



## SUMÁRIO

**12790 - CUIDADOS A SAÚDE DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE ALTO RISCO RESIDENTES EM UMA CASA DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**

Jessica Hoffmann Schumacher, Jandiara F. Pavei, Marília Spillere, Marco Antônio da Silva<sup>1</sup>.....

**12799 - O USO DA PROTEINA VEGETAL COMO SUBSTITUIÇÃO OU COMPLEMENTO DA PROTEINA ANIMAL NA ALIMENTAÇÃO**

Jessica Hoffmann Schumacher, Juliana S. Duarte, Jandiara F. Pavei<sup>1</sup>.....

**13145 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE ÍNDICE GLICÊMICO (IG) E CARGA GLICÊMICA (CG) EM DIABÉTICOS FREQUENTADORES DO PROGRAMA DE AUTO MONITORAMENTO GLICÊMICO CAPILAR (PAMGC) DE UM MUNICÍPIO CATARINENSE**

Rafaele Bis Dalponte de Sá<sup>1</sup>, Gisele Webber Carlos<sup>1</sup>, Ingrid Dalira Schweigert Perry<sup>1,2</sup>, Marco Antônio da Silva<sup>1</sup>, Ângela Martinha Bongioiolo<sup>1</sup>.....

**13288 - RISCO DE DESNUTRIÇÃO EM PACIENTES COM CÂNCER DO TRATO GASTROINTESTINAL: EFETIVIDADE DE DIFERENTES MÉTODOS DE DIAGNÓSTICO**

Luana Stangherlin<sup>1</sup>, Taise Pedroso de Barros<sup>1</sup>, Ângela Martinha Bongioiolo<sup>1</sup>, Marco Antônio da Silva<sup>1</sup>, Kamila Castro<sup>2</sup>, Ingrid Schweigert Perry<sup>1,3</sup>.....

**13447 - GESTANTES ADOLESCENTES: CLASSE SOCIAL, PERCEPÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

Tayná Magagnin<sup>1</sup>, Danielly Daros Ana<sup>1</sup>, Paula Roasane Vieira Guimarães<sup>1</sup>, Cecília Marly Spiazzi dos Santos<sup>1</sup>, Rita Suseleine Vieira Ribeiro<sup>1</sup>.....

**13517 - ATENÇÃO MULTIDISCIPLINAR A SAÚDE DO IDOSO E O GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA**

Gisele Webber Carlos<sup>1</sup>, Dalana Lopes<sup>2</sup>, Jadna Silva de Oliveira<sup>1</sup>, Flávia Pacheco Raupp<sup>1</sup>, Jessica Mello Cittadin<sup>1</sup>, Luana Mazzuco<sup>1</sup>, Thaine Sheffer Rodrigues<sup>1</sup>, Neiva Junkes<sup>3</sup>, Paula Rosane Vieira Guimarães<sup>4</sup>.....

**13557 - DIABETES MELLITUS: A PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA ENTRE PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE AUTO MONITORAMENTO GLICÊMICO CAPILAR (PAMGC) DE UM MUNICÍPIO SUL CATARINENSE.**

Gisele Webber Carlos<sup>1</sup>, Rafaele Bis Dalponte de Sá<sup>1</sup>, Ingrid Dalira Schweigert Perry<sup>1,2</sup>, Marco Antônio da Silva<sup>1</sup>, Angela Martinha Bongioiolo<sup>1</sup>.....

**13628 - PROMOÇÃO DE SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA EM GRUPOS ABERTOS DA AFASC**

Sandra Klima<sup>1</sup>, Rita Suseslaine Vieira Ribeiro<sup>2</sup>.....

**14001 - CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR**

Tayná Magagnin<sup>1</sup>, Kelly Gaspar da Silva<sup>1</sup>, Heidy Andrade<sup>1</sup>, Fabiane Maciel Fabris<sup>1</sup>, Janete Triches<sup>2</sup>.....



---

**14082 - AVALIAÇÃO DO TRATAMENTO COM VITAMINA D SOBRE O PERFIL LIPÍDICO E GLICÊMICO EM PACIENTES COM DIABETES TIPO 2**

Valeska Paulo Fernandes<sup>1</sup>, Gabriela Fagundes<sup>1</sup>, Adriani Damiani Paganini<sup>1</sup>, Tamires Pavei Macan<sup>1</sup>, Paula Rohr<sup>1</sup>, Fraciane Rodrigues da Rocha<sup>2</sup>, Luciane Bisognin Ceretta<sup>3</sup>, Vanessa Moraes da Andrade<sup>1</sup> .....



## Resumo de Extensão (concluído)

### **12790 - CUIDADOS A SAÚDE DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE ALTO RISCO RESIDENTES EM UMA CASA DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**

**Jessica Hoffmann Schumacher, Jandiará Pavei, Marília Spillere, Marco Antonio da Silva<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC/Criciúma, SC, Brasil.

