

## SUMÁRIO

|  |           |
|--|-----------|
| <b>ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE COLIFORMES TOTAIS E FECAIS EM ÁGUA MINERAL.....</b>   | <b>3</b>  |
| <b>AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE DIFERENTES MARCAS DE CHOCOLATE BRANCO E AO LEITE E COMPARAÇÃO DE GORDURAS SATURADAS APRESENTADAS POR PORÇÃO DE CADA MARCA .....</b>             | <b>4</b>  |
| <b>VERIFICAÇÃO DA PROCEDÊNCIA DA ÁGUA E DA FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO SITUADOS NA REGIÃO DO VALE DO RIO DOS SINOS E VALE DO CAÍ, RS. ....</b> | <b>5</b>  |
| <b>AVALIAÇÃO DO DESCARTE DE RESÍDUOS REALIZADO POR DIFERENTES ESTABELECIMENTOS QUE MANIPULAM ALIMENTOS. ....</b>   | <b>6</b>  |
| <b>IMPLEMENTAÇÃO DE FERRAMENTAS RELACIONADAS ÀS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM UM ESTABELECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA .....</b>   | <b>7</b>  |
| <b>AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE AMOSTRAS DE CARNE MOÍDA DE SEGUNDA.....</b>  | <b>8</b>  |
| <b>ANÁLISE DAS INFORMAÇÕES APRESENTADAS NOS RÓTULOS DE DIFERENTES MARCAS DE BEBIDA LÁCTEA UHT.....</b>   | <b>9</b>  |
| <b>UTILIZAÇÃO, ARMAZENAMENTO E DESCARTE DO ÓLEO UTILIZADO NO PROCESSO DE FRITURA: ANÁLISE DA SITUAÇÃO DE DIFERENTES RESTAURANTES E LANCHERIAS.....</b>                                   | <b>10</b> |
| <b>AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE DIFERENTES MARCAS DE ALIMENTO COM SOJA. ....</b>   | <b>11</b> |
| <b>AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE DIFERENTES MARCAS DE RICOTA.....</b>   | <b>12</b> |
| <b>ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E DE ROTULAGEM DE QUATRO MARCAS DE LEITE UHT INTEGRAL.....</b>   | <b>13</b> |
| <b>AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS COLONIAIS PRODUZIDOS NO VALE DO RIO DOS SINOS, RS. ....</b>   | <b>14</b> |
| <b>REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE DA PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA EM IDOSOS SEGUNDO DIFERENTES METODOLOGIAS .....</b>   | <b>15</b> |
| <b>FEIRAS DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E ARTESANATO NO VALE DOS SINOS E A RELAÇÃO COM A ECONOMIA SOLIDÁRIA .....</b>   | <b>16</b> |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO LANCHE E MUSSARELA FATIADOS .....</b>   | <b>17</b> |
| <b>AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DE CINZAS DE DIFERENTES AMOSTRAS DE FARINHA.....</b>  | <b>18</b> |
| <b>PADRÃO ALIMENTAR DO LANCHE ESCOLAR TRAZIDO DE CASA E/OU COMPRADO NA CANTINA, POR CRIANÇAS DE DUAS ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE FELIZ (RS).....</b> | <b>19</b> |
| <b>A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS “SEM GLÚTEN” E “SEM LACTOSE” NA ECONOMIA SOLIDÁRIA. ....</b>  | <b>20</b> |
| <b>ANÁLISE DA ROTULAGEM DE DIFERENTES MARCAS DE MACARRÃO INSTANTÂNEO .....</b>   | <b>21</b> |
| <b>ANÁLISE DA CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL EM IDOSOS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE IVOTI/RS.....</b>  | <b>22</b> |
| <b>MULTIDISCIPLINARIDADE: CONSTRUINDO AÇÕES EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL. ....</b>  | <b>23</b> |
| <b>RELAÇÃO ENTRE A PERCEPÇÃO E A ANÁLISE DA QUALIDADE DA DIETA DE PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL .....</b>                 | <b>24</b> |
| <b>APLICAÇÃO DE ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRIANÇAS DE UMA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA.....</b>                            | <b>25</b> |

## ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE COLIFORMES TOTAIS E FECAIS EM ÁGUA MINERAL.

Sueli Prass<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

O consumo da água mineral vem aumentando a cada ano, assim a sua qualidade microbiológica é fundamental para a manutenção da saúde do consumidor. O presente trabalho teve por objetivo avaliar a presença de coliformes totais e fecais em diferentes marcas de água mineral, comercializadas no Vale do Rio dos Sinos, RS. Foram analisadas 7 marcas de água mineral natural e 5 diferentes lotes de cada marca. Para determinação dos parâmetros avaliados foi utilizada a metodologia Colilert, sendo o resultado expresso em Número Mais Provável (NMP/100 mL). Os resultados encontrados na avaliação microbiológica foram comparados com os padrões de qualidade para água mineral, citados no Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo, conforme RDC nº 275/2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Todas as marcas analisadas estavam próprias para o consumo, pois atenderam aos parâmetros estabelecidos pela legislação em vigor, apresentando ausência de coliformes totais e fecais em todos os lotes analisados. Os resultados são de grande relevância, uma vez que, uma água de qualidade não representa risco para a saúde da população.

**Palavras-chave:** Água mineral. Qualidade. Coliformes totais e fecais.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (sueliprass@hotmail.com e simone.weschenfelder@yahoo.com.br)

## **AValiação da Rotulagem Nutricional de Diferentes Marcas de Chocolate Branco e ao Leite e Comparação de Gorduras Saturadas Apresentadas por Porção de Cada Marca.**

Ana Carolina Hartmann<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

O chocolate é um alimento muito consumido apresentando alto valor energético, com calorias provenientes principalmente da manteiga de cacau. Para conhecer a composição do chocolate o consumidor deve estar atento as informações do rótulo. No Brasil a rotulagem de alimentos deve seguir as Resoluções de Diretoria Colegiada (RDC) estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Este trabalho teve o objetivo de avaliar a adequação da rotulagem nutricional de diferentes marcas de chocolate branco e ao leite, de fabricação brasileira e comparar o percentual de gorduras saturadas apresentadas por porção de cada marca. Foram selecionadas seis marcas de chocolate, branco e ao leite, totalizando doze rótulos avaliados. Consultou-se as RDCs nº 259/2002, nº 40/2002, nº 360/2003 e nº 359/2003 da Anvisa para verificar a conformidade da rotulagem e comparar a quantidade de gorduras saturadas de cada chocolate. Conclui-se que os valores de gorduras saturadas são todos muito próximos quando comparadas as diferentes marcas e ultrapassam a recomendação diária de 22 gramas quando consumido uma barra de 150 gramas. Existem falhas na fiscalização da aplicação das RDCs nos rótulos, as marcas apresentam as informações solicitadas, porém em alguns rótulos estas informações são de difícil visualização. Somente na marca 6 as informações solicitadas pela RDC nº259/2002 são de fácil interpretação e estão legíveis. As marcas 2, 3, 4 e 6 estão conforme com a RDC nº40/2002, o que na foi observado nas marcas 1 e 5. Todos os produtos estão em conformidade com a RDC nº360/2003. Já as porções estipuladas na tabela de valor nutricional das marcas 3, 5 e 6 não estão em conformidade com a RDC nº359/2003. Considerando todos os itens podemos concluir que nenhuma marca está 100% em conformidade com a legislação. As marcas 1, 3, 4 e 5 são as que mais apresentam inconformidades, sendo que a maior incidência é em relação a RDC nº 259/2002.

