentar foram obtidos através dos Marcadores de Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética do HCPA no do projeto CAAE no 65500222300005327. **Resultados:** Foram avaliadas 235 crianças, a maioria do sexo masculino (n=140, 59,6%) e entre 3 e 10 anos (n=140, 59,6%). Dentre elas, 63,8% (n= 150) têm costume de realizar as refeições assistindo à TV, utilizando computador e/ou celular. Quanto ao consumo alimentar, 88% (n=207) das crianças consomem frequentemente frutas e/ou verduras. Ainda, 73,6% (n=173) delas têm o hábito de ingerir bebidas adoçadas rotineiramente e 80,4% (n=189) consomem frequentemente algum alimento ultraprocessado, como salgadinhos de pacote, biscoitos recheados, macarrão instantâneo ou embutidos. **Conclusão:** A maioria das crianças avaliadas utiliza telas durante as refeições, sendo os distratores computadores, TV ou celular. Além disso, apresentam consumo regular de alimentos marcadores de alimentação saudável e não saudável.



31 JUL e 1º AGO 2025

2º Simpósio do Programa de
Pós-Graduação em
Alimentação, Nutrição e Saúde

NUTRIÇÃO ESPORTIVA

Sintomatologia de transtornos alimentares entre praticantes de atividades físicas que utilizam suplementos alimentares

Raíssa Schenatto¹, Antônio Bonfada¹, Lisiane Bizarro¹

¹Universidade Federal do Rio Grande do Sul

E-mail da autora: raissaschenatto@yahoo.com

Os transtornos alimentares são psicopatologias relacionadas à disfuncionalidade do comportamento alimentar, com impacto na saúde física, mental e no estilo de vida, interferindo no bem-estar social e individual. A sintomatologia dos transtornos alimentares é frequentemente associada à supervalorização de estereótipos corporais idealizados, magros e musculosos. Isso contribui para um problema persistente de imagem corporal tanto em homens quanto em mulheres, predispondo mudanças nos hábitos alimentares e no estilo de vida. Nesse contexto, a prática de atividades físicas costuma ser orientada pela busca de uma estética corporal ideal, frequentemente acompanhada por hábitos alimentares desordenados e uso de suplementos alimentares, como o whey protein, para potencializar os resultados esperados. O presente estudo teve como objetivo avaliar a sintomatologia de comportamentos alimentares disfuncionais entre praticantes de atividades físicas que fazem uso de suplementos alimentares do tipo whey protein e creatina e os que não fazem uso de suplementos. Foi investigada a diferença de comportamentos voltados à muscularidade (MOET) entre indivíduos que usam e não usam suplementos. A amostra foi composta por 245 participantes, recrutados por meio de redes sociais e academias. Foram aplicados questionários sociodemográficos e o Muscularity-Oriented Eating Test (MOET), seguidos por análise estatística, incluindo teste t para amostras independentes. O teste t de Welch indicou uma diferença estatisticamente significativa entre os grupos em relação aos escores do MOET, $t(131) = -3.63, p < .001$ $t(131) = -3.63, p < .001$, com tamanho de efeito moderado (d de Cohen = -0.511). O grupo que não usava suplementos apresentou média de 14.4 (DP = 11.9), enquanto o grupo que usava teve média de 20.2 (DP = 10.9), indicando maior preocupação com a muscularidade. Os achados apontam para níveis mais elevados de comportamentos alimentares orientados à muscularidade entre praticantes de atividade física que fazem uso de suplementos, em comparação aos que não usam, sugerindo maior sintomatologia de transtornos alimentares e insatisfação corporal nesse grupo.



31 JUL e 1º AGO 2025

2º Simpósio do Programa de
Pós-Graduação em
Alimentação, Nutrição e Saúde

SAÚDE COLETIVA

Prevalência de competência alimentar e fatores associados na população adulta

Brenda Eduarda Fabris de Azevedo¹ Daniele Botelho Vinholes²

¹Nutricionista. Residência em Atenção Básica. Escola de Saúde Pública do Rio Grande do Sul. Porto Alegre/RS.

²Doutora em Epidemiologia. Departamento de Saúde Coletiva. Universidade Federal de Ciências da Saúde. Porto Alegre/RS.

Introdução: O Modelo de Competência Alimentar Satter tem sido avaliado em vários países e está associado a um estilo de vida saudável. Indivíduos que possuem maior Competência Alimentar tendem a lidar melhor com a alimentação, demonstrando autoconfiança em relação às escolhas alimentares, assim como abertura para novas experiências, alcançando um equilíbrio entre desejos, escolhas e quantidades a serem ingeridas. **Objetivo:** Verificar a prevalência de competência alimentar e fatores associados na população adulta. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal que utilizou o Inventário de Competência Alimentar Satter, denominado ecSI 2.0 para a avaliação da Competência Alimentar; além de um questionário com questões sobre características sociodemográficas e sobre o estilo de vida. Os dados foram armazenados diretamente em banco de dados elaborado no Google Forms e posteriormente exportados para o programa estatístico IBM SPSS. A descrição das variáveis foi através de frequências absolutas e relativas para as variáveis categóricas e média e desvio padrão para as variáveis numéricas. A associação entre as variáveis foi aferida através do teste qui-quadrado e teste t de Student. **Resultados e Conclusão:** Um total de 134 adultos participaram da pesquisa, sendo a maioria mulheres, de cor da pele branca, com ensino superior. A prevalência de competência alimentar foi de 62,7% e mostrou-se associada com satisfação com o peso (62,7% vs 51,1%, p-valor≤0,001), boa qualidade do sono (80,6% vs 56,8%, p-valor: 0,003) e prática de atividade física (72,6% vs 50,8%, p-valor: 0,009). Características de estilo de vida mostraram-se associadas com a prevalência de competência alimentar e por serem consideradas fatores modificáveis devem ser trabalhadas pelos profissionais de saúde de forma a melhorar a relação dos indivíduos com a alimentação