A Instituição Beneficente Nossa Casa acolhe crianças e adolescentes sob medida de proteção, sempre que os direitos reconhecidos na lei nº.8.069, de julho de 1990 sejam ameaçados ou violados. Desde 2014, o curso de Nutrição da UNESC vem atuando na Nossa Casa com atividades que visam contribuir para um ambiente de cuidado individualizado e de relações afetivas. A presença de crianças e adolescentes com alteração do estado nutricional e a necessidade de padronização das refeições ofertadas, bem como a proposta de educação alimentar e nutricional, norteou as atividades desenvolvidas por acadêmicos e docentes envolvidos no projeto “Cuidados à Saúde de Crianças e Adolescentes de Alto Risco Residentes em Uma Casa de Acolhimento Institucional do Município de Criciúma”. A população beneficiada pelo projeto são crianças e adolescentes residentes, bem como os manipuladores de alimentos. Como metodologia extensionista, primeiramente foi realizado o diagnóstico situacional, com identificação das necessidades e demandas de curto e médio prazo. As demandas identificadas incluíram orientações quanto à produção de fórmulas lácteas, particularmente nas alergias e intolerâncias alimentares, capacitação em boas práticas na produção de refeições, confecção e padronização de receitas culinárias e curso de padaria. Ao longo do ano de 2014 a 2016, a Nossa Casa acolheu aproximadamente 100 residentes, entre adolescentes e crianças, com variação de 5 a 20 residentes concomitantes. Foram realizadas capacitações em boas práticas na produção de refeições, curso de produção de pães artesanais, confecção de cartilhas orientando a produção de fórmulas lácteas e fórmulas especiais para intolerantes e alérgicos a componentes alimentares, livro de receitas visando o aproveitamento integral dos alimentos doados ou adquiridos, e um calendário de frutas e verduras da estação, norteando a aquisição de hortifrúti. Além das atividades pontuais, a vivência da rotina da Instituição, a convivência com os residentes, como momento de orientações gerais no cuidado de saúde, e a interlocução entre os conteúdos disciplinares e a prática durante as atividades do projeto, contribuíram, além da melhoria da qualidade de vida do local, para a maturidade na formação acadêmica. O desenvolvimento desse projeto de extensão possibilitou que os conhecimentos em nutrição adquiridos até o momento na graduação pudessem ser repassados aos indivíduos da Nossa Casa a fim de promover a saúde e a alimentação saudável. A produção de material permanente e as capacitações realizadas trouxeram impacto positivo para os residentes e as rotinas na Instituição.

**Palavras-chave:** Nossa Casa, Nutrição, Alimentação Saudável.

**Fonte Financiadora:** FUNDES. UNESC.

## Resumo de Pesquisa (concluído)

### 12799 - O USO DA PROTEÍNA VEGETAL COMO SUBSTITUIÇÃO OU COMPLEMENTO DA PROTEÍNA ANIMAL NA ALIMENTAÇÃO

Jessica Hoffmann Schumacher, Juliana S Duarte, Jandiara F Pavei<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC/Criciúma, SC, Brasil.

As leguminosas são importantes componentes da dieta nos países industrializados e em desenvolvimento, constituindo a principal fonte de proteína para muitas populações ao redor do mundo, especialmente nas regiões onde a disponibilidade de proteína animal ou acesso a essa são escassos. Existem variadas maneiras de se alcançar as necessidades proteicas através dos legumes. Este trabalho caracteriza-se como descritivo e qualitativo e foi baseado em artigos científicos de revisão obtidos por meio de pesquisa bibliográfica. Um único alimento vegetal, se usado como única fonte de proteína, pode ser considerado inadequado. Entretanto, misturas apropriadas de alimentos vegetais são equivalentes a proteína animal em qualidade. As proteínas vegetais in natura são, em geral, menos digeríveis que proteínas animais. Derivados adequadamente processados de soja, entretanto são tão digeríveis quanto as proteínas do ovo. Métodos de processamento podem ter efeitos benéficos ou prejudiciais na qualidade nutritiva das proteínas vegetais. Consumir uma ampla variedade dos alimentos preparados de muitas maneiras diferentes assegura um consumo adequado de aminoácidos. Um estudo foi realizado na Venezuela para incorporação de leguminosas na alimentação de crianças com mais de 6 meses. Foi realizado um trabalho com feijões (*Vigna Sinensis*) e várias fórmulas foram desenvolvidas e três escolhidas: frango como fonte de proteína; substituição parcial do frango por feijões e apenas feijões. A fórmula mista teve maior aceitabilidade e quantidade de proteína excelente, permitindo usar o feijão como extensor do frango e estimulando o consumo do feijão. Além disso, a inclusão de feijão aumenta o teor de fibra da fórmula, o que é desejável do ponto de vista da saúde, uma vez que é recomendado como componente de uma dieta equilibrada. O desenvolvimento desse trabalho possibilitou a ampliação de conhecimentos a respeito da substituição de proteína na alimentação, estendendo as possibilidades de substituições a serem aplicadas na nutrição, seja durante a graduação ou quando profissionais.

