



RBCS

REVISTA BRASILEIRA DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

**ANAIS DO SIMPÓSIO CIENTÍFICO E COMEMORATIVO
DOS 50 ANOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFPB:
MEIO SÉCULO ENTRE O PASSADO QUE INSPIRA E O
FUTURO QUE NUTRIMOS**

(ISSN 1415-2177 / e-ISSN 2317-6032)

EDIÇÃO ESPECIAL

2026

ANO

SIMPÓSIO CIENTÍFICO E COMEMORATIVO DOS

50

ANOS

DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFPB:

*Meio século entre o passado que
inspira e o futuro que nutrimos*

**JOÃO PESSOA
PARAÍBA
2026**

ANAIIS DO

SIMPÓSIO CIENTÍFICO E
COMEMORATIVO DOS

50
ANOS

DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFPB:
*Meio século entre o passado que inspira e o
futuro que nutrimos*

EDITADO POR

THATYANE MARIANO RODRIGUES DE ALBUQUERQUE

APOIO

FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA DO ESTADO
DA PARAÍBA (FAPESQ) - Termo de Outorga Nº 2076/2026

“As opiniões, hipóteses e conclusões ou recomendações expressas neste material são de responsabilidade do(s) autor(es) e não necessariamente refletem a visão da FAPESQ”.

COORDENAÇÃO DO EVENTO

Maria da Conceição R. Gonçalves
Sônia Cristina Pereira de O. R. Diniz
Thatyane Mariano R. de Albuquerque

COMISSÃO CIENTÍFICA

André Inácio Ribeiro da Silva
Alexandre Coelho Serquiz
Andressa Estefany da Silva Nogueira
Bruna Rafaella Rodrigues Pontes
Caroline Severo de Assis
Damiana Mamede Leite Araújo
Déborah Gomes de Oliveira
Elisiandre Martins de Lima
Haianne Stephany Maciel da S. Araújo Gomes
Ítallo Fernandes Cirilo
Jaielison Yandro Pereira da Silva
Jessica Bezerra dos Santos Rodrigues
Jordana Nunes de Oliveira
Kataryne Árabe Rimá de Oliveira
Maria Augusta Correa B. Magno Viana
Maria Clara Souza de Oliveira
Nadjeanny Ingrid Galdino Gomes
Natália de Souza Bento
Rafaela Lira F. Cavalcanti de Lima
Sabrina Radames Ferreira da Silva
Sara Ferreira de Oliveira
Talita Silveira Queiroga
Thais Camila Nunes de Carvalho

COMISSÃO ORGANIZADORA

Adrielly Evelyn de Melo Oliveira
Ana Clara Gomes de Lima Oliveira
Giovanna Velez Santos
Ingrid Pordeus Formiga Oliveira
Luana Maria Vieira
Luíza Guedes Gomes
Pamela Rodrigues Martins Lins
Renata Adrielle Lima Vieira
Yasmin Luciana Chaves Figuerêdo

COMISSÃO TÉCNICA

Alice Pereira Melo
Ana Laura Dantas Muniz de Amorim
Emelly Vitória Borges da Silva
João Pedro Dantas
Kaennya Camilla Passos da Silva
Kammylla Roberta Clementino Gomes
Rafaella Cristhine Pordeus Luna
Rafath Veloso de Jesus

COMISSÃO DE APOIO

Allana Maria da Costa Batista
Bianca Ranni Nogueira de Melo
Camyla Rocha de Carvalho Guedine
Lara Gabrielly Ferreira de Souza
Stephanny Alaide Marques Araújo

SIMPÓSIO CIENTÍFICO
E COMEMORATIVO DOS

50
ANOS

DO CURSO DE
NUTRIÇÃO DA UFPB

ÍNDICE

1	Nutrição Clínica.....	04
2	Nutrição em Esportes e Exercício Físico.....	22
3	Nutrição em Saúde Coletiva.....	24
4	Alimentação Coletiva.....	41
5	Indústria e Comércio de Alimentos.....	46
6	Ensino, Pesquisa e Extensão.....	66

1. Nutrição Clínica

PREBIÓTICOS NO MANEJO DA SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL EM MULHERES: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Lílian Vitória Ferreira Rolim^{1*}; Ana Beatriz Soares Teixeira de Carvalho Rocha¹; Ana Clara de Medeiros Cabral¹; Letícia Maria dos Santos Gomes¹; Sthefany Lopes Freire Bernardo¹; Rafaella Cristhine Pordeus Luna¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: lilian.rolim@academico.ufpb.br

Introdução: A fisiopatologia da Síndrome do Intestino Irritável (SII) envolve causas multifatoriais, como permeabilidade intestinal, alterações no hábito intestinal, estilo de vida e fatores psicossociais. Em mulheres, fatores hormonais e a maior prevalência de ansiedade podem influenciar a manifestação dos sintomas e a resposta às intervenções. Nesse contexto, o uso de prebióticos têm demonstrado potencial para aliviar os sintomas. **Objetivo:** Avaliar o efeito de prebióticos no manejo dos sintomas da SII em mulheres adultas. **Métodos:** Revisão integrativa da literatura realizada nas bases PubMed, SciELO e BVS, utilizando os descritores "prebiotic AND irritable bowel syndrome" e "prebióticos AND síndrome do intestino irritável". A partir de um N inicial de 360 estudos, após aplicação dos critérios de elegibilidade (últimos cinco anos, texto completo gratuito e ensaios clínicos), e seleção, a revisão resultou em 4 estudos. **Resultados:** Verificou-se o uso de diferentes prebióticos para modular sintomas da SII em diferentes populações femininas, tais como goma acácia, inulina e frutooligosacarídeos. Os indivíduos apresentaram evolução favorável dos sintomas, com melhora dos escores de ansiedade, desconforto abdominal e consistência das fezes, sem efeitos adversos significativos. Embora um dos estudos tenha demonstrado alterações na microbiota intestinal, com aumento do gênero *Bacteroides*, os demais avaliaram predominantemente desfechos clínicos, impossibilitando identificar um padrão consistente de modulação da microbiota. Devido a heterogeneidade das respostas observadas, sugere-se o uso moderado de prebióticos como coadjuvante no tratamento clínico da constipação e distensão. **Conclusão:** Os achados indicam efeitos modestos, porém consistentes, dos prebióticos como estratégia coadjuvante no manejo da SII. Entretanto, ainda permanecem lacunas quanto às doses ideais, duração da intervenção e influência de fatores específicos das mulheres na resposta terapêutica. Diante disso, tornam-se necessários ensaios clínicos com protocolos metodológicos padronizados e acompanhamento de longo prazo, a fim de fortalecer as evidências disponíveis e auxiliar sua aplicação na prática clínica diária.

Palavras-chave: prebióticos; síndrome do intestino irritável; transtornos gastrointestinais.

**ESTADO NUTRICIONAL E RISCO CARDIOVASCULAR DE ADULTOS COM
PSORÍASE**

Maria Clara Souza de Oliveira^{2,4*}; Maria Augusta Correa Barroso Magno-Viana⁴; Maria da Conceição Rodrigues Gonçalves^{1,2,4}; Rafaela Lira Formiga Cavalcanti de Lima^{1,2,3,4}

¹Departamento de Nutrição, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil;

²Programa de Pós-graduação em Ciências da Nutrição, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil; ³Programa de Pós-graduação em Modelos de Decisão em Saúde, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil; ⁴Núcleo Interdisciplinar de Estudos em Saúde e Nutrição, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: mclarasouzao@gmail.com

Introdução: A psoríase é uma dermatose inflamatória crônica que, além do comprometimento cutâneo, está frequentemente associada a distúrbios metabólicos e ao acúmulo de adiposidade abdominal. Nesse contexto, a avaliação do estado nutricional e do risco cardiovascular tornase essencial para intervenções preventivas e o manejo clínico adequado. **Objetivo:** Descrever o estado nutricional e risco cardiovascular de pacientes adultos com psoríase. **Métodos:** Estudo transversal com adultos diagnosticados com psoríase atendidos entre novembro/2022 e agosto/2023 no ambulatório de dermatologia do Hospital Universitário Lauro Wanderley/UFPB. Os dados sociodemográficos analisados foram idade e sexo. O estado nutricional foi classificado pelo Índice de Massa Corporal (IMC) conforme diretrizes da Organização Mundial da Saúde (2000). O risco cardiovascular foi avaliado pela Circunferência da Cintura (CC) com pontos de corte de risco >80 cm para mulheres e >94 cm para homens; e pela Razão Cintura/Estatura (RCE) com ponto de corte universal de $\geq 0,5$ para risco elevado. As variáveis numéricas foram expressas em médias e desvios-padrão, e as categóricas em frequências absolutas e relativas. **Resultados:** A amostra foi composta por 160 adultos com média de idade de 44,2 anos e desvio padrão de $\pm 9,8$ anos, sendo composta por 81 mulheres (50,6%) e 79 homens (49,4%). A avaliação do estado nutricional demonstrou dados de sobrepeso em 35,6% e obesidade em 42,5% dos indivíduos. Com relação ao risco cardiovascular 78,8% da amostra apresentou valores acima do ponto de corte para CC e 86,25% para a RCE. **Conclusão:** Os indivíduos avaliados apresentaram um grave comprometimento do estado nutricional, demonstrado pela frequência elevada de sobrepeso e obesidade. Além disso, a população demonstra um elevado risco cardiovascular evidenciado pelo expressivo acúmulo de adiposidade abdominal. Estes achados reforçam que o manejo da psoríase deve ir além do tratamento dermatológico, exigindo uma abordagem multidisciplinar que integre a avaliação nutricional e o acompanhamento do risco cardiovascular.

Palavras-chave: psoríase; estado nutricional; fatores de risco de doenças cardíacas; antropometria; obesidade abdominal.

**SUPLEMENTAÇÃO DE COENZIMA Q10 NA RESERVA OVARIANA E EM
DESFECHOS REPRODUTIVOS FEMININOS: REVISÃO DA LITERATURA**

Ana Beatriz Soares Teixeira de Carvalho Rocha^{1*}; Ana Clara de Medeiros Cabral¹; Letícia Maria dos Santos Gomes¹; Lílian Vitória Ferreira Rolim¹; Sthefany Lopes Freire Bernardo¹; Celene Ataíde Cordeiro Ribeiro¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: ana.beatriz31@academico.ufpb.br

Introdução: A infertilidade feminina pode estar relacionada à redução da quantidade e/ou qualidade dos oócitos, alterações da reserva ovariana e aumento do estresse oxidativo, fatores que comprometem a função reprodutiva e os resultados de técnicas de reprodução assistida. Nesse contexto, a coenzima Q 10 (CoQ10), por sua participação na produção de energia mitocondrial e por sua ação antioxidante, tem sido investigada como estratégia nutricional complementar para melhora de parâmetros associados à fertilidade feminina. **Objetivo:** Assim, objetivou-se analisar evidências científicas sobre os efeitos da suplementação de CoQ10 na reserva ovariana e em desfechos reprodutivos femininos. **Métodos:** Trata-se de revisão da literatura, de caráter descritivo, realizada nas bases BVS/LILACS e PubMed/MEDLINE. Foram utilizados os descritores “ubiquinone”, “fertility” e “ovarian reserve”, combinados pelo operador booleano AND. Incluíram-se artigos publicados nos últimos cinco anos, disponíveis na íntegra, que abordassem a suplementação de CoQ10 em mulheres com comprometimento da fertilidade. Após aplicação dos critérios de elegibilidade, cinco estudos compuseram a amostra final. **Resultados:** Os estudos analisados sugerem que a suplementação de CoQ10 esteve associada ao aumento dos níveis de hormônio antimülleriano, à redução dos níveis de hormônio folículo-estimulante e ao aumento da contagem de folículos antrais. Também foram relatadas melhorias na qualidade oocitária e embrionária, maior número de oócitos recuperados e aumento das taxas de gravidez clínica em mulheres submetidas a técnicas de reprodução assistida. Esses efeitos parecem estar relacionados à melhora da função mitocondrial e à redução do estresse oxidativo. **Conclusão:** Conclui-se que a suplementação de CoQ10 apresenta potencial como estratégia complementar para a promoção da fertilidade feminina, especialmente em mulheres com reserva ovariana diminuída; entretanto, são necessários estudos clínicos adicionais para padronizar protocolos e confirmar seus efeitos sobre desfechos reprodutivos finais, como a taxa de nascidos vivos.

Palavras-chave: coenzimaq10; fertilidade feminina; reserva ovariana; reprodução assistida; saúde reprodutiva.

FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR ASSOCIADOS À TERAPIA HORMONAL EM PESSOAS TRANSGÊNERO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Emyly Emanuelle Xavier da Silva^{1*}; Ana Clara Gomes de Lima Oliveira¹; Gabriela Raelle Vicente Almeida Silva¹; Mateus Fernandes da Silva Araújo¹; Esthéfane Dantas da Silva¹; Clara Mafaldo Bezerra¹; Ana Clara de Medeiros Cabral¹; Renata Adrielle Lima Vieira¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: emylyxavier1@gmail.com

Introdução: A terapia hormonal de afirmação de gênero (THAF) exerce papel importante no processo de autorreconhecimento em pessoas transgênero, consistindo na administração de hormônios sexuais referentes à identidade de gênero do indivíduo, incluindo o uso de estrogênio associado ou não à antiandrogênicos, e testosterona. Porém, estudos que analisam as alterações metabólicas decorrentes da THAF apontam efeitos adversos na saúde cardiovascular, associando-se ao aumento de agravos nessa população. **Objetivo:** Estudar a relação entre o uso da terapia hormonal em indivíduos transgênero e os riscos associados à saúde cardiovascular. **Métodos:** Foi realizada uma revisão de literatura nas bases de dados PubMed e Scielo, utilizando os descritores “*Gonadal Steroid Hormones*”, “*Transgender Persons*” e “*Heart Disease Risk Factors*”, combinados pelos operadores booleanos AND e OR. Foi utilizado como critério de inclusão estudos originais, revisões sistemáticas e coortes observacionais publicados entre 2019 e 2026. **Resultados:** As doenças cardiovasculares configuram importante causa de morte entre pessoas transgênero, especialmente as mulheres trans. Isso ocorre porque a terapia com estrogênio diminui a atividade de enzimas do metabolismo lipídico, como a lipase hepática e da lipase lipoproteica, reduzindo os níveis de colesterol HDL e aumentando a formação de LDL com potencial aterogênico. Além disso, alguns tipos de estrogênio, como o etinilestradiol, podem ocasionar alterações no sistema de coagulação, elevando o risco tromboembólico venoso. Da mesma forma, a terapia com testosterona tem sido associada ao aumento da pressão arterial, da agregação plaquetária e da eritrocitose, podendo ocasionar policitemia e aumento da viscosidade sanguínea. Esses fatores contribuem para ampliar os riscos de trombose, infarto agudo do miocárdio e acidente vascular cerebral. **Conclusão:** A THAF demanda acompanhamento por uma equipe multiprofissional, especialmente o acompanhamento nutricional, visando reduzir os fatores de risco cardiovascular e promover melhor qualidade de vida dessa população.

Palavras-chave: terapia hormonal; risco cardiovascular; pessoas transgênero.

DIETA HIPOPROTEICA COMO ESTRATÉGIA PARA REDUÇÃO DA CARGA ÁCIDA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA

Sofia Kerensky Silva Alves^{1*}; Allana Maria da Costa Batista¹; Marianna Lacerda de Pontes¹;
Alexandre Coelho Serquiz¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: sksalves23@gmail.com

Introdução: A Doença Renal Crônica (DRC) constitui um importante problema de saúde pública e caracteriza-se por alterações estruturais ou funcionais dos rins persistentes por mais de três meses. Entre suas complicações metabólicas destaca-se a acidose metabólica, decorrente da redução da capacidade renal de excreção de ácidos e regeneração de bicarbonato. **Objetivo:** O presente estudo teve como objetivo avaliar os efeitos de uma dieta hipoproteica sobre a função renal e o equilíbrio ácido-base de pacientes brasileiros com DRC. **Métodos:** Trata-se de um ensaio clínico de intervenção nutricional, prospectivo, longitudinal, não controlado e de braço único, conduzido em ambulatório de nefrologia durante 12 meses. Foram incluídos indivíduos adultos com DRC nos estágios G3a e G4, acompanhados segundo as recomendações das diretrizes KDOQI (2020) e KDIGO (2024). O consumo alimentar foi avaliado por recordatório alimentar de 24 horas, sendo prescrita dieta com ingestão proteica entre 0,6 e 0,8 g/kg/dia. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o CAAE 83625324.9.0000.5183. **Resultados:** Dos 59 pacientes recrutados, 41 concluíram o acompanhamento, sendo 56% do sexo masculino, com idade média de 58 anos. Observou-se elevada adesão à intervenção nutricional (98%), com ingestão proteica média de $0,68 \pm 0,09$ g/kg/dia. Houve redução significativa da carga ácida da dieta, evidenciada pela diminuição dos índices NEAP e PRAL. **Conclusão:** Os resultados sugerem que a dieta hipoproteica, associada à adequada seleção das fontes proteicas, pode contribuir para a redução da carga ácida dietética em pacientes com DRC nos estágios G3a e G4, representando uma estratégia nutricional potencialmente benéfica para o manejo clínico da doença.

Palavras-chave: doença renal crônica; dieta hipoproteica; acidose metabólica; carga ácida da dieta; terapia nutricional.

ADESÃO DA SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL EM ADULTOS SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA PARAÍBA

Clara Mafaldo Bezerra^{1*}; Ana Clara de Medeiros Cabral¹; Esthéfane Dantas da Silva¹; Mateus Fernandes da Silva Araújo¹; Emyly Emanuelle Xavier da Silva¹; Renata Adrielle Lima Vieira¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: clara.bezerra@academico.ufpb.br

Introdução: A cirurgia bariátrica é uma estratégia eficaz no tratamento da obesidade grave, porém as alterações decorrentes do procedimento aumentam o risco de deficiências nutricionais, tornando a suplementação indispensável no pós-operatório. Apesar dessa recomendação, a adesão ao uso contínuo dos suplementos tende a diminuir ao longo do tempo, favorecendo o desenvolvimento de complicações nutricionais e comprometendo os resultados do tratamento. **Objetivos:** Avaliar a adesão à suplementação nutricional em pacientes no pós-operatório de cirurgia bariátrica acompanhados no Hospital Universitário Lauro Wanderley. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal de abordagem quantitativa, realizado com pacientes maiores de 18 anos submetidos à cirurgia bariátrica. A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de um questionário estruturado contendo informações relacionadas à suplementação nutricional, o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 7.042.655). **Resultados:** Participaram do estudo 43 pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. No período pré-operatório, apenas 12 (27,9%) relataram utilizar algum suplemento nutricional, sendo observada baixa frequência de uso de polivitamínicos (4,7%), whey protein (2,3%) e vitamina D (9,3%). Aos seis meses de pós-operatório, verificou-se aumento da suplementação nutricional, com 41 (95,3%) pacientes utilizando algum suplemento. Nesse período, o uso de polivitamínicos foi observado em 41 (95,3%) participantes, o de whey protein em 35 (81,4%) e o de vitamina D em 18 (41,9%), evidenciando importante incremento da adesão às estratégias de suplementação após o procedimento cirúrgico. **Conclusão:** Observou-se aumento da utilização de suplementos nutricionais aos seis meses após a cirurgia bariátrica, evidenciando a importância da adesão à suplementação para a prevenção de deficiências nutricionais e no manejo nutricional de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica.

Palavras-chave: cirurgia bariátrica; suplementação nutricional; adesão ao tratamento; deficiências nutricionais; nutrição.

JEJUM DE DIAS ALTERNADOS MODIFICADO MODULA AS COMUNIDADES MICROBIANAS FECAIS EM RATOS WISTAR MACHOS SAUDÁVEIS

Naís Lira Soares¹; Cristiano Jonas Amaro de Oliveira^{1*}; Amanda de Sena Gomes¹; Victor Augusto Matias Dorand¹; Artur D'Angelo da Silva Andrade¹; Maria Letícia da Veiga Dutra¹; Hassler Clementino Cavalcante¹; Kamila Sabino Batista¹; Jailane de Souza Aquino¹

¹Laboratório de Nutrição Experimental (LANEX), Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: cristiano.jonas@academico.ufpb.br

Introdução: O jejum de dias alternados modificado (JDAM) tem sido investigado como estratégia nutricional capaz de modular o metabolismo e o microbiota intestinal. No entanto, a maioria dos estudos concentra-se em condições patológicas, havendo lacunas quanto aos efeitos do jejum em organismos saudáveis. **Objetivo:** Avaliar os efeitos do JDAM sobre o microbiota fecal de ratos saudáveis. **Métodos:** O estudo foi aprovado pela Comissão de Ética da UFPB (nº 2629090322). Trinta ratos Wistar, $\pm$ 90 dias de vida, foram randomizados em três grupos: CON: com acesso *ad libitum*; RC: com 80% da ingestão do CON; e JDAM: com acesso *ad libitum* por 24 h, seguido de 24 h com 15% da ingestão, por quatro semanas. As comunidades bacterianas foram obtidas por extração de DNA e sequenciamento da região V3–V4 do gene 16S rRNA. As análises foram conduzidas no QIIME 2, incluindo definição de ASVs e estimativa da diversidade microbiana. Os dados foram analisados por ANOVA, com significância de 5%. **Resultados:** O JDAM reduziu a riqueza microbiana, evidenciada pelos índices ACE (CON: $575,6 \pm 153,6$; CR: $365,5 \pm 46,84$; JDAM: $247,7 \pm 57,60$) e Chao1 (CON: $574,8 \pm 153,0$; CR: $364,9 \pm 46,82$; JDAM: $247,6 \pm 57,66$), além de diminuir a diversidade segundo o índice de Fisher (CON: $76,92 \pm 23,41$; CR: $44,46 \pm 5,93$; JDAM: $29,25 \pm 7,79$). A nível de gênero, observou-se aumento de *Faecalibaculum* (CON: 0.04 ± 0.01 ; CR: 0.18 ± 0.10 ; JDAM: 0.86 ± 0.32) e *Adlercreutzia* (CON: 0.27 ± 0.05 ; CR: 0.37 ± 0.09 ; JDAM: 0.78 ± 0.27), ambos associados a efeitos benéficos à saúde intestinal e metabólica. **Conclusão:** O JDAM promoveu alterações na microbiota intestinal, reduzindo a riqueza e a diversidade alfa e aumentando a abundância relativa de *Adlercreutzia* e *Faecalibaculum*. Esses achados indicam que JDAM modifica a composição microbiana intestinal, contudo, são necessárias investigações adicionais.

Palavras-chave: jejum modificado; restrição calórica; diversidade alfa; *Adlercreutzia*; *faecalibaculum*.