Grupo nutrindo a vida: Abordagem multidisciplinar para o cuidado de mulheres com comer transtornado e obesidade na Atenção Primária à Saúde

Marcela Reckziegel de Lima¹, Luiza Cottica Sobroza¹, Brenda Schwartzhupt De Moura², Mariana Pires Winge³, Miriam Garcia Brunstein⁴, Rosemarie Gartner Tschiedel³, Darlise Rodrigues dos Passos Gomes¹

¹ Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Serviço de Nutrição e Dietética

² Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Serviço de Assistência Social

³ Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Departamento de Psicologia

⁴ Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Serviço de Psiquiatria

Introdução: O comer transtornado (CT) e a obesidade em coexistência são frequentes no público feminino, que é constantemente pressionado por padrões de beleza irreais, gerando frustrações e insatisfação com a imagem corporal. A abordagem nutricional convencional muitas vezes simplifica o contexto do indivíduo, desconsiderando fatores psicológicos e sociais envolvidos no ato de comer; por outro lado, ações coletivas e comportamentais aumentam o empoderamento do indivíduo, podendo ser uma potencialidade nas Unidades Básicas de Saúde (UBS). **Objetivo:** Descrever a implementação de um grupo multiprofissional (nutrição, psicologia e serviço social) focado em comportamento alimentar em uma UBS de Porto Alegre-RS. **Metodologia:** O grupo ocorre de forma semanal, com duração de uma hora e são convidadas mulheres com CT e obesidade, encaminhadas pela equipe de saúde mediante discussão do caso. Nos encontros são abordadas temáticas e ferramentas para autoconhecimento, identificação de pensamentos sabotadores, reconhecimento de emoções e técnicas de atenção plena (Mindfulness). **Resultados:** Desde a implementação em junho de 2024, foram realizados 20 encontros. Observou-se que os encontros possibilitaram um espaço seguro para discussões abertas sobre imagem corporal, cobranças sociais sobre o corpo feminino, gatilhos emocionais e demais fatores externos e internos que corroboram para o CT. As discussões culminaram na formação de vínculo entre as usuárias, com compartilhamento de percepções e experiências pessoais. As práticas de Mindfulness serviram como disparador para reflexões sobre autocompaixão e importância do autocuidado durante o processo de melhora do comportamento alimentar e tratamento da obesidade. Ao longo das discussões, as pacientes demonstraram maior flexibilização quanto aos pensamentos rígidos acerca de dietas restritivas e maior compreensão dos sinais corporais de fome e saciedade. **Conclusão:** O grupo viabilizou a realização de uma assistência mais integral e centrada no usuário, contribuindo para as participantes que se beneficiavam pouco das abordagens convencionais desenvolverem maior autonomia, reflexão e mudanças no comportamento alimentar.



Estado nutricional e doenças crônicas em idosos do Sul Catarinense: Um estudo observacional

Eduarda Molinari Wagner¹; Camila da Silva Machado¹; Paula Rosane Vieira Guimarães².

¹ Discentes do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense -UNESC

² Docente do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense -UNESC

A análise do perfil sociodemográfico e de saúde de um grupo de idosos residentes no Sul Catarinense teve como objetivo investigar a associação entre idade, estado nutricional e a presença de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Tratou-se de um estudo observacional, descritivo e transversal, com dados coletados em 2025, envolvendo 50 idosos com idades entre 60 e 92 anos. Foram avaliadas variáveis como sexo, faixa etária por década, índice de massa corporal (IMC) e presença de DCNT. A média de idade entre as mulheres foi de 69,7 anos ($\pm 6,4$) e entre os homens, 72,2 anos ($\pm 4,6$). A maioria era do sexo feminino (80%) e com baixa escolaridade (48% com ensino fundamental incompleto). A faixa etária predominante foi de 70 a 79 anos (54%). Aplicou-se o teste Qui-quadrado de Pearson para verificar associações entre as variáveis. Os resultados mostraram que não houve associação estatisticamente significativa entre idade por década e estado nutricional ($p=0,880$). Observou-se maior prevalência de mulheres entre os eutróficos e com sobrepeso na faixa etária de 60 a 69 anos, enquanto homens com sobrepeso foram mais frequentes na faixa dos 70 a 79 anos. A presença de DCNT esteve associada ao sobrepeso ($p=0,027$), sugerindo que o estado nutricional pode influenciar negativamente a saúde dos idosos. Conclui-se que o estado nutricional deve ser monitorado rotineiramente nos serviços de atenção à saúde da pessoa idosa, considerando seus impactos no desenvolvimento de DCNT.