**Palavras-chave:** Proteína, Alimentação, Feijão.

**Fonte Financiadora:** UNESC

**Referências:**

JOHNSTON, Patrícia K. Implicações nutricionais das dietas vegetarianas. In: SHILS, ME; OLSON, JA; SHIKE, M; ROSS, AC. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2003. cap. 106, p. 1 – 6.

GUERRA MODERNELL, Marisa et al. Uso de la leguminosa (*Vignasinensis*) como complemento del pollo en una fórmula infantil. ALAN, Caracas, v. 58, n. 3, p. 292-297, sept. 2008.

## Resumo de Pesquisa (concluído)

### **13145 - AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE ÍNDICE GLICÊMICO (IG) E CARGA GLICÊMICA (CG) EM DIABÉTICOS FREQUENTADORES DO PROGRAMA DE AUTO MONITORAMENTO GLICÊMICO CAPILAR (PAMGC) DE UM MUNICÍPIO CATARINENSE**

**Rafaele Bis Dalponte de Sá<sup>1</sup>, Gisele Webber Carlos<sup>1</sup>, Ingrid Dalira Schweigert Perry<sup>1,2</sup>, Marco Antônio da Silva<sup>1</sup>, Ângela Martinha Bongioiolo<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Departamento de Nutrição, Unidade Acadêmica da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, SC

<sup>2</sup>Mestrado Profissionalizante em Saúde Coletiva, Unidade Acadêmica da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, SC

**Introdução:** O Diabetes Mellitus (DM) é um distúrbio metabólico causado pelo defeito na ausência e/ou na diminuição da sensibilidade à insulina. A DM aumenta a prevalência de complicações crônicas associadas à doença e o controle adequado da glicemia pode prevenir e/ou até mesmo retardar o aparecimento dessas complicações. Os carboidratos são a principal fonte de energia para o corpo humano e também um importante preditor da glicemia pós-prandial, portanto monitorar o consumo de sua quantidade e qualidade melhora a sensibilidade da ação da insulina. Suas taxas de absorção variam conforme suas diferentes fontes, sendo que essas variações podem ser avaliadas por intermédio do IG, que se refere à velocidade com que um alimento é digerido e absorvido no trato gastrointestinal, e da CG, que é um medidor do impacto glicêmico da dieta. **Objetivo:** Avaliar o conhecimento sobre IG e CG em diabéticos frequentadores do PAMGC de um município catarinense. **Métodos:** O conhecimento sobre IG e CG foi avaliado por meio de um questionário elaborado pelas pesquisadoras e a situação socioeconômica através do questionário da ABEP, 2015. **Resultados:** Participaram 72 indivíduos portadores de DM frequentadores do PAMGC, sendo 30 adultos e 42 idosos, com idade média de 61 anos e predominância de participantes do sexo feminino (87,5%). A proporção de DM2 (98,6%) foi superior a DM1 (1,4%). Analisando o grau de escolaridade, 57% apresentaram apenas o ensino fundamental I completo e no nível socioeconômico predominou a classe C (77,7%). Quando avaliado o conhecimento dos participantes sobre o significado de IG e CG, apenas 16,7% conhecia, sendo que os mesmos ficaram sabendo por meio de orientações nutricionais, consulta médica, palestras e meios de comunicação. Quando relacionado com a idade e com escolaridade, pôde-se perceber que não houve diferença estatística significativa entre os grupos. **Conclusão:** Neste estudo, foi evidenciada a falta de conhecimento da população referente ao IG e CG, porém, não se pode associar a falta do conhecimento com a baixa escolaridade e com o nível sócio econômico. Entretanto, como esses resultados representaram apenas uma pequena parte da população diabética, sugere-se mais estudos com grupos populacionais maiores para melhores conclusões.

**Palavras-chave:** Diabetes Mellitus, Índice Glicêmico, Carga Glicêmica.

#### **Referências:**

BUYKEN, A. E. et. al. Glycemic index in the diet of European outpatients with type 1 diabetes: relations to glycosylated hemoglobin and serum lipids. *Am. J Clin. Nutr.*, v. 73, p. 574–581, 2001.



CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

DE MARIA, C. A. B.; MOREIRA, R. F. A.; MARCÍLIO, R. Bioquímica do diabetes melito. 1. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2011.

DIAS, V. M. et. al. Influência do índice glicêmico da dieta sobre parâmetros antropométricos e bioquímicos em pacientes com diabetes tipo 1. Arq. Bras. Endocrinol. Metab., Rio Janeiro, v. 54, n. 9, out. 2010.

FINLEY, C. E. et. al. Glycemic Index, Glycemic Load, and Prevalence of the Metabolic Syndrome in the Cooper Center Longitudinal Study. J. Am. Diet. Assoc, v. 110, n. 12, dec. 2010.