QUALIDADE DE VIDA DE CANDIDATOS À CIRURGIA BARIÁTRICA EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA PARAÍBA

Ana Clara de Medeiros Cabral^{1*}; Esthéfane Dantas da Silva¹; Clara Mafaldo Bezerra¹; Mateus Fernandes da Silva Araújo¹; Ana Beatriz Soares Teixeira de Carvalho Rocha¹; Letícia Maria dos Santos Gomes¹; Lílian Vitória Ferreira Rolim¹; Sophie Louise Henriques Martins¹; Sthefany Lopes Freire Bernardo¹; Adrielly Evelyn de Melo Oliveira¹; Emyly Emanuelle Xavier da Silva¹; Renata Adrielle Lima Vieira¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: acmc@academico.ufpb.br

Introdução: A obesidade configura-se como uma doença crônica não transmissível de etiologia multifatorial e complexa, resultando em prejuízos funcionais significativos e estigmatização social. Nesse cenário, a qualidade de vida relacionada à saúde (QVRS) constitui um desfecho clínico e psicométrico essencial no preparo pré-operatório para a cirurgia bariátrica, refletindo o impacto multidimensional da patologia. **Objetivo:** Avaliar a qualidade de vida e o perfil clínico-antropométrico de candidatos à cirurgia bariátrica atendidos no Hospital Universitário Lauro Wanderley (HULW/UFPB). **Métodos:** Para tanto, conduziu-se um estudo transversal entre novembro de 2024 e abril de 2026. A coleta incluiu variáveis sociodemográficas, antropométricas e a aplicação do *The World Health Organization Quality of Life assessment short-form*, instrumento psicométrico multidimensional (26 itens). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer nº 7.042.655). **Resultados:** A amostra de 60 indivíduos apresentou predominância feminina (80%), idade média de 45,0±9,8 anos e raça/cor parda (53,23%). No perfil clínico e antropométrico, observou-se mediana do IMC de 42,7 kg/m² (39,6-46,7) e média da circunferência do pescoço de 40,45 cm. Registraram-se frequências elevadas de hipertensão arterial (76,7%), diabetes mellitus (58,3%) e uso geral de medicamentos (96,7%). Quanto à qualidade de vida (escala de 1 a 5), os domínios Físico (77,1%), impactado negativamente pelas facetas de dor e fadiga, e psicológico (82,1%), pela redução da autoestima, apresentaram os maiores comprometimentos na percepção de saúde dos pacientes. **Conclusão:** Observa-se que a população apresenta perfil clínico de alta gravidade e expressiva carga de morbididades. O comprometimento acentuado da qualidade de vida, especialmente nos aspectos físicos e psicológicos, reforça a necessidade imperativa de um suporte multidisciplinar humanizado no pré-operatório para mitigar riscos e otimizar o acompanhamento terapêutico.

Palavras-chave: obesidade; cirurgia bariátrica; qualidade de vida; saúde pública.

QUALIDADE DO SONO E PERFIL CLÍNICO DE CANDIDATOS À CIRURGIA BARIÁTRICA EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA PARAÍBA

Esthéfane Dantas da Silva^{1*}; Ana Clara de Medeiros Cabral¹; Clara Mafaldo Bezerra¹; Mateus Fernandes da Silva Araújo¹; Ana Virginia de Sousa Oliveira¹; Maria Eduarda Nascimento Peixoto da Silva¹; Emyly Emanuelle Xavier da Silva¹; Renata Adrielle Lima Vieira¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: esthefane.dantas@academico.ufpb.br

Introdução: A obesidade grave está associada a complicações metabólicas, cardiovasculares, comportamentais, e alterações na qualidade do sono. Em candidatos à cirurgia bariátrica, a avaliação desse aspecto é importante devido ao impacto dos distúrbios do sono sobre a saúde e o acompanhamento pré e pós-operatório. **Objetivo:** Nesse contexto, o estudo teve como objetivo caracterizar a qualidade do sono de candidatos à cirurgia bariátrica atendidos no Hospital Universitário Lauro Wanderley. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, realizado entre novembro de 2024 e abril de 2026, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 7.042.655). Foram coletadas informações sociodemográficas, clínicas e antropométricas. A qualidade do sono foi avaliada por meio do Índice de Qualidade do Sono de Pittsburgh (IQSP), sendo considerada boa qualidade do sono para escores ≤ 5 pontos e má qualidade para escores > 5 pontos. Foram avaliados 60 indivíduos, predominantemente do sexo feminino (80%), com idade média de $45,0 \pm 9,8$ anos. A mediana do índice de massa corporal foi de $42,7 \text{ kg/m}^2$ (39,6-46,7). **Resultados:** Observou-se elevada frequência de hipertensão arterial sistêmica (76,7%), diabetes mellitus (58,3%) e uso de psicotrópicos (68,3%), sendo que 96,7% dos participantes relataram utilizar algum tipo de medicamento. Quanto à classificação da qualidade do sono, 46,7% apresentaram má qualidade do sono. Os maiores comprometimentos foram observados nos domínios relacionados aos distúrbios do sono, à qualidade subjetiva do sono e à latência para iniciar o sono. **Conclusão:** Conclui-se uma alta prevalência de má qualidade do sono nos candidatos à cirurgia bariátrica. Esses achados reforçam a relevância da investigação desse aspecto nessa população, considerando sua possível relação com condições clínicas e qualidade de vida.

Palavras-chave: obesidade; cirurgia bariátrica; qualidade do sono.

RELAÇÃO ENTRE A JANELA ALIMENTAR E PARÂMETROS DA FUNÇÃO RENAL EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO CONSERVADOR NÃO DIALÍTICO: UM ESTUDO PILOTO

Kassia Caroline dos Santos Oliveira^{1*}; Marianna Lacerda de Pontes¹; Allana Maria da Costa Batista¹; Sofia Kerensky Silva Alves¹; Renata Adrielle Lima Vieira¹; Alexandre Coelho Serquiz¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: kassiaolyver803@gmail.com

Introdução: A doença renal crônica (DRC) é uma doença definida pela perda progressiva da função renal. Pacientes com DRC frequentemente apresentam alterações no ritmo circadiano, como noctúria, ausência da queda noturna da pressão arterial e distúrbios do sono, fatores associados a alterações metabólicas, inflamatórias e pressóricas. Nesse contexto, a crononutrição, que relaciona os horários das refeições ao ciclo circadiano, surge como estratégia para minimizar essas alterações. **Objetivo:** Analisar a relação entre a janela alimentar e parâmetros da função renal em pacientes com doença renal crônica em tratamento conservador não dialítico. **Métodos:** Trata-se de um estudo piloto, transversal, realizado com pacientes ≥ 18 anos, de ambos os sexos, com DRC em tratamento conservador não dialítico, acompanhados no Ambulatório de Nefrologia do Hospital Universitário Lauro Wanderley (HULW), em João Pessoa-PB. Foram coletadas informações sociodemográficas, clínicas e bioquímicas durante os atendimentos nutricionais. A janela alimentar foi avaliada por meio do Chrononutrition Profile Questionnaire (CP-Q), questionário traduzido e validado para o português. Os parâmetros renais avaliados foram creatinina sérica, ureia, albuminúria e TFGe. A análise estatística foi realizada pelo software Jamovi, utilizando estatística descritiva e correlação de Spearman, adotando-se nível de significância de 5%. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Hospital Universitário Lauro Wanderley (HULW), sob o parecer nº 7.229.189 (CAAE: 83625324.9.0000.5183). **Resultados:** Foram obtidas 6 respostas. A amostra foi composta predominantemente por indivíduos do sexo masculino (62,5%), com média de idade de $65 \pm 10,8$ anos. Não foi observada associação significativa entre a janela alimentar e creatinina sérica ($p=0,313$), ureia ($p=0,288$), albuminúria ($p=0,325$) e TFGe ($p=0,419$). A média semanal da janela alimentar apresentou valores semelhantes entre dias úteis e finais de semana. **Conclusão:** Não houve associação significativa entre a janela alimentar e os parâmetros da função renal avaliados. Esses achados podem estar relacionados ao reduzido tamanho amostral, decorrente da fase inicial da coleta de dados, o que pode ter limitado o poder estatístico das análises.

Palavras-chave: crononutrição; DRC; janela alimentar; ritmo circadiano.

**CONTAGEM DE CARBOIDRATOS COMO ESTRATÉGIA NUTRICIONAL NO
CONTROLE GLICÊMICO DOS PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 1:
UMA REVISÃO DA LITERATURA**

Giovanna Velez Santos^{1*}; Ana Clara Gomes de Lima Oliveira¹; Luíza Guedes Gomes¹;
Yasmin Luciana Chaves Figuerêdo¹; Renata Adrielle Lima Vieira¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa - Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: givelez14@gmail.com

Introdução: O diabetes mellitus tipo 1 é uma doença crônica caracterizada pela destruição autoimune das células beta-pancreáticas e consequente deficiência absoluta de insulina, hormônio central no controle glicêmico. Entre as estratégias nutricionais utilizadas, a contagem de carboidratos destaca-se por considerar o macronutriente com maior impacto na glicemia pós-prandial, ajustando a dose de insulina conforme a quantidade ingerida e conferindo maior flexibilidade alimentar ao paciente. **Objetivos:** Estudar a contagem de carboidratos como estratégia nutricional no controle glicêmico de pacientes com diabetes mellitus tipo 1. **Métodos:** Trata-se de uma revisão narrativa da literatura, realizada em PubMed, SciELO e LILACS, com os descritores "contagem de carboidratos", "diabetes mellitus tipo 1" e "terapia nutricional". Foram incluídos artigos dos últimos dez anos, em português e inglês, sobre a aplicação clínica do método, além da diretriz vigente da Sociedade Brasileira de Diabetes. **Resultados:** Os estudos analisados indicam que a contagem de carboidratos, ao relacionar a quantidade ingerida às doses de insulina, reduz a hemoglobina glicada e melhora a glicemia pós-prandial em pacientes em uso de múltiplas doses ou de bomba de infusão contínua. O ensaio DIET-CARB, conduzido na Dinamarca, demonstrou melhora do controle glicêmico em adultos submetidos a diferentes abordagens de contagem, enquanto metanálise pediátrica identificou redução média de 0,55 ponto percentual na hemoglobina glicada. Coorte retrospectiva brasileira encontrou a hemoglobina glicada significativamente menor entre pacientes que praticavam a contagem, comparados aos que utilizavam doses fixas de insulina. A eficácia do método depende da educação nutricional contínua, já que erros na estimativa das porções estão entre os principais fatores associados à piora do controle glicêmico. **Conclusão:** A contagem de carboidratos é ferramenta eficaz na terapia nutricional do diabetes tipo 1, sobretudo reduzindo a hemoglobina glicada quando associada a programas educacionais em saúde.

Palavras-chaves: contagem de carboidratos, diabetes mellitus tipo 1, terapia nutricional, insulina.

ANÁLISE VETORIAL POR IMPEDÂNCIA BIOELÉTRICA NA PROGRESSÃO DA DOENÇA RENAL CRÔNICA

Allana Maria da Costa Batista^{1*}; Marianna Lacerda de Pontes¹; Kassia Caroline dos Santos Oliveira¹; Pietra Maria Pereira de Lima¹; Sabrina Rodrigues de Paiva¹; Sofia Kerensky Silva Alves¹; Alexandre Coelho Serquiz¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: allana.batistamc@gmail.com

Introdução: A avaliação nutricional e hídrica na doença renal crônica (DRC) apresenta vieses quando baseada em equações preditivas. A Análise Vetorial por Impedância Bioelétrica (BIVA) surge como alternativa viável ao mensurar diretamente as propriedades elétricas celulares, fornecendo dados sobre a integridade celular e fluidos sem fórmulas estimativas. **Objetivo:** Analisar os padrões dos vetores de impedância em indivíduos com disfunção renal crônica distribuídos nos estágios da taxa de filtração glomerular (TFG). **Métodos:** Estudo observacional, transversal e analítico com adultos (idade igual ou superior a 18 anos) com DRC, clinicamente estáveis e em tratamento conservador. Coletaram-se variáveis demográficas e clínicas (idade, sexo, índice de massa corporal e estadiamento da DRC de 1 a 4 por TFG). Os parâmetros de resistência por altura (R/H), reatância por altura (Xc/H) e ângulo de fase (PhA) foram obtidos por bioimpedância monofrequencial tetrapolar (50 kHz). As análises estatística e vetorial seguiram protocolos padronizados. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o CAAE 83625324.9.0000.5183. **Resultados:** A amostra reuniu 52 indivíduos (média de idade de $65,7 \pm 14,0$ anos), com distribuição equitativa entre os sexos. No estadiamento clínico, 59,89% dos pacientes encontravam-se nos estágios de 1 a 3 e 40,11% no estágio 4. A projeção gráfica revelou vetores predominantemente fora da elipse de 75% da população de referência, evidenciando distanciamento da normalidade hídrica e celular. Na análise comparativa, houve diferença estatisticamente significativa apenas para a R/H no sexo feminino ($p=0,033$), com valores inferiores no estágio 4 em relação aos estágios de 1 a 3. **Conclusão:** A avaliação vetorial identificou oscilações celulares associadas ao declínio progressivo da função renal. A ferramenta demonstra potencial clínico para refinar o diagnóstico nutricional de forma individualizada, auxiliando as condutas da equipe multiprofissional.

Palavras-chave: doença renal crônica; avaliação nutricional; composição corporal.

MICROBIOTA INTESTINAL E DOENÇA DE ALZHEIMER: IMPLICAÇÕES DO EIXO INTESTINO-CÉREBRO NA FISIOPATOLOGIA NEURODEGENERATIVA

Júlia Gomes da Cruz^{1*}; Ana Lívia Vieira Fernandes¹; Leylliane de Fatima Leal Interaminense de Andrade¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: juliacgoms@gmail.com

Introdução: A doença de Alzheimer é uma enfermidade neurodegenerativa progressiva caracterizada por declínio cognitivo, deposição de placas β -amiloides e hiperfosforilação da proteína tau. Evidências recentes sugerem a participação do eixo intestino-cérebro na fisiopatologia da doença, especialmente por meio das interações entre microbiota intestinal, sistema imunológico e sistema nervoso central. **Objetivos:** Analisar evidências científicas recentes sobre o papel da microbiota intestinal na modulação de processos neurodegenerativos associados à doença de Alzheimer. **Métodos:** Foi realizada uma revisão narrativa da literatura com artigos publicados nos últimos três anos, identificados nas bases PubMed/PMC e ScienceDirect, utilizando os descritores “Alzheimer’s disease”, “Gut-brain axis”, “Gut microbiota” e “Neuroinflammation”. Foram incluídos estudos experimentais, observacionais e revisões que abordavam alterações da microbiota intestinal relacionadas às alterações neurológicas da doença. **Resultados:** As evidências analisadas indicam que a disbiose intestinal pode favorecer processos inflamatórios sistêmicos, aumentar a permeabilidade intestinal e comprometer a integridade da barreira hematoencefálica. Esses mecanismos podem contribuir para a neuroinflamação e para a progressão da neurodegeneração. Além disso, metabólitos produzidos pela microbiota, como os ácidos graxos de cadeia curta, parecem exercer papel modulador sobre respostas imunológicas e neuronais. Entretanto, grande parte dessas evidências deriva de estudos experimentais e observacionais, exigindo cautela na interpretação dos achados. **Conclusão:** A microbiota intestinal demonstra potencial relevância na fisiopatologia da doença de Alzheimer e representa um promissor alvo para futuras estratégias terapêuticas e preventivas. Contudo, são necessários estudos clínicos adicionais para confirmar esses achados e definir sua aplicabilidade na prática clínica.

Palavras-chave: doença de alzheimer; eixo intestino-cérebro; microbiota intestinal; neuroinflamação.

O PAPEL DA TERAPIA NUTRICIONAL NO MANEJO DA FENILCETONÚRIA

Rafath Veloso de Jesus^{1*}; Emelly Vitória Borges da Silva¹; João Pedro Dantas¹; Alice Pereira Melo¹; Camyla Rocha de Carvalho Guedine¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: rafath.jesus@academico.ufpb.br

Introdução: A fenilcetonúria (PKU) é uma doença metabólica hereditária caracterizada pelo acúmulo de fenilalanina devido à deficiência da enzima fenilalanina-hidroxilase. Sem tratamento adequado, pode levar a alterações neurológicas e cognitivas. O diagnóstico precoce, viabilizado pela triagem neonatal, e a terapia nutricional são essenciais para prevenir complicações e garantir melhor qualidade de vida aos pacientes. **Objetivo:** Revisar a literatura para compreender o papel da terapia nutricional no tratamento de indivíduos com PKU. **Métodos:** Trata-se de uma revisão narrativa da literatura, realizada nas bases de dados PubMed, SciELO e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS). Foram selecionados artigos publicados entre 2000 e 2026, nos idiomas português e inglês, sobre a fenilcetonúria, seu tratamento e o papel da terapia nutricional. **Resultados:** A terapia nutricional desempenha papel fundamental no controle dos níveis de fenilalanina, favorecendo crescimento e desenvolvimento adequados, além de prevenir deficiências nutricionais, reduzir o risco de alterações neurológicas e melhorar a qualidade de vida dos indivíduos acometidos pela doença. Evidências recentes destacam a importância do monitoramento do estado nutricional e do uso de substitutos proteicos como estratégia fundamental para uma nutrição personalizada, que auxilia no suporte nutricional, no controle metabólico e na saúde intestinal a longo prazo. **Conclusão:** A terapia nutricional é essencial no tratamento da PKU, prevenindo complicações neurológicas e garantindo controle metabólico. O nutricionista, em conjunto com a equipe multidisciplinar, contribui para a regulação dos níveis de fenilalanina e para a melhora da qualidade de vida dos pacientes.

Palavras-chave: nutricionista; tratamento dietoterápico; qualidade de vida.

COMPORTAMENTOS ALIMENTARES DISFUNCIONAIS E SUA INFLUÊNCIA NA EVOLUÇÃO PÓS-OPERATÓRIA DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Adrielly Evelyn de Melo Oliveira^{1*}; João Pedro Dantas¹; Sophie Louise Henriques Martins¹; Ana Clara de Medeiros Cabral¹; Emelly Vitoria Borges da Silva¹; Camyla Rocha de Carvalho Guedine¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: adrielly.oliveira@academico.ufpb.br

Introdução: A cirurgia bariátrica constitui uma importante estratégia terapêutica para o tratamento da obesidade, promovendo melhora metabólica e perda de peso. Entretanto, comportamentos alimentares disfuncionais, podem persistir ou desenvolver-se ao longo do acompanhamento cirúrgico, influenciando a adesão ao tratamento, a recuperação clínica, o estado nutricional e a qualidade de vida dos pacientes. **Objetivo:** Analisar a influência dos comportamentos alimentares disfuncionais na evolução pós-operatória de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. **Métodos:** Revisão narrativa da literatura realizada nas bases PubMed, SciELO e Periódico Capes, incluindo artigos publicados entre 2012 e 2025, em português e inglês, sobre comportamentos alimentares disfuncionais e cirurgia bariátrica. **Resultados:** A cirurgia bariátrica é um tratamento eficaz para a obesidade. Entretanto, a presença de comportamentos alimentares disfuncionais pode comprometer seus benefícios a longo prazo. Evidenciou-se associação desses padrões com menor adesão às orientações nutricionais, dificuldade na perda de peso, reganho ponderal e piora da qualidade de vida. Entre os comportamentos mais prevalentes, destacam-se a compulsão alimentar, a alimentação emocional, a perda de controle sobre a ingestão e a desinibição alimentar, todos relacionados a desfechos clínicos e nutricionais menos favoráveis no período pós-operatório. **Conclusão:** Os comportamentos alimentares disfuncionais constituem fator de risco para o sucesso da cirurgia bariátrica. A identificação precoce e o manejo das alterações no comportamento alimentar, realizados por meio de acompanhamento multiprofissional, são fundamentais para assegurar a adesão ao tratamento, manter a perda de peso e alcançar desfechos clínicos, nutricionais e psicossociais mais favoráveis a longo prazo.

Palavras-chave: obesidade. comportamento alimentar. disfunção alimentar.

PREVALÊNCIA DE DESALINHAMENTO ALIMENTAR DO CAFÉ DA MANHÃ EM ADULTOS E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL

Raissa Gomes de Albuquerque^{1*}; Mateus Fernandes da Silva Araújo¹; Anne Karoliny Varele da Silva¹; Kassia Caroline dos Santos Oliveira¹; Hélio Matheus Pereira do Nascimento¹; Esthéfane Dantas da Silva¹; Clara Mafaldo Bezerra¹; Emyly Emanuelle Xavier da Silva¹; Euclides Augusto Inácio dos Santos¹; Renata Adrielle Lima Vieira¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: raissaggomes02@gmail.com

Introdução: O atraso e a irregularidade do café da manhã têm sido associados ao desalinhamento circadiano, o que pode favorecer alterações metabólicas relacionadas ao excesso de peso e a outras doenças crônicas. **Objetivo:** Analisar a prevalência do desalinhamento alimentar em adultos e sua relação com o estado nutricional. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (CAAE: 52838321.80000.5150), conduzido com adultos entre 20 e 59 anos, de ambos os sexos. Foram excluídos gestantes, lactantes e indivíduos em uso contínuo de medicamentos com potencial de interferir no ciclo sono-vigília. Os dados foram obtidos por meio de questionário eletrônico autoaplicado contendo informações sociodemográficas e relativas ao comportamento alimentar. O estado nutricional foi avaliado pelo índice de massa corporal (IMC), através do peso e altura autorreferidos. O desalinhamento alimentar foi calculado pela diferença entre o horário preferido e o horário efetivamente realizado da primeira refeição do dia (café da manhã) em dias úteis. As análises estatísticas foram realizadas no software Jamovi, adotando nível de significância de 5%. **Resultados:** Foram obtidas 186 respostas, a mediana de idade foi de 25 anos, predominando mulheres (60,8%) e estudantes (48,9%). Verificou-se que 39,8% apresentaram excesso de peso (IMC > 24,9kg/m²). Observou-se que 82% dos participantes apresentaram desalinhamento do horário do café da manhã superior a 30 minutos e, dentre estes, 75% apresentaram mais de 1 hora de desalinhamento, com média de 1 hora e 50 minutos na população estudada. Entretanto, não houve associação entre o desalinhamento alimentar do café da manhã e o estado nutricional (p = 0.903). **Conclusão:** Conclui-se que a maioria dos participantes apresentou desalinhamento relevante do horário do café da manhã, porém esse fator não demonstrou associação com o estado nutricional.

Palavras-chave: comportamento alimentar; excesso de peso; ritmo circadiano.

**JEJUM INTERMITENTE E RESTRIÇÃO ENERGÉTICA CONTÍNUA EM
ADULTOS COM OBESIDADE: REVISÃO INTEGRATIVA SOBRE DESFECHOS
METABÓLICOS E COMPORTAMENTAIS**

Francisco Adrivagner Dantas de Figueiredo^{1*}; Hassler Clementino Cavalcante¹; Naís Lira Soares²; Jessica Bezerra dos Santos Rodrigues²

¹Centro Universitário Maurício de Nassau – UNINASSAU, João Pessoa, Paraíba, Brasil

²Universidade Federal da Paraíba – UFPB, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: adrivagner.dantas@gmail.com

Introdução: A obesidade representa um importante desafio de saúde pública em escala mundial. A restrição energética contínua (REC) constitui o tratamento dietético padrão; contudo, a dificuldade de manutenção do déficit calórico e as exigências de gerenciamento diário resultam em baixas taxas de adesão a longo prazo. Esse cenário tem aumentado o interesse pelo jejum intermitente (JI) como alternativa terapêutica, com supostos benefícios comportamentais em relação à REC. **Objetivo:** Sintetizar as evidências científicas comparativas entre o JI e a REC isoenergética quanto aos desfechos antropométricos, cardiometabólicos e comportamentais em adultos com obesidade. **Método:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, conduzida nas bases PubMed e SciELO, utilizando os descritores “intermittent fasting”, “caloric restriction”, “obesity”, “adherence”, “hunger”, “satiety” e “eating behavior” e seus equivalentes em português. Foram incluídos estudos primários com adultos com obesidade, protocolos de JI comparados à REC, duração mínima de 8 semanas e avaliação de pelo menos um desfecho antropométrico, cardiometabólico ou comportamental. **Resultados:** Foram selecionados 11 estudos primários, e a síntese dos dados foi realizada por análise narrativa, com foco nos eixos metabólico e comportamental. Os achados demonstraram equivalência entre as estratégias no tocante à perda de peso e aos marcadores cardiometabólicos, sob déficit energético equivalente. A hipótese de maior adesão ao JI não se confirmou, pois as taxas de abandono foram semelhantes ou, em protocolos mais restritivos, superiores às da REC. Adicionalmente, as respostas sobre fome e saciedade revelaram-se heterogêneas, sem vantagem consistente para a prática do jejum. **Conclusão:** Conclui-se que o jejum intermitente configura alternativa terapêutica válida e equivalente à restrição energética contínua, porém sem superioridade metabólica ou comportamental. A decisão clínica deve considerar a preferência individual, a resposta comportamental e a sustentabilidade do tratamento a longo prazo.

