



4 SAÚDE



4.12 Nutrição

Modalidade: Resumo de Pesquisa

4.12 2364

ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DE UMA EMPRESA DO SUL CATARINENSE.

Julia dos Santos Collodel, Cristiane Ferreira Mello, Marco Antonio da Silva

Departamento de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense.

Introdução:

Refeições Coletivas refere-se ao ramo da gestão de restaurantes que ofertam refeições especificamente a comensais trabalhadores, geralmente com refeitórios localizados na própria empresa. Diversos estudos têm demonstrado que as refeições ofertadas neste segmento têm contribuído para a crescente prevalência de sobrepeso/obesidade e dislipidemias em trabalhadores, particularmente pela oferta excessiva de lipídios, sódio e calorias. Portanto, a avaliação nutricional de trabalhadores, como estratégia para obtenção de informações que possam nortear ações coletivas na prevenção da obesidade torna-se fundamentais. Este trabalho teve por objetivo avaliar o estado nutricional dos trabalhadores que utilizam os serviços de uma Unidade produtora de Refeições de um município do sul catarinense.

Metodologia:

Estudo descritivo, quantitativo, de temporalidade transversal, que avaliou o estado nutricional de trabalhadores que utilizam os serviços de uma empresa de refeições coletivas de um município do sul catarinense. A população consistiu de trabalhadores adultos, com idade entre 20 e 59 anos, totalizando 200 comensais. A amostragem foi censitária e por conveniência. Para avaliação do estado nutricional foram coletados dados de peso, estatura, idade e sexo. A classificação do estado nutricional, pelo IMC, seguiu a classificação estabelecida pela OMS (WHO, 2003).

Resultados e Discussão:

A amostra consistiu de 107 indivíduos (53,5% da população), sendo 58,88% (n=63) mulheres. A idade média foi de 29,10 anos (DP \pm 11,91). O peso médio foi de 69,98 (DP \pm 17,19). Na classificação do estado nutricional verificou-se que 54 (50,47%) indivíduos estavam eutróficos, 32 (29,91%) com sobrepeso, 12 (11,21%) obesos e 9 indivíduos (8,41%) apresentavam baixo peso. Quando avaliado por gênero, observou-se 25 (56,82%) de homens e 19 (30,16%) das mulheres com sobrepeso ou obesidade. Os resultados mostram uma elevada prevalência de indivíduos acima do peso, resultado semelhante encontrado em outros estudos (Lanci, Matsumoto, 2013; Tonini, Broll, Corrêa, 2013).

Conclusão:

A saúde do trabalhador é influenciada por várias variáveis, sendo o peso um importante fator relacionado a doenças crônicas não transmissíveis. Os resultados deste estudo mostram que a população avaliada apresenta perfil nutricional com forte tendência para a obesidade, necessitando de ações de saúde que possam impactar positivamente no estado nutricional desta coletividade.

Referências:

LANCI, Katyuska Nayara da Silva; MATSUMOTO, Karina Lumie. Avaliação nutricional e análise do cardápio Oferecido para funcionários beneficiados pelo Programa de alimentação do trabalhador em uma Indústria de Paranavaí, Paraná. SaBios: Rev. Saúde e Biol., Campo Mourão, v. 8, n. 3, p. 03-12, ago./dez., 2013.
TONINI, Elione; BROLL, Ana Maria; CORRÊA, Elizabeth Nappi. Avaliação do estado nutricional e hábito alimentar de funcionários de uma instituição de ensino



superior do oeste de Santa Catarina. O Mundo da Saúde, São Paulo, v. 37 n. 3, p. 268-279, jul./set. 2013.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, nutrition and prevention of chronic diseases. Geneva; 2003.

Fonte financiadora:

UNESC.

Modalidade: Resumo de Pesquisa

4.12 2354

CUIDADO NUTRICIONAL EM UMA CASA DE ACOLHIMENTO PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE ALTO RISCO

MACHADO, A.G.¹; SILVA, M.A.²

¹Curso de Nutrição/Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC/Criciúma, SC, Brasil.

Introdução:

Várias são as famílias que encontram-se impossibilitadas de atender às necessidades básicas de seus filhos podendo ter como consequência o abandono, maus-tratos e o descaso dos próprios pais para com os filhos, acarretando transtornos emocionais e físicos. Em 1999 foi constituída a Instituição Associação Beneficente Nossa Casa (NC) para acolher crianças e adolescentes sob medida de proteção, sempre que os direitos reconhecidos na lei nº8.069, de julho de 1990 sejam ameaçados ou violados. Em 2015 o Curso de Nutrição iniciou projeto extensionista na Nossa Casa, visando, entre outros objetivos, desenvolver ações de educação em saúde com os colaboradores da instituição, capacitar o setor de alimentação nas boas práticas, elaborar cartilha de receitas adequadas à realidade da Instituição e orientar quanto às condições especiais de alimentação.