GUTTIERRES, A. P. M.; ALFENAS, R. C. G. Efeitos do Índice Glicêmico no Balanço Energético. Arq. Bras. Endocrinol. Metab., Viçosa, MG, v. 51, n. 3, 2007.

OLIVEIRA, Jose Egídio Paulo de; VENCIO, Sergio (Org.). Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2014/2015. Sociedade Brasileira de Diabetes. São Paulo: AC Farmacêutica, 2015.

PEREIRA, I. B. et al. Associação entre índice glicêmico e carga glicêmica dietéticos e síndrome metabólica em idosos. Rev. Bras. Geriatr. Gerontol., Rio de Janeiro, v. 15, n. 3, 2012.

SILVA, F. M. et al. Papel do índice glicêmico e da carga glicêmica na prevenção e no controle metabólico de pacientes com diabetes melito tipo 2 Arq. Bras. Endocrinol. Metab., Porto Alegre, v. 53, n. 5, 2009.



## Resumo de Pesquisa (concluído)

### 13288 - RISCO DE DESNUTRIÇÃO EM PACIENTES COM CÂNCER DO TRATO GASTROINTESTINAL: EFETIVIDADE DE DIFERENTES MÉTODOS DE DIAGNÓSTICO

**Luana Stangherlin<sup>1</sup>, Taise Pedroso de Barros<sup>1</sup>, Ângela Martinha Bongioiolo<sup>1</sup>, Marco Antonio da Silva<sup>1</sup>, Kamila Castro<sup>2</sup>, Ingrid Schweigert Perry<sup>1,3</sup>**

<sup>1</sup>Departamento de Nutrição, Unidade Acadêmica da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, SC.

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

<sup>3</sup>Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva, Unidade Acadêmica da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, SC

A desnutrição, causada pelo câncer no trato gastrointestinal (TGI), muitas vezes diagnosticada em fases mais avançadas, acarreta maiores complicações, contribuindo para maior tempo de internação, menor qualidade de vida e sobrevida. Protocolos de avaliação nutricional são importantes, tendo em vista, terapêutica nutricional precoce. Objetivando avaliar o risco de desnutrição em pacientes com câncer do TGI e a efetividade de métodos de diagnóstico comparativamente à avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Paciente (ASG-PPP), foi feito estudo transversal, com 148 pacientes internados no hospital São José, Criciúma, SC e avaliados pela ASG-PPP, Questionário Nutricional Simplificado de Apetite (QNSA), Índice de Massa Corporal (IMC), prega cutânea tricipital (PCT), circunferência do braço (CB) e área muscular do braço (AMB). Pela ASG-PPP, 47,3% apresentaram risco de desnutrição e 20,9% desnutrição grave, ambos associados ao sexo masculino. Pela ASG-PPP, o IMC foi significativamente maior nos pacientes classificados como bem nutridos de ambos os sexos; a AMB foi menor nos pacientes classificados como desnutridos; a CB mostrou capacidade discriminatória para os pacientes bem nutridos; não houve diferença nas medias da PCT; QNSA apresentou escores menores em pacientes do sexo masculino desnutridos, relativamente aos pacientes em risco e bem nutridos. Conclui-se que há capacidade discriminatória relativa às classificações bem nutrido e desnutrido em todos os métodos (CB, AMB, IMC e QNSA), à exceção da PCT; entre bem nutrido e em risco nutricional pelos métodos (CB, AMB, IMC e QNSA), com exceção da PCT; 3. Capacidade discriminatória entre as três classificações (bem nutrido, em risco nutricional e desnutrido) para o IMC, CB e QNSA. Os resultados desses últimos métodos, a despeito de não terem sido reproduzíveis em pacientes do sexo feminino, apresentaram efetividade na detecção de risco nutricional.

**Palavra-chave:** Câncer. Desnutrição. Avaliação Nutricional.

**Fonte financiadora:** UNESC e PIC 170.

## Resumo de Pesquisa (concluído)

### 13447 - Gestantes Adolescentes: Classe Social, Percepção do Aleitamento Materno e Alimentação Complementar

Tayná Magagnin<sup>1</sup>, Ana DD<sup>1</sup>, Guimarães PRV<sup>1</sup>, Santos CMS<sup>1</sup>, Ribeiro RSV<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Curso de Nutrição, Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, Brasil.

<sup>2</sup>Curso de Enfermagem, Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Brasil.