Hábito alimentar entre estudantes do curso de nutrição e administração: Uma comparação no Sul Catarinense

Ana Paula Castro¹; Paula Rosane Vieira Guimarães²

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

² Docente do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense -UNESC

Introdução: Uma alimentação adequada e saudável é essencial na promoção da saúde e prevenção de doenças. O consumo alimentar tem passado por transformações na qualidade e na quantidade dos produtos disponíveis, resultando em um aumento desenfreado na ingestão de alimentos com alto valor calórico. **Objetivo:** Avaliar o consumo alimentar de estudantes de Nutrição e Administração, considerando a frequência de refeições e o consumo de determinados alimentos. **Método:** Pesquisa descritiva, transversal, quantitativa. A população foi composta por universitários. A amostragem foi não probabilística e por voluntariado, constituída por 171 estudantes universitários dos cursos de Nutrição e Administração. A análise estatística foi conduzida utilizando o teste qui-quadrado, considerando $p < 0,05$ como significativo. **Resultados:** O consumo alimentar, apresentou diferença estatisticamente significativa ($p = 0,000$) para todas as variáveis. Os estudantes de Nutrição tiveram maior frequência alimentar pois 37,5% (36) fazem 4 ou mais refeições por dia e estudantes de Administração apenas 8% (6). O consumo de ultraprocessados (AUP) foi maior entre estudantes de Administração com frequência de mais de 3x na semana 46,7% (35) comparado a 22,9% (22) na Nutrição. O consumo de frutas e vegetais diariamente 1 a 2 x, foi maior pelos estudantes de Nutrição 54,2% (52) e 47,9% (46) do que estudantes de Administração com 16% (12) e 14,7% (11) respectivamente. O consumo diário de saladas foi maior entre os estudantes de Nutrição 91,7% (88) do que nos da Administração 66,7% (50), bem como a ingestão de água com maioria dos estudantes de Nutrição ingerindo 2 litros ou mais diariamente 64,6% (62) enquanto na Administração foi de 38,6% (29). **Conclusão:** Os resultados indicam que estudantes de Nutrição apresentaram hábitos alimentares mais saudáveis em comparação aos de Administração, evidenciando a influência do curso na formação de hábitos alimentares. Porém, o espaço universitário deve ser promotor de uma alimentação equilibrada.



Obesidade infantil e comportamentos de saúde em dois períodos distintos: Um estudo retrospectivo em ambulatório universitário

Isadora Batista Soares (Estudante de Nutrição – Universidade de Santa Cruz do Sul) – ibsoares@mx2.unisc.br

Nayara Roos de Moura (Estudante de Nutrição – Universidade de Santa Cruz do Sul)

Fabiana Assmann Poll (Docente do Departamento de Ciências da Saúde – Universidade de Santa Cruz do Sul)

Marília Dornelles de Bastos (Docente do Departamento da Vida – Universidade de Santa Cruz do Sul)

A obesidade é a maior epidemia de saúde pública mundial, associada ao desenvolvimento precoce de doenças crônicas não transmissíveis em crianças e adolescentes. Neste contexto, esse estudo objetivou descrever e comparar o nível de excesso de peso, tempo de telas e a prática de atividade física de crianças e adolescentes com idade ≥ 5 anos, mediante dados do primeiro atendimento em um ambulatório multiprofissional, em dois períodos: entre março/2015 e março/2020 (P1), e de junho/2020 a junho/2025 (P2). Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, retrospectivo e descritivo, baseado em registros clínicos do Ambulatório Vida Leve, vinculado ao ensino e extensão da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), que atende crianças e adolescentes com excesso de peso e comorbidades, possibilitando tratamento clínico e nutricional. Os dados coletados foram: idade, sexo, classificação/escore Z do Índice de Massa Corporal para Idade (IMC/I), tempo de telas (<2 horas/dia; ≥ 2 h e ≤ 4 h; >4 h/dia), e atividade física (sim/não; ≥ 1 x/sem e ≤ 2 x/sem; >2 x/sem a ≤ 4 x/sem; >4 x/semana). Assim, utilizou-se estatística descritiva comparando os períodos. Totalizaram-se 188 pacientes, sendo 104 do P1 e 84 do P2. No P1, predominou o sexo feminino (57,7%) e no P2, o masculino (64,3%), com média de idade semelhante: 9,94 anos $\pm 2,47$ no P1 e 9,71 $\pm 2,65$ no P2. Quanto ao IMC/I, a obesidade grave manteve-se elevada, aumentando de 52,9% para 53,6%, com crescimento nos casos de sobrepeso, de 6,7 para 13,1%. O tempo de telas >4 h/dia aumentou de 37,5% para 44,05%. A atividade física >4 x/semana aumentou de 6,7% para 20,2%. Destaca-se que o P2 reflete comportamentos influenciados pela pandemia da COVID-19, iniciada em 2020, contribuindo para o aumento do uso de telas, sobrepeso e obesidade, embora se observe melhora na prática de exercícios, reforçando a importância de intervenções contínuas e integradas no cuidado da obesidade infantojuvenil.



Prevalência de doenças crônicas em idosos do Sul Catarinense: Uma comparação entre os sexos

Camila da Silva Machado¹; Eduarda Molinari Wagner¹; Paula Rosane Vieira Guimarães².