Metodologia:

Trabalho descritivo e qualitativo que traz como metodologia a descrição das atividades realizadas na NC por acadêmicos do curso de Nutrição, vinculados ao projeto “Cuidado Nutricional às Crianças e Adolescentes de Alto Risco Residentes em Uma Casa de Acolhimento Institucional do Município de Criciúma (CNCAR)”.

Experiência de Extensão:

O projeto CNCAR iniciou no primeiro semestre de 2014, contando com a participação de dois acadêmicos do curso de Nutrição e uma egressa, orientados por um professor do curso e pela gestora da instituição acolhedora do projeto. Inicialmente foram realizadas reuniões com a gestora da Instituição para elencar as linhas

de ações no decorrer de dois anos de projeto e reconhecimento e diagnóstico do local. As linhas de ações propostas incluíram: educação nutricional ao público acolhido; capacitação em Boas Práticas na produção de refeições para as manipuladoras de alimentos; e capacitação na confecção de fórmulas lácteas infantis, incluindo o manejo de preparações sem lactose, com a produção de material educativo permanente (cartilha). Ao longo da execução do projeto, a acolhida da NC permitiu que as intervenções propostas ocorressem satisfatoriamente, com ênfase ao cuidado de crianças sob dietas especiais.

Considerações finais:

Enquanto projeto extensionista, as ações na NC vem atendendo as premissas da Extensão Universitária, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida do público atendido, dos serviços da Instituição acolhedora, bem como para a formação do acadêmico, que aplica os conhecimentos adquiridos ao longo do curso, agregando a iniciativa e experiência impar, em um setor carente das ações de Nutrição.

Referências:

- BRASIL. Ministério da Saúde. **Orientações básicas de atenção integral à saúde de adolescentes nas escolas e unidades básicas de saúde**. Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2013.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

Fonte financiadora:

FUMDES

Modalidade: Resumo de Pesquisa

4.12 2352

AValiação QUALITATIVA DE CARDÁPIO DE UMA EMPRESA DE REFEIÇÕES COLETIVAS DE CRICIÚMA, SC

Cristiane Ferreira Mello, Julia dos Santos Collodel, Marco Antonio da Silva

Departamento de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense

Introdução:

A maior parte dos comensais realizam suas refeições dentro do local do trabalho, por isso, é importante que seja ofertada uma alimentação de qualidade com variedade de alimentos e de acordo com o dispêndio energético de cada atividade. A alimentação equilibrada, fornecida por uma Unidade de Produção de Refeições Coletivas é indispensável para garantir melhor desempenho no trabalho além de contribuir na redução do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis em comensais trabalhadores. Este trabalho tem por objetivo avaliar a qualidade das preparações do cardápio servidos a trabalhadores, visando contribuir com informações referentes a alimentação desses indivíduos no município de Criciúma, SC.

Metodologia:

Pesquisa descritiva e exploratória, do tipo estudo de caso, de caráter qualiquantitativo e de temporalidade transversal. O objeto desta pesquisa foi o cardápio servido por uma UAN terceirizada, que fornece refeições a trabalhadores no município de Criciúma, SC. Para a avaliação da qualidade das refeições, utilizou-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC, desenvolvido por Veiros e Proença (2003), que permite uma avaliação global do cardápio, como presença de alimentos ricos em enxofre, frituras, cores iguais, presença de folhosos, oferta de doces, entre outros.

Resultados e Discussão:

Através da análise qualitativa do cardápio pelo método AQPC, apesar de não possuir um padrão ouro na avaliação dos resultados

dificultando a comparação com demais autores, destacou-se como pontos positivos a oferta de folhosos, a ausência de sobremesas doces e de doces combinados com frituras. Entretanto, apontou-se como pontos negativos a baixa oferta de frutas, a frequência da monotonia nas cores do cardápio e da presença de alimentos sulfurosos, oferta de carne gordurosa além de frituras no cardápio. Comparando com estudos como o realizado por Passos (2008), que analisou 104 dias o cardápio do almoço de uma UAN institucional de Brasília-DF, observou a oferta constante de folhosos, número considerável de preparações com cores iguais, oferta de alimentos ricos em enxofre, baixa presença de frituras e de doces combinados com frituras. Após a aplicação do método AQPC, percebeu-se a necessidade de melhorar o planejamento do cardápio devido às deficiências apresentadas. Por isso, deve-se dar maior atenção para a escolha dos alimentos e as preparações que o compõem, ofertando refeições com menor teor de gordura e inclusão de frutas na sobremesa, oferecendo maior variedade de nutrientes e reduzindo o emprego de alimentos ricos em enxofre.

Conclusão:

Com a aplicação do método foi possível avaliar a qualidade das preparações ofertadas aos trabalhadores e possíveis alterações no cardápio que permitirão ofertar opções saudáveis para os comensais a fim de preservar a sua saúde e prevenir o aparecimento das doenças crônicas não transmissíveis, porém, essas modificações no cardápio dependerão da questão contratual



em valor entre as duas empresas. Ressalta-se a importância de desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional com os comensais para a promoção de saúde.