Palavras-chave: adesão; comportamento; fome; saciedade.

2. Nutrição em Esportes e Exercício Físico

**RELATO DE CASO: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COM ATLETAS AMADORAS
DE VOLEIBOL FEMININO DE UMA ATLÉTICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL
DA PARAÍBA**

Thomas keven lira de Macêdo^{1*}; Euclides Augusto Inácio dos Santos¹; Mateus Fernandes da Silva Araujo¹; Raissa Gomes de Albuquerque¹; Leylliane de Fatima Leal Interaminense de Andrade¹; Talita Maria Alves Lopes Silveira¹; Alexandre Coelho Serquiz¹; Rafaela Lira Formiga Cavalcanti de Lima¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: thomas30keven@gmail.com

Introdução: O aumento do número de atléticas universitárias tem intensificado a competitividade no ambiente esportivo acadêmico e ampliado a preocupação dos atletas com a alimentação, evidenciando a necessidade de estratégias que promovam hábitos alimentares adequados entre atletas amadoras. Nesse contexto, a educação nutricional configura-se como uma ferramenta acessível para estimular práticas alimentares favoráveis à saúde e ao desempenho esportivo. **Objetivo:** Relatar a percepção das atletas universitárias amadoras sobre as ações de educação nutricional a elas direcionadas. **Método:** Trata-se de um relato de caso sobre uma intervenção de educação nutricional desenvolvida por discentes do curso de Nutrição da UFPB, sob supervisão docente. As intervenções ocorreram quinzenalmente, desde março de 2026, abordando macronutrientes, substituições alimentares saudáveis, hidratação e composição corporal, com avaliações antropométricas. A percepção das atletas acerca do conjunto de ações realizadas foi avaliada por questões no formato de escala Likert, enviadas via Google Forms. **Resultados:** As participantes demonstraram percepção positiva das intervenções. Todas relataram melhora nos hábitos alimentares, sendo 54,5% classificada como muito expressiva, 36,4% moderada e 9,1% discreta. Quanto às escolhas alimentares no dia a dia, 90,9% referiram melhora moderada a muito significativa e 9,1% discreta. Em relação ao desempenho no vôlei, 100,0% relataram evolução: 45,5% muito expressiva e 54,5% moderada. O grau de satisfação com os encontros foi elevado: 70,0% declararam-se muito satisfeitas e 30,0% satisfeitas. **Conclusão:** As ações de educação nutricional demonstraram potencial para promover hábitos alimentares saudáveis, contribuir para a percepção de melhora do desempenho esportivo e fortalecer a integração acadêmica por meio da parceria com atléticas universitárias.

Palavras-chave: esportes universitários; educação nutricional; nutrição esportiva; promoção da saúde; voleibol.

3. Nutrição em Saúde Coletiva

CARACTERIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS DO CAMPUS I DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Jamille Ramos Campos da Silva^{1*}; Joerika Batista Ciqueira¹; Wellington Mateus Rodrigues Pinheiro¹; Mariana Souza Lopes¹

¹Universidade Federal da Paraíba, Campus I, Castelo Branco, João Pessoa, Paraíba, 58051-900, Brasil, Centro de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição.

*E-mail para correspondência: jamillercs2@gmail.com

Introdução: O ambiente alimentar universitário exerce importante influência sobre as escolhas alimentares dos membros da comunidade acadêmica. No Brasil, estudos apontam maior oferta de alimentos não saudáveis no ambiente alimentar organizacional de diferentes universidades do país, o que configura importante barreira na promoção de práticas alimentares mais adequadas nesses espaços. **Objetivo:** Caracterizar os estabelecimentos de comercialização de alimentos do Campus I da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), classificando-os conforme o grau de processamento dos alimentos comercializados. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal realizado a partir de dados secundários dos estabelecimentos de comercialização de alimentos do Campus I da UFPB. Os dados foram obtidos junto à Superintendência de Obras e Fiscalização e complementados com informações do Restaurante Universitário, do refeitório do Hospital Universitário Lauro Wanderley e da feira Ecovarzea. A base foi verificada por conferência virtual e auditoria in loco. **Resultados:** Foram identificados 16 estabelecimentos ativos no Campus I da UFPB. A maioria deles (n=10; 62,5%) foram classificados como fonte de aquisição exclusiva de alimentos ultraprocessados, enquanto 4 (25%) ofertavam exclusivamente alimentos in natura, minimamente processados e ingredientes culinários. E 2 (12,5%) comercializavam alimentos ultraprocessados, mas serviam refeições completas no tipo self service ou prato feito. **Conclusão:** O ambiente alimentar do Campus I da UFPB caracteriza-se pela ampla oferta de alimentos pouco saudáveis. Esse cenário reforça que o espaço universitário atua como um obstáculo estrutural à adesão a padrões alimentares saudáveis, favorecendo escolhas pautadas pela conveniência em detrimento da qualidade nutricional, o que pode contribuir para o desenvolvimento precoce de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs). Os achados podem subsidiar o planejamento de ações e políticas institucionais de assistência e, bem como estratégias de promoção da alimentação adequada e saudável no contexto universitário, contribuindo para a ampliação do acesso a alimentos de melhor qualidade nutricional pela comunidade acadêmica.

Palavras-chave: comportamento alimentar; ambiente alimentar; alimentos ultraprocessados; estudantes universitários; Universidade Federal da Paraíba.

**ANÁLISE ESPACIAL DO AMBIENTE ALIMENTAR URBANO: MAPEAMENTO
DOS MERCADOS PÚBLICOS DE JOÃO PESSOA – PB**

Monalisa Aleixo Estevam^{1*}; Bruna Farias da Silva¹; Mariana Souza Lopes¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil

*E-mail para correspondência: monaestevam15@gmail.com

Introdução: Os Mercados Públicos destacam-se como importantes equipamentos no abastecimento alimentar, favorecendo o acesso a alimentos de origem local e contribuindo para a soberania alimentar da região. Contudo, sua distribuição desigual no território pode contribuir para as desigualdades socioespaciais no acesso à alimentação saudável. **Objetivo:** Mapear a distribuição espacial dos mercados públicos de João Pessoa-PB e analisar sua distribuição em áreas com diferentes níveis de renda. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal realizado a partir de análise de dados secundários cedidos pela Prefeitura Municipal e Governo do Estado da Paraíba. A existência dos mercados foi conferida virtualmente por Google Street View e por conseguinte foram coletados dados de latitude e longitude utilizando o Google Earth. Posteriormente, os estabelecimentos foram georreferenciados no software ArcMap 10.5.1. A distribuição espacial segundo a renda foi analisada por meio da sua sobreposição às 12 áreas de agregação do Índice Socioeconômico do Contexto Geográfico para Estudos em Saúde (Índice GeoSES) do Censo Demográfico de 2010. Dados de renda, obtidos do Índice GeoSES, foram apresentados em quartis. Por fim, foram elaborados mapas temáticos para visualização da distribuição dos mercados públicos segundo o contexto socioeconômico do território. **Resultados:** Foram identificados 9 Mercados Públicos na cidade. Observou-se uma tendência de concentração nas regiões central e norte/nordeste, e em áreas de faixa de renda intermediária e elevada (Miramar, Torre, Centro, Castelo Branco, Estados e Tambaú). Enquanto nas áreas periféricas com menores faixas de renda apresentaram menor disponibilidade desse tipo de equipamento (Mangabeira e Cruz das Armas). **Conclusão:** A distribuição dos mercados públicos parece desigual, com tendência de concentração em áreas de maior renda e menor presença em áreas vulneráveis. Os achados reforçam a necessidade de intervenções que considerem a equidade territorial nas políticas públicas de abastecimento alimentar e planejamento urbano municipal.

Palavras-chaves: ambiente alimentar; georreferenciamento; mercados de alimentos.

ELABORAÇÃO DE UMA BASE DE DADOS DE QUIOSQUES PARA ANÁLISE DE DADOS DO AMBIENTE ALIMENTAR DE JOÃO PESSOA-PB

Joerika Batista Ciqueira^{1*}; Caio Pinheiro de Lima¹; Wellington Mateus Rodrigues Pinheiro¹; Bruna Farias da Silva¹; Mariana Souza Lopes¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: joerikabatista@hotmail.com

Introdução: O ambiente alimentar se associa as escolhas alimentares da população. Em áreas litorâneas, espaços de lazer como orlas e praças concentram forte comércio varejista, destacando-se os quiosques. Esses estabelecimentos moldam as possibilidades alimentares em territórios de grande fluxo, muitas vezes com alta oferta de alimentos ultraprocessados. Contudo, a ausência de registros oficiais desses estabelecimentos em João Pessoa-PB pode gerar viés de informação. Assim, estratégias de conferência direta se fazem necessárias para garantir o rigor dos estudos de ambiente alimentar. **Objetivo:** Elaborar uma base de dados georreferenciada de quiosques em João Pessoa-PB para subsidiar estudos sobre o ambiente alimentar urbano. **Métodos:** Adotou-se uma metodologia de conferência mista, combinando conferência virtual e auditoria in loco. A etapa virtual utilizou o software Google Earth e dados da plataforma Filipeia para localizar quiosques localizados nas praças públicas. A auditoria in loco consistiu no levantamento sistemático em campo desses estabelecimentos ativos ao longo da orla marítima, onde pesquisadores treinados realizaram varredura a pé. Os dados coletados foram padronizados em planilhas, e georreferenciados. **Resultados:** A conferência virtual identificou 63 praças públicas, das quais 19 possuíam quiosques ativos. Na orla marítima, observou-se uma organização urbanística em 16 "ilhas" padronizadas, e a auditoria in loco consolidou a existência de 85 quiosques ativos no percurso. **Conclusão:** A estratégia de conferência adotada foi determinante para a construção de uma base de dados acurada. Desse modo, confirmou-se a densa presença desses estabelecimentos nas áreas de convivência, entregando à comunidade científica uma base de dados sólida e estruturada para investigar como o ambiente alimentar afeta a saúde nas áreas de lazer urbano.

Palavras-chave: ambiente alimentar; quiosques; auditoria; georreferenciamento; saúde urbana.

**EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
EM JOÃO PESSOA-PB: CARACTERIZAÇÃO E CAPACIDADE DE
ATENDIMENTO**

Iviny Santos de Lima^{1*}; Ítalo Max de Lima Cunha Procópio¹; Giana Freire Medeiros de Sousa¹; Mariana Souza Lopes¹

Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: ivinylima@sistemica.org.br

Introdução: A garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável depende da implementação de políticas que promovam acesso regular a alimentos saudáveis. Nesse contexto, os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSANs), como restaurantes populares, cozinhas comunitárias e cozinhas solidárias, desempenham papel estratégico na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, especialmente entre populações em situação de vulnerabilidade social. **Objetivo:** Caracterizar os principais Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional de João Pessoa-PB quanto ao tipo e à capacidade de atendimento. **Métodos:** Estudo descritivo com análise de base secundária de dados cedidas pela Prefeitura Municipal de João Pessoa, através da Diretoria de Economia Solidária e Segurança Alimentar e Nutricional (SEDES-DESSAN), mediante solicitação via Prefeitura Conectada. Foram solicitados dados de endereço dos EPSANs e número de refeições servidas. **Resultados:** Foram identificados um total de 18 EPSANs, distribuídos em 3 restaurantes populares, responsáveis por aproximadamente 3.650 refeições diárias, 6 cozinhas comunitárias, oferecendo cerca de 3.600 refeições diárias, e 9 cozinhas solidárias, que juntas servem 5.967 refeições semanalmente. Os restaurantes populares estão localizados nos bairros Mangabeira, Varadouro e Castelo Branco, enquanto as cozinhas comunitárias atendem os bairros Costa e Silva, Novais, Cristo Redentor, Gervásio Maia, Bancários e Jardim Veneza. As cozinhas solidárias cobrem os bairros Centro, Alto do Mateus, Treze de Maio, Cristo Redentor, Mangabeira, Roger, Gramame e Muçumagro. Observa-se ampla cobertura geográfica nos bairros de maior vulnerabilidade. **Conclusão:** Os EPSANs constituem importantes estratégias de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional em João Pessoa, alcançando milhares de refeições semanalmente e contribuindo para a garantia do DHAA. Os resultados reforçam a relevância da manutenção e expansão dessas políticas públicas, bem como do monitoramento contínuo de sua cobertura territorial e capacidade de atendimento, visando ampliar a equidade no acesso à alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: ambiente alimentar; direito humano à alimentação adequada; segurança alimentar e nutricional.

**CONSTRUÇÃO DE UMA BASE DE DADOS PARA CARACTERIZAÇÃO DO
AMBIENTE ALIMENTAR DO ENTORNO DO CAMPUS I DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DA PARAÍBA**

Wellington Mateus Rodrigues Pinheiro^{1*}; Jamille Ramos Campos da Silva¹; Mariana Souza Lopes¹

¹Universidade Federal da Paraíba, Campus I, Castelo Branco, João Pessoa, Paraíba, 58051-900, Brasil, Centro de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição.

*E-mail para correspondência: wellingtonpinheiroacademico@gmail.com

Introdução: Embora pouco estudado no Nordeste Brasileiro o ambiente alimentar do entorno universitário se associa ao consumo alimentar da comunidade acadêmica, demandando o mapeamento fidedigno. Todavia, geralmente o uso de bases secundárias sem tratamento adequado pode gerar viés de informação. **Objetivo:** Elaborar e qualificar uma base de dados de estabelecimentos comerciais de venda de alimentos prontos para consumo no entorno geográfico do Campus I da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). **Métodos:** Foram requisitados dados cadastrais das lojas de alimentos ao Governo do Estado da Paraíba e à Prefeitura. A base estadual continha registros de lojas privadas. A base municipal continha dados de equipamentos públicos de segurança alimentar, e não contemplava dados de quiosques. Nenhuma das bases contemplava mercados informais. Frente a isso, realizou-se busca ativa de quiosques em praças próximas à Universidade e auditoria in loco dos comércios informais na área limítrofe externa da UFPB. Foram incluídos apenas comércios de alimentos para consumo imediato (restaurantes e lanchonetes), excluindo-se feiras-livres, comércios para preparo domiciliar e serviços assistenciais sem venda de alimentos. A conferência da existência dos estabelecimentos ocorreu via Google Street View, analisando elementos estruturais e fachadas, com posterior correção ou exclusão conforme atividade comercial. Foram contabilizados todos os estabelecimentos no entorno de um raio de 500 metros a partir dos muros da UFPB. **Resultados:** Foram identificadas duas praças próximas à universidade, contudo nenhuma apresentou quiosques em funcionamento. Após a triagem, correção de atividades comerciais e exclusão de lojas não elegíveis, a base final consolidou 94 estabelecimentos ativos no entorno, com predominância de venda de ultraprocessados (73,4%), in natura (23,4%) e processados (3,2%). **Conclusão:** A qualificação da referida base mostrou-se fundamental para demonstrar a limitação dos registros públicos oficiais. Uma base refinada e confiável é essencial para subsidiar futuras investigações em saúde urbana.

Palavras-chave: ambiente alimentar; estabelecimentos comerciais; validação de dados; Universidade Federal da Paraíba.

**LITERATURA INFANTIL E OFICINA CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIAS DE
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA O FORTALECIMENTO DO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Deyse Alves Nascimento^{1*}; Jocelina Gomes de Araújo¹; Sara da Costa Castro¹; Josefa Silva¹;
Kamila Ferreira Alves¹; Sabrina Dantas Bezerra¹; Noádia Priscila Araújo Rodrigues¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil

*E-mail para correspondência: daeyse@gmail.com

Introdução: A promoção da alimentação adequada e saudável na infância constitui um dos desafios das ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no ambiente escolar. Nesse contexto, a literatura infantil e as práticas culinárias configuram-se como recursos potencialmente capazes de favorecer a aprendizagem e a aproximação dos escolares com o universo alimentar. **Objetivo:** Relatar a experiência de uma ação de EAN desenvolvida com escolares por meio da utilização de literatura infantil e oficina culinária. **Métodos:** Trata-se de uma ação vinculada ao projeto de Extensão Encontrando SABOR através de Círculos de Leitura para o Fortalecimento do PNAE. A ação foi realizada com 35 estudantes da educação infantil da Escola Municipal em Cabedelo-PB. Fundamentada nos princípios da EAN e nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, a atividade envolveu leitura mediada da obra *O Monstro da Banana*, encenação com fantoches, produção de desenhos sobre frutas e oficina culinária com preparo e degustação de sorvete elaborado com manga, banana e leite. **Resultados:** A utilização da leitura mediada e dos fantoches favoreceu a participação dos estudantes durante a atividade. Os desenhos permitiram identificar frutas reconhecidas e apreciadas pelas crianças, subsidiando discussões sobre alimentação saudável. Durante a oficina culinária, observou-se interesse pelo preparo da receita e receptividade à degustação da preparação elaborada com alimentos in natura e minimamente processados. A integração entre literatura, alimentação e prática culinária contribuiu para ampliar as oportunidades de diálogo sobre escolhas alimentares saudáveis no contexto escolar. **Conclusão:** A experiência demonstrou que a associação entre literatura infantil e oficina culinária pode constituir uma estratégia de EAN aplicável ao ambiente escolar, favorecendo a participação dos estudantes e a abordagem de conteúdos relacionados à alimentação adequada e saudável. A ação contribuiu para o fortalecimento das diretrizes de EAN previstas no Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional; alimentação escolar; literatura infantil.

CONSUMO DE GRUPOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE UMA CIDADE DO NORDESTE DO BRASIL

Luíza Guedes Gomes^{1*}; Ana Clara Gomes de Lima Oliveira¹; Yasmin Luciana Chaves Figuerêdo¹; Kátia Rau de Almeida Callou¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: luizaguedesgomes@gmail.com

Introdução: A adolescência é uma fase de intensa modificação corporal, e hábitos alimentares inadequados elevam o risco de comprometimento do desenvolvimento, doenças crônicas e deficiências nutricionais. Diante disso, torna-se importante investigar o consumo de grupos alimentares para identificar o perfil alimentar de adolescentes, em especial em populações com maior risco de insegurança alimentar e insegurança hídrica, como os estudantes de escolas municipais em uma cidade de baixa renda do Nordeste do Brasil. **Objetivos:** Identificar o percentual médio de contribuição energética dos grupos alimentares, descritos na versão digital da TBCA, em escolares adolescentes. **Métodos:** Estudo descritivo com amostragem representativa de adolescentes regularmente matriculados em escolas municipais de João Pessoa, com idades entre 11 e 14 anos, de ambos os sexos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa [Protocolo nº67887423610015534]. Foram aplicados dois recordatórios de 24, seguindo o método de múltiplos passos. Os dados foram inseridos no programa Nutwin. Para as preparações culinárias, foi realizado um processo de padronização das receitas, com a separação dos ingredientes. Em seguida, os alimentos foram classificados em 14 grupos, de acordo com o descrito na plataforma digital da TBCA. A contribuição energética de cada grupo alimentar foi calculada após a realização dos ajustes intrapessoal e interpessoal de energia no programa *PC-Side*. **Resultados:** A dieta dos adolescentes foi composta principalmente pelos grupos alimentares dos cereais e derivados (49,55%), carnes e derivados (17,67%), ovos e derivados (0,2%), peixes e frutos do mar (5,59%), leite e derivados (0,01%), leguminosas e derivados (5,34%) e frutas e derivados (1,16%). **Conclusão:** O consumo alimentar dos adolescentes foi constituído principalmente por alimentos fontes de carboidratos e proteínas, mas limitado em frutas, vegetais, leite e derivados.

Palavras-chave: adolescentes; dieta; grupos alimentares.

CONSUMO DE FLAVONÓIDES NA ALIMENTAÇÃO DE ESCOLARES DE JOÃO PESSOA

Ana Clara Gomes de Lima Oliveira^{1*}; Luíza Guedes Gomes¹; Yasmin Luciana Chaves Figuerêdo¹; Kátia Rau de Almeida Callou¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: clclaragomes@gmail.com

Introdução: Os polifenóis são compostos bioativos associados a benefícios à saúde, reduzindo o risco de doenças crônicas devido aos efeitos antioxidantes e anti-inflamatórios no organismo. Dentre os polifenóis, os flavonóides merecem destaque. Entretanto, o baixo consumo de alimentos in natura e minimamente contribuem para a redução da ingestão de flavonoides. A adolescência é um período de desenvolvimento corporal e de sedimentação de hábitos alimentares. Existem lacunas científicas relacionadas ao consumo de flavonoides em adolescentes em João Pessoa, justificando a realização deste trabalho. **Objetivos:** Identificar a quantidade média de ingestão de flavonoides em escolares adolescentes da rede municipal de ensino de João Pessoa. **Métodos:** Estudo descritivo multicêntrico, com recorte da cidade de João Pessoa, realizado com amostra representativa de 82 adolescentes de escolas municipais, entre 11 e 14 anos. A ingestão alimentar foi avaliada através de dois recordatórios alimentares de 24 horas, aplicados pelo método de múltiplos passos. Os dados foram processados com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e bases do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos para estimar o consumo de flavonoides. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Protocolo nº 67887423610015534). **Resultados:** O consumo médio dos subgrupos de flavonóides foi: flavonas ($0,06 \pm 0,61$ mg), flavonois ($0,45 \pm 1,72$ mg), antocianinas ($0,21 \pm 1,42$ mg), flavononas ($2,16 \pm 15,98$ mg) e isoflavonas ($0,05 \pm 0,71$ mg). Embora não existam recomendações oficiais para ingestão de flavonóides, estudos indicam associação entre maior consumo e redução do risco de mortalidade (a partir de 375 mg/dia) e tipos de câncer (25 mg a 50 mg/dia de isoflavonas). **Conclusão:** A ingestão de flavonoides entre os escolares avaliados apresentou-se baixa em comparação aos valores descritos na literatura, indicando a necessidade de atenção à qualidade da alimentação dos adolescentes.

Palavras-chave: escolares; polifenóis; João Pessoa; consumo.

**CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS ENTRE ADOLESCENTES
NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE JOÃO PESSOA: UMA ANÁLISE BASEADA NA
CLASSIFICAÇÃO NOVA**

Yasmin Luciana Chaves Figuerêdo^{1*}; Ana Clara Gomes de Oliveira¹; Luiza Guedes Gomes¹;
Kátia Rau de Almeida Callou¹

¹Universidade Federal Da Paraíba, UFPB, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: yasmin.figueredo@academico.ufpb.com

Introdução: A substituição de alimentos naturais por ultraprocessados representa um risco à saúde, especialmente na adolescência, fase marcada pelo alto consumo de produtos industrializados (Raphaelli et al., 2021). Compreender a proporção de ingestão desses itens é fundamental para dimensionar o impacto na qualidade da dieta infanto-juvenil. **Objetivo:** Avaliar o consumo alimentar de adolescentes, segundo a Classificação NOVA. **Métodos:** Estudo realizado com 82 escolares, de 8 escolas municipais. O consumo alimentar foi avaliado por meio de dois recordatórios de 24 horas, aplicados em dias não consecutivos, coletas feitas durante todo ano de 2025. Foram digitados utilizando a base de dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos, versão 7.1 (2020), para converter os valores da gramatura e medida caseira dos alimentos consumidos em energia, sendo a variabilidade intrapessoal de energia ajustada pelo programa PC-side. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa [Protocolo nº67887423610015534]. A partir do recordatórios, os alimentos foram agrupados de acordo com a Classificação NOVA (Louzada; Gabe, 2025) em: Grupo 1 – In natura e minimamente processados; Grupo 2 – Ingredientes culinários processados; Grupo 3 – Processados; Grupo 4 – Ultraprocessados. A análise dos dados se deu pelo percentual de contribuição calórica dos grupos, com resultados descritos em média e desvio padrão. **Resultados:** Observou-se uma expressiva contribuição da ingestão diária de energia proveniente dos alimentos ultraprocessados 36,66% ($\pm 22,22$), seguido de 31,45% ($\pm 20,75$) para os alimentos in natura ou minimamente processados, 16,38% ($\pm 15,33$) para os processados e 2,64% ($\pm 4,60$) para os ingredientes culinários. **Conclusão:** Os ultraprocessados chegam a ultrapassar levemente os níveis de consumo dos alimentos in natura, apresentando números consideráveis. A elevada ingestão desses alimentos reflete a necessidade de implementação de estratégias de educação alimentar, bem como regulamentações de publicidade de ultraprocessados.

