

## SUMÁRIO

<b>VERIFICAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE DIFERENTES MARCAS E TIPOS DE SALSICHA E COMPARAÇÃO DO PERCENTUAL DE SÓDIO APRESENTADO NA PORÇÃO.....</b>	<b>2</b>
<b>A produção de licores artesanais por empreendimentos da Economia Solidária e o registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. ....</b>	<b>3</b>
<b>Contagem de micro-organismos aeróbios mesófilos e verificação da temperatura de amostras de carne moída de segunda.....</b>	<b>4</b>
<b>Avaliação das características do leite fermentado Kefir produzido em escala laboratorial</b>	<b>5</b>
<b>Percepção Alimentar de Pacientes Oncológicos em Cuidados Paliativos.....</b>	<b>6</b>
<b>Avaliação da adequação da rotulagem nutricional de diferentes marcas de barras de cereais.....</b>	<b>7</b>
<b>Comportamentos Saudáveis e fatores associados em escolares do 1º ano das escolas municipais de ensino fundamental de São Leopoldo, RS.....</b>	<b>8</b>
<b>Composição nutricional de cardápios planejados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição cadastrada no PAT. ....</b>	<b>9</b>
<b>AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO DE DIFERENTES AMOSTRAS DE PASTÉIS .....</b>	<b>10</b>
<b>PERCEPÇÃO DE TRABALHADORES SOBRE O TAMANHO DA PORÇÃO DOS ALIMENTOS NO ALMOÇO DE UM RESTAURANTE DE AUTOSSERVIÇO.....</b>	<b>11</b>
<b>Análise de micro-organismos indicadores em diferentes amostras de carne moída .....</b>	<b>12</b>
<b>PERFIL NUTRICIONAL NO CÂNCER DE MAMA.....</b>	<b>13</b>
<b>AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE GORDURA TRANS DE DIFERENTES MARCAS BISCOITOS RECHEADOS.....</b>	<b>14</b>
<b>CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS: UMA COMPARAÇÃO ENTRE MUNICÍPIOS DO RIO GRANDE DO SUL.....</b>	<b>15</b>
<b>Análise de temperaturas em uma UAN na cidade de Ivoti-RS.....</b>	<b>16</b>
<b>Capacidade motora e antropometria, um estudo em idosos de Novo Hamburgo e Estância Velha – RS.....</b>	<b>17</b>
<b>ESTADO NUTRICIONAL DE LACTENTES À ESCOLARES PERTENCENTES A UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA DA CIDADE DE NOVO HAMBURGO, RS. ....</b>	<b>18</b>
<b>Antropometria, Preferências Alimentares e Estilo de Vida: atenção à saúde do profissional do setor de telemarketing em empresa do Vale dos Sinos.....</b>	<b>19</b>
<b>Associação entre o Estado Nutricional e o Índice de Tiffeneau em Pacientes portadores de Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica .....</b>	<b>20</b>

## VERIFICAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE DIFERENTES MARCAS E TIPOS DE SALSICHA E COMPARAÇÃO DO PERCENTUAL DE SÓDIO APRESENTADO NA PORÇÃO

Claudia Petter<sup>1</sup>; Bruna Muniz Zorzanello<sup>1</sup>; Luiz Fernando Jungthon<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

A importância da rotulagem nutricional dos alimentos para a promoção da alimentação saudável é destacada em muitos estudos e pesquisas que envolvem a área da Nutrição e sua relação com estratégias para a redução do risco de doenças crônicas. Dentro deste contexto este trabalho teve como objetivo analisar diferentes rótulos de salsichas comparando-os com a legislação vigente, fazendo também uma comparação dos valores calóricos e teores de sódio apresentados na porção do alimento. Foram analisados doze rótulos de seis marcas distintas de salsicha onde apenas uma das marcas analisadas estava de acordo com a legislação de rotulagem vigente quando avaliados os itens das RDCs número 259, 40, 359 e 360 da Anvisa, mostrando a necessidade de uma melhor fiscalização e um maior comprometimento das indústrias de alimentos. Também verificou-se altos teores de sódio presentes na porção do alimento, chegando a 34% do valor diário na porção de uma das marcas analisadas, revelando o quanto é necessária a moderação do consumo deste produto, principalmente por pessoas com hipertensão. A análise dos rótulos serviu para reforçar a importância da leitura e da correta interpretação das informações apresentadas, pois elas podem contribuir para a manutenção da saúde da população.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional. Legislação de alimentos. Salsicha. Teor de sódio.

---

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

Email (claudiapetter@hotmail.com e simonew@feevale.br)

## **A produção de licores artesanais por empreendimentos da Economia Solidária e o registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.**

Bruna de Oliveira<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

Para a comercialização de licores, os mesmos devem ser produzidos tendo registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Contudo, essa regularização nem sempre é fácil, principalmente quando se trata de produção em pequena escala, o que é a realidade de vários empreendimentos que trabalham na Economia Solidária. O objetivo do trabalho foi auxiliar um produtor de licores artesanais a buscar o registro da produção junto ao MAPA. Foi realizada uma visita ao local de processamento do licor para acompanhar o processo de produção, verificada a legislação pertinente e os passos para o registro do produto. O licor é produzido na cozinha do apartamento do proprietário, de forma higiênica, não sendo observada uma padronização do processo, o que não deixa de ser uma característica da produção de alimentos em pequena escala. Na produção de licor deve haver um monitoramento da procedência dos ingredientes, do processo e do produto final, onde o licor deve apresentar segundo a legislação, graduação alcoólica de 15 a 54% em volume, a 20°C, com percentual de açúcar superior a 30g por litro, padrões estes não monitorados no local. Quanto ao registro, a principal dificuldade encontrada foi à questão do local de produção, pois segundo o MAPA o primeiro passo para a obtenção do registro é ter uma estrutura física específica e em local apropriado, o que no contexto do produtor de licores é inviável. Constatou-se que o registro de licores produzidos em escala artesanal é muito difícil, principalmente neste caso, pois os critérios exigidos foram desenvolvidos com base em uma produção a nível industrial que é muito diferente da produção artesanal do local. (Feevale)

Palavras-chave: Bebida alcoólica. Produção artesanal. Registro.

