



ANAIS DO **NUTRISUMMIT**

— SIMPÓSIO DE NUTRIÇÃO —

Organização
Bruna da Costa Viana Oliveira

Rio Branco, Acre,
28 e 29 de agosto de 2026.



Edufac

Organização
Bruna da Costa Viana Oliveira

ANAIS DO NUTRISUMMIT – SIMPÓSIO DE NUTRIÇÃO

Rio Branco, Acre, 28 e 29 de agosto de 2026.



Edufac



Anais do Nutrisummit – Simpósio de Nutrição

Bruna da Costa Viana Oliveira (org.)

ISBN 978-85-8236-186-3 • Feito Depósito Legal

Copyright©Edefac 2026

Editora da Universidade Federal do Acre (Edefac)

Rod. BR 364, Km 04 • Distrito Industrial

69920-900 • Rio Branco • Acre // edufac@ufac.br



Diretora da Edefac

Nattércia Lima Damasceno

Coordenadora-Geral da Edefac

Ângela Maria Poças

Conselho Editorial (Consedufac)

Alanderson Alves Ramalho, Alcides Loureiro Santos, Ângela Maria Poças (Vice-Presidente), Carlos Eduardo Garção de Carvalho, Cláudio Luiz da Silva Oliveira, Daniel Queiroz de Sant'Ana, Ewerton Ortiz Machado, Giselle Xavier d'Ávila Lucena, José Mauro Souza Uchôa, Karlla Barbosa Godoy, Leonardo Lani de Abreu, Manoel Coracy Saboia Dias, Nattércia Lima Damasceno (Presidente), Pierre André Garcia Pires, Rosane Garcia Silva, Vagne de Melo Oliveira

Coordenadora Comercial

Ormifran Pessoa Cavalcante

Serviços de Editoração

Ormifran Pessoa Cavalcante

Rivanda dos Santos Nogueira

Projeto Gráfico • Arte da Capa

Bruna da Costa Viana Oliveira

A revisão textual e das normas técnicas são de responsabilidade dos autores.

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central da Ufac

S612 Simpósio de Nutrição (28 e 29 de agosto de 2026: Rio Branco, AC).
 Anais do NutriSummit - Simpósio de Nutrição / Organizado por Bruna da
 Costa Viana Oliveira. - Rio Branco: Editora da Universidade Federal do Acre -
 Edefac, 2026.
 38 p.: il.

ISBN 978-85-8236-186-3.
Digital.

1. Nutrição. 2. Alimentação e saúde. 3. Formação profissional. 4. Borracha.
I. Oliveira, Bruna da Costa Viana (org.). II. Título.

CDD: 613

REALIZAÇÃO

Universidade Federal do Acre – Ufac
Pró-Reitoria de Graduação – Prograd
Pró-Reitoria de Extensão e Cultura – Proex
Curso de Bacharelado em Nutrição

COORDENAÇÃO GERAL

Eline Messias de Oliveira

COMISSÃO ORGANIZADORA

Docentes e técnicos

Andrea Rodrigues de Jesus Côta
Bruna da Costa Viana Oliveira
Eber Telmo Cabanillas Suarez
Janaína Nonata da Silva
Katiúscia Shirota Imada Suellem Maria
Bezerra de Moura Rocha

Discentes

Abraão Fernandes Taveira
Diogo do Nascimento Teixeira
Érica de Paiva
Eveliny da Silva Cruz Gabrielle dos
Santos Rodrigues
Lauane Rodrigues Saraiva
Luan Lucas de Lima Bessa
Maria Eduarda Alves Anute
Rakelly Andrade da Silva

COMISSÃO CIENTÍFICA

Bruna da Costa Viana Oliveira
Eline Messias de Oliveira
Janaína Nonata da Silva

COMISSÃO AVALIADORA

Eline Messias de Oliveira
Emerson da Silva Pamplona Júnior
Juliana Aragão Silva
Katiúscia Shirota Imada
Maria Beatriz de Arruda
Orivaldo Florêncio de Souza
Oyatagan Levy Pimenta
Yara de Moura Magalhães Lima
Tatiane Dalamaria
Suellem Maria Bezerra de Moura Rocha

APRESENTAÇÃO

O NutriSummit 2026 – Simpósio de Nutrição, realizado nos dias 28 e 29 de agosto de 2026, constituiu-se como um espaço de encontro, formação, diálogo e difusão do conhecimento no campo da Alimentação e Nutrição. Vinculado à Universidade Federal do Acre (Ufac), o evento foi concebido com a perspectiva de aproximar a comunidade acadêmica, profissionais e egressos, promovendo a articulação entre ensino, pesquisa, extensão e prática profissional e favorecendo a reflexão sobre os desafios contemporâneos e as múltiplas possibilidades de atuação do nutricionista.

Em um cenário marcado por constantes transformações científicas, tecnológicas, sociais e profissionais, iniciativas dessa natureza assumem especial relevância para a formação universitária. Mais do que proporcionar a atualização de conhecimentos, o NutriSummit buscou estimular a troca de experiências, o pensamento crítico e a aproximação entre os conhecimentos construídos no ambiente acadêmico e as demandas encontradas nos diferentes contextos de atuação em saúde, alimentação e nutrição.

A programação científico-acadêmica foi estruturada de forma a contemplar diferentes perspectivas da profissão. Entre os temas abordados estiveram a atuação da Nutrição no Serviço de Atenção Domiciliar (SAD), as estratégias nutricionais aplicadas ao emagrecimento e à hipertrofia, a Vigilância Sanitária de Alimentos e as possibilidades e implicações do uso da Inteligência Artificial na Nutrição, incluindo pesquisa, redes sociais, ética e atendimento clínico. Essa diversidade temática contribuiu para ampliar o olhar sobre a Nutrição enquanto campo científico e profissional, evidenciando sua interface com a assistência à saúde, a produção e o controle de alimentos, a inovação tecnológica e as transformações que atravessam o exercício profissional contemporâneo.

Outro aspecto relevante do NutriSummit 2026 foi a valorização das trajetórias profissionais construídas a partir da formação universitária. As mesas intituladas “Da UFAC ao mercado de trabalho: trajetórias que inspiram” reuniram egressos em diferentes momentos da programação, criando oportunidades para compartilhar experiências de inserção profissional, percursos formativos e vivências posteriores à graduação. Esse movimento contribuiu para fortalecer os vínculos entre universidade, egressos e estudantes e permite que a formação acadêmica seja discutida à luz das experiências concretas vivenciadas nos diversos espaços de atuação do nutricionista.

O evento também abriu espaço para a produção e divulgação científica, possibilitando a submissão e avaliação de trabalhos e o compartilhamento de pesquisas, experiências e conhecimentos com a comunidade acadêmica e profissional da Nutrição, conforme previsto na chamada de submissão do próprio evento. A apresentação dos trabalhos representa uma dimensão fundamental do NutriSummit, na medida em que reconhece estudantes, docentes, pesquisadores e profissionais como participantes ativos da construção e da circulação do conhecimento.

A valorização da produção intelectual também esteve presente por meio da divulgação de obras relacionadas à área de Alimentação e Nutrição. A programação contemplou o lançamento da obra “Fundamentos e Horizontes da Nutrição: Dimensões Científicas, Políticas e Sociais no Brasil”, de Alanderson Alves Ramalho, e a apresentação da obra “Comida de Verdade para Crianças Curiosas”, de Bruna da Costa Viana Oliveira. Dessa forma, o evento incorporou diferentes formas de produção e comunicação do conhecimento, abrangendo tanto trabalhos científicos, quanto materiais voltados à formação e à Educação Alimentar e Nutricional.

Os Anais do NutriSummit 2026 materializam parte desse percurso. Sua publicação tem como finalidade registrar, organizar e divulgar a produção científica selecionada para apresentação durante o Simpósio, ampliando o alcance dos conhecimentos compartilhados no evento e possibilitando sua consulta posterior por estudantes, docentes, pesquisadores, profissionais e demais interessados. Ao transformar as contribuições apresentadas em um registro permanente, os Anais ultrapassam a temporalidade do encontro presencial e passam a integrar a memória científico-acadêmica desta edição.

A publicação também representa o reconhecimento do trabalho desenvolvido pelos autores, orientadores, avaliadores, membros das comissões e demais participantes envolvidos na construção do evento. Cada resumo aqui reunido expressa um processo de investigação, reflexão, formação ou experiência acadêmico-profissional e, em conjunto, os trabalhos evidenciam a diversidade de objetos, abordagens e campos que compõem a Nutrição.

Espera-se, portanto, que estes Anais não sejam compreendidos apenas como um registro documental do NutriSummit 2026, mas como um instrumento de difusão científica, formação acadêmica e valorização da produção de conhecimento em Alimentação e Nutrição. Ao preservar e tornar acessíveis as contribuições apresentadas durante o evento, esta publicação reafirma o compromisso da Universidade com a formação qualificada, com a produção e socialização do conhecimento e com o fortalecimento do diálogo entre universidade e sociedade.

A organizadora.

NOTA DA ORGANIZADORA

Os trabalhos publicados nos Anais do NutriSummit 2026 – Simpósio de Nutrição correspondem aos resumos submetidos, avaliados e selecionados para apresentação no evento.

O conteúdo científico, originalidade, veracidade das informações, autoria, citações e referências, bem como o cumprimento dos aspectos éticos e legais aplicáveis às pesquisas, são de responsabilidade exclusiva dos respectivos autores. Os conceitos, informações, dados, resultados e opiniões expressos nos resumos publicados nestes Anais são de inteira responsabilidade de seus respectivos autores.

