

ANAIS DO
I CONGRESSO ACREANO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO,
VI SEMANA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO DA UFAC E
II SEMANA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO DA ESTÁCIO-UNIMETA

Organizadores

Alanderson Alves Ramalho

Fernanda Andrade Martins

Gabriely Akeme de Araujo Kinpara

Yara de Moura Magalhães Lima

Rio Branco, Acre, 9 e 12 de dezembro de 2024.





Anais do I Congresso Acreano de Alimentação e Nutrição, VI Semana Acadêmica de Nutrição da Ufac e II Semana Acadêmica de Nutrição da Estácio-Unimeta

Alanderson Alves Ramalho, Fernanda Andrade Martins, Gabriely Akeme de Araujo Kinpara, Yara de Moura Magalhães Lima (org.)

ISBN 978-85-8236-151-1 • Feito Depósito Legal

Copyright©Edefac 2025

Editora da Universidade Federal do Acre (Edefac)

Rod. BR 364, Km 04 • Distrito Industrial

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

Editora Afiliada



Diretor da Edefac

Gilberto Mendes da Silveira Lobo

Coordenadora Geral da Edefac

Ângela Maria Poças

Conselho Editorial (Consedufac)

Adcleides Araújo da Silva, Adelice dos Santos Souza, André Ricardo Maia da Costa de Faro, Ângela Maria dos Santos Rufino, Ângela Maria Poças (vice-presidente), Alessandra Pinheiro Cavalcante Costa, Carlos Eduardo Garção de Carvalho, Claudia Vanessa Bergamini, Délcio Dias Marques, Francisco Aquinei Timóteo Queirós, Francisco Naildo Cardoso Leitão, Gilberto Mendes da Silveira Lobo (presidente), Jäder Vanderlei Muniz de Souza, José Roberto de Lima Murad, Maria Cristina de Souza, Sheila Maria Palza Silva, Valtemir Evangelista de Souza, Vinícius Silva Lemos

Coordenadora Comercial • Serviços de Editoração

Ormifran Pessoa Cavalcante

Projeto Gráfico

Yara de Moura Magalhães Lima

A revisão textual e da normas técnicas é de responsabilidade dos autores.

Universidade Federal do Acre
Biblioteca Central
Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

A532a Anais do I Congresso Acreano de Alimentação e Nutrição, VI Semana Acadêmica de Nutrição da Ufac e II Semana Acadêmica de Nutrição da Estácio-Unimeta [recurso digital] / organizadores Alanderson Alves Ramalho, Fernanda Andrade Martins, Gabriely Akeme de Araujo Kinpara, Yara de Moura Magalhães Lima. – Rio Branco: Edefac, 2025.
74 p. [142 KB]

ISBN: 978-85-8236-151-1
Vários autores.

1. Nutrição – Estudo e ensino - Congressos. I. Ramalho, Alanderson Alves (org.). II. Martins, Fernanda Andrade (org.). III. Kinpara, Gabriely Akeme de Araujo (org.). IV. Lima, Yara de Moura Magalhães (org.). V. Título.

CDD: 613.063

COORDENAÇÃO DO EVENTO

Coordenador Geral

Alanderson Alves Ramalho

Coordenadores da Comissão “Infraestrutura e Cerimonial”

Fernanda Andrade Martins

Pablo Marcelo Jansen Gomes

Coordenadora da Comissão “Financeiro”

Maíra da Costa Silva Rendon Hidalgo

Coordenadores da Comissão “Comunicação e Marketing”

Michelle Adler de Oliveira

Tiago Feitosa da Silva

Coordenadora da Comissão “Programação e Conteúdo”

Suellen Cristina Enes Valentim da Silva

Coordenadora Da Comissão “Editais e Trabalhos Acadêmicos”

Yara de Moura Magalhães Lima

Extensionistas / Assistentes

Alana Teixeira dos Santos

Alanderson Alves Ramalho

Alessa Nascimento de Lima Castro

Ana Karoliny dos Santos

Andressa de Sá

Antonio Vitor de Souza Bino

Ariane Mirelle Oliveira de Farias

Arielle Farias da Cruz

Beatriz Rocha Lima

Bruna Marcelino de Moura

Bruna Ravana dos Santos Carvalho

Camyla Rocha de Carvalho Guedine

Clara Tereza Pais Gama

Daniele Moreira de Araújo

Ducely Silva de Souza

Eduardo Batista Barbosa

Elaine Correia Lima

Emanuelly de Lima Matos

Fernanda Andrade Martins

Gabriely Akeme de Araújo Kinpara

Giliane nascimento pereira

Glenda Toscano Rodrigues

Guilherme de Souza Afonso

Guilherme Ferreira de Souza

Iris Cristina da Silva Moraes

Isabela Regina Pires Fernandes

Janaína Campelo da Silva

Janaína Santos de Oliveira

Joquebedy Soares Alencar

Julia Karoline da Costa Siqueira

Júlia Karolyne Ferreira de Menezes

Julia Lima Ribeiro

Jully Alves Bezerra

Kaylanny Kethellem dos Santos

Ketlen Souza Cabral

Laura Gabrielly Ávila Alves

Lessandra Gabriela Rojas de Araújo

Letícia Macedo de Almeida

Liliane da Silva Pereira

Luiz Neves Do Nascimento Júnior

Maik da Silva Araujo

Maíra da Costa Silva Rendon Hidalgo

Maria Clara Rodrigues Lima de Araújo

Maria Eduarda Alves Anute

Maria Eduarda Costa Santos

Maria Eduarda de Oliveira Freire

Maria Eduarda Fernandes Felix

Maria Eduarda Vasconcelos Medeiros

Mary Anny Mariscal Santana

Máximus Gabriel Figueiredo Moraes

Micael Henrique Vieira Cabral

Michelle Adler de Oliveira

Murilo Oliveira Silva

Nayane Cunha de Souza

Nikole Macêdo de Oliveira

Pablo Marcelo Jansen Gomes

Pedro Lucas Santos do Amaral

Rakelly Andrade da Silva

Renan Moraes de Abreu

Samilly Vitória Mota de Gois

Suellen Cristina Enes Valentim da Silva

Susiane Adrine de Araújo Santiago Susiane

Taynara Cunha Ferreira de Oliveira

Thaís Costa Barroso

Tiago Feitosa da Silva

Wandell Gonçalves de Brito Júnior

Yara de Moura Magalhães Lima

APOIO E AGRADECIMENTOS

Agência Frame
Alpha Co.
Ana nogueira Fisioterapia
Be strong
Brenno Carrilho
Café Nauas
Conselho Regional de Nutrição - 7ª Região
Doces Donaci
Fundação de Cultura Elias Mansour
Gabriely Akeme de Araujo Kinpara
KlubMix Shoes
Lugano
LZ Streetwear
Mary Biscuit
Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome
Miragina
Rosas Farma
Secretaria Estadual de Educação
StartFull
TédoidÉh!
Trevo Decorações
UniLife

Apresentação

É com grande satisfação que apresentamos os Anais contendo os resumos expandidos dos trabalhos apresentados durante o evento conjunto que incluiu o I Congresso Acreano de Alimentação e Nutrição (Caan), a VI Semana Acadêmica de Nutrição da Ufac e a II Semana Acadêmica de Nutrição da Estácio-Unimeta, realizado entre os dias 9 e 12 de dezembro de 2024, no Teatro Universitário da Universidade Federal do Acre.

Com o tema “Alimentação e Nutrição Sustentável na Amazônia Ocidental Brasileira”, o evento marcou um momento ímpar para a reflexão e o debate sobre os desafios e as oportunidades relacionados à segurança alimentar e nutricional na região amazônica. Este tema não apenas evidenciou a rica biodiversidade e a cultura alimentar da Amazônia Ocidental, mas também destacou os desafios locais, como a prevalência de insegurança alimentar e os impactos das mudanças climáticas sobre os sistemas alimentares.

Durante os quatro dias de evento, estudantes, profissionais renomados, gestores públicos e sociedade civil estiveram reunidos para debater assuntos que incluíram segurança alimentar e nutricional, sustentabilidade, políticas públicas, nutrição clínica, esportiva e comportamental. O congresso também celebrou os 10 anos do Guia Alimentar para a População Brasileira, documento essencial para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis.

A programação científica foi enriquecida por minicursos, palestras, mesas-redondas e apresentações de trabalhos acadêmicos submetidos dentro de quatro áreas temáticas: Alimentos e Alimentação Coletiva; Ciências Humanas e Sociais em Alimentação e Nutrição; Epidemiologia e Políticas de Alimentação e Nutrição; Nutrição Clínica e Esportiva. Foram submetidos resumos expandidos em todas as quatro áreas temáticas.

Estes Anais refletem um pouco da diversidade de temas e a qualidade das contribuições científicas apresentadas, oferecendo um panorama das investigações e práticas desenvolvidas por pesquisadores e estudantes. Recomendamos também a leitura do caderno de resumos que apresenta os resumos simples publicados nas áreas de Alimentos e Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica e Esportiva.

Agradecemos a todos os participantes, autores e organizadores que tornaram este evento um marco para a nutrição no Acre. Esperamos que este caderno inspire novos debates e colaborações, contribuindo para um futuro mais saudável e sustentável na Amazônia e além.

Comissão Organizadora

I Congresso Acreano de Alimentação e Nutrição (Caan)
VI Semana Acadêmica de Nutrição da Ufac e
II Semana Acadêmica de Nutrição da Estácio-Unimeta

Sumário

Alimentos e Alimentação Coletiva.....	8
Ciências Humanas e Sociais em Alimentos e Nutrição	24
Epidemiologia e Políticas de Alimentação e Nutrição	32
Nutrição Clínica e Esportiva	66

RESUMOS EXPANDIDOS

Alimentos e Alimentação Coletiva

A VALORIZAÇÃO DA IDENTIDADE AMAZÔNICA ATRAVÉS DO USO DE ALIMENTOS REGIONAIS NA PRODUÇÃO DE COOKIES

Sofia Pedraça^{1*}, Larissa Santos¹; Daniela Brito¹

¹Centro Universitário São Lucas, nutrição, porto Velho, Rondônia, Brasil

*Autora Correspondente: marquesfia012@gmail.com

Introdução: A alimentação faz parte da existência humana, por meio dela que é sustentado o elo entre natureza, cultura e identidade. Além de suas funções fisiológicas, o ato de se alimentar carrega significados culturais e sociais enraizados, criando-se um reflexo da identidade e da cultura de um povo, atribuindo valores simbólicos e significados específicos a cada alimento. Essa diversidade pode ser encontrada nas variadas formas de preparo e consumo de um mesmo alimento, revelando a complexidade e riqueza das tradições culinárias de diferentes culturas. Dessa forma, entende-se que a culinária regional constitui um valioso patrimônio cultural, importante na atuação da preservação da identidade local. Na região amazônica, existe uma gama de alimentos que são utilizados no preparo e na criação de pratos típicos, em suma, destaca-se a utilização de frutas e oleaginosas que tendem a ser utilizados como ingredientes primordiais, transmitindo a identidade culinária da região. Nesse quesito, a castanha-do-Brasil, normalmente utilizada na culinária nortista, é uma oleaginosa caracterizada pelas suas excelentes fontes naturais de nutrientes e tem despertado grande interesse em pesquisas que abrangem estudos sobre os seus constituintes naturais, funcionais, assim como suas possibilidades de aplicações industriais. O cupuaçu é uma fruta nativa da região amazônica, encontrada com frequência nas regiões Norte e Nordeste, sua polpa é amplamente utilizada na fabricação de sucos, geleias, cremes, sorvetes, biscoitos, compotas e até mesmo licores. **Objetivo:** valorizar os ingredientes da Amazônia por meio da análise de sua composição nutricional, ou seja, a tabela nutricional do cookie, evidenciando seu potencial como alimentos nutritivos e sustentáveis. **Métodos:** A elaboração de cookies foi executada através do uso de uma receita tradicional, com o acréscimo dos ingredientes regionais selecionados. Foram selecionados dois tipos de ingredientes regionais, o cupuaçu e a castanha-do-Brasil, sendo utilizado 100g e 80g respectivamente. Após a elaboração dos cookies foram analisados os dados referentes à composição nutricional dos cookies regionais, em sequência foram comparadas as amostras desenvolvidas com duas amostras - identificadas como amostra A e amostra B; de cookies industrializadas. **Resultado:** Os resultados obtidos com a implementação de ingredientes regionais na preparação de cookies e a análise de sua composição nutricional apresentaram os seguintes valores: o cookie de castanha-do-Brasil com uma porção de 20g (gramas), apresenta 81 kcal (calorias), 11,7 g de carboidrato, 3,6 g de lipídio e 1,5g de proteína.

Já o cookie de cupuaçu seguindo a mesma porção de 20g, apresenta 71 kcal, 11,5 g de carboidrato, 2,6 g de lipídios e 1,3 g de proteína. Na análise da composição de cookies industrializados, a amostra A apresenta 94 kcal, sendo 13g de carboidratos, 4,4 g de lipídios e 1,0 g de proteína, além de conter aditivos para prolongar a vida útil do produto. Ademais a amostra B, apresentou 96 kcal, 12g de carboidrato, 4,7 g de lipídios e 1,0g de proteína, também incluindo aditivos conservantes. Conclusão: Por meio da análise da composição nutricional dos cookies com os ingredientes regionais, foi possível analisar uma diminuição no teor calórico dos cookies, juntamente na quantidade de gorduras, outrossim, os cookies com a proposta regional não possuem em sua composição ingredientes que visam prolongar sua duração, como os cookies industrializados. Portanto, a inclusão de ingredientes regionais em preparações culinárias do cotidiano apresenta uma composição nutricional satisfatória em comparação com os mesmos produtos fornecidos pela indústria. Além disso, contribui para a valorização da gastronomia regional, destacando sabores autênticos e típicos de cada região, como o cupuaçu e a castanha-do-Brasil e incentivando a produção e o consumo de alimentos que refletem a riqueza cultural e culinária.

Palavras-chave: Alimentos regionais, Amazônia, Castanha-do-Pará, Cupuaçu.

GERAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE PELO SESC: BIOGÁS A PARTIR DE RESTO-INGESTÃO

Larissa Santos^{1*}; Sofia Pedraça¹; Maicon Clisman¹

¹Serviço Social do Comércio (Sesc) Esplanada, Nutrição, Porto Velho, Rondônia, Brasil

*Autora Correspondente: genuinaart2@gmail.com

Introdução: Atualmente no Brasil, a produção de biogás tem se consolidado como uma alternativa de futuro próspero para a geração de energia, sendo uma fonte limpa e renovável ocorrendo por meio da instalação de biodigestores, que utilizam de processos biológicos. Os resíduos orgânicos decompostos por bactérias presentes na biomassa, resultam em biogás, amplamente empregado na produção de energia, além disso, pode ser utilizado para geração de calor e combustíveis, com aplicações em motores, sistemas de iluminação, veículos e fogões. Com isto, torna-se uma solução viável para as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), responsáveis pela produção de refeições em larga escala, que muitas vezes geram grandes volumes de restos orgânicos. O atendimento de alimentação do Serviço Social do Comércio (Sesc-RO), tem utilizado essa fonte de energia de forma ecologicamente correta, mas também à valorização de resíduos que, de outra forma, seriam descartados inadequadamente. **Objetivos:** Demonstrar a viabilidade da utilização do biogás como ferramenta de promoção da sustentabilidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), por meio do reaproveitamento de resíduos orgânicos. **Materiais e métodos:** O estudo foi realizado no Restaurante e lanchonete Sesc esplanada, no período de outubro a novembro, o Serviço de UAN tem capacidade para produzir 1.150 refeições diárias, excluindo as preparações da lanchonete com uma média de 30 kg de resíduos orgânicos gerados por dia, sendo um total de 150 kg por semana. Para reaproveitar esses resíduos, foi implementado um sistema de biodigestores, do modelo HOMEBIOGAS 7.0, com capacidade diária de 10kg, com isso, todos os resíduos alimentares gerados são direcionados ao processo de biodigestão. **Resultados:** No período que se sucedeu o estudo, foi possível analisar que com a implementação dos biodigestores, o restaurante e a lanchonete do Sesc Esplanada a cada 10 kg de resíduos alimentares processados, cada biodigestor gera cerca de 2.500 litros de biogás. Portanto, a produção diária de biogás no Serviço de Produção do Sesc é de 7.500 litros, o que resulta em uma produção semanal de 37.500 litros, considerando um período de 5 dias de produção. Esse biogás é utilizado para alimentar os fogões do local, proporcionando até 21 horas de funcionamento por semana. Essa abordagem não só contribui para a sustentabilidade, mas também reduz significativamente a emissão de gases de efeito estufa, uma vez que os resíduos orgânicos, que seriam descartados de maneira inadequada, são transformados em energia limpa. A utilização do biogás contribui,

ainda, para a diminuição da necessidade de gás de cozinha convencional, que é derivado de fontes fósseis. Além disso, o processo de biodigestão gera biofertilizantes de alto valor para a agricultura local, promovendo a economia circular, onde os resíduos se transformam em recursos valiosos para a comunidade. **Conclusão:** O biogás surge como uma solução eficaz para enfrentar desafios ambientais e energéticos, o seu uso em Unidades de Alimentação, como exemplificado no Sesc Esplanada, surge como uma solução eficaz para a geração de energia renovável e o manejo adequado de resíduos orgânicos. A integração de biodigestores não só contribui para a sustentabilidade, mas também promove a economia circular, onde resíduos se transformam em recursos. Essa abordagem é fundamental para a construção de um futuro mais sustentável, reduzindo o impacto ambiental e estimulando práticas conscientes de consumo e produção. O exemplo do Sesc demonstra que é possível alavancar a inovação tecnológica em prol da preservação ambiental e da melhoria da qualidade de vida das comunidades atendidas.

Palavras-chave: Sustentabilidade, Biogás, Resto-ingesta, UAN.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SUSHI COMERCIALIZADO EM ESTABELECIMENTOS DE RIO BRANCO - AC

Clarissa de Castela Mastub^{1*}; Jhennifer Karen Macambira de Melo¹; Bruna da Costa Viana
Oliveira¹

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

*Autora Correspondente: a.nutricionista.clarissa@gmail.com

Introdução: O sushi está entre os pratos mais populares da cultura japonesa e segundo a Associação de Restauradores Gastronômicos das Américas (Aregala, 2020), o Brasil conta com aproximadamente 3000 restaurantes japoneses. Para Santiago *et al.* (2013), dentre os microrganismos potencialmente patogênicos que podem ser veiculados através do pescado cru, destacam-se a *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Shigella spp.*, *Pseudomonas sp.*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum* e *Vibrio parahaemolyticus*, elas são responsáveis por diversas doenças transmitidas por alimentos (DTA). As principais legislações referentes ao controle higiênico-sanitário de alimentos são: RDC nº 12 de 02/01/2001, RDC nº 216 de 15/09/2004, RDC nº 275 de 21/10/2002, Lei nº 8.078 de 11/09/1990 e IN nº 161 de 01/07/2022, elas dispõem sobre a produção, transporte e distribuição dos alimentos, com o objetivo de evitar contaminações. Este trabalho objetiva avaliar a qualidade microbiológica de sushi comercializado em estabelecimentos de Rio Branco, Acre, pesquisando a presença ou ausência de *Salmonella spp.*, bolores, leveduras e *Escherichia coli*.

