

XI Seminário Integrado de Segurança Alimentar e Nutricional SEISAN

Data: 27 e 28 de outubro de 2016

Realização: Graduação em Nutrição (PUC Goiás)

RESUMOS:

1. PET-SAÚDE/GraduaSUS: RELATO DE EXPERIÊNCIA - NASF

Alinne Braga Mascarenhas; Thaisa Borges Rocha
Goiânia-GO, Brasil. alinnebm@hotmail.com

INTRODUÇÃO: O PET-Saúde/GraduaSUS contempla projetos que se proponham a desenvolver mudanças curriculares alinhadas às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) para todos os cursos de graduação na área da saúde, tendo como fio condutor a integração ensino-serviço-comunidade, esse projeto tem como pressuposto a educação pelo trabalho. Os projetos devem atuar como pontos de fomento e organização das ações de integração ensino-serviço-comunidade no território de modo a articular suas ações com a de outros projetos que contribuem para fortalecer o movimento de mudança da formação de graduação em saúde, aproximando-a do Sistema Único de Saúde (SUS). (BRASIL, 2015). No Brasil, um dos principais desafios na constituição de Redes de Atenção à Saúde é romper com os efeitos da fragmentação entre os serviços de saúde. O Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) configura-se como uma das estratégias para superar e auxiliar na conversão do modelo fragmentado e descontínuo para a atenção integral a partir da Atenção Básica, auxiliando na articulação das linhas de cuidado e implementação dos projetos terapêuticos. (BRASIL, 2014). **OBJETIVO:** Relatar a experiência acadêmica adquirida na primeira etapa do diagnóstico realizado no NASF. **METODOLOGIA:** Trata-se de um relato de experiência acerca da atividade desenvolvida pelo PET-Saúde/graduaSUS no NASF, situadas na região Noroeste de Goiânia. Usou-se a estratégia de estimativa rápida para avaliação do serviço, com questões referentes às portarias e normativas que guiam os serviços, perfil, regulação e demanda reprimida dos pacientes. **RESULTADOS:** A experiência desta prática pedagógica consentiu desenvolver um processo de ação/reflexão perante o serviço realizado no NASF. O NASF foi criado com o objetivo de expandir a abrangência e o escopo das ações da atenção básica, bem como sua resolubilidade, é uma equipe composta por profissionais de diferentes áreas de conhecimento, que devem atuar de maneira integrada e apoiando os profissionais das Equipes Saúde da Família, das Equipes de Atenção Básica para populações específicas, compartilhando as práticas e saberes em saúde nos territórios sob responsabilidade destas equipes. (BRASIL, 2014). O principal contato das estudantes foi com o projeto terapêutico singular (PTS), por meio de visitas conjuntas com a equipe do NASF 3 à casa de uma família, onde percebeu-se a complexidade do trabalho realizado pela equipe, a aplicação na íntegra sobre o conceito de saúde proposto pela Organização Mundial de Saúde (OMS): "um estado de completo bem-estar físico, mental e social e não somente ausência de afecções e enfermidades" e a necessidade de aplicar a prática multiprofissional. Outro contato foi com o Projeto Saúde no Território (PST) através da ação de apoio às equipes e Gestantes com Zica positivo, em que as equipes trabalham a educação permanente com os profissionais que vão receber essas gestantes, além oferecerem apoio psicossocial

a elas. **CONCLUSÃO:** A vivência nesse trabalho proporcionou uma aproximação ao que é o Sistema Único de Saúde, e levou a uma reflexão sobre o perfil de profissional que integra esse ambiente, induzindo os alunos a questionarem se as habilidades e competências do curso de Nutrição estão de acordo com o profissional.

PALAVRAS-CHAVE: PET-Saúde/GraduaSUS; NASF, SUS

2. INSEGURANÇA NA COMPRA DE ALIMENTOS COM ALEGAÇÕES FUNCIONAIS E/OU DE SAÚDE

Alinne Braga Mascarenhas; Thaisa Borges Rocha
Goiânia-GO, Brasil. alinnebm@hotmail.com

INTRODUÇÃO: Há um grande interesse mundial na nutrição para prevenção de doenças crônicas, melhoria da qualidade, aumento da expectativa de vida ativa e redução dos custos com saúde pública (WHO, 2004). O conceito inicial de alimentos funcionais (AF), em meados da década de 80, foi resultado de esforços japoneses para desenvolver alimentos com esses objetivos, estes nos anos 90 foram chamados de FOSHU (*foods for specific health use* - alimentos para uso específico da saúde). A ideia foi adotada em outras partes do mundo, porém os conceitos das alegações, assim como os critérios para sua aprovação variam de acordo com a regulamentação local (STRINGHETA et al., 2007). Os consumidores buscam, cada vez mais, informações sobre os alimentos que consomem. Os rótulos dos alimentos são uma fonte essencial para obtenção desse conhecimento, já que dispõem de dados sobre o conteúdo nutricional, além de frases que relacionam o seu consumo com benefícios para a saúde (COUTINHO, RECINE, 2007). **OBJETIVO:** Levantar as diferenças de definições e alegações globais em relação a alimentos com propriedades funcionais e/ou de saúde. **MATERIAL E MÉTODOS:** A pesquisa foi desenvolvida com base em análise documental, revisão da literatura, nas bases de dados Scielo, Bireme e CAPES utilizando os descritores “alimentos com propriedades funcionais”, “rotulagem”, “políticas”, “comportamento do consumidor” e “alimentos funcionais”, dentre os artigos encontrados, foram selecionados os mais pertinentes à área de segurança alimentar de 2000 a 2015, buscando informações históricas e atuais do processo de definição de alimentos funcionais no Brasil e no mundo, além de aspectos como rotulagem e comportamento do consumidor. **RESULTADO:** No Brasil, a partir de 1998, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária aprovou a regulamentação técnica para análise de novos alimentos e ingredientes, inclusive os chamados “alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde” (COSTA, ROSA, 2010). Em relação aos alimentos funcionais, os Estados Unidos também não possuem uma definição específica ou regulamentação para este tipo de produto, (NIZTKE, 2012). No Chile o Ministério da Saúde denomina de “declaração de propriedades saudáveis dos alimentos” que tem significado equivalente ao descrito ao proposto no Codex Alimentarium. (COUTINHO, 2007). Na Comunidade Europeia (CE) não há uma definição universalmente aceita para alimentos funcionais, até porque, no âmbito da CE, são considerados um conceito (NIZTKE, 2012). Ainda há pouco conhecimento sobre o papel das alegações de saúde, ações educativas nutricionais que orientem a escolha de determinados produtos para prática de alimentação saudável (COUTINHO, RECINE, 2007). No contexto específico de produtos alimentícios, é possível perceber que o aumento de conhecimento dos consumidores sobre questões nutricionais altera as preferências e escolhas dos mesmos, na medida em que eles têm se tornado mais preocupados

com a sua saúde (WRIGHT et al., 2008). **CONCLUSÃO:** Necessidade de haver um consenso mundial sobre definições e alegações acerca de propriedade funcional e/ou de saúde, e de se ter uma legislação de rotulagem mais clara para que o consumidor confie na informação que lê nos rótulos.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos funcionais; Legislação de alimentos; Consumidor

3. CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES EM LANCHONETES DE UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO

Ana Carolina Lopes da Silva; Gilciléia Inácio de Deus
Goiânia, GO, Brasil. analopesnutri@gmail.com

INTRODUÇÃO: A qualidade das instalações são fatores importantes para a produção de alimentos. Um dimensionamento inadequado da área de trabalho pode contribuir para o não cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.

OBJETIVO: Este trabalho teve como objetivo descrever as condições de instalações de lanchonetes de um Campus Universitário e avaliar conforme critérios estabelecidos pelo RDC nº 216/2004 da ANVISA.

MATERIAL E MÉTODOS: As lanchonetes foram avaliadas por uma lista de verificação das condições de instalações, elaborada com base na RDC nº 216 de setembro de 2004 e RDC nº 275 de outubro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O estudo foi desenvolvido nas 9 lanchonetes em funcionamento localizadas em um campus universitário de Goiânia – Goiás nos meses de fevereiro a março de 2015. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa/PUC-GO, parecer nº 911.883, 9 de dezembro de 2014. **RESULTADOS:** Situações insatisfatórias foram detectadas, como a presença de objetos em desuso na área externa e interna, portas e janelas sem proteção contra pragas e vetores e espaços incompatíveis aos processos produtivos. As deficiências evidentes refletiram negativamente sobre a qualidade das instalações. Os resultados deste estudo indicam que, das lanchonetes avaliadas uma parte expressiva foi classificada no nível insatisfatório, o que se interpreta como baixa adequação à RDC nº 216/2004 da ANVISA. **CONCLUSÃO:** Nesse sentido, o estudo indica a necessidade de medidas de intervenção que possam promover e assegurar a manutenção das instalações das lanchonetes. Sugerem-se algumas iniciativas, como a orientação e adequação do espaço, a divisão das áreas e o cuidado com cruzamentos de fluxos, feitos por um profissional capacitado.

PALAVRAS-CHAVE: manipulação de alimentos, segurança do alimento, alimentação coletiva.

4. MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR COMO PREDITOR DE DESNUTRIÇÃO?

Bruna Marques Muhlbeier; Daniela Canuto Fernandes Almeida; Lorena Pereira de Souza Rosa
Goiânia-GO, Brasil. brunamarques95@hotmail.com

INTRODUÇÃO: Os métodos de avaliação direta do estado nutricional são utilizados na prática clínica, porém ainda apresentam limitações. Nessa perspectiva, destaca-se como um método diferenciado a avaliação da Espessura do Músculo Adutor do Polegar que é um instrumento não invasivo, de fácil aferição e de baixo custo e que pode ser utilizado para triagem e avaliação de pacientes em risco de desnutrição.

OBJETIVO: Revisar as evidências sobre a utilização da espessura do adutor do polegar na avaliação de adultos e idosos. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão

sistemática da literatura, publicadas em periódicos indexados no *Institute for Scientific Information*, em português e inglês. A pesquisa foi realizada em bases de periódicos (*Science Direct* e Portal Periódicos) e em bases referenciais (Pubmed, Scielo e Bireme). Foram selecionados artigos publicados nos últimos 12 anos.

RESULTADOS: Foram selecionados 29 artigos para a análise. Os estudos, de forma geral, mostraram associação da espessura do músculo adutor do polegar com parâmetros antropométricos como a circunferência do braço, circunferência muscular do braço, dobra cutânea tricipital e o índice de massa corporal, sugerindo ser útil no diagnóstico de desnutrição. É importante ressaltar a utilização de vários métodos, sendo eles objetivos ou subjetivos, pois cada um tem sua limitação específica, mas quando associados podem indicar resultados mais sensíveis para um diagnóstico adequado do indivíduo. **CONCLUSÃO:** A espessura do músculo adutor do polegar constitui um bom método para diagnosticar a depleção muscular e a desnutrição, mas é necessária a padronização de pontos de cortes específicos que possibilitem estabelecer interpretações mais precisas.

PALAVRAS-CHAVE: avaliação nutricional, desnutrição, estado nutricional, composição corporal

5. CONSUMO ALIMENTAR E DE SUPLEMENTOS NO PRÉ E PÓS-TREINO EM HOMENS PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO

Daniela Canuto Fernandes Almeida; Ariany Rodrigues Aragão
Goiânia-GO, Brasil. nutdanicanuto@gmail.com

INTRODUÇÃO: O desejo insaciável de se ter um corpo perfeito, ou ainda, a busca pelo melhor desempenho são situações que favorecem algumas práticas inadequadas à saúde dos indivíduos, como o uso de medicamentos, recursos ergogênicos, dietas imediatistas, além da prática exacerbada de exercícios.

OBJETIVO: Investigar o consumo de alimentos e de suplementos nutricionais nos períodos pré e pós-treino de homens praticantes de musculação de academias da cidade de Goiânia, Goiás. **MATERIAL E MÉTODOS:** Estudo observacional descritivo foi realizado com 78 homens praticantes de musculação de cinco academias da cidade de Goiânia-Goiás, na faixa etária de 18 e 50 anos. A avaliação das características do treino, consumo de suplementos e ingestão de alimentos, ambos nos períodos anteriores e posteriores ao treinamento, foi realizada por meio de questionário padronizado e validado. A análise dos dados foi realizada por distribuição de frequência absoluta e relativa. **RESULTADOS:** O consumo de suplementos foi bastante representativo entre os praticantes de musculação (55,13%), sendo os mais consumidos aqueles ricos em proteínas (77,14%), aminoácidos de cadeia ramificada (62,86%) e creatina (28,57%). Em contrapartida, é interessante destacar que, quando os indivíduos foram questionados a respeito da necessidade do uso de suplementos, observou-se que 42% relataram que o uso destes recursos era desnecessário. As principais motivações para o consumo de suplementos foram o aumento da massa muscular, de forma mais rápida, a melhora do condicionamento e aumento da força e resistência. Além do tipo e da frequência de consumo dos suplementos, o período em que esse consumo é realizado também tem grande relevância para a consecução dos objetivos do treinamento. No presente estudo, observou-se que, geralmente, os praticantes consumiam suplementos antes, durante e após os treinos. A principal fonte de indicação dos suplementos nutricionais foi o professor ou personal trainer. Os participantes consideraram que possuem uma alimentação adequada. Além disso, o consumo de alimentos antes do