**Palavras-chave:** Chocolate. Rotulagem de alimentos. Gorduras saturadas.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (anacarolhartmann@gmail.com e simone.weschenfelder@yahoo.com.br)

## **VERIFICAÇÃO DA PROCEDÊNCIA DA ÁGUA E DA FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO SITUADOS NA REGIÃO DO VALE DO RIO DOS SINOS E VALE DO CAÍ, RS.**

Rodrigo Fedrizzi Petry Becker<sup>1</sup>; Daiane Bolzan Berlese<sup>1</sup>; Jéssica Camila Alves<sup>1</sup>; Claudia Petter<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

O projeto Negócio a Negócio é um projeto do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas que conta com a parceria de universidades como a Feevale. Na área de alimentos, o projeto prevê a realização de um diagnóstico e a implementação de Boas Práticas de Manipulação em diferentes estabelecimentos. A água de consumo humano é o principal veículo de transmissão e contaminação cruzada de patógenos capazes de causar infecções gastrointestinais, sendo importante o seu controle para garantir a segurança microbiológica dos alimentos. Assim o objetivo do trabalho foi verificar a procedência da água utilizada em serviços de alimentação atendidos pelo projeto e a frequência de higienização do reservatório. Foram selecionados 12 serviços de alimentação situados na região do Vale do Rio dos Sinos e Vale do Caí, sendo aplicado um questionário a fim de verificar: a procedência da água, a existência de reservatório específico no local, às condições deste reservatório, a frequência de higienização e a percepção do empresário quanto à importância da limpeza. Dos 12 serviços de alimentação acompanhados, 66,66% utilizam água de rede pública e 33,34% água de poço artesiano. Todos os estabelecimentos contam com caixa da água, sendo que 58,33% apresentam o reservatório em condições adequadas, 33,33% não souberam informar devido a dificuldade de se chegar ao local e 8,33% apresentam problemas de vazamento, permitindo a entrada de sujidades. Em relação a periodicidade da limpeza da caixa da água, 41,66% fazem a limpeza semestral, 33,33% anual, 8,33% bienal e 16,66% afirmam que a mesma nunca foi higienizada, indicando uma possível fonte de contaminação aos alimentos. A maioria (83,34%) dos empresários acredita ser importante essa limpeza e 16,66% não consideram a mesma necessária sinalizando a falta de orientação técnica nesses locais. Conforme a RDC 216 (2004), o estabelecimento deve contar com água potável para a manipulação de alimentos, sendo que quando esta fonte for alternativa como poço artesiano, deve-se atestar a potabilidade. O reservatório de água deve ser edificado, livre de rachaduras, tampado, sem infiltrações, descascamentos e outros defeitos que possam comprometer a qualidade da água, sendo higienizado em um intervalo máximo de seis meses com registro dessas operações. Os problemas diagnosticados nos diferentes estabelecimentos precisam ser imediatamente solucionados para não comprometer a qualidade dos alimentos produzidos.

**Palavras-chave:** Água. Contaminação cruzada. Qualidade microbiológica.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

## **AVALIAÇÃO DO DESCARTE DE RESÍDUOS REALIZADO POR DIFERENTES ESTABELECIMENTOS QUE MANIPULAM ALIMENTOS.**

Claudia Petter<sup>1</sup>; Daiane Taís Schwantes<sup>1</sup>; Jéssica Camila Alves<sup>1</sup>; Rodrigo Fedrizzi Petry Becker<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

O crescimento populacional mundial e o aumento do consumo de produtos industrializados têm como consequência para o ambiente, o acúmulo de resíduos. Contudo, quando esses resíduos são acondicionados e descartados em locais adequados, podem ser transformados em materiais úteis, minimizando problemas de saúde coletiva, sujeira e impacto ambiental, gerando benefícios a todos. O objetivo do trabalho foi analisar se diferentes estabelecimentos que manipulam alimentos na região do Vale do Rio dos Sinos e Vale do Caí, RS fazem a separação do lixo e qual o destino dado ao mesmo. Foram coletadas informações de 16 estabelecimentos dentre restaurantes, mercados, padarias, bares e fruteiras atendidos pelo projeto Negócio a Negócio da Universidade Feevale. Verificou-se se os estabelecimentos realizam a separação do lixo seco do orgânico, se as lixeiras estavam devidamente identificadas, se eram com acionamento de pedal, qual o destino dado ao lixo produzido e se no município existe coleta seletiva. Dentre os 16 estabelecimentos 75% (12 estabelecimentos) separam o lixo seco do orgânico e 25% (4 estabelecimentos) não separam. Em relação às lixeiras, se possuem acionamento com pedal e estão devidamente identificadas, 18,75% (3 estabelecimentos) estavam de acordo, 31,25% (5 estabelecimentos) estavam parcialmente de acordo e 50% (8 estabelecimentos) não estavam. Quanto ao destino dado ao lixo seco, 75% (12 estabelecimentos) entregavam para o caminhão da prefeitura, 18,75% (3 estabelecimentos) entregavam para catadores e 6,25% (1 estabelecimento) vendia. 56,25% (9 municípios) possuem coleta seletiva de lixo e 43,75% (7 municípios) não tem. Através das ações do projeto, a possibilidade de separar corretamente o lixo e de mudar o destino do resíduo aumenta, permitindo a redução do impacto ao meio ambiente.

**Palavras-chave:** Lixo. Meio ambiente. Coleta seletiva.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (claudiapetter@hotmail.com e simone.weschenfelder@yahoo.com.br)



## IMPLEMENTAÇÃO DE FERRAMENTAS RELACIONADAS ÀS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM UM ESTABELECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Daiane Taís Schwantes<sup>1</sup>; Claudia Petter<sup>1</sup>; Jéssica Camila Alves<sup>1</sup>; Rodrigo Fedrizzi Petry Becker<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

