

# Fundamentos da Nutrição

Vanessa Bordin Viera

Natiéli Piovesan

(Organizadoras)



Vanessa Bordin Viera  
Natiéli Piovesan  
(Organizadoras)

# FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO

---

Atena Editora  
2017

*2017 by Vanessa Bordin Viera e Natiéli Piovesan*

Copyright © da Atena Editora

**Editora Chefe:** Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

**Edição de Arte e Capa:** Geraldo Alves

**Revisão:** Os autores

#### **Conselho Editorial**

Profª Drª Adriana Regina Redivo – Universidade do Estado de Mato Grosso  
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas  
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília  
Prof. Dr. Carlos Javier Mosquera Suárez – Universidad Distrital de Bogotá-Colombia  
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª. Drª. Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná  
Profª Drª. Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia  
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie de Maria Ausiliatrice  
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins  
Profª. Drª. Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão  
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará  
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista  
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas  
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

#### **Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)**

F981  
Fundamentos da nutrição / Organizadoras Vanessa Bordin Viera,  
Natiéli Piovesan. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2017.  
3.777 kbytes – (Nutrição; v.1)

Formato: PDF  
ISBN 978-85-93243-53-0  
DOI 10.22533/at.ed.530170512  
Inclui bibliografia

1. Nutrição. I. Viera, Vanessa Bordin. II. Piovesan, Natiéli. III. Título.  
IV. Série.

CDD-613.2

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos seus respectivos autores.

2017

Proibida a reprodução parcial ou total desta obra sem autorização da Atena Editora

[www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)

E-mail: [contato@atenaeditora.com.br](mailto:contato@atenaeditora.com.br)

## **Apresentação**

A nutrição é uma ciência ampla e complexa que envolve o estudo da relação do homem com o alimento. Para isso, é necessário conhecer necessidades nutricionais de cada indivíduo, os aspectos fisiológicos do organismo, a composição química dos alimentos, o processamento dos alimentos, entre outras, além de considerar as implicações sociais, econômicas, culturais e psicológicas no qual o indivíduo e/ou coletividade estão inseridos.

A Coletânea Nacional “Fundamentos da Nutrição” é um *e-book* composto por dois volumes (1 e 2) totalizando 52 artigos científicos que abordam assuntos de extrema importância na nutrição.

No volume 1 o leitor irá encontrar 26 artigos com assuntos que permeiam o campo da saúde coletiva, nutrição clínica, fisiologia da nutrição, alimentação de coletividades, avaliação nutricional, entre outros. No volume 2 os artigos abordam temas relacionados com a qualidade microbiológica e físico-química de diversos alimentos, desenvolvimento e aceitabilidade sensorial de novos produtos, utilização de antioxidantes e temas que tratam sobre a avaliação das condições higiênico-sanitárias e treinamento de boas práticas para manipuladores de alimentos.

Diante da importância de discutir a Nutrição, os artigos relacionados neste *e-book* (Vol. 1 e 2) visam disseminar o conhecimento acerca da nutrição e promover reflexões sobre os temas. Por fim, desejamos a todos uma excelente leitura!

*Vanessa Bordin Viera e Natiéli Piovesan*

## Sumário

### CAPÍTULO I

A ÓTICA DOS USUÁRIOS SOBRE A QUALIDADE DOS SERVIÇOS OFERECIDOS POR UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA DE UM MUNICÍPIO DO AGRESTE DE PERNAMBUCO

*Amanda Natacha Silva Ferreira Lins, Derberson José do Nascimento Macêdo, Keila Cristina de Oliveira Assis, Taciana Fernanda dos Santos Fernandes e Flávia Gabrielle Pereira de Oliveira .....1*

### CAPÍTULO II

AÇÃO DA MELATONINA SOBRE AS ALTERAÇÕES NUTRICIONAIS E MORFOLÓGICAS DE RATOS COM CIRROSE BILIAR SECUNDÁRIA INDUZIDA PELA LIGADURA DE DUCTO BILIAR

*Josieli Raskopf Colares, Sabrina Alves Fernandes, Elizângela Gonçalves Schemitt, Renata Minuzzo Hartmann, Cláudio Augusto Marroni e Norma Anair Possa Marroni.....24*

### CAPÍTULO III

AÇÕES DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA EM UBERABA-MG

*Estefânia Maria Soares Pereira, Maria Graziela de Souza Feliciano Silva, Tamie de Carvalho Maeda e Dagma Wanderleia Costa .....40*

### CAPÍTULO IV

ANÁLISE DO CONSUMO DE WHEY PROTEIN POR FREQUENTADORES DE ACADEMIAS NA CIDADE DE BARREIRAS-BA

*Rafael Fernandes Almeida, Adelson dos Santos da Silva, Tatielly de Jesus Costa, Vanessa Regina Kunz e Alexandre Boleira Lopo .....51*

### CAPÍTULO V

ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E ALIMENTAR NO CENTRO EDUCACIONAL TERRA LIVRE

*Poliana Resende Mendonça, Hevelise Raquel Pereira, Ludimila Ribeiro dos Santos, Fernando Marcello Nunes Pereira, Mariana Cândido Fideles, Camila Loiola de Castro, Anália Mariana Spinel Oliveira Ribeiro, Luthiana da Paixão Santos, Nara Rubia Silva, Márcia Helena Sacchi correia e Maria Claret Costa Monteiro Hadler .....58*

### CAPÍTULO VI

AVALIAÇÃO DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA: APLICAÇÃO DE BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA DE FREQUÊNCIA SIMPLES E MULTIFREQUENCIAL POR ESPECTROSCOPIA

*Natália Tomborelli Bellafronte e Paula Garcia Chiarello.....78*

## CAPÍTULO VII

### AVALIAÇÃO DOS CRITÉRIOS UTILIZADOS PARA O DIAGNÓSTICO DE SARCOPENIA

*Rhayara Thacilla Ferreira dos Santos, Maria da Conceição Chaves de Lemos e Bruna Lúcia de Mendonça Soares .....98*