---

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

Email (bruna.oliveiracb@hotmail.com e simonew@feevale.br)

## Contagem de micro-organismos aeróbios mesófilos e verificação da temperatura de amostras de carne moída de segunda.

Cristina Oliveira da Silva<sup>1</sup>; Marlise Pereira de Lima<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

**RESUMO** A análise de micro-organismos indicadores é utilizada para avaliar a qualidade microbiológica dos alimentos e apontar riscos de contaminações de origem fecal com a provável presença de patógenos ou então a deterioração do alimento, além de apresentar indicações sobre as condições higiênico sanitárias adotadas durante o processamento, a produção e o armazenamento do alimento. A carne, por seus fatores intrínsecos, é um excelente meio para desenvolvimento de micro-organismos, principalmente a carne moída, devido a sua maior área de exposição e o maior processamento ao qual é submetida. O objetivo do presente trabalho foi analisar as condições de higiene de nove amostras de carne moída de segunda, comercializadas em diferentes açougues do Rio Grande do Sul. Foram realizadas análises de temperatura com um termômetro tipo espeto e de contagem de colônias para micro-organismos aeróbios mesófilos, que são micro-organismos indicadores conforme procedimento descrito na Instrução Normativa número 62 de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Apenas uma das amostras apresentou valor acima do estabelecido como limite máximo pela literatura que é de 105 UFC/g para este grupo de micro-organismos, porém as demais estiveram próximas a esse limite, representando uma preocupação quando pensamos em qualidade microbiológica. Em relação à temperatura, as nove amostras apresentavam uma média de 13,23°C no momento da análise, sendo que a amostra que ultrapassou o limite máximo esperado encontrava-se com uma das mais altas temperaturas, 15°C, o que salienta a importância deste fator no desenvolvimento de micro-organismos mesófilos e a necessidade de um controle adequado. Os dados obtidos através das análises, embora apenas indicativos, apontam que deve haver um cuidado mais minucioso com todos os procedimentos realizados com a carne moída, desde o abate, até todo o manuseio antes de chegar ao consumidor, garantindo assim uma maior segurança para a saúde da população.

Palavras-chave: Carne moída. Micro-organismos indicadores. Qualidade.

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

Email (crys.oli@hotmail.com e simonew@feevale.br)

## Avaliação das características do leite fermentado Kefir produzido em escala laboratorial

Patric de Lima Monteiro<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>1</sup>; Marcelo Pinto Paim<sup>1</sup>; José Maria Wiest<sup>2</sup>

Derivados lácteos do tipo Leites Fermentados são produtos obtidos pela coagulação e diminuição do pH do leite, através da fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro-organismos específicos. O Kefir é um tipo de leite fermentado onde a fermentação se dá com o emprego de grãos de kefir, sendo que o seu consumo está associado a vários benefícios a saúde. O objetivo do trabalho foi realizar a contagem de bactérias lácticas totais e determinar o pH e a acidez do leite fermentado kefir, ao longo do armazenamento em condições controladas de tempo e temperatura. O Kefir não é produzido em escala industrial no Brasil e para a realização do experimento foi produzido em escala laboratorial através da adição de 100g de grãos de kefir a 1000mL de leite pasteurizado, incubado a 25°C por 24 horas e maturado por mais 24 horas a 8°C, sendo então realizada a coagem do produto, obtendo-se o leite fermentado kefir, que foi armazenado em potes e estocados sob refrigeração. Para a contagem de bactérias lácticas totais foram realizadas diluições decimais, sendo posteriormente plaqueadas em profundidade no meio de cultura MRS e incubadas a 36°C por 72 horas em meio anaeróbio. A acidez foi determinada por titulação e o pH com pHmetro seguindo o preconizado na Instrução Normativa nº 68/2006 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Paralelamente foram realizadas a contagem de Coliformes Totais e Fecais e *Staphylococcus aureus* no leite utilizado para a fermentação e no Kefir. Foram realizadas três repetições do experimento e em todas as repetições as análises foram realizadas em triplicata, sendo os resultados submetidos a análise estatística. Os valores obtidos quanto à análise de Coliformes Totais e Fecais e *Staphylococcus aureus* apontaram que tanto o leite quanto o Kefir apresentavam boas condições de higiene. Em relação às bactérias lácticas totais, os resultados demonstraram que nas condições do experimento obteve-se um produto que manteve o número mínimo de bactérias lácticas totais estabelecidas no regulamento técnico de identidades e qualidade dos leites fermentados (107 UFC/g) ao longo dos 18 dias de armazenamento. O valor médio do pH foi de  $4,2 \pm 0,1$  e de acidez de 1,1g/100g de ácido láctico. O leite fermentado Kefir pode contribuir para a reconstituição da flora intestinal, assim como os demais leites fermentados, pois apresentou um elevado número de bactérias-lácticas ao longo do seu armazenamento.

Palavras-chave: Kefir. Avaliação microbiológica.