A publicação dos trabalhos não implica concordância da Universidade Federal do Acre (Ufac), das comissões do evento ou dos avaliadores com as opiniões, interpretações e conclusões apresentadas.

Para assegurar a uniformidade da publicação, a organização dos Anais poderá realizar ajustes de caráter exclusivamente editorial e de formatação, sem alteração do conteúdo científico, dos resultados ou das conclusões dos trabalhos.

Estes Anais constituem o registro da produção científico-acadêmica apresentada no NutriSummit 2026, contribuindo para sua preservação e divulgação junto à comunidade acadêmica e profissional.

SUMÁRIO

RESUMOS POR ÁREA TEMÁTICA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Curso de Formação de Açougueiros e Boas Práticas: relato de experiência em Alimentação Coletiva 11

Produção, Gestão e Promoção da Alimentação Saudável: vivência no estágio supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição 12

Projeto Mini Nutri-Gourmet: combate ao desperdício por meio do aproveitamento integral do melão (*Cucumis melo* L.) 13

Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no Ambiente Hospitalar: relato de experiência..... 14

CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Quem aprende e quem cozinha? Relações de gênero e habilidades culinárias entre universitários 16

Seletividade alimentar para além da infância: impactos na qualidade da alimentação e no estado nutricional na adolescência e vida adulta..... 17

EPIDEMIOLOGIA, SAÚDE COLETIVA E POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Análise de desertos e pântanos alimentares na cidade de Rio Branco (AC) 19

Correlação entre estresse percebido e qualidade da dieta em estudantes universitários da Universidade Federal do Acre: Estudo Brazuca COVID 20

Desafios e adequação da alimentação escolar em escolas de tempo integral da Região Norte: uma revisão de literatura 21

Desertos e pântanos alimentares na Amazônia: desigualdades no acesso à alimentação saudável 22

Entre a biodiversidade e o cardápio: presença e potencial nutricional de plantas alimentícias não convencionais na alimentação escolar do Acre 23

Muito além dos nutrientes: entre territórios, políticas públicas e o Direito Humano à Alimentação Adequada 24

Obesidade em adultos acompanhados pelo SISVAN em Sena Madureira, Acre, em 2025 25

Promoção da alimentação saudável e sustentável na infância: relato de experiência fomentado no Guia Alimentar. 26

Promovendo hábitos saudáveis e prevenção da cárie dentária: relato de experiência em Saúde Pública Escolar 27

Tradição e industrialização na alimentação da Região Norte do Brasil: análise do consumo alimentar segundo renda 28

Horta pedagógica como estratégia de Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar: um relato de experiência 29

Comida de verdade, abordagens distintas: comparação das diretrizes alimentares vigentes nos Estados Unidos e no Brasil 30

NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA

Desenvolvimento de protocolo ilustrado de orientações nutricionais para cuidadores e pacientes não alfabetizados na atenção domiciliar 32

Instrumentos de avaliação do estigma do peso e atitudes alimentares: uma síntese integrativa 33

Compostos fitoquímicos na modulação metabólica e inflamatória em indivíduos com obesidade: uma revisão sistemática 34

Alimentação materna durante a gestação e sua associação com desfechos maternos, fetais e neonatais: uma revisão sistemática 35

Distribuição da ingestão proteica ao longo do dia entre idosos brasileiros: análise da POF 2017–2018 36

Suplementação nutricional como estratégia complementar no manejo da fibromialgia 37

RESUMOS

POR ÁREA TEMÁTICA



ALIMENTAÇÃO COLETIVA



CURSO DE FORMAÇÃO DE AÇOUQUEIROS E BOAS PRÁTICAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Samilly Vitória Mota de Góis¹; Karen de Souza Lima¹; Tatiane Dalamaria¹

¹ Universidade Federal do Acre, Centro de Ciências da Saúde e do Desporto, Curso de Bacharelado em Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil

E-mail do autor principal/correspondente:

samillyvictoria@gmail.com

Introdução: As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos compreendem procedimentos essenciais para garantir a qualidade, higiene e segurança dos alimentos, prevenindo contaminações e Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). No setor de açougue, esses cuidados são fundamentais devido à manipulação de produtos cárneos e à necessidade de controle de higiene, temperatura e contaminação cruzada. Este trabalho objetiva apresentar um relato de experiência vivenciado durante o estágio de Alimentação Coletiva em uma rede varejista de Rio Branco, Acre, a partir da participação no Curso de Formação de Açouqueiros.

Métodos: O curso teve duração de sete dias, foi desenvolvido de forma multiprofissional, envolvendo Nutrição, Segurança do Trabalho, Recursos Humanos e Setor Operacional de açougue, e contou com a participação de 8 colaboradores. A experiência relatada correspondeu às atividades conduzidas pela Nutrição, com destaque para a realização do treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, finalizado com a entrega de certificados aos participantes. Foram abordados segurança dos alimentos, perigos de contaminação, DTAs, higiene das mãos, higienização de equipamentos e utensílios, prevenção da contaminação cruzada, controle de temperatura e cuidados na manipulação de carnes.

Resultados: Os colaboradores participaram das discussões e apresentaram questionamentos relacionados à rotina do setor de açougue. A atividade possibilitou relacionar os conteúdos teóricos às situações práticas do açougue, destacando a importância da higienização e do controle de temperatura para a segurança dos alimentos. A experiência também permitiu à estagiária vivenciar a elaboração e condução de uma ação educativa.

Conclusões: A experiência evidenciou a importância do nutricionista na capacitação e orientação de manipuladores, contribuindo para o fortalecimento das Boas Práticas no varejo. Para a formação acadêmica, a atividade favoreceu o desenvolvimento de habilidades de comunicação, educação em saúde e atuação multiprofissional, aproximando a formação das demandas da Alimentação Coletiva.

Palavras-chave: Manipulação de Alimentos; Contaminação de Alimentos; Serviços de Alimentação; Educação em Saúde.

PRODUÇÃO, GESTÃO E PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: VIVÊNCIA NO ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Rayssa Pinheiro da Silva¹; Rafael Lima de Oliveira²; Bruna da Costa Viana Oliveira¹; Vânia Thais Silva Gomes¹; Tamires Alcântara Dourado Gomes Machado¹

¹Universidade Federal do Acre (Ufac), Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

² Universidade Federal do Acre (Ufac), Nutricionista, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

rayssa.pinheiro@sou.ufac.br

Introdução: A atuação em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um campo estratégico do nutricionista, responsável pelo planejamento, produção e controle de qualidade das refeições, conciliando gestão, adequação nutricional e segurança higiênico-sanitária à promoção de práticas alimentares saudáveis.

Métodos: Trata-se de relato de experiência referente ao estágio curricular em Alimentação Coletiva, realizado entre maio e julho de 2026 em um restaurante universitário de uma instituição federal de ensino superior localizada na região Norte do Brasil.

Resultados: Durante o estágio, a vivência possibilitou acompanhar de perto a rotina de uma UAN de grande porte, que produz aproximadamente 3.000 refeições por dia, conhecendo melhor as diferentes atividades realizadas pelo nutricionista na área de Alimentação Coletiva. Foram desenvolvidas atividades como elaboração de cardápios qualitativos e quantitativos, fichas técnicas de preparação e Procedimentos Operacionais Padronizados, acompanhamento da produção e distribuição das refeições, supervisão das Boas Práticas de Manipulação, organização e controle de estoque, aplicação de checklist e realização de testes de aceitação sensorial. Ademais, realizaram-se pesquisas de satisfação dos usuários, avaliação do resto- ingesta, ações de Educação Alimentar e Nutricional e elaboração de materiais sobre desperdício de alimentos, porcionamento e Guia Alimentar para a População Brasileira. A vivência permitiu perceber que o trabalho do nutricionista em uma UAN vai muito além do acompanhamento da produção das refeições, envolvendo também planejamento, gestão, controle de qualidade, supervisão da equipe, organização e tomada de decisões. Dessa forma, além dos conhecimentos técnicos, o estágio contribuiu para o desenvolvimento da comunicação, organização, liderança e capacidade de trabalhar em equipe.

Conclusões: Essa experiência foi importante para aproximar os conhecimentos adquiridos durante a graduação da realidade profissional e ampliar a visão sobre a atuação do nutricionista na UAN, demonstrando a relevância do profissional nutricionista para garantir a qualidade e a segurança das refeições oferecidas aos usuários.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva, Educação Alimentar e Nutricional, Nutricionista.

PROJETO MINI NUTRI-GOURMET: COMBATE AO DESPERDÍCIO POR MEIO DO APROVEITAMENTO INTEGRAL DO MELÃO (*CUCUMIS MELO L.*)

Eduardo dos Santos Feitosa¹; Brenda Santos do Nascimento¹; Karine Málaga Acosta Firmo¹; Lucia Eugenio de Souza¹; Thawan da Costa de Andrade¹; Bruna da Costa Viana Oliveira¹

¹ Universidade Federal do Acre, Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

edusfeitosa@gmail.com

Introdução: O desperdício de alimentos constitui um desafio socioambiental crítico, estimando-se que cerca de 37% da produção de melão (*Cucumis melo L.*) seja perdida no Brasil, principalmente na comercialização devido a critérios cosméticos. O aproveitamento integral surge como estratégia para minimizar o impacto ambiental e fortalecer a segurança alimentar e nutricional. O objetivo deste trabalho foi analisar a viabilidade do uso integral do melão, abordando aspectos nutricionais, socioambientais e a elaboração de uma preparação sustentável.