## CAPÍTULO VIII

### AVALIAÇÃO FINANCEIRA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) HOSPITALAR ATRAVÉS DA CURVA ABC

*Maryana Monteiro Farias, Francisca Fabíola dos Santos Paiva, Edna Milene Ribeiro Maia da Cruz, Lia Mara Pontes de Oliveira e Natália Viviane Santos de Menezes .....108*

## CAPÍTULO IX

### COENZIMA Q10 E SEU EFEITO NO EMAGRECIMENTO CORPORAL

*Andrea Przybysz da Silva Rosa, Janine Severo Marçal e Simone Morelo Dal Bosco .....115*

## CAPÍTULO X

### CONSUMO ALIMENTAR EM DIABÉTICOS ATENDIDOS NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA EM MUNICÍPIO DO PIAUÍ

*Roberta Rejane Santos de Carvalho e Layana Rodrigues das Chagas .....129*

## CAPÍTULO XI

### CORRELAÇÃO ENTRE O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) E A CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA (CC) ENTRE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO

*Sylvana de Araújo Barros Luz, Luciene Alves, Debora Dutra de Andrade, Jaqueline Nascimento Moreira e Daniela Marta Silva .....144*

## CAPÍTULO XII

### DOENÇA DE ALZHEIMER: NUTRIENTES ANTIOXIDATIVOS E PRÓ-OXIDATIVOS

*Elisângela dos Santos, Priscila de Souza Araújo, Carlos Leonardo Moura de Moraes, Sarah de Souza Araújo, Candida Aparecida Leite Kassuya e Ubirajara Lanza Júnior ....157*

## CAPÍTULO XIII

### EDUCAR BRINCANDO: APROXIMANDO CONCEITOS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL À PIRÂMIDE DA ATIVIDADE FÍSICA.

*Ully Ferreira Leite, Jéssica do Carmo Silva e Diogo Vale .....168*

## CAPÍTULO XIV

### ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO EM UMA EMPRESA FORNECEDORA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS DE SANTA MARIA - RS

*Juliane Pereira da Silva, Carla Cristina Bauermann Brasil e Thaís da Silva Marques Camillo .....175*

## CAPÍTULO XV

### ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ADOLESCENTES E PESO AO NASCER DO RECÉM-NASCIDO

*Paula Rosane Vieira Guimarães, Solange Berreta Moretto, Suani da Silva Ribeiro, Cecília Marly Spiazzi dos Santos e Rita Suselaine Vieira Ribeiro .....179*

## CAPÍTULO XVI

### EXPERIÊNCIAS MATERNAS SOBRE CUIDADOS PRÉ-NATAIS, ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR NA SEGUNDA GESTAÇÃO

*Luciene Alves, Simony Cibele de Oliveira Silva, Fábio da Veiga Ued, Sylvana de Araújo Barros Luz e Mara Cléia Trevisan .....197*

## CAPÍTULO XVII

### FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM EXCESSO DE PESO EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL DE OTORRINOLARINGOLOGIA

*Fabiola Lacerda Pires Soares, Macksuelle Regina Angst Guedes, Maria Tainara Soares Carneiro, Bruna Reginatto Carvalho e Andressa Elena Souza de Matos.....209*

## CAPÍTULO XVIII

### MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR SAUDÁVEL DE ADOLESCENTES RESIDENTES EM UM MUNICÍPIO DA AMAZÔNIA LEGAL – MT

*Ana Cássia Lira de Amorim, Maria Sílvia Amicucci Soares Martins, Maria Aparecida de Lima Lopes e Lenir Vaz Guimarães .....225*

## CAPÍTULO XIX

### O ACOMPANHAMENTO PRÉ-NATAL E A MULTIPROFISSIONALIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

*Valéria Baccarin Ianiski, Marli Kronbauer e Maria Cristina Ehlert.....235*

## CAPÍTULO XX

### PERFIL NUTRICIONAL DE ALCOOLISTAS FREQUENTADORES DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL ÁLCOOL E DROGAS (CAPS-AD) DE PASSO FUNDO-RS

*Adaize Mognon, Ana Luisa Sant'Anna Alves, Maria Cristina Zanchim e Gabriele da Graça Botesini .....241*

## CAPÍTULO XXI

### PERFIL NUTRICIONAL DE EDUCADORES DO MUNICÍPIO DE LAGOA DOS TRÊS CANTOS – RS

*Susane Angélica Bloss, Nair Luft, Daiana Argenta Kümpel e Valéria Hartmann .....251*

## CAPÍTULO XXII

### PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS COM ATÉ UM ANO DE IDADE

*Sandra Tavares da Silva e Aldany de Souza Borges .....261*

CAPÍTULO XXIII	
SATISFAÇÃO NO TRABALHO DE COLABORADORES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	
<i>Janekeyla Gomes de Sousa e Layana Rodrigues Chagas</i> .....	274
CAPÍTULO XXIV	
SENSOS E CONTRASSENSOS DAS DIETAS VEGETARIANA E VEGANA NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS	
<i>Luciene Alves, Mara Cléia Trevisan, Sylvana Araújo Barros Luz e Amanda Martins Marcante</i> .....	291
CAPÍTULO XXV	
SUSTENTABILIDADE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR	
<i>Bruna Merten Padilha, Cinthia Karla Rodrigues do Monte Guedes, Lorena Rodrigues Sabino, Marina de Medeiros Lessa e Sueluzia Maria de Barros Lopes Olegário</i> .....	308
CAPÍTULO XXVI	
TENDÊNCIA DO EXCESSO DE PESO E OBESIDADE NO BRASIL DE 2006 A 2016	
<i>Suellen Cristina Enes Valentim da Silva e Alanderson Alves Ramalho</i> .....	314
Sobre as organizadoras.....	322
Sobre os autores.....	323