As boas práticas de manipulação constituem um conjunto de medidas que visam garantir a qualidade sanitária dos alimentos, sendo de extrema importância para a segurança alimentar. O presente trabalho teve por objetivo implementar as ferramentas de inovação na área de alimentos, relacionadas às boas práticas de manipulação, propostas pelo projeto Negócio a Negócio da Universidade Feevale, em um restaurante atendido pelo projeto. Foram realizados dois atendimentos no estabelecimento. No primeiro momento, realizou-se o diagnóstico do local, de acordo com as ferramentas propostas pelo projeto: controle das temperaturas de preparo de alimentos, controle das temperaturas – conservação, controle de procedência dos alimentos, conservação de alimentos a frio, descarte de resíduos e descarte de óleos. Foram passadas orientações para melhoria e solução dos pontos críticos do estabelecimento. No segundo atendimento, realizado após um intervalo de quatro semanas, verificou-se quais melhorias foram implementadas. Quanto ao controle das temperaturas, verificou-se que o buffet de saladas não era refrigerado, o que aumentava o risco de contaminação associado ao fato da maionese ser produzida com ovos crus e o tempo de exposição ser elevado, sem haver registros. No segundo atendimento, verificou-se que o empresário estava adequando o buffet. Quanto aos equipamentos a frio, o freezer encontrava-se fora da temperatura ideal, sendo ajustado. O mesmo aconteceu com a câmara fria, que encontrava-se com temperatura elevada, passando por manutenção após as orientações. Panelas e caixas de papelão eram mantidas dentro da câmara fria, após as orientações foram retiradas dos equipamentos de conservação a frio. Os ovos, antes em temperatura ambiente, passaram a ser armazenados sob refrigeração, sendo providenciados estrados para acondicionar caixas de verduras e carnes na câmara fria. A lixeira de lixo seco no primeiro atendimento estava quebrada e encontrava-se ao lado dos utensílios. No segundo atendimento, havia sido adquirida uma lixeira nova, que foi colocada distante da área de manipulação de alimentos. O óleo utilizado nas frituras era coado e reaproveitado. Após orientações, o óleo passou a ser trocado e utilizado em temperaturas mais próximas de 180°C. As melhorias adotadas pelo restaurante após a intervenção aumentam a segurança dos alimentos produzidos no local, contribuindo para a manutenção da saúde dos consumidores.

**Palavras-chave:** Boas práticas. Controle de temperaturas. Qualidade.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

## AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE AMOSTRAS DE CARNE MOÍDA DE SEGUNDA

Graziella Stange Rothmann<sup>1</sup>; Caroline dos Santos Mendes de Oliveira<sup>1</sup>; Gabriela Blauth Flores<sup>1</sup>; Milena Andréa Pozza<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

As carnes vermelhas são excelentes fontes de proteínas de qualidade e alto valor biológico, com teor elevado de muitos micronutrientes, especialmente ferro, zinco e vitamina B12. A carne moída é caracterizada como um alimento popular, sendo acessível a toda a população pelo fato de seu preço ser menor se comparado a outros tipos de carne. Deve ser mantida à temperatura de congelamento de -18°C durante o armazenamento ou resfriada à temperatura entre 0°C e 4°C. O objetivo desse estudo foi avaliar a qualidade físico-química e microbiológica de amostras de carne moída de segunda, obtidas em municípios do Vale do Rio dos Sinos, Rio Grande do Sul. Foram coletadas oito amostras indicativas de carne moída adquiridas em diferentes locais. Analisou-se as características sensoriais, como cor, odor e aparência geral, verificou-se a temperatura e o pH, realizando-se também a determinação microbiológica de bactérias aeróbias mesófilas e de coliformes totais e fecais de acordo com a Instrução normativa nº 62 de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, MAPA. Em relação às características sensoriais das amostras, todas apresentaram odor característico e apenas uma estava com aparência escura. Na análise físico-química observou-se que todas as amostras estavam sendo armazenadas a temperaturas inadequadas, aumentando a possibilidade de uma maior multiplicação bacteriana no produto e, conseqüentemente, comprometendo à saúde do consumidor. Nenhum pH estava acima de 6,4, demonstrando que estas não indicavam sinal de deterioração. Na análise microbiológica de mesófilos, a média de contagem foi de 103 UFC/g, indicando que as amostras não estavam em deterioração, mesmo com a temperatura elevada de armazenamento. Em relação aos coliformes totais e fecais, foi encontrada ausência destes micro-organismos nas amostras, demonstrando higiene ao longo do processamento e possibilidade da ausência de bactérias patogênicas. Os dados encontrados sugerem que a matéria prima era de boa qualidade e que no local em que estas amostras de carne moída foram manipuladas obtiveram boa higiene, tanto por parte dos manipuladores quanto do maquinário utilizado para moer a carne. Porém chama-se atenção à quantidade de micro-organismos mesófilos presentes, pois alimentos perecíveis como a carne moída, quando não armazenados na temperatura adequada, podem apresentar em poucas horas contagens acima de 10<sup>6</sup>UFC/g, comprometendo a qualidade do produto.

**Palavras-chave:** Carne moída. Micro-organismos indicadores. Temperatura.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)



## **ANÁLISE DAS INFORMAÇÕES APRESENTADAS NOS RÓTULOS DE DIFERENTES MARCAS DE BEBIDA LÁCTEA UHT**

Paula Cristina Berlitz<sup>1</sup>; Jaci Maria Müller<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

A rotulagem de alimentos é um elemento fundamental à saúde pública, pois com ela o profissional de saúde e a população têm acesso a informações sobre os alimentos, suas características, formas de conservação e informações necessárias para a manutenção da saúde e prevenção de doenças. O presente trabalho teve por objetivo avaliar a rotulagem nutricional de diferentes marcas de bebidas lácteas UHT, verificando se elas atendem a legislação brasileira de rotulagem vigente. Foram avaliados nove marcas de bebidas lácteas UHT, sendo que de quatro marcas avaliaram-se dois sabores diferentes e das outras cinco, apenas um sabor, totalizando trezes rótulos. Os dados coletados foram confrontados com as Resoluções de Diretoria Colegiada, RDC nº 259/2002, a RDC nº 359/2003, a RDC nº 360/2003 e a RDC nº 40/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Também foram analisadas as quantidades de gordura, gordura trans e sódio apresentadas na porção do alimento. Os resultados encontrados demonstram que uma marca não apresentou prazo de validade, nem identificação de lote. Houve inconformidade em relação ao estabelecimento de porções e foi observada uma diferença nos teores de sódio entre as marcas. Foram observadas também, informações que podem induzir o consumidor ao erro, engano e confusão. É importante que os alimentos estejam adequadamente rotulados e que a população saiba interpretar as informações, a fim de garantir a segurança alimentar e promover a saúde dos consumidores.

**Palavras-chave:** Rotulagem. Bebida láctea UHT. Saúde.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (paulaberlitz@hotmail.com e simone.weschenfelder@yahoo.com.br)

## UTILIZAÇÃO, ARMAZENAMENTO E DESCARTE DO ÓLEO UTILIZADO NO PROCESSO DE FRITURA: ANÁLISE DA SITUAÇÃO DE DIFERENTES RESTAURANTES E LANCHERIAS.