¹ Acadêmicas do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

² Docente do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

Este estudo teve como objetivo analisar a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) autorreferidas por idosos do Sul Catarinense, com enfoque na comparação entre os sexos. Trata-se de um estudo observacional, transversal e descritivo, realizado em 2025, com uma amostra composta por 50 idosos, sendo 40 do sexo feminino e 10 do sexo masculino idosos com idades entre 60 e 92 anos. A coleta de dados incluiu identificação de morbidades crônicas divididas por sistemas orgânicos: cardiovascular, endócrino, osteomuscular, nervoso, respiratório, digestivo e câncer. Dos 50 participantes 44% (22) referiram não possuir nenhuma doença crônica, deste 81,9% (18) eram mulheres e 18,1% (4) homens. Dos 28 participantes que referiram DCNT, 78,6% (22) eram mulheres e 21,4% (6) eram homens. As mulheres auto referiram 53 DCNT e os homens 10. Os resultados demonstraram maior prevalência de DCNT nos sistemas cardiovascular citados por 33,9% das mulheres e 30% dos homens, sistema endócrino 32,1% mulheres e 30% homens, seguidos pelo sistema osteomuscular 24,5% mulheres e 20% homens. Doenças do sistema nervoso, digestivo e respiratório apresentaram baixa prevalência, citados apenas pelas mulheres 1,9%, 1,9% e 3,8% respectivamente, com destaque apenas para um caso de câncer em homem 10% e um caso em mulheres 1,9%. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva e aplicação do teste Qui-quadrado de Pearson, considerando nível de significância de $p < 0,05$. Apesar das diferenças percentuais entre os sexos, não foi encontrada associação estatisticamente significativa entre presença de DCNT e sexo ($p = 0,187$). Conclui-se que as doenças cardiovasculares e endócrinas são as mais prevalentes entre os idosos avaliados, independentemente do sexo, reforçando a importância de políticas públicas voltadas à prevenção e controle dessas condições na atenção à saúde da pessoa idosa.



Promoção da saúde por meio da educação alimentar em grupo de idosos ativos de unidade de saúde em Criciúma-SC

Deisiane Conceição Santos¹, Paula Rosane Vieira Guimarães¹, Rafael Nobre Alvez¹, Louyse Sulzbach Damázio¹.

¹ Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC

No processo de envelhecimento são considerados vários fatores para definir se uma pessoa é idosa, entre eles a idade cronológica, psicológica, social e biológica. Para prevenção de problemas na saúde do idoso, recomenda-se a prática de exercício físico com a presença de exercícios de flexibilidade, força e de resistência. A prática de exercícios físicos gera diversos benefícios fisiológicos, como melhorias nos sistemas cardiovascular, respiratório, neuromuscular e metabólico. Com base nisso, realizou-se uma ação de avaliação e orientação Nutricional realizada com um grupo de idosos praticantes de exercício físico da Unidade Básica de Saúde (UBS) Santa Bárbara, em Criciúma (Santa Catarina). A avaliação nutricional contemplou medidas antropométricas, como peso, altura e cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). A partir desses dados, foram oferecidas orientações ao grupo, abordando temas como alimentação equilibrada, hidratação adequada, escolhas saudáveis, com base no Guia Alimentar Para a População Brasileira. A amostra do estudo compreendeu o total de 21 pessoas, sendo apenas 14% homens, os quais estavam esses acompanhados de suas esposas. Em relação a avaliação nutricional, grande parte da amostra encontra-se com sobrepeso (57,2%) e apenas 9,5% em baixo peso do total dos avaliados. Mesmo entre idosos que realizam exercícios regularmente, o excesso de peso ainda é uma condição prevalente. Isso reforça a importância da atuação conjunta entre profissionais da nutrição e da educação física na atenção básica. A intervenção permitiu não apenas identificar o estado nutricional dos participantes, mas também promover reflexões e orientações sobre hábitos alimentares saudáveis, utilizando recursos educativos acessíveis e baseados em diretrizes oficiais.



Circuito Sensorial: uma abordagem multiprofissional para o desenvolvimento de habilidades na primeira infância

Júlia Maia Bortoli¹, Mariana Dihl Schiffner², Diana Andrade³

¹ Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Serviço de Nutrição e Dietética

² Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Departamento de Nutrição

³ Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Projeto de Extensão Fonoaudiologia Comunitária