O sushi não passa por um processo de cocção e somando-se a isso, temos uma grande popularização desse tipo de comida, tornando difícil a vigilância sanitária, logo, a análise da qualidade microbiológica se justifica pela necessidade de um acompanhamento destas condições para, assim, controlar os surtos de DTAs e garantir a segurança alimentar dos consumidores. **Métodos:** Foram utilizadas 4 amostras de 25 g de sushi, adquiridas em 4 estabelecimentos diferentes, coletadas em dois dias distintos, totalizando 8 amostras. Os meios para análise foram: Caldo lactosado (para coliformes totais), Caldo EC (para *Escherichia coli*), Caldo salina-peptonado (para diluição das amostras) e Caldo Agar DRBC (para bolores e leveduras). Para a pesquisa de bolores e leveduras as amostras foram semeadas em meio DRBC e mantidas por 5 dias em temperaturas de 19°C a 22°C, após isso foram contabilizadas as UFC/g que foram comparadas com a legislação vigente. Para avaliar a presença ou ausência da *Salmonella*, foi utilizado o kit de testes 1-2 Test® do fabricante BioControl. Esse kit vem com o meio pronto e acompanha os reagentes. O passo a passo para a inoculação da amostra foi feito segundo o manual do fabricante. Para *E. coli* dividiu-se a pesquisa teste presuntivo (pesquisa por coliformes totais) e teste confirmativo (as amostras com coliformes totais eram submetidas

ao teste de presença de *E. coli*). **Resultados:** No total foram analisadas 8 amostras, as amostras 1 a 4 são de restaurantes diferentes e as amostras 5 a 8 foram coletadas nos mesmos restaurantes, porém uma semana depois. Quanto à presença de *Salmonella* spp. nenhuma das amostras obteve resultado positivo. Os coliformes totais foram encontrados em quantidades que variavam de <3 NMP/g até > 1.100 NMP/g. Para a *Escherichia coli* todos os resultados encontrados foram <3 NMP/g, exceto a amostra 4 que resultou em 7,4 NMP/g. Quanto aos bolores e leveduras somente uma amostra -amostra 3- resultou em 0 UFC/g em ambas as diluições pesquisadas, quanto às outras amostras os valores variaram de 6×10^3 UFC/g a 176×10^2 UFC/g na diluição 10^{-2} e 1×10^4 UFC/g a 294×10^4 UFC/g para a diluição 10^{-3} . **Conclusões:** Conclui-se, com este trabalho, que a qualidade microbiológica das amostras coletadas de sushis comercializados, aponta que os mesmos não estavam próprios para o consumo humano, pois apesar de não apresentarem *Salmonella* spp., todos os outros microrganismos demonstraram um crescimento aumentado. Este fato, indica condições higiênico-sanitárias longe do ideal preconizado por lei e proposto por nutricionistas. Logo, os proprietários dos estabelecimentos precisam investir em treinamentos de Boas Práticas, em contratar profissionais que orientem os manipuladores e que produzam documentos de padronização de operações (nutricionistas) e na aquisição de melhores matérias primas, para atingir uma melhor condição sanitária dos alimentos que esses comercializam.

Palavras-chave: Inocuidade dos Alimentos, Alimentação Coletiva, Contaminação de Alimentos.

IMPACTO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL NA ESCOLHA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Lessandra Gabriela Rojas de Araújo^{1*}; Anna Karollyne Costa Sousa¹; Deyvison Falcão Vilhamor²; Tamires Alcântara Dourado Gomes Machado³

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

²*Universidade Federal do Acre, Curso de Bacharelado em Medicina, Rio Branco, Acre, Brasil;*

³*Universidade Federal do Acre, Centro de Ciências da Saúde e do Desporto, Rio Branco, Acre, Brasil.*

*Autora Correspondente: lessandra.araujo@sou.ufac.br

Introdução: A rotulagem nutricional adequada desempenha um papel crucial no contexto global de saúde pública, especialmente na promoção de escolhas alimentares mais conscientes. Com o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e o consequente impacto no aumento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares, torna-se imperativo adotar estratégias efetivas que facilitem a identificação de alimentos mais saudáveis pelos consumidores. Diversos estudos apontam que a introdução de sistemas de rotulagem nutricional frontal (FOP), como os rótulos de advertência, podem melhorar a compreensão das informações nutricionais e influenciar as intenções de compra e consumo. No Brasil, a regulamentação recente da Anvisa, com a Resolução RDC nº 429/2020, visa simplificar a interpretação das informações nos rótulos, tornando-as acessíveis a consumidores de diferentes níveis de alfabetização em saúde. No entanto, desafios como a baixa compreensão e confiança nas informações nutricionais, bem como, estratégias de marketing ainda representam barreiras significativas. Dessa forma, o presente estudo objetivou verificar o impacto da rotulagem nutricional na escolha de alimentos ultraprocessados e os fatores interferentes na compreensão do mesmo. **Métodos:** O presente estudo trata-se de uma revisão integrativa estruturada em cinco etapas: identificação do problema, busca na literatura, avaliação, análise e síntese dos dados. As bases PubMed, SciELO e Google Acadêmico foram utilizadas com descritores do MeSH e DeCS: “labeling” AND “nutritional” (em inglês) e “Rotulagem” E “Nutrição” (em português). Foram incluídos artigos publicados nos últimos cinco anos, em inglês, português ou espanhol, disponíveis em texto completo, que abordassem o impacto da rotulagem nutricional nas escolhas alimentares. A amostra final incluiu 8 artigos após triagem inicial de 16 estudos e aplicação de critérios de elegibilidade, considerando revisões sistemáticas, estudos observacionais e experimentais. Foram excluídos artigos sem

relação direta entre rotulagem e decisões alimentares ou que não focavam em alimentos ultraprocessados. A análise dos dados combinou abordagens qualitativa e quantitativa, priorizando a eficácia de sistemas de rotulagem nutricional, como os modelos de rotulagem frontal implementados pela ANVISA. Foram investigados desfechos como compreensão, intenção de compra e mudanças comportamentais. Todos os dados utilizados foram provenientes de artigos previamente publicados em conformidade com normas éticas e científicas. **Resultados:** Os estudos retratam que os sistemas de rotulagem frontal (FOP) têm impacto positivo na compreensão dos consumidores sobre a composição nutricional de alimentos ultraprocessados. Rótulos de advertência que destacam níveis elevados de nutrientes críticos, como sódio, gorduras saturadas e açúcares adicionados, foram mais eficazes em desestimular a compra de produtos contendo demasiadamente os componentes citados, quando comparados a sistemas como classificação por estrelas ou semáforos. Aproximadamente 70% dos consumidores identificaram produtos ultraprocessados com rótulos de advertência, enquanto apenas 50% obtiveram o mesmo resultado utilizando outros tipos de rotulagem. No contexto brasileiro, um estudo realizado com 200 alunos de uma escola técnica na cidade de Bacabal-MA revelou que, embora 68% dos estudantes afirmem conhecer os rótulos nutricionais, apenas 9% os leem de forma sistemática e 10% compreendem completamente as informações apresentadas. Muitos consumidores consultam os rótulos por curiosidade (53%) ou para verificar o prazo de validade (69%), em vez de utilizá-los como base para escolhas alimentares conscientes. Dados parciais sugerem que a eficácia da rotulagem depende do nível de escolaridade e da familiaridade dos consumidores com os sistemas disponíveis. Indivíduos com maior alfabetização em saúde demonstraram maior capacidade de interpretar os rótulos corretamente e de tomar decisões alimentares mais saudáveis, enquanto desafios persistem em grupos com menor nível educacional. Sendo assim, ressalta-se a necessidade de estratégias educacionais complementares. Além disso, os dados indicam que a implementação de rótulos mais claros pode incentivar a reformulação de produtos pela indústria alimentícia, reduzindo teores de nutrientes críticos em alimentos processados e ultraprocessados. Mudanças incrementais nos comportamentos alimentares foram observadas, com maior propensão à escolha de produtos reformulados para atender às regulamentações. Esses achados reforçam a relevância de campanhas educativas e de sistemas de rotulagem mais claros e acessíveis, maximizando sua eficácia como ferramentas de saúde pública e promovendo escolhas alimentares mais conscientes entre os consumidores. **Conclusões:** A revisão destaca a relevância dos sistemas de rotulagem nutricional como ferramentas de saúde pública, promovendo escolhas alimentares conscientes e saudáveis. Os rótulos de advertência foram os

mais eficazes na identificação de alimentos com altos teores de nutrientes críticos, mas barreiras relacionadas à alfabetização em saúde ainda limitam sua efetividade para parte da população. Dessa forma, sugere-se a ampliação de campanhas educacionais para aumentar a compreensão e o uso dos rótulos nutricionais, especialmente em grupos com menor escolaridade. Ademais, recomenda-se o monitoramento contínuo da eficácia da nova regulamentação no Brasil, avaliando seu impacto na reformulação de produtos e na saúde populacional. Estratégias adicionais, como incentivos para a indústria adotar formulações mais saudáveis e políticas integradas de promoção de ambientes alimentares adequados, podem potencializar os efeitos positivos da rotulagem nutricional.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos, produtos ultraprocessados, comportamento alimentar.

POTENCIAL TERAPÊUTICO DA GRAVIOLA (*ANNONA MURICATA*) E DO AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEA*): ANTIOXIDANTES NATURAIS DA AMAZÔNIA NA PROMOÇÃO DA SAÚDE E PREVENÇÃO DE DOENÇAS

Antônio Cesar de Freitas Silva^{1*}; Sthéfane Lima de Souza¹; Júlia Cristine Silva da Costa¹; Bruna da Costa Viana de Oliveira¹

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

*Autor Correspondente: Antonio.cesar@sou.ufac.br

Introdução: A Amazônia, região com uma vasta biodiversidade, possui recursos naturais com propriedades tanto medicinais quanto nutricionais. A graviola (*Annona muricata*) e o açaí (*Euterpe oleracea*) são dois frutos nativos que possuem altos níveis de antioxidantes naturais, como os flavonóides e fenólicos, que ajudam a combater o estresse oxidativo, causado pelos radicais livres e desse modo a prevenir várias doenças. Com base nisso, este estudo tem como objetivo descrever os benefícios à saúde dos antioxidantes naturais presentes no açaí e na graviola, destacando seu potencial na promoção da saúde e prevenção de doenças.

Metodologia: Trata-se de um estudo de revisão de literatura qualitativa. A pesquisa foi realizada nas bases de dados SciELO, PubMed e Portal de Periódicos Capes, utilizando os descritores “antioxidantes, graviola, açaí”. Os critérios de inclusão abrangeram artigos completos publicados em português entre 2010 e 2020, relacionados à temática proposta. Foram excluídos trabalhos fora do período delimitado ou que não abordassem diretamente o tema. Os dados coletados incluíram informações bioquímicas sobre os frutos e resultados de experimentos in vitro. **Resultados:** Os compostos naturais da Amazônia Ocidental, como os extratos de *Annona muricata* (graviola) e *Euterpe oleracea* (açaí), demonstraram elevado potencial antioxidante, com efeitos significativos em modelos de estresse oxidativo, doenças metabólicas e câncer. O extrato etanólico da graviola mostrou maior eficácia antioxidante em relação ao aquoso, protegendo o DNA contra danos causados por H₂O₂ e apresentando seletividade citotóxica para células tumorais, como as linhagens de câncer de mama MDA e SKBR3. Estudos das folhas de graviola (100mg/kg/dia; por 7 dias) reduziram o estresse oxidado induzido, com diminuição de 60% do conteúdo de MDA e 23% dos níveis de NO, além do aumento de GSH, molécula antioxidante presente em todas as células do corpo. Estudos mostraram que em ratos com diabetes tipo 1, o extrato (100 mg/kg/dia) avaliou danos hepáticos relacionados ao estresse oxidativo, enquanto em modelos de câncer de mama induzidos por 7,12-dimetilbenzantraceno (DMBA) (200 mg/kg) promoveu apoptose e regulou negativamente receptores de estrogênio. Em relação ao açaí estudos avaliaram as propriedades antioxidantes e hipolipidêmicas do extrato desse fruto em diferentes modelos celulares in vitro. Os resultados

mostraram que o extrato do açaí apresenta propriedades hipolipidêmicas e anti-inflamatória, modulando a peroxidação lipídica em células HepG2 e reduzindo lipídeos intracelulares em modelos de NAFLD. Além disso, o extrato do açaí (200 ug/ml) forte atividade anticâncer em pulmão (A549), reduzindo sua viabilidade em 70% em 48 horas de tratamento e aumentando a apoptose em estudos feitos com ensaio MMT Essas evidências e análises reforçam o potencial terapêutico desses compostos na promoção da saúde e prevenção de doenças, evidenciando o potencial destes frutos amazônicos em aplicações terapêuticas contra estresse oxidativo, doenças metabólicas e câncer. **Conclusão:** A graviola e o açaí destacam-se como recursos naturais de grande importância para a saúde humana, evidenciando o potencial da biodiversidade amazônica. Suas propriedades antioxidantes contribuem para a prevenção de doenças relacionadas ao estresse oxidativo, incluindo distúrbios metabólicos e câncer. Esses resultados ressaltam o papel estratégico desses frutos na saúde pública e a relevância de sua valorização como fontes terapêuticas na região amazônica.

Palavras-chave: estresse oxidativo, antioxidantes, saúde pública.

ESTADO NUTRICIONAL E EDUCAÇÃO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES EM UMA ESCOLA ESTADUAL DA ZONA URBANA DE RIO BRANCO – ACRE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Suellen Cristina Enes Valentim da Silva^{1*}; Amanda Marques Lima²; Bruce Samuel Abecassis Almeida²; Eilane de Lima Vale²; Thaisa de Figueiredo Souza²; Dandara Rafaela Mendes de Oliveira²; Maria Eduarda Costa de Oliveira²; Maira Amorim De Assis²; Audrey Lima Feitoza³; Manuel Fernandes Nunes³

¹ *Universidade Federal do Acre, Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Rio Branco, Acre, Brasil;*

² *Estácio-Unimeta, Curso de Bacharelado em Nutrição, Rio Branco, Acre, Brasil;*

³ *Secretaria de Estado da Educação, Cultura e Esporte, Escola Humberto Soares da Costa, Rio Branco, Acre, Brasil.*

*Autora Correspondente: suellencris_czs@hotmail.com

Introdução: A adolescência é um período complexo marcado pelo desenvolvimento físico e psicológico, com mudanças significativas no estado nutricional. Nessa fase, a alimentação e o estilo de vida são fundamentais para a garantir de uma saúde adequada ao chegar na vida adulta. O ambiente escolar, através das Políticas de Alimentação Nacional e Escolar, promove um dos suportes necessários para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, auxiliando na redução da prevalência de sobrepeso e deficiências nutricionais. Em resposta a essas demandas, foi desenvolvido um projeto de extensão com adolescentes da 1ª série em uma Escola de Ensino Médio Estadual, localizada na Zona Urbana do município de Rio Branco-Acre, com o objetivo de avaliar o estado nutricional dos adolescentes e promover educação alimentar e nutricional quanto à adoção de práticas alimentares saudáveis. **Metodologia:** O projeto foi estruturado em etapas que permitiram uma análise abrangente do perfil do público-alvo, além de oferecer estratégias adaptadas e baseadas na nutrição. Na primeira etapa, realizou-se uma revisão da literatura para compreensão do público escolhido e nortear a criação das estratégias utilizadas. Na segunda etapa, realizou-se uma avaliação antropométrica dos estudados visando identificar seu estado nutricional. Foram coletados dados de peso, estatura e índice de massa corporal (IMC), seguindo os protocolos de saúde estabelecidos pelo Ministério da Saúde na caderneta do adolescente. Os participantes eram adolescentes com idade entre 15 a 17 anos, de ambos os sexos, com participação voluntária e aprovada pela escola. Após a avaliação antropométrica, a equipe focou na orientação sobre hábitos alimentares e comportamentos de saúde utilizando a gamificação de Mitos e Verdades para abordar a alimentação. **Resultados:** Essa prática foi essencial para dirimir as dúvidas dos adolescentes em relação a ingestão de grupo de alimentos,

suplementação e atividade física, e principais tabus alimentares. Os resultados indicaram uma variabilidade no estado nutricional dos adolescentes avaliados, visto que muitos estavam no processo de estirão de crescimento. Uma porcentagem significativa estava em estado eutrófico, através da comparação dos gráficos da OMS para o público adolescente. Observou-se que os padrões alimentares dos adolescentes eram caracterizados pelo alto consumo de alimentos ultraprocessados, com destaque para uso de suplementos alimentares e estimulantes, além da baixa ingestão de frutas e verduras. Também foi amplamente relatado pelos adolescentes, durante a dinâmica de Mitos e Verdades, a substituição de refeições em razão de uso de suplementos. Todas as informações coletadas quanto aos dados antropométricos foram registradas e serviram de apoio na orientação para melhoria da alimentação dos adolescentes presentes. A participação dos adolescentes e dos professores presentes reforça o ambiente de apoio à saúde dos estudantes, auxiliando na construção de hábitos alimentares mais saudáveis.

Conclusões: A experiência do projeto de extensão com os adolescentes do ensino médio evidenciou a importância das intervenções educativas no ambiente escolar, através da abordagem de questões de saúde pública e nutrição dos adolescentes. Através da avaliação do estado nutricional e dos hábitos alimentares relatos foi possível identificar os desafios e necessidades do público-alvo, além de proporcionar o protagonismo da equipe que orientou a educação alimentar e nutricional. Assim, a prática realizada mostrou-se eficaz quanto ao aumento da conscientização dos alunos sobre a importância de escolhas alimentares mais saudáveis, de uma rotina ativa, e sobre o discernimento das informações recebidas, principalmente através das redes sociais. O resultado impactou não apenas os adolescentes, mas também a comunidade escolar como um todo. As práticas de extensão são estratégias fundamentais para estabelecer um diálogo dos acadêmicos que futuramente serão profissionais da saúde, e da comunidade que recebe uma informação precisa e com respaldo científico.

Palavras-chave: Adolescência, Educação Alimentar, Estado Nutricional.

ORA-PRO-NÓBIS (*PERESKIA ACULEATA*): UMA ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL NA AMAZÔNIA OCIDENTAL

Sthefane Lima de Souza^{1*}; Bruna da Costa Viana Oliveira¹

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

*Autor Correspondente: sthefane.souza@sou.ufac.br

Introdução: As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) vêm ganhando destaque como alternativas para garantir a segurança alimentar e promover práticas de alimentação sustentável. Na região da Amazônia Ocidental, marcada por sua biodiversidade única, diversas espécies de PANCs podem ser integradas às dietas tradicionais, contribuindo tanto para a nutrição das populações locais quanto para a preservação ambiental. Dentre essas plantas, destaca-se a *Pereskia aculeata*, hortaliça perene da família *Cactaceae*, popularmente conhecida como ora-pro-nóbis (ONP). Reconhecida por seu elevado valor nutritivo e cultivo sustentável, a ONP apresenta um potencial significativo para a alimentação em áreas remotas da Amazônia Ocidental, onde a oferta de alimentos convencionais é limitada. Este trabalho tem como objetivo explorar o potencial da ora-pro-nóbis como alternativa sustentável para a alimentação na região, destacando suas propriedades nutricionais e seu papel na conservação ambiental.