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

Email (patric.lima@ufrgs.br e 00002497@ufrgs.br)

## Percepção Alimentar de Pacientes Oncológicos em Cuidados Paliativos

Ivy Bianca de Atayde<sup>1</sup>; Flavia Porto Wieck<sup>2</sup>

Cuidado paliativo é um modelo de atenção que resgata a humanização, e foca na pessoa doente e não em sua doença, e dá novo valor às relações interpessoais no processo doloroso da morte. É comum, nesta fase, enfrentarem-se dilemas bioéticos na alimentação, pois a mesma está diretamente relacionada com bem-estar, estilo de vida, bem como a valores culturais, ao prazer e à vida. No tratamento em fase paliativa os aspectos agradáveis e prazerosos da alimentação devem ter maior ênfase, voltados para tornar o ato de alimentar-se o mais sociável e natural possível, sem a preocupação com necessidades energéticas, nutrientes e recuperação do estado nutricional, já que associados a problemas específicos de localização do tumor e do seu respectivo tratamento, frequentemente os pacientes tem várias outras complicações que levam à redução do consumo alimentar. Desta forma, o objetivo central deste estudo foi conhecer a percepção da alimentação para o paciente fora de possibilidades terapêuticas, visando compreender a representatividade e significado da alimentação para esta pessoa, bem como conhecer os fatores que dificultam ou facilitam o processo de se alimentar e ainda de que forma a família se envolve no cuidado alimentar do entrevistado. O método utilizado na pesquisa possui caráter exploratório e descritivo, com abordagem qualitativa. Para a coleta dos dados, utilizou-se um roteiro de entrevista semiestruturado. Foram 11 entrevistados, sendo 6 mulheres e 5 homens, com idade entre 44 e 84 anos, portadores de câncer sem possibilidade de cura, frequentadores de uma ONG de um município do Vale do Sinos. As entrevistas foram gravadas, transcritas e analisadas através da análise temática proposta por Minayo (2010), de onde originaram-se seis categorias e suas respectivas subcategorias. Observou-se, na amostra estudada, que a maioria dos participantes sabe da importância da alimentação no decorrer de sua doença, mas, devido à intercorrências e sintomas relacionados à mesma, não conseguem alimentar-se de maneira efetiva, sendo perceptível a representatividade da alimentação e do ato de comer na vida dos entrevistados. Constatou-se que, em fase paliativa, a alimentação e uma boa estrutura familiar são essenciais no processo de desenvolvimento do câncer, visto que neste momento são inúmeras as dificuldades enfrentadas e que comprometem o ato de alimentar-se.

Palavras-chave: Câncer. Alimentação. Cuidados Paliativos. Percepção Alimentar.

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

Email (ivybi\_@hotmail.com e flaviapw@feevale.br)

## Avaliação da adequação da rotulagem nutricional de diferentes marcas de barras de cereais

Eduarda Trevizani Valandro<sup>1</sup>; Denis Tasso da Silva<sup>1</sup>; Simone Wagner<sup>1</sup>; Rochele Kleinkauf<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

A demanda de alimentos nutritivos está crescendo mundialmente, assim a ingestão de alimentos balanceados tem sido a maneira pela qual população vem tentando corrigir problemas de saúde. As barras de cereais atendem a esta tendência e são elaboradas a partir da extrusão da massa de cereais de sabor adocicado e agradável, sendo fonte de vitaminas, sais minerais, fibras, proteínas e carboidratos complexos. O objetivo do trabalho foi avaliar diferentes marcas de barras de cereais em relação às informações contidas nos rótulos e verificar se estas estão de acordo com a legislação de rotulagem vigente. Analisaram-se quatro diferentes marcas de barras de cereais, sabor morango com cobertura de chocolate *light*. Para cada marca, foram avaliados dois lotes distintos, totalizando oito amostras. As marcas foram designadas de A, B, C e D e os lotes diferenciados em 1 e 2. Para fazer a avaliação dos rótulos foram utilizadas as legislações: RDC nº 40, de 08 de fevereiro de 2002; RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003; e RDC nº 54 de 12 de novembro de 2012 da Anvisa. Com o estudo, constatou-se que de um modo geral as indústrias vem atendendo a legislação de rotulagem na confecção de rótulos das barras de cereais e que somente em relação a RDC nº 54 de 12 de novembro de 2012 foram encontradas divergências, havendo necessidade de algumas adequações, tendo o consumidor o aumento da confiabilidade quanto ao produto que está sendo consumido.

Palavras-chave: Rotulagem. Barra de cereais. Legislação.

---

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

Email (trevizani.eduarda@gmail.com e simonew@feevale.br)

## Comportamentos Saudáveis e fatores associados em escolares do 1º ano das escolas municipais de ensino fundamental de São Leopoldo, RS

Luana Araujo da Silva Marques<sup>1</sup>; Gabriela Rodrigues Bratkowski<sup>1</sup>; Ruth Liane Henn<sup>2</sup>

Consumo alimentar não saudável, baixo nível de atividade física e comportamento sedentário são fatores que respondem pela alta carga de doenças não transmissíveis no mundo. Assim, é fundamental que as crianças sejam estimuladas a desenvolverem comportamentos saudáveis (CS). **Objetivos** : investigar a prevalência de CS e fatores associados em escolares. **Métodos** . Este estudo faz parte da pesquisa ‘Adesão aos “10 passos da alimentação saudável para crianças” entre escolares do 1º ano das escolas municipais de ensino fundamental de São Leopoldo, RS’, um estudo transversal, de base escolar, com 782 crianças. Informações sobre CS, características sociodemográficas e insegurança alimentar (IA) foram obtidas por meio de questionário respondido pela mãe/responsável do escolar. Os desfechos do presente estudo são: RD – realização do desjejum; RRP – realização das 3 refeições principais; CAS - consumo alimentar saudável obtido por meio de um escore; RAF – realização de atividade física 7 dias na semana; e NCS - não ter comportamento sedentário (tempo de tela <2horas/dia). As associações foram analisadas por meio do teste de Qui-quadrado, com nível de significância de 5%. **Resultados** : Da amostra estudada, apenas 9,2% apresentavam todos os 5 CS analisados. **RD** foi encontrado em 81,2% dos escolares e associou-se com não ter excesso de peso e ter IA. 79,7% das crianças apresentaram o comportamento **RRP** , o qual foi associado somente com a presença de IA. A prevalência de **CAS** foi de 34,7% e os fatores significativamente associados foram: excesso de peso, mãe/responsável com >8 anos de estudo, classe B e C e não ter IA. RAF foi apresentada por 40,9% dos escolares e este comportamento associou-se com o sexo masculino. O **NCS** foi identificado em 16,9% dos escolares, sendo associado com classe E e com as seguintes características da mãe/responsável: cor de pele não branca, idade >40 anos e ter 4 a 8 anos de estudo. **Conclusões** : Observaram-se baixas prevalências de CAS, de RAF e de NCS, indicando a necessidade de ações promotoras de práticas saudáveis nessa população, tendo em vista que sua faixa etária está entre 6 e 8 anos, fase importante para intervenções que favoreçam a formação de hábitos saudáveis de vida. (Unisinos)

Palavras-chave: Comportamento saudável. Escolares. Consumo alimentar. Atividade física. Comportamento sedentário.

