

solteiros (33,8%). Quanto maior o grau de instrução, maior o consumo em ambos os sexos (45,9%). Maior consumo na região centro-oeste do Brasil (43,9%) e menor no nordeste (28,2%). Conclusão: Se observa uma maior preocupação com a alimentação com o passar dos anos, sendo mais evidente nas mulheres e que o maior grau de instrução propicia a uma alimentação mais saudável, rica em hortaliças e frutas.

eP2386

Estratégias de pais relacionadas à alimentação de crianças com excesso de peso: uma abordagem qualitativa

Débora de Vargas Silva; Monica Cristina Broilo; Camila Seffrin Martinevski; Caroline Buss; Fabiana Viegas Raimundo
UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

Introdução: A obesidade atingiu dimensões globais e a prevalência de excesso de peso em crianças tem acompanhado esta progressão. A família tem um papel decisivo no comportamento infantil e contribui diretamente na formação do comportamento alimentar da criança. **Objetivo:** Investigar estratégias e ações de pais e mães de crianças e adolescentes com excesso de peso que tenham o intuito de promover saúde através da alimentação e identificar se as estratégias e ações utilizadas pelos pais estão adequadas no contexto de promoção de saúde e tratamento da obesidade infantil. **Métodos:** Estudo descritivo exploratório, com abordagem qualitativa realizado com pais de onze crianças e adolescentes de 2 a 13 anos de idade, com excesso de peso. Os dados sociodemográficos foram coletados por meio de questionário estruturado e as informações sobre as estratégias utilizadas foram coletadas através de entrevista semiestruturada com questões abertas. A análise qualitativa foi feita com base na análise de conteúdo temático e os procedimentos éticos foram rigorosamente seguidos, sendo este estudo aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Hospital da Criança Santo Antônio. **Resultados:** As estratégias utilizadas pelos pais foram separadas em três grupos. O primeiro grupo abordou estratégias controladoras onde foram incluídos e descritos seis subtemas, são eles: determinação de limites e/ou restrições alimentares; estabelecimento de regras no cotidiano; controle de outras influências; esconder alimentos; substituição de alimentos; e chantagem e xingamentos dos pais com as crianças. O segundo grupo reuniu estratégias participativas onde foram relatados os estímulos para a participação da criança e foram observados dois subtemas, sendo eles: tentativa de incentivo a hábitos e conversas com a criança. O terceiro grupo incluiu as estratégias para estimular a percepção de fome e saciedade das crianças. **Conclusão:** Foram identificadas diferentes estratégias utilizadas pelos pais e mães com relação à alimentação das crianças com excesso de peso. As estratégias controladoras que envolvem o estabelecimento de limites são favoráveis para a formação de hábitos alimentares, no entanto podem ser inadequadas quando envolvem chantagens e inverdades. As estratégias participativas e as que respeitam os sinais internos das crianças são as mais adequadas para promoção de saúde, pois podem promover mudanças em longo prazo.

eP2388

Avaliação do consumo e desperdício de frutas em uma unidade de ambiente protegido em um hospital de Porto Alegre/RS

Liziane da Rosa Camargo; Virgílio José Strasburg
UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: O desperdício de alimentos vem ganhando relevância na última década, assim como, a sustentabilidade. Diversos estudos apontam que entre 1/3 à 1/2 dos alimentos produzidos não são consumidos. O desperdício de alimentos traz resultados negativos em toda cadeia alimentar com impacto ambiental, econômico e social. Dessa forma, é prioritária a prevenção e a redução do desperdício de alimentos para a gestão eficiente dos recursos com reorganização dos processos no serviço de nutrição. **Objetivo:** Avaliar o consumo e o desperdício de frutas nas refeições da manhã servidas aos pacientes da internação em uma unidade de ambiente protegido em um hospital público federal de Porto Alegre/RS. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal observacional com avaliação de 10 dias alternados entre novembro e dezembro de 2017 realizado durante o período de estágio curricular. Foram observadas o café da manhã e colação por meio de planilha de monitoramento foram registradas as prescrições, entregas e recolhimento das frutas junto aos pacientes identificando dessa forma, a quantidade consumida. **Resultados:** As frutas oferecidas aos pacientes foram abacaxi, banana, laranja e melão. No café da manhã, foram entregues 53 ($\pm 5,3$) frutas, ocorrendo o desperdício médio de 19,5 unidades ($\pm 1,9$) pelo não consumo, o que foi equivalente a 36,8%. Na colação, foram distribuídas 75 unidades ($\pm 7,5$), sendo que ocorreu um desperdício de 23,3%, correspondendo a 17,5 unidades ($\pm 1,8$) de frutas. Também se observou uma menor aceitação de frutas ácidas laranja (41,3%) e abacaxi (40%) em relação às não ácidas, banana (33,8%) e melão (20%). A soma total das frutas oferecidas e não consumidas nas refeições da manhã durante a pesquisa alcançou o desperdício de 28,9%. Destaca-se o fato dos pacientes estarem dormindo ou em procedimentos, ou pelo intervalo curto de recebimento da fruta. Outro fator que pode interferir é a oferta da mesma fruta em ambas as refeições (dieta cozidos e fervedos). Inapetência, náusea, alteração do paladar e mucosite e preferências individuais também influencia em um menor consumo de frutas e menor aceitação de frutas ácidas. **Conclusão:** Os resultados apontaram para uma situação de desperdício de frutas oferecidas. Considerando a particularidade do tipo de pacientes atendidos, faz-se necessário uma reflexão sobre os possíveis ajustes a serem feitos para reduzir o desperdício e otimizar o consumo de frutas para esse público.