Metodologia: O estudo baseou-se em uma revisão bibliográfica de fontes acadêmicas e científicas, utilizando bases de dados como PubMed, Portal de Periódicos Capes e SciELO. O tipo de estudo foi qualitativo, e os critérios de inclusão envolveram artigos e capítulos de livros publicados entre 2009 e 2020, em português e inglês, que abordassem a análise nutricional, histórica e as características agrônômicas da *Pereskia aculeata*. Foram excluídos trabalhos fora desse período ou que não se relacionavam diretamente com a temática. Foram coletados e analisados dados sobre o cultivo sustentável dessa planta emergente, com foco em teor de proteínas, fibras, cálcio e ferro. Parte desses nutrientes foi comparada com os de outros alimentos, de acordo com a Tabela de Composição dos Alimentos (Taco). **Resultados:** A partir da análise dos 15 artigos selecionados, constatou-se que as folhas da ora-pro-nóbis são ricas em proteínas, ferro (13,38 mg/100 g), fibras totais (2,4 g/100 g) e cálcio (427,08 mg/100 g), evidenciando seu potencial para diversificar a dieta local e combater a desnutrição, especialmente em comunidades com acesso limitado a esses nutrientes. A farinha de ONP revelou um teor proteico notável, alcançando 28,99 g/100 g de matéria seca. Em comparação, feijões pretos e roxos cozidos apresentam apenas 4,5 g/100 g de proteínas, conforme a Taco (2011). Considerando o consumo recomendado de 0,8 g de proteína por kg de peso corporal por dia (Dietary Reference Intake - DRI), 100 g dessa farinha atendem a 51,6% das

necessidades diárias de um adulto de 70 kg e 41,4% da recomendação para dietas de alta proteína (1 g/kg/dia). Além de seu valor nutricional, a ora-pro-nóbis se destaca pela resiliência às condições adversas, incluindo resistência à seca, adaptação a diferentes tipos de solo e baixa demanda por insumos externos e água. Essas características tornam seu cultivo viável em sistemas agroecológicos, promovendo a biodiversidade, a regeneração da vegetação local e evitando o desmatamento e a degradação do solo. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa, 2010) reconhece o potencial da ONP para diversas preparações culinárias, como sopas, recheios, omeletes e mexidos. Além disso, as folhas secas e moídas podem ser utilizadas na produção de farinhas multifuncionais, configurando-se como uma estratégia valiosa para o combate à desnutrição. **Conclusões:** A *Pereskia aculeata* (ora-pro-nóbis) emerge como uma planta com alto potencial para promover a alimentação sustentável na Amazônia Ocidental. Seu elevado valor nutricional, aliado à resistência e baixa exigência de insumos para cultivo, posiciona-a como um recurso promissor para a segurança alimentar e a conservação ambiental. A inclusão da ONP nos hábitos alimentares e em sistemas agrícolas familiares pode contribuir para a redução da insegurança alimentar, ao mesmo tempo em que fomenta um modelo de desenvolvimento sustentável que alia nutrição, economia e preservação da biodiversidade. Pesquisas futuras poderiam explorar estratégias de ampliação do uso da ONP na alimentação regional e incentivar políticas públicas voltadas à sua produção e consumo.

Palavras-chave: Sistema Alimentar Sustentável, Agricultura Sustentável, segurança alimentar.

Ciências Humanas e Sociais em Alimentos e Nutrição

RELATO SOBRE O GRUPO LINHA DE CUIDADOS EM SOBREPESO E OBESIDADE EM UMA UNIDADE DE SAÚDE NA CIDADE DE RIO BRANCO, AC

Emily da Silva Almeida¹

Universidade Federal do Acre, Centro de ciências da saúde e do desporto, Rio Branco, AC.

Autora Correspondente: nutri.emilya1meida@gmail.com

Introdução: A obesidade e o sobrepeso são problemas de saúde pública que afetam uma parte significativa da população mundial. No Brasil, esses problemas têm se tornado cada vez mais prevalentes, sendo associados a diversas condições de saúde, como diabetes tipo 2, hipertensão, doenças cardiovasculares e até certos tipos de câncer. Em Rio Branco, a capital do estado do Acre, as taxas de obesidade e sobrepeso vêm crescendo nos últimos anos, refletindo uma tendência nacional de aumento desses índices. Nesse contexto, as unidades de saúde desempenham um papel fundamental na promoção da saúde e na prevenção de doenças relacionadas ao peso corporal excessivo. Um dos enfoques mais eficazes na abordagem do sobrepeso e obesidade é o trabalho com grupos educativos e de apoio, que permitem uma intervenção contínua e uma troca de experiências entre os participantes. Este estudo visa relatar a efetividade de um grupo de apoio a indivíduos com sobrepeso e obesidade em uma unidade de saúde em Rio Branco - AC, focando nos aspectos sociais e psicológicos da alimentação, com base em uma perspectiva das Ciências Humanas e Sociais em Alimentação e Nutrição.

Métodos: Este estudo adota uma abordagem qualitativa, com base no que foi vivenciado durante os encontros do grupo. Os participantes foram aqueles atendidos na unidade de saúde que apresentavam diagnósticos de sobrepeso ou obesidade. O grupo de apoio foi composto por 15 pessoas, de diferentes faixas de idade, socioeconômicas e culturais, e com níveis variados de escolaridade. A intervenção foi realizada a cada 10 dias durante três meses, com encontros que duravam cerca de 90 minutos. O conteúdo dos encontros abordava temas como alimentação saudável, hábitos de vida, autocuidado e a relação entre as emoções e a alimentação. Além disso, os participantes foram incentivados a compartilhar suas experiências pessoais e desafios no processo de controle do peso. As reuniões eram facilitadas por um nutricionista além de contar com o apoio de outros profissionais como psicólogo, profissional de educação física, assistente social, dentista, fonoaudiólogo, fisioterapeuta e enfermeiro, que atuavam de maneira integrada para abordar os aspectos emocionais e comportamentais relacionados à alimentação.

Resultados: Os participantes destacaram a importância de ter um espaço de apoio mútuo, onde podiam compartilhar suas dificuldades e conquistas. Muitos relataram que a troca de experiências com outros membros do grupo os fez sentir-se menos isolados e mais motivados a persistir no processo de emagrecimento. O apoio social, nesse contexto, foi identificado como

um fator crucial para aumentar a adesão ao tratamento e fortalecer o compromisso com as mudanças no estilo de vida. Outro resultado relevante foi a mudança nas percepções dos participantes sobre sua relação com a comida. Durante os encontros do grupo, viu-se uma mudança gradual na maneira como os indivíduos encaravam a alimentação, com ênfase no consumo consciente e na busca por escolhas alimentares mais saudáveis. Muitos participantes relataram que, ao entenderem melhor as emoções que influenciavam seu comportamento alimentar, conseguiram controlar melhor a compulsão alimentar e reduzir episódios de comer emocional. Além disso, foi possível perceber uma mudança nas atitudes em relação à prática de atividade física, que foi considerada um complemento importante ao acompanhamento nutricional. Embora os participantes ainda relutassem em adotar exercícios de forma regular, muitos passaram a se engajar mais nas atividades físicas, especialmente após perceberem o impacto positivo na sua saúde geral e no controle do peso. Contudo, também foram observadas algumas dificuldades persistentes, principalmente no que diz respeito às questões sociais e culturais. **Conclusão:** É evidente a importância de uma abordagem holística e integrada para o tratamento do sobrepeso e da obesidade, considerando não apenas os aspectos nutricionais, mas também os fatores psicológicos, sociais e culturais que influenciam os comportamentos alimentares. A participação em grupos de apoio em unidades de saúde pode ser uma estratégia eficaz para promover mudanças significativas no estilo de vida dos indivíduos, especialmente quando essas intervenções são adaptadas às necessidades e realidades dos participantes. A experiência compartilhada no grupo, aliada a uma reflexão sobre a alimentação e os comportamentos associados, mostra-se crucial para a motivação dos participantes e para o fortalecimento de hábitos alimentares mais saudáveis. Porém, é importante que políticas públicas de saúde também contemplem as questões sociais e econômicas que impactam diretamente as escolhas alimentares.

Palavras-Chave: Obesidade, Unidade de saúde, Alimentação saudável, Saúde de Grupos Específicos.

“NUTRICOLORIR: ENTRE CORES E SABERES”, UM RECURSO DIDÁTICO PARA UTILIZAÇÃO NA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NOS ANOS INICIAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL

Rafaela dos Santos Araujo^{1*}; Thalyta Juliane Figueiredo de Souza¹; Danila Torres de Araújo Frade Nogueira²; Tatiane Dalamaria²; Alanderson Alves Ramalho²

¹Universidade 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.

*Autora Correspondente: rafaela.araujo@sou.ufac.br

Introdução: A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um campo que visa promover o conhecimento e a adoção de práticas alimentares saudáveis por meio de ações educativas. A infância é o período crucial para introduzir esse conhecimento, especialmente nas instituições escolares de anos iniciais do ensino fundamental. Nesse contexto, o uso de recursos didáticos assume um papel essencial, tornando o processo de aprendizagem mais interativo, atraente e eficaz. O presente estudo teve como objetivo descrever o processo metodológico da elaboração de um livro de colorir para utilização na EAN nos anos iniciais do ensino fundamental. Com uma abordagem lúdica e educativa, este recurso didático busca incentivar a adoção de hábitos alimentares saudáveis nessa faixa etária. Considerando o atual cenário de transição nutricional no Brasil, o aumento de casos de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis na população infantil e a necessidade de desenvolver novos recursos metodológicos para utilização em ações de EAN, a proposta de um livro para colorir emerge como um recurso de caráter lúdico, acessível e facilitador, capaz de envolver amplamente o público infantil. **Métodos:** Trata-se de um estudo descritivo do tipo Relato de Experiência. A experiência vivencial ocorreu durante o desenvolvimento de um trabalho de conclusão de curso de Nutrição. O livro de colorir, foi desenvolvido por equipe multidisciplinar composta por três docentes, duas discentes do curso de Bacharelado em Nutrição e dois ilustradores. A primeira etapa consistiu no processo de “Definição das Temáticas”, onde foram analisados eixos que englobava conteúdos de alimentação e nutrição dentro dos Temas Contemporâneos Transversais e da Base Nacional Comum Curricular que dialogassem com a Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas. Após a análise, foram selecionados dez temas: (1) agricultura sustentável; (2) agricultura familiar; (3) Feiras-livres; (4) Diversidade alimentar e grupos alimentares; (5) Higiene dos alimentos; (6) Temperos naturais; (7) Higiene das mãos; (8) Comensalidade, tempo de qualidade e convívio familiar e social; (9) Destino correto dos resíduos; (10) Hidratação e

atividade física. A segunda etapa compreendeu-se na “Fundamentação das Temáticas”, na qual foi realizada revisão de literatura em livros, monografias, dissertações, sites oficiais do Ministério da Saúde e Educação, dos conteúdos-chaves dos dez temas temáticas selecionados na primeira etapa. A terceira etapa baseou-se na “Estruturação do formato”, na qual a decisão final partiu da premissa de que o ato de colorir e a contação de história são métodos amplamente empregados durante a formação inicial das crianças. E por fim, a quarta e última etapa “Elaboração do material”, onde na criação das ilustrações que compõem o livro de colorir, foram empregados princípios da área de design gráfico e editorial. Optou-se por produzir uma história curta com enredo centrado na jornada dos alimentos desde sua produção natural até chegar à mesa, abordando temas que envolvem todo esse processo. **Resultados:** Este trabalho culminou na descrição metodológica detalhada da produção de um livro de colorir denominado “Nutrircolorir: Entre Cores e Saberes”, que possui um total de quarenta e três páginas, sendo dezenove de texto e dezenove de ilustrações, abordando temas ligados à nutrição, educação física, microbiologia, agricultura e meio ambiente. O livro combina dois métodos: a leitura, por meio da contação de histórias, e as artes visuais, por meio da pintura. A linguagem empregada foi estrategicamente definida para garantir que o conteúdo fosse facilmente compreendido por crianças, professores, pais e responsáveis. O livro aborda inicialmente a agricultura sustentável, destacando técnicas ecológicas que preservam o meio ambiente, reduzem custos e garantem alimentos nutritivos, além de enfatizar o manejo responsável e o bem-estar animal. Em seguida, refere-se a agricultura familiar, destacando seus benefícios ambientais, econômicos e sociais, além de sua importância para a economia local. Outro tema abordado no livro são as feiras-livres, que incentivam a sustentabilidade, o consumo de alimentos regionais e a interação social, ensinando as crianças sobre seu funcionamento e estimulando a criatividade. Também explora a diversidade alimentar e a importância de uma dieta equilibrada, apresentando os grupos alimentares e suas funções para a saúde, com metáforas como super-heróis para frutas e vegetais e gasolina para cereais. A higiene dos alimentos é outro tema presente no livro, ensinando as crianças a lavar adequadamente os alimentos, como frutas, legumes e verduras, para evitar contaminações. Também apresenta temperos naturais, que além de melhorar o sabor, oferecem benefícios à saúde. Através de ilustrações, este material incentiva hábitos alimentares saudáveis e naturais desde a infância. Além disso, é destacado a importância de higienizar as mãos para prevenir infecções, com ênfase na prática antes das refeições e após o uso do banheiro. Também é explorado no livro o valor da comensalidade e do convívio familiar, mostrando como esses momentos fortalecem os laços, ensinam boas práticas alimentares e reforçam valores culturais, criando memórias afetivas desde a infância. As duas temáticas finais do livro abordam saúde e

sustentabilidade, destacando a importância do descarte adequado de resíduos e da coleta seletiva para facilitar a reciclagem e reduzir o desperdício. O livro ensina às crianças a separação correta dos resíduos e adoção de hábitos ecológicos. Também enfatiza a hidratação e a prática regular de atividade física, que são essenciais para a saúde e para a prevenção de doenças. Desenvolver o livro foi uma experiência desafiadora e enriquecedora, que exigiu um cuidado minucioso na adaptação da linguagem e do conteúdo. O processo incluiu revisões contínuas para garantir que o material fosse educativo, atraente e que atendesse às necessidades pedagógicas e ao engajamento das crianças. **Conclusões:** O relato de experiência do processo metodológico de desenvolvimento de um livro de colorir para ser utilizado como recurso didática em EAN é útil para o desenvolvimento de novos materiais. O livro de colorir é uma ferramenta divertida e educativa, com grande potencial para promover a EAN. Pode ser utilizado em escolas e no ambiente familiar, incentivando hábitos saudáveis e o cuidado com a saúde e o meio ambiente. Essa experiência pode inspirar a elaboração de novos materiais pedagógicos. Para estudos futuros, recomenda-se aplicá-lo em outros contextos educacionais, acompanhada de uma análise de seus impactos.

Palavras-chave: Educação em saúde, Ensino Fundamental, Pintura, Ilustração de Livro, Nutrição da Criança.

PROPOSIÇÃO DE MÉTODO PARA SELEÇÃO DE TEMÁTICAS PARA AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DESTINADAS À CRIANÇAS MENORES DE DEZ ANOS

Taynara Cunha Ferreira de Oliveira^{1*}; Alana Teixeira dos Santos¹; Emanuely de Lima Matos¹; Guilherme Ferreira de Souza Melo¹; Murilo Oliveira Silva¹ e Alanderson Alves Ramalho²

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

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

*Autora Correspondente: taynara.cunha@sou.ufac.br

Introdução: A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) constitui um modelo essencial nas políticas públicas de alimentação e nutrição, destacando-se como uma ferramenta indispensável para a promoção e o ensino de hábitos alimentares saudáveis. Sua relevância começou a ser amplamente reconhecida a partir da década de 1990, quando iniciativas nacionais passaram a integrar a EAN como um dos pilares para a melhoria da saúde da população, fomentando a disseminação de práticas alimentares benéficas. No ambiente escolar, público-alvo deste estudo, diversos fatores psicológicos, sociais e culturais exercem influência significativa sobre a formação dos hábitos alimentares, posicionando a escola como um espaço estratégico para a implementação de programas de EAN. Esse cenário reforça o potencial das instituições de ensino na promoção de uma alimentação adequada e saudável, impactando diretamente o desenvolvimento cognitivo, físico e social das crianças. Reconhecendo a importância de metodologias eficazes e adaptáveis, este trabalho teve como objetivo propor um método sistemático para a seleção de temáticas em ações de educação alimentar e nutricional voltadas a crianças menores de dez anos. **Métodos:** Trata-se de um estudo descritivo do tipo Relato de Experiência. A experiência vivencial ocorreu durante a proposição de um projeto de extensão que realizará vídeos de educação alimentar e nutricional para crianças menores de dez anos da educação infantil, pré-escola e anos iniciais do ensino fundamental. A equipe responsável pela proposição foi composta por um professor com experiência em Educação Popular em Saúde e EAN e cinco discentes do curso de bacharelado em Nutrição da Universidade Federal do Acre. Para determinação do processo metodológico de seleção das temáticas, foi realizada uma revisão criteriosa de diversos modelos educacionais voltados à ações de alimentação e nutrição e experiências exitosas na EAN. Foram selecionadas as experiências com maior adequação aos

nove princípios determinados no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas pela Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Após, foram identificados os aspectos em comum nos métodos dos documentos selecionados, agrupados e sistematizados em etapas que favorecessem a replicação em diferentes contextos.

Resultados: O agrupamento e sistematização das etapas metodológicas dos documentos analisados resultaram em cinco etapas sequenciais para seleção de temáticas para ações de EAN em crianças menores de dez anos: análise do contexto e necessidades; avaliação do desenvolvimento cognitivo e sensorial; definição dos objetivos educacionais e alinhamento curricular; consulta a stakeholders; e, critérios de priorização para seleção final dos temas. A análise do contexto e necessidades locais visa avaliar dados nutricionais e de saúde infantil, além de aspectos culturais e regionais, para identificar necessidades específicas e alinhar os temas à realidade das crianças. A avaliação do desenvolvimento cognitivo e sensorial visa adaptar os temas ao estágio cognitivo das crianças, utilizando linguagem acessível, ilustrações e atividades práticas, e inclui experiências sensoriais para engajamento e aprendizado. A definição dos objetivos educacionais e alinhamento curricular visa estabelecer objetivos de aprendizagem em conformidade com diretrizes educacionais e de saúde, como o PNAE, garantindo que os temas promovam conhecimentos significativos. A consulta a stakeholders inclui pais, professores e profissionais de saúde para avaliar a relevância dos temas e considera o feedback das crianças para selecionar conteúdos interessantes e motivadores. A última etapa, critérios de priorização e seleção final, visa priorizar temas relevantes e aplicáveis ao cotidiano, com progressão educacional ao longo do ano, utilizando testes piloto para verificar engajamento e eficácia. **Conclusão:** Apesar de o método proposto ainda não ter sido testado e validado, ele se apresenta como uma ferramenta prática e adaptável para a seleção de temáticas em ações de Educação Alimentar e Nutricional destinadas a crianças menores de dez anos. Sua estrutura permitirá atender às necessidades locais, culturais e educacionais de maneira eficaz, promovendo uma abordagem alinhada às diretrizes do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional. Além disso, o método oferece flexibilidade para ser replicado em diferentes contextos, contribuindo para o fortalecimento de práticas educativas que visam à formação de hábitos alimentares saudáveis na infância.