Palavras-chave: consumo alimentar; alimentos ultraprocessados; adolescentes; sistema NOVA.

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DO ESTÁGIO EM SAÚDE COLETIVA

Marianna Lacerda de Pontes^{1*}; Raissa Gomes de Albuquerque¹; Vanessa Messias Muniz¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: mariannapontes18@gmail.com

Introdução: A Atenção Primária à Saúde (APS) constitui a principal porta de entrada do Sistema Único de Saúde (SUS), desenvolvendo ações de promoção da saúde, prevenção de doenças e cuidado integral. Nesse contexto, a atuação do nutricionista é essencial diante dos desafios relacionados ao cenário alimentar e nutricional brasileiro, contribuindo para a promoção da alimentação adequada e saudável. **Objetivo:** Relatar as experiências vivenciadas durante o Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva, com enfoque na atuação do nutricionista na Estratégia Saúde da Família. **Métodos:** Trata-se de um relato de experiência desenvolvido durante estágio curricular obrigatório do curso de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba, realizado na Unidade de Saúde da Família Altiplano I e II, em João Pessoa-PB. Foram realizadas atividades de atendimento nutricional individualizado, educação alimentar e nutricional em sala de espera, visitas domiciliares, ações no território e intervenções educativas em ambiente escolar. **Resultados:** As atividades possibilitaram vivenciar diferentes práticas do nutricionista na APS. Observou-se elevada frequência de excesso de peso, hipertensão arterial e diabetes mellitus entre os usuários acompanhados, evidenciando a necessidade de ações contínuas de educação alimentar e nutricional. As atividades educativas favoreceram a troca de conhecimentos com a comunidade, contribuindo para o esclarecimento de dúvidas e para a promoção da alimentação saudável. As visitas domiciliares possibilitaram compreender as necessidades nutricionais específicas de usuários em situação de maior vulnerabilidade, bem como a importância do apoio familiar no cuidado em saúde. Além disso, o reconhecimento do território contribuiu para a compreensão dos fatores sociais e ambientais que influenciam a saúde e a alimentação da população local. **Conclusão:** O estágio proporcionou o desenvolvimento de competências relacionadas ao cuidado integral, à educação em saúde e ao trabalho multiprofissional, evidenciando o papel do nutricionista na APS e sua contribuição para a promoção da saúde e prevenção de doenças.

Palavras-chave: atenção primária à saúde; nutrição; saúde coletiva; educação alimentar e nutricional.

**AVALIAÇÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E RELAÇÕES
INTERSECCIONAIS NO ESTADO DA PARAÍBA: DADOS DA PESQUISA
NACIONAL POR AMOSTRA DE DOMICÍLIOS CONTÍNUA, 2023**

Sabrina Mércia Belarmino Gomes^{1*}; Douglas Guilherme Ferreira de Oliveira²; Poliana de Araújo Palmeira²

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

²Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: sabrinamercia3279@gmail.com

Introdução: A insegurança alimentar (IA) caracteriza a falta do acesso regular e permanente a alimentos em quantidade e qualidade adequadas, determinada por desigualdades sociais historicamente construídas. Nesse contexto, a análise da IA sob a perspectiva da interseccionalidade entre sexo e raça/cor da pele permite compreender como a sobreposição dessas características influencia a distribuição da IA. **Objetivo:** Analisar a distribuição da IA segundo características socioeconômicas e de perfis interseccionais na população do estado da Paraíba. **Métodos:** Estudo transversal com dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua de 2023. Os dados socioeconômicos utilizados foram renda e escolaridade. A IA foi avaliada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, enquanto a variável interseccionalidade foi construída a partir da combinação entre sexo e raça/cor, originando quatro grupos: homens brancos, homens negros, mulheres brancas e mulheres negras. Os dados foram analisados no software Stata versão 18 por meio de frequências simples. **Resultados:** Na Paraíba, 37,3% da população vivenciava algum grau de IA, sendo 8,9% moderada e 5,1% grave. As maiores prevalências de IA grave foram observadas entre indivíduos com renda per capita <½ salário mínimo (8,5%) e entre aqueles com baixa ou média escolaridade (5,9%). Ao analisar sob a ótica da interseccionalidade, observa-se que mulheres negras apresentam as maiores prevalências de IA grave (7,7%), seguida dos homens negros (4,9%) e mulheres brancas (4,0%). Em contraste, homens brancos apresentaram as maiores prevalências de SA (75,2%), evidenciando que a sobreposição de desigualdades relacionadas ao gênero e raça/cor contribuem para uma distribuição desigual da IA na população paraibana. **Conclusão:** A IA na Paraíba se distribui de maneira desigual, sendo intensificada pela sobreposição de vulnerabilidades raciais e de gênero, afetando de maneira desproporcional mulheres negras.

Palavras-chave: saúde pública; vulnerabilidade social; segurança alimentar.

INSEGURANÇA ALIMENTAR COMO MODULADORA DO CORTISOL EM GESTANTES E SEUS POSSÍVEIS IMPACTOS NOS DESFECHOS PERINATAIS

Ana Gabriela Gomes Arruda^{1*}; Rodrigo Pinheiro de Toledo Viana¹

¹Universidade Federal Da Paraíba, João Pessoa, Paraíba.

*E-mail para correspondência: ana.gabriela.gomes.arruda@academico.ufpb.br

Introdução: A insegurança alimentar durante a gestação está associada ao aumento do estresse materno e pode impactar desfechos materno-infantis, como peso ao nascer e desenvolvimento fetal. Fatores socioeconômicos influenciam tanto o acesso a uma alimentação nutritiva quanto a exposição ao estresse, evidenciando a importância de intervenções que integrem aspectos nutricionais e psicossociais no cuidado pré-natal. **Objetivo:** O presente estudo teve como objetivo analisar a relação entre insegurança alimentar e níveis de cortisol em gestantes. **Métodos:** Foi realizada uma busca na base de dados PubMed utilizando as palavras-chave “food insecurity”, “maternal stress” e “pregnancy”, combinadas pelo operador booleano AND. Inicialmente foram identificados 50 artigos publicados nos últimos cinco anos. Após a leitura dos títulos e resumos e aplicação dos critérios de elegibilidade relacionados ao tema do estudo, foram selecionados 8 artigos para análise. **Resultados:** Os estudos analisados indicam que gestantes expostas à insegurança alimentar apresentam maior prevalência de estresse psicossocial, o que pode contribuir para a ativação do eixo hipotálamo-hipófise-adrenal e consequente aumento da liberação de cortisol. Esse aumento hormonal pode influenciar o ambiente intrauterino e estar associado a desfechos gestacionais adversos, incluindo alterações no crescimento fetal e no desenvolvimento neonatal. **Conclusão:** Conclui-se que a insegurança alimentar pode atuar como moduladora do cortisol em gestantes, reforçando a importância de políticas públicas e estratégias de assistência que garantam segurança alimentar e apoio psicossocial durante o acompanhamento pré-natal. Apoio financeiro: não houve financiamento para a realização deste estudo.

Palavras-chave: cortisol. gestação. insegurança alimentar. nutrição materna.

**ASSOCIAÇÃO ENTRE GANHO DE PESO GESTACIONAL, ESTADO
NUTRICIONAL MATERNO E DESFECHOS NEONATAIS: REVISÃO
BIBLIOGRÁFICA**

Letícia Maria dos Santos Gomes^{1*}; Ana Beatriz Soares Teixeira de Carvalho Rocha¹; Ana Clara de Medeiros Cabral¹; Lílian Vitória Ferreira Rolim¹; Sthefany Lopes Freire Bernardo¹; Rodrigo Pinheiro de Toledo Vianna¹

¹Departamento de Nutrição, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: leticia.maria@academico.ufpb.br

Introdução: Ganho de peso gestacional e estado nutricional pré-gestacional são indicadores do acompanhamento pré-natal, pois expressam condições que afetam crescimento fetal e peso ao nascer. Inadequações por déficit ou excesso podem associar-se ao baixo peso ao nascer, macrosomia e alterações na classificação do recém-nascido para idade gestacional, tornando necessária a síntese crítica das evidências recentes. **Objetivo:** Analisar a associação entre ganho de peso gestacional, estado nutricional pré-gestacional e desfechos neonatais relacionados ao peso ao nascer. **Métodos:** Revisão bibliográfica integrativa, orientada pela estratégia PECO, realizada nas bases BVS/LILACS, PubMed/MEDLINE e SciELO. Utilizaram-se descritores: Ganho de Peso na Gestação; Estado Nutricional; Índice de Massa Corporal; Peso ao Nascer; Resultado da Gravidez e suas versões em inglês do DeCS/MeSH, combinados por AND e OR. Incluíram-se artigos originais observacionais, disponíveis na íntegra, dos últimos cinco anos, em português ou inglês. Excluíram-se revisões, metanálises, guias, estudos qualitativos, relatos de caso e artigos sem desfecho de interesse. **Resultados:** Foram identificados 1.979 artigos. Após aplicação dos critérios de exclusão, sobraram 20 artigos que foram analisados na íntegra. Os achados confirmaram que o ganho ponderal insuficiente se associou a desfechos de restrição do crescimento fetal, baixo peso ao nascer, menor percentil de peso neonatal, pequeno para idade gestacional e prematuridade. Ganho excessivo, sobrepeso e obesidade pré-gestacional associaram-se a crescimento fetal aumentado, maior peso ao nascer, macrosomia e grande para idade gestacional. IMC pré-gestacional mostrou-se determinante para a adequação do ganho ponderal, pois o mesmo ganho representou riscos distintos conforme a característica materna. Diabetes gestacional, adolescência e vulnerabilidade social foram fatores capazes de intensificar ou modificar essas associações. **Conclusão:** Identificou-se correlação positiva entre ganho de peso gestacional e peso ao nascer, dependentes do estado nutricional pré-gestacional materno. Acompanhamento nutricional no pré-natal deve considerar IMC pré-gestacional, trajetória ponderal e contexto materno, favorecendo intervenções mais assertivas, garantindo a saúde materno infantil.

Palavras-chave: ganho de peso na gestação; estado nutricional; índice de massa corporal; peso ao nascer; resultado da gravidez.

O PAPEL DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA PATOGENESE DA DOENÇA DE CROHN: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Ingryd Késia Fernandes Pedro^{1*}; João Paulo Marques Rocha¹

¹Universidade Federal da Paraíba, UFPB. João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: ingrydfernandes821@gmail.com

Introdução: A transição nutricional observada no Brasil tem sido marcada pelo aumento do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP), em substituição aos padrões alimentares tradicionais. Paralelamente, verifica-se crescimento na incidência da Doença de Crohn (DC), enfermidade inflamatória intestinal crônica de etiologia multifatorial. Evidências apontam que componentes presentes nos AUP, como emulsificantes, aditivos químicos e açúcares refinados, podem comprometer a integridade da barreira intestinal, alterar a microbiota e favorecer processos inflamatórios associados ao desenvolvimento da doença. **Objetivo:** Analisar através da bibliografia a relação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e a patogênese da Doença de Crohn, destacando os mecanismos fisiopatológicos envolvidos e sua relevância epidemiológica no Brasil. **Métodos:** Realizou-se uma revisão bibliográfica nas bases PubMed, SciELO, MDPI e BMJ. Foram incluídos 13 artigos publicados entre 2006 e 2026, nos idiomas português e inglês, que investigavam a associação entre alimentos ultraprocessados e Doença de Crohn. A busca contemplou estudos observacionais, coortes prospectivas e revisões científicas, utilizando os descritores "ultra-processed foods", "Crohn's disease" e seus equivalentes em português. Os estudos selecionados foram analisados quanto aos mecanismos fisiopatológicos e ao impacto dos hábitos alimentares na ocorrência da doença. **Resultados:** Os estudos evidenciaram associação entre elevado consumo de AUP e maior risco de doenças inflamatórias intestinais, incluindo a Doença de Crohn. Uma coorte prospectiva com mais de 116 mil participantes demonstrou aumento significativo desse risco entre indivíduos com maior ingestão desses produtos. Além disso, os AUP favorecem alterações na composição da microbiota intestinal, aumento da permeabilidade da mucosa e intensificação da resposta inflamatória, fatores diretamente relacionados à patogênese da DC. **Conclusão:** O consumo crescente de alimentos ultraprocessados constitui importante fator ambiental associado ao desenvolvimento e agravamento da Doença de Crohn. Os achados reforçam a necessidade de estratégias nutricionais e políticas públicas voltadas à redução do consumo desses produtos e à promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: ultra-processed foods; crohn's disease; consumerism; intestinal inflammation.

**MAIS QUE MATOS: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM PANC NO
CUIDADO PSICOSSOCIAL EM UM CAPS AD**

39

Laryssa Ribeiro de Miranda¹; Carem Emily Oliveira Pereira^{1*}; Ana Beatriz Soares Teixeira de Carvalho Rocha¹; Ana Luiza Martins Maia¹; Jozielly Maria Correia da Paz¹; Luan Jobson do Nascimento¹; Lunna Beatriz Bevenuto¹; Maria Eduarda Alves Santos¹; Maria Isabel Bezerra Batista¹; Michelly Brito da Silva¹; Rita Cristiana Barbosa¹; Talia Morais Melo¹; Walquíria Morais de Araújo Candeia¹; Celene Ataíde Cordeiro Ribeiro¹

¹Universidade Federal da Paraíba – UFPB, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: carem.emilly@academico.ufpb.br

Introdução: Em contextos de vulnerabilidade social e cuidado psicossocial, a alimentação pode ultrapassar a dimensão biológica, constituindo estratégia de acolhimento, autonomia, vínculo comunitário e promoção da saúde. Nesse cenário, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), muitas vezes invisibilizadas como “matos”, representam recursos acessíveis da biodiversidade local, capazes de articular nutrição, sustentabilidade, saberes tradicionais e inclusão social. **Objetivo:** Diante desse contexto, em que o desconhecimento sobre identificação, partes comestíveis, preparo seguro e potencial nutricional das PANC dificulta sua valorização em práticas educativas, culinárias e terapêuticas, objetivou-se desenvolver ações de Educação Alimentar e Nutricional voltadas à promoção da saúde, inclusão social e Segurança Alimentar e Nutricional de usuários do Centro de Atenção Psicossocial de Álcool e outras Drogas (CAPS AD) de Cabedelo-PB. **Métodos:** Trata-se de estudo original, descritivo, de natureza extensionista, vinculado ao projeto “Mais que Matos: Do Quintal para a Mesa – Ano II”, desenvolvido pela Universidade Federal da Paraíba em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde de Cabedelo. Foram realizados diagnóstico participativo, rodas de conversa, palestras, implantação e manejo de horta comunitária, oficinas culinárias, orientações sobre preparo e consumo seguro das PANC e elaboração de material culinário educativo. **Resultados:** A intervenção integrou usuários, familiares, equipe técnica e estudantes de Nutrição em práticas coletivas de promoção da saúde, educação alimentar e valorização da biodiversidade local. As atividades ampliaram o conhecimento sobre identificação e uso culinário das PANC, favoreceram o letramento alimentar, estimularam autonomia e fortaleceram vínculos entre universidade, serviço de saúde e comunidade. As ações de cultivo e preparo culinário contribuíram para socialização, cuidado psicossocial e ressignificação das PANC como alimentos acessíveis, sustentáveis e culturalmente relevantes. **Conclusão:** Conclui-se que a articulação entre PANC, hortas e oficinas culinárias configura estratégia promissora de Educação Alimentar e Nutricional no cuidado psicossocial, aproximando universidade, serviço de saúde e comunidade em uma perspectiva de inclusão, sustentabilidade e Segurança Alimentar e Nutricional.

Palavras-chave: plantas alimentícias não convencionais; educação alimentar e nutricional; cuidado psicossocial; extensão universitária; segurança alimentar e nutricional.

**RECEITAS CULINÁRIAS COMO ESTRATÉGIA PARA PROMOÇÃO DO
CONSUMO DE PANC E VALORIZAÇÃO DA BIODIVERSIDADE ALIMENTAR
SUSTENTÁVEL**

Celene Ataíde Cordeiro Ribeiro¹; Maria Eduarda Alves Santos^{1*}; Adrielly Evelyn de Melo Oliveira¹; Ana Beatriz Soares Ribeiro Silva¹; Beatriz Gonçalves de Albuquerque Fernandes¹; Carem Emilly Oliveira Pereira¹; Ednalda Rodrigues de Maria¹; Jozielly Maria Correia da Paz¹; Luan Jobson do Nascimento¹; Lunna Beatriz Bevenuto¹; Marcus Vinicius Goncalves Freire¹; Maria Isabel Bezerra Batista¹; Michelly Brito da Silva¹; Rita Cristiana Barbosa¹; Rykelvin Lorrán França dos Santos¹; Sophie Louise Henriques Martins¹

*E-mail para correspondência: maria.alves2@academico.ufpb.br

¹Universidade Federal da Paraíba – UFPB, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

Introdução: A baixa incorporação das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) na alimentação cotidiana decorre, entre outros fatores, do desconhecimento sobre suas formas de preparo, características sensoriais e possibilidades de uso culinário. Embora muitas dessas espécies sejam socialmente reconhecidas como “matos” ou plantas sem valor alimentício, apresentam potencial para diversificar a alimentação, valorizar a biodiversidade local e favorecer práticas alimentares mais sustentáveis. Nesse contexto, a construção de preparações com PANC constitui estratégia técnico-educativa para transformar o conhecimento sobre essas espécies em propostas alimentares acessíveis, atrativas e reproduzíveis. **Objetivo:** Assim, objetivou-se desenvolver formulações culinárias autorais com PANC paraibanas, com vistas a favorecer seu consumo e subsidiar ações de Educação Alimentar e Nutricional. **Métodos:** Trata-se de estudo original, descritivo, voltado ao desenvolvimento de material técnico-educativo e culinário, realizado a partir de levantamento bibliográfico e documental sobre PANC, análise de materiais culinários existentes e seleção de espécies catalogadas pelo grupo de pesquisa. As receitas foram desenvolvidas considerando disponibilidade regional, baixo custo, simplicidade de execução, adequação sensorial, potencial nutricional e possibilidade de reprodução em atividades educativas e comunitárias. Para padronização, foram elaboradas fichas técnicas contendo ingredientes, medidas caseiras, quantidades em gramas, modo de preparo, forma de incorporação das PANC e orientações para consumo seguro. **Resultados:** Como resultado, foram elaboradas 60 receitas autorais, organizadas nas categorias bebidas, drinques, entradas, petiscos, guarnições, pratos principais e sobremesas. As preparações ampliam o repertório culinário e demonstram a versatilidade das PANC em diferentes contextos de consumo. **Conclusão:** Conclui-se que o desenvolvimento de receitas com PANC constitui ferramenta educativa e gastronômica promissora para ressignificar espécies subutilizadas, estimular sua aceitação pela população e contribuir para a valorização da biodiversidade alimentar sustentável e da Segurança Alimentar e Nutricional. **Palavras-chave:** plantas alimentícias não convencionais; receitas culinárias; educação alimentar e nutricional; biodiversidade alimentar; alimentação sustentável.

4. Alimentação Coletiva

**PADRONIZAÇÃO DA IDENTIFICAÇÃO INTERNA DE ALIMENTOS COMO
ESTRATÉGIA PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR EM UNIDADES DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

Bianca Ranni Nogueira de Melo¹; Jádriel Bezerra Rodrigues Rocha¹; Eridouglas Melo Rodrigues¹; Danielle Ramos de Oliveira Justino¹; Kataryne Árabe Rimá de Oliveira¹

Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: bianca.ranni@academico.ufpb.br

Introdução: O Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) promove a integração entre conhecimentos teóricos e práticos. Essa vivência possibilita a compreensão da dinâmica dos processos produtivos aplicados à produção de refeições coletivas. **Objetivo:** Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi descrever a experiência de estágio supervisionado em UAN, com ênfase no planejamento, execução e avaliação de uma ação de capacitação voltada ao controle de identificação interna de alimentos. **Métodos:** Durante o período de estágio, foram realizadas atividades de apoio ao controle de qualidade e às boas práticas de manipulação de alimentos. Como atividade central, a estagiária ministrou uma capacitação intitulada “Segurança alimentar na prática: como etiquetar corretamente os alimentos”, direcionada aos manipuladores de alimentos e outros profissionais envolvidos no fluxo de produção. A atividade foi conduzida por meio de exposição dialogada com apoio de slides. Inicialmente, foram discutidos aspectos relacionados à contaminação de alimentos, a partir de situações práticas identificadas em notificações e denúncias da vigilância sanitária local, e ênfase nos riscos associados. Em seguida, foi apresentado o correto preenchimento das etiquetas de identificação interna, enfatizando sua relação com a aplicação do método PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai). A capacitação também sistematizou os prazos de validade de diferentes categorias de alimentos, incluindo gêneros armazenados em estoque seco, produtos sob refrigeração e preparações pós-coção, destacando a importância da observância das orientações dos fabricantes quanto à vida útil após abertura dos produtos. A atividade foi organizada de forma a não interferir na rotina do serviço. **Resultados:** Ao final, foram emitidos certificados de participação, caracterizando a ação como atividade formal de educação continuada em Boas Práticas. **Conclusão:** A capacitação contribuiu para a padronização das rotinas de rotulagem interna e para o fortalecimento das práticas de segurança higiênico-sanitária na unidade, além de favorecer a articulação entre teoria e prática no processo formativo da estagiária.

Palavras-chave: serviços de alimentação; identificação de alimentos; boas práticas de manipulação; controle de qualidade.

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO COMO FERRAMENTA DE PADRONIZAÇÃO, GESTÃO E GARANTIA DA QUALIDADE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Maria Vitória Soares de Lima^{1*}; Gyan Clemente Vieira Borba de Paiva Figueiredo Santos¹; Esthéfane Dantas da Silva¹; Elâyne Alves Santos¹; Jadiel Bezerra Rodrigues Rocha¹; Eridouglas Melo Rodrigues¹; Kataryne Árabe Rimá de Oliveira¹

¹Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: maria.soares4@academico.ufpb.br

Introdução: O Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) constitui uma etapa essencial na formação do nutricionista, ao possibilitar a integração entre os conhecimentos teóricos e a prática profissional. Nesse contexto, destaca-se a implementação de ferramentas de gestão, como as fichas técnicas de preparo (FTP), fundamentais para a organização dos processos produtivos e para a garantia da qualidade das refeições elaboradas. **Objetivo:** Assim, o presente trabalho tem como objetivo relatar a experiência vivenciada durante essa atividade, com ênfase na elaboração de FTP de diferentes preparações do cardápio institucional. **Métodos:** Durante o estágio, foram acompanhadas as rotinas da unidade relacionadas ao controle de qualidade, boas práticas de manipulação e produção das refeições. Nesse contexto, a elaboração das FTP ocorreu de forma integrada ao processo produtivo, a partir do acompanhamento direto da execução das preparações. Foram registrados os ingredientes utilizados, quantidades empregadas, modo de preparo, rendimento, porcionamento e características finais de cada receita. Cada estagiário acompanhou a produção de até três preparações, o que permitiu a sistematização das informações geradas durante a própria rotina da unidade. **Resultados:** As FTP elaboradas foram posteriormente entregues aos gestores, responsáveis por sua implementação no serviço. A construção desse instrumento durante o processo produtivo mostrou-se relevante para a organização do trabalho na unidade, contribuindo para a padronização das preparações e a uniformidade das refeições produzidas. Sua implementação poderá favorecer o controle de custos, a redução de desperdícios, o planejamento da produção e a capacitação da equipe de manipuladores. Além disso, as FTP representam uma importante estratégia para fortalecer a segurança dos alimentos e a qualidade nutricional e sensorial das preparações. **Conclusão:** Dessa forma, a experiência evidenciou a relevância da elaboração de FTP como ferramenta de padronização e apoio à gestão em UAN, contribuindo para o aprimoramento dos processos da unidade e para a formação profissional dos estagiários.