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

Email (lunaasilva@gmail.com e ruthenn@unisinos.br)

## Composição nutricional de cardápios planejados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição cadastrada no PAT.

Mirela Christmann<sup>1</sup>; LÍlian Bassani<sup>2</sup>

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) visa garantir acesso à alimentação saudável aos trabalhadores, no entanto, estudos têm demonstrado problemas na execução e aplicabilidade do mesmo. Inadequações nos cardápio – através do excesso de gorduras e proteínas e baixa oferta de fibras – e excesso de peso entre os trabalhadores têm sido frequentemente apontado pelos autores. O ambiente de trabalho tem sido alvo de práticas voltadas para melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores, entre elas a melhoria dos hábitos alimentares, a fim de prevenir o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O objetivo da pesquisa foi analisar a composição nutricional de cardápios planejados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição cadastrada no PAT. Trata-se de um estudo transversal realizado através da análise de cardápios no período setembro a outubro de 2013 em um restaurante de uma empresa calçadista no município de Ivoti/RS. Foram avaliadas as calorias, os macronutrientes (carboidrato, proteína, gordura total e saturada), a fibra total e o sódio. Para cálculo do valor nutricional dos cardápios foram utilizadas a Tabela de Composição de Alimentos - TACO (2006) e a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos – USP disponível *on line*. Os dados foram organizados e tabulados no programa Microsoft Office Excel, também utilizado para os cálculos nutricionais. Os resultados foram comparados com o indicado pela Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. A pesquisa integrou um plano de ação desenvolvido na disciplina de Estágio Curricular I do curso de Nutrição da Universidade Feevale. Foram analisados 20 cardápios compostos pelo prato base (arroz e feijão), 2 guarnições, 1 tipo de carne, 4 tipos de saladas, 1 tipo de suco industrializado e 1 tipo de sobremesa. O valor calórico médio das refeições foi de 1223,37 calorias. Após a análise, os seguintes resultados foram encontrados: 54,73% de carboidratos, 17,87% de proteínas e 27,26% de gorduras totais, 19,9% de gorduras saturadas, 14,73 g de fibras e 2554,48 g de sódio. Conclui-se que os cardápios analisados não estão atendendo as recomendações indicadas pela legislação do PAT. Destaca-se a elevada quantidade de sódio e de gordura saturada - nutrientes associados ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Fazem-se necessárias mudanças na elaboração dos cardápios visando a adequação dos mesmos.

**Palavras-chave:** Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Composição nutricional. Cardápios.

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

Email (mirela\_christmann@hotmail.com e lika.bassani@gmail.com)

## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO DE DIFERENTES AMOSTRAS DE PASTÉIS**

Fernanda Zwirtes da Silva<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

Os hábitos alimentares da população vêm sofrendo mudanças devido à modernização da sociedade e os avanços da tecnologia alimentar. Para estudantes universitários, é muito comum a substituição de uma refeição por um lanche rápido, como o pastel, principalmente pela praticidade e falta de tempo deste público. Porém, lanchonetes universitárias muitas vezes não possuem controle higiênico-sanitário, assim como estrutura física adequada e responsável técnico capacitado, podendo apresentar riscos de veiculação de Doenças Transmitidas por Alimentos. Este estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de pastéis comercializados em uma Universidade do Rio Grande do Sul. Foram avaliadas 16 amostras de pastéis assados recheados de carne e frango, comercializados em quatro diferentes estabelecimentos, quanto à presença de bactérias aeróbias mesófilas e coliformes totais e fecais, além da verificação da temperatura de armazenamento destes alimentos. Os resultados encontrados indicam que os pastéis comercializados nas diferentes lanchonetes podem ser considerados aptos para o consumo levando em consideração os microrganismos analisados, pois os valores estavam de acordo com os padrões estabelecidos. Porém, das 16 amostras, apenas uma estava exposta em temperatura adequada, o que precisa ser revisto pelos estabelecimentos que comercializam os pasteis. Para evitar expor a saúde dos consumidores a algum tipo de contaminação, sugere-se que seja intensificada a adoção de boas práticas de manipulação nesses locais, bem como o monitoramento e adequação das temperaturas de armazenamento destes produtos.

Palavras-chave: Pastel. Qualidade Microbiológica. Temperatura de Armazenamento.

---

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

Email (fe\_02\_silva@hotmail.com e simonew@feevale.br)