Palavras-chave: Educação em saúde, políticas públicas, educação básica.

Epidemiologia e Políticas de Alimentação e Nutrição

ANÁLISE DA QUALIDADE NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS DESTINADOS A CRECHES INTEGRAIS NO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO, ACRE

Ana Beatriz Barbosa da Costa^{1*}; Geovanna Silva Batista¹; Alana Teixeira dos Santos¹; Vanessa Chaves de Lima¹; Cleyce Oliveira Silva¹; Keliton Andre Gomes Firmiano²; Andressa de Araújo Lima²; Alanderson Alves Ramalho³; Vânia Thais Silva Gomes³; Camyla Rocha de Carvalho Guedine³; Fernanda Andrade Martins³

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

²*Universidade Federal do Acre, Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar, Rio Branco, Acre, Brasil;*

³*Universidade Federal do Acre, Centro de Ciências da Saúde e do Desporto, Rio Branco, Acre, Brasil.*

*Autora Correspondente: ana.beatriz.b.c@sou.ufac.br

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAE) tem como objetivo garantir a oferta de uma alimentação saudável, equilibrada e segura aos estudantes, desde a creche até o ensino médio, promovendo também ações de educação alimentar e nutricional (EAN). A alimentação infantil é influenciada em grande parte pelo ambiente em que a criança está inserida, tornando as creches locais cruciais para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Para assegurar que as orientações do PNAE sejam seguidas, é fundamental avaliar a qualidade nutricional dos cardápios oferecidos, sendo o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ Cosan) uma ferramenta adequada para essa avaliação. Este estudo teve como objetivo analisar, por meio do IQ Cosan para creches, os cardápios das creches do período integral de Rio Branco, Acre, a fim de verificar se estão nutricionalmente adequados para atender às necessidades dessa faixa etária. As análises dos cardápios são fundamentais para garantir que as refeições ofertadas promovam a saúde e o desenvolvimento das crianças, esse processo de análise permite identificar as necessidades de reajustes para atender as recomendações. **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional, descritivo e transversal o qual foram analisados os cardápios de junho a setembro de 2024, oferecidos pelas creches municipais do período integral de Rio Branco, Acre, elaborados pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação. A avaliação foi realizada com base na quantidade e na qualidade dos alimentos fornecidos, utilizando o instrumento IQ COSAN para creches, proposto pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Esse instrumento verifica a qualidade dos cardápios com base na Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020, considerando componentes diários e semanais que pontuam positiva ou negativamente a presença ou ausência de itens específicos. A ferramenta avalia positivamente

a presença diária de seis grupos de alimentos: (1) frutas in natura, (2) leites e derivados, (3) legumes e verduras, (4) cereais, raízes e tubérculos, (5) feijões e (6) carnes e ovos. Para cada grupo presente no cardápio, é atribuída a pontuação 1; caso contrário, a pontuação é 0. Negativamente, avalia-se a ausência de três componentes: (1) alimentos ultraprocessados, (2) alimentos proibidos e (3) açúcar, mel e/ou adoçante. A ausência desses itens recebe a pontuação 1, enquanto sua presença é pontuada com 0. Além disso, a diversidade do cardápio (15 pontos) e a presença de alimentos regionais (5 pontos) ou da sociobiodiversidade (5 pontos) contribuem para aumentar a pontuação total. Por outro lado, a presença de alimentos ultraprocessados, alimentos proibidos e açúcar, mel e/ou adoçante resulta em uma pontuação negativa de -20 pontos. Os dados de cada cardápio foram organizados em uma planilha do Excel® específica do IQ COSAN para creches, que calculou o escore final, variando de 0 a 95 pontos. Com base nesse escore, os cardápios foram classificados em três categorias: “Inadequado” (0 a 45,9 pontos), “Precisa de melhoras” (46 a 75,9 pontos) ou “Adequado” (76 a 95 pontos). **Resultado:** As notas obtidas nos cardápios analisados de forma semanal variaram de 64,2 a 73,5, demonstrando que em todos os cardápios foram classificados como “Precisa de melhoras”. As principais inadequações observadas foram a baixa oferta de frutas in natura, legumes e verduras, que são necessários para uma dieta equilibrada e rica em nutrientes, além da presença de alimentos proibidos como o açúcar em algumas preparações, que contraria as recomendações do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos, gerando um impacto negativo aos hábitos alimentares dessas crianças a longo prazo. Vale também mencionar que apesar do consumo do café ser um hábito cultural do brasileiro, observa-se que a oferta deste produto nos cardápios destinados as crianças também não são recomendadas pelo Guia anteriormente mencionado. Outro ponto relevante foi a dificuldade de algumas análises devido a falta de informações detalhadas nas fichas técnicas, além disso a pouca diversidade na organização do cardápio principalmente na oferta de frutas, com repetições frequentes, como a oferta de banana em quatro dias da semana, faz com que a falta da variedade comprometa a introdução de diferentes sabores e texturas, que são essenciais para a faixa etária avaliada, além da falta de atratividade das refeições. **Conclusão:** Foi evidenciado uma baixa oferta de frutas in natura, legumes e verduras, bem como a presença de alimentos inadequados, como o açúcar, comprometem a qualidade dos cardápios e podem impactar negativamente a formação de hábitos alimentares saudáveis a longo prazo.

Palavras-Chave: Alimentação escolar, Políticas públicas, Creches, Segurança Alimentar e Nutricional, Pré-escolar.

O IMPACTO DO PREÇO DAS CESTAS BÁSICAS EM BELÉM: DESAFIOS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR NA REGIÃO AMAZÔNICA

Sarah Asfuri Barroso da Silva^{1*}; Anna Sara Leite de Souza¹; Yara de Moura Magalhães Lima²;

Flávia Santos Batista Dias¹

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

²*Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Universidade Federal do Acre, Rio Branco, Acre, Brasil*

*Autor Correspondente: sarahasfuri1@gmail.com

Introdução: A cesta básica é essencial para garantir a segurança alimentar, sendo também um importante indicador econômico e social. Esses produtos alimentícios têm se mostrado indispensáveis para muitas famílias que vivem em situações de vulnerabilidade socioeconômica. Belém é a única capital da região Norte do Brasil que possui informações sobre os preços das cestas básicas nos anos de 2019 a 2023. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi avaliar a tendência dos preços das cestas básicas em Belém de 2019 a 2023, visando compreender seu impacto na segurança alimentar da população. **Métodos:** Trata-se de um estudo quantitativo, do tipo observacional ecológico de série temporal para análise das tendências de variação de preços das cestas básicas em Belém, durante o período de 2019 a 2023. Utilizou-se a metodologia do Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (Dieese) para o cálculo de indicadores baseado no acompanhamento mensal sobre a evolução de preços. A análise de tendência temporal foi realizada por meio do software Joinpoint Regression Analysis Software versão 4.6.0.0, que permite identificar segmentos com tendências específicas nas estimativas. Foram estimadas as variações percentuais anuais (VPA) e mensais (VPM) para os segmentos do período e seus respectivos intervalos de confiança de 95% (IC95%). **Resultados:** Constatou-se uma tendência ascendente de 2019 a 2023, em que os preços das cestas básicas em Belém apresentaram variações mensais significativas, com uma tendência geral de aumento no período, refletida em uma variação percentual anual (VPA) de 6,4% (IC95%: 2,2;10,1; P-valor: 0,001). Em 2019, 2021, 2022 e 2023 os preços apresentaram significativas flutuações (P-valor: <0,005). O único ano em que houve um aumento contínuo durante todos os meses, foi em 2020, caracterizado pela pandemia de Covid-19. Fatores como mudanças climáticas, baixa produtividade agrícola, impactos da pandemia de Covid-19 e desequilíbrios entre oferta e demanda contribuíram para esse cenário durante os anos analisados. A alta nos preços afetou principalmente as famílias de baixa renda, dificultando o

acesso a uma alimentação adequada e incentivando o consumo de alimentos ultraprocessados, o que agrava problemas de saúde como sobrepeso e obesidade. Dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) e da Vigitel mostram um aumento nas frequências de excesso de peso e obesidade em Belém, uma das cidades brasileiras com maiores índices. A crise econômica e climática reforça a necessidade de políticas públicas integradas para promover segurança alimentar e nutricional, monitorar os preços e mitigar impactos negativos sobre a saúde e o bem-estar da população. **Conclusão:** A elevação nos preços das cestas básicas impacta diretamente o poder de compra das famílias, dificultando o acesso a uma alimentação saudável, especialmente para as populações mais vulneráveis. Esse cenário destaca a importância de políticas públicas para reduzir os custos da cesta básica e garantir a segurança alimentar. Sugere-se ampliar estudos semelhantes em outras capitais, visando compreender dinâmicas regionais e implementar intervenções mais eficazes. O monitoramento contínuo dos preços é fundamental para orientar decisões políticas e mitigar os efeitos negativos na saúde e na SAN. Embora os dados reflitam a realidade de Belém, eles podem servir como indicadores preliminares das condições econômicas e alimentares da região, incentivando novas pesquisas que ampliem a análise para outros municípios.

Palavras-chave: Cesta Básica de Serviços de Saúde, Segurança Alimentar, Vulnerabilidade Social.

PREVALÊNCIA E DETERMINANTES DO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES NO SISTEMA DE SAÚDE PRIMÁRIO EM RIO BRANCO, ACRE: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Rebeca Bastos de Lima^{1*}; Geovanna Silva Batista¹; Ana Beatriz Barbosa da Costa¹; Murilo Oliveira Silva¹; Rayssa Pinheiro da Silva¹; Maíra da Costa Silva Rendon Hidalgo²

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.*

*Autora Correspondente: rebeca.bastos@sou.ufac.br

Introdução: A gestação é uma fase crítica que exige cuidados nutricionais específicos para garantir a saúde da mãe e do bebê, bem como o desenvolvimento saudável do feto. Porém, muitas gestantes enfrentam desafios significativos para atingir uma nutrição adequada, principalmente devido a fatores socioeconômicos e à dificuldade de acesso a orientações nutricionais de qualidade. Este estudo tem como objetivo analisar a prevalência e os determinantes do estado nutricional de gestantes atendidas no sistema de saúde primário em Rio Branco, Acre. A hipótese levantada é que o estado nutricional das gestantes é influenciado por fatores como o nível educacional, uso de suplementação, renda e acesso a recursos alimentares. Justifica-se este trabalho pela necessidade de compreender esses fatores, dada a alta prevalência de excesso de peso e deficiências nutricionais na população estudada, visando a criação de intervenções eficazes para melhorar os desfechos materno-infantis. **Métodos:** Esta revisão sistemática, conduzida com base no protocolo PRISMA, rigorosos critérios e etapas bem definidas. A pesquisa utilizou bancos de dados extremamente reconhecidos, incluindo BVS, PubMed, LILACS, SciELO e Periódicos CAPES, com filtros aplicados para texto completo, idioma, relevância e publicações dos últimos cinco anos. As palavras-chave empregadas foram “gestantes”, “prevalência” e “estado nutricional”. No processo de seleção dos artigos, foram realizadas as seguintes etapas: (I) busca nas bases de dados selecionadas; (II) leitura dos títulos e resumos para uma compreensão inicial do conteúdo; e (III) análise dos textos completos, incluindo apenas os que atendem a todos os critérios de inclusão. Após a aplicação dos filtros, os dados obtidos foram os seguintes: no PubMed, inicialmente, havia 457 artigos, dos quais, após a filtragem, restaram 19 artigos sem duplicatas. Na Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), foram encontrados 12 artigos, sendo 4 deles duplicados. Na SciELO, identificaram-se 20 artigos, dos quais 8 eram provenientes do Brasil, 5 eram duplicatas, 2 não possuíam DOI e 1 não estava relacionado às palavras-chave. No Periódicos CAPES,

encontramos 128 artigos, mas, após a filtragem, restaram 33, sendo 8 excluídos por não possuírem DOI, 1 por ser duplicado e 1 por não estar relacionado com o tema. **Resultado:** Os artigos revisados destacam o excesso de peso como uma das condições mais prevalentes no estado nutricional das gestantes, apresentando variações regionais, como observado no Ceará (22,5% de sobrepeso e 45% de obesidade) e em Cruzeiro do Sul, Acre (51,9% de ganho excessivo de peso). Esse quadro está diretamente relacionado a complicações como a hipertensão arterial, especialmente no terceiro trimestre, e à maior prevalência de cesáreas (56%) entre gestantes com sobrepeso ou obesidade. Fatores socioeconômicos, como a baixa escolaridade e a vulnerabilidade social, contribuem significativamente para um desequilíbrio nutricional, assim como a insegurança alimentar, caracterizada pelo consumo inadequado de alimentos essenciais. A prevalência de desnutrição materna e fetal foi observada em alguns contextos, como na África (23,5%), contrastada com a situação no Brasil, onde, além do excesso de peso, também se enfrenta a anemia materna. Esta última é considerada um problema de saúde pública persistente, causado pela falta de uso de suplementos antianêmicos, pela insuficiência de informações acessíveis e pela presença de parasitoses, agravando o estado nutricional das gestantes e dos bebês. **Conclusão:** A avaliação nutricional é fundamental para garantir uma gestação saudável, mas é frequentemente afetada por fatores socioeconômicos das gestantes, como baixa renda e escolaridade limitada. É essencial a implementação de políticas públicas que melhorem o acesso à educação nutricional, a alimentos saudáveis e a cuidados adequados. A capacitação contínua de profissionais de saúde também é crucial para garantir um acompanhamento eficaz e individualizado. Desse modo, a promoção de uma nutrição adequada, baseada em orientações precisas e acessíveis, deve ser prioridade para melhorar os resultados da gestação e reduzir complicações materno-infantis.

Palavras-chave: Gestantes, Prevalência, Estado nutricional.

DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DA OBESIDADE EM CRIANÇAS AMAZÔNICAS ACOMPANHADAS PELA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

Eduardo Batista Barbosa^{1*}; Maria Eduarda Alves Anute¹; Tamires Mota da Silva²; Tiago Feitosa da Silva³; Alanderson Alves Ramalho²

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

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

³Universidade Federal do Acre, Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Rio Branco, Acre, Brasil.

*Autor Correspondente: eduardo.batista@sou.ufac.br

Introdução: A obesidade infantil tem se consolidado como um problema de saúde pública global, refletindo mudanças nos padrões alimentares, de comportamento e de atividade física, especialmente em populações mais vulneráveis. Dados recentes evidenciam, no Brasil, um aumento progressivo da prevalência de sobrepeso em crianças menores de cinco anos, passando de 7,50% em 2008 para 10,30% em 2022. Essa tendência ascendente é preocupante, pois sugere um agravamento das condições nutricionais, especialmente em regiões como a Amazônia, onde fatores socioeconômicos, culturais e desigualdades no acesso à saúde limitam a eficácia das políticas de prevenção e tratamento. Avaliar a distribuição espacial da obesidade infantil nessas áreas é fundamental para o desenvolvimento de intervenções direcionadas na Atenção Primária à Saúde, priorizando populações mais afetadas e mitigando impactos futuros na saúde das crianças. Desta forma, o objetivo deste estudo foi descrever a distribuição espacial da prevalência de obesidade em crianças menores de cinco anos acompanhadas pela Atenção Primária à Saúde na Amazônia Legal. **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional ecológico que utilizou dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) na Amazônia Legal no ano de 2023. A Amazônia Legal abrange nove estados brasileiros (Acre, Amapá, Amazonas, Mato Grosso, Pará, Rondônia, Roraima, Tocantins e parte do Maranhão), totalizando uma área de aproximadamente 5.217.423 km², o que representa cerca de 61% do território nacional. A população da região corresponde a 12,32% do total de habitantes do Brasil. A prevalência de obesidade em crianças menores de cinco anos foi estimada pelo índice de peso para estatura. O Sisvan classifica como obesidade escore $Z > +3$. Para o processamento geográfico e mapeamento, utilizou-se as bases de dados georreferenciadas dos municípios disponibilizadas pelo IBGE. Os dados foram analisados no Sistema de Coordenadas Planas, Sistema Universal Transverso de Mercator (UTM), datum SIRGAS 2000, European Petroleum

Survey Group (EP SG):4674 utilizando o software QGIS, versão 3.22. Os dados utilizados neste estudo são de uso e acesso público, disponibilizados de forma irrestrita, dispensando apreciação ética. **Resultados:** No ano de 2023, o Sisvan avaliou 1.382.062 crianças menores de 5 anos na Amazônia Legal. A prevalência de obesidade na Amazônia Legal foi de 11,8%. Ao estratificar por Estado, foi possível observar a prevalência de 12,88% no Acre, seguido de 11,35% no Amazonas, 12,13% no Amapá, 11,74% no Pará, 11,43% em Rondônia, 8,62% em Roraima, 10,64% no Tocantins, 13,68% no Maranhão e 12,85% no Mato Grosso. Estratificando por municípios, as maiores prevalências foram em Governador Luiz Rocha-MA (22,99%), Santa Rosa do Tocantins-TO (22,78%), Santa Helena-MA (21,83%), Nova Maringá-MT (20,99%) e Bacabal-MA (20,93%). As menores prevalências foram observadas em Canabrava do Norte-MT (0,86%), Serra Nova Dourada-MT (0,86%), Dom Aquino-MT (0,98%), Itaúba-MT (1,08%) e Codó-MA (1,11%). Dos municípios analisados na Amazônia Legal, 355 apresentam prevalências de obesidade em crianças menores de cinco anos acima da média nacional de 5,8%. **Conclusão:** A obesidade em crianças menores de 5 anos na Amazônia Legal é mais prevalente nos Estados do Acre, Mato Grosso e Amapá. No entanto, em âmbito municipal, é um problema de saúde pública distribuído por todo o território amazônico, com 355 municípios acima da média nacional.

Palavras-chave: Avaliação nutricional, Antropometria, Obesidade Infantil, Nutrição da criança.