Introdução: O estímulo sensorial, por meio da audição, olfato, visão, tato e paladar contribui sobremaneira para o desenvolvimento neuropsicomotor, especialmente nos três primeiros anos de vida. Pensando nisso, foi realizada a atividade "Circuito Sensorial", com abordagem multiprofissional entre Nutrição e Fonoaudiologia, inserida no grupo "Mães, Pais e Bebês" em uma Unidade Básica de Saúde da região central de Porto Alegre (RS), vinculado a um hospital escola. A proposta foi criar um ambiente lúdico e seguro para que os bebês pudessem explorar diferentes estímulos sensoriais, respeitando suas individualidades e ritmos. **Objetivo:** Estimular o desenvolvimento global da criança até os 2 anos de idade por meio de uma oficina prática e interativa envolvendo a combinação de estímulos sensoriais favorecendo o fortalecimento do vínculo da criança com seus cuidadores, além de um comportamento alimentar seguro. **Metodologia:** A oficina foi conduzida de forma participativa com as famílias, organizando um circuito com estações sensoriais voltadas para diferentes sentidos. As atividades incluíram: chocalho com grãos de arroz (audição), meias com chás e ervas aromáticas (olfato), cubos de gelo coloridos (tato e percepção de temperatura), macarrão colorido (visão) e slime de chia (tato). Todos os materiais utilizados eram comestíveis ou atóxicos, considerando que os bebês exploram o mundo também pela via oral. **Resultados:** A atividade contou com a adesão e engajamento das famílias, com participação ativa dos bebês em cada uma das estações sensoriais. Observou-se curiosidade, interesse e interação das crianças com os estímulos propostos, além do fortalecimento do vínculo entre cuidadores e bebês. A ação também promoveu troca de saberes entre as áreas de Nutrição e Fonoaudiologia, reforçando a importância do trabalho interdisciplinar no cuidado integral da primeira infância.



Educação alimentar e nutricional na sala de espera de uma unidade básica de saúde sobre hipertensão e sódio oculto nos alimentos

Laura Monguilhott Pugen¹; Letícia da Luz Cardoso¹; Paula Rosane Vieira Guimarães²; Patrícia Gomes Wessler³

¹ Acadêmicas do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

² Orientadora do Estágio de Saúde Coletiva da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC.

³ Nutricionista, Unidade Básica de Saúde – Secretaria Municipal de Saúde, Criciúma

Palavras-chave: Hipertensão arterial, consumo de sódio, rotulagem nutricional

Introdução: A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é um fator de risco para doenças cardiovasculares, influenciada pelo consumo de sódio, peso corporal e nível de atividade física. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) utiliza estratégias educativas para incentivar hábitos saudáveis, promovendo o diálogo entre indivíduos e profissionais de saúde. A sala de espera da unidade de saúde funciona como um espaço de troca de conhecimento, onde os usuários compartilham experiências e esclarecem dúvidas. **Objetivo:** Realizar sala de espera em alusão ao Dia Mundial da Hipertensão Arterial em uma Unidade Básica de Saúde (UBS). **Metodologia:** Relato de ensino qualitativo que descreve uma ação de EAN realizada na sala de espera de uma UBS. A atividade ocorreu em maio, durante o estágio Nutrição e saúde coletiva. Foram utilizados materiais visuais, como cartazes e banners explicativos, para orientar a leitura de rótulos nutricionais e destacar os diversos nomes do sódio em alimentos ultraprocessados. **Experiência de ensino:** Durante as conversas com 15 usuários na sala de espera, observou-se grande interesse e surgimento de dúvidas sobre o tema, especialmente quanto à leitura de rótulos. Muitos já tinham conhecimento dos malefícios do excesso de sódio, mas não sabiam identificá-lo nos rótulos, principalmente nos alimentos doces, que raramente associavam à presença de sal. Além disso, pacotes comparativos de sal foram exibidos para ilustrar a diferença entre a recomendação diária e o consumo médio nacional. Panfletos informativos sobre hipertensão, sódio e temperos naturais complementaram a iniciativa, reforçando a importância da alimentação consciente na prevenção e controle da hipertensão. A ação atingiu seu objetivo, promovendo a compreensão clara sobre o tema por parte dos participantes. **Conclusão:** A estratégia de ação de Educação Alimentar e Nutricional na sala de espera foi efetiva diante da alta prevalência da hipertensão e da dificuldade da população em compreender informações nutricionais.



Mindful eating como estratégia de promoção da saúde com Agentes Comunitários de Saúde

Vitória Henkel de Oliveira¹, Fernanda Carazzai², Denise Osório³; Caroline D'Azevedo Sica⁴

¹ Bolsista e acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Feevale

² Bolsista e acadêmica do curso de Enfermagem da Universidade Feevale

³ Orientadora, tutora PET-Saúde e docente da Universidade Feevale

⁴ Orientadora, coordenadora tutora PET-Saúde e docente da Universidade Feevale

A técnica de Mindful Eating (ME) baseia-se na atenção plena ao ato de comer, promovendo a escuta dos sinais internos de fome e saciedade, percepção das sensações físicas e emocionais envolvidas na alimentação. O objetivo deste trabalho foi proporcionar aos Agentes Comunitários de Saúde (ACS) uma vivência prática e reflexiva sobre hábitos alimentares, visando promoção da saúde e fortalecimento do cuidado considerando seu papel como multiplicadores de orientações na comunidade. Trata-se de um relato de experiência da aplicação da técnica de ME com ACS vinculados à uma Estratégia Saúde da Família no município de Novo Hamburgo-RS. Atividade foi desenvolvida por acadêmicas dos cursos de Nutrição e Enfermagem, integrantes do Programa PET-Saúde: Equidade, em parceria com Secretaria Municipal da Saúde e Universidade Feevale, para 10 ACS. A ideia da prática surgiu a partir da Educação Permanente com os ACS sobre o tema Obesidade, suas complicações, novas classificações para diagnóstico e como os ACSs podem ser ativos no processo de cuidado e orientações aos usuários. A prática foi realizada em ambiente calmo, iniciando-se com uma breve explicação sobre o conceito. Em seguida, os participantes receberam uma pequena porção de alimento (chocolate ou amendoim) e foram orientados a observar cor, forma, textura, aroma e sabor, de maneira lenta e consciente. A atividade foi conduzida de forma guiada, incentivando a escuta corporal. Os participantes demonstraram envolvimento e relataram surpresa ao perceber detalhes sensoriais antes despercebidos, refletindo sobre a forma como se alimentam no cotidiano. A experiência foi bem recebida e gerou discussões sobre a importância da atenção no momento da refeição e do autocuidado. Conclui-se que foi uma estratégia positiva de educação em saúde, permitindo aos ACS vivenciarem uma abordagem que pode ser replicada em suas práticas com a comunidade, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares mais saudáveis e conscientes no território.



