

NUTRIÇÃO



AVALIAÇÃO DO POTENCIAL TIPO-ANTIDEPRESSIVO DO EXTRATO DAS FOLHAS DA *Ardisia elliptica*

Amanda Stedile^{1*}, Izabel L. F. Laudare^{1**}, Joanna Sievers^{1,2}.

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

²Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil. *amandastedilee@gmail.com, **izabel.laudares@edu.univali.br

O processo depressivo é multifatorial, e o estresse oxidativo (EO) pode estar relacionado. Tendo em vista que os compostos bioativos das plantas são antioxidantes naturais, capazes de combater os danos causados pelo EO, o uso pode representar uma boa perspectiva para o tratamento da depressão. Este estudo objetivou avaliar o efeito tipo-antidepressivo das folhas da *Ardisia elliptica* e verificar se tal efeito envolve a diminuição do EO. Foram obtidas as soluções extrativas dos frutos, folhas, caules e pedúnculos. Utilizou-se modelos comportamentais: teste do campo aberto para descartar possíveis interferências motoras, teste do nado forçado e de suspensão pela cauda. Realizou-se um screening para avaliar o extrato com melhor efeito, uma curva dose-resposta, e a determinação do tempo de ação da atividade tipo-antidepressiva, bem como um tratamento subcrônico, avaliado o consumo alimentar e hídrico, o peso corporal e dos órgãos, os parâmetros no EO e bioquímicos. O extrato etanólico das folhas (EEF) na dose de 300mg/kg foi mais efetivo, observando o efeito tipo-antidepressivo da planta agudamente, mantendo-se cronicamente. Nas análises dos parâmetros bioquímicos ocorreu uma redução significativa nos níveis plasmáticos de glicemia e triglicerídeos, exibindo provável ação protetora, descartando possíveis efeitos tóxicos pelo peso normal dos órgãos importantes. O tratamento melhorou as enzimas antioxidantes e diminuiu a peroxidação lipídica, através da análise do nível de TBARS no cérebro dos animais. Tal efeito pode ser atribuído à presença de vários compostos, como a α e β -amirina, presentes no extrato, que podem atuar de maneira aditiva na redução do EO.

Palavras-chave: *Ardisia elliptica*. Depressão. Compostos Fenólicos Terpenos. Estresse Oxidativo.

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE CALDO DE CANA COMERCIALIZADOS NAS PRAIAS DE DOIS MUNICÍPIOS DO LITORAL NORTE DE SANTA CATARINA

Camila da S. Costa^{1*}, Izabella A. Zillio^{1**}, Marla de Paula Lemos¹, Tatiana B. Schmeling¹.

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.
*jmilacosta_456@hotmail.com, **izazillio@gmail.com

O caldo de cana caracteriza-se como uma bebida típica brasileira, muito comercializada em vendas improvisadas próximas a praia. As boas práticas na manipulação de alimentos são essenciais para a redução da contaminação e consequente ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). Assim, este estudo objetivou avaliar o nível de contaminação microbiológica de amostras de caldo de cana comercializadas nas praias de dois municípios do litoral norte de Santa Catarina. Foi coletada uma amostra de cada ponto de distribuição por sorteio, totalizando 5 amostras. No ato da aquisição foi solicitado que o produto fosse embalado para viagem. As amostras foram armazenadas em uma bolsa isotérmica contendo gelo e imediatamente transportadas ao Laboratório de Microbiologia da Universidade do Vale do Itajaí para análise. Durante a aquisição, foram apontadas as condições de manipulação através da observação visual feita pelo pesquisador. Conforme preconiza a RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, foram analisados os microrganismos Coliformes a 45°C e *Salmonella* sp.. De forma complementar, foram analisados os microrganismos *Staphylococcus aureus* e coliformes a 35°C. Constatou-se que a contaminação microbiológica de coliformes a 45°C excedeu o limite preconizado legislação em 80% das amostras, caracterizando-as impróprias para o consumo. Valores elevados para coliformes totais, ainda que não contemplados pela mesma também foram encontrados. Mesmo que expressa a ausência para *Salmonella* sp. e quantidades reduzidas de *Staphylococcus aureus* em todas as amostras, salienta-se a importância da fiscalização sanitária dos municípios, além de foco em capacitação e instrução dos manipuladores.

Palavras-chave: Manipulação de Alimentos. Lavagem de mãos. Análise Microbiológica.

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE GELEIAS ARTESANAIS COMERCIALIZADAS EM FEIRAS LIVRES

Caroline Dziedricki^{1}, Kelly Hüther da Costa^{1**}, Marla de Paula Lemos¹, Tatiana B. Schmelting¹.*

*¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.
*caroline.dziedricki@hotmail.com, **kellycosta29@gmail.com*