Modalidade: Resumo de Pesquisa

4.12 1954

MODULAÇÃO DA INSTABILIDADE GENÔMICA EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 TRATADOS COM VITAMINA D

Magagnin T1, Fagundes GE1, Damiani AP1, Rohr P1; Tomasi LT2, Lourenço CLV2, Ceretta LB3, Tressoldi M2, Andrade VM1

1Laboratório de Biologia Celular e Molecular - LABIM, Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde, Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) - Criciúma, SC - Brasil.

2Curso de Biomedina, Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) - Criciúma, SC - Brasil.

3Programa de Pós Graduação de Saúde Pública, Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) - Criciúma, SC - Brasil.

Introdução:

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) estão associadas ao ambiente em que se vive aos hábitos de vida e à informação genética. Devido às grandes mudanças nos fatores ambientais, uma das DCNT que vem apresentando incidência crescente desde a década de 80 é a diabetes mellitus tipo 2 (DM2). Existe uma forte ligação entre a DM2 e a presença de danos no DNA, principalmente relacionados à persistência de estado hiperglicêmico e produção excessiva de radicais livres. Sabendo que a vitamina D apresenta efeitos benéficos sobre a homeostase da glicose, o objetivo deste estudo foi avaliar a influência da suplementação de vitamina D na modulação da instabilidade genômica em indivíduos com DM2.

Metodologia:

Foram avaliados 74 pacientes com diagnóstico de DM2, cadastrados nas Clínicas Integradas da Universidade do Extremo Sul Catarinense. Os pacientes receberam

suplementação de 4000UI de vitamina D por dia, durante oito semanas. Foram realizadas coletas de sangue no início, no término da suplementação, e 4 semanas após o término da suplementação para avaliação dos danos ao DNA em sangue periférico através do Ensaio Cometa.

Resultados e Discussão:

A suplementação com vitamina D durante oito semanas foi capaz de reduzir significativamente tanto o índice de danos quanto à frequência de danos ao DNA ($P < 0,0001$ / Wilcoxon) em indivíduos com DM2. Além disso, esta redução foi mantida mesmo após a quarta semana de cessação do tratamento.

Conclusão:

Este trabalho demonstrou que a suplementação com vitamina D pode reduzir os danos ao DNA avaliados através do ensaio Cometa, sugerindo então que a vitamina D pode ser uma aliada na modulação da instabilidade genômica em indivíduos com DM2.

Modalidade: Resumo de Pesquisa

4.12 1865

**PREVALÊNCIA DE CAQUEXIA SEGUNDO DIFERENTES MODELOS DIAGNÓSTICOS
EM PACIENTES COM CÂNCER HOSPITALIZADOS**

Luana Stangherlin¹, Taíse Pedroso De Barros¹, Ângela Martinha Bongioiolo¹, Marco Antonio Da Silva¹, Kamila Castro², Joni Marcio de Farias³, Luciane Bisognin Ceretta³, Ingrid Schweigert Perry³.

1 – Departamento de Nutrição, Unidade Acadêmica da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, SC.

2- Programa de Pós graduação em Saúde da Criança e do Adolescente, Universidade -Federal do Rio Grande do Sul, RS.

3- Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva, Unidade Acadêmica da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, SC.

Introdução:

Em pacientes com câncer, a caquexia está associada à redução da capacidade funcional, tolerância à terapêutica e sobrevida. Raramente é reconhecida em estágios iniciais e manejada ativamente, sendo a sua severidade refletida na refratariedade à terapia multimodal. Consensos agregam iniciativa de padronização da terminologia e reconhecimento precoce de sinais de caquexia, incluindo desde modelos de diagnóstico baseados em perda de peso e Índice de Massa Corporal (IMC), até parâmetros como anorexia, inflamação, capacidade funcional, sarcopenia, alterações bioquímicas, comprometimento funcional e psicossocial. Com vistas a avaliar métodos passíveis de serem preditivos e utilizáveis na prática clínica loco-regional, protocolos simplificados e com capacidade diagnóstica poderiam ser implementados. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência de caquexia em pacientes com câncer segundo diferentes critérios diagnósticos.

Metodologia:

Estudo transversal, com amostra consecutiva de pacientes com câncer internados no Hospital São José, Criciúma, SC, avaliados quanto a perda de peso em 6 meses e índice de massa corporal (IMC) e classificados segundo dois modelos de critérios diagnósticos de caquexia que utilizam esse parâmetros: modelo 1 (considerando caquexia como perda de peso >5% nos

últimos 6 meses ou algum grau de perda de peso >2% + IMC <20 kg/m² e abaixo destes pontos de corte como sem caquexia); modelo 2 (modelo de 2 grupos - classificação de 4 grupos – considerando como sem caquexia alteração de peso de ± 1 kg ou ganho de peso; pré caquexia como perda de peso >1 kg, mas <5%; caquexia como perda de peso >5% nos últimos 6 meses ou perda de peso >2% + IMC <20 kg/m² e caquexia refratária como perda de peso >15% nos últimos 6 meses + IMC <23kg/m² ou perda de peso de >20% nos últimos 6 meses + IMC <27 kg/m².