## PERCEPÇÃO DE TRABALHADORES SOBRE O TAMANHO DA PORÇÃO DOS ALIMENTOS NO ALMOÇO DE UM RESTAURANTE DE AUTOSSERVIÇO

Juliana Juchem Smaniotto<sup>1</sup>; Simone Bernardes<sup>2</sup>

Os índices sobrepeso e obesidade nunca estiveram tão altos no mundo todo (BEZERRA; SICHIERI, 2009). Atingir ou manter o peso corporal saudável é um desafio nos dias atuais, visto que o ambiente obesogênico com o qual convivemos estimula o consumo de alimentos em porções de tamanho avantajado normalmente percebidas como quantidades razoáveis no nosso cardápio. A distorção no tamanho das porções alimentares tem sido uma variável importante para o ganho ponderal da população (RODRIGUES; PROENÇA, 2011). Objetivo: avaliar a habilidade de trabalhadores comensais de um restaurante na modalidade de autosserviço em estimar o tamanho da porção dos alimentos servidos em preparações habituais do seu almoço. Metodologia: abordagem quantitativa, observacional e transversal em amostra de 30 funcionários adultos de uma empresa, na cidade de Novo Hamburgo/RS, que avaliaram um prato típico de almoço, composto por porções alimentares de tamanho médio, apresentado através de fotografia colorida em tamanho real. Os participantes também foram submetidos a um questionário estruturado para a obtenção de dados sociodemográficos e à mensuração de peso, altura e circunferência abdominal. Resultados: a idade média dos indivíduos foi de 29,4 anos ( $\pm 9,7$ ), com predominância do sexo feminino (90%) e do ensino médio completo (46,7%), como nível de escolaridade. O Índice da Massa Corporal (IMC) médio dos participantes foi de 25,3 kg/m<sup>2</sup> ( $\pm 4,3$ ), classificando-os em sobrepeso. A obesidade abdominal foi altamente prevalente (86,7%) A maior parte dos colaboradores (56,6%) percebeu incorretamente o tamanho das porções alimentares apresentadas, com 33,3% e 23,3%, por subestimação e superestimação, respectivamente. Os itens alimentares mais subestimados (> 50%) foram os vegetais, enquanto os mais superestimados (> 50%) foram o feijão e o suco artificial. Conclusão: verificou-se a dificuldade deste grupo em estimar corretamente o tamanho das porções alimentares servidas no almoço. A incongruência entre o tamanho da porção alimentar consumida e percebida pode ser um aspecto relevante na manifestação e manutenção da epidemia de obesidade.

Palavras-chave: Porção alimentar. Comportamento alimentar. Obesidade. Programa de Alimentação do Trabalhador.

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

Email (jujuchems@hotmail.com e 0113994@feevale.br)

## **Análise de micro-organismos indicadores em diferentes amostras de carne moída**

**Aline Belem Machado<sup>1</sup>; Vinícius Borba de Oliveira<sup>1</sup>; Michelle Scartezini<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>**

A carne moída é um alimento rico em nutrientes, pode ser empregada em diferentes formulações e possui um preço acessível sendo assim bastante consumida. Porém, devido a sua composição e fatores intrínsecos como o pH, a atividade de água e a composição química e aos fatores extrínsecos como por exemplo, a forma de armazenamento, a falta de higienização, entre outros, pode sofrer alterações através da ação de micro-organismos e tornar-se imprópria para o consumo. O objetivo do presente estudo foi avaliar as condições físico-químicas, sensoriais e realizar a análise microbiológica de diferentes amostras de carne moída. Foram coletadas 6 amostras de carne moída, vindas de municípios diferentes da região metropolitana de Porto Alegre, RS, sendo determinadas a temperatura, cor, odor, o pH e a presença de micro-organismos psicotrófico, realizado em duplicata, em ágar padrão contagem (PCA). Na contagem dos micro-organismos psicotróficos, apenas uma amostra estava apropriada para o consumo, já em relação ao pH e a temperatura, as seis amostras e apenas uma amostra, respectivamente, estavam nos limites aceitáveis. Portanto, um melhor monitoramento da qualidade da carne moída deve ser realizado para que a saúde da população não seja comprometida.

**Palavras-chave:** Psicotróficos. Qualidade. Carne moída.

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

Email (linebmachado@hotmail.com e simonew@feevale.br)

## PERFIL NUTRICIONAL NO CÂNCER DE MAMA

Carolina de Araujo Pizzi<sup>1</sup>; Simone Bernardes<sup>2</sup>

O Câncer de Mama configura-se um problema de Saúde Pública, sendo um dos principais causadores de mortalidade na população feminina brasileira. Há indícios que obesidade, a adiposidade abdominal e a qualidade da dieta interferem de modo impactante no prognóstico e recorrência da doença. Objetivo: Associar o Perfil Nutricional e a Qualidade da dieta de mulheres no Câncer de Mama. Método: Abordagem quantitativa, descritiva e transversal em uma amostra de 12 mulheres com Câncer de Mama vinculadas as Projeto de Extensão Universitário, na cidade de Novo Hamburgo/ RS. As participantes foram submetidas a um registro alimentar de 3 dias, um questionário estruturado com objetivo de obter características demográficas, socioeconômicas e de saúde, além dos dados antropométricos que foram coletados dos respectivos prontuários de atendimento das mesmas. Resultados: A idade média da amostra foi de 53,1 anos ( $\pm 7,1$ ), com predomínio do nível de escolaridade de ensino fundamental (75%). o IMC médio foi de 33,4kg/m<sup>2</sup> ( $\pm 7,7$ kg/m<sup>2</sup>), classificando-se em obesidade. Obesidade abdominal foi verificada em todas as participantes. O IQD médio foi de 61,6 pontos, sugerindo de forma geral que a dieta deste grupo "Necessita de Modificações". Os componentes do IQD, com maior pontuação foram carne/ovo/leguminosas, frutas e cereais, já o com menor pontuação, foi a gordura saturada. Conclusão: O Índice de Qualidade da Dieta nesse grupo carece de modificações, e se torna mais preocupante, diante do perfil antropométrico observado, de obesidade corporal e abdominal. Portanto fica evidente a necessidade de intervenções nutricionais nesse grupo, enfocando aspectos de reeducação alimentar

Palavras-chave: CÂNCER DE MAMA. PERFIL NUTRICIONAL. QUALIDADE DA DIETA

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

Email (carol.pizzi659@gmail.com e 0113994@feevale.br)

## AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE GORDURA TRANS DE DIFERENTES MARCAS BISCOITOS RECHEADOS

Sumaia Fey<sup>1</sup>; Barbara Berwian<sup>1</sup>; Fernanda Ariela Haag Ruppenthal<sup>1</sup>; Simone Weschenfelder<sup>2</sup>