Geleia de frutas é um produto saboroso muito produzido pela agricultura familiar, contribuindo para o aproveitamento integral dos alimentos. Bolores e leveduras integram a microbiota das frutas, podendo representar risco à saúde ao produzir micotoxinas. Vários fatores são determinantes no controle desses microrganismos. Os resultados das análises microbiológicas são uma ferramenta para constatar a qualidade higienicossanitária dos produtos. Avaliar a qualidade microbiológica de amostras de geleias artesanais comercializadas em feiras livres de um município do interior do Rio Grande do Sul. As amostras foram adquiridas de feiras livres e transportadas para o laboratório da Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI em Itajaí, SC, para análise. Foram quantificados bolores e leveduras cumprindo exigência da legislação e microrganismos aeróbios mesófilos, *Staphylococcus aureus* e coliformes totais de forma complementar. Das 10 amostras analisadas, apenas uma apresentou quantidade de bolores e leveduras superior ao preconizado pela legislação, estando, portanto, imprópria para o consumo. Quanto as demais amostras, uma também demonstrou contagem de bolores e leveduras, porém inferior ao limite, duas evidenciaram presença de microrganismos aeróbios mesófilos e o restante não apresentou contaminação por nenhum microrganismo avaliado. Uma amostra apresentou-se imprópria para o consumo, uma mostrou contagem de bolores e leveduras inferior ao limite, sendo própria para o consumo e duas tiveram presença de microrganismos aeróbios mesófilos. As 6 restantes não evidenciaram contaminação. É imprescindível orientar os produtores quanto aos procedimentos higienicossanitários e monitorar seus produtos. Conjuntamente, reformular a legislação estabelecendo parâmetros para outros microrganismos indicadores de qualidade.

Palavras-chave: Geleia de Frutas. Técnicas Microbiológicas. Manipulação de Alimentos. Higiene dos Alimentos.

COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE MULHERES ASSISTIDAS PELA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DE ITAJAÍ, SANTA CATARINA

Estéfani Caroline Gualberto¹, Ivana do Nascimento Albuquerque^{1}, Rosana Henn¹, Cristina Henschel de Matos¹.*

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

**ivana.peixe@gmail.com*

A nutrição comportamental é uma técnica inovadora e científica que envolve os aspectos emocionais, sociais e fisiológicos da alimentação. Esse trabalho buscou avaliar as características que envolvem o comportamento alimentar de mulheres assistidas pela Clínica de Nutrição de uma universidade comunitária de Itajaí-SC. Foi realizado um estudo transversal, não experimental, no qual foram entrevistadas 48 mulheres com 18 anos ou mais, em 2019. Destas, 75% eram adultas, 65% casadas e 38% fisicamente ativas; a maioria preparava as principais refeições, realizava cinco refeições ao dia, com companhia, prestando atenção à textura e sabor dos alimentos e não utilizava aparelhos eletrônicos durante as refeições. Metade das entrevistadas relatou comer rápido e a maioria se considera ansiosa ou estressada, o que as leva a comer demais. Notou-se que a nutrição comportamental está associada intrinsecamente com as escolhas alimentares e hábitos de vida das pacientes.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar. Estilo de vida. Mulheres.

EFEITO ANTIUROLÍTICO DE EXTRATO OBTIDO DO FRUTO DE *Euterpe oleracea* MART. (AÇAÍ) E DO COMPOSTO ÁCIDO GÁLICO: UM ESTUDO IN VITRO

Maria Eduarda Herzog Coutinho^{1}; Monique Wilkening Sabbagh¹, Priscila de Souza¹.*

*¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil. *mariaeduardaherzog.coutinho@gmail.com*

O açaí, *Euterpe Oleracea* Mart., é um alimento nutracêutico em função do alto conteúdo presente de antocianinas, classe de compostos bioativos responsável pela atividade antioxidante da fruta. O ácido gálico, presente no açaí, é um composto fenólico de baixo peso molecular que ocorre naturalmente, com relatos de atividade antioxidante em muitos estudos, além de efeito diurético. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar o potencial efeito dos extratos de açaí e do ácido gálico na formação de cálculo urinário in vitro. A formação dos cálculos urinários foi induzida pelo modelo de precipitação de oxalato de cálcio (CaOx) pela adição oxalato de sódio em urina sintética. A então amostra de urina foi dividida em diferentes alíquotas, três destas para amostra de controle (contendo somente urina e o oxalato) e três contendo além do oxalato, citrato de potássio (10 mg/mL) utilizado como controle positivo. Nas outras alíquotas para verificação do efeito do extrato de açaí e ácido gálico, a precipitação de CaOx foi induzida na presença do extrato de açaí (nas concentrações de 0,01 0,1, 1 e 10 mg/mL), e ácido gálico (nas concentrações de 0,003, 0,01 e 0,03 mg/mL) adicionados as amostras antes do processo de cristalização. O extrato de açaí, nas concentrações de 0,1 e 1 mg/mL, reduziu em torno de 35% a formação de cristais totais de CaOx, incluindo também números reduzidos de cristais nas formas de monohidratados e didratados. Por outro lado, a concentração de 10 mg/mL do extrato de açaí promoveu um aumento significativo de cristais totais de CaOx, especificamente relacionado aos cristais do tipo dihidratados. O ácido gálico, em todas as concentrações testadas, foi capaz de reduzir em torno de 44-57% a formação de cristais totais de CaOx, incluindo também números reduzidos de cristais nas formas de monohidratados e didratados. Este estudo mostra, pela primeira vez, que o extrato de açaí e o ácido gálico são promissores quanto ao potencial antiurolítico, abrindo novas perspectivas para futuras avaliações in vivo no tratamento e/ou prevenção de cálculos urinários ou renais.