Jéssica Camila Alves<sup>1</sup>; Claudia Petter<sup>1</sup>; Rodrigo Fedrizzi Petry Becker<sup>1</sup>; Daiane Taís Schwantes<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

Negócio a Negócio é um projeto do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas em parceria com a Universidade Feevale. Em relação à área de alimentos, o projeto visa a implantação de ferramentas relacionadas a qualidade dos alimentos, onde uma delas orienta sobre a correta utilização, armazenamento e descarte do óleo utilizado, contribuindo para a manutenção da saúde da população e para a preservação do meio ambiente. O objetivo do trabalho foi averiguar como diferentes estabelecimentos utilizam, armazenam e descartam o óleo utilizado no processo de fritura. Um questionário composto por 6 questões foi aplicado em 10 estabelecimentos, dentre restaurantes e lancherias situados na região do Vale do Rio dos Sinos e Vale do Caí, a fim de verificar: qual é o tipo de óleo utilizado, se a temperatura empregada no processo de fritura é monitorada, qual o critério utilizado para realização da troca, qual o tempo médio de utilização, como o óleo é armazenado e descartado. Os resultados apontaram que 90% dos estabelecimentos utilizavam óleo vegetal e 10% gordura vegetal hidrogenada, sinalizando a incorporação da gordura trans aos alimentos fritos, que são extremamente prejudiciais à saúde. 50% dos locais monitoravam a temperatura do óleo, mas apenas 30% monitoravam utilizando como referência a temperatura indicada pela legislação vigente, que é de 180°C, 50% não monitoravam. Quanto ao critério utilizado para troca do óleo, 60% das empresas trocavam o óleo utilizando como critério a quantidade de alimento frito e 40% se baseava pela cor, cheiro e aspecto do óleo. É importante destacar que quando aspectos como cor e odor ficam alterados, já é possível encontrar a presença de compostos tóxicos ao organismo, como a acroleína. Em relação a frequência, 50% dos estabelecimentos faziam a troca do óleo semanalmente, 30% a cada dois dias e 20% quinzenalmente. No que se refere ao armazenamento 60% armazenava o óleo já utilizado em galões específicos e 40% armazenavam em garrafas pet. Dos 10 estabelecimentos, 90% entregava o óleo para uma empresa que recicla o mesmo e 10% utiliza para fabricação de sabão. Percebe-se que há uma conscientização quanto ao descarte dos óleos e os danos que o mesmo pode causar na natureza, contudo quanto à temperatura correta no processo de fritura, o descaso e a falta de conhecimento ainda são grandes, mostrando como é importante disseminar essas informações e auxiliar nesse processo de aprendizagem e mudança.

**Palavras-chave:** Óleo. Armazenamento. Descarte. Saúde. Meio ambiente.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

## **AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE DIFERENTES MARCAS DE ALIMENTO COM SOJA.**

Tamiris Suzeti Gottlieb<sup>1</sup>; Maite Jaeger Galhardi<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

A rotulagem nutricional dos alimentos é essencial para os consumidores, dando-lhes oportunidade de conhecer a composição do alimento e a segurança de que tudo que está contido é verdadeiro, não lhes causando futuros problemas para a saúde. O presente trabalho teve por objetivo avaliar as condições que os fabricantes de alimento com soja, organizam e expõe as informações de rotulagem obrigatória, verificando se estão ou não de acordo com a legislação vigente. Foram avaliados doze rótulos de alimento com soja de sete marcas e sabores diferentes. Os dados obtidos foram confrontados com as Resoluções de Diretoria Colegiada, RDC nº 40/2002, a RDC nº 359/2003, a RDC nº 360/2003 e com a RDC nº 259/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Os resultados encontrados indicam que todos os rótulos analisados ficaram em desacordo com pelo menos uma das legislações de rotulagem vigentes. Evidenciando a necessidade de maior rigor dos fabricantes no momento da elaboração dos rótulos dos alimentos, a fim de apresentar informações fidedignas e evitar falsas interpretações dos consumidores.

**Palavras-chave:** Rotulagem. Alimento de soja. Legislação.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (tamirisgottlieb@hotmail.com e simone.weschenfelder@yahoo.com.br)

## AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE DIFERENTES MARCAS DE RICOTA

Alexandra Dário Petry<sup>1</sup>; Greicielen Machado de Godoy<sup>1</sup>; Priscila da Silva<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

A qualidade físico-química e microbiológica dos alimentos é fundamental para manutenção da saúde da população. O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade microbiológica de ricotas comercializadas em municípios da região do Vale dos Sinos, RS. Foram coletadas seis amostras de marcas distintas de queijo do tipo ricota comercializados em municípios da região do Vale dos Sinos, RS, provenientes de diferentes estabelecimentos, uma com registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) que possibilita a comercialização de produtos de origem animal dentro e mesmo fora do país e cinco na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) e que só podem ser comercializados entre municípios dentro das fronteiras do estado do RS. Essas amostras foram submetidas a análises físico-química e microbiológica. Das seis amostras analisadas de ricota, todas apresentaram alta contagem de coliformes totais, sendo que quatro delas apresentaram também altas contagens de coliformes fecais. A amostra que apresentou o menor número de coliformes foi a que possui inspeção SIF, as demais possuíam o selo da CISPOA. As amostras se encontravam a temperaturas elevadas, sendo a menor delas 11°C, o que pode também ter contribuído para os resultados da análise microbiológica. Quatro das seis amostras de ricota analisadas encontram-se impróprias para o consumo segundo os parâmetros estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA, sendo que em relação à temperatura todas estavam em desacordo. Como o número de coliformes encontrados foi elevado, a probabilidade da existência de micro-organismos patogênicos é grande, o que é um risco a saúde pública e sinaliza as precárias condições de higiene no processo de fabricação e inspeção da ricota. Sendo assim, reforça-se a necessidade da adoção de boas práticas no processamento, distribuição e armazenamento das ricotas, assim como um maior rigor na fiscalização, tanto a nível estadual quanto federal, como forma de prevenir a contaminação do produto, bem como a proliferação de micro-organismos.

**Palavras-chave:** Ricota. Qualidade Microbiológica. Contaminação.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (0078952@feevale.br e simone.weschenfelder@yahoo.com.br)

## **ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E DE ROTULAGEM DE QUATRO MARCAS DE LEITE UHT INTEGRAL.**

Jordana Fuhr<sup>1</sup>; Flávia do Carmo Marques de Lima<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