Resultados e Discussão:

A amostra contou com 209 pacientes, com uma média de idade de 58,91 \pm 11,61 anos, sendo 53,6% do sexo masculino. Com Índice de Massa Corporal (IMC) médio de 24,68 \pm 5,91 kg/m², 24,4% classificaram-se como desnutridos, 37,8% como eutróficos, 27,3 com sobrepeso e 10,5% com obesidade. A mediana de perda de peso foi de 10,25% (mín 1,31% -máx 47,30%), sendo que 46 pacientes não apresentaram perda de peso. Segundo o modelo 1 de diagnóstico, 67% dos pacientes apresentavam caquexia. Quando utilizado o modelo 2, igualmente 67,4 % apresentavam caquexia em algum grau sendo 48,3% dos pacientes apresentavam caquexia e 19,1% caquexia refratária. Ainda, o modelo 2 detectou 8,1% em estado de pré-caquexia. Quando analisados os dois modelos de diagnóstico quanto a concordância entre ter ou não



caquexia (em algum grau), esta mostrou um $K=0,755$ ($p<0,001$), demonstrando um nível de concordância substancial.

Conclusão:

A prevalência de caquexia em pacientes hospitalizados com câncer foi elevada, havendo concordância entre os métodos quanto à sua detecção, No modelo 2, ao contrário do modelo 1, no entanto é possível detectar o estado de pré-caquexia, não passível de ser detectado no modelo 1, ressaltando a sua importância para implementação de terapia multimodal precoce.

Referências:

FEARON, K.; STRASSER, F.; ANKER, S.D.; BOSAEUS, I.; BRUERA, E.; FAINSINGER, R.L.; JATOI, A.; LOPRINZI, C.; MACDONALD, N.; MANTOVANI, G.; DAVIS, M.; MUSCARITOLI, M.; OTTERY, F.; RADBRUCH, L.; RAVASCO, P.; WALSH, D.; WILCOCK, A.; KAASA, S.; BARACOS, V.E. Definition and classification of cancer cachexia: an international consensus. *Lancet Oncol*, n.12, p. 489-495, 2011.
CHURM, D.; ANDREW, I.M.; HOLDEN, K.; HILDRETH, A.J.; HAWKINS, C. A questionnaire

study of the approach to the anorexia-cachexia syndrome in patients with cancer by staff in a district general hospital. *Support Care Cancer*, n.17, p.503-07, 2009.

AAPRO, M.; ARENDS, J.; BOZZETTI, F.; FEARON, K.; GRUNBERG, S.M.; HERRSTEDT, J.; HOPKINSON, J.; JAQUELIN-RAVEL, N.; JATOI, A.; KAASA, S.; STRASSER, F. Early recognition of malnutrition and cachexia in the cancer patient: a position paper of a European School of Oncology Task Force. *Annals of Oncology*, n. 00, p.1 8, 2014.

BLUM, D.; STENE, G.B.; SOLHEIM, T.S.; FAYERS, P.; HJERMSTAD, M.J.; BARACOS, V.E.; FEARON, K.; STRASSER, F.; KAASA, S. Validation of the Consensus-Definition for Cancer Cachexia and evaluation of a classification model a study based on data from an international multicenter project (EPCRC-CSA). *Annals of Oncology* 00: 1 8, 2014.

Fonte financiadora:

PIC170PIBIC.

Modalidade: Resumo de Pesquisa

4.12 1861

CAPACIDADE FUNCIONAL POR MEIO DA FORÇA DE APERTO DE MÃO EM PACIENTES COM CÂNCER RELACIONADO COM O ESTADO NUTRICIONAL

Taise Pedrosa de Barros¹, Luana Stangherlin¹, ÂngelaMartinha Bongioiolo¹, Marco Antonio da Silva¹, Kamila Castro², Joni Marcio de Farias³, LucianeBisognin Ceretta³, Ingrid Schweigert Perry³.

1- Departamento de Nutrição, UnidadeAcadêmica da Saúde, UniversidadedoExtremoSulCatarinense, Criciúma, SC.

2- Programa de PósgraduaçãoemSaúde da Criança e do Adolescente, Universidade-Federal do Rio Grande do Sul, RS.

3- Programa de PósGraduaçãoemSaúdeColetiva, UnidadeAcadêmica da Saúde, UniversidadedoExtremoSulCatarinense, Criciúma, SC.

Introdução:

A desnutrição, facilmente encontrada em pacientes com câncer, é associada ao aumento de complicações, tempo de internação e mortalidade. Diversos métodos complementares para avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados podem ser utilizados, contudo, na prática clínica são necessários métodos simples, confiáveis e de fácil acesso. A avaliação funcional através da dinamometria é um método eficaz, de baixo custo e pouco invasivo. A Força do Aperto de Mão (FAM) é utilizada para diagnosticar o estado nutricional por mensurar a força muscular e a desnutrição protéica, mesmo sem evidências clínicas de desnutrição. O objetivo deste estudo foi avaliar a capacidade funcional por meio da FAM em pacientes com câncer e relacionar com o estado nutricional aferido pela avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Próprio Paciente (ASG-PPP).