Palavras-chave: Cálculo urinário. Cálcio. Oxalato. Açaí. Ácido gálico.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM COLABORADORES DE UM HOSPITAL, BRUSQUE, SC

Muriel Lauth Giancesini^{1*}, Rafaela Cardoso Pletz¹, Luciane Peter Grillo¹, Adriana Paula Gorck², Ana Paula Deichmann².

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

²Hospital Arquidiocesano Cônsul Carlos Renaux, SC, Brasil. * muri_lauth@hotmail.com

Avaliar o estado nutricional, fatores de risco e proteção para doenças crônicas e desenvolvimento de atividades de educação alimentar e nutricional em colaboradores de um hospital privado sem fins lucrativos no município de Brusque, SC. Aplicou-se um questionário composto por questões sociodemográficas, fatores de risco e proteção para as doenças crônicas não transmissíveis; avaliou-se o estado nutricional e realizou-se atividades educativas alimentares e nutricionais. A população que concluiu o estudo foi composta por 89 colaboradores, 29% era do sexo masculino (n=26) e 71% do sexo feminino (n=63), faixa etária entre 20 a 39 anos (68,6%), solteiros (51,7%), escolaridade de 9 a 11 anos de estudo (49,4%), exercendo as atividades no turno 12 por 36h (55%), com excesso de peso (51,7%) e 46,1% dos colaboradores apresentaram valores de circunferência da cintura aumentados, sendo no sexo feminino significativamente mais elevados. Não foram encontradas diferenças significativas entre os sexos nas prevalências dos fatores de risco e proteção para doenças crônicas. Foram realizados dois encontros com atividades de educação alimentar e nutricional e as avaliações mostraram 60,6% de acertos na primeira e 26,6% na segunda. Os resultados mostraram prevalências significativas para doenças crônicas não transmissíveis e a importância da educação alimentar e nutricional, que deve ser uma prática contínua e permanente, transdisciplinar e multiprofissional para que os conhecimentos possam ser adotados de forma autônoma e voluntária.

Palavras-chave: Estado nutricional. Educação alimentar e nutricional. Fatores de risco. Fatores de proteção. Doença crônica. Adultos.

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS SERVIDOS POR UM MUNICÍPIO DO VALE DO ITAJAÍ/SC AOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL

Sabrina Letícia Martins^{1}; Eloysa Nezello Mosimann¹.*

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

**sabrinalmartinss@gmail.com*

Os hábitos alimentares são constituídos durante a infância e a adolescência, podendo ser influenciados pela família e ambientes socioculturais como a escola. Neste sentido, ressalta-se a importância dos cardápios escolares ofertarem preparações nutritivas, que incentivem escolhas saudáveis. Avaliar a qualidade das preparações dos cardápios servidos por um município do Vale do Itajaí/SC aos alunos do ensino fundamental. Se trata de um estudo transversal, não experimental, com finalidade exploratória e abordagem qualitativa. Os cardápios foram analisados por meio do Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio AQPC – Escola. Resultados: Verificou-se que todos os itens da categoria de alimentos recomendados foram ofertados nos cardápios com percentuais variando entre 20 e 74%, enquanto o percentual de alimentos da categoria controlados foi considerado aceitável, visto que não ultrapassou os 20% sugeridos pelo método aplicado. De modo geral, os resultados denotam a adequação dos cardápios aos preceitos da legislação e da alimentação saudável, oferecendo frutas e hortaliças, alimentos integrais e pratos coloridos. Por outro lado, não foram ofertadas frituras e alimentos ultraprocessados, os quais aumentam os riscos de doenças. Sugere-se um aumento da oferta de alimentos da categoria leite e derivados, como também a aplicação do método AQPC Escola periodicamente e com antecedência à execução dos cardápios.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Qualidade dos alimentos. Nutrição. Promoção da saúde.

PERFIL PROFISSIONAL DE EGRESSOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DE SANTA CATARINA

Adrieli Gonzaga Katzwinkel^{1}, Rosana Henn¹.*

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

**adrieli_gk@hotmail.com*

Em função do crescimento dos cursos de nutrição no Brasil, houve um aumento expressivo de nutricionistas no mercado de trabalho. Desta forma, o presente estudo teve como objetivo analisar o perfil profissional de egressos do curso de nutrição de uma universidade comunitária de Santa Catarina. A amostra foi composta por 184 egressos, sendo que 95% eram do sexo feminino, 59% atuavam na mesorregião do Vale do Itajaí, 35% na área de nutrição clínica, 44% tinham jornada de trabalho de 21 a 40 horas semanais, 77,5% faixa salarial entre um e seis salários mínimos, 68% conquistaram o primeiro emprego como nutricionista em menos de 6 meses após a formatura e 47% referiram estar satisfeitos com a profissão. Identificar o perfil dos egressos é de grande importância, pois permite entender as tendências e situação mercadológica, além de que é possível adequar as matrizes curriculares de acordo com as necessidades do mercado.

Palavras-chave: Mercado de trabalho. Nutricionistas. Área de atuação profissional.