## **CAPÍTULO V**

### **ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E ALIMENTAR NO CENTRO EDUCACIONAL TERRA LIVRE**

---

**Poliana Resende Mendonça  
Hevelise Raquel Pereira  
Ludimila Ribeiro dos Santos  
Fernando Marcello Nunes Pereira  
Mariana Cândido Fideles  
Camila Loiola de Castro  
Anália Mariana Spineli Oliveira Ribeiro  
Luthiana da Paixão Santos  
Nara Rubia Silva  
Márcia Helena Sacchi correia  
Maria Claret Costa Monteiro Hadler**

## ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E ALIMENTAR NO CENTRO EDUCACIONAL TERRA LIVRE

**Poliana Resende Mendonça**

Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia Goiás

**Hevelise Raquel Pereira**

Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia Goiás

**Ludimila Ribeiro dos Santos**

Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia Goiás

**Fernando Marcello Nunes Pereira**

Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia Goiás

**Mariana Cândido Fideles**

Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia Goiás

**Camila Loiola de Castro**

Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia Goiás

**Anália Mariana Spineli Oliveira Ribeiro**

Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia Goiás

**Luthiana da Paixão Santos**

Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia Goiás

**Nara Rubia Silva**

Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia Goiás

**Márcia Helena Sacchi correia**

Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia Goiás

**Maria Claret Costa Monteiro Hadler**

Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia Goiás

**RESUMO:** Ações de Educação Alimentar e Nutricional são essenciais para levar à população orientações sobre alimentação e contribuir para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. O Centro Educacional Terra Livre revelou-se um ambiente propício ao desenvolvimento de atividades voltadas para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e melhoria das condições de saúde contemplando toda comunidade escolar, desde os alunos até os funcionários. Sendo assim, foram elaboradas ações de Educação Alimentar e Nutricional visando o empoderamento dos indivíduos e possibilitando a melhoria da saúde e qualidade de vida dos adolescentes e dos manipuladores do Centro Educacional. As atividades foram desenvolvidas no período de setembro/2015 a janeiro/2016, sendo abordados os temas: Alimentação Saudável, Sazonalidade dos alimentos, Oficina de Compostagem e Oficina de Aproveitamento Integral dos Alimentos, por meio de metodologias ativas. As intervenções propostas foram baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira e contaram com a participação de 14 escolares e adolescentes, professores e técnicos administrativos. Os resultados obtidos foram satisfatórios, os pós-testes revelaram acertos  $\geq 70\%$  em todas as ações. As atividades implementadas possibilitaram aos participantes ter consciência de sua autonomia, proporcionando assim meios para que eles conhecessem e buscassem

a Segurança Alimentar e Nutricional.

**PALAVRAS-CHAVE:** Educação Alimentar, Educação Alimentar e Nutricional, Educação em Saúde, Promoção da Saúde, Saúde Coletiva.

## 1. INTRODUÇÃO

Segundo a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, a Educação Alimentar e Nutricional configura-se em um campo de atuação do nutricionista (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 1991, 2005). Segundo Boog (2004) a Educação Nutricional é o conjunto de estratégias sistematizadas para impulsionar a cultura e a valorização da alimentação, respeitando e transformando crenças, valores, atitudes, representações, práticas e relações sociais que se estabelecem em torno da alimentação, buscando o acesso econômico e social dos cidadãos a uma alimentação quantitativa e qualitativamente adequada, atendendo aos objetivos de promoção da saúde, prazer e convívio social.

A junção dos termos em Educação Alimentar e Nutricional (EAN) busca a complementaridade e respeito aos determinantes físicos, emocionais, culturais, sociais e biológicos da alimentação. Ações de EAN são essenciais para levar à população orientações sobre alimentação e contribuir para a promoção de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2014). A socialização de trocas de conhecimentos técnicos e populares pode possibilitar mudanças significativas nas formas de reflexão e ação não apenas da comunidade assistida, mas também dos profissionais de saúde (CAMOSSA et al. , 2005).

O papel da EAN está vinculado à produção de informações que sirvam como subsídios para auxiliar a tomada de decisões dos indivíduos, ampliando seu poder de escolha e decisão (SANTOS, 2012). Assim, reforça-se a responsabilização dos indivíduos no seu processo saúde-doença, reduzindo o seu estado de saúde a uma questão de decisão individual e de escolhas.

A EAN deve ser desenvolvida desde a infância, pois possui fundamental importância em relação à promoção de hábitos alimentares saudáveis e adequados. Ressalta-se, portanto, a importância da inclusão da EAN no planejamento das atividades escolares, objetivando a melhoria da qualidade de vida, de modo a promover hábitos alimentares saudáveis, estimular a diversidade no consumo alimentar e difundir as noções de segurança alimentar e direito à alimentação (INSTITUTO FÉLIX GUATTARI; CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SUSTENTÁVEL DE MINAS GERAIS, 2010). Schmitz e colaboradores (2008) ressaltam que o ambiente educacional possibilita o desenvolvimento de atividades para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e melhoria das condições de saúde contemplando toda população escolar, desde os alunos até os funcionários.

De acordo com relatos da Organização Mundial da Saúde, a prevalência de obesidade infantil tem crescido em torno de 10 a 40% na maioria dos países europeus nos últimos 10 anos. A obesidade ocorre mais frequentemente no primeiro ano de vida, entre 5 e 6 anos e na adolescência. Estudos realizados em algumas

idades brasileiras mostram que o sobrepeso e a obesidade já atingem 30% ou mais das crianças e adolescentes. Vários fatores são importantes na gênese da obesidade, como os genéticos, os fisiológicos e os metabólicos; no entanto, os que poderiam explicar este crescente aumento do número de indivíduos obesos estão mais relacionados às mudanças no estilo de vida e aos hábitos alimentares (OLIVEIRA; FISBERG, 2003).