No Brasil, o consumo alimentar de adolescentes grávidas tem sido considerado inadequado em relação à energia e a diversos nutrientes, que podem favorecer o desenvolvimento de distúrbios nutricionais na mãe ou no concepto. Outro fator é a percepção sobre aleitamento materno e alimentação complementar, pois para favorecer o desenvolvimento infantil o leite materno tem demonstrado ser o melhor alimento, trazendo benefícios para mãe e filho. Assim, constata-se a importância de uma assistência integral às gestantes adolescentes, que contemple além de o pré-natal de qualidade, a atenção humanizada no parto e puerpério. Este trabalho teve como objetivo avaliar o consumo alimentar e estado nutricional de gestantes adolescentes, atendidas em uma unidade de saúde de referência em pré-natal de risco na cidade de Criciúma, Santa Catarina, Brasil. Pesquisa descritiva, qualitativa e transversal. A população investigada foram gestantes adolescentes com idade de 12 a 18 anos. A metodologia consistiu por meio de entrevistas, através de questionários sobre, perfil socioeconômico, percepção do aleitamento materno e alimentação complementar. Participaram deste estudo 33 gestantes adolescentes, em que a grande maioria pertence à classe social D-E. Este estudo mostra que houve uma preeminência de gestantes que pararam de estudar, devido à gravidez. A respeito da percepção do aleitamento materno todas afirmaram que o leite materno é importante para o bebê, mas não foram todas as gestantes que relataram ser importante amamentar exclusivamente até os 6 meses de idade. Sobre a alimentação complementar, as gestantes afirmaram que alimentos como sucos artificiais, chás e doces, podem ser oferecidos ao bebê. Concluímos que é de extrema importância a efetividade multiprofissional, na unidade de saúde para uma atenção humanizada as gestantes adolescentes e suas famílias. A unidade de saúde disponibiliza vários serviços importantes, mas ainda outros aspectos do pré-natal devem ser interpretados, como o trabalho em grupo, e atenção ao puerpério.

**Palavras-chave:** gestante adolescente, aleitamento materno, estado nutricional.

**Fonte financiadora:** Não apresenta.



## Resumo de Extensão (concluído)

### **13517 - ATENÇÃO MULTIDISCIPLINAR A SAÚDE DO IDOSO E O GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA**

**Gisele Webber Carlos<sup>1</sup>; Dalana Lopes<sup>2</sup>; Jadna Silva de Oliveira<sup>1</sup>; Flávia Pacheco Raupp<sup>1</sup>; Jessica Mello Cittadin<sup>1</sup>; Luana Mazzuco<sup>1</sup>; Thaine Sheffer Rodrigues<sup>1</sup>; Neiva Junkes<sup>3</sup>; Paula Rosane Vieira Guimarães<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Acadêmicas 7ª fase do Curso de Nutrição - Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, Brasil.

<sup>2</sup>Acadêmica 3ª fase do Curso de Nutrição - Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, Brasil.

<sup>3</sup>Docente do Curso de Enfermagem - Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, Brasil.

<sup>4</sup>Docente do Curso de Nutrição - Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, Brasil.

Introdução: Proposta inserida no Programa de Atendimento Multidisciplinar a Saúde do Idoso (PAMSI), como extensão UNESC. Parte do princípio da multidisciplinaridade tendo por objetivo comum o envelhecimento saudável. O Ministério da Saúde define que a alimentação saudável contribui para a promoção da saúde e para a prevenção de doenças, neste sentido a orientação nutricional deve ser um dos componentes da atenção à saúde da pessoa idosa. O objetivo desta ação de educação alimentar e nutricional foi apresentar o Guia para alimentação da população brasileira pelos 10 passos para uma alimentação adequada e saudável. Metodologia: Ação de atividade contínua e pontual prevista no projeto. Para esta ação educativa o grupo de idosos ( $\pm 120$ ) foi dividido em dois e aconteceu em momentos diferentes no mesmo dia. Foram abordados dois temas, neste resumo abordaremos o novo guia alimentar para população brasileira. O Guia Alimentar foi apresentado em forma de slides perfazendo os 10 passos. A cada passo proposto pelo Guia Alimentar os idosos eram questionados e suscitado debate. Ao final cada um recebeu um panfleto com os 10 passos para uma alimentação adequada e saudável. Participaram no primeiro encontro 19 idosos e no segundo 23. Experiência de extensão: O projeto de extensão objetiva a educação em saúde com foco no diálogo e troca de informações. Os passos apresentados foram: 1. Fazer de alimentos in natura ou minimamente processados a base da alimentação; 2. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias; 3. Limitar o consumo de alimentos processados; 4. Evitar o consumo de alimentos ultra processados; 5. Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e sempre que possível, com companhia; 6. Fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos in natura ou minimamente processados; 7. Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias; 8. Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece; 9. Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora; 10. Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais. O Guia Alimentar afirma que existem muitas razões para se evitar o consumo dos alimentos classificados como ultraprocessados, pois sua composição nutricional leva ao consumo excessivo de calorias, tendem a ser pobres em fibras, podem apresentar alto teor de sódio e/ou serem ricos em açúcares e gorduras. Conclusão: O grupo ficou satisfeito com a apresentação do Guia Alimentar. Houve grande troca de conhecimento e os idosos se mostraram



preocupados com sua alimentação e sua saúde. Esta experiência de extensão permite ao mesmo tempo aos acadêmicos, aproximações da teoria com a prática e aos idosos participantes, promove uma interligação com o conhecimento que vai atender suas demandas.