Metodologia:

Estudo transversal com 200 pacientes com diagnóstico de câncer, idade maior ou igual a 18 anos, de ambos os sexos, internados no Hospital São José de Criciúma, SC, e recrutados consecutivamente de dezembro/2014 a julho/2015. Os pacientes foram avaliados antropometricamente (peso, estatura e Índice de Massa Corporal - IMC), por meio da Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Próprio Paciente (ASG-PPP) e aferidos quanto à FAM no membro superior dominante utilizando o dinamômetro mecânico portátil (Jamar®). Médias da FAM

foram descritas segundo sexo e idade, estabelecendo-se comparativo entre o estado nutricional obtido pela ASG-PPP e a medida da FAM.

Resultados e Discussão:

A média de idade foi de $59,0 \pm 11,0$ e $56,7 \pm 12,3$ anos para pacientes do sexo masculino e feminino, respectivamente, sendo 107 (53,5%) pacientes do sexo masculino. O IMC médio foi de $23,4 \pm 5,6$ em homens e $26,9 \pm 6,1 \text{ kg/m}^2$ nas mulheres ($p < 0,001$; teste t-Student), sendo a FAM de $28,9 \pm 9,9 \text{ kg}$ em homens e de $15,9 \pm 7,7 \text{ kg}$ nas mulheres. Em ambos os sexos, observou-se redução gradual da medida da FAM de acordo com a idade (de $45,5 \pm 8,8 \text{ kg}$ aos 30-39 anos a $23,7 \pm 7,6 \text{ kg}$ em homens de mais de 70 anos; e de $19,9 \pm 8,3$ a $12,8 \pm 5,6 \text{ kg}$ em mulheres nas mesmas faixas etárias). Segundo a ASG-PPP, 48 (51,4%) dos homens estavam em risco de desnutrição e 19 (20,3%) em desnutrição grave, enquanto que entre as mulheres, 42 (39,1%) estavam em risco de desnutrição e 14 (13,0%) em desnutrição grave. Tanto nos pacientes do sexo masculino quanto feminino os valores de FAM eram maiores no grupo bem nutrido segundo a ASG-PPP, comparativamente aos grupos em risco de desnutrição e desnutridos graves ($p < 0,001$; ANOVA). Esses aspectos foram observados tanto em pacientes adultos quanto em idosos (Homens adultos: Bem nutridos: $FAM = 37,7 \pm 7,5 \text{ kg}$; em Risco de Desnutrição: $28,2 \pm 7,9 \text{ kg}$; Desnutrição grave: $24,8 \pm 7,5 \text{ kg}$. Homens idosos: Bem nutridos: $29,6 \pm 9,3 \text{ kg}$; em Risco de Desnutrição:



23,7±7,2kg; Desnutridos graves: 24,3±6,7kg.
Mulheres adultas: Bem nutridas:
FAM=19,8±6,7kg; em Risco de Desnutrição:
15,6±7,9kg; Desnutridas graves: 13,9±8,8kg.
Mulheres idosas: Bem nutridas: 16,5±4,6kg;
Risco de Desnutrição: 13,2±8,8kg;
Desnutrição grave: 12,4±7,5kg).

Conclusão:

Pacientes com câncer com maiores valores de FAM apresentam-se bem nutridos segundo a ASG-PPP, enquanto que valores menores de FAM refletem pacientes desnutridos graves ou em risco de desnutrição, sugerindo ser este um método viável para avaliação de pacientes com câncer.

Referências:

ÁLVARES DA SILVA, M.R. Comparação entre a avaliação nutricional subjetiva global, índice nutricional prognóstico e força do aperto da mão não-dominante na avaliação nutricional do paciente cirrótico ambulatorial: a contribuição da dinamometria. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 1995.
ÁLVARES DA SILVA, M.R.; GOTTSCHALL, C.A.; PRUINELI, R.D.; PINTO, R.D.; WAECHTER, F.L.; CARDOSO, F.; SAMPAIO, J.A.; SMITH, M.M.; FRANCISCONI, C.F.M.; PEREIRA-LIMA L.M.;

Nutritional evaluation in liver transplantation. *Hepatology* 1998; 28(4): 746(A).

CORREIA, M.I.; WAITZBERG, D.L. The impact of mal nutrition on morbidity, mortality, length of hospital stay and cost evaluated through a multivariate model analysis. *Clinical Nutrition*. 2003; 22(3): 235-239.

ÁLVARES DA SILVA, M.R.; SILVEIRA, T.R. Hand-grip strength or muscle mass in cirrhotic patients: who is the best? *Clinical Nutrition*. 2006; 22 (1):218-219.

NUNES, F.F.; FERNANDES, S.A.; BERTOLINI, C.M.; RABITO, E.I.; GOTTSCHALL, C.B.A. Avaliação nutricional do paciente cirrótico: comparação entre diversos métodos. *Scientia Medica*. 2012; 22 (1): 12-17.