EFEITO ANTIUROLÍTICO IN VITRO DE DUAS FRAÇÕES SEMI-PURIFICADAS OBTIDAS DAS FOLHAS DE *Garcinia achachairu* Rusby

Ana Aline da Silva^{1*}; Daiane Aline Pontiolí¹, Priscila de Souza¹.

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

*ana__alines@outlook.com

Cerca de 10% da população mundial sofre de desordens renais crônicas. De forma geral, os cálculos renais são comuns, sendo recorrentes em mais de 50% dos pacientes. A formação dos cálculos começa quando a urina se torna supersaturada com componentes insolúveis, em consequência de baixo volume de urina, excreção excessiva de determinados compostos, como cálcio e ácido úrico. A *Garcinia achachairu* Rusby é oriunda da região de Santa Cruz – Bolívia, muito bem adaptada na região Sul do Brasil e conhecida popularmente como achachairu. Resultados prévios demonstram que os galhos e as folhas desta planta apresentam um bom aporte de compostos bioativos e importante ação diurética, podendo assim, beneficiar no tratamento do cálculo renal. Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito de duas frações semi-purificadas obtidas das folhas de *G. achachairu* na formação de cálculo urinário in vitro. As folhas obtidas da espécie *G. achachairu* foram extraídas por maceração estática com metanol, o qual foi submetido a partição líquido-líquido, utilizando os solventes de polaridade crescente, acetato de etila (AE) e diclorometano (DCM) para a obtenção das respectivas frações semipurificadas. Para formação dos cálculos urinários foi induzida a precipitação de CaOx em tubos, em temperatura de 37 °C e em pH 6. A amostra de urina foi dividida em diferentes alíquotas: controle (contendo somente urina e o oxalato), citrato de potássio (10 mg/mL) utilizado como controle positivo e aquelas expostas a diferentes concentrações (0,1 – 1 mg/ml) de AE ou DCM. Ambos os grupos expostos ao tratamento com AE e DCM obtiveram resultados positivos frente a diminuição do número de cristais totais. Da mesma forma, todos os grupos apresentaram resultado significativo na diminuição da formação de cristais do tipo monohidratados. Em relação aos cristais dihidratados, as concentrações de 0,3 e 0,1 mg/ml foram efetivos na diminuição dos cristais, já a concentração de 1 mg/ml não mostrou diferença estatística. De forma geral, este estudo demonstrou o potencial preventivo das folhas da *G. achachairu* na formação de cálculo urinário, resultando em um promissor início para estudos futuros in vivo com esta planta, abrangendo a prevenção e dissolução dos cálculos urinários e/ou renais.

Palavras-chave: Cálculo urinário. Cálcio. Oxalato. achachairu.

ANÁLISE DE AVALIAÇÃO METABÓLICA E COMPORTAMENTAL DE PACIENTES QUE INICIAM ATENDIMENTO NUTRICIONAL EM ITAJAÍ

Andressa Gazzi^{1*}, Joanna Sievers¹.

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.
*andressagazzi@outlook.com

A nutrição desempenha papel essencial na vida dos indivíduos. Como nutricionista é de extrema importância a orientação humanizada e individualizada ao paciente, estudando-o ao máximo em todas as suas formas de existir, como culturais, simbólicas, ambientais, psicológicas e sociais. A nutrição comportamental trata-se de uma abordagem atual, que tem como objetivo construir uma prática alimentar saudável englobando o indivíduo como um todo, além de apenas nutrientes. A presente pesquisa tem como objetivo analisar parâmetros metabólicos e comportamentais de pacientes que iniciam acompanhamento nutricional. Para tanto, dois questionários foram coletados no primeiro atendimento do paciente. Os critérios utilizados para a inclusão foram pacientes adultos que estavam iniciando acompanhamento clínico nutricional. Para a avaliação foram utilizados o questionário de rastreamento metabólico e o questionário holandês de comportamento alimentar (QHCA). Os resultados indicaram que as emoções afetam frequentemente ou muito frequentemente a alimentação dos pacientes avaliados. Em relação ao peso foi observado que não há influência significativa ou frequente em suas escolhas alimentares. Quanto aos aspectos sensoriais do alimento e as suas escolhas, foi indicada uma relação positiva, assim influenciando no momento da escolha do alimento e a quantidade ingerida. Conclui-se que estas confirmações são de extrema importância pois reforçam a influência significativa das emoções no comportamento alimentar, dos aspectos sensoriais dos alimentos no momento de escolha, e aborda os diferentes determinantes das escolhas alimentares na rotina dos pacientes. Ainda, vale salientar a necessidade de novos estudos abordando e esclarecendo aspectos envolvidos no comportamento alimentar dos indivíduos

Palavras-chave: Nutricionista. Comportamento alimentar. Nutrição comportamental.