**Palavras-chave:** Alimentação, Promoção, Idoso.

**Fonte financiadora:** Extensão/UNESC.

**Referencias:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção à Saúde da Pessoa Idosa e Envelhecimento. Distrito Federal, 2010. 46 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Envelhecimento e saúde da pessoa idosa. Secretaria de Atenção à Saúde –2006. 192 p. il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica, n. 19)

BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentação saudável para a pessoa idosa. Um manual para profissionais de saúde. Brasília, DF. 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, DF, 2014.

## Resumo de Pesquisa (concluído)

### 13557 - DIABETES MELLITUS: A PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA ENTRE PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE AUTO MONITORAMENTO GLICÊMICO CAPILAR (PAMGC) DE UM MUNICÍPIO SUL CATARINENSE.

**Gisele Webber Carlos<sup>1</sup>; Rafeale Bis Dalponte de Sá<sup>1</sup>; Ingrid Dalira Schweigert Perry<sup>1,2</sup>; Marco Antonio da Silva<sup>1</sup>, Angela Martinha Bongioiolo<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Departamento de Nutrição, Unidade Acadêmica da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, SC

<sup>2</sup>Mestrado Profissionalizante em Saúde Coletiva, Unidade Acadêmica da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, SC

**Introdução:** O diabetes Mellitus (DM) é um distúrbio crônico caracterizado por comprometimento do metabolismo da glicose, com alterações no metabolismo de carboidratos, proteínas e lipídeos, aumentando a prevalência de complicações crônicas associadas à doença, dentre as principais complicações estão a síndrome metabólica (SM). A SM pode estar associada ao avanço da idade e, apesar de ainda não ter sido completamente esclarecida, sabe-se que a soma de fatores como a obesidade central, resistência insulínica, inflamação, fatores genéticos e ambientais, assim como o tabagismo, inatividade física e uma dieta inadequada com o consumo elevado de carboidratos, gorduras saturadas e pobres em fibras alimentares, está relacionada com o seu surgimento. **Objetivo:** Avaliar a presença de síndrome metabólica em diabéticos frequentadores do PAMGC de um município catarinense. **Métodos:** Foram verificados os dados bioquímicos (Glicemia, Triglicerídeos e HDL-c) e pressão arterial por meio da análise dos prontuários. Classificados conforme SBC, 2005, e a aferição da circunferência da cintura. **Resultados:** Participaram 65 indivíduos portadores de DM frequentadores do PAMGC, sendo 27 adultos e 38 idosos, com idade média de 61 anos e predominância de participantes do sexo feminino (87,5%). Predominou DM tipo 2 com 98,6% da amostra, sendo 86,1% portadores de Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) em tratamento medicamentoso e 86,7% apresentaram valores de circunferência da cintura acima da normalidade, assim como presença de hipercolesterolemia e HDL-c baixo. A maioria dos participantes (95,4 %) apresentou a SM, estando presente em 92,5% dos adultos e 97,3% dos idosos. **Conclusão:** Neste estudo, foi evidenciada a associação de complicações metabólicas, como a SM, em portadores de DM, uma vez que os indivíduos participantes apresentaram fatores relevantes para o desenvolvimento das mesmas, apontando peso elevado e conseqüentemente elevada CC e presença de HAS e resistência a insulina.

**Palavras-chave:** Diabetes Mellitus, Complicações Metabólicas, Síndrome Metabólica.

#### **Referências:**

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

GOLDMAN, L.; AUSIELLO, D. (Ed.). Cecil medicina. 23. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. v. 2



---

PEREIRA, I. B. et al. Associação entre índice glicêmico e carga glicêmica dietéticos e síndrome metabólica em idosos. Rev. Bras. Geriatr. Gerontol., Rio de Janeiro, v. 15, n. 3, 2012.

SANTOS, C. R. B. et al. Fatores dietéticos na prevenção e tratamento de comorbidades associadas à síndrome metabólica. Rev. Nutr., Campinas, v. 19, n. 3, maio/jun. 2006

SBC. I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e tratamento da Síndrome Metabólica 2005. Arq. Bras. Cardiol., v. 84, abril 2005. Supl. 1



## Resumo de Relato de Ensino (concluído)

### 13628 - PROMOÇÃO DE SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA EM GRUPOS ABERTOS DA AFASC

**Sandra Klima<sup>1</sup>, Rita Suseslaine Vieira Ribeiro<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Nutricionista residente do programa de residência multiprofissional da UNESC, Criciúma, Brasil.

<sup>2</sup>Professora Msc, coordenadora do curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, Brasil.