Práticas interprofissionais na Atenção Primária à Saúde de Florianópolis por meio de interconsultas: Relato de experiência.

Juliana Crystal Schumacher¹, Juliana Beatriz Marques¹

¹Universidade Federal de Santa Catarina – Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família

Introdução: A interprofissionalidade na Atenção Primária à Saúde (APS) é uma estratégia essencial para a integralidade do cuidado e a resolutividade das demandas de saúde. As interconsultas entre diferentes áreas do saber favorecem o compartilhamento de práticas, a tomada de decisões colaborativa, o fortalecimento do vínculo com os usuários e a qualificação do cuidado. Essa prática contribui diretamente para o fortalecimento do trabalho em equipe e da interprofissionalidade no cotidiano da APS. **Objetivo:** Relatar a experiência de realização de interconsultas entre Nutrição e Enfermagem em um Centro de Saúde do município de Florianópolis, no contexto de uma residência multiprofissional. **Método:** Relato de experiência desenvolvido por duas residentes do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família, sendo uma nutricionista e outra enfermeira, que realizam atendimentos conjuntos na modalidade de interconsulta. A prática teve início em junho de 2024 e segue em desenvolvimento ao longo de 2025. **Resultados:** As interconsultas ocorrem semanalmente e já atenderam 20 pacientes, incluindo adultos com doenças crônicas (Hipertensão Arterial Sistêmica e Diabetes Mellitus), gestantes (com ou sem Diabetes Gestacional e sobrepeso/obesidade) e crianças em consultas de puericultura com foco na introdução alimentar. O agendamento é realizado pela equipe e pelas residentes. Ambas as profissionais atuam com escuta qualificada, acolhimento e avaliação clínica ampliada. A Enfermagem realiza aferição de sinais vitais, orientações sobre autocuidado e prevenção de complicações. A Nutrição contribui com avaliação nutricional, orientações alimentares individualizadas baseadas nos Guias Alimentares e estratégias para promoção da saúde. Nas interconsultas com crianças, as ações são articuladas, promovendo um cuidado integral e multidimensional. **Conclusão:** A prática interprofissional por meio de interconsultas favoreceu uma abordagem integral e humanizada, fortaleceu o vínculo com os usuários e qualificou a educação em saúde como eixo do cuidado longitudinal na APS.



31 JUL e 1º AGO 2025

2º
Simpósio do Programa de
Pós-Graduação em
Alimentação, Nutrição e Saúde

Promoção do autocuidado em idosos de ILPI com DCNTs e risco de amputação: O papel da educação alimentar e nutricional

Caroline Maño Cardoso¹

¹ Nutricionista, residente do Programa de Residência Multiprofissional e em Área da Saúde (PREMUS), com ênfase em Saúde do Idoso no Hospital São Lucas (HSL/PUCRS), E-mail: caroline.cardoso@pucrs.br

Introdução: A transição demográfica, caracterizada pelo crescente envelhecimento populacional, tem acarretado um aumento significativo na prevalência de DCNTs no Brasil, resultando em um crescimento no número de amputações, com mais de 59 mil casos registrados em 2018 no país. Para idosos institucionalizados com DCNTs e risco de amputações, o cotidiano é marcado por dificuldades, limitações e dependência, além de sentimentos de perda e isolamento. **Objetivo:** Apresentar a experiência da autora no desenvolvimento e implementação de uma ação de educação em saúde para idosos com DCNTs e risco de amputação residentes de uma ILPI em Porto Alegre/RS. **Metodologia:** A pesquisa possui natureza exploratória, do tipo relato de caso de uma ação de educação em saúde realizada em uma ILPI. A ação envolveu o planejamento e a execução de uma feira de saúde e a criação de uma cartilha com orientações nutricionais. O delineamento do estudo foi observacional descritivo, com abordagem focada na descrição da ação educativa implementada. **Relato de experiência:** Inicialmente, o desafio foi construir um espaço acolhedor para a troca de experiências sobre alimentação e saúde. Para isso, realizei as seguintes etapas preliminares: (a) revisão da literatura para a criação da cartilha; (b) análise do padrão alimentar da instituição; e (c) análise dos rótulos nutricionais dos alimentos mais vendidos na cantina da ILPI, no período de dez/2022 a mar/2023, com o objetivo de desenvolver ilustrações visuais simplificadas para facilitar o entendimento e exposição na feira. **Discussões:** A abordagem visual e acessível adotada na feira promoveu uma interação eficaz com os idosos, despertando interesse pelas informações nutricionais. As questões recorrentes sobre alternativas saudáveis e controle do açúcar refletiram a consciência dos residentes em relação às prevalências de diabetes e amputações na ILPI. O acolhimento positivo da cartilha, foi percebido como claro e útil, reforçando o aprendizado e incentivando o compartilhamento. **Conclusões:** Ação de educação em saúde demonstrou ser uma estratégia promissora para aumentar a conscientização sobre alimentação saudável em idosos institucionalizados. A receptividade à abordagem visual e à cartilha sugere a importância de adaptar as estratégias de comunicação para esse público. Para futuras pesquisas, recomenda-se a continuidade e a expansão de ações similares, incorporando o feedback dos participantes e buscando o envolvimento de outros profissionais da saúde para um cuidado integral.



