

Nutrição

Painel - Extensão**Saúde - Nutrição****PROJETO DE EXTENSÃO - CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM ESTABELECIMENTO PRISIONAL - CRICIÚMA/SC****SANTOS, B. B., FABRIS, F. M.***bruna.bdsantos@hotmail.com, fabi_fabris@hotmail.com***Instituição: UNESC - UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE****Laboratório / Grupo de Pesquisa: PROJETO DE INCLUSÃO PRODUTIVA “CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL” PARA AS REEDUCANDAS DOS ESTABELECIMENTOS PRISIONAIS DE CRICIÚMA/SC***Palavras-chave: Segurança alimentar, Boas Práticas, Gastronomia, Presídio.***Introdução**

O presente projeto tem como finalidade proporcionar as reclusas de um estabelecimento prisional do município de Criciúma uma qualificação profissional, buscando a reinserção social das mesmas, após o cumprimento da pena. Outro benefício almejado pelos idealizadores do projeto, é a diminuição da reincidência criminal, uma vez que ao capacitar às apenadas, aumenta suas chances na busca de um emprego digno após o período de detenção. Neste sentido, o SINE da região firmou uma parceria com a UNESC, ampliando ainda mais as chances destas mulheres de entrar no mercado de trabalho. O Curso Profissionalizante de Culinária e Segurança alimentar ainda é capaz de elevar a Autoestima das reeducadas, através do aprendizado que oportuniza às alunas não somente um incentivo intelectual, mas também emocional e também pela valorização do empenho, por meio de mensagens motivacionais ao longo do curso. O objetivo deste trabalho é expor as atividades realizadas no projeto de extensão em questão durante o segundo semestre de 2013.

Metodologia

O projeto é realizado no Presídio Santa Augusta localizado na cidade de Criciúma – SC. O curso ocorre semestralmente e carga horária de 40,5 horas, sendo que cada turma é formada por 10 alunas. As aulas teóricas ocorrem de forma expositiva e dialogada, nas quais utiliza-se o recurso audiovisual data show, bem como são distribuídas apostilas com o conteúdo dado em sala de aula. As aulas práticas são realizadas conforme disponibilidade de ingredientes, equipamentos e utensílios para elaboração das preparações, sendo respeitadas as normas de boas práticas de manipulação de alimentos, conforme preconiza a resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA.

Resultados e Discussão

No decorrer das aulas foram observadas mudanças comportamentais das reeducandas relacionadas à higiene e boas práticas na manipulação de alimentos, bem como na postura profissional das mesmas nas dependências da cozinha. Houve também uma notória motivação das alunas, devido aos elogios que recebiam daqueles que experimentavam suas preparações. Pode-se perceber uma melhora significativa na qualidade das refeições, tanto no que se refere à qualidade higiênico-sanitária, quanto sensoriais. No segundo semestre de 2013 ocorreu a formatura da quarta turma do projeto e como a cada semestre o curso é aprimorado, foram introduzidas novas aulas, materiais e preparações.

Conclusão

Este projeto possibilita, através da capacitação profissional, maior acesso ao mercado de trabalho após o cumprimento da pena, sendo que em julho de 2013 duas das ex-alunas do curso que haviam cumprido suas penas, já estavam trabalhando no setor de alimentos. Ao longo destes dois anos de projeto, o curso vem ganhando espaço e despertando cada vez mais o interesse das reclusas, a prova disto é que algumas detentas aguardaram a abertura de novas vagas para o primeiro semestre de 2014, uma vez que não puderam participar no segundo semestre de 2013, pois as vagas haviam esgotado.

Referências Bibliográficas

ANVISA. Resolução - RDC N.º 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>. Acesso em 20 de jun. 2014.

Fonte Financiadora

Este projeto de extensão é financiado pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão da Unesc (PROPEX), de acordo com o edital nº19 da UNASAU, aprovado em 2014.

Oral - Extensão**Saúde - Nutrição****CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM ESTABELECIMENTO PRISIONAL - CRICIÚMA/SC****FABRIS, F. M., GHERING, D., BITENCOURT, M. L.***fabi_fabris@hotmail.com, danielagehring@hotmail.com, maruda_@hotmail.com***Instituição: UNESC - UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE****Laboratório / Grupo de Pesquisa: projeto de extensão***Palavras-chave: Segurança alimentar, Boas Práticas, Gastronomia, Culinária, Alimentação e nutrição, Presídio.***Introdução**