Métodos: Trata-se de um estudo descritivo e de intervenção culinária desenvolvido no âmbito do projeto ACEX Mini Nutri-Gourmet na Universidade Federal do Acre. Realizou-se levantamento bibliográfico sobre a produção e composição nutricional do melão, seguido do desenvolvimento experimental de um "Doce de Casca de Melão". Avaliaram-se os constituintes nutricionais das partes habitualmente descartadas (cascas e sementes) e os aspectos socioambientais do desperdício. Por se tratar de pesquisa com alimentos sem aplicação direta em seres vivos, dispensou-se apreciação por comitê de ética.

Resultados: A casca do melão destacou-se pelo expressivo teor de fibras e minerais como fósforo (20 mg/100 g) e cálcio (7,27 mg/100 g), enquanto as sementes demonstraram ser fontes de ômega 3, proteínas e lipídios. A elaboração do doce de casca de melão apresentou excelente viabilidade gastronômica e sensorial, permitindo a retenção nutricional das partes descartadas. Identificou-se que o combate ao desperdício atenua a pegada hídrica e a pegada de carbono associadas à irrigação e ao transporte da fruta.

Conclusões: O aproveitamento integral do melão demonstra elevado potencial nutricional e ecológico. O doce elaborado evidencia a aplicabilidade prática de receitas sustentáveis na educação alimentar e nutricional, reforçando o papel do nutricionista na promoção de escolhas conscientes e na redução de perdas na cadeia alimentar.

Palavras-chave: Resíduos de Alimentos, Desenvolvimento Sustentável, Composição de Alimentos e Culinária.

CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO AMBIENTE HOSPITALAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Rebeca Bastos de Lima^{1*}; Keven D' Lucas França de Oliveira^{1*}; Suellem Moura Rocha^{1*}

¹Universidade Federal do Acre (Ufac), Centro de Ciências da Saúde e do Desporto, Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

rebeca.bastos@sou.ufac.br

Introdução: A segurança dos alimentos no ambiente hospitalar é fundamental, especialmente na assistência à população infantil, que apresenta maior vulnerabilidade a infecções e complicações relacionadas à alimentação. Nesse contexto, a capacitação dos profissionais envolvidos na produção e distribuição de alimentos e fórmulas infantis constitui estratégia para fortalecer as boas práticas e a qualidade da assistência. O objetivo deste relato é descrever a experiência de uma capacitação destinada aos profissionais da cozinha e do lactário durante o estágio de Nutrição Clínica.

Métodos: Trata-se de um relato de experiência, desenvolvido durante o estágio em um hospital infantil. A capacitação foi realizada com profissionais da cozinha e do lactário, por meio de exposição dialogada, utilizando slides e situações relacionadas à rotina dos setores. Foram abordados conteúdos referentes à legislação sanitária, higiene pessoal, uso adequado de uniformes e equipamentos de proteção, manipulação segura dos alimentos, além da importância do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Ao final, foi realizada uma dinâmica com perguntas e situações cotidianas, buscando estimular a participação dos profissionais.

Resultados: A capacitação promoveu diálogo e troca de experiências entre profissionais e estagiários, com participação ativa por meio de perguntas, relatos da rotina e sugestões de melhorias. As contribuições dos trabalhadores foram registradas e consideradas relevantes para compreender as necessidades dos setores. A atividade também possibilitou aproximar os conhecimentos sobre boas práticas da realidade vivenciada na cozinha e no lactário, contribuindo para futuras ações de organização e padronização dos processos.

Conclusões: A experiência demonstrou que a capacitação participativa favorece a educação permanente e a identificação de necessidades e possibilidades de melhoria nos serviços. As contribuições dos profissionais poderão subsidiar a construção do Manual de Boas Práticas e dos POPs do Hospital da Criança, fortalecendo a padronização dos processos e a segurança da alimentação oferecida aos pacientes.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação, Inocuidade dos Alimentos, Serviço de Alimentação.

CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO



QUEM APRENDE E QUEM COZINHA? RELAÇÕES DE GÊNERO E HABILIDADES CULINÁRIAS ENTRE UNIVERSITÁRIOS

Malú Belmiro Acácio^{1*}; Tiago Feitosa da Silva¹; Danila Torres de Araújo Frade Nogueira²; Manuela Mika Jamori³; Bruna Leal Lima Maciel⁴; Alanderson Alves Ramalho¹

¹ Universidade Federal do Acre, Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva, Rio Branco, Acre, Brasil.

² Universidade Federal do Acre, Centro de Ciências da Saúde e do Desporto, Rio Branco, Acre, Brasil.

³ Universidade Federal de Santa Catarina, Departamento de Nutrição, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil.

⁴ Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Centro de Ciências da Saúde, Natal, Rio Grande do Norte, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

nutrimaluacacio@gmail.com

Introdução: As habilidades culinárias envolvem conhecimentos, atitudes, comportamentos e confiança para preparar alimentos, sendo também construídas por experiências familiares e sociais. Considerando sua relação histórica com a divisão de gênero do trabalho doméstico, este estudo analisou as relações entre identidade de gênero, aprendizagem culinária e habilidades culinárias em estudantes universitários.

Métodos: Estudo transversal, realizado com dados do projeto Nutrição é na Cozinha! da Universidade Federal do Acre. A identidade de gênero foi obtida por autorrelato. As habilidades culinárias foram avaliadas pelo Questionário Brasileiro de Avaliação das Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável (QBHC), considerando a classificação global e dimensões específicas. Também foram analisadas formas de aprendizagem culinária e responsabilidade pelo preparo das refeições. As comparações entre mulheres cisgênero e homens cisgênero foram realizadas pelo teste do qui-quadrado, com significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Ufac (CAAE 94645425.6.0000.5010; parecer nº 8.082.656).

Resultados: Foram analisados 275 estudantes: 170 mulheres cisgênero, 96 homens cisgênero, 2 homens transgênero, 2 pessoas não binárias e 5 que não informaram a identidade de gênero. A classificação global das habilidades culinárias não diferiu entre mulheres e homens cisgênero (57,1% versus 52,1% com classificação alta; $p=0,256$). Houve diferenças no comportamento culinário ($p=0,046$) e na autoeficácia para uso de frutas, legumes, verduras e temperos ($p=0,017$). Mulheres relataram maior responsabilidade exclusiva pelo preparo das refeições (26,5% versus 14,6%; $p=0,034$) e aprendizagem com familiares (92,9% versus 81,3%; $p=0,007$), internet (82,9% versus 68,8%; $p=0,012$) e livros de receitas (41,8% versus 22,9%; $p=0,003$).

Conclusão: As diferenças entre mulheres e homens cisgênero não se expressaram nas habilidades culinárias globais, mas em dimensões específicas e nas formas de aprendizagem e distribuição das responsabilidades culinárias. Os achados sugerem que as práticas culinárias são socialmente construídas e podem refletir relações de gênero entre mulheres e homens cisgênero.

Palavras-chave: identidade de gênero, culinária, estudante universitário, hábitos alimentares.

SELETIVIDADE ALIMENTAR PARA ALÉM DA INFÂNCIA: IMPACTOS NA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO E NO ESTADO NUTRICIONAL NA ADOLESCÊNCIA E VIDA ADULTA

Ketlen Souza Cabral^{1*}; Bruna da Costa Viana Oliveira^{1*}; Maíra da Costa Silva Rendon Hidalgo^{2*}; Bruna Ravana dos Santos Carvalho¹; Nikole Macedo de Oliveira¹

¹Universidade Federal do Acre, Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

²Secretaria Municipal de Saúde, Programa Saúde na Escola, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

nutricionistaketlencabral@gmail.com

Introdução: A seletividade alimentar caracteriza-se pela aceitação limitada e baixa variedade de alimentos. Embora frequente na infância e transitória para muitas crianças, pode persistir ao longo do desenvolvimento, com possíveis repercussões sobre o consumo alimentar e o estado nutricional.

Métodos: Trata-se de uma revisão narrativa da literatura, com busca realizada na base PubMed, utilizando combinações dos termos “picky eating”, “food selectivity”, “fussy eating”, “adolescence”, “adult”, “dietary intake”, “diet quality” e “weight status”. Foram priorizados estudos longitudinais que acompanharam a seletividade alimentar da infância à adolescência ou vida adulta e estudos com adolescentes e adultos que avaliaram consumo alimentar, qualidade da dieta, ingestão de nutrientes ou estado nutricional. Revisões recentes foram utilizadas complementarmente.

Resultados: As evidências indicam que, embora a seletividade alimentar apresente trajetória transitória em muitas crianças, uma parcela mantém esse comportamento em fases posteriores da vida. Estudos longitudinais identificaram que crianças seletivas apresentaram, na adolescência, menor consumo de frutas, hortaliças e carnes e menor ingestão de fibras e proteínas, com diferenças mais pronunciadas entre aquelas com seletividade persistente. Seguimentos até a vida adulta demonstraram manutenção do comportamento em parte dos indivíduos e associação entre maior seletividade na infância e menor consumo posterior de frutas, hortaliças, peixes e laticínios. Estudos com adultos jovens também apontaram menor variedade alimentar e menor consumo de alimentos nutricionalmente relevantes. Em contraste, as associações com peso corporal foram menos consistentes, com estudos longitudinais não identificando diferenças significativas no índice de massa corporal ou na ocorrência de obesidade e magreza na vida adulta.

Conclusão: A seletividade alimentar pode persistir além da infância e repercutir principalmente na variedade e na qualidade da alimentação. Seus efeitos sobre o estado nutricional permanecem inconclusivos, reforçando a importância da identificação e do acompanhamento precoces e da ampliação progressiva do repertório alimentar.