treino foi realizado por 74% dos indivíduos, e 84% dos participantes relataram o consumo de alimentos no pós-treino. Os alimentos mais consumidos antes e após os treinos foram aqueles ricos em carboidratos (cereais, principalmente pão) e proteínas (principalmente leite e derivados). **CONCLUSÃO:** O consumo de suplementos nutricionais foi bastante frequente na população estudada, sendo que a ingestão desses recursos era realizada antes e após os treinos. Os suplementos proteicos foram os mais consumidos pelos praticantes de musculação com o objetivo principal de melhorar o treinamento e aumentar a força. A principal fonte de indicação de suplementos foi o profissional de educação física das academias. A ingestão de alimentos antes e após os treinos também foi frequente, sendo os alimentos fontes de proteína e carboidratos os mais consumidos pelos indivíduos. A alimentação adequada antes e após os treinos é de grande importância para a saúde dos indivíduos e a consecução dos objetivos propostos. Assim, vale ressaltar a necessidade de mais estudos para investigar o consumo de alimentos e de suplementos, a fim de se estabelecer estratégias adequadas e minimizar o consumo excessivo e indiscriminado de suplementos.

PALAVRAS-CHAVE: Suplementação. Alimentos. Nutrição Esportiva.

6. CATEGORIZAÇÃO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS PARA O DOENTE RENAL CRÔNICO DIALÍTICO

Jenifer Pereira dos Santos Coutinho; Alessandra Macedo Sara da Silva
Goiânia-GO, Brasil. jeniferde25@hotmail.com

INTRODUÇÃO: A Doença Renal Crônica (DRC) é uma doença irreversível que leva seus portadores a mudarem totalmente seus hábitos em decorrência do tratamento a ser seguido, seja ele conservador ou dialítico. A prevalência de desnutrição proteico-calórica nestes indivíduos é muito alta, o que eleva o risco de morbidade e mortalidade desse grupo. Vários fatores estão associados, entre eles estão a ingestão insuficiente de nutrientes, má absorção, interações medicamentosas, distúrbios fisiológicos, doenças complementares, perda de nutrientes durante a hemodiálise e tratamento inadequado. Além disso, a anorexia e o estado inflamatório provocado pela uremia, necessitam de atenção nutricional, sendo o uso de suplementos nutricional muitas vezes necessário. **OBJETIVO:** Analisar e comparar os diferentes suplementos nutricionais destinados aos doentes renais crônicos em hemodiálise. **METODOLOGIA:** Levantamento de dados nutricionais de suplementos para doentes renais crônicos em hemodiálise, pesquisados em sites e folders de fornecedores. A análise foi realizada com base na tabela nutricional dos suplementos, onde foram analisados e agrupados por custo, acesso, formas de apresentação e quantidade de macro (Carboidratos, Proteína e Lipídeos) e micronutrientes (P, K, Ca, Fe). Para o custo, foi feita uma pesquisa de mercado onde foi realizada a média dos valores encontrados e após foi feita a padronização dos valores para 100 mL. **RESULTADOS:** Foram encontrados 5 suplementos disponíveis no mercado que quando analisados o teor de macro e micro nutrientes, notou-se que os mesmos apresentaram variações entre si, bem como os custos. A forma de acesso não se mostrou diferente entre eles. **CONCLUSÃO:** Os suplementos apresentam suas variações e alguns de forma geral são alternativas vantajosas para o paciente, mas cada paciente possui suas necessidades nutricionais e cabe ao profissional nutricionista analisar o caso clínico de seu paciente a fim de identificar qual será o suplemento mais indicado.

PALAVRAS-CHAVE: Insuficiência renal crônica; hemodiálise; suplementos nutricionais.

7. MÃO COM GUACHE

Jordana Cardoso Machado; Mariana Machado Reis; Thaisa Borges Rocha; Priscila Laís Coelho

Goiânia-GO, Brasil. jo_machado_@hotmail.com

INTRODUÇÃO: As mãos constituem a principal via de transmissão de microrganismos, que podem se transferir de uma superfície para outra, por meio de contato direto (pele com pele), ou indireto, pelo contato com objetos e superfícies contaminados (ANVISA, 2007). Estima-se que a promoção da prática de higienizar as mãos possa reduzir de 14% a 48% a incidência de diarreia (MENDONÇA, 2010). Dessa forma é fundamental a realização de atividades que incentivem a correta higienização das mãos, uma vez que trata-se da medida mais simples e menos dispendiosa para prevenir doenças. **OBJETIVO:** Ensinar o procedimento correto de higienização das mãos para evitar infecções e prevenir doenças. **MATERIAL E MÉTODOS:** A atividade ocorreu no dia 17/08/2016, na Escola Municipal Professor Paulo Freire, com 45 crianças de 2 turmas entre 7 e 8 anos de idade, com duração de 20 minutos para cada. Primeiramente, as crianças foram reunidas em sala de aula para assistirem o vídeo educativo “Lave as mãos” do personagem Galinha Pintadinha, e em seguida foi realizado o passo-a-passo do procedimento correto de higienização das mãos juntamente com as mesmas. Foram conduzidas em fila até o lavatório no pátio, onde mergulharam as mãos em uma bacia com tinta guache azul, foram vendadas e avaliadas em relação à correta higienização das mãos. Ao final da atividade, todas as crianças receberam um adesivo de estrela na mão pela participação. Os recursos utilizados foram: tablet, caixinha amplificadora de som, modem de internet, tinta guache, bacia, tapa-olhos, sabonete líquido e papel-toalha para enxugar as mãos. **RESULTADOS:** A atividade estava de acordo com o público-alvo e com o local. O tempo destinado para cada turma foi ideal para obter-se a adesão, interesse e compreensão, além de postura proativa em realizar a higienização correta das mãos. Dentre as 45 crianças participantes, 11,11% (n=5) não realizaram corretamente o procedimento, ficando com resíduos de tinta guache nas mãos. Em contrapartida, 88,89% (n=40), mesmo vendadas, realizaram o procedimento de forma correta, o que mostra que a estratégia educacional foi eficaz. **CONCLUSÃO:** As crianças foram bastante participativas, e entenderam a proposta da brincadeira, assim como a importância de manter as mãos limpas para prevenção de doenças e manutenção da saúde.