O presente projeto tem como finalidade proporcionar as reclusas de um estabelecimento prisional do município de Criciúma uma qualificação profissional, buscando a reinserção social das mesmas, após o cumprimento da pena. Tem como meta a diminuição da reincidência criminal, uma vez que ao capacitar às apenadas, aumenta suas chances na busca de um emprego digno após o período de detenção. O SINE da região firmou uma parceria com a UNESC, ampliando ainda mais as chances destas mulheres de entrar no mercado de trabalho. As aulas realizadas abordam temas sobre técnicas de culinária e gastronomia, com ênfase na questão de segurança alimentar, visando à incorporação de boas práticas de fabricação e higiene. Buscando garantir não somente a segurança dos alimentos, como a preservação de seu valor nutricional e seus benefícios à saúde. O objetivo é capacitar as reeducandas e fornecer as ferramentas necessárias para o bom desempenho no mercado de trabalho, qualificando-as para atuar em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) comerciais ou institucionais. Este trabalho apresenta as atividades realizadas no projeto de extensão em questão no primeiro semestre de 2014.

Metodologia

O projeto é realizado no Presídio Santa Augusta localizado na cidade de Criciúma – SC. O curso ocorre semestralmente com carga horária de 51 horas, cada turma é formada por 10 alunas. As aulas teóricas ocorrem de forma expositiva e dialogada, com utilização de recurso audiovisual (data show), bem como são distribuídas apostilas com os conteúdos ministrados nas aulas. Dinâmicas de grupo e mensagens motivacionais são incluídas também nas aulas como forma de elevar a autoestima das reeducadas. As aulas práticas são realizadas conforme disponibilidade de ingredientes, equipamentos e utensílios para elaboração das preparações, sendo respeitadas

as normas de boas práticas de manipulação de alimentos, conforme preconiza a resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA.

Resultados e Discussão

No decorrer das aulas foram observadas mudanças comportamentais das reeducandas relacionadas à higiene e boas práticas na manipulação de alimentos, bem como na postura profissional das mesmas nas dependências da cozinha. Houve também uma notória motivação das alunas, devido aos elogios que recebiam daqueles que experimentavam suas preparações. Pode-se perceber uma melhora significativa na qualidade das refeições servidas na UAN do presídio, tanto no que se refere à qualidade higiênico-sanitária, quanto sensoriais. É evidente a capacidade adquirida em realizar desde pratos sofisticados a preparações mais simples. No mês de agosto de 2014 ocorreu a formatura da quinta turma do projeto e como a cada semestre o curso é aprimorado, foi acrescentado um módulo de panificação, possibilitando mais um possível campo de trabalho.

Conclusão

Este projeto possibilita, através da capacitação profissional, maior acesso ao mercado de trabalho após o cumprimento da pena, sendo que até dezembro de 2013 quatro das ex-alunas do curso que haviam cumprido suas penas, já estavam trabalhando no setor de alimentos. Ao longo destes dois anos e meio de projeto, o curso vem ganhando espaço e despertando cada vez mais o interesse das reclusas que aguardaram a cada semestre a abertura de novas vagas.

Referências Bibliográficas

ANVISA. Resolução - RDC N.º 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>. Acesso em 20 de jun. 2014.

Fonte Financiadora

Este projeto de extensão é financiado pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão da Unesc (PROPEX), de acordo com o edital nº19 da UNASAU, aprovado em 2014

Painel - Extensão**Saúde - Nutrição****INTERLOCUÇÃO ENTRE PRÓ-SAÚDE E CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE CRICIÚMA (CONSEA): IMPACTO DA AGRICULTURA FAMILIAR NAS REDES DE ATENÇÃO À OBESIDADE**

MACHADO, A. G., MENDES, J. S., RIBEIRO, R. S. V., GUIMARÃES, P. R. V., BECKER, I. R. T., CERETTA, L. B., SILVA, M. A.

agm.alessandra@gmail.com, julianaserafimendes@gmail.com, rsv@unesc.net, paulag@unesc.net, irt@unesc.net, luk@unesc.net, mar@unesc.net

Instituição: UNESC - UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Laboratório / Grupo de Pesquisa: laboratório de fisiologia e bioquímica do exercício

Palavras-chave: Pró-Saúde, Redes de Atenção, Obesidade

Introdução

Dentro das premissas do combate e prevenção à obesidade está o acesso a alimentos saudáveis, in natura, ricos em fibras e nutrientes essenciais, e preferencialmente produzidos próximos ao local de comercialização, particularmente grãos e hortifrúts. Neste contexto, o estímulo às políticas que privilegiam a Agricultura Familiar (AF) tornam-se fundamentais à promoção da saúde relacionada à Nutrição. O Programa de Reorientação Profissional para Saúde/Criciúma (Pró-Saúde/Criciúma) é um programa do MS, em parceria com a UNESC e a Secretaria de Saúde de Criciúma, que, na linha número 5, pretende trabalhar as Redes de Atenção em Saúde (RAS) no combate às doenças crônicas, particularmente a obesidade. Ampliando o conceito de RAS, o Pró-Saúde/Criciúma firmou parceria com o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), estimulando ações que objetivam o estímulo à AF local e o acesso dos produtos de cooperativas da AF ao cidadão criciumentense. Objetivos: apresentar as ações da parceria Pró-Saúde/Criciúma-COMSEA no estímulo à AF.