A EAN pode promover o desenvolvimento da capacidade de compreender práticas e comportamentos, e os conhecimentos ou as aptidões resultantes desse processo contribuem para a integração de crianças e adolescentes com o meio social, proporcionando ao indivíduo condições para que possa tomar decisões para resolução de problemas mediante fatos percebidos. É fundamental uma intervenção de educação voltada para a formação de valores, do prazer, da responsabilidade, da criticidade, do lúdico e da liberdade (RODRIGUES; BOOG, 2006).

Nesta perspectiva, evidencia-se o quanto ações de EAN são fundamentais para estimular o conhecimento e a adoção de práticas alimentares e nutricionais visando a melhoria da qualidade de vida desses indivíduos. A fim de sensibilizar a comunidade do Centro Educacional Terra Livre foram realizadas ações com os adolescentes, pais e com os manipuladores com foco no cultivo, aquisição, preparo e o consumo dos alimentos de forma sustentável e saudável. Este trabalho visa relatar as atividades de EAN desenvolvidas no Centro Educacional Terra Livre.

## **2. METODOLOGIA**

O Centro Educacional Terra Livre é uma organização privada de serviço social, sem fins lucrativos e sem vínculos políticos ou religiosos, que atua em defesa dos direitos da Criança e do Adolescente. Oferece gratuitamente oportunidades de educação e desenvolvimento a comunidades menos favorecidas, com o compromisso de contribuir com a construção de uma sociedade fraterna, baseada na justiça social, na igualdade e na cooperação. Na unidade são desenvolvidas atividades de caráter assistencial, social, familiar, meditação, momentos livres, atividades pedagógicas direcionadas de coordenação motora e autoestima infantil, música, coral, capoeira, grupos de atividades específicas de leitura, sustentabilidade e teatro.

O nível socioeconômico dos participantes do projeto corresponde em geral à classe baixa. Trata-se de um público em situação de vulnerabilidade social e econômica, exposto a intensa violência, pobreza e desordem familiar. O público-alvo das atividades são quatorze adolescentes e seus pais, uma professora, uma nutricionista voluntária, uma cozinheira, uma auxiliar de cozinha e duas auxiliares de limpeza.

Para conhecimento da realidade foi feito um diagnóstico do local por meio da Metodologia da Problematização com o arco de Maguerez (figura 1), que consiste em cinco etapas: observação da realidade e definição do problema, pontos-chave, teorização, hipóteses de solução e aplicação à realidade (BORDENAVE; PEREIRA,

1989; BERBEL, 1999). Elaborou-se, posteriormente, um Mapa Conceitual (APÊNDICE A), que é uma estratégia que visa uma aprendizagem significativa, no qual foram inseridos os principais problemas, as causas e estratégias de intervenções para resolução dos problemas (MOREIRA, 2014).



Figura 1. Arco de Maguerez(apud BORDENAVE; PEREIRA, 1989)

Realizou-se a avaliação antropométrica de 09 indivíduos maiores de 10 anos e menores de 20, e considerando-se o índice antropométrico IMC, os resultados apresentados apontaram que aproximadamente 44,5% (04 indivíduos) foram classificados na faixa “eutrofia”, 33,3% (03 indivíduos) como “risco de sobrepeso” e 11,1% (01 indivíduo) como “sobrepeso” e 11,1% (01 indivíduo) como “obesidade”.

.A nutricionista da instituição pontuou que a prevalência encontrada de risco de sobrepeso, sobrepeso e obesidade pode estar associada aos maus hábitos alimentares adotados por esses adolescentes, assim como a realização de escolhas pouco saudáveis nas compras de alimento pelas famílias da comunidade, oferta de alimentos da merenda na ONG condicionada a doações (aceita-se qualquer tipo de alimento: industrializados, ultraprocessados, doces, etc), e mesmo dificuldade de acesso a serviços de saúde.

Outra questão levantada foi a falta de estrutura da unidade produtora das refeições e a necessidade de capacitação dos manipuladores de alimento. Observou-se, também, dentro da instituição a iniciativa de construção de uma horta, e ressalta-se a importância de incentivar o projeto e fornecer as devidas orientações para melhorar as condições de manutenção.

A partir destes dados, foi possível elencar pontos-chave referentes aos principais problemas relacionados à alimentação e nutrição das crianças e adolescentes do Centro Educacional Terra Livre. Para despertar maior interesse do grupo foram utilizadas metodologias ativas que permitissem a troca de conhecimento entre o grupo, também houve a preocupação de escolher metodologias que melhor se adequassem a faixa etária do grupo alvo.

A metodologia ativa fundamenta-se ao princípio teórico da autonomia (FREIRE, 2006). A atividade desenvolvida com a finalidade de ensinar deve ser contemplada por todos os indivíduos que dela participam (ALVES, 2003). O

conhecimento que envolve a autoiniciativa, atingindo as dimensões afetivas e intelectuais, torna-se fundamentado e sólido (ROGER,1986). Nesse contexto, a construção de novos saberes implica na crença de que a mudança é possível, a prática da curiosidade, da intuição, da emoção e da responsabilização, além da habilidade crítica de observar e perseguir o objeto para confrontar, questionar, conhecer e re-conhecer (FREIRE, 2006).

A metodologia ativa vale-se da problematização como estratégia de ensino-aprendizagem, visando motivar o indivíduo, uma vez que, diante do problema, ele examina, reflete, relaciona a sua história e procura ressignificar suas descobertas. A problematização pode guiá-lo as informações e à produção do saber a fim de solucionar os impasses e promover o seu próprio desenvolvimento. Ao compreender que a aprendizagem é um instrumento primordial e significativo para expandir suas possibilidades e alternativas, esse poderá dispor da liberdade e da autonomia na tomada de decisões (CYRINO; TORALLES-PEREIRA, 2004).

Desse modo, no período de setembro/2015 a janeiro/2016 foram traçadas e desenvolvidas atividades por alunos do curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, na prática da disciplina Educação Nutricional II, que contemplassem orientações de boas práticas de manipulação de alimentos, aproveitamento integral de alimentos, sazonalidade, sustentabilidade e orientações sobre alimentação saudável.