O leite UHT integral é um alimento amplamente consumido pela população em geral. Sendo assim, o controle dos parâmetros físico-químicos e a rotulagem são de fundamental importância para a garantia de sua segurança nutricional. Neste contexto, o presente trabalho objetivou analisar quatro marcas de leite UHT integral utilizando três lotes de cada marca, totalizando 12 amostras referidas como: A, B, C e D. As análises ocorreram no período de abril a dezembro de 2014 no laboratório de química da Universidade Feevale, durante a monitoria da disciplina de bromatologia. Foram determinadas a estabilidade ao alizarol com o uso de solução alcoólica a 68%, a acidez titulável por g ácido láctico/100ml, a densidade relativa a 15°C e temperatura com o uso do termolactodensímetro, o teor de gordura pelo método de Gerber, o extrato seco total (EST) e o extrato seco desengordurado (ESD) através da fórmula de Fleishmann, o índice crioscópico (IC) em Crioscópio Eletrônico Digital seguindo os protocolos estabelecidos pela Instrução Normativa (IN) nº 68 de 12 de dezembro de 2006 (BRASIL, 2006). Avaliou-se ainda sua rotulagem através das resoluções: RDC nº 259/2002, RDC nº 359/2003, RDC nº 360/2003, RDC nº 40/2002 e RDC nº 222/2002 estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Verificou-se que todas as marcas atendiam a legislação para estabilidade ao alizarol e acidez (BRASIL, 2006), porém em 6 lotes observou-se valores abaixo do preconizado para o percentual de gordura e dois lotes estavam em desacordo com a legislação para o ESD. Quanto à rotulagem as marcas B, C e D continham ilustrações que induziam o consumo do produto por crianças, e uma marca (B) não exibia de forma legível o alerta obrigatório sobre a importância do aleitamento materno, estando em desacordo com a RDC nº 222/2002. Os resultados encontrados demonstram que em relação as análises físico-químicas nenhuma marca estava 100% em conformidade com a legislação nos diferentes lotes analisados e em relação a rotulagem apenas uma marca (A) atendia as normas das legislações vigentes. Assim conclui-se a importância de mais estudos neste âmbito a fim de atentar para possíveis irregularidades que possam impactar na saúde dos consumidores.

**Palavras-chave:** Leite UHT integral. Análise físico-química. Rotulagem.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)



## **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS COLONIAIS PRODUZIDOS NO VALE DO RIO DOS SINOS, RS.**

Elisabeth Blömker<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

A qualidade microbiológica dos alimentos é fundamental para a manutenção da saúde da população, assim os alimentos precisam ser produzidos, transportados e armazenados em condições adequadas, respeitando as boas práticas de fabricação. O presente trabalho teve como objetivo verificar a presença de micro-organismos indicadores em queijos coloniais. Foram coletados queijos coloniais produzidos com e sem inspeção sanitária, analisando sete diferentes marcas referidas como A, B, C, D, E, F e G e três lotes de cada marca. Os queijos foram avaliados quanto ao número mais provável de coliformes totais e fecais e a contagem de micro-organismos mesófilos aeróbicos estritos e facultativo viáveis. Os resultados encontrados na avaliação microbiológica demonstraram que as marcas C, D, E e G estavam impróprios para o consumo, devido à contagem de coliformes fecais estar acima dos limites estabelecidos pela legislação brasileira. O fato do queijo colonial ser produzido com ou sem inspeção não influenciou na qualidade microbiológica final, o que aponta a necessidade de adoção de boas práticas de fabricação, independente do contexto em que o alimento é produzido.

**Palavras-chave:** Queijo colonial. Qualidade. Saúde.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (blomker@ig.com.br e simone.weschenfelder@yahoo.com.br)

## REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE DA PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA EM IDOSOS SEGUNDO DIFERENTES METODOLOGIAS

Ana Carolina Einsfeld Mattos<sup>1</sup>; Lovaine Rodrigues<sup>2</sup>

O mundo está envelhecendo, a literatura sugere que as diminuições da função muscular e do tecido muscular em idosos se sobressaem, e isto é uma condição decorrente da chamada “sarcopenia”. Observam-se métodos utilizados para avaliação sarcopênica, cuja prevalência real continua como objeto de investigação na literatura. Objetivos: Verificar estimativas de prevalência da sarcopenia segundo diferentes metodologias. Métodos: Pesquisa de revisão sistemática, seguida de meta-análise. Incluídos estudos selecionados através das bases de dados Scielo e BVS pelo portal BIREME. Calculados a prevalência média ponderada pelos respectivos tamanhos amostrais, a amplitude e a Razão de Chances (RC) para um intervalo de confiança de 95% (IC95%), assumindo como prevalência de referência àquela encontrada para os estudos da categoria DXA (RC=1). A significância das diferenças ( $p < 0,05$ ) entre as frequências encontradas foi verificada por meio do teste qui-quadrado. Resultados: Foram inicialmente identificados 398 estudos, 19 foram sistematizados e incluídos 19.145 sujeitos. A prevalência de sarcopenia foi de 33,3% (24,2 - 43,1). A prevalência avaliada pela DXA foi de 41,3% (21,2 - 63,1), pela bioimpedância foi de 48,3 % (25,6 - 71,3) e pelo método das variáveis de determinação de 22,9% (9,7 - 39,7). Conclusão: A prevalência de sarcopenia em idosos atingiu níveis superiores a 20%. Observa-se que a bioimpedância tende a superestimar a prevalência de sarcopenia em aproximadamente 17%, enquanto que a utilização de diversas variáveis de determinação tende a subestimar a prevalência em aproximadamente 45%.

**Palavras-chave:** Sarcopenia. Idosos. Envelhecimento Populacional. Prevalência de Sarcopenia.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (anamattos50@gmail.com e lovaine.rodrigues@gmail.com )

## FEIRAS DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E ARTESANATO NO VALE DOS SINOS E A RELAÇÃO COM A ECONOMIA SOLIDÁRIA

Julia Roberta Buboltz<sup>1</sup>; Mirela Schreck Welter<sup>1</sup>; Dinora Tereza Zucchetti<sup>2</sup>

Apresentamos o resultado de um mapeamento realizado nos municípios que compõem o COREDE Vale do Rio dos Sinos-RS, cujo objetivo foi realizar uma pesquisa quantitativa (PRODANOV, FREITAS, 2009) a fim de conhecer a existência de Feiras de produção e comercialização vinculadas ou não a Economia Solidária na referida região. Os dados foram coletados mediante contato telefônico, entre os meses de Abril e Maio de 2015, buscando verificar as modalidades das Feiras realizadas nesses municípios. A coleta de dados através de um questionário envolveu questões como: a existência de Feiras de artesanato e alimentação, a periodicidade, o turno, o local, o responsável pela organização e os produtos comercializados nas mesmas. Em relação as Feiras vinculadas à Economia Solidária indagamos sobre a existência de Fóruns Municipais de Economia Solidária na cidade sede, produto comercializado, periodicidade, local, responsáveis pela organização. Dos 14 municípios pesquisados, 92% possuem Feiras de alimentação e artesanato. Em geral, os municípios possuem Feiras realizadas semanalmente em espaços públicos e organizadas pelo Poder Público. Sobre os produtos comercializados nestas Feiras podemos observar que os empreendimentos concentram-se nos ramos de alimentação e agricultura familiar, ambos com 29% cada e, o artesanato, que possui 25,8%. Entretanto, constatamos que 71% destes municípios não têm suas Feiras filiadas ao Movimento Social em Economia Solidária e não possuem relação com os Fóruns de Economia Solidária, instancias de participação no movimento nacional (SINGER, 2008). De acordo com o estudo realizado, observamos a prevalência dos municípios da Região do COREDE Vale do Rio dos Sinos-RS que, ao desconhecerem os potenciais da Economia Solidária para um crescimento econômico equitativo e sustentável (SILVA, 2011) podem, desconhecer a existência da Incubadora de Economia Solidária da Universidade Feevale, instituição de abrangência regional voltada para o desenvolvimento, em especial, do Vale dos Sinos.