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE PREPARAÇÕES RICAS EM COMPOSTOS BIOATIVOS EFICAZES NA DOENÇA DE ALZHEIMER

Beatriz Cristofolini Schmidt^{1}; Larissa Moresco¹, Joanna Sievers¹.*

*¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.
biaschmidt22@outlook.com

A doença de Alzheimer (DA) é um transtorno neurocognitivo caracterizado por perda de memória, linguagem ou aprendizado. O objetivo foi reconhecer os fatores de risco da DA relacionados com a nutrição e desenvolver preparações culinárias adequadas, sendo descritivo com abordagem qualitativa. As preparações têm elevado valor nutricional, sendo fontes de vitaminas e minerais, com elevado valor calórico e baixo custo. Conclui-se que é de suma importância o papel do nutricionista nesse acompanhamento, atento para a utilização de preparações nutricionais relacionados à doença e ainda para a adequação e manutenção do estado nutricional.

Palavras-chave: Alzheimer. Nutrição. Alimentos. Nutrientes. Doença.

AVALIAÇÃO DO EFEITO HEPATOPROTETOR DO EXTRATO HIDROALCOÓLICO DE *Pothomorphe umbellata* ATRAVÉS DE INJÚRIA HEPÁTICA INDUZIDA POR ETANOL E LIPOPOLISSACARÍDEO BACTERIANO EM CAMUNDONGOS

Eliseu Amaral Nunes^{1}, Lucas Simionato Carra¹.*

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

**eliseu.amaral@edu.univali.br*

A *Pothomorphe umbellata* (PU) é uma planta da família Piperaceae comumente utilizada para tratar lesões hepáticas. Este estudo teve como objetivo analisar os efeitos do extrato hidroalcoólico de *P. umbellata* (EHPU) em modelo de lesão hepática induzida por etanol e potencializada por administração de lipopolissacarídeo bacteriano (LPS), para avaliar seu efeito hepatoprotetor. Três grupos de camundongos Swiss (n=6) foram submetidos ao modelo de lesão hepática induzida por álcool (10ml/kg) por 10 dias, seguido de injeção intraperitoneal de LPS (2 mg/kg) no final desse período. Os animais foram divididos e tratados com naive, veículo, EHPU (300 mg/kg) ou silimarina (200 mg/kg) uma vez por dia, durante os 10 dias de experimento. Após a experimentação, foi avaliado a variação de peso corporal, peso do fígado, e biomarcadores como TGO, TGP, GSH, GST, CAT, SOD e LOOH. Os resultados desta pesquisa demonstraram um potencial efeito terapêutico, visto os desfechos na atenuação da variação de peso corporal, e aumento na atividade da GST e CAT ($p < 0,05$) no grupo tratado com o EHPU. Entretanto, parâmetros como TGO e LOOH, de forma diferente do esperado não demonstraram efeito favorável, e corroborando com resultados que diferem da hipótese benéfica, bem como o peso do fígado, SOD e GSH não demonstraram diferenças significativas entre os grupos. Assim, apesar da *P. umbellata* demonstrar um potencial hepatoprotetor em alguns dos marcadores avaliados, seu efeito terapêutico no modelo de lesão hepática proposta neste estudo não foi uniforme em todos os parâmetros. Dessa forma, são necessários mais estudos pré-clínicos em que utilize-se desta e diferentes metodologias para certificar de forma precisa o seu efeito hepatoprotetor, do mesmo modo que se torna fundamental buscar conhecer o mecanismo de ação, parâmetros toxicológicos, dose segura, interações fisiológicas e farmacológicas.

Palavras-chave: Antioxidante. Álcool. LPS. *Pothomorphe umbellata*. Lesão hepática.

AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES ATENDIDOS NA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO

Giulia Barral Lorensatto Ferreira^{1}; Raquel Ramos¹, Claiza Barretta La Bella¹.*

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

**giuliablourensatto@gmail.com*

Na assistência ambulatorial, o nutricionista clínico deve realizar o exame físico nutricional e a avaliação antropométrica, investigando e interpretando os exames laboratoriais. Diante disso, o estudo tem por objetivo avaliar o perfil nutricional dos pacientes atendidos na clínica de nutrição de uma universidade comunitária no estado de Santa Catarina. Trata-se de um estudo descritivo, constituído por uma amostra de 30 indivíduos. A coleta de dados foi realizada no período de agosto a setembro de 2020 pelos prontuários dos pacientes. A predominância foi do sexo masculino, referente aos exames apresentados pelos participantes, a maioria apresentou alterações na glicemia em jejum, quase todos apresentaram níveis normais de HDL e ainda percebe-se que relacionado aos níveis de Vitamina D, grande parte apresentaram valores abaixo da normalidade. Diante disso, observa-se que num geral os pacientes estão com uma boa qualidade nutricional, entretanto ressalta-se a importância do profissional nutricionista.

Palavras-chave: Nutrição. Ambulatório. Avaliação.

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE IDOSOS ASSISTIDOS PELA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE EM MUNICÍPIOS DO VALE DO ITAJAÍ, SANTA CATARINA (2013-2018)

Isabelle dos Santos Oliveira^{1}, Leandra Olesko Bento¹, Rosana Henn¹.*

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

**isabelle_sigallis@outlook.com.br*

Em virtude dos desvios nutricionais apontados pela literatura recente, o presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional de idosos assistidos pela Atenção Básica em Saúde em municípios do Vale de Itajaí, Santa Catarina. A pesquisa foi caracterizada como transversal e retrospectiva, utilizando dados de 2013 a 2018, coletados no Estágio Obrigatório Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva, do Curso de Nutrição, da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). As variáveis coletadas em 1.879 idosos foram: sexo, idade, peso, altura, Índice de Massa Corporal (IMC) e diagnóstico nutricional. Predominaram na amostra idosos do sexo feminino (67%) e com sobrepeso (58,81%). Percebeu-se o aumento da prevalência de baixo peso com o aumento da idade. Há necessidade de analisar permanentemente a situação nutricional da população idosa, quanto as suas características individuais e também as condições contextuais que a envolvem, procurando uma maior compreensão sobre os fatores determinantes.