BIN, C.M.; FLORES, C.; ÁLVARES DA SILVA, M.R.; FRANCISCONI, C.F.M. Comparison between hand grip strength, subjective global assessment, anthropometry, and biochemical markers in assessing nutritional status of patients with crohn's disease in clinical remission. *DigDisSci*. 2010; 55 (1):137-144.

SCHLUSSEL, M.M.; ANJOS, L.A.; VASCONCELLOS, M.T.L.; KAC, G. Reference values of hand grip dynamometry of healthy adults: A population-based study.

Fonte financiadora:

PIC 170/ UNESC PIBIC/ UNESC

Modalidade: Resumo de Pesquisa

4.12 1830

POTENCIAL GENOTÓXICO DE FOLHAS DE *Lactuca sativa* (ALFACE) CULTIVADAS EM ÁREAS DE EXPLOTAÇÃO DE CARVÃO EM CÉLULAS SANGUÍNEAS

Tayna Magagnin¹, Mirian da Concenção Martins¹, Karina de Oliveira Teixeira¹, Maielen Machado de Jesus¹, Gabriela Damineli Borges¹, Victor Hugo Cordova¹, Jairo José Zocche², Caroline Dal Pont Gonçalves¹; Vanessa Moraes de Andrade¹

¹Laboratório Biologia Celular e Molecular, Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), Criciúma, SC, Brasil.

²Laboratório de Ecologia de Paisagem e de Vertebrados, Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais, Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), Criciúma, SC, Brasil.

Introdução:

A mineração do carvão possui grande impacto ambiental, devido a presença de compostos poluidores que causam alterações nos ecossistemas (ZOCHE, 2008). As hortaliças cultivadas nesse ambiente, por terem contato, através de suas raízes, com os materiais tóxicos e mutagênicos, representam um potencial risco genotóxico à população. O objetivo deste estudo foi analisar o potencial genotóxico de folhas de alface (*Lactuca sativa*) cultivadas em horta experimental, construída sobre depósitos controlados de rejeitos do beneficiamento de carvão.

Metodologia:

Foram utilizados 18 animais, divididos em 3 grupos de 6 animais cada: Grupo 1 - controle negativo (CN) água; Grupo 2 - suco de folha de alface cultivada de modo orgânico (SFAO). Grupo 3 - suco de folha de alface cultivada sobre depósito de rejeito de carvão (SFAM); Foi empregado tratamento agudo e crônico durante 30 dias. Foram divididos em 4 tempos: 2 dias, 5 dias, 10 dias e 30 dias e ao final de cada tempo foi realizado o Ensaio Cometa (EC) com o sangue dos animais

Resultados e Discussão:

No EC crônico o grupo SFAM apresentou diferença significativa nos vários tempos pesquisados, tanto na frequência como no índice de danos. No tempo 2 e 10 dias houve diferença

significativa ($p < 0,01$ no controle negativo $p < 0,001$ no grupo orgânico). No tempo 5 dias foi significativo a frequência ($p < 0,01$ quando comparado ao controle negativo e $p < 0,05$ $p < 0,01$ do grupo orgânico). No tempo 30 dias houve diferença significativa da frequência e índice ($p < 0,05$ em relação ao controle negativo e grupo orgânico).

Conclusão:

Com base no estudo apresentado concluímos que o consumo de *Lactuca sativa*, cultivada em área de exploração de carvão proporcionou um potencial genotóxico, onde houve uma diferença significativa no grupo controle e orgânico em relação ao da hortaliça mina. No entanto, novos estudos são necessários para termos uma avaliação mais precisa das ações tóxicas e genotóxicas que podem ser causadas na *Lactuca sativa*, quando cultivada em área de mineração de carvão.

Referências:

TICE, R. R.; AGURELL E; ANDERSON D; BURLINSON B; HARTMANN A; KOBAYASHI H; MIYAMAE Y; ROJAS E; RYU JC; SASAKI YF. Single cell gel/comet assay: guidelines for in vitro and in vivo genetic toxicology testing. *Environmental and Molecular Mutagenesis*. V. 35, n. 3, p. 206-221, 2000.
ZOCHE, JJ; FREITAS, M; QUADROS, KE. Concentração de Zn e Mn nos



efluentes do beneficiamento de carvão mineral e em *Typhadomingensis* PERS (Typhaceae). **Revista Árvore**. v. 34, p. 1077-1088, 2010.

Fonte financiadora:

Programa de Iniciação Científica (PIC 170).

Modalidade: Resumo Extensão

4.12 1815

CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM ESTABELECIMENTO PRISIONAL – CRICIÚMA/SC.

Mendes, J.S¹, Santos, M.P², Collodel, J.S³, Trichês, J.⁴, Fabris, F.M.⁵

^{1 2 3}Acadêmica do Curso de Nutrição da UNESC. Unidade Acadêmica da Saúde UNASAU.

⁴Professora do Curso de Direito da UNESC. Unidade Acadêmica da Saúde UNASAU.

⁵Professora do Curso de Nutrição da UNESC. Unidade Acadêmica da Saúde UNASAU.