Palavras-chave: serviços de alimentação; ficha técnica de preparo; padronização de processos; controle de qualidade.

**ANÁLISE DA OFERTA DE PREPARAÇÕES DE ORIGEM ANIMAL E
VEGETAL NO CARDÁPIO SEMANAL DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB)**

Amanda Luíza Vêras Soares¹; Yasmin Luciana Chaves Figueredo¹; Maiara da Costa Lima¹

¹Universidade Federal da Paraíba, Departamento de Nutrição, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: alvs4@academico.ufpb.br

Introdução: A adoção de dietas sustentáveis e as práticas de redução do consumo de proteínas de origem animal são estratégias essenciais para a melhoria da qualidade de vida e para a redução dos impactos ambientais. Nesse contexto, os restaurantes universitários podem contribuir para a promoção dessas práticas, incentivando a adoção de hábitos alimentares mais sustentáveis por meio da oferta de refeições e do planejamento de cardápios. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi avaliar a oferta de preparações de origem animal e vegetal no cardápio do Restaurante Universitário da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), considerando seu potencial para promover práticas alimentares mais sustentáveis. **Métodos:** Foi realizada análise do cardápio semanal do Restaurante Universitário da UFPB, publicados em plataforma digital, incluindo as preparações ofertadas no desjejum, almoço e jantar nos dias 08 a 12 de junho de 2026. **Resultados:** Das 109 preparações observadas, desconsiderando as frutas servidas de forma isolada, 71 (65,1%) apresentaram predominância de ingredientes de origem vegetal, incluindo pratos vegetarianos e veganos, acompanhamentos, patês vegetais e sobremesas. As outras 38 preparações (34,9%) foram classificadas como predominantemente de origem animal, abrangendo carnes, ovos, embutidos, laticínios, caldos e sopas. A maior participação de preparações de origem vegetal foi influenciada pela inclusão dos acompanhamentos na análise. No entanto, ao considerar apenas os pratos principais, observou-se uma distribuição equilibrada entre preparações de origem vegetal e animal (50% cada), indicando que o cardápio não apresenta predominância de refeições à base de vegetais. **Conclusão:** O Restaurante Universitário da UFPB apresenta cardápios diversificados, com equilíbrio entre pratos principais de origem vegetal e animal, evidenciando potencial para promover práticas alimentares sustentáveis e atender diferentes demandas de seus usuários.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; sustentabilidade; vegetarianismo.

**PROMOÇÃO DA SAÚDE DO TRABALHADOR EM UNIDADE PRODUTORA DE
REFEIÇÕES: RELATO DE EXPERIÊNCIA COM A IMPLEMENTAÇÃO DE
GINÁSTICA LABORAL**

Matheus Lins Barbosa¹; Ana Beatriz Gomes Cavalcanti¹; Kataryne Arabe Rimá De Oliveira¹;
Noádia Priscila Araújo Rodrigues¹

¹Universidade Federal da Paraíba, UFPB, João Pessoa, Paraíba, Brasil

*E-mail para correspondência: matheus.linsbarbosa@gmail.com

Introdução: A produção de refeições envolve atividades caracterizadas por elevada exigência física, repetitividade de movimentos, permanência prolongada em posição ortostática e transporte manual de cargas, expondo os trabalhadores a importantes riscos ergonômicos. No contexto das Unidades Produtoras de Refeições (UPRs), a saúde dos colaboradores constitui elemento estratégico para a sustentabilidade dos processos produtivos, uma vez que condições inadequadas de trabalho podem repercutir sobre a produtividade, o bem-estar da equipe e a qualidade dos serviços ofertados. **Objetivo:** Relatar a experiência de implementação da ginástica laboral como estratégia de promoção da saúde e prevenção de riscos ergonômicos em uma Unidade Produtora de Refeições comercial. **Métodos:** Trata-se de um relato de experiência desenvolvido durante estágio supervisionado em uma UPR localizada em João Pessoa-PB. A intervenção consistiu na realização diária de sessões de ginástica laboral, com duração média de 10 minutos antes do início da jornada de trabalho, contemplando exercícios de alongamento, mobilidade articular e conscientização postural. As atividades foram planejadas e conduzidas por estagiário de Nutrição com formação prévia em Educação Física, sendo registradas observações sobre a participação e percepção dos colaboradores ao longo da experiência. **Resultados:** Observou-se adesão crescente dos colaboradores às atividades propostas, com participação regular da equipe ao longo da intervenção. Os trabalhadores relataram redução de desconfortos musculares, melhora da disposição para o trabalho e percepção positiva em relação à iniciativa. Além disso, a atividade favoreceu momentos de integração entre os colaboradores e ampliou a sensibilização da equipe acerca da importância da saúde ocupacional no ambiente de produção de refeições. **Conclusão:** A experiência demonstrou que a ginástica laboral é uma estratégia de fácil implementação e baixo custo para promoção da saúde dos trabalhadores em UPRs, contribuindo para melhores condições de trabalho e fortalecimento das ações de saúde ocupacional.

Palavras-chave: saúde do trabalhador; ergonomia; serviços de alimentação.

5. Indústria e Comércio de Alimentos

A GUERRA INVISÍVEL DENTRO DO PÃO: O PAPEL DA ATIVIDADE DE ÁGUA NA PROLIFERAÇÃO DE MICRORGANISMOS E REAÇÕES QUÍMICAS EM PANIFICADOS

Yasmin Gianine Azevedo Delgado de Albuquerque^{1*}; Alexia Pereira Soares da Silva¹; Ana Raphaella Farias de Sousa Mendes¹; Dandara Nicole Pereira Rodrigues¹; Kamilly de Oliveira Queiroz¹; Ana Paula Moraes Ventura¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: yasmin.gianine@academico.ufpb.br

Introdução: A água é um componente determinante na estabilidade dos alimentos, existindo nas formas livre ou ligada e exercendo um papel crucial na sua conservação. Nos produtos de panificação, a atividade de água (AW) influencia no equilíbrio entre a durabilidade e a deterioração. Variações nos seus níveis impactam diretamente a cinética das reações químicas e a proliferação de microrganismos. O uso de conservantes complementa essa estratégia, atuando como coadjuvantes na manutenção da vida útil. **Objetivos:** Analisar a influência da AW e de diferentes métodos de conservação na estabilidade físico-química, no controle microbiano e na vida útil de produtos panificados. **Métodos:** Estudo experimental conduzido no laboratório de técnica dietética, com análises teóricas e observacionais de amostras de pão armazenadas em embalagens fechadas, contendo diferentes substâncias (sal, água destilada e açúcar). Avaliaram-se umidade, exposição ambiental, atividade de água, crescimento microbiano e alterações físico-químicas. **Resultados:** A amostra com adição de água apresentou maior umidade e deterioração acelerada, favorecendo o crescimento microbiano pelo equilíbrio higroscópico estabelecido na embalagem fechada. A amostra com sal exibiu menor evidência de proliferação microbiana, sugerindo efeito inibitório associado à redução da AW pelo NaCl. A amostra com açúcar apresentou comportamento intermediário, com alterações graduais de textura e menor capacidade de controle hídrico. O pão controle demonstrou deterioração progressiva compatível com envelhecimento natural e início de crescimento microbiano. **Conclusão:** Os resultados demonstram que a estabilidade microbiológica e físico-química de produtos panificados é diretamente modulada pela atividade de água e pelos solutos presentes no ambiente de armazenamento. Tais achados reforçam que estratégias integradas de controle de umidade e manejo adequado das condições de armazenamento são fundamentais para garantir a segurança alimentar e prolongar a vida útil de panificados, com implicações relevantes para a indústria alimentícia e para as boas práticas de conservação doméstica.

Palavras-chave: atividade de água; panificação; conservação de alimentos; crescimento microbiano; vida útil.

DO PONTO IDEAL À PIRÓLISE: COMO DIFERENTES MÉTODOS DE COZIMENTO ALTERAM A QUALIDADE PROTEICA DA CARNE

Dandara Nicole Pereira Rodrigues^{1*}; Yasmin Gianine Azevedo Delgado de Albuquerque¹; Alexia Pereira Soares da Silva¹; Kamilly de Oliveira Queiroz¹; Ana Raphaella Farias de Sousa Mendes¹; Ana Paula Moraes Ventura¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: dandara.nicole@academico.ufpb.br

Introdução: O processamento térmico influencia diretamente a qualidade proteica das carnes. Diferentes métodos de cozimento podem desencadear reações desejáveis, como a Reação de Maillard, mas o controle térmico inadequado favorece a pirólise (>200°C) e a racemização de aminoácidos, com possível formação de compostos carcinogênicos. Compreender essas reações bioquímicas é essencial para preservar o valor nutritivo da carne. **Objetivo:** Avaliar perdas nutricionais, maciez, textura e perda de massa em diferentes métodos de preparo: cozimento em ebulição, frigideira e air fryer. **Métodos:** Estudo experimental com amostras de 40g de carne bovina (patinho), em formato de hambúrguer, sem temperos e com mioglobina no estado Fe²⁺ não oxidado. Foram aplicados quatro tratamentos: (1) ebulição a 100°C por 3min30s; (2) frigideira antiaderente, 1min30s em cada lado; (3) air fryer a 180°C por 12min; (4) frigideira por 3min30s em cada lado. Avaliaram-se textura por corte mecânico e variação de peso por balança doméstica. **Resultados:** O método 2 apresentou maior maciez, possivelmente associada à formação de crosta pela Reação de Maillard. O método 3 também demonstrou textura macia, sugerindo preservação proteica, uma vez que a temperatura permaneceu abaixo do limiar de pirólise. Os métodos 1, 2 e 3 resultaram em peso final de 28g, indicando perdas de massa equivalentes. O método 4 destacou-se negativamente, com formação de crosta enegrecida (possivelmente indicativa de pirólise), textura mais rígida e maior perda de massa, com peso final de 22g. **Conclusão:** A frigideira com Reação de Maillard e o air fryer a 180°C foram os métodos mais favoráveis à preservação proteica, com menores perdas e melhor textura. O método com provável ocorrência de pirólise, evidenciado pela crosta negra, mostrou-se o menos adequado, com possível maior degradação proteica e formação de substâncias nocivas. O controle rigoroso de temperatura e tempo é determinante para a manutenção do valor nutritivo da carne.

Palavras-chave: qualidade proteica; métodos de cozimento; reação de maillard; pirólise; carne bovina.

O EMAGRECIMENTO ESTÁ NOS DETALHES: COMO A PREPARAÇÃO E A CONSERVAÇÃO DA BATATA INFLUENCIAM SUA RESPOSTA METABÓLICA

Ana Raphaella Farias de Sousa Mendes^{1*}; Alexia Pereira Soares da Silva¹; Dandara Nicole Pereira Rodrigues¹; Yasmin Gianine Azevedo Delgado de Albuquerque¹; Kamilly de Oliveira Queiroz¹; Ana Paula Moraes Ventura¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: ana.raphaella@academico.ufpb.br

Introdução: A batata inglesa é frequentemente restringida em estratégias de emagrecimento e para diabéticos devido ao seu elevado índice glicêmico (IG $\approx$ 80), superior ao do trigo e arroz (65–72). Contudo, sua resposta metabólica varia conforme o preparo: o resfriamento pós-cozimento, por exemplo, aumenta o teor de amido resistente, reduzindo o impacto glicêmico.

Objetivo: Investigar como diferentes condições de preparo e armazenamento da batata inglesa modificam seu perfil nutricional funcional e resposta metabólica, com ênfase nos impactos sobre saciedade, controle glicêmico, emagrecimento e alimentação saudável.

Métodos: Estudo experimental conduzido no laboratório de técnica dietética na UFPB, com amostras submetidas a três condições: recém-cozida, refrigerada por 24 horas e congelada/descongelada. Avaliou-se textura (escala de dureza de 1-5), liberação de amido em água e disponibilidade de amilose pelo Reagente de Lugol, relacionando os resultados ao potencial glicêmico de cada tratamento. **Resultados:** A batata recém-cozida apresentou maior maciez e maior coloração pelo Lugol, sugerindo elevada disponibilidade de amido digerível, associada a maior IG e menor saciedade. A batata refrigerada por 24 horas demonstrou maior firmeza e menor coloração azul, indicando redução do amido livre, possível queda do IG, maior saciedade e melhor adequação a dietas para controle de peso e diabetes. A batata congelada/descongelada apresentou textura comprometida por ruptura celular, mas também menor disponibilidade de amido livre, sugerindo manutenção parcial do amido resistente.

Conclusão: A eficácia da batata na dieta deve ser avaliada além da composição centesimal, reforçando que a autonomia do indivíduo na cozinha, por meio do controle do tempo de cocção e do armazenamento, pode modificar o perfil nutricional do alimento. Trata-se de uma estratégia simples para favorecer o controle glicêmico e subsidiar intervenções voltadas principalmente a indivíduos com diabetes. A educação nutricional focada nesses detalhes transforma o preparo culinário em uma intervenção acessível e eficaz de saúde pública.

Palavras-chave: batata; índice glicêmico; amido resistente; armazenamento; resposta metabólica.

ALÉM DAS CALORIAS: COMO O MODO DE PREPARO DO ARROZ PODE INFLUENCIAR A DIETA

Kamilly de Oliveira Queiroz^{1*}; Dandara Nicole Pereira Rodrigues¹; Yasmin Gianine Azevedo Delgado de Albuquerque¹; Alexia Pereira Soares da Silva¹; Ana Raphaella Farias de Sousa Mendes¹; Ana Paula Moraes Ventura¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: kamilly.oliveira@academico.ufpb.br

Introdução: O arroz é um dos alimentos mais consumidos mundialmente e uma importante fonte de carboidratos. Além do valor calórico, fatores como o preparo, resfriamento e reaquecimento podem modificar a estrutura do amido. Após o cozimento e resfriamento, parte do amido gelatinizado sofre retrogradação, favorecendo a formação de amido resistente, que apresenta menor digestibilidade e pode influenciar a resposta glicêmica e a saciedade se comparado aos efeitos funcionais de uma fibra. **Objetivo:** Investigar como diferentes condições de preparo e armazenamento do arroz modificam suas propriedades físico-químicas e suas possíveis implicações na resposta metabólica, com ênfase na formação de amido resistente. **Métodos:** Estudo experimental conduzido no laboratório de técnica dietética da UFPB, utilizando arroz tipo 1 (agulhinha) submetido às condições: recém-cozido, refrigerado por 24 horas e congelado/descongelado. Foram realizadas avaliações qualitativas de textura (escala de dureza de 1 a 5), liberação de amido em água e disponibilidade aparente de amilose por meio da reação com Lugol, utilizada como indicador indireto da presença de amido disponível. Os resultados foram comparados de forma descritiva entre os tratamentos. **Resultados:** O arroz recém-cozido apresentou maior maciez, adesividade e disponibilidade aparente de amilose, evidenciada pela coloração mais intensa com Lugol. Já as amostras refrigeradas e congeladas/descongeladas apresentaram maior firmeza e menor intensidade de coloração, sugerindo reorganização estrutural do amido compatível com o processo de retrogradação descrito na literatura. **Conclusão:** Os resultados demonstram que diferentes formas de preparo e armazenamento modificam as propriedades físico-químicas do arroz. As alterações observadas são compatíveis com o processo de retrogradação do amido e podem influenciar sua digestibilidade e, conseqüentemente, apresentar possíveis repercussões sobre a resposta glicêmica. Esses achados reforçam a importância das técnicas de preparo na qualidade nutricional dos alimentos e destacam a necessidade de estudos quantitativos para confirmação da formação de amido resistente.

Palavras-chave: arroz; amido resistente; retrogradação; resposta glicêmica; saciedade.

**MANUAL DE FICHAS TÉCNICAS: INSTRUMENTO FACILITADOR PARA A
PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS**

Vitória Beatriz Tejo Silva de Farias^{1*}; Ana Carolina da Silva¹; Maria da Conceição Rodrigues Gonçalves¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil

*E-mail para correspondência: biatejo.silva@gmail.com

Introdução: A ficha técnica de preparo constitui uma importante ferramenta de gestão em serviços de alimentação, contribuindo para a padronização das preparações, o controle de custos e a garantia da qualidade nutricional. Entretanto, a ausência desse instrumento pode comprometer a organização dos processos produtivos, gerar desperdícios e dificultar o cálculo do valor nutricional das refeições. **Objetivo:** Assim, este trabalho teve como objetivo elaborar um manual de fichas técnicas de preparo como instrumento facilitador para a preparação de alimentos, promovendo a padronização dos processos, o controle operacional e a avaliação nutricional por cálculo de valor calórico das preparações. **Métodos:** As fichas técnicas foram construídas a partir das preparações realizadas durante as aulas práticas da disciplina de Técnica Dietética do curso de Nutrição. Para sua elaboração, foram realizadas pesagens dos ingredientes em suas formas bruta e líquida, utilizando medidas caseiras padronizadas para garantir a precisão das quantidades. Foram determinados fatores de correção, rendimento e número de porções de cada preparação. Além disso, registraram-se detalhadamente as etapas de pré-preparo, preparo e finalização das receitas, possibilitando a sistematização dos procedimentos culinários. **Resultados:** Com isso, foram elaboradas as fichas técnicas e calculadas as informações nutricionais das preparações, visando à padronização dos processos e ao aprimoramento do planejamento alimentar. A construção do manual favorece um maior controle sobre o processo produtivo. As fichas elaboradas possibilitaram a estimativa dos custos, a redução de perdas operacionais, a definição adequada das porções e o cálculo dos principais macro e micronutrientes das receitas, proporcionando maior confiabilidade na execução das preparações. Além disso, o manual contribuiu para o desenvolvimento de habilidades técnicas dos discentes, fortalecendo a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos. **Conclusão:** Conclui-se que o manual de fichas técnicas mostrou-se um instrumento eficaz para a gestão e preparação de alimentos, contribuindo para a padronização dos processos, a otimização dos recursos e a qualificação das informações nutricionais.

Palavras-chave: ficha técnica; padronização; gestão de alimentos; planejamento alimentar; controle de custos.

O IMPACTO DO AMIDO RETROGRADADO NA SAÚDE INTESTINAL E METABÓLICA: UMA ALTERNATIVA EFICIENTE ÀS FIBRAS CONVENCIONAIS

Amanda Gomes Brito de Barros¹; Diana D'Gma Lucena Salgueiro¹; Gislayne Maria Gomes da Silva¹; Liellen Thalita Monteiro Guimarães¹; Maria Rita Silva Coelho¹; Nívea Gabrielly da Silva Soares¹; Ana Paula Moraes Ventura^{1*}

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: ventura.anapaula@gmail.com

Introdução: O amido é o principal polissacarídeo da dieta humana. Ao ser cozido, passa pela gelatinização e torna-se facilmente digestível. Contudo, o resfriamento posterior ativa a retrogradação, processo no qual as cadeias de amilose e amilopectina se reorganizam em estruturas cristalinas, originando o Amido Resistente tipo III (AR3). O AR3 resiste à digestão no intestino delgado e atua de forma semelhante às fibras alimentares, trazendo importantes benefícios metabólicos e intestinais. **Objetivo:** Analisar o efeito de tratamentos térmicos e de armazenamento sobre as propriedades físicas e químicas do amido em arroz e batata inglesa, relacionando-os com a formação de amido resistente. **Métodos:** Amostras de arroz e batata foram testadas sob quatro condições: quentes, refrigeradas, congeladas e reaquecidas. Realizou-se análise mecânica de textura (dureza), avaliação da solubilidade/turvação do extrato aquoso e ensaio colorimétrico com reativo de Lugol. **Resultados:** As amostras recém-cozidas apresentaram considerada maciez (gelatinização). O resfriamento e o congelamento aumentaram a rigidez e reduziram a turvação e a intensidade da cor azul com Lugol nos filtrados. Isso comprovou o rearranjo molecular do amido, tornando-o mais compacto, insolúvel e protegido, ele passa a se comportar como uma fibra alimentar gerando efeitos semelhantes aos desses carboidratos complexos no corpo, em principal no intestino. Esse efeito foi mais pronunciado no arroz devido ao seu maior teor de amilose. O reaquecimento reverteu apenas parcialmente a retrogradação. **Conclusão:** Os tratamentos térmicos modificam a arquitetura molecular do amido. O resfriamento induz parcialmente a retrogradação e a formação de amido resistente, validando o uso dessas preparações como uma estratégia dietética prática e eficiente para a redução da resposta glicêmica e modulação metabólica.

Palavras-chave: amido; retrogradação; saúde intestinal.

COMO A REDUÇÃO DA ATIVIDADE DE ÁGUA PROPORCIONADA PELAS
EMBALAGENS IMPACTA A CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Amanda Gomes Brito de Barros¹; Diana D'Gma Lucena Salgueiro¹; Gislayne Maria Gomes da Silva¹; Liellen Thalita Monteiro Guimarães¹; Maria Rita Silva Coelho¹; Nívea Gabrielly da Silva Soares¹; Ana Paula Moraes Ventura^{1*}

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: ventura.anapaula@gmail.com

Introdução: A embalagem de alimentos vai além do transporte: atua como barreira contra a umidade ambiental, influenciando diretamente a atividade de água (A_w) do produto e sua estabilidade microbiológica. A A_w representa a água livre disponível para sustentar reações químicas e crescimento microbiano — quanto maior seu valor, maior o risco de deterioração. O experimento com fatias de pão em sacos abertos e semiabertos demonstrou, de forma prática, como a relação entre alimento e embalagem determina a velocidade de deterioração.

Objetivos: Analisar como a disponibilidade de água livre no ambiente imediato do alimento interfere em sua estabilidade microbiológica, relacionando os resultados ao papel das embalagens na manutenção de baixos níveis de A_w e ao seu impacto na vida útil e segurança dos alimentos. **Métodos:** Experimento realizado no laboratório de técnica dietética da UFPB com quatro fatias de pão de forma acondicionadas individualmente em sacos plásticos abertos ou semiabertos: controle (sem adição), com 2 g de sal, com 2 g de açúcar e com 2 ml de água. As amostras foram monitoradas por 7 dias (registros no 4º, 5º, 6º e 7º dias), avaliando-se mofo, cor, odor, textura e umidade interna do saco. **Resultados:** A amostra em saco aberto apresentou menor deterioração: o maior contato com o ambiente favoreceu a perda de água para o ar, reduzindo a A_w e inibindo o crescimento microbiano, embora com ressecamento progressivo. A amostra com água deteriorou-se mais rapidamente (mofo visível já no 4º dia), pois a alta disponibilidade hídrica simulou condição de embalagem violada. A amostra com sal foi a mais estável, sem crescimento visível nos primeiros dias, evidenciando que a redução da A_w — por solutos ou por barreiras físicas — é o principal mecanismo de controle da deterioração. A amostra com açúcar apresentou comportamento intermediário, com mofo a partir do 4º dia em menor intensidade do que a com água. **Conclusão:** O experimento evidenciou que o ambiente imediato do alimento é tão determinante para a conservação quanto sua própria composição. Assim como o saco aberto retardou a deterioração ao permitir a perda de umidade, embalagens herméticas, a vácuo ou com atmosfera modificada preservam a A_w original do alimento, protegendo-o da influência externa. A integridade da embalagem é, portanto, um fator crítico de segurança alimentar — conhecimento indispensável ao nutricionista que atua no controle de qualidade, na orientação ao consumidor e na análise técnica de produtos industrializados.