**Palavras-chave:** Feiras.Economia Solidária.Vale dos Sinos/RS.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (jurobertab@gmail.com e dinora@feevale.br)

## ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO LANCHE E MUSSARELA FATIADOS

Andréia da Silva Ferreira<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

O queijo é um alimento altamente perecível, pois tem pH próximo a neutralidade, alta atividade de água e é rico em nutrientes. Em função disso deve ser produzido e processado com higiene e ser armazenado sob-refrigeração. As bactérias do grupo coliformes são consideradas como os principais agentes contaminantes associados a deterioração de queijos, e os coliformes de origem fecal, indicam as condições de higiene em que os queijos foram processados. O objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade físico-química e microbiológica de diferentes amostras de queijo lanche e mussarela fatiados. Foram coletadas amostras em quatro estabelecimentos comerciais do município de Sapiranga, RS, sendo avaliados em dois estabelecimentos amostras de queijo lanche e mussarela e nos outros dois somente amostras de queijo mussarela, isso em função da disponibilidade dos queijos nos locais de comercialização. Avaliaram-se ainda dois lotes diferentes de cada amostra. As análises realizadas foram a determinação do pH e da temperatura e a contagem de coliformes totais e fecais, utilizando o meio de cultura seletivo chromocult coliform agar, com incubação a 35-37°C por 24 horas. Quanto aos resultados, as amostras apresentaram pH médio de 5,50 e temperatura média de 16,4°C, estando em desacordo com a legislação, que determina até 5°C. Das amostras analisadas, todas apresentaram a presença de coliformes totais, com valores entre  $4,0 \times 10^4$  e  $1,9 \times 10^6$  UFC/g. Seis amostras apresentaram ausência de coliformes fecais e as demais apresentaram valores entre  $5,0 \times 10^3$  a  $8,6 \times 10^4$  UFC/g, estando em desacordo com a legislação vigente. A temperatura e as condições de higiene dos locais de processamento e armazenamento dos queijos devem ser constantemente monitoradas para que se garanta a qualidade dos alimentos.

**Palavras-chave:** Queijos. Qualidade microbiológica. Temperatura

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (andreia.ferreirawk@gmail.com e simone.weschenfelder@yahoo.com.br)

## AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DE CINZAS DE DIFERENTES AMOSTRAS DE FARINHA

Júlio César Bordignon Ribeiro<sup>1</sup>; Carolina Garcia Nunes<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

A farinha de trigo é um produto obtido a partir da espécie *Triticum seativan* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*), através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado. Segundo a Portaria nº 354/1996 que aprova a Norma Técnica referente à farinha de trigo, este produto é classificado de acordo com o seu uso, podendo ser doméstico ou industrial, para a utilização na elaboração de pães, bolos, biscoitos e massas. No Brasil, a Resolução nº344/2002 instituiu a obrigatoriedade da adição de ferro e ácido fólico nas farinhas de trigo e milho, com a finalidade de melhorar a qualidade nutricional do produto aumentando a disponibilidade destes micronutrientes para a população, reduzindo assim a prevalência de anemia e defeitos na formação do tubo neural. Tendo em vista a grande importância deste produto como fonte de matéria-prima, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade da farinha através do conteúdo de cinzas. Foram selecionadas 8 diferentes marcas de farinha de trigo de uso doméstico, sendo 6 do tipo especial e 2 do tipo integral. O teor de cinzas das farinhas foi mensurado de acordo com a metodologia descrita nas Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz, e posteriormente os dados foram analisados de acordo com a Portaria nº 354/1996. Dos resultados encontrados, apenas duas marcas de farinha de trigo do tipo especial apresentaram conteúdo de cinzas em desacordo, sendo o resultado encontrado superior ao limite descrito na legislação. Já para o tipo integral, todas as marcas apresentaram-se satisfatórias. Com base nos resultados encontrados, considera-se que as amostras de farinha especial com teor de cinzas elevado podem influenciar no processamento uma vez que terão menor quantidade de proteínas, interferindo na formação da rede do glúten, além de apresentar cor mais escura devido à maior extração de farelo durante a moagem. Estas características são indesejáveis do ponto de vista da panificação, pois diminui a qualidade do produto final, entretanto, do ponto de vista nutricional não interferem, pois apresentam maior quantidade de minerais, como o ferro. Para estudos futuros sugere-se também a análise dos teores de ferro, ácido fólico e proteínas, ampliando a avaliação das características da farinha ofertada a população.

**Palavras-chave:** Farinha. Cinzas. Qualidade.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (jcb.ribeiro@hotmail.com e simone.weschenfelder@yahoo.com.br)



## **PADRÃO ALIMENTAR DO LANCHE ESCOLAR TRAZIDO DE CASA E/OU COMPRADO NA CANTINA, POR CRIANÇAS DE DUAS ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE FELIZ (RS).**

Aline Arend<sup>1</sup>; Simone Bernardes<sup>2</sup>

O estudo analisa a alimentação infantil e merenda escolar. A escola, no desempenho de sua função educativa e formadora é um ambiente propício à formação e consolidação de comportamentos alimentares saudáveis. O objetivo desse estudo foi identificar o padrão do lanche trazido de casa e/ou comprado na cantina da escola, por alunos matriculados no segundo ano do ensino fundamental, do Município de Feliz (RS), através de um estudo transversal. O lanche foi avaliado através de sua exposição na mesa de estudo de cada aluno. Verificou-se que 47,9% das crianças tiveram o seu lanche classificado como “não recomendado”, 39,1% alternavam entre “não recomendado” e “recomendado” em um dos dois dias, enquanto 13% tiveram seu lanche “recomendado”, conforme preconizado pelos Ministério da Saúde (2004) nos “Dez passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas”. O padrão do lanche escolar mostrou-se insatisfatório quando comparado ao recomendado. Considerando a baixa qualidade nutricional observada no lanche escolar, é de extrema importância que haja uma intervenção educativa, visando à promoção de um estilo de vida mais saudável. Palavra-chave: Alimentação infantil; alimentação escolar; consumo alimentar.