Palavras-chave: Estado Nutricional. Idoso. Atenção Primária à Saúde.

ASPECTOS ALIMENTARES E COMPORTAMENTAIS DE CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA DE UM CENTRO DE REABILITAÇÃO FÍSICA E INTELLECTUAL DO VALE DO ITAJAÍ

Julia Raulino Campos^{1}, Laryssa Maziero Pereira¹, Luana Bertamoni Wachholz¹.*

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

**julia.campos115@gmail.com*

Identificar os aspectos alimentares e comportamentais de crianças com Transtorno do Espectro Autista (TEA) de um Centro de Reabilitação Física e Intelectual do Vale do Itajaí. Estudo transversal quantitativo realizado por meio da aplicação do Questionário de Frequência alimentar para estimar o consumo alimentar habitual de crianças com TEA, bem como da aplicação do Questionário de Capacidades e Dificuldades para análise do comportamento social. Participaram do estudo 32 crianças, dos quais a maioria era do sexo masculino (71,8%). Foi possível observar que os ovos, carne bovina e carne de frango são consumidos em maior quantidade enquanto os peixes são consumidos esporadicamente. Além disso, a maior parte dos participantes prefere consumir alimentos industrializados e não possuem o hábito de comer frutas, legumes e verduras. Ainda, observou-se um alto consumo de cereais, leites e derivados. Sobre a análise comportamental, notou-se que 93,7% das crianças foram classificadas como anormais acerca do total de dificuldades, e as principais dificuldades encontradas foram a respeito de relacionamento com colegas, sintomas emocionais e problemas de conduta. Destaca-se a importância de um acompanhamento nutricional adequado para este público, uma vez que a maioria apresenta uma alimentação inadequada e pobre em vitaminas e minerais, podendo desencadear alguns problemas comportamentais como irritabilidade e hiperatividade. Faz-se necessário mais estudos na área, analisando e evidenciando a influência que os hábitos alimentares podem ter sobre o comportamento social de crianças com TEA.

Palavras-chave: Transtorno do espectro autista. Comportamento social. Comportamento alimentar.

AValiação DO ÍNDICE DE QUALIDADE DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESTADUAL DE SANTA CATARINA

Leticia Vieira¹, Victoria Bazzan Machado^{1}, Rosana Henn¹.*

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

**vicky.machado@hotmail.com*

Os pais são os primeiros influenciadores da alimentação de seus filhos. O que é oferecido dentro de casa serve como base para as escolhas fora dela. Além dos pais, a escola possui grande importância na formação de hábitos alimentares dos estudantes, levando em consideração o tempo que é passado neste espaço. Com o intuito de fazer uma avaliação adequada dos cardápios escolares no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PNAE), foi desenvolvida uma ferramenta denominada Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN). Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar o índice de qualidade dos cardápios da alimentação escolar estadual de Santa Catarina, da autogestão e da gestão terceirizada. Foram coletados os cardápios regulares da alimentação escolar, disponíveis no site da Secretaria Estadual de Educação, no ano de 2019, e avaliados conforme preconiza a ferramenta IQ COSAN (“Inadequado”, “Precisa de melhoras” ou “Adequado”). Como resultado, verificou-se que ambos os cardápios “Precisam de melhoras”. Pontos negativos, como a presença de alimentos restritos, dentre eles o achocolatado, estiveram presentes em todos os meses avaliados. Porém, dentre os pontos positivos, destacaram-se a diversidade e a presença de alimentos regionais. Uma escola que incentive os estudantes a ter bons hábitos alimentares estará contribuindo para sua vida a longo prazo, influenciando suas escolhas na fase adulta.

Palavras-chave: Alimentação Escolar. Planejamento de Cardápio. Estudantes.

AVALIAÇÃO DAS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE ZINCO EM PACIENTES COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL

Luciane Tomazi^{1*}, Claiza Barretta¹, Cristina Henschel de Matos¹, Clarice Maria Specht¹, Munique Kurtz Melo¹, Sueili Terezinha Bobato¹, Tatiana Mezadri¹, Everson Fernando Malluta¹.