### **3. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DESENVOLVIDAS NO CENTRO EDUCACIONAL TERRA LIVRE**

#### **3.1. ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: ESCOLHAS VARIADAS E CERTAS QUE MELHORAM NOSSA VIDA**

A fim de sensibilizar os adolescentes quanto a importância de uma alimentação saudável e das escolhas alimentares adequadas foram apresentadas informações sobre os grupos alimentares e a importância da variedade e do equilíbrio entre eles que é chave para se ter uma alimentação saudável. Para a construção deste conhecimento foi proposta uma atividade de roda de conversa em grupo de forma bem dinâmica, objetiva e de fácil compreensão, buscando a participação ativa dos mesmos.

Primeiramente realizou-se uma brincadeira “quebra-gelo”, um momento de descontração com os adolescentes, fazendo perguntas bem básicas para conhecê-los e introduzir o tema a ser trabalhado, e posteriormente, aplicou-se um pré – teste (APÊNDICE B).

A atividade consistiu em montar um painel com uma alimentação saudável. A turma foi dividida em dois grupos e cada grupo escolheu dentre as figuras de alimentos expostas quais seriam as escolhas mais saudáveis. Eles deveriam montar refeições, em uma folha de papel pardo, com os alimentos que eles compreendiam

que constituíssem uma escolha saudável.

Em seguida, foi apresentado aos adolescentes um álbum seriado com o Guia Alimentar para a População Brasileira para expor as recomendações acerca da alimentação saudável, destacando a importância da variedade, moderação, equilíbrio e que cada alimento possui uma função diferente no nosso organismo.

Sequencialmente à apresentação do Guia Alimentar, os painéis com as refeições montadas pelos adolescentes foram expostos e buscou-se refletir acerca das escolhas que foram realizadas. Neste momento, eles puderam modificar as escolhas e fixar tomadas de decisões positivas.

Aplicou-se, então, o pós-teste (APÊNDICE B) para avaliar o aprendizado dos adolescentes sobre alimentação saudável após a atividade educativa. Para a avaliação admitiu-se acerto mínimo de 70% das questões do pós-teste referente ao conteúdo apresentado.

### 3.2. ALIMENTOS DA ÉPOCA: “ESSE MÊS É O MÊS DE QUÊ?” (SAZONALIDADE)

Propôs-se uma atividade sob a forma de roda de conversa e a montagem de mural realizada pelos adolescentes e seus pais/responsáveis, juntamente com a responsável pela ação. Primeiramente o assunto foi introduzido e aplicado um pré-teste (APÊNDICE C) com perguntas norteadoras sobre o assunto a ser abordado.

Em seguida os alunos ajudaram a construir um mural informativo, conforme suas experiências e vivências, sobre a sazonalidade dos alimentos com figuras de frutas e hortaliças e os calendários dos alimentos da estação. A responsável pela ação norteou e pontuou algumas questões para reflexão em relação aos benefícios que envolvem o consumo de alimentos da safra.

A proposta da atividade consistiu na construção de um quadro educativo interativo, onde os adolescentes poderiam sempre modificar as informações do quadro de acordo com os meses do ano. O mural intitulado “Este mês é mês de quê?” tinha velcro para que fosse possível modificar o mês e colocar as figuras de frutas e hortaliças (confeccionadas em EVA) de acordo com a safra. Para conhecimento da safra utilizou-se uma tabela do Centro de Abastecimento do Estado de Goiás que foi colocada em uma pasta e colada no mural para consulta.

Após a montagem do mural os indivíduos realizaram um pós-teste (APÊNDICE C) para avaliar o desempenho dos mesmos, sendo estabelecido o critério de no mínimo 70% de acertos.

### 3.3. OFICINA DE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

A atividade desenvolvida abrangeu uma preleção com participação dirigida e discussão, seguida da prática de oficinas culinárias. Inicialmente houve a aplicação do pré-teste (APÊNDICE D) a respeito do aproveitamento integral dos alimentos.

Em seguida, houve a exposição da temática “Aproveitamento integral dos

alimentos”, visando despertar uma reflexão sobre a importância nutricional, social e econômica do assunto. Posteriormente houve uma prática de oficina culinária, com preparações deliciosas, econômicas e nutritivas que utilizavam todas as partes de um alimento.

As preparações elaboradas foram: pão de casca de banana, torrada festiva, biomassa de banana verde, maionese de biomassa de banana verde, curau de abóbora cabotiá, aperitivo de casca de abóbora.

Ao final da atividade as preparações desenvolvidas foram degustadas e aplicou-se o pós-teste (APÊNDICE D). Para a avaliação admitiu-se acerto mínimo de 70% das perguntas refeitas ao final.

### 3.4. NUTRIÇÃO E SUSTENTABILIDADE: HORTA NA ESCOLA COMO FERRAMENTA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE

A atividade realizada consistiu em uma roda de conversa e atividade prática na horta. Primeiramente realizou-se a apresentação dos participantes e do representante condutor da ação.

Em seguida, o pré-teste foi realizado verbalmente. Os adolescentes foram questionados sobre: O que é agrotóxico? De onde vêm os alimentos? O que é Alimento Orgânico? O que é compostagem? E a partir disso iniciou-se uma reflexão e debate para a captação de suas percepções acerca do tema através da escuta qualificada.

Posteriormente, foi realizada a atividade “produzindo a compostagem”. A atividade foi desenvolvida por meio da exposição de materiais orgânicos que compõem a compostagem, bem como as técnicas para a produção da mesma. Neste momento foram abordados temas já tratados no debate para estimular o raciocínio do que foi abordado, promovendo articulação e solidez do conhecimento.

Finalmente, efetuou-se o plantio de mudas de hortaliças com o objetivo de estimular o trabalho coletivo e fixação do conteúdo, assim como a identificação das mesmas, através de plaquinhas confeccionadas contendo nome e foto da espécie cultivada.