Introdução

O presente projeto tem como finalidade proporcionar as reclusas de um estabelecimento prisional uma qualificação profissional, buscando a reinserção social das mesmas, após o cumprimento da pena. O objetivo do mesmo, é implantar oficinas de culinária e boas práticas na manipulação de alimentos, no intuito de fornecer as ferramentas necessárias para o bom desempenho das reeducandas no mercado de trabalho como: cozinheiras ou auxiliares de cozinha. Qualificando-as para trabalhar em unidades de alimentação e nutrição comerciais ou institucionais.

Metodologia

A metodologia utilizada consiste em oferecer a presidiária capacitação profissional para ingressar no mercado de trabalho. O número de alunas atendidas pelo programa é de 10 alunas, no primeiro e no segundo semestre respectivamente, totalizando 20 alunas anuais, com carga horária de 51 horas por turma. Realiza aulas práticas e teóricas sobre culinária e boas práticas de manipulação de alimentos conforme estabelece a ANVISA através da resolução RDC n.º 216/2004.

Experiência de Extensão

O projeto além de qualificar as mulheres, permite ainda que os produtos produzidos possam ser utilizados pelos detentos, contribuindo para maior oferta e melhor qualidade das refeições servidas. Propicia também auxiliar a renda familiar, através da oportunidade de trabalho honesto e digno com carteira assinada. Os estudantes

universitários também são beneficiados, o projeto lhes dá oportunidade de conviver com realidades social, cultural, econômica e política totalmente diversas daquelas que estão acostumados no círculo social em que vivem.

Considerações finais

Pode-se perceber uma melhora significativa na qualidade das refeições, tanto no que se refere à qualidade higiênico-sanitária, quanto sensoriais. No primeiro semestre de 2015 ocorreu a formatura da sétima turma do projeto, a cada semestre o curso é aprimorado, foram introduzidas novas aulas, materiais e preparações. Este projeto segue a crença que o ensino, a pesquisa e a extensão são práticas interligadas. Pode ainda sensibilizar para a problemática carcerária local, contribuindo para a formação de cidadãos estudantes, futuros profissionais da área da saúde.

Referências:

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 31 de ago. 2015.

Fonte financiadora:

Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão da Unesc (PROPEX), de acordo com o edital nº89 da UNASAU, aprovado em 2014.

Modalidade: Resumo Extensão

4.12 1770

PROJETO DE EXTENSÃO – CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM ESTABELECIMENTO PRISIONAL – CRICIÚMA/SC.

Santos, M.P¹, Mendes, J.S², Collodel, J.S³, Borges, F⁴, Trichês, J.⁵, Fabris, F.M.⁶

^{1 2 3 4} Acadêmica do Curso de Nutrição da UNESC. Unidade Acadêmica da Saúde UNASAU.

⁵ Professora do Curso de Direito da UNESC. Unidade Acadêmica da Saúde UNASAU.

⁶ Professora do Curso de Nutrição da UNESC. Unidade Acadêmica da Saúde UNASAU.

Introdução

O presente projeto tem como finalidade proporcionar as reclusas de um estabelecimento prisional uma qualificação profissional, buscando a reinserção social das mesmas, após o cumprimento da pena. O objetivo do mesmo, é implantar oficinas de culinária e boas práticas na manipulação de alimentos, no intuito de fornecer as ferramentas necessárias para o bom desempenho das reeducandas no mercado de trabalho como: cozinheiras ou auxiliares de cozinha. Qualificando-as para trabalhar em unidades de alimentação e nutrição comerciais ou institucionais.

Metodologia

A metodologia utilizada consiste em oferecer a presidiária capacitação profissional para ingressar no mercado de trabalho. O número de alunas atendidas pelo programa é de 10 alunas, no primeiro e no segundo semestre respectivamente, totalizando 20 alunas anuais, com carga horária de 51 horas por turma. Realiza aulas práticas e teóricas sobre culinária e boas práticas de manipulação de alimentos conforme estabelece a ANVISA através da resolução RDC n.º 216/2004.

Experiência de Extensão

O projeto além de qualificar as mulheres, permite ainda que os produtos produzidos possam ser utilizados pelos detentos, contribuindo para maior oferta e melhor qualidade das refeições servidas. Propicia também auxiliar a renda familiar, através da oportunidade de trabalho honesto e digno com carteira assinada. Os estudantes universitários também são beneficiados, o

projeto lhes dá oportunidade de conviver com realidades social, cultural, econômica e política totalmente diversas daquelas que estão acostumados no círculo social em que vivem.

Considerações finais

Pode-se perceber uma melhora significativa na qualidade das refeições, tanto no que se refere à qualidade higiênico-sanitária, quanto sensoriais. No primeiro semestre de 2015 ocorreu a formatura da sétima turma do projeto, a cada semestre o curso é aprimorado, foram introduzidas novas aulas, materiais e preparações. Este projeto segue a crença que o ensino, a pesquisa e a extensão são práticas interligadas. Pode ainda sensibilizar para a problemática carcerária local, contribuindo para a formação de cidadãos estudantes, futuros profissionais da área da saúde.