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

*luciane.tomazi@gmail.com

Avaliar as concentrações séricas de zinco e sua relação com a Doença Inflamatória Intestinal (DII). Estudo quantitativo, retrospectivo e descritivo através de prontuários de pacientes com DII assistidos pelo ambulatório indisciplinar de Doença Inflamatória Intestinal da Unidade de Saúde Familiar e Comunitária de Itajaí/SC no período de março de 2020 até julho de 2020. Foram coletados resultados de exames bioquímicos de zinco sérico, estado nutricional, tipo da doença (Crohn ou Retocolite Ulcerativa) e se o paciente estava em remissão ou atividade no dia da consulta. O estudo partiu de um total de 53 pacientes, com idade média de 49 anos, em sua maioria mulheres (68%). Destes, 53% encontravam-se acima do peso ideal, 45% eutróficos e 2% abaixo do peso ideal. 57% eram portadores de DC e 43% RCUI, dos quais 77% encontravam-se em remissão e 23% em atividade. Em relação as concentrações séricas de zinco, 59% estavam com concentrações ótimas, 32% suficientes e 9% abaixo do ideal. Não foram encontradas diferenças estatísticas significativas entre as concentrações séricas de zinco e DII ($p=0,3549$), e entre os níveis séricos de zinco e o estado nutricional ($p=0,4217$). De acordo com os resultados, um nível significativo dos pacientes avaliados encontrava-se abaixo dos níveis ótimos de zinco. Sugere-se a realização de novos estudos com o objetivo de fornecer mais subsídios para o tratamento desses pacientes.

Palavras-chave: Doença Inflamatória Intestinal. Doença de Crohn. *Retocolite Ulcerativa*. Zinco. Micronutrientes.

PERFIL ALIMENTAR E GRAU DO FIBRO EDEMA GELOIDE EM MULHERES FREQUENTADORAS DE UMA CLÍNICA DE ESTÉTICA DO MUNICÍPIO DE TRAMANDAÍ (RS)

Manoela Krüger Kleinhans^{1*}, Luana Bertamoni Wachholz¹.

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

*kleinhansmanu@gmail.com

O Fibro Edema Geloide (FEG) acomete cerca de 85% das mulheres depois da puberdade, apresentando aspecto de pele de "casca de laranja". Os maus hábitos alimentares são considerados fatores desencadeantes, sendo assim, o presente estudo objetivou analisar o perfil alimentar e o grau do Fibro Edema Geloide em mulheres frequentadoras de uma clínica de estética do município de Tramandaí (RS). Estudo transversal que analisou o perfil alimentar e o grau de FEG de mulheres entre 30 e 50 anos, pacientes de uma clínica estética, por meio da aplicação de questionário socioeconômico, coleta de dados antropométricos (peso, altura e circunferência da cintura), escala validada de gravidade do FEG e questionário de frequência alimentar. Os dados coletados foram tabulados e analisados com o auxílio dos programas *Microsoft Excel*[®] e *Word*[®]. Foram avaliadas 36 mulheres, com média de idade de 38 + 5,36 anos, com prevalência de sobrepeso de 27,8% e obesidade de 33,3%, bem como uma média de circunferência da cintura de 87,6 ± 17,04 cm. Em relação ao grau da celulite, 44% das pacientes foram classificadas em grau moderado e 42% em grau grave. Os alimentos anti-inflamatórios mais consumidos diariamente foram azeite de oliva (41,7%) e limão (25%), já os inflamatórios mais consumidos diariamente foram açúcar adicionado (25%) e margarina (25%). O considerável consumo de alimentos inflamatórios, juntamente com o consumo insuficiente de alimentos anti-inflamatórios pode estar relacionado com o grau elevado de FEG, pois este perfil alimentar facilita o aparecimento e/ou agravamento desta desordem.

Celulite. Consumo de alimentos. Estética.

AVALIAÇÃO INVITRO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE EXTRATO HIDROALCOÓLICO DAS CASCAS DOS FRUTOS DE *Plinia cauliflora*

Rafael Boos^{1}, Luisa Mota da Silva¹.*

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

**rafaelboos@edu.univali.br*

Este estudo tem como propósito de avaliar a atividade antioxidante do extrato hidroalcoólico da *P. cauliflora*, popularmente conhecida como jabuticaba. A jabuticaba é um fruto nativo da América do Sul, tipicamente cultivada no Brasil. Até o momento não há evidências se preparações dos frutos de jabuticaba podem ter potencial antiulcera e considerando o envolvimento do estresse oxidativo na fisiopatologia da úlcera gástrica, em uma etapa inicial dos estudos com os frutos de jabuticaba em nosso grupo de pesquisa, este trabalho avaliou preliminarmente o potencial sequestrador de radicais livres in vitro do extrato hidroalcoólico das cascas dos frutos de *P. cauliflora* (EHPC). Também foi realizada a quantificação de fenóis e flavonoides totais neste extrato. Portanto, o objetivo deste trabalho foi a avaliação in vitro, com propósito de avaliar a atividade antioxidante do extrato hidroalcoólico da *P. cauliflora*.

Palavras-chave: Jabuticaba. Espécies reativas de oxigênio. Vitamina C.

VANTAGENS E DESVANTAGENS DA INTRODUÇÃO ALIMENTAR INFANTIL PELO MÉTODO BABY LED WEANING (BLW) DE ACORDO COM USUÁRIOS DE REDE SOCIAL

Nayara Luani Machado^{1*}, Fernanda Furlan Paes¹.