**Palavras-chave:** Alimentação infantil; alimentação escolar; consumo alimentar.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (alinearend90@hotmail.com e simone.bernardes@gmail.com)

## A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS “SEM GLÚTEN” E “SEM LACTOSE” NA ECONOMIA SOLIDÁRIA.

Mirela Schreck Welter<sup>1</sup>; Julia Roberta Buboltz<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

A Incubadora de Economia Solidária da Universidade Feevale é um projeto extensão que apoia empreendimentos de diferentes áreas, como artesanato e alimentação. Os alimentos produzidos pelos empreendimentos são comercializados em feiras que acontecem mensalmente em vários locais do município. Os alimentos produzidos são artesanais, sem uso de aditivos e os ingredientes são cuidadosamente selecionados por quem os produz. Para atender uma demanda dos consumidores o grupo da alimentação da Economia Solidária pretende produzir alimentos “sem glúten” e “sem lactose”, tendo em vista que a procura destes vem crescendo nos últimos anos. Assim o objetivo do trabalho foi levantar informações sobre os cuidados a serem tomados na seleção dos ingredientes e no preparo dos alimentos para poder afirmar que eles realmente são isentos de glúten e lactose. Foram coletadas informações na literatura e na legislação de rotulagem vigente tendo como orientações: Para produzir alimentos sem lactose, não podem ser adicionados a formulação, derivados do leite ou então derivados que tenham a presença da enzima lactase. Já em alimentos sem glúten não pode ser utilizada matéria-prima contendo trigo, aveia, cevada, malte e centeio. Contudo, quando temos pessoas com a doença celíaca ou síndrome celíaca e a dermatite herpetiforme que são doenças causadas pela intolerância permanente ao glúten, os cuidados devem ser estendidos ao local de produção, pois pode haver a incorporação de traços de glúten ao alimento. Nesse sentido a Anvisa estabeleceu a legislação RDC nº 26/2015 sobre alergênicos, onde estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Tendo em vista isso, os empreendimentos apoiados pela Incubadora de Economia Solidária da Universidade Feevale receberão as orientações e as informações sobre a legislação vigente e os cuidados a serem tomados, afim de proporcionar qualidade e fidedignidade dos produtos comercializados nas feiras.

**Palavras-chave:** Sem glúten. Sem lactose. Economia Solidária.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (mimiwelter@hotmail.com e simone.weschenfelder@yahoo.com.br)

## ANÁLISE DA ROTULAGEM DE DIFERENTES MARCAS DE MACARRÃO INSTANTÂNEO

Carolina Garcia Nunes<sup>1</sup>; Daiane Tais Schwantes<sup>1</sup>; Claudia Petter<sup>1</sup>; Micheli Saueressig<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

O padrão alimentar tradicional, composto por uma alimentação a base de grãos, frutas e cereais, vem sendo substituído por uma grande quantidade de alimentos com elevados teores de açúcar, gordura e sódio. Como exemplo, pode-se citar o macarrão instantâneo como um dos alimentos ultraprocessados amplamente consumidos pela população em geral, devido ao seu baixo custo e praticidade na hora do preparo. Essa inversão dos padrões alimentares presenciados nos dias atuais contribui significativamente para o desenvolvimento da obesidade e doenças crônicas não-transmissíveis. Neste contexto, destaca-se a importância da rotulagem nutricional como uma estratégia para promoção de escolhas e hábitos mais saudáveis. O objetivo deste estudo foi analisar o rótulo de diferentes marcas de macarrão instantâneo, comparando com a legislação vigente. A amostra foi composta por 5 diferentes marcas de macarrão instantâneo, nas apresentações sabor carne e galinha caipira. Posteriormente, os rótulos foram avaliados de acordo com as Resoluções de Diretoria Colegiada, RDCs número 40/2002, 259/2002, 359/2003, 360/2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Anvisa. Segundo os dados encontrados, todos os rótulos apresentavam a declaração obrigatória sobre a presença de glúten no produto, estando de acordo com a RDC 40/2002. Com relação a RDC 259/2003 os resultados também foram satisfatórios para todas as amostras. De acordo com a RDC 359/2003, que estabelece o valor da porção que deve ser apresentada na informação nutricional do produto, verificou-se que 2 das 5 marcas analisadas, estavam em desacordo com o estabelecido pela RDC 359/2003. Estes rótulos apresentavam a informação nutricional baseada em metade do conteúdo do produto, o que está errado considerando a apresentação e as características do macarrão instantâneo. Com relação a RDC 360/2003, todas as marcas apresentaram as informações obrigatórias e foram observadas elevadas concentrações de sódio, apresentando na porção corrigida de 80g valores diários de referência de até 67%. Conclui-se com os dados apresentados que é de suma importância a correta leitura e interpretação dos rótulos, e que as informações contidas no produto não podem levar o consumidor a erro. Destaca-se ainda que os valores de sódio encontrados nestes alimentos ultraprocessados são preocupantes e o consumo destes alimentos em excesso poderá ocasionar o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade e a hipertensão.

**Palavras-chave:** Rotulagem. Alimentos ultraprocessados. Hábitos alimentares.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

## ANÁLISE DA CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL EM IDOSOS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE IVOTI/RS

Graziella Stange Rothmann<sup>1</sup>; Nilton Ricardo Vargas Sager<sup>1</sup>; Greice Teresinha de Oliveira<sup>1</sup>; Diego da Silva Souza<sup>1</sup>; Dhionatan Plasito da Rosa<sup>1</sup>; Maria Helena Weber<sup>2</sup>; Geraldine Alves dos Santos<sup>2</sup>

Em 2008, segundo o Plano Nacional de Saúde (2012-2015), as doenças cardiovasculares foram responsáveis por 29,5% dos óbitos, sendo a primeira causa de morte no Brasil e em todas as regiões. O objetivo deste estudo foi analisar a circunferência abdominal de idosos participantes de um grupo de pesquisa da Universidade Feevale. A medida foi realizada com uma fita métrica flexível e inelástica, pelo mesmo pesquisador, a fim de garantir maior precisão da mesma. Considerou-se a circunferência abdominal medida no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca, no final do movimento expiratório. Todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido sobre a referida pesquisa, inscrito no comitê de ética da Universidade Feevale com o nº CAAE 30967214.6.0000.5348. Para análise estatística foi utilizado o programa SPSS-versão 22.0. Participaram deste estudo, 195 idosos residentes no município de Ivoti – RS, com idade de 60 a 79 anos, com média de 67,8 anos, 55 (28,2%) do sexo masculino e 140 (71,8%) do sexo feminino, a média de circunferência abdominal para o sexo masculino foi de 105,47cm (DP±13,94cm) e para o feminino de 108,38cm (DP±14,38cm). A Organização Mundial da Saúde (OMS, 2009), estabelece como risco aumentado para doenças cardiovasculares e complicações metabólicas a medida de circunferência abdominal = 94 cm para homens e = 80 cm para mulheres, e risco substancialmente aumentado = 102 cm para homens e = 88 cm para mulheres, respectivamente. Considerando-se esses achados, concluímos que o grupo avaliado encontra-se em risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares necessitando de intervenções dietéticas e mudança no estilo de vida. (CNPq, Capes, FAPERGS)

**Palavras-chave:** Idosos. Doenças cardiovasculares. Circunferência abdominal.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (grazirothmann@hotmail.com e helenaweber@feevale.br)