Palavras-chave: Seletividade alimentar; Comportamento alimentar; Qualidade da dieta; Adolescente; Adulto.

EPIDEMIOLOGIA, SAÚDE COLETIVA E POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO



ANÁLISE DE DESERTOS E PÂNTANOS ALIMENTARES NA CIDADE DE RIO BRANCO (AC)

Murilo Oliveira Silva^{1*}; Keven D'Lucas França de Oliveira¹; Flávia Santos Batista
Dias²; Yara de Moura Magalhães Lima²

¹ Universidade Federal do Acre, Curso de Bacharelado em Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

² Universidade Federal do Acre, Centro de Ciências da Saúde e do Desporto, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

murilo.silva@sou.ufac.br

Introdução: O acesso a alimentos saudáveis é distribuído de forma desigual no espaço urbano, configurando desertos alimentares (baixa oferta de alimentos in natura ou minimamente processados) e pântanos alimentares (alta oferta de ultraprocessados), fenômenos associados a piores desfechos de saúde e nutrição e ainda pouco investigados na Amazônia. Este trabalho objetivou analisar o ambiente alimentar urbano de Rio Branco (AC).

Métodos: Estudo descritivo, documental e quantitativo, realizado a partir de dados secundários disponíveis na plataforma Estratégia Alimenta Cidades (MDS, 2024). Os dados foram organizados e analisados no software Microsoft Excel, por meio de estatística descritiva, sendo apresentados em frequências absolutas e relativas.

Resultados: Os desertos alimentares concentram o maior impacto no município, afetando 96.425 pessoas (28,03% da população) e abrigando cerca de 30% de toda a população em situação de pobreza ou baixa renda, dos quais 13,77% vivem em favelas. Já os pântanos alimentares atingem apenas 3,34% dos moradores (11.474 pessoas) e possuem baixíssima sobreposição com indicadores de pobreza (2,27%) ou moradia informal (2,95%).

Conclusão: mapeamento evidenciou que a restrição de acesso a alimentos saudáveis, e não a saturação por ultraprocessados, constitui o principal desafio do ambiente alimentar de Rio Branco. Conclui-se que o município apresenta um ambiente alimentar territorialmente desigual, o que reforça a necessidade de políticas públicas intersetoriais, sobretudo nas áreas periféricas de maior vulnerabilidade social e econômica.

Palavras-chave: Desertos Alimentares, Segurança Alimentar, População Urbana.

CORRELAÇÃO ENTRE ESTRESSE PERCEBIDO E QUALIDADE DA DIETA EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE: ESTUDO BRAZUCA COVID

Tiago Feitosa da Silva^{1*}; José Lucas da Silva²; Alanderson Alves Ramalho¹

¹ Universidade Federal do Acre, Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva, Rio Branco, Acre, Brasil.

² Faculdade Anhanguera, Curso de Bacharelado em Psicologia, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

tiago.feitosa@sou.ufac.br

Introdução: O estresse percebido pode estar relacionado a comportamentos alimentares e à qualidade da dieta entre estudantes universitários. Este trabalho buscou analisar a correlação entre estresse percebido e qualidade da dieta em estudantes universitários da Universidade Federal do Acre (Ufac).

Métodos: Estudo observacional analítico seccional, realizado com universitários da Ufac participantes da etapa de 2023 do Estudo Brazuca COVID. Os dados foram coletados por questionário on-line entre fevereiro e dezembro de 2023. O estresse percebido foi avaliado pela Escala de Estresse Percebido (PSS- 10), por meio do escore contínuo (0 a 40 pontos), e a qualidade da dieta pela Escala de Qualidade da Dieta (ESQUADA), utilizando o escore contínuo (média: 0; DP: 1), com valores maiores indicando melhor qualidade da dieta. Foram calculadas as correlações de Pearson e Spearman e estimados modelos de regressão linear. O modelo ajustado incluiu idade, sexo, cor da pele e estado civil. O projeto foi aprovado pelo CEP/Ufac (protocolo 6.007.810).

Resultados: Foram analisados 375 estudantes. O escore médio de estresse percebido foi 24,29 (DP=7,21) enquanto o da ESQUADA, 0,13 (DP=0,74). Observou-se correlação negativa entre estresse percebido e qualidade da dieta, tanto pelo coeficiente de Pearson ($r=-0,23$; IC95%: $-0,32$ a $-0,13$; $p<0,001$) quanto por Spearman ($\rho=-0,221$; $p<0,001$). Na regressão linear bruta, cada aumento de um ponto no escore de estresse esteve associado à redução de 0,02 ponto no escore da ESQUADA ($\beta=-0,02$; IC95%: $-0,03$ a $-0,01$; $p<0,001$). Após ajuste, a associação permaneceu estatisticamente significativa, com redução média de 0,02 ponto no escore da ESQUADA para cada ponto adicional de estresse ($\beta=-0,02$; IC95%: $-0,03$ a $-0,01$; $p<0,001$; $n=333$).

Conclusão: Houve correlação inversa entre estresse percebido e qualidade da dieta entre estudantes universitários da Ufac. Maiores níveis de estresse estiveram associados a menores escores de qualidade da dieta, e essa associação permaneceu após o ajuste por características sociodemográficas.

Palavras-chave: Estresse Psicológico; Padrão de Alimentação; Estudantes universitários; Saúde mental; Alimentação.



DESAFIOS E ADEQUAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL DA REGIÃO NORTE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Darlan Cortez da Silva^{1*}; Heiri Vando Dantas Maia¹; Laura Loredó França¹

¹ Universidade Federal do Acre, Curso de Bacharelado em Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

darlancortez373@gmail.com

Introdução: A ampliação da jornada escolar para o modelo de tempo integral, com permanência mínima de sete horas diárias, tem exigido reformulações no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), responsável por garantir refeições que atendam às necessidades nutricionais dos estudantes na escola. Na região Norte, essa demanda se soma a desafios logísticos de abastecimento e à baixa incorporação de alimentos regionais amazônicos nos cardápios escolares. Estudos conduzidos em escolas de tempo integral de Manaus (AM) apontam problemas de aceitabilidade e desperdício das preparações ofertadas, além de quadro insuficiente de merendeiras frente ao número de alunos atendidos. Objetivou-se, por meio de revisão da literatura, analisar a adequação e os principais desafios da alimentação escolar em escolas de tempo integral da região Norte do Brasil.

Métodos: Trata-se de revisão narrativa da literatura, realizada nas bases SciELO, Google Acadêmico e anais do Encontro Nacional de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional, com os descritores “alimentação escolar”, “escola de tempo integral”, “PNAE” e “região Norte”, priorizando estudos de campo da Amazônia Legal.

Resultados: Pesquisa em duas escolas de tempo integral de Manaus (AM), com 260 estudantes, identificou aceitabilidade de 66% e 87% das preparações servidas, sendo os mingaus os itens mais rejeitados e as preparações à base de frutas regionais, como açaí com tapioca, as mais aceitas. Constatou-se quadro insuficiente de merendeiras e ausência frequente de frutas e hortaliças, atribuída a falhas no abastecimento. Estudo sobre cardápios escolares no Amazonas reforça o potencial subaproveitado de alimentos amazônicos, como tucumã, cupuaçu e jambu, para diversificar a merenda escolar.

Conclusões: A alimentação escolar em escolas de tempo integral da região Norte enfrenta desafios de abastecimento, aceitabilidade e dimensionamento de pessoal que comprometem sua adequação nutricional. A incorporação de alimentos amazônicos aos cardápios surge como estratégia para ampliar a aceitação e valorizar a identidade alimentar regional.

Palavras-chave: Brasil; Instituições acadêmicas; Serviços de alimentação; Estudantes; Comportamento alimentar.

DESERTOS E PÂNTANOS ALIMENTARES NA AMAZÔNIA: DESIGUALDADES NO ACESSO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Mary Anny Mariscal Santana^{1*}; Ana Alice Neris Martins^{1*}; Bruna da Costa Viana Oliveira^{1*}

^{1*} Universidade Federal do Acre, Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

maryanny081@gmail.com

Introdução: A alimentação adequada e saudável é um direito fundamental e está relacionada à segurança alimentar e nutricional. Na Amazônia, entretanto, o acesso a alimentos saudáveis é influenciado por desigualdades socioeconômicas, dificuldades de abastecimento e distribuição e pelas transformações nos hábitos alimentares. Apesar da diversidade de alimentos disponíveis, observa-se insegurança alimentar e crescente inserção de produtos ultraprocessados. Este trabalho tem como objetivo compreender as implicações dos desertos e pântanos alimentares na Amazônia para o acesso à alimentação nutricionalmente adequada e benéfica à saúde.

Métodos: Foi realizada revisão bibliográfica de artigos nacionais publicados entre 2007 e 2026 sobre ambientes, desertos e pântanos alimentares e transição nutricional na Amazônia. A busca foi realizada nas bases PubMed, SciELO e Google Acadêmico, utilizando os descritores “desertos alimentares”, “Ambiente alimentar”, “Amazônia” e “Insegurança alimentar”. Foram analisados seis artigos sobre acesso à alimentação adequada e saudável.