A AFASC atende de forma direta e indireta, aproximadamente, 30 mil pessoas por mês, distribuídas em seus programas de educação infantil, assistência social, clubes de mães, grupos de idosos, serviço para crianças e adolescentes de 6 a 17 anos e, também, com ginástica nos bairros. A associação Feminina de Assistência Social de Criciúma (AFASC), foi fundada em 5 de junho de 1973, Constitui-se de uma entidade não governamental, de caráter filantrópico, sem fins lucrativos. Ao longo de seus 40 anos de existência, a entidade vem desenvolvendo um programa integrado e dirigido de assistência social e educação básica, especialmente, ao atendimento das necessidades da mulher, do idoso, da criança e do adolescente. O programa Afasc Ritmo e Saúde foi criado na instituição com o objetivo de levantar a autoestima das famílias criciumenses, assim como garantir um trabalho de prevenção. Com ginásticas orientadas por profissionais e estagiários de Educação Física e exercícios com fisioterapeutas, além de orientações através de encontros de educação em saúde que era realizado por estagiaria de nutrição, consegue-se evitar diversas doenças causadas pelo sedentarismo e más hábitos alimentares. As atividades são realizadas em 67 bairros de Criciúma, com 2.267 alunos. Os horários nos bairros variam, mas a grande maioria inicia as atividades às 19 horas. As aulas são realizadas duas vezes por semana, sendo um dia da semana ginástica e no outro dia fisioterapia. Todos os anos os alunos ainda recebem camiseta do serviço. Além da presença nos bairros, a Afasc ainda conta com o programa diariamente no Parque das Nações. Lá são feitas aulas de ginástica, fisioterapia, caminhada orientada e treinamento funcional e atividades de nutrição. Os encontros de educação em saúde foram desenvolvidos com a realização de educação em saúde em todos os bairros dessa forma realizado 2 encontros de educação em saúde em cada bairro, o encontro acontecia ao final da atividade física, os participantes permaneciam no centro comunitário onde era realizado as atividades, desta forma ocorria os encontros com duração de 30 minutos no período noturno, onde eram discutidos com o grupo questões de saúde mediado por estagiaria acadêmica do curso de nutrição, no primeiro encontro o tema trabalhado foi hidratação, e o segundo encontro foi sobre os 10 passos da alimentação saudável, onde os participantes tiravam suas dúvidas de maneira dialogada. Pode-se observar que 98% dos participantes eram mulheres de diversas idades, com isso se confirma a pouca participação do homem em atividades de educação em saúde e atividade física oferecidos na comunidade, observou-se ainda que 80% das pessoas que procuram essas atividades já se encontravam com sobrepeso ou obesidade, e relatavam melhora de humor e disposição para realizar atividades que antes parecia, mais trabalhosa e cansativa, com esses resultados quem se beneficia também é a atenção básica que consegue uma recuperação do estado nutricional dos seus usuários que tem essas atividades semanalmente nos bairros. O trabalho de promoção de saúde oferecido pela Afasc contribui muito para a saúde dos indivíduos do município de Criciúma, sendo esta uma



---

iniciativa que auxilia na redução das doenças crônicas, na ampliação do conhecimento e na melhora da qualidade de vida da população, dessa maneira esse projeto tende a crescer aproximando cada vez mais a população dos serviços prestados pela associação.

**Palavras-chave:** Promoção, Saúde, Ações em saúde.

**Fonte financiadora:** AFASC - associação Feminina de Assistência Social de Criciúma, UNESC, Universidade do extremo sul catarinense.



## Resumo de Extensão (concluído)

### 14001 - Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar

**Tayna Magagnin<sup>1</sup>, Kelly Gaspar da Silva<sup>1</sup>, Heidy Andrade<sup>1</sup>, Fabiane Maciel Fabris<sup>1</sup>, Janete Triches<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Curso de Nutrição, Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, Brasil.

<sup>2</sup>Curso de Direito, Unidade Acadêmica de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, Brasil.

O Projeto de Extensão “Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar”, tem como finalidade proporcionar o desenvolvimento de ações para criar alternativas voltadas a jovens e adultos de baixo nível socioeconômico se integrarem à sociedade e ao mercado de trabalho, com uma adequada qualificação profissional. Com propósito de oferecer programações com estrutura curricular e carga horária compatível, e propiciar aos participantes, uma formação ampla, que ultrapasse a dimensão estritamente técnica. Portanto, almeja-se que novas perspectivas se abram através do projeto proposto, e que o público beneficiado possa atuar no setor alimentício que se amplia e toma outras conformações no que se refere ao processo de trabalho, que se aproxima cada vez mais com as temáticas de alimentação e nutrição, e ainda com a segurança alimentar e nutricional. Através das atividades de extensão universitária os acadêmicos, professores e comunidade, recebem oportunidades para criarem um espaço de troca de saberes e informações. O objetivo é fornecer as ferramentas necessárias para atuar como cozinheiros (as), tornando-se manipuladores de alimentos em diferentes tipos de estabelecimentos alimentícios, qualificando jovens e adultos de comunidades carentes para o bom desempenho no mercado de trabalho, bem como trabalhar em unidades de alimentação e nutrição institucionais ou comerciais. O projeto neste primeiro semestre foi realizado no Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) Tereza Cristina, na cidade de Criciúma, SC. Consistiu na realização de aulas práticas e teóricas sobre técnicas de culinária e gastronomia, com ênfase também na questão de segurança alimentar, visando incorporação de boas práticas na fabricação e higiene dos alimentos, conforme estabelece a ANVISA através da resolução RDC n.º 216/2004. As aulas foram realizadas duas vezes por semana, com carga horária total de sessenta (60) horas. Este Projeto mostrou-se fundamental para formação e aperfeiçoamento das participantes, pois têm aparecido bons resultados no desempenho das alunas, logo que, observamos melhor entendimento sobre nutrição, higiene e boas práticas na manipulação dos alimentos. Obtidos estes dados, através de atividades práticas e teóricas, por meio da aplicação de relatórios e avaliações escritas. Portanto, agregou oportunidades as merendeiras dos CRAS do município, que foram as contempladas neste primeiro momento, pois através de relatos das participantes e direção dos CRAS, proporcionou o apoio necessário para o bom desempenho nos locais onde já atuam, para o mercado de trabalho e na produção alimentícia.