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.
*nayluani@hotmail.com

Avaliar as vantagens e desvantagens da introdução alimentar infantil pelo método BLW, de acordo com usuários da rede social Instagram®. Pesquisa descritiva e quantitativa. A população do estudo foi composta por pais e cuidadores usuários dos perfis ligados ao BLW. Após o recebimento do termo de consentimento livre e esclarecido para a participação no estudo, os pesquisadores encaminharam para os participantes um questionário auto aplicado por meio de plataforma digital. A pesquisa foi realizada com 79 participantes. Observou-se que uma das maiores vantagens do método BLW é a criança desenvolver maior autonomia durante as refeições (55,69%). Quanto às desvantagens pelo método, os pais que aplicaram relataram maior dificuldade quanto a sujeira feita pela criança (21,79%) e as crianças colocarem o alimento na boca e jogarem fora logo em seguida aumentando o desperdício de alimentos. Entre os pais que já conheciam o método BLW e optaram por não fazer, 20,77% relatou não ter optado pois tinham apreensão com engasgos. O desenvolvimento do presente estudo possibilitou a análise das vantagens e desvantagens encontradas no método BLW, tendo como a principal vantagem o desenvolvimento da autonomia das crianças no momento da refeição e como desvantagem, o desperdício de alimentos.

Palavras-chave: Cuidadores. Mídias sociais. Nutrição da criança.

A INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DE NUTRIÇÃO

Karina da Silva Lemos^{1}.*

*¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.
karina_silva_lemos@hotmail.com

As redes sociais surgiram com a capacidade de expressar ideias, o comportamento alimentar se relaciona diretamente com a nossa identidade social. O ingresso na universidade é um período interessante que pode influenciar e até determinar certos hábitos. Diante disto, o presente estudo teve como objetivo investigar e descrever a influência das redes sociais no comportamento alimentar de estudantes universitários do Curso de Nutrição. Foi realizado um estudo transversal do tipo exploratório, realizado com acadêmicos do curso de Nutrição de uma Universidade Comunitária do Vale do Itajaí. A coleta de dados foi realizada durante o mês de dezembro de 2019, sendo que o instrumento utilizado foi desenvolvido pela própria equipe de pesquisa, constituindo-se de um questionário desenvolvido na plataforma on-line Google Forms, com um total de 21 perguntas sobre os hábitos alimentares e comportamentais dos integrantes do estudo. Participaram da pesquisa 122 estudantes, sendo que a maioria dos participantes da pesquisa utiliza mais o Instagram, os resultados demonstram também que quando se deparam com alguma propaganda de alimento nas redes sociais, os mesmos sentem vontade de experimentá-lo; ainda, percebeu-se que quando questionados sobre qual conteúdo mais lhe interessa dentro das redes sociais, a alimentação foi o tema que mais foi selecionado. A partir disso, é possível inferir que a maioria dos participantes que utilizam de redes sociais, sentem-se influenciados pelo marketing de alimentos visto que o tema que mais lhe interessa é a alimentação e a maioria destes já comprou um alimento por ter visto nas redes sociais.

Palavras-chave: Comportamento. Alimentação. Redes sociais.

PERFIL DOS NÍVEIS DE ANSIEDADE, QUALIDADE DO SONO E CONSUMO ALIMENTAR EM ATLETAS DE KARATÊ EM PERÍODO DE TREINAMENTO E PRÉ-COMPETIÇÃO

Thainan Foscarini Schopchaki^{1*}, Thawanna Foscarini Schochaki¹, Luana Bertamoni Wachholz¹.

¹Curso de Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Universidade do Vale do Itajaí, SC, Brasil.

*thainanschop@gmail.com

Identificar o perfil dos níveis de ansiedade, qualidade do sono e consumo alimentar em atletas de Karatê, durante fase de treinamento (uma semana antes da competição) e em período pré-competição (um dia antecedendo a competição). Foram avaliados 12 atletas da modalidade de Karatê, sendo 9 homens e 3 mulheres, com faixa etária entre 16 anos e 37 anos, que representaram o município de Itajaí nos Jogos Abertos de Santa Catarina (JASC) no segundo semestre de 2019 em 3 cidades que compõe o Vale do Itajaí. Como instrumentos de coleta foram utilizados: o questionário Competitive State Anxiety Inventory – 2 (CSAI-2) para identificar o nível de ansiedade; o Índice de Qualidade do Sono de Pittsburgh (PSQI) para verificar a qualidade do sono; o recordatório alimentar 24 horas para avaliação do consumo alimentar, além de perguntas relacionadas às condições sociodemográficas. O presente estudo constatou que os níveis de ansiedade são maiores em mulheres e a autoconfiança mais elevada entre os homens. Ocorreu também um aumento dos níveis de ansiedade-estado somática e do score total de qualidade do sono no período de pré-competição. Os atletas participantes obtiveram inadequação no consumo de carboidratos e lipídeos, acompanhado de um aumento no consumo alimentar, exceto para as fibras, tornando-se necessário o acompanhamento nutricional para adequação da dieta. Sugere-se a necessidade de mais estudos, visto a escassez de pesquisas avaliando estes fatores, principalmente em atletas de Karatê, bem como ressalta-se a importância de que atletas de alto rendimento tenham acompanhamento nutricional e psicológico.

Palavras-chave: Atletas. Artes Marciais. Ansiedade. Sono. Consumo de Alimentos.