INSEGURANÇA ALIMENTAR NAS RESERVAS EXTRATIVISTAS BRASILEIRAS: MAPA DA LITERATURA DISPONÍVEL

Michelle Adler de Oliveira^{1*}; Márcia Mickely Lima Silva¹; Sonimar de Souza¹; Andréia
Moreira de Andrade¹

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

*Autora Correspondente: michelle.oliveira@sou.ufac.br

Introdução: As reservas extrativistas (RESEX) são unidades de conservação que têm por finalidade garantir o uso sustentável dos recursos naturais, permitindo que populações tradicionais possam continuar a desenvolver suas atividades econômicas, como a extração de produtos sem degradar o meio ambiente. Foram criadas para proteger os direitos territoriais e promover a autonomia das comunidades residentes no território. Contudo, as necessidades dessa população extrapolam a questão territorial e englobam diversas questões sociais como, geração de renda, sustentabilidade, direito à alimentação, acesso a saneamento básico e serviços de saúde, infraestrutura, entre outros aspectos que envolvem a garantia do direito à dignidade humana. No Brasil existem diversas RESEX, como a RESEX Chico Mendes, no Acre, e a RESEX do Cajari, no Maranhão. Os habitantes destas reservas enfrentam desafios relacionados à conservação dos recursos naturais e à sustentabilidade de suas práticas alimentares, sendo uma das populações mais afetadas pela insegurança alimentar. Existe uma relação intrínseca entre saúde, ambiente e alimentação. A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) busca garantir o direito humano à alimentação adequada e está diretamente relacionada à promoção da segurança alimentar das populações mais vulneráveis, incluindo as que habitam as reservas extrativistas. A segurança alimentar (SA) é um direito básico que assegura o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, para uma vida ativa e saudável. Os residentes das Resex dependem diretamente dos recursos naturais para sua subsistência, como a agricultura familiar, caça e pesca. Este trabalho realiza uma revisão de literatura sobre a in/segurança alimentar nessas comunidades, a partir de uma análise baseada em dados disponíveis, abordando as condições alimentares e os fatores que contribuem para a insegurança alimentar. É importante ressaltar a singularidade dos povos habitantes das Resex brasileiras. Provenientes de tradições e culturas de autoconsumo e sustentabilidade, atualmente enfrentam desafios, sendo expostos a toda transição nutricional e social com alterações em seus hábitos alimentares, atividades laborais e rotinas cotidianas. Em função de todas essas alterações é relevante o desenvolvimento deste estudo para o mapeamento da literatura existente sobre essa relação de in/segurança alimentar nas Resex brasileiras.

Métodos: Foi realizada uma busca por textos científicos indexados nas bases de dados: Web of

Science, PubMed, Scopus, Biblioteca Virtual em Saúde e OASIS. Foram utilizadas as seguintes estratégias (descritores e operadores booleanos): Resex OR “Reserva extrativista” AND “Insegurança alimentar” OR “Direito à Alimentação” OR “Epidemiologia nutricional” - na língua portuguesa; “Extractivist reserve” OR Resex AND “Food Insecurity” OR “Food Rights” OR “Nutricional epidemiology” - na língua inglesa; “Reserva extractiva” OR Resex AND “Seguridad Alimentaria” OR “Derecho a la Alimentación” OR “Epidemiología nutricional” - na língua espanhola. O campo de busca selecionado incluiu título/autor/resumo e foram selecionadas publicações dos últimos 20 anos (2004 - 2024). A revisão foi conduzida de forma a sintetizar as principais evidências encontradas na literatura, proporcionando uma visão integrada dos desafios e soluções relacionados à in/segurança alimentar nas populações de reservas extrativistas brasileiras. **Resultados:** Foram recuperados 30 documentos no total, sendo 2 duplicados, resultando em 28 artigos. Destes, 17 abordam os aspectos estudados na região Norte do país, 5 no Sudeste, 1 no Sul e 5 no Nordeste brasileiro, sendo que apenas 21 abordam como temática central ou tangente a segurança alimentar. A literatura reforça a vulnerabilidade das populações residentes nas Resex brasileiras e sua forte dependência da agricultura de subsistência, caça e pesca para ter acesso a uma alimentação variada e suficiente. A situação de insegurança enfrentada pelas populações residentes nas Resex é reflexo de uma situação que envolve diversos fatores como: degradação ambiental e desmatamento, mudanças climáticas, falta de infraestrutura, pressões sociais e políticas, dependência dos recursos naturais, entre outros. **Conclusões:** A situação de in/segurança alimentar nas Resex brasileiras é um problema complexo, cujas raízes são multifatoriais. Envolvem desde questões ambientais, mudanças climáticas, infraestrutura, políticas e todas as questões envolvidas nesse contexto: ambiente, saúde e alimentação. É preocupante as fragilidades estruturais existentes nestas comunidades. O presente trabalho deixa evidente a escassez de trabalhos na literatura que estudem as questões de in/segurança alimentar nas Resex brasileiras. É primordial o desenvolvimento de pesquisas que estudem essas variáveis e gerem dados para a reformulação e implementação de políticas públicas eficazes para enfrentar os desafios da segurança alimentar nas Resex, garantindo o acesso a alimentos de qualidade e a preservação dos recursos naturais essenciais para a sobrevivência dessas populações.

Palavras-chave: Segurança Alimentar, Epidemiologia Nutricional, Reserva extrativista.

DOENÇA DE CHAGAS ASSOCIADA AO CONSUMO DE AÇAÍ NA AMAZÔNIA BRASILEIRA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Jovana Bandeira Plácido^{1*}; Brenda Medeiros Vasconcellos¹; Arielle Farias da Cruz¹; Ducely
Silva de Souza¹; Maíra da Costa Silva Rendon Hidalgo²

¹*Universidade Federal do Acre, Centro da Saúde e do Desporto, 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.*

*Autora Correspondente: jovana.placido@sou.ufac.br

Introdução: A Doença de Chagas é uma enfermidade tropical causada pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*. Historicamente, sua transmissão está associada à picada de insetos vetores triatomíneos infectados. No entanto, na Amazônia Brasileira, a transmissão oral, decorrente da ingestão de alimentos contaminados, como o açaí, tem emergido como um importante via de disseminação. O aumento do consumo de açaí em nível regional e nacional eleva a preocupação com surtos da doença vinculados a práticas inadequadas de processamento do fruto. Este estudo investigou a Doença de Chagas associada ao consumo de açaí na Amazônia Brasileira, considerando fatores de risco, segurança alimentar e estratégias preventivas. **Métodos:** Para compreender a relação entre o consumo de açaí e a transmissão oral da Doença de Chagas, foi realizada uma revisão integrativa de literatura. A revisão integrou estudos de diferentes metodologias, com ênfase em artigos publicados entre 2010 e 2023. A seleção de estudos foi feita com base em sua relevância para o tema, sendo que a pesquisa foi conduzida nas principais bases de dados científicas reconhecidas: SciELO, PubMed e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS). Durante a pesquisa, foram utilizados descritores como “Doença de Chagas”, “açaí”, “transmissão oral” e “Amazônia”, para garantir que os artigos selecionados abordassem especificamente a relação entre o consumo de açaí e a doença, além de fornecer informações sobre os fatores de risco, práticas de controle e segurança alimentar. Foram estabelecidos critérios de inclusão que abrangeram artigos originais e revisões em português e inglês, com foco específico na transmissão oral da Doença de Chagas por meio do consumo de açaí. Já os critérios de exclusão aplicaram-se a estudos que não tratavam diretamente da questão ou que estavam fora do escopo da revisão, como aqueles que abordavam apenas a transmissão vetorial ou que não exploravam a realidade da Amazônia Brasileira. Após a análise preliminar de 35 artigos encontrados, 12 estudos foram selecionados para compor a revisão final. Esses estudos foram escolhidos com base na especificidade dos dados apresentados, consistência metodológica e relevância para a compreensão da problemática. Como os dados utilizados

foram provenientes de publicações já existentes, não houve a necessidade de submissão ao Comitê de Ética. **Resultados:** A análise dos estudos selecionados revelou que a transmissão oral da Doença de Chagas representa uma ameaça significativa à saúde pública na Amazônia Brasileira, com surtos relacionados ao consumo de açaí contaminado por *Trypanosoma cruzi*. A maior parte das infecções ocorre durante o processamento artesanal do fruto, quando este pode entrar em contato com insetos triatomíneos, como os barbeiros, conhecidos vetores da doença. A contaminação do açaí foi observada principalmente em contextos de produção artesanal, onde a higiene no processo de manipulação e armazenamento do produto é muitas vezes precária. Dos 12 artigos selecionados, cinco relatam surtos confirmados de Doença de Chagas em municípios do Pará e Amapá, destacando a relação direta entre o consumo de açaí contaminado e o aumento da incidência da doença nessas regiões. Outros estudos apontaram a importância de medidas de controle, como a pasteurização do açaí e o uso de tecnologias adequadas para o processamento do fruto, como forma de eliminar o protozoário. Apesar de reconhecidas como eficazes, essas práticas encontram dificuldades de implementação, principalmente devido a barreiras econômicas e culturais enfrentadas pelos produtores locais, especialmente em áreas rurais e comunidades remotas da Amazônia. Além disso, os artigos destacaram a importância da educação sanitária para os produtores de açaí e para as comunidades consumidoras, a fim de aumentar a conscientização sobre os riscos envolvidos e a necessidade de adoção de boas práticas de higiene e processamento. A falta de infraestrutura adequada e o custo elevado de tecnologias mais seguras são desafios mencionados para a efetiva implementação dessas medidas preventivas. **Conclusões:** A revisão integrativa demonstrou que a transmissão oral da Doença de Chagas associada ao consumo de açaí é uma questão relevante de saúde pública na Amazônia Brasileira. A contaminação do açaí por *Trypanosoma cruzi* é favorecida por práticas inadequadas de processamento, armazenamento e higienização do fruto. A implementação de medidas preventivas, como a pasteurização do açaí e a educação sanitária voltada para os produtores, é essencial para reduzir os riscos dessa forma de transmissão. Além disso, o fortalecimento das políticas públicas voltadas para a segurança alimentar e a fiscalização rigorosa das práticas de processamento artesanal do açaí podem contribuir significativamente para a diminuição da Doença de Chagas na região. A integração de ações de controle sanitário, educação e conscientização pode contribuir significativamente para minimizar os impactos dessa importante questão de saúde pública.

Palavras-chave: *Trypanosoma cruzi*, segurança alimentar, Doença de Chagas.

CARACTERIZAÇÃO DA POPULAÇÃO USUÁRIA DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE FEDERAL DA AMAZÔNIA OCIDENTAL BRASILEIRA

Alexsander Farhat Mendes^{1*}; Luan da Silva Araújo¹; Yara de Moura Magalhães Lima²;
Flávia Santos Batista Dias¹

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

²*Universidade Federal do Acre, Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Rio
Branco, Acre, Brasil.*

*Autor Correspondente: farhatalexsander@gmail.com

Introdução: O Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre (Ufac) oferece refeições diárias de baixo custo aos estudantes, sendo uma das poucas universidades que mantém esse valor acessível desde sua criação. Além disso, o RU fornece refeições gratuitas para estudantes em situação de vulnerabilidade econômica. A alimentação adequada é essencial para a saúde e o bom desempenho acadêmico, já que hábitos alimentares inadequados podem afetar a cognição e a concentração. No contexto da região Norte do Brasil, onde predominam altos índices de desigualdade econômica e insegurança alimentar, é fundamental entender o perfil dos usuários do RU, especialmente considerando as dificuldades enfrentadas pelos estudantes de contextos vulneráveis. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi analisar a associação entre a frequência de uso do Restaurante Universitário e as variáveis sociodemográficas, econômicas e saúde da população usuária de uma Universidade Federal na Amazônia Ocidental Brasileira. **Métodos:** Trata-se de estudo quantitativo, do tipo observacional analítico transversal realizado com estudantes dos cursos de graduação do campus Sede da Universidade Federal do Acre (Ufac). A variável dependente foi a frequência semanal de utilização do restaurante universitário. As variáveis independentes foram agrupadas em: características sociodemográficas, econômicas e saúde. A análise da prevalência de frequência semanal de utilização do RU foi conduzida por meio da distribuição percentual de comensais em cada uma das variáveis independentes. Os dados foram processados no software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), garantindo a precisão e confiabilidade dos resultados. Sendo observados sua significância de acordo com seus respectivos p-valor ($< 0,05$). O projeto atendeu às diretrizes éticas, conforme a Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas da Universidade Federal do Acre, por meio do parecer 5.740.597. **Resultados:** Dos 655 participantes deste estudo, 58,3% eram do sexo feminino e 72,8% apresentaram de 20 e 29 anos. Se autodeclararam não brancos, 71,0%, e com renda familiar de até três salários-mínimos – SM, 70,9%. Além disso, 81,6% dos

entrevistados afirmaram que não recebem nenhum tipo de auxílio universitário, e 89,7% não recebem nenhum tipo de auxílio governamental. Na avaliação do estado antropométrico, 48,9% dos entrevistados se encontravam em excesso de peso (sobrepeso e obesidade). Quanto a frequência do RU, esta foi maior naqueles que relataram utilizar o restaurante entre 5 e 6 vezes na semana (40,2%). Foram observadas significâncias estatísticas na relação entre a frequência de uso do RU e as variáveis sexo, faixa etária, renda familiar e auxílio universitário. Estudantes do sexo masculino frequentam mais o RU por 5 a 6 dias por semana (45,4%) do que as estudantes do sexo feminino (36,5%). Estudantes mais jovens (18-19 anos) têm a maior frequência de uso do RU por 5 a 6 dias por semana (53,7%), enquanto aqueles com 30 anos ou mais utilizam menos (26,1%). Universitários com renda familiar até 3 salários-mínimos utilizam o RU com mais frequência (47,6%), enquanto aqueles com renda acima de 3 salários-mínimos o utilizam menos (20,8%). Sugere-se que a diferença de gênero no uso do Restaurante Universitário (RU) pode estar relacionada a comportamentos alimentares distintos, com os homens utilizando o RU com maior frequência devido à busca por praticidade, menores habilidades culinárias e maior demanda energética por exemplo, favorecida pelo sistema self-service. Estima-se que estudantes mais jovens utilizam mais do RU, possivelmente pela falta de habilidades culinárias e sobrecarga de demandas acadêmicas. A maioria dos usuários do RU vem de famílias com renda de até três salários-mínimos, destacando as dificuldades econômicas enfrentadas, especialmente entre cotistas e estudantes de cursos integrais. **Conclusão:** Conhecer o perfil dos estudantes usuários do RU, considerando sexo, idade e renda, é essencial para melhorar a formulação de políticas alimentares mais inclusivas e eficientes na universidade, podendo atuar de maneira qualitativa acerca das refeições desenvolvidas pelo restaurante. Dessa forma, a escassez de estudos voltados para caracterização dos estudantes universitários que frequentam o RU na região Norte, faz deste estudo vital para a compreensão socioeconômica e de saúde dos estudantes da localidade ligados diretamente a utilização de políticas públicas, além de ser um dos primeiros estudos a evidenciar a frequência de utilização do RU e ainda ligando elas a outras variáveis, além disso, esse estudo também evidencia o cumprimento do papel do RU de promover acessibilidade socioeconômica e melhorar a saúde dos estudantes.

Palavras-chave: Restaurante, Universidade, Segurança Alimentar, Inquéritos de Saúde.

CONSUMO DE PEIXE POR INDIVÍDUOS COM 18 ANOS OU MAIS RESIDENTES NO ESTADO DO ACRE: PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS

Yara de Moura Magalhães Lima^{1*}; Aniele da Costa Moraes da Silva²; Poliana Maia Melo²;

Alanderson Alves Ramalho²

*¹Universidade Federal do Acre, Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva, Rio
Branco, Acre, Brasil;*

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

*Autora Correspondente: ymagalhaes9@gmail.com

Introdução: O pescado é um alimento com alta qualidade nutricional, rico em proteínas, vitaminas, minerais e ácidos graxos ômega-3, como EPA e DHA, que beneficiam o desenvolvimento humano e reduzem o risco de doenças cardiovasculares. No Brasil, o consumo de pescado é concentrado nas regiões Norte e Nordeste, onde sua disponibilidade é maior. A Organização Mundial de Saúde recomenda o consumo semanal de pelo menos 250 gramas de pescado para assegurar uma dieta equilibrada e rica em nutrientes, incentivando a inclusão deste alimento em diferentes regiões do país. Além disso, a aquicultura e a pesca extrativa têm papel importante no abastecimento local e na promoção de segurança alimentar e nutricional. No entanto, faltam estudos específicos sobre o consumo de pescado na região Norte, principalmente no Acre, apesar da sua rica biodiversidade aquática e dos esforços para incentivar o consumo. Este estudo se propõe a investigar a frequência e os fatores associados ao consumo de pescado entre adultos no Acre, contribuindo para uma melhor compreensão dos hábitos alimentares locais e para a promoção da saúde pública através de uma alimentação balanceada e acessível. **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional analítico seccional de base populacional, utilizando como fonte de informações os dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), realizada em 2019 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em parceria com o Ministério da Saúde. A verificação da associação entre o consumo de peixes e as variáveis independentes, se deu, inicialmente, com a realização de regressão multinomial simples, com estimativas de Razão de Chances (RC) e respectivos intervalos de confiança de 95% (IC95%). Os dados utilizados nessa pesquisa são de uso e acesso público, disponibilizados pelo Ministério da Saúde de forma irrestrita e sem identificações nominais, dessa forma esta pesquisa dispensa Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e apreciação ética nos termos da Resolução do Conselho Nacional de Saúde, CNS 466/12, que dispõe sobre pesquisas envolvendo seres humanos no Brasil. **Resultados:** Dos 2283 participantes, 50,3% eram de Rio Branco e 49,7% do interior do Acre, com 73,8% vivendo na área urbana. A maioria era do sexo

feminino (51,6%), e a faixa etária de 40-59 anos tinha o maior consumo de peixes, enquanto a de 60 anos ou mais apresentava o menor. A maioria (83,1%) dos participantes era de cor Não-branca, e 39,1% tinham renda familiar per capita de até $\frac{1}{2}$ salário-mínimo. Em relação à autoavaliação de saúde, 92,7% a consideraram muito boa, boa ou regular. Do total de participantes, 35,4% (IC95%: 32,8 – 38,2) não consumiam peixes ou o consumo era menos de uma vez por semana; 55,7% (IC95%: 52,9 – 58,5) consumiam de 1 a 4 dias por semana e 8,9% consumiam de 5 a 7 dias por semana (IC95%: 7,0 – 11,2). Ao estratificar por local de residência, observou-se maiores prevalências de consumo no interior do Estado. Apresentaram associação positiva ao consumo de peixe em 1 a 4 dias por semana: residir na área rural (RCajust: 1,93; IC95%: 1,43 – 2,62); ter idade igual ou superior a 40 anos (40-59 anos: RCajust: 2,02; IC95%: 1,39 – 2,94; 60 anos ou mais: RCajust: 2,70; IC95%: 1,72 – 4,25). Indivíduos com renda familiar per capita inferior a um salário-mínimo apresentaram menores chances de consumir de peixe em 1 a 4 dias por semana quando comparado a indivíduos com renda per capita familiar superior a 2 SM (Até $\frac{1}{2}$ SM: RCajust: 0,61; IC95%: 0,43 – 0,89; mais de $\frac{1}{2}$ até 1 SM: RCajust: 0,63; IC95%: 0,44 – 0,91). Apresentaram associação positiva ao consumo de peixe em 5 a 7 dias por semana: residir no interior do Estado do Acre (RCajust: 2,96; IC95%: 1,82 – 4,82); residir na área rural (RCajust: 3,86; IC95%: 2,18 – 6,84); ter idade igual ou superior a 40 anos (40-59 anos: RCajust: 2,10; IC95%: 1,18 – 3,72; 60 anos ou mais: RCajust: 3,43; IC95%: 1,82 – 6,45) e consumir regularmente frutas, verduras e legumes (RCajust: 2,46; IC95%: 1,20 – 5,03). **Conclusões:** Apesar do consumo de peixe estar ligado a fatores culturais e socioeconômicos, a qualidade e segurança do pescado ainda são limitadas pela cadeia de produção. As áreas rurais, onde a pesca extrativa e a piscicultura são comuns, favorecem o consumo de pescado devido aos preços mais acessíveis. Além disso, no Acre, o consumo de pescado representa uma alternativa econômica para as famílias de baixa renda, onde muitas vezes a pesca e a agricultura são as principais fontes de subsistência. Observou-se ainda que hábitos alimentares mais saudáveis e maior consumo de peixes se associaram a adultos mais velhos, possivelmente pela busca de dietas preventivas contra doenças crônicas. Considerando a extensa hidrografia do Estado do Acre, a alta disponibilidade de peixes em seus rios e a piscicultura no Estado, ações de incentivo ao consumo de peixes podem ser uma boa estratégia de segurança alimentar, e promoção da alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional, Levantamentos Nutricionais, Inquéritos Populacionais.