Metodologia

Descrição das ações realizadas entre maio de 2013 a Setembro de 2014.

Resultados e Discussão

1) Inserção de membros do Pró-Saúde/Criciúma no COMSEA – a presidência e a secretaria (titular e suplente) do COMSEA foram assumidas por um tutor e dois preceptores do Pró-Saúde Linha 05, integrando de forma plena o Pró-Saúde ao COMSEA; 2) Apresentação ao COMSEA de uma proposta piloto para implantação da RAS na Obesidade, atividade em execução em Unidades

de Saúde de Criciúma, integrando também a Residência Multiprofissional em Saúde da Família, Curso de Nutrição, Curso de Fisioterapia (UNESC) e Secretaria de Saúde de Criciúma; 3) Encontro Técnico (junho de 2014) objetivando discutir e promover o acesso dos produtos da AF em feiras populares em bairros de Criciúma, como parte da programação da VII Jornada de Nutrição da UNESC, envolvendo COMSEA, EPAGRI, CIDASC, Cooperativas de AF, Vigilância Sanitária de Criciúma, entre outros setores; 4) Participação do Pró-Saúde na Semana de Meio Ambiente da UNESC, na temática nacional da Segurança Alimentar.

Conclusão

O Pró-Saúde inserido no CONSEA conseguiu articular cooperativas, agricultores familiares, EPAGRI e representantes governamentais nas discussões envolvendo oferta de alimentos e seu impacto na prevenção e tratamento da obesidade, ampliando e ajudando a consolidar o conceito de RAS.

Referências Bibliográficas

MENDES, Eugênio Vilaça. As Redes de Atenção à Saúde. Clínica e Saúde Coletiva, Belo Horizonte, v. 15, n. 5, p.2297-2305, jun. 2010.

Fonte Financiadora

Pró-Saúde

Painel - Pesquisa**Saúde - Nutrição****AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA DE UMA ACADEMIA DE CRICIÚMA, SC****MILANEZ, F. B., ROSA, J. G., SILVA, M. A.***franbmilanez@hotmail.com, julia_garbelotto@hotmail.com, mar@unesc.net***Instituição: UNESC - UNESC****Laboratório / Grupo de Pesquisa: grupo de pesquisa em terapia nutricional***Palavras-chave: estado nutricional, atividade física, composição corporal***Introdução**

A associação entre atividade física e acompanhamento nutricional é fundamental para a otimização do desempenho físico e a minimização das perdas nutricionais decorrentes do exercício prolongado. Neste sentido, a oferta de macro e micronutrientes deve ser individualizada, atendendo as características do exercício praticado e do estado nutricional do indivíduo, objetivando atingir o peso ideal e a redução da gordura corpórea. Este estudo teve por objetivo avaliar o estado nutricional, o consumo alimentar e a composição corporal de praticantes de atividade física que frequentam uma academia de Criciúma, SC.

Metodologia

A amostra foi constituída de 32 indivíduos adultos de ambos os sexos, que praticam atividade física regular em uma academia de Criciúma. Foram coletados dados de peso, estatura, idade e sexo, para obtenção do IMC (WHO, 1998); bioimpedância Elétrica para avaliação da gordura corporal (PRADO, 2006); e dados referentes ao consumo alimentar por recordatório 24hs (FISBERG, 2006).

Resultados e Discussão

Dos 32 indivíduos avaliados até o momento, 23 (72%) são mulheres e 9 (28%) homens. A idade média das mulheres foi de 27 anos (19-51) e dos homens 28 anos (19-49), o IMC médio das mulheres foi de 23,7 (17,0-28,4) e dos homens 24,6 (20-29). Do estado nutricional da amostra: 21 (65,6%) encontrava-se eutrófico, 10 (31,25%) com sobrepeso, e 1 (3,15%) apresentava baixo peso. Da composição corporal, a % de gordura média das mulheres foi de 27,2 (13,1-37,3) e a dos homens 17,7 (6,5-26,1). Na classificação da composição corporal das mulheres, 2 (8,7%) estavam abaixo da média de gordura corporal, 5 (21,7%) estavam dentro da média e 16 (69,6%) acima da média; nos homens, 6 (66,7%) estavam abaixo da média de gordura corporal, 2 (22,2%)

estavam dentro da média e 1 (11,1%) acima da média. Resultados preliminares do consumo alimentar mostram que a ingestão de macronutrientes não atende a recomendação preconizada (DRI, 2002)