**Palavras-chave:** curso de culinária, nutrição, boas práticas na manipulação dos alimentos, segurança alimentar.

**Fonte financiadora:** UNESC.



## Resumo de Pesquisa (concluído)

### **14082 - AVALIAÇÃO DO TRATAMENTO COM VITAMINA D SOBRE O PERFIL LIPÍDICO E GLICÊMICO EM PACIENTES COM DIABETES TIPO 2**

**Valeska Paulo Fernandes<sup>1</sup>, Gabriela Fagundes<sup>1</sup>, Adriani Damiani Paganini<sup>1</sup>, Tamires Pavei Macan<sup>1</sup>, Paula Rohr<sup>1</sup>, Fraciane Rodrigues da Rocha<sup>2</sup>, Luciane Ceretta<sup>3</sup>, Vanessa Moraes da Andrade<sup>1</sup>**

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

<sup>2</sup>Laboratório de Fisiologia e Bioquímica de Exercício – LAFIBE, Programa de Pós-Graduação em Ciência da Saúde, Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) – Criciúma, SC – Brasil.

<sup>3</sup>Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) – Criciúma, SC – Brasil.

O estilo de vida que adotamos pode ser um dos fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Alguns dos fatores de riscos que levam a essas doenças caminham junto com a obesidade. Sabe-se que o descontrole metabólico consequente do diabetes Mellitus tipo 2 (DM2) está relacionado a um quadro de síndrome metabólica e que a vitamina D apresenta efeitos benéficos para a homeostase glicêmica. Assim, quando há dificuldade de alcançar os níveis plasmáticos de vitamina D, a suplementação desta vitamina se faz necessária. Este estudo avaliou a influência do tratamento com vitamina D sobre parâmetros bioquímicos avaliados em pacientes com DM2. Foram avaliados 79 pacientes com DM2, recrutados a partir do acesso aos prontuários armazenados nas Clínicas Integradas da UNESC. Os participantes receberam suplementação 4000UI de vitamina D3 por dia durante 8 semanas. Todas as amostras sanguíneas foram coletadas em 3 ocasiões, na semana 0, 8 e 12 para a realização de análises bioquímicas. Podemos constatar que os níveis séricos de ambos os parâmetros de HDL foram estatisticamente menores em relação aos grupos tratados por 8 semanas com vitamina D quando comparado à primeira coleta sem tratamento, sendo que esses valores se mantiveram até 4 semanas após o término do tratamento. Antes de iniciar a suplementação de vitamina D 78% dos sujeitos tinham insuficiência em vitamina D, de acordo com EUA Endocrine Society. Nossos resultados mostraram um aumento significativo nos níveis plasmáticos de 25 (OH) D, após 8 semanas de suplementação de vitamina D4000 UI / dia, bem como uma redução dos níveis de glicemia de jejum nestes pacientes. Mesmo depois do final do tratamento e diminuição dos níveis de plasma de 25 (OH) D, os níveis sanguíneos de glicose se mantiveram reduzidos. Os níveis de insulina também mostraram diferenças significativas após o tratamento e, a partir desses resultados pode ser calculado o modelo de homeostase de avaliação da atividade das células  $\beta$  e o índice de resistência à insulina (HOMA-IR). Os resultados HOMA-IR mostraram uma melhoria da resistência à insulina depois de 4 semanas após o final do tratamento e houve um aumento dos valores de HOMA-p obtidos a partir dos três pontos de tempo, e uma diferença significativa entre os valores obtidos na linha de base e depois de 8 semanas de tratamento. Em conclusão, a suplementação de vitamina D resultou numa melhoria no perfil de glicose e de lipídios de indivíduos com DM2. Além disso, pode ser visto que os efeitos de suplementação podem ser diferentes de acordo com o grau de deficiência.



**Palavras-chave:** diabetes mellitus, vitamina D, síndrome metabólica, índice glicêmico e lipídico.

**Fonte financiadora:** UNESC e CNPq