PALAVRAS-CHAVE: Higienização, mãos, crianças, guache.

8. EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE L-CARNITINA NA DOENÇA RENAL CRÔNICA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Laura Guimarães Pereira; Camila Kellen De Souza Cardoso

Goiânia-GO, Brasil. laura_guimaraes_@hotmail.com

INTRODUÇÃO: Doentes renais hemodialíticos podem apresentar sérias complicações intradialíticas como hipotensão arterial, câibras musculares, dislipidemia, doenças cardiovasculares, inflamação e estresse oxidativo. Diversos protocolos de tratamento são investigados a fim de reduzir essas complicações consequentes da hemodiálise, e a suplementação de L-carnitina tem sido muito

discutida. **OBJETIVO:** Investigar na literatura científica os efeitos das suplementações oral e endovenosa da L-carnitina em pacientes com Doença Renal Crônica (DRC) em hemodiálise (HD). **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão sistemática da literatura realizada nas bases de dados PubMed, Scielo e Periódicos Capes no período de fevereiro a maio de 2016. Foram utilizados os descritores, em português e inglês, doença renal crônica, carnitina, suplementação oral, endovenosa, complicações e hemodiálise na busca de ensaios clínicos randomizados dos últimos 10 anos. Os critérios de inclusão adotados foram ensaios clínicos randomizados, que tratavam de suplementação oral ou endovenosa, isolada ou associada de L-carnitina em pacientes adultos ou idosos acometidos por DRC, publicados em português e inglês. Os critérios de exclusão foram estudos transversais, coortes e caso-controles, além de crianças, adolescentes e gestantes. **RESULTADOS:** Após atender os critérios estabelecidos, a pesquisa resultou em nove estudos clínicos randomizados, sendo seis com suplementação oral, dois endovenosa e um abordando ambas as formas de suplementação de L-carnitina na DRC. De uma forma geral, foi observado o efeito benéfico da suplementação da carnitina ao reduzir a ocorrência ou a severidade de algumas complicações intradialíticas como hipotensão arterial, câibras musculares, dislipidemia, lesão vascular, bem como estresse oxidativo e inflamação. Entretanto, os níveis plasmáticos de Trimetilamina (TMA) e Trimetilamina-N-óxido (TMAO) elevaram-se, prejudicando metabolismo do colesterol. Ainda que não haja um consenso para a quantidade de suplementação, a dosagem observada nos estudos em humanos esteve entre 500mg e 1000mg/dia de L-carnitina oral e doses endovenosas de 20mg/kg ou 1000mg, após cada sessão de hemodiálise. **CONCLUSÃO:** A suplementação de L-carnitina reduziu as algumas complicações intradialíticas, porém elevou os níveis plasmáticos de TMA e TMAO, sendo necessária a realização de mais estudos para a comprovação dos efeitos benéficos e colaterais, bem como a dosagem segura a ser utilizada para esse grupo de paciente. **PALAVRAS-CHAVES:** doença renal crônica, carnitina, hemodiálise.

9. ALTERAÇÕES METABÓLICAS DECORRENTES DE DIETAS COM BAIXO TEOR OU RESTRITAS EM CARBOIDRATOS EM INDIVÍDUOS COM PRÉ-OBESIDADE OU OBESIDADE

Letícia Alves Pereira; Daniela Canuto Fernandes Almeida
Goiânia-GO, Brasil. leticianutri001@gmail.com

INTRODUÇÃO: O estilo de vida da sociedade moderna é um fator ambiental determinante para a prevalência da obesidade, sobretudo pelo aumento da ingestão calórica. As intervenções nutricionais utilizadas são caracterizadas por restrição energética progressiva, dentre elas, as dietas com baixo teor ou restritas em carboidratos. **OBJETIVO:** Investigar na literatura as alterações metabólicas decorrentes de dietas com baixo teor ou restritas em carboidratos em indivíduos pré-obesos ou obesos. **METODOLOGIA:** O trabalho consistiu em uma revisão sistemática, realizada a partir de diferentes bases de pesquisas tais como: Pubmed, Scopus, Web of Science e Trip database com recorte temporal no período de 2008 à 2014. **RESULTADOS:** Foram observadas em curto, médio e longo prazo alterações como: a redução do peso corporal (14 estudos), da glicemia de jejum (9 estudos) e da pressão arterial (10 estudos); curto e médio prazo, aumento da adiponectina (3 estudos), redução da leptina (4 estudos), aumento da uréia (3 estudos) e da excreção urinária de cálcio (1 estudo); e curto prazo a redução da circunferência da

cintura (4 estudos), redução da resistência à insulina (7 estudos), melhora do perfil lipídico (7 artigos), aumento da creatinina (1 estudo) e alterações negativas do humor (1 estudo). **CONCLUSÃO:** A adesão à essas dietas apresentou efeitos benéficos à saúde em curto, médio e longo prazo. No entanto, foram observados alguns efeitos negativos em curto prazo (a partir de 4 semanas). Dessa forma, ainda são necessários mais estudos em longo prazo para que muitos parâmetros possam ser melhor elucidados, permitindo a utilização dessas dietas no tratamento da obesidade.

PALAVRAS-CHAVE: obesidade, carboidrato, dieta.

10. CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR FREQUENTADORES DE ACADEMIAS DE GINÁSTICA EM ESTADOS BRASILEIROS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Luis Henrique de Almeida Papini; Adriane Araujo Vidal Fonseca; Allys Vilela de Oliveira

Goiânia-GO, Brasil. papiniunderground@gmail.com

INTRODUÇÃO: Os suplementos alimentares são alimentos especialmente formulados para auxiliar os atletas a atender suas necessidades nutricionais e melhorar o seu desempenho físico. Porém, esses produtos são consumidos não apenas por atletas, também por praticantes de exercícios físicos recreacionais a partir de múltiplas influências. Em especial, a convicção de que os suplementos irão melhorar o desempenho esportivo e reduzir o tempo para alcançar os objetivos estéticos almejados é um dos estimulantes para o consumo, muitas vezes de forma indiscriminada e que pode acarretar algum comprometimento a saúde do indivíduo.