Resultados: A pesquisa evidenciou desigualdades territoriais, econômicas e sociais que restringem o acesso à alimentação adequada e saudável na Amazônia. Dos seis artigos, três identificaram dificuldades de acesso a alimentos saudáveis, dois apontaram maior disponibilidade de ultraprocessados, um evidenciou influência do custo e dois discutiram a redução do consumo de alimentos tradicionais. Apesar da biodiversidade e oferta de alimentos locais, observa-se dependência de ultraprocessados. Esse contexto é agravado pela distância dos pontos de comercialização, custo dos alimentos e distribuição desigual dos estabelecimentos que ofertam alimentos in natura e minimamente processados. A expansão do comércio urbano e a redução da comercialização de alimentos locais contribuem para homogeneização dos hábitos alimentares e maior exposição aos ultraprocessados.

Conclusão: Os desertos e pântanos alimentares na Amazônia expressam desigualdades estruturais que ultrapassam a disponibilidade de alimentos, envolvendo fatores econômicos, territoriais e socioculturais. É necessário fortalecer políticas públicas que valorizem alimentos regionais, agricultura familiar e circuitos locais de comercialização, promovendo maior equidade no acesso à alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Ambiente alimentar, Desertos alimentares, Insegurança alimentar, Amazônia.

ENTRE A BIODIVERSIDADE E O CARDÁPIO: PRESENÇA E POTENCIAL NUTRICIONAL DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ACRE

Eduardo dos Santos Feitosa¹; Bruna da Costa Viana Oliveira¹

¹Universidade Federal do Acre, Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

edusfeitosa@gmail.com

Introdução: A alimentação escolar pode valorizar a cultura alimentar e a biodiversidade amazônica. No Acre, porém, são escassas as informações sobre o uso de plantas alimentícias não convencionais (PANC) nos cardápios públicos. Objetivou-se verificar a menção a PANC em documentos da alimentação escolar estadual e municipal e descrever o potencial nutricional de espécies disponíveis na região.

Métodos: Estudo documental, descritivo, sem intervenção ou coleta de dados com seres humanos. Analisaram-se 188 registros de adequação nutricional e cardápios oficiais de 2026 das redes estadual e municipal (sendo 60 do cardápio parcial de Rio Branco, 20 do integral, 48 do rural e 60 do semiurbano). Nos cardápios, buscou-se a menção a jambu, caruru, taioba e serralha. Para descrever essas espécies, foram consultadas tabelas brasileiras de composição de alimentos, das quais se extraíram valores de energia, proteínas, fibras e minerais por 100 g. A síntese restringiu-se à presença ou ausência dos nomes das espécies nos documentos e à apresentação dos valores nutricionais publicados, sem recalculá-los a composição dos cardápios.

Resultados: O jambu foi identificado em algumas preparações municipais, enquanto caruru, taioba e serralha não foram mencionados nos cardápios analisados. Nas tabelas nutricionais, o jambu cru apresentou, por 100 g, 28 kcal, 2,76 g de proteínas, 5,20 g de fibras, 4,17 mg de ferro e 594 mg de potássio. Caruru, taioba e serralha também apresentaram baixo valor energético e teores de fibras e minerais que podem contribuir para a diversificação alimentar.

Conclusões: Os documentos consultados indicaram que, entre as espécies analisadas, apenas o jambu integra os cardápios escolares, enquanto caruru, taioba e serralha permanecem ausentes. Embora os dados de composição revelem potencial nutricional, a inclusão dessas espécies exige estudos de disponibilidade, custo, segurança, técnicas de preparo e aceitabilidade, além de articulação entre nutricionistas, gestores, merendeiras e agricultores familiares.

Palavras-chave: Alimentação Escolar, Biodiversidade, Segurança Alimentar, Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação.

MUITO ALÉM DOS NUTRIENTES: ENTRE TERRITÓRIOS, POLÍTICAS PÚBLICAS E O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

Ducely Silva de Souza¹; Lorena Machado Lima²; Bruna da Costa Viana
Oliveira¹; Tamires Alcântara Dourado Gomes Machado¹.

¹Universidade Federal do Acre, Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

²Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar, Nutricionista, Rio Branco, Acre, Brasil.

*E-mail do autor principal/correspondente:

ducely.ssouza@gmail.com

Introdução: A alimentação escolar constitui importante estratégia de promoção da alimentação adequada e saudável, especialmente entre populações em situação de vulnerabilidade. Nesse contexto, a atuação do nutricionista ultrapassa a elaboração de cardápios, envolvendo planejamento, gestão, supervisão, e articulação entre diferentes setores. Dessa forma, o presente trabalho objetivou relatar a experiência de estágio em Saúde Pública desenvolvida junto ao setor responsável pela alimentação escolar e suas contribuições para a formação profissional.

Métodos: Trata-se de um relato de experiência referente ao estágio curricular em Saúde Pública, realizado entre abril e junho de 2026 no setor responsável pela gestão da alimentação escolar de uma secretaria estadual de educação. Foram acompanhadas e desenvolvidas ações relacionadas ao planejamento da alimentação escolar.

Resultados: A experiência ampliou a compreensão da complexidade da gestão da alimentação escolar, evidenciando uma rede que envolve aquisição, especificação e avaliação de alimentos, logística, armazenamento, distribuição e supervisão das unidades escolares. As visitas permitiram reconhecer que cada escola apresenta condições próprias, determinadas por localização, gestão, fornecedores e recursos, evidenciando a distância entre o planejamento ideal e as possibilidades concretas de execução. As escolas rurais mostraram como as desigualdades territoriais repercutem na alimentação ofertada. Nesse contexto, a elaboração de cardápios para escolas indígenas possibilitou perceber a importância de adaptar o planejamento para valorizar produtos regionais, conciliando variedade e adequação nutricional. A vivência aproximou a legislação da prática, especialmente pela valorização da agricultura familiar e do comércio local, além de proporcionar autonomia para desenvolver, corrigir e aperfeiçoar as atividades. O contato com limitações operacionais do serviço público favoreceu percepção mais realista dos desafios da atuação profissional.

Conclusões: O estágio ampliou a percepção sobre a atuação do nutricionista, evidenciando que a Saúde Coletiva envolve, além dos conhecimentos nutricionais, articulação e gestão para viabilizar a alimentação adequada.

Palavras-chave: Alimentação Escolar, Saúde Coletiva, Educação Alimentar e Nutricional, Nutricionista.

OBESIDADE EM ADULTOS ACOMPANHADOS PELO SISVAN EM SENA MADUREIRA, ACRE, EM 2025

Isnayane Oliveira da Silva^{1*}; Jocilene Oliveira Mendonça de Castro¹; Ryllahy Lima de Amorim¹; Camilla Araújo da Silva¹; Zenilcia Barros da Silva¹; Alanderson Alves Ramalho²

² Universidade Federal do Acre, Centro de Ciências da Saúde e do Desporto, Rio Branco, Acre, Brasil.

^{1*} Universidade Federal do Acre, Curso de Bacharelado em Nutrição, Sena Madureira, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

isnayane.silva@sou.ufac.br

Introdução: A obesidade constitui importante problema de saúde pública, devido à sua associação com doenças crônicas não transmissíveis. Este estudo teve como objetivo analisar a frequência de obesidade entre adultos acompanhados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no município de Sena Madureira, Acre, em 2025.

Métodos: Estudo ecológico, realizado a partir de dados do SISVAN. Foram analisados registros de adultos acompanhados no município de Sena Madureira, Acre, em 2025, considerando a classificação do estado nutricional disponibilizada pelo sistema. Foram calculadas frequências absoluta e relativa de obesidade, estratificadas segundo sexo, utilizando estatística descritiva. Por utilizar dados secundários de acesso público, irrestrito e sem possibilidade de identificação individual, o estudo dispensa apreciação pelo Sistema CEP/CONEP.

Resultados: Foram analisados 7.337 adultos, sendo 5.255 mulheres e 2.082 homens. No conjunto da população, 2.152 adultos apresentavam algum grau de obesidade, correspondendo a 29,33% do total. A obesidade grau I foi a mais frequente, com 1.476 indivíduos (20,12%), seguida pelos graus II, com 489 (6,66%), e III, com 187 (2,55%). Segundo sexo, a obesidade foi mais frequente entre as mulheres, com 1.716 casos (32,65%), sendo 1.149 (21,86%) de grau I, 407 (7,75%) de grau II e 160 (3,04%) de grau III. Entre os homens, foram identificados 436 casos (20,94%), dos quais 327 (15,71%) correspondiam ao grau I, 82 (3,94%) ao grau II e 27 (1,30%) ao grau III.

Conclusões: A obesidade apresentou elevada frequência entre os adultos acompanhados pelo SISVAN em Sena Madureira, sendo mais frequente entre as mulheres. Os achados reforçam a necessidade de fortalecer as ações de vigilância alimentar e nutricional e de prevenção e controle da obesidade no município.

Palavras-chave: Obesidade, Adultos, Peso Corporal, Vigilância Nutricional.

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL NA INFÂNCIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA FOMENTADO NO GUIA ALIMENTAR

Maria Luísa Crispim Sandra^{1*}; Vânia Thais Silva Gomes¹; Bruna da Costa Viana Oliveira¹; Tamires Alcântara Dourado Gomes Machado¹

¹ Universidade Federal do Acre, Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

maria.crispim@sou.ufac.br

Introdução: A infância é uma das fases com maior importância da educação em nutrição, de acordo com Maria Montessori, a autonomia e a liberdade são fatores fundamentais para que as crianças façam escolhas saudáveis. Nesse contexto, objetivou-se relatar a experiência de uma ação de educação alimentar e nutricional com crianças fundamentada nos princípios do Guia alimentar da população brasileira.