Para avaliar os resultados foram feitos os mesmos questionamentos realizados inicialmente, sem as explicações devidas, para novamente, se ter o momento da escuta qualificada e uma posterior discussão de resultados. Para a avaliação admitiu-se acerto mínimo de 70% das perguntas realizadas no início da atividade, refeitas ao final da mesma.

## 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 4.1. ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: ESCOLHAS VARIADAS E CERTAS QUE MELHORAM NOSSA VIDA

A atividade foi realizada com adolescentes no período matutino e vespertino. No grupo matutino, durante a construção do painel, o grupo 1 indicou porção excessiva de carne e frituras na refeição, contudo, colocaram arroz, feijão e hortaliças (alface, tomate e abóbora). Já o grupo 2 não apresentou nenhuma porção de feijão e carne, e adicionaram refrigerante e frituras, porém, indicaram arroz, hortaliças (alface, tomate, cenoura), suco de fruta e três porções de frutas.

Após a apresentação do álbum seriado, em que foi abordada a quantidade de porções de cada grupo de alimentos e também a ingestão de água recomendados por dia para uma vida saudável, pôde-se refletir e discutir em torno dos painéis desenvolvidos e das escolhas que eles haviam realizado. Todos os adolescentes atingiram a quantidade de acerto mínimo do pós-teste conforme proposto (>70%).

No grupo vespertino, os painéis dos dois grupos estavam bastante diferentes. O grupo 1 não indicou feijão e carne, mas colocou arroz, hortaliças e frutas. Porém o grupo 2 colocou arroz, feijão, carne cozida, hortaliças, mas colocou gelatina e não indicou frutas.

Após a apresentação do álbum seriado, discutiu-se a respeito da variedade, quantidade e qualidade dos alimentos. Foram reforçados os aspectos positivos dos painéis e modificadas algumas escolhas. Todos os adolescentes atingiram a quantidade de acerto mínimo do pós-teste conforme proposto (>70%).

Atualmente a obesidade não é mais um problema particular, mas sim de saúde pública. Dados do VIGITEL (2016) mostram que em dez anos o excesso de peso cresceu 26,3% na população brasileira, e a obesidade 60% no mesmo período. A adolescência é uma fase extremamente importante para a construção de práticas alimentares e estilo de vida, uma vez que aparentemente permanecem para o resto da vida (ULTIZG et al., 2014).

Prado e colaboradores (2016) realizaram intervenções de educação alimentar e nutricional (EAN) com escolares de 8 a 14 anos sobre alimentação saudável com ênfase na redução do consumo de alimentos considerados poucos saudáveis, como doces, refrigerantes e frituras; e incentivo para o consumo de frutas, hortaliças. A intervenção consistiu em 11 encontros de EAN realizados na escola em que foram descritas a importância, fonte alimentar e recomendações de cada grupo da pirâmide alimentar, com duração de 60 minutos cada. Foram ministradas aulas expositivas e dialogadas, com atividades lúdicas correspondentes ao tema de cada encontro. Os resultados do estudo foram considerados favoráveis, uma vez que a avaliação formativa aponta para o entendimento, interesse, participação e relatos positivos dos escolares das atividades propostas.

Reforça-se, portanto, a importância do desenvolvimento de ações de EAN no ambiente escolar, bem como a efetividade da metodologia empregada nas

atividades.

#### 4.2. ALIMENTOS DA ÉPOCA: “ESSE MÊS É O MÊS DE QUÊ?” (SAZONALIDADE)

A atividade foi desenvolvida com os adolescentes, pais e responsáveis. A proposta deste dia foi uma atividade continuada sobre a otimização das compras nas feiras e sazonalidade dos alimentos. Houve intensa participação de todos na construção do mural. Os pais solicitaram uma cópia impressa da tabela de sazonalidade do CEASA. Esta tabela foi entregue a Nutricionista da ONG que ficou responsável por distribuí-la. O critério para boa aceitação da prática era o acerto de 70% das questões, número que foi atingido e mostrou êxito na realização da atividade.

De um modo geral a atividade proposta foi de grande importância para aquela população. Constitui-se relevante para os pais tanto na parte econômica quanto na aquisição de alimentos saudáveis para melhorar a saúde dos familiares. Também, uma das propostas foi à aproximação dos adolescentes na aquisição dos alimentos da casa. Desta forma, além do vínculo afetivo é possível criar um hábito saudável na família.

O conhecimento que envolve a sazonalidade, quanto a disponibilidade e consumo de alimentos e estado nutricional dos indivíduos e da comunidade é fundamental quando se pretende promover a saúde individual e da comunidade (ANDRÉ, 2013). Ressalta-se que a EAN e orientações voltadas para produção alimentar e sazonalidade, podem ter impacto nas escolhas alimentares dos indivíduos, uma vez que apresentadas as vantagens do consumo de alimentos da estação, tais como menor preço de venda, melhores características organolépticas e valor nutricional otimizado, há uma maior chance de as pessoas refletirem e reverem sobre suas opções alimentares.

#### 4.3. OFICINA DE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

A atividade foi desenvolvida com os funcionários da unidade, principalmente manipuladores. O tema foi introduzido e as manipuladoras mostraram-se extremamente interessadas com as receitas (APÊNDICE E). Durante a oficina, à medida que cada preparação ficava pronta e era degustada, discutia-se as impressões das participantes sobre a mesma.

A atividade foi bastante proveitosa devido ao entrosamento das funcionárias, o fato de terem gostado das receitas e terem se surpreendido com o sabor de algumas preparações. Todas participantes atingiram a quantidade de acerto mínimo superior a 70% no pós-teste.