Diante de um cenário cotidiano, onde prevalece o prático e rápido, e apelo ao consumo de produtos industrializados, nos deparamos com maus hábitos alimentares associados a diversos prejuízos a saúde, entre eles, podemos destacar a obesidade, cujos índices são cada vez maiores. Diversos produtos alimentícios industrializados são elaborados empregando-se, como ingrediente, a gordura vegetal hidrogenada, rica em ácidos graxos *trans*, como por exemplo, os biscoitos recheados, consumidos principalmente por crianças. Neste contexto o presente estudo teve como objetivo analisar diferentes marcas comerciais de biscoitos recheados no conjunto de suas respectivas embalagens em relação a adequação dos seus rótulos nutricionais às normas de rotulagem vigentes, visando melhor avaliar as informações apresentadas nos rótulos destes produtos. Foram avaliadas cinco marcas de biscoito recheado sabor chocolate, sendo a verificação dos rótulos nutricionais dessas marcas embasadas nas RDC's N° 259, N° 359 N° 360 e N° 40 da Anvisa. Também foram realizadas comparações da quantidade de gordura trans apresentadas na porção dos alimentos. Apenas uma marca apresentou valores significativos de gordura trans, com 1,7 gramas na porção, o que se torna um valor considerando alto, que geralmente não se consome somente uma porção de biscoito, Em relação a embalagem, constatou-se a necessidade de uma melhor fiscalização e um maior comprometimento das indústrias de alimentos em relação a embalagens e clareza quanto a informações apresentadas. A rotulagem nutricional dos alimentos possui um papel muito importante pois é o único meio que o consumidor tem para conhecer o produto. Os rótulos devem apresentar informações fidedignas e claras para que o consumidor possa ter segurança na escolha destes alimentos.

Palavras-chave: Biscoitos recheadas. Rotulagem de alimentos. Gordura trans.

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

Email (0121108@feevale.br e simonew@feevale.br)

## CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS: UMA COMPARAÇÃO ENTRE MUNICÍPIOS DO RIO GRANDE DO SUL

Manuela Breier dos Passos<sup>1</sup>; Karina Gomes da Silva<sup>1</sup>; Francine da Rocha Flores<sup>1</sup>; Karini Merolillo<sup>1</sup>; Flavia Porto Wieck<sup>2</sup>; João Carlos Jaccottet Piccoli<sup>2</sup>

Considerando o aumento da expectativa da população e as alterações metabólicas naturais do processo de envelhecimento, é importante atentar para os aspectos que envolvem a qualidade de vida deste grupo. Assim, o estudo teve como objetivo comparar a frequência de consumo alimentar em idosos de dois municípios do Vale dos Sinos. Trata-se de um estudo descritivo de corte transversal. Amostra foi de 431 indivíduos, de um grupo de pesquisa multidisciplinar com idosos de uma Universidade, de ambos os sexos, entre 60 e 79 anos, sendo 191 residentes no município A e 240 no município B. Utilizou-se um Questionário de Frequência Alimentar (QFA), contendo 60 alimentos, distribuídos em 9 grupos alimentares (leite/derivados; carne/ovos; óleos; petiscos/enlatados; cereais; leguminosas/grãos; hortaliças/frutas; sobremesas/doces; bebidas; produtos diet/light) e 7 opções de frequência determinadas pelos entrevistados. O questionário foi aplicado por bolsistas participantes do curso de Nutrição. Os dados foram comparados através de teste não paramétrico de *Mann-Whitney*, sendo considerada diferença significativa ( $P < 0,05$ ). Os alimentos que apresentaram diferença significativa nos ranks de frequência em consumo entre os dois grupos foram analisados: leite desnatado/semi-desnatado, ovo frito, ovo cozido, carne suína, embutidos, bacon ou toucinho, maionese, nata ou creme de leite, folhas verdes, tubérculos, café, bebida alcoólica, extrato de soja e margarina light. A amostra do município A mostrou consumir alimentos como: ovo frito e cozido, carne suína, embutidos, bacon/toucinho, maionese, nata/creme de leite, tubérculos, bebida alcoólica e margarina light, quando comparado com o município B. De forma que estes apresentaram maior consumo para leite desnatado/semi desnatado, folhosos, café e extrato de soja, quando comparados aos do grupo A. Os resultados indicam que o município A apresenta consumo de alto teor lipídico e índice glicêmico, quando comparado ao grupo B, sugerindo atenção e cuidado maiores, uma vez que a dieta é um dos fatores comportamentais que influenciam no desenvolvimento das doenças crônicas não-transmissíveis. Já o grupo B, demonstra uma tendência de consumir com maior frequência alimentos com menor teor lipídico e ricos em fibras, indicando um hábito alimentar mais saudável quando comparado ao grupo A.

Palavras-chave: Consumo alimentar. Idosos. Qualidade de vida. Vale dos Sinos.

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

Email (manuela\_passos\_9@hotmail.com e flaviapw@feevale.br)

## Análise de temperaturas em uma UAN na cidade de Ivoti-RS

Aline Daiana Heylmann<sup>1</sup>; Denise Ruttke Dillenburg Osório<sup>2</sup>

O estudo teve o objetivo de monitorar as temperaturas de preparações quentes e frias no momento da distribuição aos comensais, no momento do recebimento, como também a temperatura dos equipamentos onde estes eram armazenados, e comparar os resultados com o preconizado no manual de boas práticas da UAN. Métodos: Foram 31 dias de análises, nos quais as temperaturas eram aferidas uma vez ao dia, e posteriormente os valores eram anotados em planilhas especialmente planejadas pela empresa para este fim. Resultados: O monitoramento e análise das temperaturas das refeições mostraram conformidade com as normas do manual de boas práticas da UAN nos parâmetros tempo x temperatura até o momento final da distribuição. Os equipamentos por certas vezes ficaram com temperaturas superiores às permitidas, isso pode ter ocorrido devido ao fato dos equipamentos serem antigos. A temperatura das carnes no recebimento primeiramente esteve superior à permitida, mas após medidas corretivas este problema foi resolvido. Conclusão: O investimento em novos equipamentos e treinamento específico de funcionários responsáveis por este serviço auxilia na manutenção da temperatura de segurança das preparações.