Referências:

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 31 de ago. 2015.

Fonte financiadora:

Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão da Unesc (PROPEX), de acordo com o edital nº89 da UNASAU, aprovado em 2014.

Modalidade: Resumo Extensão

4.12 2797

PATOLOGIAS NEUROLÓGICAS RELACIONADAS À EXPOSIÇÃO E INGESTÃO DE AGROTÓXICOS

PATOLOGIAS NEUROLÓGICAS RELACIONADAS AO USO DE AGROTÓXICOS

Juliane da Rosa de Carvalho, Bianca de Bem, Mayara Fernandes, Tamires Vicente, Thalia Nicoski, Raquel Grassi, Paula Rosane Vieira Guimarães.

Universidade do Extremos Sul Catarinense – UNESC

Curso de Nutrição

Disciplina de Seminário Integrador I

O uso exacerbado de defensivos agrícolas traz sérias consequências para quem têm contato direto e indireto com estes aditivos. Segundo Dossiê ABRASCO (2015), o Brasil ocupa o lugar de maior consumidor de agrotóxicos do mundo, desde 2008. Os impactos na saúde pública são amplos e atingem vastos territórios envolvendo diferentes grupos populacionais, inclusive todos nós, que consumimos alimentos contaminados. Objetivou-se buscar informações sobre patologias neurológicas e o uso de agrotóxicos. Trabalho de extensão, descritivo de revisão, com visita observacional realizada a Agroponte, Feira do Agronegócio e Agricultura Familiar, em 2015, contextualizando com roteiro de observações e revisão de literatura pertinente ao tema, relacionado a disciplinas do Curso de Nutrição. O grupo interagiu com agricultores expositores e cooperativas presentes na feira. Em conversa com alguns dos expositores que trabalhavam com produção orgânica da Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral, relatou-se aumento da procura por produtos orgânicos devido aos problemas de saúde que o uso de agrotóxicos traz para quem consome e quem aplica. Em revisão de literatura, os artigos atualmente alertam a população para o consumo de produtos convencionais (não orgânicos), alegando que podem trazer prejuízos a curto e em longo prazo, para consumidores e cultivadores. Devido a estes alertas a procura por produtos orgânicos vem aumentando consideravelmente, como referiu um associado da AGRECO, sendo o maior obstáculo deles atender a demanda. Sobre patologias neurológicas relacionadas a exposição de agrotóxicos, Londres, (2011), aponta a relação dos organofosforados e manganês, substâncias presentes em alguns tipos de agrotóxicos, ao alto índice de suicídios entre agricultores, afetando o sistema nervoso central, causando transtornos psiquiátricos como ansiedade, insônia e até depressão. Agrotóxicos de vários grupos, como organofosforados, carbamatos, organoclorados, piretroides e outros, se associam a efeitos neurológicos agudos com exposições a altas doses. Stephanie Seneff, pesquisadora sênior do Massachusetts Institute of Technology (MIT), afirma que a partir do ano 2025 metade das crianças nascidas nos EUA será diagnosticada com autismo. Revela que o autismo não é apenas um distúrbio neurológico genético, ele está associado à exposição do Roundup (glifosato) da Monsanto e a um coquetel de metais pesados, incluindo o alumínio. Este e o glifosato, especificamente, interrompem o funcionamento da glândula pineal (sulfato de melatonina), levando a altos níveis de autismo. Apesar das descobertas da cientista ainda estarem em processo de investigação, famílias com crianças autistas optaram por mudar sua dieta eliminando todos os agrotóxicos e a maior quantidade de neurotoxinas possível, tendo



uma alimentação orgânica, estão observando melhorias nos padrões de fala das crianças, habilidades cognitivas e sociais, isso em semanas e não em anos. Conclui-se que o uso indiscriminado de agrotóxicos além de trazer inúmeras patologias neurológicas fere o direito humano a uma alimentação adequada e saudável gerando insegurança alimentar e nutricional. A visita foi importante, pois permitiu ao grupo observações e estímulo a pesquisa de um tema atual para nutrição. O contato direto com agricultores, conversas e observações ampliou o conhecimento do grupo sobre temas como: agricultura familiar, sustentabilidade, alimentos orgânicos e riscos do uso de agrotóxicos.

LONDRES, Flavia. **Agrotóxicos no Brasil: um guia para ação em defesa da vida**. – Rio de Janeiro: AS-PTA – Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa, 2011. 190 p. : il. ; 23 cm. Inclui Referências bibliográficas ISBN 978-85-87116-15-4

CARNEIRO, Fernando Ferreira (Org.) **Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde** - Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015. 624 p.: il. ISBN: 978-85-9876-880-9 (EPSJV) ISBN: 978-85-7743-256-1 (Expressão Popular) Disponível em: <<http://www.abrasco.org.br/site/2015/03/dossie-abrasco-um-alerta-sobre-os-impactos-dos-agrotoxicos-na-saude/>>. Acessado em 10/09/2015.