Palavras-chave: atividade de água; embalagens de alimentos; conservação; deterioração microbiana; segurança alimentar; crescimento microbiano.

MICROAMBIENTES SALINOS, AÇUCARADOS E HÍDRICOS: A ATIVIDADE DE ÁGUA COMO EIXO DA ESTABILIDADE DE PÃES

Reyzon Shinaider de Melo Silva¹; Daniel Angelo Alves Lima¹; José Milton de Araújo Rodrigues¹; Andrieli de Almeida Silva^{1*}; Hudson Diego Rangel de Moura¹; Cesar Torres Rocha¹; Ana Paula Moraes Ventura¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: andrieli_almeida001@outlook.com

Introdução: A estabilidade de produtos de panificação relaciona-se à atividade de água (A_w), fator que regula reações químicas, textura e crescimento microbiano. No pão, o contato com sal, açúcar ou água destilada modifica a água disponível e também interfere na conservação e segurança. **Objetivos:** Comparar o efeito de três microambientes, sal, água destilada e açúcar, sobre atividade de água, textura, conservação e sinais de deterioração microbiológica de pães armazenados em embalagens semiabertas. **Métodos:** O experimento foi realizado no laboratório de Técnica Dietética durante 7 dias. Amostras de pão foram mantidas em embalagens semiabertas e adicionadas 5g de sal, 5g de açúcar ou 10ml de água destilada. Durante o período, avaliaram-se retenção de umidade, exposição ambiental, textura aparente e crescimento microbiológico, comparando a ação conservante dos microambientes. **Resultados:** A amostra com água destilada apresentou maior deterioração, textura amolecida e pegajosa, associada à elevada atividade de água e à proliferação microbiana. O pão com sal permaneceu seco, firme e preservado, devido ao efeito osmótico do NaCl. A amostra com açúcar mostrou textura intermediária, pegajosa, com menor degradação que a água destilada, porém menos conservada que o sal. **Conclusão:** Os resultados indicam que a atividade de água e os solutos interferem diretamente na estabilidade dos pães. Sal e açúcar reduziram a deterioração, enquanto a água destilada favoreceu alterações de textura e crescimento microbiano. Assim, compreender esses microambientes contribui para práticas seguras de conservação doméstica e industrial e orienta escolhas alimentares mais seguras.

Palavras-chave: segurança; conservação; deterioração; textura.

A INFLUÊNCIA DO PROCESSO DE GELATINIZAÇÃO E RETROGRADAÇÃO DO AMIDO PRESENTE NO ARROZ NA SUA DIGESTIBILIDADE

José Milton de Araújo Rodrigues^{1*}; Reyzon Shinaider de Melo Silva¹; Daniel Angelo Alves Lima¹; Hudson Diego Rangel de Moura¹; Cesar Torres Rocha¹; Andrieli de Almeida Silva¹; Ana Paula Moraes Ventura¹

¹Universidade Federal da Paraíba - UFPB - João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: jmiltonaraujo9@gmail.com

Introdução: Os carboidratos são importantes fontes de energia para o organismo humano, sendo o amido um dos principais componentes da alimentação e amplamente encontrado no arroz. Constituído por amilose e amilopectina, o amido precisa passar pelo processo de gelatinização para se tornar disponível à digestão e absorção. Dessa forma, alterações na temperatura de armazenamento do arroz podem modificar a quantidade de amido disponível para absorção. **Objetivos:** Avaliar a influência dos efeitos das alterações estruturais do amido decorrentes do processamento e das variações de temperatura no preparo e armazenamento do arroz. **Métodos:** Trata-se de um estudo experimental realizado no laboratório de Técnica Dietética, com amostras tratadas nas condições: arroz quente, arroz refrigerado por 24 horas, arroz refrigerado e aquecido e arroz congelado e aquecido. Avaliou-se a textura (escala de dureza de 1 a 5), o aspecto visual e disponibilidade de amido pelo Lugol. **Resultados:** O arroz quente apresentou textura mais macia, filtrado mais turvo e maior coloração pelo Lugol, sugerindo maior disponibilidade de amido e maior absorção pelo organismo. A amostra refrigerada mostrou uma textura semelhante a amostra quente turbidez intermediária e coloração mais clara, indicando menor disponibilidade de amido e absorção mais lenta, favorecendo maior saciedade. O arroz refrigerado e reaquecido apresentou aumento moderado da firmeza e coloração semelhante à da amostra quente, sugerindo maior disponibilidade de amido. Já a amostra congelada apresentou maior dureza, filtrado mais límpido e menor dispersão do amido, indicando maior retrogradação, maior formação de amido resistente e, consequentemente, menor absorção pelo organismo. **Conclusão:** O arroz é uma importante fonte de amido na alimentação humana, sendo essencial para o fornecimento de carboidratos. Entretanto, a forma de processamento e o armazenamento em diferentes temperaturas podem influenciar sua digestibilidade. Quando se busca maior saciedade e melhor controle glicêmico, a amostra refrigerada e posteriormente aquecida apresenta-se como uma alternativa favorável.

Palavras-chave: absorção; amido; digestibilidade; nutrição; preparo.

**A ATIVIDADE DA ÁGUA NA CONSERVAÇÃO DO PÃO DE FORMA E SUAS
IMPLICAÇÕES NA SEGURANÇA ALIMENTA E NUTRICIONAL**

Vytória Beaatrys Leite Mendonça^{1*}; Amanda Alves Duarte¹; Hadassa Giovanna Meira Santana¹; Hortência Emanuelle Lourenço Costa¹; Glória Maria Bezerra Batista¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: vytoryabeaatrys@gmail.com

Introdução: A Atividade de Água (A_w) mede a água livre disponível para reações e desenvolvimento microbiano. Pães de forma possuem A_w intermediária a alta, sendo propícios à contaminação por bolores, o que gera desperdício econômico e riscos à saúde pública pela possível produção de micotoxinas. Indústrias utilizam sal e açúcar como barreiras osmóticas para reduzir a A_w . **Objetivos:** Avaliar o impacto da A_w na vida útil e segurança de pães de forma, analisando a eficácia do sal e do açúcar contra fungos e a influência do microclima de armazenamento. **Métodos:** Analisaram-se oito amostras de pão de forma em arranjo fatorial combinando quatro tratamentos (Controle, Água Destilada, Cloreto de Sódio e Sacarose) e duas condições de acondicionamento (embalagem aberta vs. fechada). O experimento ocorreu em triplicata por 72 horas, monitorando-se diariamente o crescimento fúngico, textura, coloração e odores. **Resultados:** Amostras com água livre, especialmente em embalagens fechadas, tiveram maior proliferação fúngica e perda estrutural devido à saturação da umidade no microclima. Os solutos garantiram maior estabilidade: o cloreto de sódio foi o mais eficaz na inibição fúngica pelo alto potencial osmótico, seguido pela sacarose, que também retardou as colônias em relação ao controle. **Conclusão:** O controle da A_w é determinante para a segurança biológica dos alimentos. Embora o sal e o açúcar sejam conservantes eficazes, a nutrição moderna enfrenta o desafio de balancear essas barreiras tecnológicas com as diretrizes de saúde pública, que visam reduzir o consumo crônico de sódio e açúcares.

Palavras-chave: atividade de água; conservação de alimentos; segurança alimentar; bromatologia; fungos filamentosos.

O ESTADO DO AMIDO NA FORMULAÇÃO NUTRICIONAL

Vytória Beaatrys Leite Mendonça^{1*}; Amanda Alves Duarte¹; Hadassa Giovanna Meira Santana¹; Hortência Emanuelle Lourenço Costa¹; Glória Maria Bezerra Batista¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: vytoryabeaatrys@gmail.com

Introdução: O amido é essencial em dietas, mas seu impacto metabólico varia conforme a digestão, exigindo regulação individualizada. Saber como ele se comporta nos carboidratos é a chave para formular dietas eficientes. **Objetivo:** Compreender o estado e o tipo de amido para ajustar a dieta com foco na qualidade da resposta corporal, e não apenas na quantidade de carboidratos. **Métodos:** Estudo experimental com amostras de batata e arroz em três condições: recém-cozida, refrigerada (24h) e congelada/descongelada. Avaliaram-se a textura (escala 1 a 5), a liberação de amido e a disponibilidade de amilose (teste de Lugol), relacionando-as ao potencial glicêmico. **Resultados:** O resfriamento e o congelamento aumentaram a firmeza dos alimentos devido à retrogradação do amido, exceto na batata congelada. No teste de Lugol, o resfriamento reduziu o amido livre, indicando reorganização molecular. O reaquecimento do arroz reverteu parcialmente esse processo, enquanto o congelamento gerou partículas visíveis da retrogradação. Esse fenômeno de formação de amido resistente ocorre em diversos outros alimentos após cozimento e resfriamento. **Conclusão:** A prática demonstrou que o processamento térmico e o armazenamento controlam o rearranjo molecular e o comportamento do amido. Compreender os processos de gelatinização e retrogradação em diferentes matrizes alimentares é fundamental para prever suas propriedades físicas e nutricionais, auxiliando na formulação de dietas eficazes para cada metabolismo.

Palavras-chave: amido; retrogradação; gelatinização; textura; resposta glicêmica.

EFEITOS DA FERMENTAÇÃO SOBRE COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Lara Gabrielly Ferreira de Souza^{1*}; Damiana Mamede Leite Araújo¹; Jordana Nunes de Oliveira¹; Stephanny Alaide Marques Araújo¹; Thatyane Mariano Rodrigues de Albuquerque¹; Evandro Leite de Souza¹

¹Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: lara.souza2@academico.ufpb.br

Introdução: A fermentação tem sido amplamente utilizada como estratégia biotecnológica para aprimorar as propriedades nutricionais e funcionais de alimentos de origem vegetal, promovendo transformações bioquímicas capazes de modificar a composição de compostos bioativos, especialmente os compostos fenólicos, associados à atividade antioxidante e à promoção da saúde. **Objetivo:** Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo analisar as evidências científicas sobre os efeitos da fermentação nos compostos fenólicos e na atividade antioxidante de alimentos de origem vegetal. **Métodos:** Para isso, foi realizada uma revisão da literatura a partir de artigos publicados entre 2019 e 2026, indexados nas bases PubMed, SciELO e Google Scholar, utilizando descritores relacionados à fermentação, compostos fenólicos, atividade antioxidante e alimentos de origem vegetal. Foram incluídos seis artigos de revisão selecionados por relevância ao tema, os quais abordaram as alterações promovidas pela fermentação em compostos bioativos e propriedades antioxidantes de diferentes matrizes vegetais. **Resultados:** Os estudos analisados demonstraram que a fermentação promove transformações bioquímicas capazes de aumentar a disponibilidade de compostos fenólicos e outros metabólitos bioativos. Entre os principais mecanismos descritos, destacaram-se a ação de enzimas microbianas responsáveis pela hidrólise de compostos fenólicos ligados à matriz alimentar e sua conversão em formas mais bioacessíveis. Como consequência, em cereais, leguminosas e vegetais fermentados, observou-se aumento da atividade antioxidante, evidenciado por maiores capacidades de sequestro de radicais livres avaliadas pelos métodos DPPH, ABTS e FRAP. Além disso, alguns estudos relataram aumentos de até três vezes nos teores de ácidos fenólicos após a fermentação, bem como redução de fatores antinutricionais e melhora das propriedades funcionais dos alimentos. **Conclusão:** Dessa forma, as evidências científicas indicam que a fermentação constitui uma estratégia eficaz para potencializar a bioacessibilidade de compostos fenólicos e aumentar a atividade antioxidante em alimentos de origem vegetal, contribuindo para o desenvolvimento de alimentos com maior potencial funcional e aplicação na promoção da saúde.

Palavras-chave: alimentos funcionais; atividade antioxidante; compostos fenólicos; fermentação; matrizes vegetais.

**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA DE ARROZ VERMELHO
(*Oryza sativa* L.) INTEGRAL E AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DE CEPAS
PROBIÓTICAS DURANTE A FERMENTAÇÃO SEMISSÓLIDA**

Damiana Mamede Leite Araújo^{1*}; Lara Gabrielly Ferreira de Souza¹; Stephanny Alaide Marques Araújo¹; Jordana Nunes de Oliveira¹; Evandro Leite de Souza¹; Thatyane Mariano Rodrigues de Albuquerque¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: damiana.leite@academico.ufpb.br

Introdução: A crescente demanda por alimentos com potencial funcional tem estimulado a investigação de matérias-primas vegetais associadas a processos biotecnológicos. Nesse contexto, o arroz vermelho integral destaca-se por sua composição nutricional, especialmente pelo teor de fibras, enquanto a fermentação semissólida por microrganismos probióticos representa uma estratégia promissora para o desenvolvimento de ingredientes alimentícios de valor agregado. **Objetivo:** O presente trabalho teve como objetivo realizar a caracterização físico-química da farinha de arroz vermelho integral e avaliar a viabilidade de cepas probióticas e a variação do pH durante a fermentação semissólida. **Métodos:** A farinha foi caracterizada quanto à atividade de água, acidez titulável, umidade, pH, cinzas, proteínas, lipídios, carboidratos, fibras alimentares e parâmetros de cor. A fermentação semissólida foi conduzida a 37 °C por 24 horas utilizando as cepas probióticas *Lactocaseibacillus casei* LC-1 e *Lactobacillus acidophilus* LA-5. A viabilidade celular foi determinada por contagem em placas, sendo os resultados expressos em log UFC/g. O pH foi monitorado nos tempos 0 e 24 horas. **Resultados:** A farinha apresentou atividade de água de 0,780±0,010, acidez de 0,235±0,039, pH de 7,04±0,05, proteínas de 9,59±0,09 g/100 g, lipídios de 1,94±0,02 g/100 g, carboidratos de 52,34±0,13 g/100 g e fibras totais de 15,42 g/100 g. Durante a fermentação, observou-se crescimento das cepas avaliadas. A viabilidade de *L. casei* LC-1 aumentou de 7,61±0,11 para 9,46±0,30 log UFC/g, enquanto *L. acidophilus* LA-5 aumentou de 7,60±0,40 para 9,35±0,13 log UFC/g após 24 horas. Também foi observada redução do pH de 6,09±0,19 para 4,21±0,02 e de 6,13±0,06 para 4,72±0,04, respectivamente. A farinha apresentou composição nutricional favorável, destacando-se pelo teor de fibras alimentares. **Conclusão:** Além disso, mostrou-se adequada ao crescimento das cepas probióticas, promovendo aumento da viabilidade celular e redução do pH durante a fermentação. Os resultados evidenciam o potencial da farinha de arroz vermelho como substrato para o desenvolvimento de alimentos fermentados funcionais.

Palavras-chave: cereais; processos biotecnológicos; *Lactobacillus*; alimentos funcionais.

**PRODUTOS DE GLICAÇÃO AVANÇADA (AGES) DE ALIMENTOS
ULTRAPROCESSADOS E A SINALIZAÇÃO INFLAMATÓRIA NA ARTRITE
REUMATÓIDE NO CONTEXTO BRASILEIRO: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

João Paulo Marques Rocha^{1*}; Ingryd Késia Fernandes Pedro¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: joaopaulomarquesrocha2@gmail.com

Introdução: A transição nutricional brasileira elevou o consumo de alimentos ultraprocessados (AUPs), principais fontes de Produtos de Glicação Avançada (AGEs) exógenos devido à sua formulação e processamento térmico. Nessa óptica, vê-se a artrite reumatoide (AR), que é uma patologia autoimune, cuja fisiopatologia inflamatória é modulada por gatilhos dietéticos. Assim, a alta ingestão de AUPs exacerba a sinalização inflamatória na AR, tornando-se um agravamento à saúde pública. **Objetivo:** Analisar o papel dos AGEs presentes em AUPs na ativação de vias inflamatórias da AR, destacando os mecanismos moleculares envolvidos e sua relevância no contexto epidemiológico brasileiro. **Métodos:** Revisão bibliográfica descritiva nas bases PubMed, SciELO e The BMJ, utilizando os descritores "Produtos de Glicação Avançada", "Alimentos Ultraprocessados", "Artrite Reumatoide" e "Brasil". Foram selecionados estudos dos últimos cinco anos elucidando a relação mecanística entre a dieta e a inflamação articular. **Resultados:** Os AGEs dietéticos dos AUPs são absorvidos sistemicamente e ativam seus receptores (RAGE), superexpressos em macrófagos e sinoviócitos na AR. Logo, essa interação estimula vias intracelulares, notadamente o NF- κ B, amplificando a secreção de citocinas pró-inflamatórias (TNF- α e IL-6), potencializando a hiperplasia sinovial e a erosão osteocartilaginosa. No Brasil, a substituição da dieta tradicional por padrões hiperprocessados atua como fator agravante da patogênese, aumentando as exacerbações e a complexidade do manejo terapêutico no Sistema Único de Saúde (SUS). **Conclusão:** Conclui-se que os AGEs provenientes dos AUPs intensificam a resposta inflamatória da AR via eixo RAGE/NF- κ B. No cenário brasileiro, esse consumo crescente agrava o quadro clínico e eleva a demanda assistencial no SUS. Portanto, o incentivo ao consumo de alimentos in natura representa uma estratégia nutricional e de saúde pública essencial no controle da inflamação associada à artrite reumatoide. Palavras-chave: Doença autoimune; Hábitos alimentares; Transição nutricional; Inflamação; Saúde Pública.

Palavras-chave: alimentos ultraprocessados; artrite reumatoide; glicação.

**SURTOS ALIMENTARES NO BRASIL: ANÁLISE EPIDEMIOLÓGICA,
MICROBIOLÓGICA E REGIONAL**

Thales Lima Pordeus Cavalcante^{1*}; Maiara da Costa Lima¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: thales.pordeus@academico.ufpb.br

Introdução: As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHAs) constituem um cenário de urgência em saúde pública, manifestando-se em surtos quando duas ou mais pessoas apresentam sinais e sintomas clínicos semelhantes decorrentes do consumo de água e/ou alimentos contaminados de uma mesma fonte. Devido ao potencial nocivo desses eventos, o Ministério da Saúde os classifica como de notificação compulsória imediata, visando sua rápida contenção e à condução de investigações epidemiológicas. Ainda assim, há importante subnotificação dos casos. **Objetivos:** Realizar o levantamento epidemiológico de surtos alimentares no Brasil; Aferir os principais alimentos relacionados; Determinar os principais agentes microbiológicos envolvidos. **Métodos:** O presente trabalho possui caráter de estudo epidemiológico descritivo, considerando dados do Ministério da Saúde sobre surtos alimentares no Brasil (2014-2023). **Resultados:** Entre 2014 e 2023 houve 6874 surtos alimentares no Brasil, sendo a região Sudeste a mais associada, seguida da região Nordeste, duas das regiões mais populosas. Os principais microrganismos isolados, *Escherichia coli* e *Staphylococcus* spp., são também os mais associados a falhas no asseio pessoal dos manipuladores e na higienização de utensílios, sugerindo que a contaminação tem origem, muitas vezes, nas próprias práticas de preparo. Esse cenário é reforçado principalmente pela identificação do ambiente residencial, que concentra a maior quantificação de surtos, o qual, usualmente, não segue protocolos de segurança alimentar, em comparação com ambientes institucionais. Por fim, ressalta-se que os alimentos mais associados (água, preparações mistas e múltiplas, leites e carnes) são justamente aqueles mais presentes na rotina doméstica e profissional, ampliando seu potencial nocivo. **Conclusões:** Portanto, demanda-se maior atenção da população acerca de práticas básicas de segurança alimentar, como a higienização de mãos e utensílios, condutas diretamente correlacionadas aos microrganismos isolados. Ademais, o poder público necessita ampliar sua intervenção de formação da população, incluindo identificação e notificação dos surtos, além da fiscalização dos alimentos comercializados.

Palavras-chave: microbiologia; saúde pública; surtos alimentares; epidemiologia.

**AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DE *LIMOSILACTOBACILLUS FERMENTUM*
INCORPORADO EM NUTRACÊUTICO À BASE DE BETERRABA VERMELHA
DURANTE ARMAZENAMENTO**

Stephanny Alaide Marques Araujo^{1*}; Jordana Nunes de Oliveira¹; Déborah Gomes de Oliveira¹; Damiana Mamede Leite Araújo¹; Lara Gabrielly Ferreira de Souza¹; Thatyane Mariano Rodrigues de Albuquerque¹; Evandro Leite de Souza¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: marquesstephanny04@gmail.com

Introdução: A incorporação de microrganismos probióticos em matrizes vegetais representa uma estratégia promissora para o desenvolvimento de nutracêuticos funcionais. A quantificação microbiológica convencional fornece informações relevantes sobre a manutenção do potencial funcional dos probióticos ao longo do armazenamento. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi avaliar a viabilidade de *Limosilactobacillus fermentum* incorporado em nutracêuticos elaborados com beterraba integral liofilizada (raiz, talos e folhas), armazenados por 15 dias sob diferentes temperaturas. **Métodos:** Foram analisadas formulações contendo apenas a matriz de beterraba (MB) e formulações suplementadas com frutooligossacarídeos (MB+FOS), mantidas a 25 °C e 4 °C. **Resultados:** No dia 0, as formulações apresentaram elevadas contagens celulares, variando de 10.04 ± 0.00 a 10.50 ± 0.00 log UFC/mL. Após 15 dias, observou-se redução nas contagens de células viáveis em todas as formulações, com valores de 9.49 ± 0.00 para MB (25 °C), 10.05 ± 0.04 para MB+FOS (25 °C), 9.03 ± 0.00 para MB (4 °C) e 9.50 ± 0.01 log UFC/mL para MB+FOS (4 °C). Os resultados evidenciam a capacidade da matriz de beterraba integral (raiz, talos e folhas) em preservar *L. fermentum* durante o armazenamento, destacando seu potencial como veículo natural para probióticos. **Conclusão:** Mesmo na ausência de ingredientes adicionais, as formulações apresentaram elevada manutenção celular após 15 dias, sugerindo efeito protetor da matriz vegetal. A associação com frutooligossacarídeos contribuiu para a estabilidade em determinadas condições, porém a beterraba integral mostrou-se o principal componente responsável pela manutenção da funcionalidade do microrganismo.

Palavras-chave: beterraba integral; cepas probióticas; alimentos funcionais.

DA NUTRIÇÃO CLÁSSICA À NUTRIÇÃO FUNCIONAL: PERCEPÇÃO POPULAR SOBRE O PAPEL DOS NUTRACÊUTICOS NA PROMOÇÃO DA SAÚDE

Jordana Nunes de Oliveira^{1*}; Stephanny Alaide Marques Araujo¹; Déborah Gomes de Oliveira¹; Andressa Cavalcante do Nascimento¹; Damiana Mamede Leite Araújo¹; Lara Gabrielly Ferreira de Souza¹; Thatyane Mariano Rodrigues de Albuquerque¹; Evandro Leite de Souza¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: jordana.nunes@academico.ufpb.br

Introdução: Nas últimas décadas, a ciência da Nutrição passou por importantes transformações. Inicialmente direcionada ao combate das deficiências nutricionais, atualmente busca compreender como compostos bioativos presentes nos alimentos podem influenciar diferentes sistemas fisiológicos. Nesse contexto, os nutracêuticos emergem como uma estratégia promissora para a promoção da saúde, especialmente diante do crescente interesse pela conexão entre intestino, cérebro e qualidade de vida. Entretanto, pouco se conhece sobre a percepção da população acerca dessa temática. **Objetivo:** O objetivo do presente estudo visa avaliar o conhecimento e as percepções de adultos sobre nutracêuticos e seu potencial papel na promoção da saúde mental e intestinal. **Métodos:** Esse estudo de campo, transversal e descritivo, foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa. A coleta de dados foi realizada por meio de questionário semiestruturado online, composto por dez questões de múltipla escolha. Participaram 20 adultos entre 18 e 59 anos. Os dados foram analisados por estatística descritiva utilizando o Microsoft Excel®, sendo expressos em frequências relativas (%). **Resultados:** Embora metade dos participantes relatasse desconhecer o conceito de nutracêuticos, observou-se elevada percepção de seus potenciais benefícios. Cerca de 90% acreditavam que esses compostos podem contribuir para a saúde mental e intestinal, enquanto 75% consideravam seu uso regular uma possível estratégia preventiva para problemas emocionais. Adicionalmente, 80% demonstraram confiança quando a recomendação parte de profissionais de saúde. Entretanto, 40% apresentaram incerteza quanto aos possíveis efeitos adversos do uso excessivo, evidenciando lacunas de conhecimento. Os resultados sugerem que a população reconhece o potencial dos nutracêuticos mesmo sem domínio conceitual sobre o tema. **Conclusão:** Esse cenário reflete a evolução da Nutrição para uma abordagem mais integrativa e funcional, reforçando a necessidade de ações educativas que aproximem as evidências científicas do conhecimento popular.