eP2399

Eliminação de embalagens plásticas em fruta servida para pacientes em um hospital público universitário

Natasha da Rosa Bandeira; Simone R. A. Staffa; Virgílio J. Strasburg
UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: O consumo de vegetais (frutas e hortaliças) é uma das recomendações para uma boa qualidade de alimentação e de saúde (BRASIL, 2014). No entanto, devem ser observados os cuidados sob o aspecto higiênico-sanitário do fornecimento desses alimentos (BRASIL, 2004). Em um serviço de nutrição e dietética (SND) de um hospital público universitário é protocolo embalar todas as frutas e etiquetá-las para as refeições colação, lanche da tarde e ceias, tanto para pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS) quanto para pacientes de convênios e particulares. Para essa atividade utilizam-se sacos plásticos e fitas adesivas. A finalidade do ato é deixar as frutas protegidas contra agentes externos, dificultando a contaminação do alimento. No entanto, algumas frutas possuem proteção natural contra contaminação, tais como a banana e a laranja. **Objetivo:** Avaliar o impacto com a

redução de sacos plásticos para embalar a fruta banana nas refeições oferecidas aos pacientes do SUS em um hospital público universitário na cidade de Porto Alegre / RS. Métodos: Estudo observacional e de caráter aplicado (intervenção) realizado no período de 20 de março a 06 de maio de 2019, durante estágio curricular de graduação em Nutrição. A atividade foi realizada na copa centralizada (CC) do SND do hospital. Quantificou-se o número de sacos plásticos para embalar a fruta banana nas refeições complementares entregues aos pacientes. Resultados: O SND do hospital disponibiliza para as refeições complementares (colação, lanche da tarde e ceias) as seguintes opções de frutas: laranja, maçã e banana (com casca) e mamão, melão e abacaxi (descascados e servidos em potes plásticos). Verificou-se que semanalmente são servidas, aproximadamente, 320 unidades de banana. Desse modo foi apresentada para a nutricionista e a técnica de nutrição uma proposta de intervenção para eliminar o uso de saco plástico em bananas junto a CC. Com a adoção dessa iniciativa percebeu-se um ganho de tempo para outras atividades na CC. Além disso, estima-se uma redução de, aproximadamente, 17 mil unidades de embalagens plásticas por ano. Conclusão: A partir dessa observação e posterior intervenção é possível afirmar que pequenas ações podem ter impactos importantes em um serviço de nutrição na qual destacamos a economia de recursos financeiros, redução do impacto ambiental e ganho de tempo das funcionárias para realizarem um trabalho com melhor qualidade ou ainda outras atividades.

eP2403

Caracterização e avaliação da composição físico-química de diferentes tipos de brotos