Palavras-chave: tempo.temperatura.monitoramento.segurança.

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

Email (alinedaiana.nina@bol.com.br e deniseosorio@feevale.br)

## Capacidade motora e antropometria, um estudo em idosos de Novo Hamburgo e Estância Velha – RS.

Karina Gomes da Silva<sup>1</sup>; Francine da Rocha Flores<sup>1</sup>; Manuela Breier dos Passos<sup>1</sup>; Karini Merolillo<sup>1</sup>; Flavia Porto Wieck<sup>2</sup>; João Carlos Jaccottet Piccoli<sup>2</sup>

Com o aumento da expectativa de vida da população brasileira, sabe-se que o organismo humano passa por modificações na estrutura e função em decorrência do processo de envelhecimento. Ciente de que este processo pode afetar a capacidade motora e a composição corporal, o objetivo desta investigação foi relacionar a motricidade global e o equilíbrio com variáveis antropométricas, na população idosa. Este foi um estudo descritivo, de corte transversal, realizado com 431 idosos, sendo 240 residentes em Novo Hamburgo e 191 residentes em Estância Velha, participantes de grupos de convivência para a terceira idade, com faixa etária entre 60 e 79 anos, de ambos os sexos. Para avaliar a Motricidade Global – MG e o equilíbrio, utilizou-se o teste Escala Motora para Terceira Idade – EMTI (Rosa Neto, 2008). Já para as variáveis antropométricas utilizou-se, o Índice de Massa Corporal – IMC, classificado segundo a Organização Panamericana de Saúde (OPAS, 2002); e a Circunferência da Panturrilha (CP), classificada segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS). A análise estatística foi realizada através da correlação de *Spearman*. Entre os participantes, 355 eram mulheres (82,37%) e 76 homens (17,63%), sendo que 247 (57,30%) compreendiam a faixa etária entre 60 e 69 anos, e 184 (42,70%) entre 70 e 79 anos, e a média de idade foi 68,69 anos ( $\pm 5,31$ ). A média de IMC do grupo amostral foi 29,15 Kg/m<sup>2</sup> ( $\pm 4,40$ ), classificada como sobrepeso; e a média da CP foi 36,42 cm ( $\pm 3,70$ ), classificada como adequada. A média de pontos dos testes de capacidade motora para a MG foi 59,38 ( $\pm 25,98$ ), classificado como muito inferior; e a média para o equilíbrio foi de 81,82 ( $\pm 35,99$ ), classificada como normal baixo. A correlação entre os resultados apresentou-se de maneira negativa fraca entre IMC e MG ( $R=-0,256$ ;  $P<0,01$ ) e equilíbrio ( $R=-0,289$ ;  $P<0,01$ ), também, entre CP e MG ( $R=-0,130$ ;  $P=0,007$ ) e equilíbrio ( $R=-0,147$ ;  $P=0,002$ ); enquanto se mostrou positiva forte entre IMC e CP ( $R=0,669$ ;  $P<0,01$ ). Os resultados sugerem correlação significativa entre as variáveis analisadas, ou seja, quanto maior o IMC ou a CP, menor a MG e equilíbrio. Desta forma, conhecendo as modificações da composição corporal pertinentes ao envelhecimento, os achados desta pesquisa insinuam que o equilíbrio e a motricidade global tem relação com uma distribuição corporal adequada à altura, e uma vez que a CP é considerada a medida mais sensível de massa muscular, também sugere relação com a manutenção da musculatura. (Feevale)

Palavras-chave: idosos, equilíbrio, antropometria

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

Email (karinagomes.1990@gmail.com e flaviapw@feevale.br)

## ESTADO NUTRICIONAL DE LACTENTES À ESCOLARES PERTENCENTES A UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA DA CIDADE DE NOVO HAMBURGO, RS.

Ana Paula Zimmer Wille<sup>1</sup>; Aline Arend<sup>1</sup>; Sônia Lizette Rodrigues Linden<sup>2</sup>; Caroline D Azevedo Sica<sup>2</sup>

**Objetivos:** Avaliar as informações antropométricas de crianças beneficiárias do PBF e verificar se o Programa causou impacto sobre o perfil nutricional da população atendida. **Metodologia:** O delineamento do estudo caracteriza-se como descritivo, de prevalência. A coleta de dados referentes à avaliação nutricional foi realizada no município de Novo Hamburgo, no estado do Rio Grande do Sul, durante os meses de abril a junho de 2014. A amostra foi constituída por crianças de zero a 10 anos, obtendo-se uma amostra de 418 crianças, sendo 233 do sexo feminino e 185 do sexo masculino. Foram utilizadas as variáveis peso por estatura (P/E), e estatura para idade (E/I), para crianças até 04 anos e 11 meses de idade e a partir de 05 anos, estatura para idade (E/I) e IMC para idade (IMC/I), classificando como dentro da normalidade até 2 desvios padrão acima ou abaixo. Para tal classificação foram utilizados os softwares Anthro e Anthro Plus. **Resultados:** No parâmetro peso para estatura, 21,26% dos indivíduos apresentavam-se com excesso de peso, 2,26% baixo peso, e 76,48% dentro da faixa de normalidade. Analisando IMC para idade, 14,22% foram classificadas com excesso de peso, 4,56% baixo peso e 81,22% eutróficos. Tratando-se de estatura para idade, das crianças menores de cinco anos 15,45% encontravam-se com baixa estatura, e 84,55% eutróficos. Já os maiores de cinco anos 5,05% foram classificados com baixa estatura para idade e 94,95% eutróficos. **Conclusão:** Conforme os achados do trabalho em questão, verificou-se que o efeito do PBF sobre o estado nutricional dos beneficiários está em boa parte de acordo com o esperado pelos objetivos do programa, pois se obteve uma média de adequação de 82,48% levando-se em consideração todos os parâmetros avaliados.

Palavras-chave: Bolsa- família. Crianças. Avaliação nutricional.