Ação de educação nutricional no ensino fundamental: Compreensão sobre o processamento dos alimentos

Evelyn Inacio Padilha¹; Edilaine Mezari D’agostin¹; Paula Rosane Vieira Guimarães²

¹Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC, Acadêmica do Curso de Nutrição, Criciúma, SC

²Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC, Docente, Curso de Nutrição, Criciúma, SC

Introdução: No Brasil, observa-se um padrão alimentar preocupante entre crianças e adolescentes, marcado pelo consumo frequente de alimentos ultraprocessados e a redução na ingestão de alimentos in natura e minimamente processados. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é essencial na formação de hábitos alimentares saudáveis. **Objetivo:** Realizar ação de EAN sobre o processamento dos alimentos com estudantes do Ensino Fundamental. **Metodologia:** Trata-se de um relato de experiência de ensino de caráter qualitativo que descreve o desenvolvimento de uma ação de EAN durante o estágio de Nutrição e Saúde Coletiva. Foi elaborada uma apresentação baseada no Guia Alimentar para a População Brasileira, abordando os diferentes tipos de processamento dos alimentos, como in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados, e reforçando a importância de escolhas alimentares mais equilibradas. Para tornar o aprendizado mais dinâmico e interativo, foi aplicado o “Bingo dos Alimentos”, um jogo desenvolvido especialmente para essa ação.

Experiência de ensino: Participaram 25 estudantes do 7º ano de uma escola pública. Inicialmente, os estudantes responderam o formulário dos Marcadores de Consumo Alimentar do SISVAN para análise prévia de seus hábitos alimentares. Em seguida a apresentação baseada no Guia Alimentar sobre os diferentes tipos de processamento dos alimentos. Na sequência, jogaram o “Bingo dos Alimentos”, em que precisavam identificar a categoria dos alimentos sorteados, incentivando reflexão e aprendizado sobre seus padrões alimentares. A abordagem lúdica facilitou a interação e o engajamento dos participantes. Ao final da atividade, uma autoavaliação mostrou que 100% dos estudantes gostaram da experiência, o que reflete uma percepção positiva e um grau de satisfação dos escolares em relação à ação de EAN realizada. **Conclusão:** A abordagem lúdica permitiu que os estudantes se envolvessem ativamente na atividade, favorecendo a troca de informações e promovendo maior conscientização sobre os impactos da alimentação na sua saúde.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional, Adolescentes, Processamento dos Alimentos.



Educação alimentar e nutricional como estratégia para o estímulo da alimentação saudável no ambiente escolar

Rafaela de Quadros Dalpiaz¹, Nicole Stefani Becker²; Caroline D’Azevedo Sica³

¹ Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Feevale

² Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Feevale

³ Orientadora e docente da Universidade Feevale

As atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) voltadas para o público infantil representam uma estratégia essencial para a promoção da saúde desde os primeiros anos de vida. O objetivo deste trabalho foi proporcionar uma vivência prática e participação ativa das crianças, contribuindo na formação de hábitos alimentares saudáveis, desenvolvimento do senso crítico em relação às escolhas alimentares e identificação de alimentos ultraprocessados. Trata-se do relato de experiência da aplicação da atividade “Montando minha lancheira saudável”, com crianças na faixa etária de 4-5 anos, de forma lúdica e interativa no município de Novo Hamburgo-RS. A atividade foi desenvolvida por acadêmicas do curso de Nutrição em parceria com a Universidade Feevale. A escolha desta prática deve-se à observação de maus hábitos alimentares no ambiente escolar, como o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados e baixa ingestão de frutas, nesse contexto, optou-se por estratégias interativas que possibilitassem maior compreensão do tema e favorecessem a autonomia das crianças em suas escolhas alimentares, utilizando orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Durante a atividade, os alunos foram estimulados a selecionar imagens ou réplicas de alimentos, formando combinações equilibradas e saudáveis para o lanche escolar. Foram trabalhados temas como os grupos alimentares, a importância da variedade nutricional e a diferença entre alimentos in natura, minimamente processados e ultraprocessados. Ao final da ação, observou-se um maior entendimento sobre o que constitui uma lancheira saudável, além de atitudes positivas, como valorização de frutas e alimentos frescos. Conclui-se que estratégias de EAN são eficazes para ampliar o conhecimento sobre alimentação e saúde, ao mesmo tempo em que favorecem mudanças comportamentais diante de um cenário preocupante de maus hábitos alimentares na infância. A utilização de atividades práticas mostra-se, portanto, uma ferramenta essencial na formação de indivíduos mais conscientes e protagonistas das próprias escolhas alimentares desde os primeiros anos escolares.