Letícia Moura da Silva; Liziane da Rosa Camargo; Viviani Ruffo de Oliveira
UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: Devido à crescente busca por uma vida e hábitos saudáveis, a procura por alimentos naturais vem crescendo. Alguns compostos naturais presentes nos alimentos, muitas vezes diminuem a absorção de nutrientes, uma forma de reduzi-los é através da cocção. A germinação é um processo muito antigo utilizado pelos orientais, pois melhora o valor nutricional das sementes, que quando germinadas tornam-se brotos, reduzindo o teor lipídico e de carboidratos aumentando o teor de proteínas, vitaminas e alguns minerais. O broto mais antigo e difundido mundialmente é o de feijão moyashi, mas com o crescimento desse mercado, é possível encontrar uma ampla variedade de tipo de brotos. Objetivo: Caracterizar e avaliar a composição físico-química de diferentes espécies de brotos. Métodos: Trata-se de um estudo experimental, os brotos foram adquiridos em um mercado na cidade de Porto Alegre/RS. Foram avaliados quatro tipos de brotos: o de feijão moyashi (BFM), o de trevo (BT), de amaranto associado com alfafa (BAA) e de brócolis associado com alfafa (BAA). As amostras foram pesadas em balança de precisão e o comprimento avaliado através de uma régua; todas as análises foram realizadas em base seca, as proteínas foram determinadas através do método de micro Kjeldahl, as cinzas em mufla, os lipídios foram quantificados pelo método de Soxhlet e as fibras brutas através do resíduo da determinação de lipídios. Os resultados foram avaliados estatisticamente por análise de variância (ANOVA), as médias comparadas pelo teste Tukey ($p \leq 0,05$). Resultados: O BT apresentou maior teor proteico e o BFM o menor, os lipídios foram maiores no BFM e menores no BBA e o BT mostrou maiores valores de cinzas. O BT apresentou melhor composição química e o BFM foi classificado com menor qualidade nutricional. Conclusão: Broto é um alimento cada vez mais consumido pela população e possui boa aceitação, além de apresentar ótimas características nutricionais e um custo considerado adequado, para os benefícios que proporciona, é necessário que se conheça suas características para que o seu consumo seja mais estimulado.

eP2416

Prevalência de sarcopenia na admissão de pacientes hospitalizados: concordância entre critérios diagnósticos

Fernanda W. Rodrigues; Camila F. Burgel; Paula P. Teixeira; Julia Brito; Julia Lima; Carolina Oliveira; Victória Chites; Giovana M. Leites; Bruna E. Araújo; Flávia M. Silva
UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

Introdução: A sarcopenia é reconhecida como uma doença muscular, sendo diagnosticada pela redução da força muscular associada à perda de massa muscular e/ou de funcionalidade, tendo sido proposta modificação no critério diagnóstico do European Working Group on Sarcopenia in Older People (EWGSOP). Objetivo: Avaliar a prevalência de sarcopenia em pacientes adultos hospitalizados e a concordância entre os dois critérios diagnósticos propostos pelo EWGSOP. Materiais e métodos: Estudo transversal realizado com pacientes adultos lúcidos, orientados e com capacidade de deambular, sem edema em membro inferior, hospitalizados no Complexo Hospitalar Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre. Dados clínicos e sociodemográficos foram obtidos do prontuário. Os pacientes foram avaliados nas primeiras 72 horas após admissão, sendo aferida a circunferência da panturrilha (CP) e a força do aperto de mão (FAM) – dinamômetro Sahean®; e realizado o teste “timed get up and go”. Valores de CP < 34 para homens e < 33 para mulheres foram empregados para classificar massa muscular reduzida. Valores de FAM de acordo com gênero e idade abaixo do P5 para a população brasileira foram empregados para classificar força reduzida e “timed get up and go” > 20 segundos foi considerado função reduzida. Essas variáveis foram utilizadas para diagnóstico de sarcopenia de acordo com o consenso do EWGSOP de 2010 e de 2019. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição. Estatísticas descritivas foram calculadas e a concordância entre os critérios de diagnóstico de sarcopenia foi analisada a partir do coeficiente kappa (SPSS 21.0; $p < 0,05$). Resultados: Foram avaliados 375 pacientes (54,94±15,21 anos; 52,5% homens e 78,6% brancos); dentre os quais 52,0% internaram para a equipe de oncologia e 14,4% para a cardiologia. A maioria dos pacientes (n = 258; 68,8%) eram cirúrgicos. FAM e CP reduzidas foram evidenciadas em 6,9 e 24,8% da amostra, respectivamente. Alteração da capacidade funcional foi identificada em 29 pacientes (7,7%). Sarcopenia de acordo com EWGSOP 2010 e 2019 foi diagnosticada em 4,1 e 3,5% da amostra, respectivamente. A concordância entre os critérios diagnósticos foi moderada (kappa = 0,585; $p < 0,001$). Conclusões: Sarcopenia foi identificada em menos de 5% dos pacientes admitidos em um complexo hospitalar, sendo a concordância entre os critérios diagnósticos propostos pelo EWGSOP moderada.

eP2429

A produção científica sobre vegetarianismo no Brasil: uma revisão sistemática

Bruna Köhler; Andressa Yavorivski; Divair Doneda
UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: Dietas vegetarianas são definidas como aquelas que não contêm nenhum tipo de carne. De acordo com os alimentos de