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

Email (ana\_vwille@hotmail.com e sonialinden@gmail.com)

## **Antropometria, Preferências Alimentares e Estilo de Vida: atenção à saúde do profissional do setor de telemarketing em empresa do Vale dos Sinos.**

Karina Gomes da Silva<sup>1</sup>; Me.gisele Maria Menezes Ribeiro Kosminsky<sup>2</sup>

Estudos indicam que funcionários saudáveis produzem mais e com isso, em todo Brasil, um número crescente de empresas tem procurado investir em programas de saúde e bem-estar para seus colaboradores. Assim, o setor de segurança no trabalho, de empresa do Vale dos Sinos, com o intuito de identificar e melhorar a saúde dos trabalhadores do setor de *telemarketing*, contando com a colaboração do serviço de alimentação, buscou analisar a antropometria, preferências alimentares no momento de servir-se no *buffet* e estilo de vida dos trabalhadores. Trata-se de estudo descritivo de corte transversal, realizado com 14 mulheres que almoçam na empresa. Os dados foram coletados por entrevista individual em meio ao Movimento de Atenção à Saúde do Trabalhador (semana de palestras). Para a antropometria utilizou-se o Índice de Massa Corporal – IMC e a Circunferência da Cintura – CC, ambas classificadas segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS, 1997); para as preferências alimentares e estilo de vida, utilizou-se questionários desenvolvidos para estudos, abordando a escolha do tipo de prato (normal ou *light*), do feijão (com ou sem gordura), da bebida (suco concentrado ou água), da sobremesa (preparada ou fruta), da adição de sal (sachês de 1g), da prática de atividade física, uso de cigarro e consumo de álcool. Os resultados apresentaram média de IMC de 27,98 Kg/m<sup>2</sup> ( $\pm 6,70$ ), classificando sobrepeso; e média da CC de 82,28 cm ( $\pm 14,62$ ), classificando risco elevado para doenças cardiometabólicas. Sobre as preferências 21,42% optam pelo prato *light* e pelo feijão sem gordura, enquanto 78,57% escolhem o feijão com gordura; das bebidas, água e suco concentrado (rico em açúcares) apresentam o mesmo percentual de escolha, 35,71%, enquanto que 28,57% escolhe não beber; após o almoço, 35,71% escolhe fruta, 50% escolhe sobremesa preparada, enquanto 14,28% escolhe não comer sobremesa; e 50% adiciona ao menos 1g de sal a refeição. Todas relataram trabalhar sentadas durante o expediente, sendo que a prática de exercício físico (ao menos duas vezes na semana) e uso de cigarro apresentaram o mesmo percentual, 21,42%; e 50% relatou consumo de bebida alcoólica (ao menos uma vez na semana). Os resultados demonstram que a população estudada apresentar sobrepeso e elevado risco para doenças cardiovasculares e metabólicas e que as preferências alimentares deste grupo não são saudáveis.

Palavras-chave: Preferências alimentares.Saúde do trabalhador.

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

Email (karinagomes.1990@gmail.com e giseleko@feevale.br)

## Associação entre o Estado Nutricional e o Índice de Tiffeneau em Pacientes portadores de Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica

Grace de Sousa Sauter Milani<sup>1</sup>; Eduarda Sthefanie Mittelstadt<sup>1</sup>; Taís Cristina Hilger<sup>1</sup>; Daniela Bervian Linck<sup>1</sup>; Briane da Silva Leite<sup>1</sup>; Cassia Cinara da Costa<sup>2</sup>; Rafael Machado de Souza<sup>2</sup>

**Introdução:** A Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) é caracterizada pela limitação crônica do fluxo aéreo que não é totalmente reversível. Esta limitação geralmente é progressiva e associada a uma resposta inflamatória anormal do pulmão, ligada frequentemente ao tabagismo e a exposição há gases nocivos. A DPOC atinge majoritariamente pessoas na terceira idade, podendo atingir adultos jovens. Entre os principais sintomas da doença estão a falta de ar ao menor esforço físico e a perda de peso e massa óssea. Um parâmetro utilizado para a classificação da severidade da doença é o Índice Tiffeneau (IT), é o resultado do volume expiratório do 1º segundo (VEF1), dividido pela capacidade vital forçada (CVF) multiplicado por 100 este resultados inferior a 70% evidencia um padrão obstrutivo, conforme GOLD 2006.

**Objetivo:** Verificar a associação entre a desnutrição e o IT em pacientes com DPOC.

**Metodologia:** O estado nutricional dos pacientes com DPOC foi classificado conforme o índice de massa corporal (IMC), sendo considerados desnutridos os indivíduos com  $IMC < 18,5$  Kg/m<sup>2</sup>. O IT foi calculado através de dados obtidos pelas espirometrias dos pacientes. Para a verificação de associação entre as variáveis foi utilizado o software SPSS versão 16.0 e foi realizado o teste t independente. sendo uma relação de 0,5 ou mais indica uma forte relação e menor de 0,5 indica fraca a relação entre as variáveis. **Resultados:** Foram analisados 346 pacientes que fazem parte de um projeto de Reabilitação pulmonar tendidos no período de 2002 à 2014. Dentre estes, 22,3% apresentam desnutrição. A média da relação IMC/IT foi de 54,12 com desvio padrão de  $\pm 18,05$ . A desnutrição foi associada com ao Índice Tiffeneau sendo que pacientes desnutridos apresentam menor relação deste índice ( $p=0,006$ ).

**Conclusão:** A partir destes resultados pode-se concluir que uma pequena porcentagem dos pacientes atendidos na reabilitação apresentaram desnutrição tendo o IT aumentado. Dito isso percebe-se a importância de intervenção nutricional a fim de minimizar ou até mesmo reverter o quadro, trazendo melhoras na capacidade respiratória dos pacientes.

Palavras-chave: Desnutrição. DPOC. índice de Tiffeneau.

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

Email (gracemilani@gmail.com e cassiac@feevale.br)