TENDÊNCIA TEMPORAL DA COBERTURA DO SISVAN PARA O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS NO ESTADO DO ACRE NO PERÍODO DE 2008 A 2023

Tays Bandeira Braga^{1*}; Tamires Mota da Silva²; Alanderson Alves Ramalho³

¹*Universidade Federal do Acre, Curso de Bacharelado 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 do Acre, Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Rio Branco, Acre, Brasil*

*Autora Correspondente: tays.braga@sou.ufac.br

Introdução: Garantir uma alimentação saudável e acompanhar o estado nutricional da população são ações essenciais para orientar políticas públicas de saúde, especialmente na Atenção Primária à Saúde (APS). No Brasil, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) é uma ferramenta central nesse processo, pois coleta informações que ajudam a planejar intervenções específicas e promover o bem-estar da população (Castro *et al.*, 2020). Esse sistema é ainda mais importante na infância, já que os primeiros anos de vida são decisivos para o desenvolvimento integral das crianças, e a nutrição adequada desempenha um papel crucial nesse contexto (Gomes *et al.*, 2021). Apesar de sua relevância, a cobertura do Sisvan não é uniforme em todas as regiões do Brasil. Áreas com menores índices de desenvolvimento humano, como os Estados da região Norte, enfrentam desafios que comprometem tanto o acesso aos serviços de saúde quanto a coleta e a representatividade dos dados (Farias *et al.*, 2022). No Acre, em particular, há pouca informação sobre a abrangência do sistema, o que dificulta identificar tendências e lacunas no monitoramento nutricional de crianças menores de cinco anos, grupo especialmente vulnerável à desnutrição e outros problemas de saúde relacionados (Almeida *et al.* 2023). Este estudo buscou analisar a tendência temporal da cobertura do Sisvan para o estado nutricional de crianças menores de cinco anos no Estado do Acre no período de 2008 a 2023. **Metodologia:** Trata-se de um estudo observacional ecológico de série temporal que utilizou os dados do Sisvan para analisar a cobertura das 3 regiões de saúde do Estado do Acre (Alto Acre, Baixo Acre e Juruá), abrangendo o período de 2008 a 2023. A população-alvo inclui todas as crianças menores de cinco anos atendidas pela APS no Estado. Para identificar mudanças na cobertura do Sisvan ao longo do tempo, foi realizado uma análise de tendência temporal no software Joinpoint® versão 5.0.2. Para o ajuste do modelo, foram admitidos de 0 a 3 joinpoints e estimadas as variações percentuais anuais com intervalos de confiança de 95%

(IC95%). O número de joinpoints significativos foi obtido por meio da realização de vários testes de permutação (default: 4.499 permutações). O desempenho desses testes foi analisado por meio de simulações de Monte Carlo, considerando variância não constante e possíveis erros autocorrelacionados. Os resultados foram expressos pela variação percentual anual (VPA), variação percentual anual média (VPAM) e seus respectivos IC95%. Os dados utilizados nesta pesquisa são de uso e acesso público, disponibilizados pelo Ministério da Saúde de forma irrestrita e sem identificações nominais. Sendo assim, esta pesquisa dispensa o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e apreciação ética nos termos da Resolução CNS 466/12. **Resultados:** No período de 2008 a 2023 o Sisvan analisou 80.048 crianças menores de 5 anos de idade nas 3 regionais de Saúde. A análise revelou um crescimento expressivo na cobertura entre 2008 e 2023 nas regiões de saúde do Acre. No entanto, a adesão ao sistema variou entre as regiões, refletindo diferenças locais. Na região do Alto Acre, a cobertura inicial, de 11,88% em 2008, aumentou de forma expressiva alcançando 76,36% em 2023, apresentando tendência ascendente entre os anos 2008 – 2017 com variação percentual anual (VPA) de 23,45% (IC: 16,98 ; 29,90), nos anos de 2017 – 2020 apresentou tendência descendente com VPA: – 16,14% (IC: - 23,89 ; 28,14), voltando a apresentar uma tendência ascende após esse período, 2020 – 2023 com VPA: 23,04% (IC: 0,74 ; 59,34). A variação percentual anual média (VPAM) foi de 14,18% para todo o período de 2008 – 2023. Tendência semelhante foi observada na região de saúde do Baixo Acre, apresentando tendência ascendente entre os anos de 2008 – 2017 com VPA: 14,45% (IC: 8,34; 20,19), seguindo por uma tendência descendente nos anos 2017 - 2020 VPA: 14,34% (IC: -22,53; 18,87), apresentando novamente uma tendência ascende após esse período 2020 – 2023 com VPA: 23,25% (IC:1,11; 57,18) e VPAM no período de 2008 – 2023 de 9,61%. Na Regional de Saúde do Juruá, o cenário apresentou-se diferente com tendência ascendente entre os anos de 2008 – 2017 com VPA: 26,59% (IC: 20,14; 33,17), apresentando tendência descendente nos anos de 2017 – 2021 com VPA: -7,49% (IC: - 18,06; 23,12), nos anos subsequentes houve um aumento da cobertura do Sisvan, porém ainda não foi significativo, VPA: 22,88% (IC: -2,56; 40,66), a regional apresentou uma VPAM: 11,22% para todo o período de 2008 – 2023. **Conclusão:** As diferenças na cobertura do Sisvan entre os municípios do Acre destacam desigualdades regionais que refletem diferentes condições socioeconômicas e estruturais. Os municípios da região do Alto Acre, por exemplo, registraram os maiores avanços na cobertura, o que indica que as estratégias locais para implementar e fortalecer o sistema foram mais efetivas. Isso pode estar relacionado a uma gestão municipal mais organizada, maior disponibilidade de profissionais qualificados e uma infraestrutura mais adequada para atender à população por meio da Atenção Primária. Por outro

lado, algumas regiões, como o Baixo Acre, enfrentaram maiores dificuldades para ampliar a cobertura ao longo do tempo. Esses desafios podem estar associados a fatores como: barreiras logísticas, especialmente pela dificuldade de acesso a comunidades distantes; limitações econômicas, que afetam o financiamento e dificultam a continuidade de ações voltadas para a ampliação do sistema e a ausência de infraestrutura e profissionais, o que prejudica tanto o acompanhamento quanto o registro adequado das informações nutricionais da população-alvo. Outro fator a ser considerando é o tamanho dos municípios, uma vez que isto pode refletir na cobertura, já que municípios maiores, como por exemplo, Rio Branco, podem apresentar maiores dificuldades de ter cobertura ampla, devido o número de crianças. Ademais, todas as regiões de saúde apresentaram no ano de 2020 um impacto significativo da pandemia de Covid-19, com uma redução temporária na cobertura em todas as regiões analisadas. Esse resultado provavelmente reflete as restrições logísticas e estruturais enfrentadas pelos serviços de saúde no auge da crise. No entanto, em 2021, os dados sugerem uma retomada gradual das atividades, culminando em uma recuperação consistente nos anos seguintes.

Palavras-chave: Nutrição, Cobertura, Infância, Vigilância.

MÉTODOS UTILIZADOS PARA AVALIAR A QUALIDADE DA DIETA NOS INQUÉRITOS POPULACIONAIS BRASILEIROS

Suellen Cristina Enes Valentim da Silva^{1*}; Alanderson Alves Ramalho¹

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

*Autora Correspondente: suellen.silva@ifac.edu.br

Introdução: Os padrões alimentares da população refletem seus hábitos, cultura e condições sociais a todo o momento. A relação entre dieta e saúde transcende a necessidade de atender às questões fisiológicas, sendo também considerado um importante aspecto sociocultural, político e, ainda, para a formação do conhecimento. No que se refere à qualidade da dieta, esta reflete o equilíbrio, a variedade e a adequação dos alimentos consumidos quanto às recomendações nutricionais. A avaliação da qualidade da dieta em inquéritos populacionais desempenha um papel fundamental para compreender os padrões alimentares e suas implicações na saúde da população. No Brasil, esses inquéritos são uma ferramenta importante e fornecem subsídios para identificar tendências alimentares e na formulação de políticas públicas. Para essa avaliação são adotados diferentes métodos que se diferem quanto aos objetivos, as abordagens e quanto à capacidade de mensuração. Cada método utilizado para avaliar a qualidade da dieta possui características específicas e diferentes informações captadas. Escolher de maneira adequada quais métodos serão utilizados é fundamental para garantir a precisão e aplicação dos dados obtidos. Dessa maneira, o presente estudo tem como objetivo revisar os principais instrumentos utilizados para mensurar a qualidade da dieta, quanto às suas aplicações e contribuições, em estudos epidemiológicos brasileiros. **Métodos:** Foi realizada uma busca por textos científicos indexados nas bases de dados e motores de busca: Web of Science, PubMed, Scopus e Biblioteca Virtual em Saúde. Foram utilizadas as estratégias de busca através dos descritores e operadores booleanos OR e AND, a seguir: “Inquéritos Alimentares” OR “Qualidade da Dieta” AND “Adultos” na língua portuguesa; e “Food surveys” OR “Dietary Quality” AND “Adults” na língua inglesa. O campo de busca selecionado incluiu título/autor/resumo e foram selecionadas publicações dos últimos 5 anos (2020 - 2024). A revisão foi conduzida de forma a sintetizar as principais evidências atualizadas e encontradas na literatura, proporcionando uma visão integrada dos principais métodos para avaliação da qualidade da dieta da população brasileira e quais os desafios enfrentados. **Resultados:** Os principais achados indicam que existem diversos instrumentos utilizados para avaliar a qualidade da dieta. Os mais utilizados em inquéritos brasileiros são o Índice de qualidade da dieta (IQD) e IQD revisado (IQD-R), instrumentos criados para avaliação da dieta norte-

americana e posteriormente adaptada para à população brasileira; a escala de adesão a práticas alimentares recomendadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (eGuia), Escala da Qualidade da Dieta (Esquada), Escore da Variedade da Dieta e Índice de Alimentação Saudável. Muitos métodos para estimar a qualidade da dieta utilizam informações obtidas por métodos tradicionais de mensuração do consumo alimentar, como o recordatório alimentar de 24h (Rec 24h), que possui fácil aplicação e baixo custo; e o Questionário de Frequência Alimentar (QFA), com apresentação dos alimentos em grupos alimentares. **Conclusões:** Os métodos listados até aqui indicam que os principais instrumentos utilizados para mensurar a qualidade da dieta nos estudos epidemiológicos brasileiros, como o IQD revisado, Esquada e eGuia são fundamentais para obter dados robustos capazes de subsidiar políticas públicas e intervenção em saúde. Cada método listado possui vantagens e limitações quanto à sua aplicação, fazendo-se necessário a análise criteriosa quanto à população estudada, os recursos disponíveis e a relevância dos dados obtidos. A escolha desses instrumentos é determinante para assegurar análises confiáveis e tomada de decisões fundamentadas, assim contribuindo para embasar políticas públicas eficazes e estratégias voltadas à melhoria da saúde e redução das desigualdades nutricionais no Brasil.

Palavras-chave: Inquéritos Alimentares, Saúde Pública, Adultos.

CONSUMO DE ENERGIA E MACRONUTRIENTES E ADEQUAÇÃO DE MICRONUTRIENTES DE POLICIAIS MILITARES QUE TRABALHAM EM TURNOS NO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO-ACRE

Janielly Vilela dos Santos Gonçalves^{1*}; Polyana Caroline Lima Bezerra¹; Tatiane Nogueira Gonzalez²; Suleima Pedroza Vasconcelos¹

¹*Universidade Federal do Acre, Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva, Rio Branco, Acre, Brasi;*

²*Universidade do Oeste de Santa Catarina, Programa de Pós-Graduação em Biociências e Saúde, Joaçaba, Santa Catarina, Brasil*

*Autora Correspondente: janielly.goncalves@sou.ufac.br

Introdução: A alimentação de policiais militares é um tema relevante, pois impacta tanto a saúde e bem-estar desses profissionais quanto para o desempenho das funções que exercem diariamente. O trabalho de um policial militar exige esforço físico e psicológico considerável, com longas jornadas de trabalho e a necessidade de manter vigilância constante, o que torna fundamental uma alimentação adequada para manter a saúde. Contudo, a ingestão alimentar dos policiais muitas vezes é influenciado por fatores como turnos de trabalho, estresse e falta de tempo para refeições balanceadas. A carência ou o excesso de macronutrientes, como proteínas, carboidratos e lipídios, bem como a deficiência de micronutrientes essenciais, como vitaminas e minerais, pode afetar diretamente na função imunológica, a saúde cardiovascular, o desempenho cognitivo, a recuperação muscular, a performance e a saúde desses profissionais. Assim, é fundamental promover a conscientização sobre a importância de uma alimentação adequada, tanto durante os turnos de serviço quanto durante os momentos de descanso. Com base nisso, este trabalho tem por objetivo descrever o consumo alimentar habitual de energia e macronutrientes e a adequação de micronutrientes em uma amostra de policiais militares de Rio Branco, Acre. **Métodos:** Estudo descritivo transversal, realizado com 34 policiais militares do sexo masculino do 2º Batalhão da Polícia Militar que trabalham em turnos alternados, com carga horária de 12 horas de trabalho diurno, 24 horas de folga, 12 horas de trabalho noturno e 72 horas de folga. O consumo alimentar foi avaliado por meio da aplicação de recordatório de 24h de três dias não consecutivos (dois dias de trabalho e um de folga) utilizando o Método de Múltiplas Passagens. Os participantes descreveram com o máximo de detalhes os horários das refeições, os alimentos, bebidas consumidas, incluindo marcas, ingredientes utilizados em preparações caseiras, com auxílio de um manual fotográfico de quantificação alimentar. Os tamanhos das porções foram estimados como medidas caseiras e posteriormente convertidos em unidades de medida de massa (g) e capacidade (l) e convertidos em energia e nutrientes por

meio do software Dietbox®. Os R24h com ingestão energética abaixo de 500 kcal/dia ou acima de 4.000 kcal/dia foram revisados a fim de identificar possíveis erros de registro. Todas as preparações, incluindo as típicas da região, foram calculadas por ingrediente. O programa de modelagem estatística *Multiple Source Method* (MSM) foi utilizado para estimar a ingestão habitual de macronutrientes (carboidratos, lipídeos, proteínas) e micronutrientes (cálcio, ferro, magnésio, potássio, sódio, vitamina A, B1, B12). A análise descritiva incluiu o cálculo percentual de ingestão de macronutrientes e a adequação de ingestão de micronutrientes foi estimada utilizando o método de necessidade média estimada (*Estimated Average Requirement*) adotando-se os pontos de corte propostos pelo *Institute of Medicine* (IOM). A ingestão de sódio foi comparada com o nível de ingestão máxima tolerável (UL), enquanto a ingestão de potássio foi avaliada com o ponto de corte da Ingestão Adequada (AI). A ingestão de micronutrientes foi considerada adequada quando estava na faixa de 90-110% das recomendações. Todas as estimativas foram calculadas utilizando o software Jamovi, versão 2.3.28. O protocolo da pesquisa foi aprovado em 6 de junho de 2022 pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Acre (CAAE 56146122.8.0000.5010).

Resultados: A média de idade dos policiais foi de 33,3 ($\pm 5,85$) anos e do índice de massa corporal foi de 27,3kg/m² ($\pm 7,49$). Em relação aos hábitos de vida, 82% relataram nunca terem fumado, 53% consumiam bebida alcoólica e 56% não praticavam atividade física. A ingestão calórica habitual foi de 2478 (± 448) calorias, 1143 (± 268) calorias de carboidratos, 550 (± 101) calorias de proteínas e 990 (± 93) calorias de lipídeos, correspondendo a 47% de carboidratos, 23% de proteínas e 40% de lipídeos. A média de consumo de gordura monoinsaturada foi de 35,7 ($\pm 3,49$) gramas, 21 ($\pm 4,64$) gramas de gordura poliinsaturada, 35,7 ($\pm 3,25$) gramas de gordura saturada e 1,59 ($\pm 0,31$) gramas de gordura trans. Quanto à ingestão de micronutrientes, a média de ingestão foi de 576 (± 181) miligramas de cálcio, 19,7 ($\pm 5,93$) miligramas de ferro, 246 ($\pm 11,3$) miligramas de magnésio, 2905 (± 805) miligramas de sódio, 2424 (± 151) miligramas de potássio, 3,71 ($\pm 2,97$) miligramas de vitamina B1, 1169 (± 405) microgramas de vitamina A e 11 ($\pm 5,49$) microgramas de vitamina B12. A ingestão de ferro, sódio, vitamina A, vitamina B1 e B12 foi adequada (entre 90% e 110% da recomendação), enquanto a ingestão de cálcio e potássio apresentou inadequações de consumo, com 72% e 52%, respectivamente. A ingestão de magnésio foi inadequada de acordo com as recomendações por faixa etária, com 79% (20 a 30 anos) e 69% (31 a 50 anos).

Conclusões: A análise do consumo alimentar habitual revelou que, em média, os policiais consomem 2478 calorias, com uma distribuição de macronutrientes composta 47% de carboidratos, 23% de proteínas e 40% de lipídeos. Quanto aos micronutrientes, a ingestão de ferro, sódio, vitamina A, vitamina B1 e B12 está dentro dos níveis recomendados. No entanto,

a ingestão de cálcio, magnésio e potássio mostra-se insuficiente, o que sugere a necessidade de ajustes na dieta para melhorar esses nutrientes essenciais à saúde óssea e muscular. Portanto, é fundamental implementar orientações nutricionais específicas e incentivar mudanças no estilo de vida, promovendo uma alimentação mais equilibrada, com o objetivo de prevenir doenças e melhorar o desempenho físico e a resistência.

Palavras-chave: Consumo alimentar, Macronutrientes, Micronutrientes, Recomendações nutricionais.