## MULTIDISCIPLINARIDADE: CONSTRUINDO AÇÕES EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL.

Ana Carolina Einsfeld Mattos<sup>1</sup>; Raquel Bertuol Gargioni Manfroi<sup>1</sup>; Bruna Pedroso Thomaz de Oliveira<sup>1</sup>; Vanessa Backes<sup>2</sup>

Há muitos anos o Brasil vem lutando para uma modificação no que diz respeito à melhoria do serviço de saúde, tanto público quanto privado e ao cuidado com os usuários, garantindo acima de tudo a segurança do indivíduo, e proporcionando uma adequada e segura qualidade de vida. A Saúde Pública vai além do modelo médico tradicional, por levar em conta as ações e as interações sociais, as diferenças de potencial físico, intelectual, e psicológico das pessoas, e as condições de seu acesso aos recursos que lhes permitam melhorar sua saúde e suas condições de vida. As ações estruturantes da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) desempenham uma função estratégica para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em todas as suas dimensões, passando desde a produção até o consumo dos alimentos, considerando aspectos éticos, culturais, socioeconômicos e regionais, entre outros, na promoção de hábitos alimentares adequados e saudáveis. Assim, o objetivo do presente estudo foi descrever as experiências das acadêmicas de Nutrição, estagiárias da Universidade do Vale do Rio dos Sinos/UNISINOS, na realização de ações de educação alimentar e nutricional para adultos, adolescentes, gestantes e idosos em uma comunidade vulnerável do município de São Leopoldo - RS. As ações foram realizadas regularmente na Unidade de Saúde, na Escola Municipal de Ensino Fundamental Francisco Cândido Xavier e no Centro de Referência de Assistência Social da região nordeste do município. Vários temas de interesse nesta temática foram abordados, sempre utilizando métodos criativos e participativos de Educação Alimentar e Nutricional. Com essas ações, as estudantes vivenciaram a realidade deste território e o papel da Nutrição na Saúde Coletiva, efetivando o cuidar através da educação participativa e multidisciplinar em que usuários e profissionais vivenciam juntos para educar e promover saúde.

**Palavras-chave:** Promoção da Saúde, Saúde Pública e Educação Alimentar.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (anamattos50@gmail.com e vbackes@unisinos.br)



## RELAÇÃO ENTRE A PERCEPÇÃO E A ANÁLISE DA QUALIDADE DA DIETA DE PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

Bruna Iara Pinheiro de Souza<sup>1</sup>; Mônica Cristina Broilo<sup>2</sup>

O presente estudo apresenta como tema a relação entre a percepção e a análise da qualidade da dieta. A realização desta pesquisa justifica-se pelo fato de ter aprofundado a investigação sobre o consumo alimentar e objetivou analisar a percepção e a qualidade da dieta, bem como o estado nutricional de participantes de um grupo de intervenção nutricional. Trata-se de uma pesquisa com abordagem mista, descritiva, realizada no município de Novo Hamburgo, Rio Grande do Sul. A qualidade da alimentação dos participantes foi avaliada por meio do Índice de Qualidade da Dieta Revisado e o estado nutricional foi obtido a partir do cálculo do Índice de Massa Corporal. A percepção dos indivíduos foi interpretada por meio de análise de conteúdo a partir de dados qualitativos coletados em uma entrevista semiestruturada. Participaram da pesquisa nove mulheres. Quando comparada a percepção das participantes sobre a qualidade de sua alimentação com o resultado obtido por meio do Índice de Qualidade da Dieta Revisado, 55,6% das participantes relataram sua percepção quanto à qualidade da dieta em desacordo com o Índice. Verificou-se prevalência de excesso de peso em 88,9% das participantes. A análise das entrevistas permitiu a elaboração das categorias temáticas: (1) qualidade da alimentação e (2) participação no grupo de intervenção nutricional, sob a percepção das participantes do estudo. Os aspectos mais citados pelas entrevistadas foram em relação aos benefícios da participação no grupo, no que tange ao peso corporal e à influência de sentimentos relativos à alimentação. Os achados do presente estudo corroboram o norteamo de estratégias que auxiliem na identificação da qualidade da alimentação, sugerindo que, muitas vezes, a percepção difere da realidade. E esses são fatores importantes a serem considerados no âmbito da saúde e da alimentação, visto que influenciam diretamente o consumo alimentar.

**Palavras-chave:** Percepção. Comportamento alimentar. Dieta.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

## APLICAÇÃO DE ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRIANÇAS DE UMA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA.

Manuela Breier dos Passos<sup>1</sup>; Karini Merolillo<sup>1</sup>; Juliana Luisa Pires<sup>1</sup>; Mônica Cristina Broilo<sup>2</sup>

O ambiente escolar é reconhecido pela sociedade atual como local de construção de hábitos e formação de opiniões e conceitos, e sendo assim, trata-se de um local no qual a aplicação da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é comumente utilizada. Pensando na escola como este espaço de formação de saberes, viabilizar informação e meios para a construção de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar é de suma importância. Através do conteúdo discutido na disciplina de Educação Nutricional do Curso de Nutrição, o estudo teve como objetivo vivenciar a aplicação de estratégias em EAN numa Escola de Educação Básica, promovendo momentos de discussão e reflexão, a fim de que se percebesse a importância de uma alimentação saudável, e assim, construir hábitos alimentares mais saudáveis, através dos momentos de lanche na escola. Durante cinco semanas, ocorreram encontros com alunos de ensino fundamental - anos iniciais, com idade entre 10 e 11 anos, nos quais foram abordados temas relacionados à alimentação, como hábitos alimentares, quantidade de sódio e açúcar nos alimentos industrializados, alimentos liberados e os que devem ser consumidos eventualmente, grupos alimentares e pirâmide alimentar. Estes temas foram abordados através de atividades lúdicas e artísticas, como jogos, rodas de conversa, desenho, recortes e colagens. A última atividade consistiu na realização de um piquenique, no qual os alunos deveriam levar um lanche saudável, a fim de avaliar a eficácia e compreensão das estratégias anteriormente empregadas. As atividades desenvolvidas proporcionaram momentos de discussão, através dos quais os alunos esclareceram dúvidas e construíram novos conceitos. Na atividade final, foi possível observar que a maioria das crianças considerou os temas discutidos nos encontros para realizar a escolha do lanche. Observa-se também que as condutas das famílias influenciam na escolha dos alimentos dos alunos, bem como no preparo do lanche. A maioria dos alunos demonstrou consumir nos lanches alimentos saudáveis, porém, alguns optaram por alimentos que devem ser evitados, tanto trazidos de casa, como adquiridos na cantina da escola. Analisando as práticas realizadas, fica evidente que a EAN é pouco estimulada na população em geral, bem como nas práticas com as crianças. Deve existir, dentro de uma escola, a didática e a prática que demonstre aos alunos a realidade de uma alimentação saudável.

**Palavras-chave:** Educação alimentar e nutricional. Anos iniciais. Educação Básica. Nutrição.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (manuela\_passos\_9@hotmail.com e monicabroilo@gmail.com.br)