Métodos: O presente trabalho Trata-se de relato de experiência sobre a ação “Guia alimentar para Crianças: promoção de alimentação saudável e sustentável”. A atividade foi realizada no mês de outubro de 2024 em uma escola privada de ensino fundamental e ensino médio, nas turmas de 1º ano do ensino fundamental contendo aproximadamente 35 estudantes com faixa etária entre 7 e 11 anos. A extensão contemplou apresentação dialogada sobre o guia, teatro, jogos, prática de pintura do alimento preferido, vídeo animado e piquenique.

Resultados: A execução do trabalho proposto foi amplamente proveitosa, uma vez que, utilizou-se de metodologias de aprendizagem criativas que resultaram em uma significativa participação dos estudantes presentes. Dentre as atividades, podemos destacar o teatro interativo, onde os estudantes puderam fazer escolhas mais nutritivas. Enquanto, no jogo da classificação dos alimentos, trabalhou-se de uma forma dinâmica a classificação NOVA. Ao final, no piquenique pode-se aplicar a comensalidade, promovendo um diálogo que contemplou desde o valor de consumir alimentos in natura, até a importância de sentar à mesa, prestar atenção nos alimentos e ter um momento positivo com a família e amigos consolidando toda a temática trazida anteriormente. Tudo isso fez com que os princípios do guia alimentar sejam propagados para esses estudantes, de modo lúdico e prático junto ao público infantil.

Conclusão: A experiência contribuiu para a formação acadêmica dos graduandos ao possibilitar a aplicação prática de diferentes metodologias de educação alimentar e nutricional junto ao público infantil, bem como o desenvolvimento da capacidade de adequar a linguagem técnica à faixa etária. A vivência também favoreceu a compreensão do papel educativo do nutricionista e aproximou os graduandos da realidade do ambiente escolar.

Palavras-chave: Guias alimentares. Nutrição. Crianças. Educação alimentar e nutricional.



PROMOVENDO HÁBITOS SAUDÁVEIS E PREVENÇÃO DA CÁRIE DENTÁRIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM SAÚDE PÚBLICA ESCOLAR

Emanuela Lima Rodrigues^{2*}; Bruna da Costa Viana Oliveira^{1*}; Maíra da Costa Silva Rendon Hidalgo^{2*}; Rossicleia Nunes Dias^{2*}; Andressa de Araújo Lima^{1*}; Daniele Moreira de Araújo^{1*}

^{1*} Universidade Federal do Acre, Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

^{2*} Secretaria Municipal de Educação, Programa Saúde na Escola, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

nutriemanuelarogues@gmail.com

Introdução: A articulação intersetorial entre saúde e educação no âmbito da saúde pública representa uma estratégia central na promoção da saúde infantil. Atuações integradas entre nutrição e odontologia previnem agravos bucais prevalentes na infância e incentivam hábitos alimentares saudáveis a partir do ambiente escolar.

Métodos: Relato de experiência sobre intervenções educativas com o tema "Alimentos Protetores na Saúde Bucal", realizadas no âmbito do estágio supervisionado em Saúde Pública, em parceria com a Secretaria Municipal de Educação, em escolas da rede municipal. Desenvolveram-se atividades dialógicas com metodologias ativas e linguagem adaptada à faixa etária dos escolares. Abordaram-se a classificação e a função dos alimentos protetores (frutas, hortaliças, leite, derivados e água), bem como os efeitos do consumo frequente de açúcares livres e ultraprocessados na gênese da cárie dentária.

Resultados: As atividades permitiram mapear os conhecimentos prévios e os mitos dos alunos sobre higiene e nutrição, revelando excelente receptividade à assimilação dos alimentos protetores quando associados ao fortalecimento dos dentes e tecidos bucais. A dinâmica participativa ampliou a percepção crítica das crianças a respeito da frequência do consumo de doces e ultraprocessados em sua rotina diária. Houve engajamento ativo dos educandos na discussão sobre suas vivências e contextos familiares, estimulando o autocuidado, o protagonismo infantil e a reflexão sobre escolhas alimentares mais conscientes.

Conclusão: A vivência do estágio na rede municipal de ensino reforçou a integração ensino- serviço- comunidade e demonstrou a eficácia das ações preventivas e educativas para a formação de hábitos saudáveis e a mitigação de patologias bucais desde a infância.

Palavras-chave: Saúde Pública. Saúde Bucal. Educação em Saúde. Alimentação Escolar. Estágio Supervisionado.

TRADIÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO DA REGIÃO NORTE DO BRASIL: ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR SEGUNDO RENDA

Suellen Cristina Enes Valentim da Silva^{1*}; Danila Torres de Araújo Frade Nogueira²;
Alanderson Alves Ramalho¹

¹ Universidade Federal do Acre, Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva, Rio Branco, Acre, Brasil.

² Universidade Federal do Acre, Centro de Ciências da Saúde e do Desporto, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

suellen.silva@sou.ufac.br

Introdução: A alimentação da Região Norte apresenta forte presença de alimentos associados às tradições alimentares regionais, enquanto sofre transformações decorrentes da urbanização e industrialização dos sistemas alimentares. Objetivou-se analisar a coexistência de marcadores tradicionais/regionais e de industrialização na alimentação da população da Região Norte segundo a renda familiar per capita.

Métodos: Estudo transversal, descritivo, com microdados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018, utilizando o bloco de Consumo Alimentar Pessoal. Os dados são de acesso público e irrestrito, sem identificação nominal e, dispensam aprovação ética. Foram analisados 6.836 indivíduos com registros de consumo na Região Norte. Os alimentos foram classificados, a partir do tradutor oficial da POF, em dois conjuntos analíticos: marcadores tradicionais/regionais, constituídos por farinha de mandioca, feijão-verde/corda e pescados frescos; e marcadores de industrialização, constituídos por refrigerantes, biscoitos e carnes/peixes industrializados. Estimaram-se frequência de consumidores e quantidade média consumida, considerando os pesos amostrais. As análises foram estratificadas em quartis de renda familiar per capita.

Resultados: Os marcadores tradicionais/regionais foram consumidos por 52,5% da população analisada da Região Norte, com consumo médio de 76,1 g/dia entre os indivíduos avaliados, enquanto os marcadores de industrialização alcançaram 70,1% e 432,8 g/dia, respectivamente. Entre os quartis de renda, a frequência dos marcadores tradicionais/regionais reduziu-se de 66,5% no primeiro para 42,1% no quarto quartil, enquanto os marcadores de industrialização aumentaram de 64,7% para 75,2%. A quantidade média diária dos marcadores tradicionais passou de 112,3 para 46,7 g, enquanto a dos industrializados aumentou de 258,5 para 610,8 g. Para a farinha de mandioca, a frequência de consumo caiu de 55,8% para 29,3%.

Conclusões: A alimentação regional permanece presente na população da Região Norte, com redução progressiva nos estratos de maior renda, acompanhada pelo aumento do consumo de marcadores de industrialização. Os resultados sugerem coexistência entre permanências alimentares regionais e transformação dos padrões de consumo.

Palavras-chave: Hábito Alimentar, Renda, Alimentos

HORTA PEDAGÓGICA COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Emanuela Lima Rodrigues^{2*}; Bruna da Costa Viana Oliveira^{1*}; Maíra da Costa Silva Rendon Hidalgo^{2*}; Marilu Rosa Aguiar Fernandes^{2*}; Artemiza Oliveira Rodrigues Costa^{3*}

¹Universidade Federal do Acre, Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

²Secretaria Municipal de Educação, Programa Saúde na Escola, Rio Branco, Acre, Brasil.

³Estácio/Unimeta, Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

nutriemanuelarogues@gmail.com

Introdução: A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no ambiente escolar constitui importante estratégia para a promoção da alimentação adequada e saudável. Hortas pedagógicas aproximam os estudantes dos alimentos e de seus processos de produção, articulando alimentação, saúde, sustentabilidade e cultura alimentar. Objetivou-se relatar a experiência de implantação e desenvolvimento do projeto “Fazendinha na Escola” como estratégia de EAN na Rede Municipal de Ensino.

Métodos: Trata-se de relato de experiência sobre o desenvolvimento do projeto “Fazendinha na Escola” no ambiente escolar. A iniciativa contemplou atividades educativas de manejo, cultivo e colheita de verduras, legumes e frutas. Os alimentos produzidos foram incorporados, conforme disponibilidade, às preparações da alimentação escolar, destacando-se o cultivo de alimentos regionais, a utilização da abóbora em preparações habitualmente ofertadas e a inserção de frutas frescas. O relato baseou-se na descrição das atividades desenvolvidas, sem coleta de dados individuais, aplicação de instrumentos de pesquisa ou avaliação de desfechos dos estudantes.

Resultados: A implantação da fazendinha integrou atividades de cultivo, alimentação e EAN ao cotidiano escolar. A participação dos estudantes no manejo e na colheita favoreceu o contato com diferentes alimentos e permitiu abordar, de forma prática, sua origem, alimentação saudável, sustentabilidade e ciclo produtivo. A utilização dos alimentos cultivados nas preparações aproximou a atividade pedagógica do momento das refeições. O cultivo de alimentos regionais também possibilitou abordar a biodiversidade e valorizar a cultura alimentar local, fortalecendo a articulação entre alimentação escolar e práticas educativas.

Conclusão: A experiência demonstra a aplicabilidade da horta pedagógica como estratégia de EAN, integrando cultivo, alimentação escolar, sustentabilidade e cultura alimentar regional. A iniciativa apresenta potencial para ampliar o contato dos estudantes com alimentos in natura e favorecer práticas educativas participativas. Estudos posteriores poderão avaliar seus efeitos sobre a aceitação e o comportamento alimentar.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Horta Escolar; Alimentação Escolar; Segurança Alimentar e Nutricional.