Palavras-chave: nutrição funcional; educação em saúde; saúde intestinal.

**PERFIL FENÓLICO E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES FRAÇÕES
DA BETERRABA VERMELHA: EVIDÊNCIAS PARA O APROVEITAMENTO
INTEGRAL E DESENVOLVIMENTO DE NUTRACÊUTICOS**

Andressa Cavalcante do Nascimento^{1*}; Jordana Nunes de Oliveira¹; Déborah Gomes de Oliveira¹; Thatyane Mariano Rodrigues de Albuquerque¹; Evandro Leite de Souza¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: andressakavalcante@hotmail.com

Introdução: A crescente demanda por ingredientes funcionais tem impulsionado a valorização de fontes vegetais ricas em compostos bioativos. Embora a raiz da beterraba vermelha (*Beta vulgaris* L.) seja amplamente utilizada na alimentação, seus talos e folhas são frequentemente descartados, contribuindo para perdas nutricionais e desperdício de biomassa. Nesse contexto, o aproveitamento integral desse vegetal surge como uma estratégia inovadora e sustentável para obtenção de ingredientes com potencial funcional, como nutracêuticos. **Objetivo:** Nesse contexto, o objetivo desse estudo foi caracterizar o perfil fenólico e avaliar a capacidade antioxidante da raiz liofilizada (FDBR), dos talos e folhas liofilizados (FDBSL) e do vegetal integral liofilizado (FDWB), visando investigar seu potencial para aplicação nutracêutica. **Métodos:** O perfil fenólico foi determinado por cromatografia líquida de alta eficiência acoplada a detector de arranjo de diodos (CLAE-DAD). A capacidade antioxidante foi avaliada pelos métodos ABTS, DPPH e FRAP. Os resultados foram expressos em mg/L para os compostos fenólicos e em equivalentes de Trolox ou sulfato ferroso para os ensaios antioxidantes. **Resultados:** Foram identificados 28 compostos fenólicos pertencentes às classes dos ácidos fenólicos, flavonoides, taninos, estilbenos e antocianinas. A FDBR apresentou maiores concentrações de ácido 3,4-diidroxibenzoico, ácido 4-hidroxibenzoico, delphinidina-3-glicosídeo, epigallocatequina galato e O-vanilina ($P < 0,05$), além da maior atividade antioxidante pelos métodos ABTS (60,6 μmol Trolox/g), DPPH (24,0 μmol Trolox/g) e FRAP (38,2 μmol FeSO₄/g) ($P < 0,05$). Entretanto, FDBSL e FDWB também apresentaram compostos bioativos relevantes, incluindo hesperidina, naringenina, resveratrol, isoramnetina e procianidina A2, evidenciando que frações tradicionalmente subutilizadas da beterraba constituem importantes fontes de moléculas antioxidantes. A raiz, os talos e as folhas da beterraba apresentaram perfil fenólico diversificado e capacidade antioxidante, demonstrando o potencial do aproveitamento integral desse vegetal para obtenção de produtos funcionais. **Conclusão:** Os resultados destacam uma abordagem inovadora de valorização de partes frequentemente descartadas, contribuindo para o desenvolvimento de nutracêuticos sustentáveis voltados à promoção da saúde.

Palavras-chave: perfil fenólico; subproduto vegetal; economia circular.

POTENCIAL TECNOLÓGICO E FUNCIONAL DO LIOFILIZADO DE BETERRABA VERMELHA PARA DESENVOLVIMENTO DE NUTRACÊUTICOS FUTUROS

Déborah Gomes de Oliveira^{1*}; Jordana Nunes de Oliveira¹; Andressa Cavalcante do Nascimento¹; Stephanny Alaide Marques Araujo¹; Thatyane Mariano Rodrigues de Albuquerque¹; Evandro Leite de Souza¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: deboraholiveiragomes@hotmail.com

Introdução: O desenvolvimento de nutracêuticos tem evoluído de forma significativa nas últimas décadas, incorporando matrizes vegetais como sistemas multifuncionais capazes de veicular compostos bioativos e contribuir para a saúde humana. **Objetivo:** Nesse contexto, a beterraba vermelha destaca-se não apenas pelo seu conteúdo de pigmentos naturais, mas também por suas propriedades físico-tecnológicas, que podem favorecer sua aplicação como base estrutural para formulações nutracêuticas inovadoras. **Métodos:** O pó de beterraba vermelha foi obtido por liofilização e submetido à determinação do índice de absorção de água (IAA), pela capacidade de retenção hídrica da amostra após hidratação e centrifugação, e do índice de solubilidade em água (ISA), a partir da fração solúvel seca após secagem do sobrenadante, ambos expressos em relação à massa seca da amostra. A quantificação de betalaínas foi realizada por espectrofotometria, por meio da determinação das frações de betacianinas e betaxantinas em diferentes comprimentos de onda, sendo o teor total obtido pela soma desses pigmentos. **Resultados:** O liofilizado apresentou índice de absorção de água (IAA) de $10,3 \pm 1,01\%$ e índice de solubilidade em água (ISA) de $31,3 \pm 1,26$ g de gel/g de fibra seca, indicando comportamento funcional adequado para reidratação e manipulação tecnológica. Quanto aos compostos bioativos, foram observados teores de betacianinas de $57,3 \pm 0,09$ mg/100 g e betaxantinas de $43,3 \pm 0,12$ mg/100 g, evidenciando expressiva presença de pigmentos naturais com potencial bioativo. **Conclusão:** A beterraba vermelha apresenta características físico-funcionais e composição bioativa que a tornam uma matriz vegetal promissora para aplicações tecnológicas em nutrição. Suas propriedades de hidratação, solubilidade e riqueza em betalaínas reforçam seu potencial como base estruturante para o desenvolvimento de nutracêuticos inovadores, alinhados às tendências futuras da Nutrição voltadas à utilização de alimentos funcionais integrais e sustentáveis.

Palavras-chave: inovação alimentar; propriedades funcionais, matriz vegetal, tecnologia de alimentos.

6. Ensino, Pesquisa e Extensão

NUTRIÇÃO EM MOVIMENTO: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM PROJETO DE EXTENSÃO VOLTADO A PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO

Euclides Augusto Inácio dos Santos¹; Ingrid Vithoria de Oliveira Cardoso¹; Mateus Fernandes da Silva Araujo¹; Raissa Gomes de Albuquerque¹; Thomas Keven Lira de Macedo¹; Leylliane de Fatima Leal Interaminense de Andrade¹; Talita Maria Alves Lopes Silveira¹; Alexandre Coelho Serquiz¹; Rafaela Lira Formiga Cavalcanti de Lima¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: euclides.inacio@academico.ufpb.br

Introdução: A crescente adesão à prática de exercícios físicos contrasta com a limitada oferta de acompanhamento nutricional acessível, favorecendo condutas alimentares inadequadas baseadas em informações gerais e sem respaldo científico. Logo, surge a necessidade de aproximar o conhecimento acadêmico da sociedade civil. **Objetivo:** Relatar a experiência do projeto de extensão “Nutrição em Movimento: Promovendo saúde para praticantes de exercício físico”. **Método:** Trata-se de um relato de experiência sobre as atividades desenvolvidas por docentes e discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba. O projeto encontra-se em execução desde novembro de 2025, direcionado a praticantes de atividade física de João Pessoa-PB e região. As ações contemplaram a capacitação dos extensionistas, a elaboração de um protocolo de atendimentos, a triagem dos participantes e a realização de atendimentos nutricionais individualizados e de reuniões científicas. Nos atendimentos, realizaram-se avaliações antropométricas, análise de exames bioquímicos, anamnese alimentar e prescrições dietéticas personalizadas com acompanhamento periódico. **Resultados:** Até o presente momento, foram atendidos 28 praticantes de atividade física, totalizando 37 consultas nutricionais, uma vez que também foram realizadas consultas de retorno. O projeto ampliou o acesso ao acompanhamento nutricional e contribuiu para o enfrentamento de informações inadequadas na nutrição esportiva. Os participantes relataram melhorias nos hábitos alimentares e no rendimento físico, e observaram-se melhorias na composição corporal nas avaliações antropométricas. Para os discentes, a atuação consolidou as competências profissionais por meio do manejo de casos clínicos reais, aproximando a formação acadêmica das demandas da comunidade. **Conclusão:** As ações extensionistas demonstraram potencial para promover a saúde e fortalecer a formação acadêmica ao difundirem práticas alimentares baseadas em evidências científicas, reafirmando o compromisso social da universidade pública.

Palavras-chave: extensão universitária; nutrição esportiva; promoção da saúde.

**IMPACTO DAS METODOLOGIAS ATIVAS NA FORMAÇÃO DE ESTUDANTES
DE NUTRIÇÃO: Experiência de monitoria em uma disciplina de prática hospitalar.**

Maria Eduarda Nascimento Peixoto da Silva^{1*}; Alexandre Coelho Serquiz¹; Renata Adrielle Lima Vieira¹; Esthefane Dantas da Silva¹; Ana Virgínia de Sousa Oliveira¹

¹Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: peixotoduda8@gmail.com

Introdução: As metodologias ativas são estratégias educacionais que estimulam a participação do estudante na construção do próprio conhecimento. Nessa abordagem, o aluno assume papel protagonista no processo de aprendizagem, enquanto o professor atua como facilitador. No ensino superior, essas metodologias favorecem o desenvolvimento do raciocínio clínico, da autonomia intelectual e das competências necessárias para a atuação profissional. **Objetivo:** Diante disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar o impacto do uso de metodologias ativas para a formação de estudantes do ensino superior na disciplina de Prática em Nutrição Clínica II, do curso de Nutrição da UFPB. **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional, transversal, de abordagem quali-quantitativa e caráter descritivo. A coleta de dados foi realizada no período de 12 a 17 de junho, por meio de um questionário eletrônico elaborado na plataforma Google Forms. O instrumento continha nove questões objetivas e uma subjetiva, contemplando aspectos relacionados à integração entre teoria/prática, desenvolvimento de competências profissionais, utilização de recursos didáticos, estímulo à autonomia, mediação docente e avaliação geral da disciplina. O questionário foi disponibilizado aos estudantes matriculados garantindo o anonimato dos participantes. Participaram da pesquisa 14 discentes. **Resultados:** Os resultados demonstraram avaliação positiva, sem registros de neutralidade ou discordância. O desenvolvimento do raciocínio clínico, a qualidade dos materiais de triagem e anamnese e a contribuição do feedback construtivo alcançaram 100% de concordância total. A experiência prática nas enfermarias do Hospital Universitário Lauro Wanderley foi validada por 92,86% (n=13) dos estudantes. Além disso, o aumento da segurança para o atendimento clínico obteve aprovação máxima de 85,71% (n=12) e parcial de 14,29% (n=2). Na análise qualitativa, destacaram-se a superação da timidez na comunicação com pacientes e o fortalecimento da autonomia discente. **Conclusão:** Os resultados sugerem que as metodologias ativas podem contribuir para a redução da insegurança acadêmica e para o fortalecimento da aprendizagem.

Palavras-chaves: metodologia ativa; ensino superior; nutrição.

**ELABORAÇÃO DE CATÁLOGO EDUCATIVO SOBRE PLANTAS ALIMENTÍCIAS
NÃO CONVENCIONAIS PARA VALORIZAÇÃO DA BIODIVERSIDADE
ALIMENTAR**

Celene Ataíde Cordeiro Ribeiro¹; Laryssa Ribeiro de Miranda^{1*}; Júlio César Cavalcante de Souza¹; Pedro Henrique Sousa e Silva¹; Thalysson Hiago de Figuerêdo Santana¹; Pedro Henrique Calvacanti Luna¹; Davi Lacerda Brasileiro Luckwu¹; Vanessa Martins Lacerda Brasileiro¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: laryssaribeiroufpb1507@gmail.com

Introdução: As plantas alimentícias não convencionais (PANCs) constituem importante componente da biodiversidade alimentar brasileira, com potencial para ampliar a diversidade da alimentação, valorizar saberes tradicionais e fortalecer ações de Educação Alimentar e Nutricional. Entretanto, o desconhecimento acerca da identificação das espécies, das partes comestíveis e das formas de uso culinário ainda limita sua inserção em práticas educativas e alimentares. **Objetivo:** Diante desse contexto, objetivou-se elaborar um catálogo educativo sobre PANCs, reunindo informações botânicas, nutricionais e culinárias, com vistas a subsidiar ações de ensino, pesquisa e extensão em Nutrição, além de contribuir para a divulgação do potencial alimentício e nutricional dessas plantas junto à comunidade. **Métodos:** Trata-se de um estudo original, descritivo, voltado ao desenvolvimento de material educativo, realizado a partir de levantamento bibliográfico e documental sobre espécies vegetais de interesse alimentício. As informações foram sistematizadas em fichas ilustradas contendo nome científico, nomes populares, partes comestíveis, formas de uso em preparações, nutrientes e compostos bioativos descritos na literatura, aspectos botânicos, formas de propagação e referências consultadas. **Resultados:** Com o resultado, foi elaborado um catálogo ilustrado composto por 109 páginas, contemplando espécies como abacaxizinho-do-mato, amor-perfeito, capuchinha, clitória, flor de cosmos, ora-pro-nóbis, taioba, entre outras. O material organiza informações técnicas em linguagem acessível, favorecendo sua utilização em atividades educativas, oficinas culinárias, ações de extensão e estratégias de valorização da sociobiodiversidade. **Conclusão:** Conclui-se que o catálogo desenvolvido constitui ferramenta educativa relevante para difundir conhecimentos sobre PANCs, estimular o uso sustentável da biodiversidade alimentar e contribuir para práticas de Educação Alimentar e Nutricional articuladas à segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: plantas alimentícias não convencionais; educação alimentar e nutricional; biodiversidade; segurança alimentar e nutricional.

**BIODIVERSIDADE ALIMENTAR E SEGURANÇA ALIMENTAR NA PARAÍBA:
PANORAMA CIENTÍFICO SOBRE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO
CONVENCIONAIS**

Celene Ataíde Cordeiro Ribeiro¹; Ana Beatriz Soares Ribeiro Silva^{1*}; Laryssa Ribeiro de Miranda¹; Sophie Louise Henriques Martins¹; Jozielly Maria Correia da Paz¹; Diógenes Alves de Araújo¹; Evaldo Fernandes dos Santos Filho¹; Gyan Clemente Vieira Borba de Paiva Figueiredo Santos¹; João Victor Sousa Herculano¹; Renê Nascimento Batista¹

Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: anabeatrizsoaresrs@gmail.com

Introdução: A biodiversidade alimentar constitui elemento estratégico para a Segurança Alimentar e Nutricional, especialmente em regiões semiáridas como a Paraíba, onde espécies vegetais nativas e adaptadas ao clima local podem contribuir para a diversificação da alimentação, valorização dos saberes tradicionais e construção de sistemas alimentares sustentáveis. Nesse contexto, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) destacam-se por seu potencial nutricional, funcional, tecnológico e sociocultural. **Objetivo:** Objetivou-se analisar, por meio de revisão narrativa da literatura, a produção científica publicada entre 2015 e 2025 sobre PANC no Estado da Paraíba, considerando espécies estudadas, usos alimentares, propriedades nutricionais e lacunas científicas. **Métodos:** Trata-se de uma revisão bibliográfica narrativa, de caráter descritivo e exploratório, realizada em bases de dados nacionais e internacionais, incluindo SciELO, Portal de Periódicos CAPES, ScienceDirect, SpringerLink, Web of Science, Scopus, PubMed, BVS/LILACS, Cochrane Library e Google Scholar. Foram utilizados descritores em português e inglês relacionados às PANC e ao Estado da Paraíba, sendo incluídos artigos completos, publicados em periódicos indexados, que abordassem espécies identificadas, cultivadas ou estudadas no território paraibano. **Resultados:** Foram identificados 1.259 estudos, dos quais cinco atenderam aos critérios de inclusão. As espécies mais abordadas foram *Cereus jamaru*, *Pilosocereus* sp., *Moringa oleifera*, *Spondias tuberosa* e *Portulaca oleracea*, associadas a teores relevantes de fibras, proteínas, minerais e compostos fenólicos, além de importância cultural e potencial tecnológico. **Conclusão:** Conclui-se que a produção científica sobre PANC na Paraíba ainda é incipiente e fragmentada, evidenciando a necessidade de pesquisas interdisciplinares que integrem nutrição, etnobotânica e tecnologia de alimentos, contribuindo para o uso sustentável da biodiversidade regional.

Palavras-chave: plantas alimentícias não convencionais; revisão de literatura; biodiversidade alimentar; segurança alimentar e nutricional; Paraíba.

**NUTRIR PANC: HORTA EDUCATIVA UNIVERSITÁRIA COMO ESTRATÉGIA
PARA A DESMISTIFICAÇÃO DO CONSUMO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO
CONVENCIONAIS**

71

Luan Jobson do Nascimento^{1*}; Maria Eduarda Alves Santos¹; Maria Isabel Bezerra Batista¹; Rykelvin Lorrán França dos Santos¹; Walquíria Moraes de Araújo Candeia¹; Celene Ataíde Cordeiro Ribeiro¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: luan.jobson@academico.ufpb.br

Introdução: O ambiente universitário pode atuar como território pedagógico para integrar ensino, extensão, divulgação científica e práticas sustentáveis de alimentação. Nesse contexto, hortas educativas constituem recursos metodológicos capazes de aproximar a comunidade acadêmica da biodiversidade alimentar, favorecendo experiências concretas de observação, identificação, manejo e uso culinário de espécies vegetais invisibilizadas ou esquecidas. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), apesar de seu potencial nutricional e sociocultural, permanecem pouco consumidas por serem frequentemente associadas a “matos”, bem como pelo desconhecimento sobre suas partes comestíveis, formas seguras de preparo e possibilidades de inserção na alimentação cotidiana. **Objetivo:** Diante desse cenário, objetivou-se implantar uma horta educativa de PANC no Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Paraíba, com vistas a desmistificar o consumo dessas espécies e promover ações de Educação Alimentar e Nutricional junto à comunidade universitária. **Métodos:** Trata-se de estudo original, descritivo, de natureza extensionista, vinculado ao projeto Nutrir PANC. A proposta foi desenvolvida por meio da seleção de espécies alimentícias não convencionais, organização do espaço de cultivo, identificação botânica e popular das plantas, sinalização das partes comestíveis e sistematização de informações sobre benefícios nutricionais, usos culinários e formas seguras de consumo. **Resultados:** Como resultado, estruturou-se um ambiente educativo permanente destinado à realização de futuras atividades que poderão atender diferentes cursos de graduação, centros e campi da UFPB, incluindo visitas guiadas, rodas de conversa, oficinas, ações de conscientização, demonstrações culinárias e degustação de preparações com PANC. A horta também se apresenta como espaço de apoio para práticas acadêmicas, projetos de extensão e estratégias de divulgação científica voltadas à valorização da biodiversidade alimentar. **Conclusão:** Conclui-se que o projeto Nutrir PANC configura estratégia inovadora de Educação Alimentar e Nutricional no contexto universitário, ao transformar a horta em laboratório vivo de aprendizagem, sustentabilidade e ressignificação de espécies alimentícias subutilizadas.

Palavras-chave: plantas alimentícias não convencionais; horta educativa; educação alimentar e nutricional; alimentação sustentável.

**NUTRIÇÃO LÚDICA EM CLIQUES: A DIVULGAÇÃO DIGITAL DO CUIDADO
NUTRICIONAL EM CRIANÇAS COM CÂNCER NA BRINQUEDOTECA
HOSPITALAR**

72

Aline Maria Dantas Neta^{1*}; Barbara Vasconcelos da Silva Correia¹; Ingrid Pordeus Formiga Oliveira¹; Emilyly Alves da Silva Barbosa¹; Ana Gabriela Gomes Arruda¹; Matheus Chacon Ferraro Leal de Medeiros¹; Thais Apolinario Pessoa¹; Marcus Vinicius Gonçalves Freire¹; Beatriz Gonçalves de Albuquerque Fernandes¹; Luiz Gustavo Varela de Aquino Albuquerque¹; Vanessa Messias Muniz¹; Ana Paula Moraes Ventura¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: alinedantasneta@hotmail.com

Introdução: Crianças em tratamento oncológico estão sujeitas a problemas nutricionais de curto e longo prazo, decorrentes tanto da própria doença quanto dos efeitos colaterais das terapias utilizadas. Nesse contexto, o lúdico emerge como estratégia capaz de reduzir os impactos da hospitalização e favorecer o enfrentamento da doença, devendo ser integrado como parte essencial do cuidado à criança com câncer. Paralelamente, as publicações em mídias e redes sociais se configuram como recursos de Educação em Saúde capazes de aproximar o conhecimento científico da sociedade, promovendo reflexão e acesso a informações confiáveis. Sob essa ótica, a brinquedoteca hospitalar, de presença obrigatória em unidades pediátricas conforme a Lei Federal n.º 11.104/2005, têm demonstrado a importância e os benefícios do brinquedo terapêutico no cuidado a essas crianças hospitalizadas. **Objetivo:** Relatar as métricas e ações de divulgação digital das práticas de nutrição lúdica desenvolvidas na brinquedoteca hospitalar com crianças em tratamento oncológico, por meio do Instagram do projeto, analisando o alcance e a ajuda das publicações na vida das crianças em tratamento oncológico e de seus familiares. **Métodos:** Trata-se de um relato de experiência de caráter descritivo, desenvolvido pela equipe de nutrição do projeto Dó Ré "Me faz comer", vinculado ao Curso de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba, em parceria com o Hospital Napoleão Laureano, João Pessoa-PB. As ações lúdico-nutricionais realizadas na brinquedoteca hospitalar incluem a contação de histórias com alimentos protagonistas, oficinas culinárias, jogos interativos e oficinas culinárias que foram registradas em fotos e vídeos sendo divulgadas no perfil oficial do Instagram do projeto. O conteúdo digital produzido abrangeu reels, posts informativos e stories. As métricas de engajamento (números de visualizações e contas alcançadas) foram coletadas no período de 15 de maio a 12 junho de 2026 e, assim, analisadas. **Resultados:** De acordo com as métricas da conta do Instagram do projeto de extensão Dó Ré "Me faz Comer", foram alcançadas oito mil visualizações, sendo 47,1% de não seguidores, alcançando cerca de mil e quatrocentas contas. Dessa forma, evidencia-se o impacto dos posts para a divulgação de uma nutrição

SIMPÓSIO CIENTÍFICO E COMEMORATIVO DOS 50 ANOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFPB

lúdica que busca trazer informações sobre alimentação saudável em um contexto de brincadeiras com os pacientes em tratamento oncológico e, assim, ajudando os familiares a compreenderem a vivência dos paciente, além de poderem incluir as atividades do projeto de extensão no dia a dia. **Conclusão:** A divulgação das atividades pela conta oficial do Instagram do projeto demonstrou um relevante alcance, evidenciando a importância da disseminação das atividades lúdicas-nutricionais nas redes sociais. Tais postagens contribuem para um alcance social, a fim de demonstrar a importância da educação alimentar e nutricional no ambiente hospitalar e sensibilizar as famílias e profissionais da saúde sobre um tratamento empático e humanizado. Em suma, a plataforma do Instagram é uma grande aliada em ampliar os efeitos das intervenções feitas na brinquedoteca do Hospital Napoleão Laureano.