PREVALÊNCIA E DIFERENÇAS REGIONAIS NO CONSUMO DE ALIMENTOS MARCADORES DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: DADOS DA PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE 2019

Janielly Vilela dos Santos Gonçalves^{1*}, Polyana Caroline Lima Bezerra¹; Tiago Feitosa da Silva¹; Tatiane Nogueira Gonzalez²; Luana Patrícia Marmitt²; Suleima Pedroza Vasconcelos¹

¹*Universidade Federal do Acre, Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Rio Branco, Acre, Brasil;*

²*Universidade do Oeste de Santa Catarina, Programa de Pós-Graduação em Biociências e Saúde, Joaçaba, Santa Catarina, Brasil*

*Autora Correspondente: janielly.goncalves@sou.ufac.br

Introdução: O consumo de alimentos saudáveis desempenha um papel fundamental na promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas. No Brasil, apesar dos avanços nas políticas públicas de saúde, ainda existem grandes desigualdades no acesso e na qualidade da alimentação, influenciadas por fatores socioeconômicos e regionais. A compreensão do consumo de marcadores alimentares saudáveis, como frutas, verduras, legumes, feijão e peixe, é essencial no Brasil para identificar padrões alimentares, avaliar desigualdades no acesso a esses alimentos e entender seu impacto na prevenção de doenças crônicas. Dados obtidos de inquéritos nacionais de base populacional são fundamentais para fornecer uma visão precisa dessas questões em diferentes segmentos da população, contribuindo para a formulação de políticas públicas mais eficazes. Este estudo tem como objetivo descrever a prevalência do consumo de marcadores alimentares saudáveis e analisar as diferenças regionais nesse consumo, com base nos dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) 2019. **Métodos:** Estudo transversal realizado com dados secundários da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) de 2019, um inquérito de base populacional com abrangência nacional e amostra representativa da população brasileira, conduzido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em parceria com o Ministério da Saúde. A população-alvo da PNS 2019 foi composta por indivíduos com 15 anos ou mais de idade, residentes em domicílios particulares permanentes. A amostragem foi probabilística e estratificada, realizada em três etapas: seleção das unidades primárias de amostragem (UPA), seguida pela escolha das unidades secundárias (distritos e bairros) e, por fim, a seleção das unidades domiciliares. Os desfechos analisados foram os seguintes marcadores de alimentação saudável: consumo de frutas, consumo de verduras e legumes, consumo de feijão e consumo de peixe. Esses desfechos foram avaliados por meio da pergunta: “Em quantos dias da semana o(a) Sr.(a) costuma comer...?”. As opções de resposta incluíam “nunca ou menos de uma vez por semana” ou “número de dias na semana (1-7)”. Para

fins de análise, considerou-se como consumo recomendado a ingestão de frutas, verduras e legumes, e feijão em cinco ou mais dias por semana. Para o consumo de peixe, foi considerada a frequência de pelo menos uma vez por semana. Foram estimadas as prevalências dos marcadores de consumo alimentar saudável, apresentadas em percentuais (%), com seus respectivos intervalos de confiança de 95% (IC95%) para a população total, estados da região Norte e por macrorregião. As diferenças foram consideradas estatisticamente significativas quando não houve sobreposição nos IC95%. Os dados foram analisados no software Stata, utilizando o comando *survey* para análise de dados provenientes de amostra complexa. Os dados da PNS são de acesso público e foram aprovados pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), do Conselho Nacional de Saúde, conforme Parecer nº 3.529.376. Foi obtida a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **Resultados:** O consumo recomendado de verduras e legumes foi relatado por 55,6% da população brasileira com mais de 15 anos (IC95% 54,8;56,3). Ao considerar as prevalências segundo macrorregiões, observou-se que a região Sul apresentou o maior consumo (63,1%; IC95% 61,7;64,5), diferindo significativamente da região Norte, que registrou o menor percentual (41,5%; IC95% 39,8;43,2). Ao analisar as prevalências por estado da região Norte, Rondônia apresentou o maior consumo (51,7%; IC95% 48,5;54,9), enquanto o Pará teve o menor consumo (34,8%; IC95% 31,8;37,9). O consumo recomendado de frutas, quando referido em cinco ou mais vezes ao dia, foi observado em 45,6% da população (IC95% 44,9;46,3). Ao compararmos segundo macrorregião de residência, a maior prevalência foi no Sul (49,8%; IC95% 48,2;51,3), seguida pelo Sudeste (47,6%; IC95% 46,3;48,9) e o menor consumo foi observado no Norte (37,3%; IC95%: 35,8;38,8). Tocantins teve a maior prevalência de consumo (43,0%; IC95% 39,2;46,8), superando significativamente o observado em Roraima (29,4%; IC95% 26,7;32,3). Quanto ao consumo regular de feijão, quase 70% da população estudada relatou o consumo desse marcador da alimentação saudável (68,2%; IC95% 67,5;69,0). Quando avaliamos por macrorregião, as regiões Sudeste (72,8%; IC95% 71,5;74,0) e Centro-Oeste (75,0%; IC95% 73,6;76,4) tiveram os maiores percentuais, em contraste com o Norte (47,7%; IC95% 45,6;49,8). Porém, ao analisarmos o consumo nos estados do norte do país, Rondônia liderou com 81,9% (IC95% 79,0;84,5), enquanto Amazonas registrou o menor consumo, com apenas 24,1% (IC95% 21,7;26,6). O consumo de peixe, pelo menos uma vez por semana, foi observado em 46,3% da população brasileira com mais de 15 anos (IC95% 45,5;47,1). Ao comparar as macrorregiões, a região Norte registrou a maior prevalência de consumo de peixe (74,3%; IC95% 72,4;76,1), sendo quase o dobro da observada na região Sul, que apresentou o menor percentual de consumo (34,2%; IC95% 32,6; 35,8) no país. Dentre os estados da região norte,

Amazonas apresentou a maior prevalência (92,0%; IC95% 90,2;93,5), seguido por Amapá (80,4%; IC95% 76,7;83,6) e Roraima (74,7%; IC95% 71,1;78,0), demonstrando diferenças estatisticamente significativas em relação ao estado de Tocantins (50,6%; IC95% 46,8;54,4).

Conclusões: Os resultados demonstram diferenças no consumo de alimentos saudáveis entre os Estados da região Norte e entre as macrorregiões brasileiras, com destaque para a alta prevalência de consumo de peixe na Região Norte e de feijão nas regiões Nordeste, Centro-Oeste e Sudeste. Por outro lado, as regiões Sul e Sudeste se destacaram pelo consumo elevado de verduras e legumes e frutas. Ao analisar o consumo nos Estados da região Norte, também foram observadas diferenças, Rondônia destacou-se como o estado com maior prevalência de consumo de verduras e legumes, além de apresentar o maior consumo de feijão. Em contrapartida, Tocantins registrou o maior consumo de frutas, enquanto o consumo de peixe foi mais prevalente no Amazonas. Ao revelar as desigualdades regionais no consumo de alimentos essenciais, os dados podem contribuir para a formulação de políticas públicas voltadas à melhoria da alimentação da população, com um foco particular no combate às desigualdades alimentares. Isso é crucial para promover a saúde e o bem-estar em um Brasil com tantas diferenças sociais e econômicas.

Palavras-chave: Consumo Alimentar, Disparidades em Saúde, Inquéritos Epidemiológicos, Prevalência.

CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS EM IDOSOS NA AMAZÔNIA OCIDENTAL NO ESTADO DO ACRE

Lessandra Gabriela Rojas de Araújo^{1*}; Renan Moraes de Abreu¹; Yasmin de Souza Oliveira¹;
Elen Tauana Florencio de Brito¹; Maíra da Costa Silva Rendon Hidalgo²

¹*Universidade Federal do Acre, Centro da Saúde e do Desporto, 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.*

*Autora Correspondente: lessandra.araujo@sou.ufac.br

Introdução: O consumo de alimentos ultraprocessados, caracterizados por serem produtos industrializados de baixo valor nutricional e ricos em açúcar, gorduras, sódio e conservantes, tem se tornado uma preocupação crescente devido aos seus impactos na qualidade da alimentação e na saúde da população. A difusão de hábitos alimentares inadequados, intensificada pelo consumo de ultraprocessados, eleva significativamente o risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares. No estado do Acre, observa-se mudanças nos hábitos alimentares, com uma crescente de padrões pouco saudáveis, contribuindo para o aumento do consumo desses produtos. A análise dos padrões alimentares do estado do Acre é relevante para compreender como fatores culturais, econômicos e sociais influenciam as escolhas alimentares da população. Diante disso, o presente estudo tem como objetivo identificar o consumo de alimentos ultraprocessados entre idosos no estado do Acre. **Métodos:** Este estudo trata-se de um estudo observacional ecológico com foco no consumo de alimentos ultraprocessados por idosos no estado do Acre. A análise utilizou dados secundários provenientes do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan). A amostra foi composta por 358 idosos em 2019 e 1.831 em 2023. Para embasar a discussão e construir o referencial teórico, foi realizada uma revisão de literatura nas bases de dados SciELO e Google Acadêmico. Os Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) utilizados para a pesquisa foram: “consumo de ultraprocessados”, “alimentação do idoso” e “ultraprocessados no estado do Acre”. As pesquisas selecionadas abordaram a questão central do estudo: o consumo de ultraprocessados por idosos no estado do Acre. Os anos de 2019 e 2023 foram escolhidos para análise por representarem períodos pré e pós-pandemia de Covid-19, possibilitando avaliar as possíveis mudanças nos padrões de consumo alimentar desse grupo populacional em decorrência desse evento global. **Resultados:** Na análise realizada com dados do Sisvan, observou-se que, em 2019, no estado do Acre, dos 358 idosos acompanhados pelo sistema, 237 (66%) apresentaram consumo de alimentos ultraprocessados. Entre os dados

específicos, verificou-se que 169 (47%) consumiam bebidas adoçadas, 92 (26%) consumiam biscoito recheado, doces ou guloseimas, 43 (12%) consumiam hambúrgueres e/ou embutidos, e 105 (29%) consumiam macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado. Em 2023, entre os 1.831 idosos acompanhados, 973 (53%) afirmaram o consumo desses alimentos. Nesse ano, 651 (36%) relataram o consumo de bebidas adoçadas, 308 (17%) consumiam biscoito recheado, doces ou guloseimas, 278 (15%) consumiam hambúrgueres e/ou embutidos, e 416 (23%) consumiam macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado. Os resultados apontaram uma redução proporcional no consumo de ultraprocessados entre os idosos no período analisado, apesar do aumento expressivo no número de idosos monitorados.

Conclusões: Dessa forma, evidenciou-se que mais da metade (53%) da população idosa no estado do Acre consome alimentos ultraprocessados, indicando que esse padrão alimentar é prevalente e merece atenção prioritária. Mesmo diante do aumento da disponibilidade de informações sobre alimentação saudável, esse consumo permanece relevante, sugerindo acessibilidade, custo e conveniência dos ultraprocessados, além de limitações no acompanhamento nutricional adequado. Os dados analisados reforçam a importância de estratégias contínuas de promoção de práticas alimentares mais saudáveis, com foco na redução do consumo de ultraprocessados entre os idosos. Embora este estudo não tenha avaliado diretamente a relação entre o consumo desses alimentos e as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), o padrão alimentar identificado exige atenção para minimizar possíveis impactos negativos à saúde dessa população específica.

Palavras-chave: Idoso, padrões alimentares, ultraprocessados.

**(IN)SEGURANÇA ALIMENTAR EM ACADÊMICOS DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DO ACRE APÓS A PANDEMIA DE COVID-19**

Tiago Feitosa da Silva^{1*}; Yara de Moura Magalhães Lima¹; Fernanda Andrade Martins²;
Tatiane Dalamaria³; Dirce Maria Lobo Marchioni⁴; Mônica da Silva-Nunes⁵; Alanderson
Alves Ramalho^{1,2}

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*Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, Programa de Pós-Graduação
em Nutrição em Saúde Pública, São Paulo, Brasil;*

⁴*Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, São
Paulo, Brasil;*

⁵*Universidade Federal de São Carlos, Departamento de Medicina, São Carlos, São Paulo,
Brasil.*

*Autor Correspondente: tiago.feitosa@sou.ufac.br

Introdução: A pandemia de Covid-19 trouxe impactos significativos e abrangentes para diversos aspectos da saúde e do bem-estar, incluindo a segurança alimentar e nutricional, evidenciando desigualdades já existentes e criando desafios. Entre os grupos vulneráveis, os estudantes universitários se destacam devido às mudanças experimentadas durante esse período no ambiente econômico, social e no acesso a alimentos. Essas mudanças, intensificadas por fatores como perda de renda familiar, isolamento social e alterações nos hábitos alimentares, contribuíram para o comprometimento da qualidade e regularidade da alimentação, podendo agravar a insegurança alimentar. Considerando os impactos deixados pela emergência sanitária sobre as condições de vida, os hábitos alimentares e a saúde desses indivíduos, esta pesquisa teve como objetivo descrever a situação de (in)segurança alimentar entre os acadêmicos da Universidade Federal do Acre após a pandemia de Covid-19. **Métodos:** Estudo transversal, realizado com 325 estudantes de graduação matriculados em cursos presenciais da Universidade Federal do Acre, entre fevereiro e dezembro de 2023. A coleta de dados foi realizada através de questionário online. A Insegurança Alimentar (IA) foi estimada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), que classifica a IA em três níveis: leve, moderada e grave. Os dados foram analisados de forma descritiva e exploratória, sendo apresentados em frequências absolutas (n) e relativas (%). As análises foram realizadas com o auxílio do software R, versão 4.4.1 (The R Foundation for Statistical Computing). Esta pesquisa

foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Acre (nº 5.951.443).

Resultados: No total, foram avaliados 325 indivíduos, dos quais 48,31% (n=157) apresentaram condição de Segurança Alimentar (SA), ou seja, tinham acesso regular e suficiente a alimentos em quantidade e qualidade adequadas. Contudo, uma parcela significativa, equivalente a 51,69% (n=168), enfrentava algum grau de Insegurança Alimentar (IA), evidenciando desafios importantes relacionados à disponibilidade, acesso e estabilidade alimentar. Entre os indivíduos em situação de IA, a distribuição por níveis foi a seguinte: 28,00% (n=91) apresentavam IA leve, caracterizada por preocupações ou restrições iniciais no acesso a alimentos; 17,23% (n=56) estavam em IA moderada, indicando uma redução significativa na qualidade e, em alguns casos, na quantidade de alimentos; e 6,46% (n=21) encontravam-se em IA grave, refletindo uma situação crítica de privação alimentar com impactos severos sobre a saúde e o bem-estar. Esses resultados revelam que mais da metade da população estudada (51,69%) enfrenta dificuldades no acesso a uma alimentação adequada, sendo que 23,69% estão nas categorias de IA moderada ou grave, que representam as formas mais severas de comprometimento alimentar. **Conclusões:** Os resultados deste estudo revelam uma alta prevalência de insegurança alimentar (51,69%) entre os acadêmicos da Universidade Federal do Acre em um pós-pandemia imediato, com 23,69% enfrentando formas moderadas ou graves, caracterizadas por maior comprometimento na qualidade e quantidade dos alimentos disponíveis. Esses achados são particularmente preocupantes, pois ressaltam como a pandemia agravou desigualdades sociais e econômicas, impactando diretamente a saúde e o bem-estar nutricional de estudantes universitários. A insegurança alimentar em ambientes acadêmicos pode comprometer o desempenho acadêmico, a saúde mental e física dos estudantes, além de refletir fragilidades no suporte social e econômico oferecido a essa população. Assim, esta pesquisa reforça a relevância de políticas públicas e institucionais voltadas à garantia da segurança alimentar, como programas de assistência estudantil, ampliação de auxílios emergenciais e incentivo a iniciativas de alimentação saudável e acessível no ambiente universitário.

Palavras-chave: Estudante Universitário, Pandemia Covid-19, Segurança Alimentar e Nutricional.

ESTADO NUTRICIONAL E CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS: UMA COMPARAÇÃO PRÉ E PÓS-PANDEMIA DE COVID-19

Tiago Feitosa da Silva^{1*}; Yara de Moura Magalhães Lima¹; Fernanda Andrade Martins²; Tatiane Dalamaria³; Dirce Maria Lobo Marchioni⁴; Mônica da Silva-Nunes⁵; Alanderson Alves Ramalho^{1,2}

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*Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública, São Paulo, Brasil;*

⁴*Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, São Paulo, Brasil;*

⁵*Universidade Federal de São Carlos, Departamento de Medicina, São Carlos, São Paulo, Brasil.*

*Autor Correspondente: tiago.feitosa@sou.ufac.br

Introdução: A pandemia de Covid-19 trouxe mudanças significativas para a rotina e a saúde dos indivíduos, especialmente para os estudantes universitários, que enfrentaram desafios tanto acadêmicos quanto sociais durante esse período. O estado nutricional desses estudantes pode ter sido afetado por fatores como o isolamento social, a alteração nos hábitos alimentares e a diminuição da atividade física, aspectos que merecem ser analisados de forma comparativa antes e após a pandemia, a fim de identificar possíveis alterações e compreender as implicações das mudanças na vida acadêmica e social sobre a saúde dos estudantes. Dessa forma, esta pesquisa objetivou descrever o estado nutricional e as características sociodemográficas dos estudantes universitários, bem como comparar o estado nutricional desses estudantes antes e após a pandemia de Covid-19. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, realizado com 2.863 estudantes de graduação de instituições de ensino superior em diferentes estados brasileiros: São Paulo (USP), Rio Grande do Norte (UFRN), Paraná (UFPR) e Acre (Ufac). A coleta de dados foi realizada através de questionário online, e aconteceu entre fevereiro e dezembro de 2023. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi obtido através da razão entre o peso em quilogramas (kg) e o quadrado da altura em metros (m²), utilizando dados autorreferidos pelos participantes para os períodos anterior a pandemia e atual. Os valores foram classificados conforme os critérios propostos pela OMS para adultos, sendo: baixo peso (<18,5 kg/m²);

Eutrofia (entre 18,5 e 24,9 kg/m²); Sobrepeso (entre 25,0 e 29,9 kg/m²) e Obesidade ($\geq 30,0$ kg/m²). As diferenças entre as variáveis foram verificadas por meio do teste qui-quadrado, adotando um nível de significância de 5% ($p < 0,05$). A análise dos dados foi realizada através do software R, versão 4.4.1 (The R Foundation for Statistical Computing). Esta pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa de cada centro participante: USP (nº 5.903.112), UFRN (nº 5.989.338), UFPR (nº 5.908.835) e Ufac (nº 5.951.443). **Resultados:** A amostra de estudantes universitários apresentou uma predominância de mulheres cisgênero (62,70%) e homens cisgêneros (34,33%). A identidade de gênero incluiu também uma pequena participação de mulheres trans (0,11%), homens trans (0,43%) e pessoas não binárias (2,43%). Em relação à idade, a maior parte dos estudantes estavam na faixa etária de 20 a 29 anos (55,33%), seguida pela faixa etária de 17 a 19 anos (18,36%) e maior de 30 anos (26,31%). Quanto à cor de pele, a maioria se identificou como branca (58,87%), seguida por pardos (30,04%), pretos (7,93%), amarelos ou asiáticos (2,80%) e indígenas (0,35%). No que se refere ao estado civil, a maioria foi solteira (79,73%), com uma parcela menor casada (10,24%) ou em união estável (7,46%). A renda familiar mais frequente foi superior a 3 salários-mínimos (57,43%), seguida por faixas de até 1 salário-mínimo (13,22%) e de 1 a 3 salários-mínimos (29,35%). O estado nutricional dos estudantes analisados apresentou diferenças estatisticamente significativas ($p < 0,001$) antes e após a pandemia de Covid-19. Antes da pandemia, a maioria dos estudantes estava na faixa de eutrofia (55,86%), seguida por sobrepeso (22,85%) e obesidade (10,87%). Após a pandemia, observou-se um aumento na prevalência de sobrepeso (26,17%) e obesidade (16,11%), enquanto a proporção de estudantes eutróficos diminuiu para 51,01%. Além disso, a porcentagem de estudantes com baixo peso reduziu de 10,41% para 6,71%. Esses dados sugerem uma mudança no perfil nutricional dos estudantes, com um aumento na prevalência de sobrepeso e obesidade após o período pandêmico. **Conclusões:** Esta pesquisa evidenciou uma mudança significativa no estado nutricional dos estudantes universitários, com um aumento na prevalência de sobrepeso e obesidade após a pandemia de Covid-19. Esse fenômeno pode estar associado a alterações nos hábitos alimentares e no estilo de vida durante o período pandêmico, incluindo a crise econômica, que incentivou o maior consumo de alimentos ultraprocessados e industrializados, além da redução das práticas de atividades físicas em ambientes externos. Os resultados são altamente relevantes para a saúde pública, pois reforçam a necessidade de estratégias específicas para enfrentar o crescimento dessas condições entre os jovens, particularmente no ambiente universitário. Além disso, a pesquisa oferece uma importante contribuição ao compreender as dinâmicas socioeconômicas e demográficas dessa população, servindo como base para o desenvolvimento

de políticas públicas que promovam hábitos alimentares saudáveis e previnam doenças associadas à obesidade.