OBJETIVO: Descrever a prevalência de consumo de suplementos alimentares, o perfil dos consumidores e a fonte de indicações desses produtos entre frequentadores de academias de ginástica no Brasil. **METODOLOGIA:** Uma revisão sistemática de literatura nas bases de dados SciELO (Scientific Eletronic Library Online) e BIREME (Centro Latino-Americano e do Caribe de Informação em Ciências da Saúde) foi realizada a partir de artigos originais, com exclusão de meta-análises. Apenas estudos realizados em humanos, no território brasileiro, publicados no idioma português, entre janeiro de 2010 e dezembro de 2014 foram analisados no estudo. A busca nas bases se restringiu aos seguintes descritores: aminoácidos, suplementos nutricionais, academia de ginástica, educação nutricional, de acordo com os Descritores em Ciências da Saúde (DeCS). Após a utilização dos filtros foi executada a leitura dos títulos, excluindo publicações sem relação com o tema, seguido da leitura dos resumos para análise das metodologias utilizadas nas pesquisas e por fim a leitura completa dos documentos. **RESULTADOS:** Após a seleção de 11 artigos, que somados respondem por uma amostra de 1179 praticantes de exercícios físicos com idades entre 15 e 60 anos e predominância do sexo masculino, observou-se que 90% dos participantes (n=1061) possuíam nível de escolaridade superior completo ou incompleto. Os estudos foram realizados em várias cidades do país, São Paulo foi responsável por 27% dos artigos analisados (n=3), seguida por Rio Grande do Sul e Distrito Federal, 18% cada (n=2), Santa Catarina, Paraíba, Rio de Janeiro e Bahia, 9% cada (n=1). Da amostra, 41,65% (n=491) afirmaram ser consumidores de suplementos alimentares, sendo os suplementos a base de proteína utilizados por 67,41% dos participantes (n=331), seguidos por suplementos de maltodextrina por 19,95% (n=98) e BCAA por 11,40% (n=56) da amostra. Como responsáveis pela indicação, em primeiro lugar aparecem

os professores de educação física com 38,05% (n=187), seguidos pelas indicações de nutricionistas com 19,95% (n=98), amigos com 16,30% (n=90), auto prescrição com 14,30% (n=70), vendedores com 5,90% (n=29) e outros com 5,50% (n=27). A motivação principal para utilização dos suplementos foi hipertrofia muscular, mencionada por 40% dos usuários (n=196), seguida de emagrecimento e melhora de performance, 10,60% (n=52) cada. **CONCLUSÃO:** O consumo de suplementos alimentares entre frequentadores de academias de ginástica é elevado, com maior consumo de whey protein, maltodextrina e BCAA. A predominância de consumo desses produtos é por parte do sexo masculino de escolaridade superior completa ou incompleta. As indicações partem principalmente dos professores de educação física, nutricionistas e amigos.

PALAVRAS-CHAVE: Suplementos nutricionais. Academias de ginástica. Estética.

11. ANÁLISE SENSORIAL E NUTRICIONAL DE PREPARAÇÕES SAUDÁVEIS PARA LANCHES DE PRÉ-ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO DA REDE PRIVADA DE ENSINO

Lydia Jacarandá Jovê Miranda; Marina Fernandes B. De Souza
Goiânia-Go, Brasil. lyjove@hotmail.com

INTRODUÇÃO: A alimentação tem influência do meio em que está inserida, as crenças populares, hábitos familiares, região de moradia, tempo disponível para preparar o alimento e a época em que se vive, atuam diretamente na escolha dos alimentos. Uma alimentação saudável é composta de alimentos energéticos (carboidratos), lipídios (óleos e gorduras), reguladores (frutas em geral, hortaliças e legumes) e proteicos (carnes, ovos e laticínios), (MENDONÇA, 2010).

O excesso de peso na vida adulta é favorecido pela ausência de controle da saciedade já na infância, a criança perde o mecanismo de regulação da saciedade pela pressão exercida dos pais/cuidadores para raspar o prato, promovendo a ingestão excessiva de alimentos sem necessidade (MELLO, LUFT, MEYER, 2003). Nesse contexto, a família tem enorme poder sobre as escolhas alimentares futuras das crianças, já que nessa fase da vida elas não possuem tal autonomia (ROCHINHA, SOUSA, 2012).

No âmbito escolar, inserir na grade educacional o estudo da nutrição contemplando hábitos de vida saudáveis com informações corretas e sugestões de como praticá-las no dia a dia, pode promover reflexo positivo nessa mudança já que o interesse tem o despertar nessa fase, e também entre os adultos por consequência do aprendizado das crianças (MELLO, LUFT, MEYER, 2003). **OBJETIVO:** Este estudo objetivou conhecer os alimentos que compõem as lancheiras das crianças em idade pré-escolar de escola particular, e realizar degustação com preparações produzidas sem adição de ingredientes conservadores utilizados na industrialização de alimentos, traçando um perfil nutricional comparativo de ambos produtos, os preparados de forma caseira com similares industrializados. **MÉTODO:** Foi observado durante um dia os produtos alimentícios que as crianças consomem, tanto provenientes de suas casas quanto da cantina escolar existente. A degustação das preparações elaboradas, foi realizada nas salas de aula de crianças com a faixa etária de 2 a 6 anos, totalizando 45 crianças, item por item e após cada oferta foi entregue a escala hedônica facial ilustrada para que as mesmas pintassem a opção correspondente ao seu sentimento ao provar os alimentos. Realizou-se comparativo do perfil nutricional por programa de Excel com tabelas de composição nutricional como fontes. **RESULTADO:** A análise sensorial obteve boa aceitação na maioria

dos pesquisados, pois mais da metade dos indivíduos demonstrou satisfação ao degustar as preparações oferecidas. **CONCLUSÃO:** Foi verificado que a maioria dos alimentos que compõem as lancheiras dos pré-escolares são bolachas de chocolate, água e sal, suco de caixinha, refrigerantes, bolos e salgados. Identificou-se a viabilidade de oferecer alimentos sem ingredientes artificiais usados na industrialização mantendo a aceitação, sabor e textura. O perfil nutricional dos lanches ofertados tem menor teor de nutrientes que podem trazer malefícios à saúde humana, se consumidos em excesso como carboidrato, gordura e sódio, constatou-se que existem melhores escolhas alimentares para o consumo das crianças.

PALAVRAS-CHAVE: pré-escolar, lancheiras, alimentação saudável, análise sensorial.

12. COMPARATIVO DE GORDURA DE REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL E LIGHT

Nástia Rosa Almeida Coelho; Iezza Rafaela Rosa Mesquita Moraes; José Neves Coelho

Goiânia-GO, Brasil. nastiacoeelho@gmail.com

INTRODUÇÃO: requeijão cremoso é o produto obtido pela fusão da massa de coalhada dessorada e lavada obtida pela coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butter oil* (BRASIL, 1997). As versões *light* de qualquer de produto devem apresentar uma redução mínima de 25% no valor calórico ou no conteúdo de algum nutriente quando comparado com a versão tradicional do mesmo produto (BRASIL, 1998).