COMIDA DE VERDADE, ABORDAGENS DISTINTAS: COMPARAÇÃO DAS DIRETRIZES ALIMENTARES VIGENTES NOS ESTADOS UNIDOS E NO BRASIL

Arielle Farias da Cruz^{1*}; Bruna da Costa Viana Oliveira^{1*}; Jovana Bandeira Plácido^{1*}; Maíra da Costa Silva Rendon Hidalgo^{1*}; Renan Moraes Abreu^{1*}; Yasmin de Souza Oliveira^{1*}

^{1*} Universidade Federal do Acre, Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

arielle.cruz@sou.ufac.br

Introdução: As Diretrizes Alimentares para os Americanos 2025-2030 adotaram o lema "coma comida de verdade" e passaram a recomendar a redução de alimentos altamente processados. Objetivou-se comparar as recomendações e os fundamentos das diretrizes alimentares oficiais vigentes nos Estados Unidos e no Brasil.

Métodos: Estudo documental comparativo, realizado em agosto de 2026. O corpus foi constituído pelas orientações oficiais mais recentes disponíveis em cada país: as Diretrizes Alimentares para os Americanos 2025-2030, publicadas em 2026, e a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014. Após leitura integral, os documentos foram comparados quanto à concepção de alimentação saudável, ao processamento dos alimentos, às metas quantitativas, às fases da vida e às dimensões sociais, culturais e ambientais. As convergências e divergências foram sintetizadas descritivamente.

Resultados: Ambos valorizam alimentos pouco transformados, preparações caseiras, frutas, vegetais e leguminosas e recomendam reduzir produtos altamente ou ultraprocessados. Entretanto, o documento estadunidense utiliza "altamente processado" sem apresentar uma classificação operacional, enquanto o brasileiro organiza os alimentos em quatro grupos segundo a natureza e a finalidade do processamento. As diretrizes estadunidenses estabelecem oito metas numéricas relacionadas a proteínas, laticínios, vegetais, frutas, cereais integrais, gordura saturada, açúcares adicionados e sódio, além de orientações específicas por fases da vida. O guia brasileiro não define metas numéricas, recomenda alimentação predominantemente vegetal e amplia a abordagem para comensalidade, cultura alimentar, autonomia, sustentabilidade e direito à alimentação adequada. Também sistematiza seis obstáculos à adesão (informação, oferta, custo, habilidades culinárias, tempo e publicidade), não examinados de forma estruturada no documento estadunidense.

Conclusões: As novas diretrizes estadunidenses aproximam-se do paradigma brasileiro ao valorizar a comida de verdade e restringir alimentos altamente processados, mas preservam enfoque predominantemente quantitativo e nutricional. O guia brasileiro apresenta abordagem mais sistêmica, enquanto o estadunidense oferece maior detalhamento por fases da vida.

Palavras-chave: Política Nutricional; Recomendações Nutricionais; Sistema Alimentar; Saúde Pública.

NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA



DESENVOLVIMENTO DE PROTOCOLO ILUSTRADO DE ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS PARA CUIDADORES E PACIENTES NÃO ALFABETIZADOS NA ATENÇÃO DOMICILIAR

Clara Tereza Pais Gama^{1*}; Janaina Nonata da Silva¹; Analuiza Gonçalves Freire²

¹ Universidade Federal do Acre, Curso de Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

clarapais032@gmail.com

Introdução: Na terapia nutricional domiciliar, o cuidado é compartilhado entre a equipe de saúde, cuidadores e, conforme as condições, o próprio paciente, demandando orientações adequadas para a segurança de sua execução. A escassez de materiais adaptados dificulta o processo educativo em cenários de vulnerabilidade social, como entre pessoas não alfabetizadas. Nesse contexto, objetivou-se desenvolver um protocolo de orientações nutricionais baseado em recursos visuais não verbais, contemplando as principais dúvidas e dificuldades desse público.

Métodos: Trata-se de um relato de experiência sobre o desenvolvimento de material de apoio à terapia nutricional, realizado ao longo de dois meses durante estágio em Nutrição Clínica, sob orientação da preceptora e orientadora. Foram realizadas buscas nas bases PubMed, SciELO, Google Acadêmico e Biblioteca Virtual em Saúde, complementadas por mecanismos de busca gerais devido à escassez de publicações relacionadas à temática. Foram selecionados materiais técnicos e científicos pertinentes ao tema e aos conteúdos abordados. O protocolo foi elaborado na plataforma Canva, com ilustrações digitais e recursos visuais de fácil compreensão, sendo posteriormente avaliado pelas nutricionistas orientadoras e pela equipe multiprofissional, que o consideraram satisfatório e relevante.

Resultados: O protocolo contemplou orientações sobre horários, quantidades, porcionamento, medidas, temperaturas, higiene e manipulação de alimentos e sondas, preparo, administração, posicionamento, alimentos recomendados e não recomendados, possíveis intercorrências e sinais de alerta. Também foi desenvolvido um modelo de plano alimentar composto quase inteiramente por ilustrações. Embora não tenha sido aplicado durante o restante do estágio, sua relevância foi reconhecida pela nutricionista da instituição, que o adotou como ferramenta de apoio.

Conclusões: Foi evidenciada a necessidade de recursos educativos acessíveis a pessoas em situação de vulnerabilidade. O material apresenta potencial como instrumento complementar à educação em saúde, mas deve ser associado à orientação verbal, demonstração prática e verificação da compreensão pelos profissionais.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Nutrição Enteral; Assistência Domiciliar; Literacia para a Saúde.

INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DO ESTIGMA DO PESO E ATITUDES ALIMENTARES: UMA SÍNTESE INTEGRATIVA

Rayssa Pinheiro da Silva^{1*}; Geovanna Silva Batista¹; Vânia Thais Silva Gomes¹; Bruna da Costa Viana Oliveira¹; Fernanda Andrade Martins²; Tamires Alcântara Dourado Gomes Machado¹

¹Universidade Federal do Acre (Ufac), Curso de Bacharelado em Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

²Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Curso de Bacharelado em Nutrição, Minas Gerais, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

rayssa.pinheiro@sou.ufac.br

Introdução: A avaliação do estigma e das atitudes relacionadas ao peso tem ganhado destaque na literatura, especialmente por seu impacto na saúde física, emocional e social. Diversos instrumentos têm sido utilizados para mensurar preconceitos explícitos e internalizados. Dessa forma, objetivou-se investigar as diferentes escalas utilizadas para avaliar atitudes alimentares e estigma relacionado ao peso.

Métodos: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, realizada nas bases eletrônicas Scientific Electronic Library Online (SciELO), do Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), Biblioteca Virtual de Saúde (BVS), Medical Literature Analysis and Retrieval System Online (MEDLINE), National Library of Medicine (PubMed). A pesquisa ocorreu em agosto de 2025, de acordo com o modelo PRISMA. A análise dos dados foi qualitativa, sintetizando as principais descobertas dos estudos selecionados.

Resultados: Estudos que empregaram a Escala de Atitudes Antigordura (AFA) e a Escala Modificada de Internalização do Viés de PEso (WBIS-M) apresentaram resultados divergentes, com efeito restrito à subescala Força de Vontade, variando conforme o conteúdo das mensagens e o delineamento. A “Yale Food Addiction Scale” modificada (mYFAS 2.0), aplicada em um único estudo, indicou que a percepção de dependência alimentar amplifica a internalização do estigma. Quanto a rótulos e advertências, a “Fat Phobia Scale” e a “Perceived Weight Stigmatization” (PWS) convergiram ao apontar maior estigmatização diante de elementos gráficos e mensagens de saúde, entretanto avaliadas como mais eficazes pela “Perceived Message Effectiveness”.

Conclusões: Essa revisão evidência que medidas de atitudes e internalização de viés de peso respondem menos a manifestações experimentais, ao passo que a percepção de estigma é sensível a rótulos e advertências gráficas. Entretanto, a tensão entre a eficácia percebida e a estigmatização exige cautela na comunicação em saúde, e a heterogeneidade metodológica dos estudos reforça a necessidade de mais estudos para padronização das medidas.

Palavras-chave: Atitudes Alimentares; Obesidade; Gordofobia; Estigma.

COMPOSTOS FITOQUÍMICOS NA MODULAÇÃO METABÓLICA E INFLAMATÓRIA EM INDIVÍDUOS COM OBESIDADE: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Karina Motta Freire¹; Nikole Macêdo de Oliveira^{1*}

¹ Universidade Federal do Acre, Acre.

E-mail do autorprincipal/correspondente:

nikole.oliveira@sou.ufac.br

Introdução: A obesidade é uma condição patológica crônica associada a um estado de inflamação crônica de baixo grau, favorecendo o desenvolvimento de diabetes tipo 2, hipertensão arterial e doenças cardiovasculares. Os compostos fitoquímicos, como polifenóis, flavonoides e catequinas, vêm se destacando como ferramentas complementares no manejo da obesidade, atuando na modulação metabólica e inflamatória. Este estudo objetivou sistematizar as evidências científicas sobre a eficácia dos compostos fitoquímicos na modulação metabólica e inflamatória em indivíduos com obesidade.

Métodos: Trata-se de uma revisão sistemática, conduzida conforme a normatização PRISMA, com auxílio da plataforma CADIMA, com buscas nas bases PubMed e ScienceDirect. Foram incluídos ensaios clínicos originais, controlados e aleatórios, publicados entre 2005 e 2024, sem restrição de idioma, sendo excluídos resumos de eventos, livros e literatura cinzenta. As variáveis analisadas incluíram tipo de composto, dosagem, tempo de uso, grupo comparativo e desfecho clínico.