Palavras-chave: Estudante Universitário, Pandemia Covid-19, Estado Nutricional.

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS EM CRIANÇAS COM AUTISMO: EFEITOS NA SAÚDE, COMPORTAMENTO E DESENVOLVIMENTO COGNITIVO

Anna Karollyne Costa Sousa^{1*}; Lessandra Gabriela Rojas de Araújo¹; Deivyson Falcão Vilhamor²; Fernanda Andrade Martins³

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

²*Universidade Federal do Acre, Curso de Bacharelado em Medicina, Rio Branco, Acre, Brasil;*

³ *Universidade Federal do Acre, Centro de Ciências da Saúde e do Desporto, Rio Branco, Acre, Brasil.*

*Autora Correspondente: anna.sousa@sou.ufac.br

Introdução: O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é uma condição neurodesenvolvimental caracterizada por déficits persistentes na comunicação, interação social e padrões comportamentais restritos e repetitivos. Embora a etiologia do TEA ainda não seja completamente compreendida, acredita-se que fatores genéticos e ambientais desempenhem papéis importantes em sua manifestação. Em crianças, essa condição é frequentemente acompanhada de desafios adicionais, como seletividade alimentar, deficiências nutricionais e distúrbios gastrointestinais, que podem afetar negativamente o crescimento, o desenvolvimento cognitivo e o bem-estar geral. Esses problemas têm levado pesquisadores e profissionais de saúde a explorar intervenções nutricionais como estratégias complementares no manejo do TEA. Alterações dietéticas e suplementação de nutrientes essenciais têm sido investigadas quanto ao seu impacto na redução de sintomas comportamentais e na melhora da saúde física e cognitiva dessas crianças. Apesar das crescentes evidências sobre a eficácia potencial dessas intervenções, os resultados permanecem heterogêneos. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi revisar o conhecimento científico sobre as intervenções nutricionais em crianças com TEA e seus efeitos na saúde física, comportamento e desenvolvimento cognitivo, a fim de contribuir para a prática clínica baseada em evidências e direcionar futuras pesquisas. **Método:** Trata-se de uma revisão integrativa, conduzida com base em cinco etapas: identificação do problema, busca na literatura, avaliação, análise e síntese dos dados, garantindo transparência e rigor metodológico. A busca por artigos foi realizada nas bases de dados e/ou motores de busca, ScienceDirect, SciELO, Lilacs e MEDLINE, utilizando os descritores MeSH (“nutrition”, “autism”, “child”) e DeCS (“nutrição”, “autismo”), combinados pelos operadores booleanos “AND” (“E”). Foram incluídos estudos científicos publicados entre 2018 e 2023, abrangendo pesquisas observacionais, revisões sistemáticas, narrativas, integrativas, meta análises e ensaios

experimentais, disponíveis em texto completo e redigidos em inglês, português e espanhol. A triagem dos estudos foi realizada em pares, utilizando a plataforma Cadima. Foram identificados 135 artigos. Após a remoção de repetições e rastreamento por meio da leitura de títulos, os 28 manuscritos remanescentes foram lidos na íntegra e verificado novamente os critérios de inclusão. A seleção seguiu a estrutura PICO: P (crianças com TEA), I (intervenções nutricionais), C (ausência de intervenção nutricional específica), O (impactos na saúde física, comportamento e cognição). A análise foi realizada de forma qualitativa e quantitativa, abrangendo metodologias, desfechos e relevância das intervenções nutricionais. **Resultados:** Na revisão foi evidenciado amplas intervenções nutricionais aplicadas ao manejo do TEA em crianças, com impactos variados na saúde física, comportamental e no desenvolvimento cognitivo. Dos artigos analisados, 13 foram excluídos por não abordarem diretamente o tema proposto, sendo assim, 15 estudos foram incluídos na análise final. As intervenções mais frequentemente relatadas incluíram dietas específicas isentas de glúten e caseína, suplementação de nutrientes (como ômega-3, vitamina D e minerais, como ferro) e estratégias voltadas à modulação da microbiota intestinal, como o uso de probióticos. Em termos quantitativos, a suplementação com ômega-3 apresentou melhora estatisticamente significativa em escalas comportamentais como ABC e SRS, reduzindo sintomas como hiperatividade em até 60% dos casos avaliados após 8 a 12 semanas de intervenção. A suplementação de vitamina D (2.000 UI/dia) mostrou redução de irritabilidade e hiperatividade, com resultados mensurados por escalas como CARS e ATEC, além de um aumento médio de 50% nos níveis séricos de vitamina D. Crianças submetidas a dietas restritivas livres de glúten e caseína apresentaram uma redução média de 25% nos comportamentos repetitivos, segundo meta-análises, embora a eficácia tenha variado entre os estudos. No âmbito da saúde física, intervenções com probióticos resultaram em uma normalização da relação entre Bacteroidetes e Firmicutes, reduzindo sintomas gastrointestinais em até 80% das crianças. A modificação da microbiota por transplantes fecais demonstrou melhorias comportamentais persistentes em 50% dos casos por até dois anos. Crianças com TEA frequentemente apresentaram deficiências nutricionais importantes: 97,9% abaixo do recomendado para ferro e 100% para iodo, além de um consumo elevado de gorduras saturadas (76,6% acima do limite recomendado). A seletividade alimentar foi um fator limitante em até 84,8% das crianças, contribuindo para baixa adesão às intervenções dietéticas. Crianças obesas (28,3%) apresentaram maior consumo de alimentos processados, enquanto crianças com baixa adesão a dietas balanceadas tiveram sintomas mais graves no ABC e BAMBI. **Conclusão:** Intervenções nutricionais, como suplementação de ômega-3, vitaminas, minerais e modulação da microbiota intestinal, demonstraram benefícios

relevantes para crianças com TEA, incluindo melhora de sintomas comportamentais, gastrointestinais e redução de deficiências nutricionais. Essas estratégias também destacaram avanços em áreas como interação social, hiperatividade e irritabilidade, sendo ferramentas complementares promissoras no manejo do TEA. No entanto, a alta seletividade alimentar e a heterogeneidade metodológica dos estudos limitam conclusões mais abrangentes e reforçam a necessidade de abordagens individualizadas. O desenvolvimento de estratégias personalizadas e estudos mais robustos são essenciais para otimizar intervenções, consolidar evidências e ampliar a aplicabilidade clínica desses achados. Portanto, esses achados reforçam que intervenções nutricionais personalizadas podem ser ferramentas valiosas no manejo do TEA, mas a variabilidade metodológica entre os estudos ainda limita a generalização dos resultados.

Palavras-chave: Autismo infantil, nutrição, comportamento, saúde mental, dieta.

AUTOPERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM HOMENS ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

Beatriz Alves Mota^{1*}; Andreza Melo Vasconcelos¹; Pedro Henrique Berbert de Carvalho²;

Camyla Rocha de Carvalho Guedine¹

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

²Universidade Federal de Juíz de Fora, Departamento de Educação Física, Governador Valadares, Minas Gerais, Brasil.

*Autora Correspondente: biaalvesmota1810@gmail.com

Introdução: A Imagem Corporal (IC) é a representação mental que cada indivíduo faz do seu próprio corpo e a forma como é percebido e vivenciado. Composta por dois componentes principais, o componente perceptivo e o componente atitudinal, tais elementos representam a distinção que é feita sobre a percepção e o conceito do corpo. Estes componentes são uma diferenciação que é feita entre “perceber o corpo” estando relacionado ao tamanho corporal do indivíduo e “conceito do corpo” relacionando aos sentimentos que o indivíduo tem em relação ao próprio corpo. A insatisfação corporal é impulsionada por padrões estéticos difundidos pela mídia, podendo levar a condutas inadequadas para alcançar o “corpo ideal”, prejudicando a qualidade de vida e contribuindo para transtornos alimentares. Distúrbios como “hiperesquematia” e “hipoesquematia” descrevem distorções perceptivas, com a percepção de um corpo maior ou menor que o real, respectivamente. Os homens demonstram um quadro mais complexo no que se refere às preocupações com o corpo, devido o desejo de ganhar massa muscular e de perder gordura idealizando um corpo musculoso e forte. A insatisfação corporal é frequente entre estudantes de cursos relacionados a saúde, o que pode acarretar distorções da IC, mesmo quando estes se encontram em um estado nutricional adequado, confirmando a pressão exercida por certos cursos e profissões, os quais, aliados às perspectivas de um corpo bonito e saudável, podem favorecer distúrbios de imagem, no qual o estado nutricional e mental são fatores associados. A maioria dos estudos que abordam a preocupação com a IC é direcionado para o sexo feminino, por conseguinte, se faz necessário a avaliação antropométrica e de IC em homens. Sendo assim, o objetivo do presente estudo foi determinar o estado antropométrico e a autopercepção da IC em homens estudantes de nutrição. **Métodos:** Estudo do tipo transversal realizado com homens estudantes de um curso de Nutrição, do estado do Acre, Brasil (n=62). Como critério de inclusão: regularmente matriculado, sexo masculino, idade igual ou superior a 18 anos e de exclusão: os que deixaram de responder a mais de 5% das perguntas (protocolo de pesquisa), ou que autorrelataram algum transtorno mental

diagnosticado previamente, e indígenas. Foram utilizados para a coleta de dados um questionário sociodemográfico, escala de silhuetas de Kakeshita, a Drive for Muscularity Scale (DMS) e o Male Body Checking Questionnaire (MBCQ). Para testar a aderência dos dados à distribuição normal foi utilizado o teste de Kolmogorov-Smirnov. Para a análise dos dados quantitativos, daqueles que se aproximaram da normalidade foi realizada uma análise descritiva por meio da média e desvio-padrão. Porém, para os dados que seguiram uma distribuição não normal foi realizada uma análise descritiva de mediana e intervalo interquartil. Frequência absoluta e relativa (%) foi utilizada para descrever dados categóricos/nominais. Em todos os testes, foi fixado um $p \leq 0,05$. Os dados foram tabulados e analisados pelo software estatístico JASP 0.16.4.0. O estudo foi desenvolvido com a autorização do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, sob o número do Parecer: 4.252.314 (CAAE: 35941020.9.0000.5010) e mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelo participante.

Resultados: O presente estudo foi realizado com 62 participantes, havendo uma perda amostral de dois participantes, que deixaram de responder a mais de 5% das perguntas (protocolo de pesquisa). Desse modo, foram analisados dados de 60 estudantes de Nutrição. A maior parte da amostra é constituída por adultos jovens, tendo participado estudantes de 18 a 46 anos de idade, com uma média de 24,43 anos (DP = 5,63 anos). Ao observar o estado antropométrico por meio do Índice de Massa Corporal (IMC), mais da metade dos estudantes se encontram classificados com sobrepeso e obesidade ($n = 39$; 65%) seguido por eutrofia ($n=20$; 33,33%) e baixo peso ($n=1$; 1,67%). Em relação aos resultados apresentados na escala de silhuetas de Kakeshita, relacionados à insatisfação corporal, constatou-se que se encontra elevada nos estudantes (83,33%), assim como a presença de distorção com a IC (86,67%). Quanto ao tipo de distorção, quase 40% da amostra apresenta hiperesquematia, enquanto 48,34% apresenta hipoesquematia. Quanto ao DMS- total foi encontrado a média 38,51 (DP=13,23) sendo dividido em atitudes relacionadas a muscularidade que apresentou a média de 19,22 (DP=6,82) e, a comportamentos relacionados a muscularidade foi encontrado a média de 19,34 (DP=8,16). Em relação ao MBCQ-total foi encontrado a média de 37,88 sendo dividido em comparação com outras pessoas apresentando a média de 15,37; checagem muscular apresentando a média de 15,50; avaliação externa apresentando a média 2,93; checagem de gordura apresentando a média de 4,08. **Conclusão:** A realização deste estudo possui grande importância, devido à escassez de trabalhos sobre insatisfações/distorções de IC na região Norte, especificamente no estado do Acre, sobretudo em homens. A maioria da amostra apresentava sobrepeso e obesidade, além disso foi identificada uma elevada insatisfação e distorção com a IC. Os resultados apresentados têm o potencial de subsidiar e fortalecer a implementação contínua de ações e projetos

direcionados à prevenção e combate a obesidade, além de intervenções direcionadas à percepção adequada do corpo e cuidado com a IC. Com isso, espera-se contribuir para a promoção de uma saúde física e mental equilibrada para os estudantes universitários.

Palavras-chave: insatisfação corporal, universitários, obesidade.

HIDROLIPODISTROFIA GINOIDE: IMPACTOS DA NUTRIÇÃO NO TRATAMENTO DA CELULITE

Ducely Silva de Souza^{1*}; Lessandra Gabriela Rojas de Araújo¹; Bruna da Costa Viana Oliveira².

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.*

*Autora correspondente: ducely.ssouza@gmail.com

Introdução: A hidrolipodistrofia ginoide (HLDG), conhecida popularmente como celulite, é uma dermatose inestética que afeta cerca de 90% das mulheres após a puberdade, impactando em níveis na qualidade de vida, autoestima e bem-estar. Caracterizada por irregularidades cutânea e alterações estruturais na pele, a HLDG é causada por uma combinação de fatores fisiológicos e comportamentais, incluindo predisposição genética, alterações hormonais, microcirculação comprometida, retenção de líquidos, processos inflamatórios e hábitos alimentares inadequados. Embora a celulite não represente risco direto à saúde, seu impacto estético e emocional pode ser significativo. Dietas ricas em sódio, gorduras saturadas e açúcares refinados, frequentemente associadas ao sedentarismo e à obesidade, são atenuantes para o agravamento do quadro ao favorecer a retenção de líquidos e o acúmulo de gordura subcutânea. Por outro lado, a adoção de hábitos alimentares saudáveis pode diminuir os sintomas, melhorar a saúde da pele e reduzir os sinais clínicos da condição. Este estudo tem como objetivo analisar a influência da nutrição na prevenção e no manejo da HLDG, fornecendo subsídios para práticas nutricionais. Por se tratar de revisão de literatura, não houve necessidade de passar por aprovação junto ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). **Métodos:** Foi realizada uma revisão bibliográfica utilizando artigos científicos disponíveis no Google Acadêmico, Pubmed e Scielo, publicados entre 2000 e 2024. Foram selecionadas publicações que abordassem a relação entre nutrição, processos inflamatórios e o manejo da HLDG. A busca utilizou palavras-chave como “celulite”, “hidrolipodistrofia ginoide”, “nutrição” e “tratamento nutricional”. Os dados foram analisados qualitativamente, priorizando estudos com maior rigor metodológico e que abordavam a população adulta. **Resultados:** Os resultados destacaram que a alimentação desempenha um papel crucial no manejo da hidrolipodistrofia ginoide (HLDG), com os nutrientes agindo por meio de mecanismos fisiológicos específicos. Alimentos ricos em antioxidantes, como frutas vermelhas (abundantes em antocianinas), contribuem para a proteção contra danos oxidativos, um dos fatores que comprometem a microcirculação. A

melhora da microcirculação ajuda a reduzir a estase venosa e linfática, características marcantes da HLDG. Os ácidos graxos essenciais, como o ômega-3 presente em peixes de água fria, possuem propriedades anti-inflamatórias que modulam citocinas inflamatórias envolvidas no processo crônico da HLDG. Esse controle reduz o edema e a fibrose do tecido subcutâneo. Alimentos com efeito diurético, como melancia e abacaxi, favorecem a eliminação de líquidos acumulados nos espaços intersticiais, auxiliando na diminuição do edema e na remoção de toxinas. A hidratação adequada, por sua vez, é essencial para manter a elasticidade da pele e facilitar a excreção de resíduos metabólicos, contribuindo para a qualidade e uniformidade do tecido cutâneo. As fibras presentes em grãos integrais desempenham um papel relevante na desintoxicação e no equilíbrio metabólico, regulando a função intestinal e promovendo o reparo celular por meio da eliminação de substâncias nocivas. Em contrapartida, dietas desequilibradas, especialmente aquelas com alto teor de sódio e açúcares refinados, agravam o quadro clínico, intensificando a retenção hídrica, o processo inflamatório e o acúmulo de gordura subcutânea. Adicionalmente, a prática regular de atividade física complementa os benefícios nutricionais, estimulando a circulação sanguínea, melhorando o tônus muscular e favorecendo a drenagem linfática, o que, em conjunto, contribui para a redução da aparência da HLDG e para a saúde da pele. **Conclusões:** A análise dos dados reforça que a nutrição desempenha um papel central no manejo da HLDG. Estratégias que combinam alimentos antioxidantes, anti-inflamatórios e diuréticos com exercícios físicos e hidratação adequados promovem benefícios amplos, indo além da estética e impactando positivamente a saúde geral. Embora a celulite seja frequentemente tratada como uma questão exclusivamente estética, seu tratamento eficaz requer uma abordagem integrativa, considerando fatores metabólicos e comportamentais. Intervenções personalizadas, ajustadas às necessidades específicas de cada indivíduo, podem melhorar os resultados, especialmente em casos mais avançados da condição. Dessa forma, a nutrição adequada é uma ferramenta indispensável no manejo do HLDG, tanto na profilaxia quanto na redução de seus sinais contribuindo para o bem-estar integral.

Palavras-chave: Celulite, nutrição, alimentação saudável, qualidade de vida.