OBJETIVOS: determinar o teor de gordura presente em amostras de requeijão cremoso tradicional e light, bem como comparar entre e intra marcas as diferenças nos resultados. **METODOLOGIA:** o método utilizado para extração de gordura foi adaptado de RABELO (2000). Utilizou-se 5 (cinco) marcas, designadas A, B, C, D e E, de 2 (dois) tipos: tradicional e light, sendo denominadas 1 e 2 respectivamente. Realizou-se 3 (três) repetições. Foram pesadas 5 (cinco) gramas de cada a amostra e iniciou-se a extração contínua por 3 (três) horas. Encerrado o tempo, a gordura extraída foi levada à estufa (105°C) por 1 hora, e depois pesada. Sendo novamente aquecida e resfriada até obter peso constante. **RESULTADOS:** O teor de gordura das marcas A, B, C, D e E, do tipo tradicional foram 4,79%, 3,04%, 4,65%, 2,42% e 4,67%, e para os produtos light foram 1,89%, 1,43%, 1,91%, 1,83% e 1,27%. Os índices de redução no teor de gordura dos tipos *light* foram, respectivamente, de 60,55%, 52,97%, 58,93%, 24,39% e 72,81%, para as marcas A, B, C, D e E. **CONCLUSÃO:** conclui-se, no tipo tradicional a marca A apresentou o maior teor de gordura, enquanto que no tipo *light* foi observado na marca C. Apenas a marca D não apresentou o percentual de redução no teor de gordura exigido por legislação para caracterizar um produto *light*.

PALAVRAS-CHAVE: Requeijão cremoso; Tradicional e *Light*; Teor de gordura

13. TRANSTORNOS ALIMENTARES E DE IMAGEM EM ATLETAS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Patricia Shintome de Faria; Allys Vilela de Oliveira

Goiânia-GO, Brasil. pshintome@hotmail.com

INTRODUÇÃO: Os Transtornos Alimentares (TA) são condições psiquiátricas caracterizadas pela distorção no nível perceptivo e cognitivo que alteram a

concepção do indivíduo sobre o seu corpo, levando-o a assumir padrões alimentares patogênicos e de alto controle alimentar. Tais comportamentos alimentares considerados inadequados podem estar presentes em até 70% da população esportista, dependendo do esporte realizado pelo atleta. **OBJETIVO:** Investigar a prevalência e as variáveis que influenciam no desenvolvimento de TA e de imagem em atletas. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas nas bases de dados SciELO, Lilacs, Bireme e Pubmed, a partir dos termos de indexação dos Descritores em Ciências da Saúde (DeCS): desordem alimentar, transtorno dismórfico corporal e atletas. Bem como, termos similares do *Medical Subject Headings* (MeSH): *eating disorders*, *body dysmorphic disorders* e *athletes*. A seleção de artigos foi realizada inicialmente a partir da análise de títulos, em seguida dos resumos e, por fim, dos trabalhos completos. Foram incluídos apenas artigos originais realizados em humanos, ambos os sexos, adultos e/ou adolescentes, no período de 2009 a 2015, que tratassem do tema TA e transtornos de imagem no âmbito esportivo, publicados nos idiomas português, inglês e espanhol. **RESULTADOS:** A busca a partir dos descritores nas bases de dados retornou 157.070 artigos científicos. Após o processo de avaliação detalhada destes estudos, foram selecionados 18 artigos a serem analisados nessa revisão sistemática de literatura. As amostras dos estudos selecionados variaram entre 27 e 580 indivíduos, sendo que as faixas etárias das populações analisadas pelos autores variaram entre 10 e 59 anos. Os estudos encontrados sobre o tema TA e imagem em atletas foram realizados principalmente em mulheres, sendo sete estudos feitos em mulheres, seis estudos realizados em homens e cinco estudos que abordaram ambos os sexos. Os estudos avaliados utilizaram como instrumentos de coleta de dados principalmente o questionário de imagem corporal (BSQ), o teste de atitude alimentar (EAT- 26) e o teste de investigação bulimia de Edimburgo (BITE). Dez artigos objetivaram avaliar as modalidades de risco e, entre eles, dois artigos avaliaram a presença de TA, um avaliou a presença de ortorexia e sete artigos avaliaram comportamentos de risco para o desenvolvimento de TA. Entre os artigos encontrados, dois artigos avaliaram a influência do nível competitivo no desencadeamento dos TA em praticantes de exercício físico. Entre os diferentes estudos, os valores de prevalência variaram entre risco para o desenvolvimento de TA – 9,9% a 50%, anorexia – 7% a 30%, bulimia – 15,8% a 40%, vigorexia ou transtorno dismórfico corporal – 2,7% a 22% e ortorexia – 27,5% a 30%. **CONCLUSÃO:** Os estudos analisados indicam que há uma alta prevalência de TA, em especial anorexia, bulimia, vigorexia e ortorexia. Um maior risco de desenvolvê-los foi encontrado em indivíduos do sexo feminino, na faixa etária entre 10 e 19 anos, e nos praticantes de modalidades esportivas com divisões ponderais ou nos quais o desempenho esportivo tenha relação com a estética corporal.

PALAVRAS- CHAVE: Transtornos alimentares; transtorno dismórfico corporal; atletas.

14. EFICÁCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE GLUTAMINA NO TRATAMENTO DA MUCOSITE EM PACIENTES SOB O TRATAMENTO ANTINEOPLÁSICO

Subhadra Ribeiro Aires Da Silva, Samantha Pereira Araújo
Goiânia, GO, Brasil. subhadraribeiro@outlook.com