Casagrande (2009) desenvolveu ações de EAN com manipuladoras de alimentos de uma creche de Criciúma (Santa Catarina) com o intuito de reduzir o desperdício de partes desprezadas, como casca de frutas. Foi implantado um

programa de aproveitamento de resíduos e elaboradas três preparações na qual analisou-se a quantidade de nutrientes e a aceitação das mesmas. A aceitação foi analisada, conforme os valores de resto-ingestão aceitáveis quando menores que 10%. Evidenciou-se que o bolo de casca de banana foi bem aceito (7,93%), o doce de cascas de frutas não foi bem aceito (23,91%) e o suco de laranja com casca e cenoura foi bem aceito (2,13%) de resto-ingestão. A capacitação foi uma ferramenta eficaz para essa redução de desperdício.

Portanto, observa-se que o aproveitamento integral de alimentos é fundamental para melhorar o valor nutricional das preparações e para minimizar o desperdício de partes nutritivas.

#### 4.4. NUTRIÇÃO E SUSTENTABILIDADE: HORTA NA ESCOLA COMO FERRAMENTA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE

O intuito de levar a temática de horta para os adolescentes era de motivá-los era de manterem e melhorarem essa ferramenta de promoção e manutenção da saúde já existente na ONG. A horta lá existente estava em um processo de abandono por parte dos adolescentes que eram os principais cuidadores.

A atividade foi executada conforme o plano de ação e houve intensa interação. Um dos adolescentes relatou sobre a horta que cultivava em casa. O pós-teste se mostrou positivo para todas as perguntas realizadas, demonstrando a compreensão a respeito do tema por parte dos estudantes. No final da atividade os alunos foram capazes de responder a diferença de alimentos orgânicos e alimentos convencionais, o que era agrotóxico e o conceito e o objetivo de uma compostagem. Finalmente, houve o plantio das mudas de pimenta, alface, manjeriço, mostarda e cebolinha, e os adolescentes participaram ativamente, demonstrando grande interesse em resgatar o projeto da horta.

Fernandes e colaboradores (2013) desenvolveram ações de educação nutricional sobre técnicas básicas de produção, cuidados com a qualidade dos alimentos, preparo e aspectos nutricionais relativos ao consumo de hortaliças diversas por crianças entre 3 e 10 anos, alunos da Educação Infantil e do Ensino Fundamental de uma escola da rede particular de ensino de Uberlândia-MG. Buscaram promover melhores condições de saúde, destacando a importância da dieta balanceada, rica em frutas e hortaliças, produzidas em sintonia com o meio ambiente por métodos agroecológicos. Com a finalização do projeto, entregaram um questionário a todos os pais dos alunos participantes, a fim de se verificar se houve ou não mudanças nos hábitos alimentares das crianças. As respostas aos questionários revelaram que, para 68% dos respondentes, o projeto atendeu às expectativas e para 47%, houve uma mudança significativa nos hábitos alimentares das crianças.

Portanto, ressalta-se a importância do cultivo de hortas nas escolas, os quais têm por objetivo não apenas orientar a respeito das técnicas de produção, mas também introduzir a educação ambiental, alimentar e nutricional, valorizando os

alimentos in natura, e reforçando da alimentação saudável e promovendo a modificações positivas nos hábitos alimentares de crianças e adolescentes.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observa-se que os resultados obtidos com as atividades desenvolvidas foram satisfatórios, houve boa receptividade e participação pela maioria, contudo, alguns indivíduos em virtude da idade e do contexto de vida se mostraram rebeldes e pouco acessíveis ao aprendizado. Portanto, ressalta-se a importância do estabelecimento do vínculo, para realização das ações e aumento da adesão nas atividades.

A intervenção proposta com os funcionários repercutiu de forma extremamente positiva, com a formulação das receitas que incentivam o aproveitamento integral dos alimentos, e contribuiu para a efetividade dessa prática na rotina do preparo das refeições de todos da ONG, motivando os responsáveis pela manipulação dos alimentos a inserir o máximo de componentes dos alimentos nas preparações.

De modo geral, pôde-se concluir que a realização das intervenções foram significativas, uma vez que, possibilitaram promover a melhoria da saúde e qualidade de vida dos adolescentes, colaboradores e professores do Centro Educativo Terra Livre, por meio de atividades voltadas para a alimentação e nutrição que fossem sustentáveis e aplicáveis, trabalhando na perspectiva de ambientes saudáveis, baseado nos principais problemas encontrados no diagnóstico do grupo.

## REFERÊNCIAS

ALVES, R. **Conversas sobre educação**. Campinas: Verus; 2003.

ANDRÉ, A.I.N.F. **Sazonalidade e alimentação**: Influência da Sazonalidade nos Hábitos Alimentares. 2013. 132f. Tese (Dissertação de Mestrado – Ciências Médicas e da Saúde) -Faculdade de Ciências da Nutrição da Universidade do Porto, Porto, 2013.

BERBEL, N. A. N. **Metodologia da problematização**: fundamentos e aplicações. Londrina: EDUEL, 1999. p. 29-59.

BOOG, M. C. F. Contribuições da educação nutricional à construção da segurança Alimentar. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 17-23, 2004.

BORDENAVE, J. D.; PEREIRA, A. M. **Estratégias de ensino aprendizagem**. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 1989.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. **Educação Alimentar e Nutricional**: O direito humano a alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais. Brasília,

Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SESAN, 2014.

CAMOSSA, A. C. A.; COSTA, F. N. A.; OLIVEIRA, P.F.; FIGUEIREDO, T. P. Educação nutricional uma área em desenvolvimento. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 16, n. 4, p. 349 - 354, 2005.