Resultados: Foram identificados inicialmente 4.926 registros nas bases de dados. Após a remoção de duplicatas e aplicação dos critérios de elegibilidade, 17 estudos foram incluídos na análise final. Os polifenóis corresponderam a 94,1% dos compostos investigados, com destaque para as catequinas (41,17%), sobretudo o epigallocatequina-3-galato (EGCG) do chá verde. Os fitoquímicos avaliados demonstraram efeitos benéficos, como redução de marcadores inflamatórios (TNF- α e IL-6), melhora do perfil lipídico, diminuição da pressão arterial e da adiposidade visceral, além de contribuir para a regulação hormonal relacionada ao metabolismo energético.

Conclusões: Conclui-se que os compostos fitoquímicos, especialmente catequinas, resveratrol, curcumina e antocianinas, apresentam efeitos promissores na modulação metabólica e inflamatória em indivíduos com obesidade, configurando-se como alternativa complementar viável ao tratamento convencional. Contudo, ainda são necessários estudos com maior tempo de acompanhamento e amostras mais amplas, além de orientação profissional adequada para garantir segurança em seu uso.

Palavras-chave: Fitoquímicos; Inflamação; Obesidade; Modulação Metabólica; Polifenóis.

ALIMENTAÇÃO MATERNA DURANTE A GESTAÇÃO E SUA ASSOCIAÇÃO COM DESFECHOS MATERNOS, FETAIS E NEONATAIS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Samilly Vitória Mota de Góis^{1*}; Yasmim Macêdo de Assis¹; Bruna da Costa Viana Oliveira¹; Maíra da Costa Silva Rendon Hidalgo¹

¹ Universidade Federal do Acre, Centro de Ciências da Saúde e do Desporto, Curso de Bacharelado em Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

samillyvictoria@gmail.com

Introdução: A gestação é um período de intensas exigências nutricionais, sendo a qualidade da alimentação materna determinante para a saúde da mãe e do conceito. O consumo de alimentos ultraprocessados e a baixa adesão a padrões alimentares saudáveis têm sido associados a desfechos gestacionais adversos, enquanto dietas de maior qualidade parecem exercer efeito protetor. Diante disso, este estudo teve como objetivo sintetizar as evidências disponíveis sobre a associação entre a alimentação materna durante a gestação e os desfechos maternos, fetais e neonatais.

Métodos: Revisão sistemática da literatura, conduzida conforme as recomendações do PRISMA 2020 e estruturada pela estratégia PECO. As buscas foram realizadas por dois pesquisadores independentes, entre junho e julho de 2026, na Biblioteca Virtual em Saúde, bases MEDLINE e LILACS, com os descritores Gestação, Consumo de Alimentos, Resultado da Gravidez e Saúde Materna, combinados pelo operador booleano AND. Foram incluídos estudos publicados nos últimos cinco anos, realizados com gestantes e disponíveis na íntegra. Por envolver apenas dados secundários e de acesso público, o estudo não foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados: Foram incluídos nove estudos, publicados entre 2021 e 2026, em nove países, com amostras entre 118 e 7.564 participantes. O maior consumo de alimentos ultraprocessados associou-se ao nascimento de recém-nascidos grandes para a idade gestacional e a maiores concentrações de substâncias perfluoroalquiladas no sangue do cordão umbilical. Maior adesão à dieta mediterrânea e a diretrizes alimentares relacionou-se a perfil cardiometabólico mais favorável e a menores chances de hipertensão e diabetes gestacionais. O consumo de alimentos de origem animal associou-se a menor risco de prematuridade, baixo peso ao nascer e óbito neonatal, embora com achados heterogêneos. **Conclusões:** A qualidade da alimentação materna esteve associada a desfechos maternos, fetais e neonatais, reforçando a relevância do acompanhamento nutricional individualizado durante o pré-natal como estratégia de promoção da saúde materno-infantil.

Palavras-chave: Nutrição materna, Gravidez, Saúde materno-infantil, Consumo de alimentos, Resultado da gravidez.

DISTRIBUIÇÃO DA INGESTÃO PROTEICA AO LONGO DO DIA ENTRE IDOSOS BRASILEIROS: ANÁLISE DA POF 2017–2018

Giovanna Rafaela Puma Saldanha^{1*}; Danila Torres de Araújo Frade Nogueira¹; Alanderson Alves Ramalho¹

¹ Universidade Federal do Acre, Centro de Ciências da Saúde e do Desporto (CCSD), Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

giovanna.saldanha@sou.ufac.br

Introdução: O envelhecimento associa-se ao aumento das necessidades proteicas para preservação da massa muscular e da funcionalidade. Além da quantidade total ingerida, a distribuição da proteína entre as refeições pode ser relevante para o cuidado nutricional de idosos. Objetivou-se analisar a ingestão proteica diária e sua distribuição ao longo do dia entre idosos brasileiros.

Métodos: Estudo transversal com microdados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017–2018, provenientes do Bloco de Consumo Alimentar Pessoal. Foram incluídos 8.336 indivíduos com 60 anos ou mais, com dados de consumo alimentar e peso corporal. A ingestão proteica foi estimada a partir de registros alimentares de dois dias não consecutivos, agregados por indivíduo e ajustados pelo peso corporal, sendo expressa em g/kg/dia. Calcularam-se médias ponderadas pelo fator de expansão amostral e a participação percentual das ocasiões de consumo na ingestão proteica total. Os microdados são públicos, disponibilizados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, sem identificação nominal. Por utilizar exclusivamente informações de acesso público, o estudo é dispensado de apreciação pelo Sistema CEP/Conep, conforme o art. 26, inciso II, da Resolução CNS nº 674/2022.

Resultados: A ingestão média foi de 1,04 g/kg/dia. Do total, 55,5% dos idosos apresentaram consumo inferior a 1,0 g/kg/dia e 70,8% inferior a 1,2 g/kg/dia. A média foi maior entre homens (1,10 g/kg/dia) do que entre mulheres (0,98 g/kg/dia). O almoço concentrou 49,8% da proteína consumida, seguido pelo jantar (29,1%), café da manhã (12,4%) e lanches (6,7%).

Conclusões: Mais da metade dos idosos apresentou ingestão proteica inferior a 1,0 g/kg/dia, com concentração do consumo sobretudo no almoço e jantar. Os achados reforçam a importância de avaliar não apenas a quantidade total de proteína, mas também sua distribuição ao longo do dia no planejamento nutricional de idosos.

Palavras-chave: Proteínas, Idoso, Consumo Alimentar, Nutrição Clínica, Envelhecimento.

SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA COMPLEMENTAR NO MANEJO DA FIBROMIALGIA

Letícia Mezerhane Galdino^{1*}; Vitória Eduarda da Silva Dantas Vieira¹;
Janaina Nonata da Silva²

¹ Universidade Federal do Acre, Bacharelado em Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil.

² Universidade Federal do Acre, Centro de Ciências da Saúde e do Desporto, Rio Branco, Acre, Brasil.

E-mail do autor principal/correspondente:

leticamezerhane@gmail.com

Introdução: A fibromialgia é uma doença caracterizada por dor crônica generalizada, constantemente associada à fadiga, alterações de sono e redução na qualidade de vida. Nessa circunstância, a alimentação e a suplementação nutricional têm sido analisadas como estratégias complementares ao tratamento convencional, considerando o possível benefício de dietas baseadas nos princípios da nutrição saudável, rica em antioxidantes, e da redução de peso, quando houver indicação. Estudos têm avaliado principalmente o papel de nutrientes como vitamina D e coenzima Q10, com resultados promissores, porém ainda heterogêneos. Portanto, este estudo teve como objetivo analisar as evidências disponíveis sobre a suplementação nutricional como estratégia complementar no manejo da fibromialgia.

Métodos: Este estudo consiste em uma revisão narrativa da literatura, a partir de buscas no google acadêmico e em bases de dados PubMed e Scielo. Foram selecionados artigos publicados entre 2017 e 2025, nos idiomas português e inglês, que abordassem a suplementação nutricional como estratégia complementar no manejo da fibromialgia. Foram incluídos estudos sobre nutrientes e suplementos, com destaque para vitamina D e coenzima Q10, incluindo revisões, meta-análises e ensaios clínicos.

Resultados: Os estudos apontam potencial benefício da suplementação para pacientes com fibromialgia, principalmente na presença de dor e fadiga. A disfunção mitocondrial pode contribuir para o estresse oxidativo, maior percepção de dor e redução das capacidades funcionais, tornando benéfico o tratamento com componentes antioxidantes, como vitamina D e coenzima Q10. Quanto ao estado nutricional, a associação entre sobrepeso e/ou obesidade e deficiência de micronutrientes como selênio, zinco e magnésio pode acarretar maior intensidade dos sintomas. Também são recomendadas dietas de manutenção e redução de peso para melhorias nos mediadores inflamatórios e redução dos sinais da doença. Apesar das evidências disponíveis, ainda são necessários estudos mais aprofundados para esclarecer a relação da suplementação como estratégia na abordagem clínica da fibromialgia.

Conclusão: Conclui-se que a suplementação e melhorias no estado nutricional atuam como potenciais estratégias no manejo da fibromialgia, ao reduzir o estresse oxidativo e trazer melhorias nas percepções de dor e fadiga. Esses fatores, de forma articulada, repercutem positivamente no estado clínico dos pacientes.

Palavras-chave: Fibromialgia, Suplementação Nutricional, Coenzima Q10, Vitamina D.