Estado nutricional de adultos em municípios rurais do Rio Grande do sul: Uma análise secundária

Mônica Ariane Santos Otero Brizola ¹; Andressa de Andrade ²

¹Universidade Federal de Santa Maria, campus Palmeira das Missões; ²Programa de Pós- Graduação em Saúde e Ruralidade

Introdução: A vigilância alimentar e nutricional desempenha um papel fundamental no monitoramento das condições nutricionais e alimentares da população brasileira, principalmente em áreas rurais, onde as vulnerabilidades são mais acentuadas. **Objetivo:** Analisar dados secundários do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) referentes ao estado nutricional de adultos de municípios rurais do Rio Grande do Sul. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, utilizando dados secundários do SISVAN, referentes ao estado nutricional de adultos (20 a 59 anos), de ambos os sexos, registrados no ano de 2024, nos 24 municípios rurais pertencentes a 15a Coordenadoria Regional de Saúde do estado do Rio Grande do Sul. A classificação de estado nutricional utilizada pelo SISVAN é realizada conforme o índice de massa corporal (IMC). Os dados referentes a obesidade foram agrupados em uma única classificação. **Resultados:** Foram analisados os dados de adultos registrados no SISVAN no ano de 2024, nos 24 municípios estudados. O número de registros variou entre os municípios, sendo mais elevado em Trindade do Sul (2.254 registros) e Ronda Alta (2.224 registros), indicando maior volume de acompanhamento nessas localidades. Os menores registros foram em Novo Xingu (79 registros) e Jaboticaba (136 registros). A obesidade foi mais prevalente em Jaboticaba (54,42%), Dois Irmãos das Missões (51,38%) e Coronel Bicaco (50,99%), enquanto o sobrepeso apresentou 45.62% em Sagrada Família e 39.34% em Rondinha. Nova Boa Vista destacou-se com a maior taxa de eutrofia (33,46%), seguido de Rondinha (31,88%) e Trindade do Sul (31,37%), e o baixo peso manteve-se abaixo de 2% na maioria dos municípios. **Conclusão:** Os dados indicam alta prevalência de sobrepeso e obesidade entre adultos nos municípios analisados, além de uma baixa proporção de adultos eutróficos. Os resultados sinalizam a importância de fortalecer o SISVAN e subsidiar políticas públicas de promoção da saúde direcionadas a população rural.



Contraindicação temporária do aleitamento pelo uso de substâncias psicoativas em puérperas no puerpério imediato

Viviane Bosini Gutierrez Gomez, Clara Novoa Pinto da Silva, Nicole Callegaro Schenkel, Roberta Aguiar Sarmento, Mariane da Silva Dias, Vera Lucia Bosa

Curso de nutrição, FAMED - UFRGS

SND (Serviço de Nutrição e Dietética) - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

PPGANS (Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde) – UFRGS (Universidade Federal do Rio Grande do Sul)

Introdução: A identificação precoce de diferentes fatores que possam afetar a amamentação no puerpério imediato viabiliza o aprimoramento na assistência ao binômio mãe-bebê. Algumas substâncias psicoativas (SPA) são passadas através do leite materno para o recém-nascido, prejudicando seu desenvolvimento. Assim, a amamentação é contraindicada temporariamente, por pelo menos 24 horas após o parto, sob resultados positivos para o teste rápido de Cocaína e/ou Tetrahydrocannabinol. **Objetivo:** Quantificar a contraindicação temporária do aleitamento por uso de SPA e o uso de fórmula láctea infantil (FL) pelo mesmo motivo. **Metodologia:** Estudo transversal em uma unidade de internação obstétrica realizado entre março a novembro de 2024, através da aplicação da triagem de risco nutricional e de dificuldades na amamentação no puerpério imediato (TR-NUDAPI), que consiste em um instrumento de triagem elaborado e validado para categorizar o grau do risco nutricional e de dificuldades na amamentação nas primeiras 48 horas pós-parto. Estudo aprovado pela CEP HCPA no 5263721. **Resultados:** Triou-se 135 duplas mãe-bebê das quais 86 (63,2%) das puérperas se identificavam como brancas, 65 (74,7%) apresentavam faixa etária entre 25 a 34 anos, 53 (39,3%) eram primíparas e 51 (38,1%) tiveram uma gestação de alto risco. Das duplas triadas, 12 (8,8%) tinham a amamentação contraindicada temporariamente por um período maior ou igual a 24 horas e, por teste positivo para SPA, estes bebês não mamaram na primeira hora de vida e receberam FL até o momento da liberação do aleitamento. **Conclusão:** A contraindicação temporária do aleitamento materno devido ao uso de SPA identificadas no teste rápido no puerpério imediato exigiu, nos casos analisados, a administração de FL por no mínimo 24 horas. Essa medida inviabilizou o início da amamentação na primeira hora vida, reconhecida como prática fundamental para o sucesso do aleitamento.

Promoção



Patrocínio Ouro



Apoio



Organização

Coordenadora
de Comunicação
da BOPA

Informações

www.bopa.edu.br
eventos@bopa.edu.br
Fone: (51) 3358.8000