Palavras-chave: nutrição lúdica; oncologia pediátrica; redes sociais em saúde.

**ESTRATÉGIAS LÚDICAS E IDENTIDADE VISUAL NO ATENDIMENTO
NUTRICIONAL ONCOLÓGICO PEDIÁTRICO: DA CONSTRUÇÃO DO VÍNCULO
À PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

Marcus Vinícius Gonçalves Freire^{1*}; Thais Apolinario Pessoa; Aline Maria Dantas Neta; Ana Gabriela Gomes Arruda; Barbara Vasconcelos da Silva Correia; Beatriz Gonçalves de Albuquerque Fernandes; Emilly Alves da Silva Barbosa; Ingrid Pordeus Formiga Oliveira; Luiz Gustavo Varela de Aquino Albuquerque; Matheus Chacon Ferraro Leal de Medeiros; Ana Paula Moraes Ventura; Vanessa Messias Muniz¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: mvgf@academico.ufpb.edu

Introdução: O tratamento oncológico infantojuvenil é frequentemente associado a procedimentos invasivos e à quebra da rotina familiar, gerando estresse nas crianças. Nesse contexto, o profissional de saúde pode ser visto com desconfiança, fenômeno muitas vezes associado à vestimenta clínica tradicional. A educação nutricional nesse cenário exige estratégias que superem essas barreiras para incentivar hábitos alimentares saudáveis, essenciais ao suporte terapêutico. **Objetivo:** Relatar a relevância da padronização visual da equipe e do uso de ferramentas lúdicas na construção de vínculos de confiança e na promoção da alimentação saudável para crianças em tratamento oncológico por meio do projeto de extensão "Dó, Ré, Mi, Faz Comer" da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). **Métodos:** A abordagem inicia-se na recepção hospitalar com a equipe uniformemente fardada e utilizando maquiagens divertidas, visando descaracterizar o estigma hospitalar. Realiza-se, então, a entrega de bolas infláveis como elemento de conquista e ancoragem positiva. Em seguida, as crianças são conduzidas à brinquedoteca, onde participam de sessões de contação de histórias direcionadas à temática da nutrição, utilizando o lúdico para introduzi-las à alimentação saudável de forma leve e interativa. **Resultados:** Observa-se que a padronização da vestimenta e as pinturas faciais geram identificação imediata, transformando o medo em curiosidade e segurança. A transição do acolhimento para o brincar reduz a ansiedade clínica, tornando a criança mais receptiva às orientações nutricionais. A contação de histórias mostra-se eficaz para ressignificar os alimentos e estimular o interesse por refeições nutritivas de maneira espontânea. **Conclusão:** A humanização do cuidado por meio da identidade visual e da ludicidade é capaz de ressignificar a experiência hospitalar. Ao conquistar a confiança da criança por meio do afeto e do brincar, as ações do "Dó, Ré, Mi, Faz Comer" criam canais efetivos de comunicação, demonstrando que a educação nutricional na oncologia pediátrica se fortalece quando mediada pela magia do acolhimento.

Palavras-chave: oncologia pediátrica; humanização da assistência; comportamento alimentar; ludicidade; projetos de extensão.

O ALIMENTO COMO PROTAGONISTA NO TRATAMENTO ONCOLÓGICO INFANTIL: UMA ABORDAGEM NUTRICIONAL E INTEGRATIVA

Matheus Chacon Ferraro Leal de Medeiros^{1*}; Beatriz Gonçalves de Albuquerque Fernandes¹; Luiz Gustavo Varela de Aquino Albuquerque¹; Marcus Vinícius Gonçalves Freire¹; Thais Apolinário Pessoa¹; Ingrid Pordeus Formiga Oliveira¹; Emilly Alves da Silva Barbosa¹; Ana Gabriela Gomes Arruda¹; Barbara Vasconcelos da Silva Correia¹; Aline Maria Dantas Neta¹; Vanessa Messias Muniz¹; Ana Paula Moraes Ventura¹

¹Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa - PB, Brasil.

*E-mail para correspondência: matheus.leal@academico.ufpb.br; bgaf@academico.ufpb.br

Introdução: No tratamento oncológico pediátrico, o alimento desempenha papel essencial na qualidade de vida, no estado nutricional e na saúde do paciente. Alterações no apetite e na aceitação alimentar podem comprometer a ingestão adequada de nutrientes. Nesse contexto, o alimento assume papel central no cuidado e bem-estar, especialmente quando associado a estratégias educativas e lúdicas. A utilização de receitas e preparações culinárias contribui para a promoção de hábitos alimentares mais saudáveis, estimulando a participação ativa das crianças e a construção de conhecimentos sobre alimentação de forma interativa. **Objetivo:** Promover o interesse de crianças por uma alimentação saudável, estimulando a aceitabilidade e a escolha de opções nutricionalmente adequadas, por meio da elaboração de receitas com ingredientes acessíveis e da realização de oficinas culinárias com participação ativa durante o preparo das receitas. **Métodos:** O projeto de extensão Dó Ré “me faz comer” desenvolve ações lúdicas e nutricionais na brinquedoteca da ala pediátrica do Hospital Napoleão Laureano. São elaboradas preparações culinárias saudáveis a partir de alimentos habitualmente consumidos pelas crianças, com uso de ingredientes acessíveis e consideração da sazonalidade, visando favorecer aceitabilidade e aplicabilidade no ambiente familiar. As atividades incluem brincadeiras, contação de histórias, jogos interativos e oficinas culinárias, com participação ativa das crianças no preparo, acompanhadas por familiares. Entre as preparações desenvolvidas destacam-se brigadeiro de banana com cacau, panqueca de banana com aveia e espetinho de frutas. **Resultados:** Observou-se que a aceitação das preparações no contexto das oficinas foi satisfatória, tanto pelas crianças quanto por seus familiares. A maneira como os alimentos são preparados e ofertados favorece a experimentação alimentar. A abordagem lúdica contribuiu para maior adesão e engajamento, além da solicitação das receitas para reprodução domiciliar. **Conclusão:** A abordagem lúdica associada às preparações culinárias mostrou-se eficaz na promoção da educação alimentar em oncologia pediátrica e no estímulo à adoção de hábitos alimentares mais saudáveis.

Palavras-chave: criança; tratamento oncológico; preparações culinárias; alimentos saudáveis; abordagem lúdica.

PAPEL DA OFICINA CULINÁRIA NA ACEITAÇÃO DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA CRIANÇAS EM TRATAMENTO ONCOLÓGICO

Luiz Gustavo Varela de Aquino Albuquerque^{1*}; Emilly Alves da Silva Barbosa¹; Ana Gabriela Gomes Arruda¹; Matheus Chacon Ferraro Leal de Medeiros¹; Thais Apolinario Pessoa¹; Marcus Vinicius Gonçalves Freire¹; Beatriz Gonçalves de Albuquerque Fernandes¹; Ingrid Pordeus Formiga Oliveira¹; Barbara Vasconcelos da Silva Correia¹; Aline Maria Dantas Neta¹; Vanessa Messias Muniz¹; Ana Paula Moraes Ventura¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa PB Brasil.

*E-mail para correspondência: luiz.varela@academico.ufpb.br

Introdução: A seletividade alimentar infantil é uma realidade, sobretudo para pacientes oncológicos em que a recepção dos alimentos é prejudicada mediante o tratamento. Quando aplicadas corretamente, as oficinas culinárias contribuem para um melhor entendimento e vínculo com o alimento, mediante a sua preparação e tornando-o mais atrativo. **Objetivo:** Visa a formação do hábito alimentar saudável com participação ativa no preparo do alimento, aumentando a adesão e aprovação, bem como ensinar conhecimentos sobre os diferentes tipos de alimento. **Métodos:** Trata-se de um relato de experiência desenvolvido com crianças em tratamento oncológico no Hospital Napoleão Laureano, através do projeto Dó Ré “Me faz comer”. As oficinas culinárias ocorrem semanalmente na brinquedoteca do hospital, depois da atividade lúdica realizada que protagoniza o alimento que será utilizado, os pacientes são conduzidos a um balcão culinário juntamente com os extensionistas. A oficina é dividida em dois momentos: explicação teórica e prática, sendo a explicação voltada para apresentação dos alimentos, sua correta higienização, instrumentos necessários ao preparo e como esse se dá. Assim, estimulando o imaginário e despertando a curiosidade do sabor do alimento por eles preparados, bem como os benefícios de cada ingrediente usado na receita para o tratamento. **Resultados:** Observou-se uma maior aceitação do alimento quando as crianças eram mais envolvidas no preparo, bem como uma maior realização em suas casas. Processo esse que era feito por meio da solicitação do modo de preparo, e das receitas distribuídas após cada oficina. Ao final os pacientes ficavam muito felizes na distribuição da preparação feita por eles para seus responsáveis. **Conclusão:** A prática e utilização de oficinas culinárias estimula a alimentação saudável por parte dos pacientes em tratamento, sendo responsável em grande medida por uma maior aceitação.

Palavras-chave: nutrição; oficinas; alimentação.

DO BRINCAR AO NUTRIR: CONSTRUÇÃO DE VÍNCULO NO CUIDADO DE CRIANÇAS COM CÂNCER

Ingrid Pordeus Formiga Oliveira^{1*}; Emily Alves da Silva Barbosa¹; Ana Gabriela Gomes Arruda¹; Matheus Chacon Ferraro Leal de Medeiros¹; Thais Apolinario Pessoa¹; Marcus Vinicius Gonçalves Freire¹; Beatriz Gonçalves de Albuquerque Fernandes¹; Luiz Gustavo Varela de Aquino Albuquerque¹; Barbara Vasconcelos da Silva Correia¹; Aline Maria Dantas Neta¹; Vanessa Messias Muniz¹; Ana Paula Moraes Ventura¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: ingrid.pordeus@academico.ufpb.com.br

Introdução: O tratamento oncológico pediátrico está frequentemente associado a alterações nutricionais e emocionais, como inapetência, seletividade alimentar e ansiedade diante do ambiente hospitalar. Nesse contexto, estratégias que promovam a humanização do cuidado e o fortalecimento do vínculo entre equipe e paciente tornam-se fundamentais. As atividades lúdicas destacam-se como ferramentas capazes de favorecer a expressão emocional, a interação social e a aproximação com práticas de saúde, incluindo a alimentação. **Objetivo:** Relatar a experiência de um projeto de extensão que utiliza atividades lúdicas associadas à prática culinária como estratégia de fortalecimento do vínculo e promoção do cuidado nutricional em crianças em tratamento oncológico. **Métodos:** Trata-se de um relato de experiência desenvolvido com crianças em tratamento oncológico no Hospital Napoleão Laureano, por meio do projeto Dó Ré “Me faz comer”. As atividades ocorrem semanalmente na brinquedoteca, iniciando com dinâmicas lúdicas voltadas ao acolhimento e criação de vínculos, seguidas de oficinas culinárias com preparo de receitas simples, estimulando a participação ativa e o contato com os alimentos. **Resultados:** Observou-se maior engajamento das crianças nas atividades, melhora na interação com a equipe e menor resistência ao ambiente hospitalar. A participação nas oficinas culinárias despertou interesse pelos alimentos, contribuindo para maior aceitação alimentar e experiências positivas relacionadas à alimentação. **Conclusão:** As atividades lúdicas associadas à prática culinária mostram-se eficazes na humanização do cuidado nutricional em oncologia pediátrica, favorecendo o vínculo, a experiência hospitalar e o estímulo à alimentação, configurando-se como importante estratégia no cuidado integral à criança com câncer.

Palavras-chave: atividades lúdicas; oncologia pediátrica; nutrição infantil.

DESMISTIFICANDO A AMAMENTAÇÃO: AÇÕES EDUCATIVAS DO PROJETO ALEITAR NO COMBATE ÀS CRENÇAS POPULARES

Ana Livia Vieira Fernandes¹; Luana Maria Vieira¹; Cinthia Karla Rodrigues do Monte Guedes¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa-PB.

*E-mail para correspondência: alvf2@academico.ufpb.br

Introdução: O aleitamento materno é reconhecido como a forma mais adequada de alimentação para o lactente, oferecendo benefícios nutricionais, imunológicos e afetivos para a criança e para a mãe. Apesar das evidências científicas que comprovam sua importância, diversos mitos e crenças populares ainda influenciam negativamente a prática da amamentação, contribuindo para o desmame precoce e para inseguranças entre gestantes e puérperas. Nesse contexto, ações educativas tornam-se fundamentais para promover informações confiáveis e fortalecer a confiança das mulheres no processo de amamentação.

Objetivo: Relatar as ações educativas desenvolvidas pelo Projeto Aleitar voltadas para o esclarecimento de mitos e crenças relacionadas ao aleitamento materno e sua contribuição para a promoção da saúde materno-infantil. **Métodos:** Trata-se de um relato de experiência referente às atividades realizadas pelo Projeto Aleitar, vinculado à Universidade Federal da Paraíba. As ações ocorreram entre os dias 23 de março a 27 de maio de 2026, na Clínica Obstétrica do Hospital Universitário Lauro Wanderley, e na Unidade de Saúde da Família São Rafael em João Pessoa-PB. Foram realizadas orientações individuais e atividades educativas abordando os principais mitos relacionados à amamentação, como a existência de leite fraco, a necessidade de complementar a alimentação do bebê antes dos seis meses e crenças sobre a produção insuficiente de leite materno. **Resultados:** As ações educativas possibilitaram o esclarecimento de dúvidas frequentes entre gestantes, puérperas e familiares, promovendo maior compreensão sobre os benefícios e a fisiologia da amamentação. A interação das participantes durante as atividades, evidenciada pelo esclarecimento de dúvidas e pela discussão de experiências relacionadas à amamentação, sugere um fortalecimento da confiança e da segurança para a prática do aleitamento materno. Além disso, o combate à desinformação contribuiu para fortalecer a confiança das mães e incentivar a manutenção do aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida. **Conclusão:** As atividades desenvolvidas pelo Projeto Aleitar demonstraram a importância da educação em saúde no enfrentamento de mitos e crenças populares relacionados à amamentação. A disseminação de informações baseadas em evidências científicas favorece a tomada de decisões conscientes e contribui para a promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno, fortalecendo a saúde materno-infantil e a qualidade de vida das famílias.

Palavras-chave: aleitamento materno; educação em saúde; mitos sobre amamentação; promoção da saúde; extensão universitária.

**ALEITAMENTO MATERNO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR E
NUTRICIONAL: CONTRIBUIÇÕES DO PROJETO ALEITAR PARA A
PROMOÇÃO DA SAÚDE MATERNO-INFANTIL**

Luana Maria Vieira^{1*}; Cinthia Karla Rodrigues do Monte Guedes¹

¹Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: luana.vieira@academico.ufpb.br

Introdução: O aleitamento materno é uma prática fundamental para a promoção da saúde e da nutrição infantil, fornecendo nutrientes essenciais, fatores imunológicos e benefícios que permanecem ao longo da vida. Além de contribuir para o crescimento e desenvolvimento adequado da criança, a amamentação fortalece o vínculo materno-infantil e promove benefícios à saúde da mulher. Entretanto, dúvidas, mitos e dificuldades relacionadas ao processo de amamentação ainda representam desafios para sua manutenção. **Objetivo:** Relatar as ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno desenvolvidas pelo Projeto Aleitar e sua contribuição para a educação alimentar e nutricional de gestantes, puérperas e familiares. **Métodos:** Trata-se de um relato de experiência referente às atividades de educação alimentar e nutricional desenvolvidas pelo Projeto Aleitar, vinculado à Universidade Federal da Paraíba (UFPB). As ações foram realizadas no Hospital Universitário Lauro Wanderley (HULW), em João Pessoa-PB, no setor de Obstetrícia, na Unidade Básica de Saúde São Rafael, na sala de recepção da unidade e em ambiente virtual. As atividades foram direcionadas às gestantes e puérperas internadas, por meio de conversas interativas e orientações individuais acerca dos benefícios do aleitamento materno, manejo da amamentação e prevenção das principais dificuldades relacionadas ao processo de amamentar. Na UBS, foram realizadas ações coletivas de educação em saúde por meio de rodas de conversa, dinâmicas de “mitos e verdades” e momentos para esclarecimento de dúvidas. Foram produzidos e divulgados materiais informativos em redes sociais, abordando temas como pega correta durante a amamentação, armazenamento e conservação do leite materno, importância da vacinação na infância, conscientização sobre o aleitamento materno e introdução alimentar saudável. **Resultados:** As ações desenvolvidas possibilitaram a disseminação de informações baseadas em evidências científicas, promovendo maior conscientização acerca da importância do aleitamento materno exclusivo até os seis meses e complementado até dois anos ou mais, trazendo a participação ativa das usuárias e seus acompanhantes. Observou-se grande interesse das participantes, esclarecimento de dúvidas frequentes e fortalecimento da confiança das mães em relação à amamentação. A atuação em diferentes espaços ampliou o alcance das informações e favoreceu a construção de uma rede de apoio à mulher no período gestacional e puerperal. As diferentes abordagens utilizadas buscaram ampliar o acesso à informação e fortalecer a autonomia das mulheres no processo

SIMPÓSIO CIENTÍFICO E COMEMORATIVO DOS 50 ANOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFPB

de amamentação. **Conclusão:** O Projeto Aleitar constitui uma importante estratégia de educação alimentar e nutricional, contribuindo para a valorização do aleitamento materno e para a promoção da saúde materno-infantil. As atividades desenvolvidas fortalecem o acesso à informação qualificada e incentivam práticas alimentares adequadas desde os primeiros momentos da vida.

Palavras-chave: aleitamento materno; educação alimentar e nutricional; saúde materno-infantil; promoção da saúde; extensão universitária.

**AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE ESTUDANTES DE GRADUAÇÃO DE
UMA FACULDADE PARTICULAR DE JOÃO PESSOA SOBRE ROTULAGEM
NUTRICIONAL E FRONTAL DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS**

Emmanuelly Costa Lins¹; Jessica Bezerra dos Santos Rodrigues^{1*}

¹Centro Universitário Maurício de Nassau, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: jbsnutri@gmail.com

Introdução: O perfil de saúde da população brasileira passou por uma intensa transição nutricional, caracterizada pelo declínio da desnutrição e pelo aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade, fatores diretamente associados ao crescimento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs). Esse cenário decorre de mudanças drásticas no padrão alimentar da população, marcada pela substituição de alimentos in natura pelo consumo excessivo de produtos ultraprocessados, ricos em sódio, açúcares adicionados e gorduras saturadas. Embora a nova rotulagem nutricional frontal tenha sido instituída como ferramenta de conscientização pública, sua obrigatoriedade e as atualizações na legislação não garantem a compreensão ou a escolha de compra pela população, visto que barreiras sociodemográficas, comportamentais e o nível de conhecimento nutricional limitam o potencial dessa estratégia. **Objetivo:** Tem como objetivo avaliar o nível de conhecimento e o reconhecimento visual de aditivos e ingredientes presentes em alimentos ultraprocessados por universitários, identificando a familiaridade com esses compostos nos rótulos. **Métodos:** Estudo observacional, transversal, de abordagem quantitativa, realizado via Google Forms com questionário estruturado pelos cinco blocos: dados sociodemográficos, conhecimento sobre ultraprocessados, rotulagem nutricional, aditivos e saúde. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da UNINASSAU João Pessoa (CAAE 93307725.0.0000.0209). **Resultados:** Ao analisar quais ingredientes de ultraprocessados os estudantes conhecem, identificou-se que os compostos à base de açúcares são os mais familiares. A opção referente à frutose e xaropes destacou-se expressivamente, liderando tanto o reconhecimento visual nos rótulos quanto o conhecimento declarado sobre sua função. Em contrapartida, aditivos químicos de nomenclatura mais complexa, a exemplo do corante artificial tartrazina, figuraram como os menos conhecidos. **Conclusão:** Os estudantes de graduação conseguem identificar bem os açúcares nos rótulos de ultraprocessados, o que ajuda na aplicação da nova rotulagem frontal. No entanto, ainda há dificuldades com outros aditivos específicos.

Palavras-chave: rotulagem nutricional; rotulagem frontal; alimentos ultraprocessados; estudantes universitários; conhecimento nutricional.

REPERCUSSÕES DO CONSUMO DE DIETA HIPERLIPÍDICA DURANTE A PRÉ-CONCEPÇÃO E GESTAÇÃO SOBRE PARÂMETROS DE MEMÓRIA DA PROLE DE RATOS WISTAR

Isabelle Karoline Carvalho Costa¹; Amanda de Sena Gomes^{1*}; Naís Lira Soares¹; Cristiano Jonas Amaro de Oliveira¹; Thaís Bayma Barbosa Rolim¹; Fernanda Beatriz Lima do Nascimento¹; Alana Natália Vasconcelos de Araújo¹; Maria Letícia da Veiga Dutra¹; Jailane de Souza Aquino¹

¹Laboratório de Nutrição Experimental (LANEX), Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

*E-mail para correspondência: amanda.sena@academico.ufpb.br

Introdução: A nutrição materna desempenha papel determinante no desenvolvimento fetal e influencia de forma duradoura a saúde da prole. Nesse contexto, dietas hiperlipídicas (DH) durante pré-concepção e a gestação podem afetar o desenvolvimento cognitivo, como memória de longo prazo da prole com padrão sexo-dependente. **Objetivo:** Investigar se a DH materna durante os períodos de pré-concepção e gestação afeta de maneira distinta a prole de machos e fêmeas. **Métodos:** O estudo foi aprovado pela Comissão de Ética da UFPB (nº 5496250422). Quatro ratas Wistar primíparas de ± 67 dias de vida foram alimentadas com DH, durante 55 dias equivalentes à pré-concepção e 23 dias de gestação. O teste de memória de curto e longo prazo foram realizados com os filhotes entre 85 a 87 dias de vida, através do teste de reconhecimento de objetos. Durante esse teste, foram observadas variações nos parâmetros locomotores e exploratórios. Os dados foram testados à normalidade pelo teste de Shapiro-Wilk, as amostras não passaram pelo teste de normalidade e então foram submetidas ao teste de Mann-Whitney, com nível de significância de 5% ($p \leq 0,05$). **Resultados:** O teste de memória de curto prazo não apresentaram diferença significativa entre os grupos ($p > 0,05$). No teste de memória de longo prazo foram observadas diferenças significativas nos parâmetros locomotores, com as filhotes fêmeas demonstrando aumento da distância total percorrida e da velocidade média ($p \leq 0,001$). No comportamento exploratório, o número de investigações direcionadas aos objetos quadrado liso e quadrado áspero também foi maior na prole de fêmeas ($p \leq 0,01$). **Conclusão:** A DH materna durante a pré-concepção e gestação não alterou significativamente a memória de curto prazo, mas influenciou parâmetros comportamentais associados à locomoção e exploração no teste de memória de longo prazo.

Palavras-chave: comportamento exploratório; dieta hiperlipídica; dimorfismo sexual; pré-concepção; gestação; memória de longo prazo.

SIMPÓSIO CIENTÍFICO
E COMEMORATIVO DOS **50** ANOS DO CURSO DE
NUTRIÇÃO DA UFPB

REALIZAÇÃO

83



UNIVERSIDADE
FEDERAL DA
PARAÍBA



Curso de Nutrição
CCS- UFPB



FapesQ-PB

Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado da Paraíba