INTRODUÇÃO: O tratamento de câncer tem por finalidade a cura ou a redução dos sintomas, mas pode ocasionar efeitos colaterais que variam de paciente para paciente¹. A mucosite pode ser definida como uma reação tóxica inflamatória que

consiste em úlceras dolorosas na mucosa oral ou no trato gastrointestinal e acontece devido à exposição a agentes quimioterápicos ou radiação ionizante². A glutamina se destaca por diminuir a incidência de infecção e repercutir em baixos níveis de colonização microbiana na mucosa, melhorar o balanço azotado e reduzir o tempo de internação³. **OBJETIVO:** Revisar a literatura sobre a eficácia da suplementação de Glutamina na prevenção e no tratamento da mucosite em pacientes sob o tratamento antineoplásico. **METODOLOGIA:** Utilizou-se para a revisão bibliográfica a base de dados Bireme (Biblioteca Virtual de Saúde Brasil - BVS Brasil). Os descritores escolhidos para a pesquisa foram: “cancer” AND “mucosite” AND “glutamina”. A pesquisa foi limitada a estudos escritos em inglês, português e espanhol publicados nos últimos cinco anos (2011 a 2016), resultando em nove publicações, dentre as quais sete foram selecionadas. Foram também utilizados os descritores “mucositis” AND “glutamine”, mantendo idiomas e período de publicação. A busca resultou em 15 artigos e dois foram selecionados para a presente pesquisa. **RESULTADOS:** Dos nove artigos, sete apresentaram resultados satisfatórios da suplementação de glutamina na redução do grau de mucosite. Em relação às doses utilizadas, foi observada efetividade com 10g a 30g de glutamina por via oral e parenteral para prevenção e tratamento da mucosite. Os estudos foram realizados em todas as faixas etárias, com pacientes em quimioterapia, radioterapia e submetidos a transplante de medula óssea. Os estudos que não verificaram benefícios com a suplementação de glutamina na mucosite administraram 0,4g/kg por via parenteral. **CONCLUSÃO:** Com base nos estudos tratados conclui-se que a glutamina previne ou reduz o grau da mucosite oral, bem como o tempo de internação de pacientes em tratamento oncológico. A eficácia do tratamento depende da quantidade utilizada de glutamina e não da via em que foi administrada. **PALAVRAS-CHAVE:** câncer, mucosite, glutamina.

15. AVALIAÇÃO DE QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DOS BEBEDOUROS DE UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO

Thaís Fernanda Silva Batista; Bruna Marques Muhlbeier; Valéria Ribeiro Maitan
Goiânia-GO, Brasil. tttaisfernanda@hotmail.com

INTRODUÇÃO: A qualidade da água é um desafio para a humanidade, principalmente àquela destinada ao consumo do homem, uma vez que pode ser fonte de contaminação de diversos agentes causadores de doenças. Nesse sentido, os bebedouros podem ser fontes potenciais dessas contaminações, sobretudo em unidades de ensino. **OBJETIVO:** Avaliar a qualidade microbiológica da água de 11 bebedouros de um campus universitário. **METODOLOGIA:** A coleta da água de cada bebedouro foi realizada com frascos esterilizados de forma asséptica, fornecidos pelo laboratório, sendo o transporte sob refrigeração. As análises microbiológicas foram realizadas em capela de fluxo laminar e compreenderam as determinações de Coliformes totais e termotolerantes, por meio do Número Mais Provável, pesquisa de *Escherichia coli* (presença/ausência) e contagem de heterotróficos (UFC/mL), de acordo com as metodologias oficiais e sua conformidade verificada com a legislação vigente (Portaria 2914/2011). **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Verificou-se que a contagem de coliformes totais variou de <1,1 a 6,9, enquanto que, para coliformes termotolerantes, a contagem variou de <1,1 a 1,1. A *E. coli* estava ausente nas amostras. Observou-se que 45,5% (n=5) bebedouros estavam em conformidade com a legislação vigente tanto para coliformes quanto para a pesquisa de *E. coli*. Em relação a contagem heterotrófica,

observou-se que 36% dos bebedouros não se encontravam em conformidade. **CONCLUSÃO:** A maioria dos bebedouros não está em conformidade com a legislação vigente. Cabe destacar a importância da adoção de medidas corretivas e preventivas na eliminação das fontes contaminadoras.

PALAVRAS-CHAVE: Potabilidade da Água, coliformes, bactérias heterotróficas

16. AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DOS ADOLESCENTES DA ASSOCIAÇÃO DE CRISTÃOS EVANGÉLICOS EM DEFESA DA VIDA (ACEDEVIDA) UNIDADE II

Luana Rezende Rocha Vilela; Priscila Laís Coelho De Souza; Thaisa Borges Rocha; Ellen Wanessa Alves Santos; Fabrício Rodrigues Da Costa; Sarah Soares Fernandes

Goiânia-GO, Brasil. luana9493@gmail.com

INTRODUÇÃO: O Brasil vem passando por uma transição nutricional, caracterizada pela redução da prevalência de desnutrição e aumento de sobrepeso e obesidade. Isto relaciona-se principalmente ao sedentarismo, aumento do consumo de alimentos altamente calóricos e alimentos industrializados (SILVA, 2011). A obesidade é um problema de saúde pública no âmbito mundial, atingindo cada vez mais crianças e adolescentes, sendo um fator importante para o aumento do risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Sendo assim, a avaliação nutricional é uma ferramenta importante para analisar o perfil nutricional, a fim de planejar ações de promoção à saúde e intervir precocemente reduzindo os riscos de DCNT e morbimortalidade (MIRANDA et al., 2012). **OBJETIVO:** realizar avaliação antropométrica dos adolescentes da Associação de Cristãos Evangélicos em Defesa da Vida (ACEDEVIDA), a fim de conhecer o perfil nutricional do público para que medidas de promoção a saúde sejam implementadas. **MATERIAL E MÉTODOS:** a atividade foi realizada no dia 11/08/2016 na ACEDEVIDA – UNIDADE II. Participaram sete adolescentes do sexo masculino, com idade entre dez a quinze anos, e o protocolo utilizado para avaliação antropométrica foi de LOHMAN, et al. (1988). O peso foi aferido em balança digital Kiko Ison 150Kg instalada em uma superfície plana e lisa, o avaliado foi orientado a ficar em posição ereta, no centro da balança, com os pés juntos, os braços ao longo do corpo, com o mínimo de roupa possível. A altura foi aferida utilizando fita métrica inelástica fixada em uma parede sem rodapé e a 50cm do solo, o avaliado foi orientado a ficar em posição ereta, com os calcanhares, panturrilha, escápulas e ombros encostados na parede, ou no mínimo três desses pontos, joelhos esticados, pés juntos e braços estendidos ao longo do corpo com a cabeça erguida (fazendo um ângulo de 90° com o solo), o olhar voltado para o horizonte, de acordo com o plano de Frankfurt. Foi solicitado para que o avaliado inspirasse profundamente e prendesse a respiração por alguns segundos, sendo realizada neste momento a leitura da estatura com auxílio de um esquadro. Todas as medidas foram realizadas em duplicata e o valor encontrado anotado imediatamente após a leitura das medidas. O estado nutricional foi avaliado utilizando os indicadores índice de massa corporal para idade (IMC/I) e estatura para idade (E/I), segundo OMS (2007). **RESULTADOS:** foram avaliados 7 adolescentes (100%), sendo que 42,86% (n=3) estavam eutróficos e 57,14% (n=4) acima do peso, desses últimos, 28,57% (n=2) apresentaram sobrepeso e 28,57% (n=2) obesidade. Todos os participantes estavam com a estatura adequada para a idade e foram bastante colaborativos. **Conclusão:** constatou-se a prevalência de sobrepeso e obesidade, dados relevantes para elaboração de atividades de educação nutricional

que visem redução do risco de DCNT, promoção da saúde e melhor qualidade de vida.