Conclusão

Na amostra avaliada há um predomínio de mulheres praticando atividade física, não há presença de obesidade, com predomínio de eutrofia. No entanto, a presença de sobrepeso e valores de gordura corporal acima da média, aliado ao consumo inadequado de nutrientes sugere a carência de orientação nutricional na população avaliada.

Referências Bibliográficas

DRI- Dietary reference intakes. Institute of Medicine/Food and Nutrition Board. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids (macronutrients). Washington: National Academy Press, 2002.

FISBERG, M.R; MARCHIONI, D.C.L. Manual de avaliação do consumo alimentar em estudos populacionais: a experiência do inquérito de saúde em São Paulo (ISA) / Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública. Grupo de Pesquisa de Avaliação do Consumo Alimentar; organizadoras Regina Mara, Dirce Maria Lobo Marchioni. -- São Paulo : Faculdade de Saúde Pública da USP, 2012. 197 p. : il.

PRADO, W. L.; BOTERO, J. P.; GUERRA, R. L. F.; RODRIGUES, C. L.; CUVELLO, L. C.; DÂMASO, A. R. Perfil antropométrico e ingestão de macronutrientes em atletas profissionais brasileiros de futebol, de acordo com suas posições. Rev Bras Med Esporte. Vol. 12, Nº 2, Mar/Abr, 2006.

WHO. World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation on obesity, Geneva, p. 276, 1998.

Oral - Extensão**Saúde - Nutrição****AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL EM PORTADORES DE SÍNDROME AUTÍSTICA MATRICULADOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE EDUCAÇÃO ESPECIAL DE CRICIÚMA, SC****PESENTI, M. C., MACHADO, R. P., SANTOS, R. T., SCHWALM, M. T., DAGOSTIN, V. S., SILVA, M. A.***danahpesentti@hotmail.com, roberta.pieri@outlook.com, steixeira.renata@gmail.com, mts@unesc.net, vsd@unesc.net, mar@unesc.net***Instituição: UNESC - UNIVERSIDADE DO ESTREMO SUL CATARINENSE**
Laboratório / Grupo de Pesquisa: propex*Palavras-chave: Autismo, Estado Nutricional, Antropometria***Introdução**

A Síndrome Autística, ou autismo, é um transtorno mental caracterizado pelo déficit de aprendizagem e comunicação, anormalidades na interação social recíproca e comportamento estereotipado. Dificuldades relacionadas à alimentação são comuns em autistas, incluindo compulsão, seletividade e aversão alimentar. Na literatura científica pesquisada, há poucos estudos sobre o estado nutricional destes indivíduos, o que levou ao objetivo deste estudo, avaliar o estado nutricional de autistas que frequentam uma instituição de educação especial em Criciúma, SC.

Metodologia

Estudo quantitativo, de temporalidade transversal, vinculado ao projeto extensionista "Educação Em Saúde: Cuidado Compartilhado Aos Portadores De Síndrome Autística" que avaliou o estado nutricional de autistas com idade entre 03 e 32 anos, matriculados em uma instituição de educação especial no município de Criciúma, SC. Para avaliação do estado nutricional foram coletados dados de peso, estatura, idade e sexo. O protocolo utilizado para a coleta de dados antropométricos foi o do SISVAN (Brasil, 2011). Para classificação do estado nutricional das crianças e adolescentes foi utilizado o IMC/I, (WHO, 2006 e 2007) e o IMC para os adultos (WHO, 1995).

Resultados e Discussão

Participaram 71 indivíduos, correspondente a 74% dos autistas matriculados na instituição. A idade média das crianças foi de 6,3 anos (DP 1,66), dos adolescentes, 14,7 anos (DP 3,2) e dos adultos 27 anos (DP 3,17). A distribuição por sexo masculino e feminino foi de 55 (77,5%) e 16 (22,5%), respectivamente. Quanto ao estado nutricional, nos menores de 5 anos: ocorreu 2 (50%) estavam eutrofia e 2 (50%) acima do peso;

nas crianças de 5 a 9 anos: 11 (35,5%) estavam eutróficos e 20 (64,5%) acima do peso; nos adolescentes 5 (22%) estavam abaixo do peso, 11 (48%) estavam eutróficos e 7 (30%) acima do peso; e nos adultos, 2 (14%) estavam abaixo do peso, 8 (62%) eutróficos e 3 (24%) eram obesos.

Conclusão

Foi possível observar frequência considerável de sobrepeso/obesidade, bem como de baixo peso na população estudada. O cuidado com os hábitos alimentares de autistas exige constante educação nutricional aos familiares, professores e cuidadores. Estes resultados atestam a necessidade de uma rede de atenção em saúde e cuidado integral ao indivíduo autista. Embora a obesidade infantil na população geral seja um tema explorado, pouco se faz de investigação para analisar este problema em crianças com SA, considerando suas particularidades.

Referências Bibliográficas

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011. 76 p. : il. – (Série G. Estatística e Informação em Saúde)

WORLD HEALTH ORGANIZATION. WHO child growth standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age. Methods and development. WHO (nonserial publication). Geneva, Switzerland: WHO, 2006.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva, Switzerland: WHO, 1995. (WHO Technical Report Series, n. 854).

World Health Organization. Growth reference data for 5-19 years, WHO reference 2007. Disponível em: <<http://www.who.int/growthref/en/>>. Acesso em: 20 jul.2014.

Fonte Financiadora

UNESC/PROPEX

Painel - Extensão**Saúde - Nutrição****PRO-SAÚDE: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM AÇÕES DE CONSCIENTIZAÇÃO**

BRANDOLFI, J. A., LUCA, T. S., MATOS, B. B., RIBEIRO, R. S. V., GUIMARÃES, P. R. V., SILVA, M. A.

joe-b.x@outlook.com, litinha_skt@hotmail.com, brunabehling@hotmail.com, rsv@unesc.net, paulag@unesc.net, marnutricao@gmail.com

Instituição: UNESC - UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Laboratório / Grupo de Pesquisa: PRÓ-SAÚDE

Palavras-chave: obesidade; conscientização; segurança nutricional

Introdução

O PRO-SAÚDE: Linha de Pesquisa e Intervenção, têm ênfase em atenção em saúde na obesidade e na melhoria da qualidade de vida da comunidade. Sendo a obesidade, uma condição crônica, e um fator de risco para outras doenças, além de uma manifestação de insegurança alimentar e nutricional, que acomete a população brasileira de forma crescente.

Metodologia

O PRO-SAÚDE, visa construir ações articuladas de promoção, alimentação adequada e saudável, incluindo a organização e participação em eventos de datas que simbolizam a conscientização sobre doenças relacionadas à obesidade e consumo de minerais.

Resultados e Discussão

A participação do projeto incluiu intervenções em eventos como: 9a Semana do Meio Ambiente e Valores Humanos da UNESC (2 à 5 de junho), que abordou o combate à fome e à pobreza extrema, além do consumo de alimentos sem agrotóxicos; Dia Nacional de Combate à Hipertensão Arterial (26 de abril), com atividades educativas e distribuição de cartilhas, com exposição de fatores que levam ao desenvolvimento e progressão da doença, através do diálogo com a comunidade e transeuntes na Praça Nereu Ramos, de Criciúma; Semana Mundial de Consciência Sobre o Sal (10 a 16 de março), através de ações, promovendo a conscientização sobre o uso consciente do sal, e sobre a substituição do mineral por outros temperos, de origem natural. Expondo temperos e sais menos concentrados, bem como, tirando dúvidas da comunidade acerca da troca, benefícios terapêuticos, consistência e sabor.

Conclusão

Portanto, tendo como objetivos principais, através de eventos, ações desenvolvidas junto à comunidade, estabelecer uma troca de informações sobre fatores de risco, dando orientações, desdobrando-se de forma interdisciplinar, abordando a promoção e prevenção, elevando a obesidade à um problema de saúde pública, dando-lhe a atenção que necessita, e alerta à população sobre os riscos.

Referências Bibliográficas

DÂMASO, Ana. Nutrição e exercício na prevenção de doenças. Rio de Janeiro: Medsi, 2001, 433p.

GONÇALVES, Aguinaldo; VILARTA, Roberto (Org). Qualidade de vida e atividade física: explorando teoria e prática. Barueri: Manole, 2004, p. 4-55.

Nutrição em pauta: A instrumentalização do nutricionista para o uso da gastronomia: uma proposta de percurso. São Paulo: pauta na Nutrição, v. 80, p. 26-27, 01 mar. 2010.

SOUZA, Mauro. Fome apressada: o sucesso e os problemas do fast food. Aventuras Na História, Rio de Janeiro, v. 53, p. 46-47, dez. 2007.