PALAVRAS-CHAVE: avaliação antropométrica, perfil nutricional, promoção da saúde.

17. FATORES DE RISCO ASSOCIADOS AO DESMAME PRECOCE

Ester Araújo de Sousa Augusto; Aline Alves Brasileiro
Goiânia-GO, Brasil. ester.nutri@outlook.com

O aleitamento materno é uma forma de oferta de leite humano (leite do peito de uma ou da própria mãe) para o bebê. Este deve ser o primeiro alimento recebido pelo ser humano após o parto (FIGUEREDO, 2013). As definições para aleitamento materno segundo Organização Mundial de Saúde (2008), são: aleitamento materno exclusivo é quando a criança recebe somente leite materno; aleitamento materno predominante apenas há a complementação de algum tipo de bebida à base de água e aleitamento materno quando a criança recebe o leite materno, independentemente da quantidade associado ou não com alimentos semissólidos ou líquidos, tais como água, suco, chá, entre outros. O desmame, por outro lado, é quando a criança para de receber o leite humano materno. Segundo o OMS (2001) o leite materno deve ser ofertado de forma exclusiva até os 6 meses de vida, e deve ser continuado até os dois anos de idade da criança, porém, sendo necessária a introdução de alimentos complementares após o sexto mês. O leite materno reúne vantagens nutricionais, psicológicas e imunológicas tanto no AME como no AM, por isso, esta pesquisa busca identificar quais são os fatores de risco associados ao desmame precoce. Objetivo: Identificar quais são os fatores de risco associados ao desmame precoce. Metodologia: Revisão de literatura realizada no banco de dados do Portal Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior vinculada ao Ministério da Educação e Cultura. Os critérios de inclusão foram, somente artigos científicos no idioma português, disponíveis na íntegra, no limite temporal de 5 anos, com textos técnicos científicos independente do ano de publicação. Definiu-se como critério de exclusão textos de revisão da literatura e overview, teses e artigos científicos repetidos. Foram avaliados vinte seis artigos científicos referentes ao aleitamento materno observando possíveis causadores do desmame precoce. Resultados: Os fatores de risco associados com o desmame precoce foram: inserção de alimentos complementares, uso de mamadeira e chupeta, trabalho das mães, falta de creche no local de trabalho e a utilização da creche externa ao local do trabalho da mãe, fatores socioeconômicos, ausência de orientação materna e apoio paterno, fissura mamilar, fatores culturais, idade materna, aspectos da paridade, idade da criança, baixo peso fetal, estado nutricional da criança. Conclusão: Os principais fatores de risco encontrados nos artigos pesquisados: uso de chupeta e mamadeira, trabalho da mãe, introdução de alimentos complementares, falta de conhecimento da mãe e de orientação à mesma, a não participação em grupos de apoio, acompanhamento pré-natal, pós-natal e profissional.

PALAVRAS-CHAVE: Aleitamento Materno. Desmame. Fatores de risco.

18. PET-SAÚDE NA PUC GOIÁS

Heliédna Karize Alves Soares; Natália Rodrigues Vaz; Rafaella Souza
Goiânia-GO, Brasil. heliednakarize@gmail.com

INTRODUÇÃO: O Programa de Atenção para o Trabalho Gradua SUS, tem como foco desenvolver e/ou implementar mudanças curriculares aos três eixos da reorientação da formação dos profissionais da área da saúde: eixo teórico, eixo pedagógico e diversificação dos cenários de prática. A atenção primária de saúde pode ser definida e caracterizada, segundo a Política Nacional de Atenção Básica, como o contato preferencial dos usuários, a principal porta de entrada e centro de comunicação da Rede de Atenção à Saúde (Brasil, 2012). A Rede de Atenção às Urgências e Emergências, trata-se de uma rede complexa que atende qualquer pessoa de diferentes condições. Esta é composta por diferentes pontos de atenção.

OBJETIVO: Apresentar a visão das experiências de campo do grupo tutorial de nutrição do PET-Saúde/GraduaSUS. **MATERIAL E MÉTODOS:** Trata-se de um relato de experiência acerca da atividade desenvolvida pelo PET-Saúde/graduaSUS que dividiu o grupo entre dois campos: Gerência de Atenção Primária-e urgência, situadas no Paço Municipal de Goiânia. Usou-se a estratégia de estimativa rápida para avaliação do serviço, com questões referentes às portarias e normativas que guiam os serviços, perfil, regulação e demanda reprimida dos pacientes.

RESULTADOS: No campo da Gerência de Atenção Primária foi possível identificar que os programas que norteiam todo o serviço são as leis do SUS e a PNAB que foi planejada através do Programa de Agente Comunitário. As principais causas que levam as pessoas a procurarem o serviço de atenção primária são por pequenas urgências e atendimentos de rotina. O perfil do público atendido é a população de Goiânia em geral, a regulação é feita nos distritos mais próximos da residência do usuário. Na área da urgência, são frequentes acidentes, de todas as classes, e violência urbana, o que têm sobrecarregado o serviço. A portaria 2048/2002 estabelece os princípios e diretrizes dos Sistemas Estaduais de Urgência e Emergência, e as normas e critérios de funcionamento, classificação e cadastramento de serviços. Envolve os seguintes temas: A regulação médica das urgências e emergências, atendimento pré-hospitalar fixo e móvel, atendimento hospitalar, transferências e transporte inter-hospitalar e núcleos de educação em urgência. Verificou-se que há uma demanda reprimida de algumas especialidades em ambos campos, pois a procura pelo serviço é maior que a cobertura.

CONCLUSÃO: Através das experiências vivenciadas foi possível perceber que o SUS é bem elaborado, porém existem muitas dificuldades a serem superadas. Assim, o PET-saúde/GraduaSUS, é uma excelente oportunidade para detectar essas dificuldades e propor possíveis soluções, também proporciona um conhecimento mais aprofundado do sistema de saúde pública dando-os autonomia para indicar possíveis mudanças na grade curricular dos cursos.

PALAVRAS-CHAVE: PET; Realidade; SUS.