CASAGRANDE, C. **Aproveitamento integral de alimentos em uma creche do município de criciúma – Santa Catarina**. TCC (Bacharel em Nutrição) Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC. Criciúma, 2009

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991**. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Brasília, DF: CFN, 1991. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/1989\\_1994/L8234.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/L8234.htm)>. Acesso em 08. Out. 2017.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 380, de 28 de dezembro de 2005**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Brasília, DF: CFN, 2005. Disponível em: <[http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_380\\_2005.htm](http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_380_2005.htm)>. Acesso em 08. Out. 2017

CYRINO, E.G.; TORALLES-PEREIRA, M.L. Trabalhando com estratégias de ensino-aprendizado por descoberta na área da saúde: a problematização e a aprendizagem baseada em problemas. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 3, p. 780-788, 2004

FERNANDES; M.O, et al. Horta na escola: incentivando hábitos saudáveis de alimentação em uma escola de Uberlândia-MG. **Em Extensão**, Uberlândia, v. 12, n. 2, p. 75-83, 2013.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 33ª ed. São Paulo: Paz e Terra; 2006.

INSTITUTO FÉLIX GUATTARI – IFG e Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Minas Gerais - COSEA/MG. **Orientações para implementação de políticas e ações públicas de educação alimentar e nutricional no município**. Belo Horizonte, 2010.

MOREIRA, M.A. **Mapas conceituais e aprendizagem significativa**. Porto Alegre, p.1-15. Disponível em: <https://www.if.ufrgs.br/~moreira/mapasport.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2014.

MS - Ministério da Saúde (Brasil). **Vigitel Brasil 2016, vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico**. Brasília, DF: MS, 2017. p. 47-56.

OLIVEIRA; C.L., FISBERG; M. Obesidade na infância e adolescência: uma verdadeira epidemia. **Arquivos Brasileiro de Endocrinologia & Metabologia**, v.12, n.2., São Paulo, p. 107-108, 2003

PRADO; B.G, FORTES; E.N.S, LOPES; M.A.L., GUIMARÃES; L.V. Ações de educação alimentar e nutricional para escolares: um relato de experiência. **Demetra**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 2; p. 369-382, 2016.

RODRIGUES E.M., BOOG M.C.F. **Problematização como estratégia de educação nutricional com adolescentes obesos**. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.22, n.5, p. 923-931, 2006.

ROGER, C. **Liberdade de aprender em nossa década**. 2ª ed. Porto Alegre: Artes Médicas; 1986.

SANTOS, L. A. S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p.453-462, 2012.

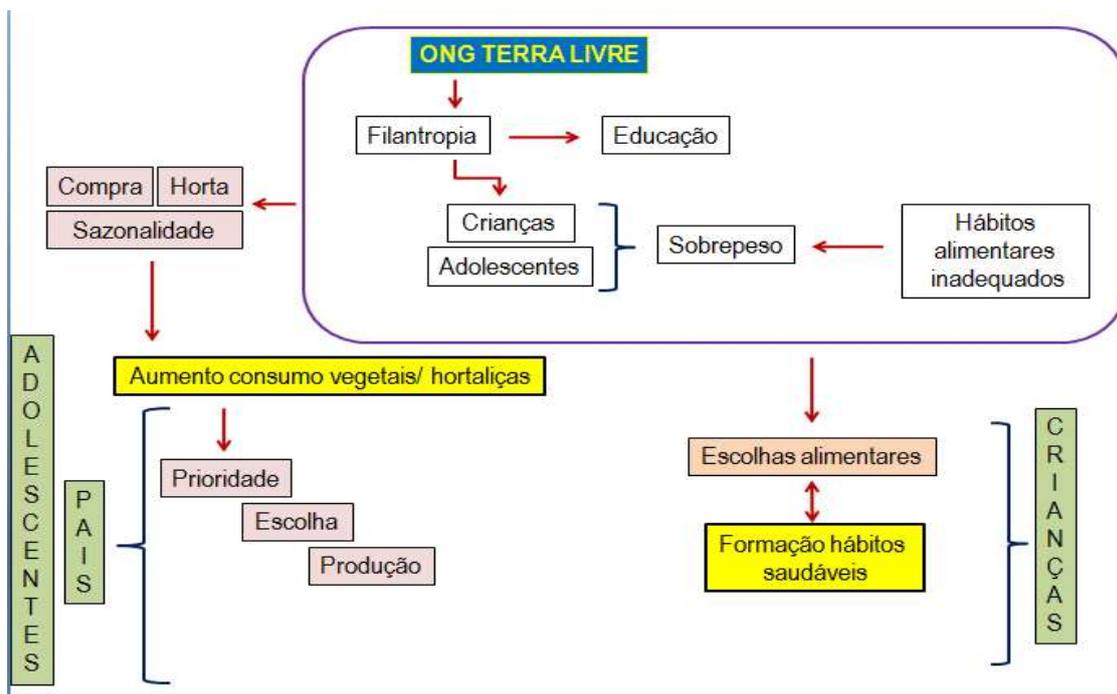
SCHMITZ; B. DE A.S., et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 2, p. 312-322, 2008.

UTZING, M. B.; SCHIAVONI, D.; THOMAZI, J. P. P.; SANTOS, P. B.; MORELLI, N. R.; FRANÇA, V. F. Hábitos nutricionais de adolescentes obesos envolvidos em um programa de orientação nutricional. **Nutrire**, v. 39, n. 3, p. 319-326, 2014.

**ABSTRACT:** Food and Nutrition Education actions are essential to provide the population with food guidelines and contribute to the promotion of healthy eating behavior. The Terra Livre Educational Center proved to be an environment conducive to the development of activities aimed at promoting healthy eating habits and improving health conditions, encompassing the whole school community, from students to employees. Thus, Food and Nutrition Education actions were developed aiming at the empowerment of individuals and enabling the improvement of the health and quality of life of adolescents and food manipulators of the Educational Center. In the period between September / 2015 and January / 2016, activities were developed with adolescents and food manipulators, covering the themes: Healthy Food, Seasonality of food, Composting Workshop and Integral Food Utilization Workshop, through active methodology. The interventions proposed were based on the Food Guide for the Brazilian Population and had the participation of 14 students and adolescents, teachers and food manipulators. The results were satisfactory, the post-tests showed  $\geq 70\%$  accuracy in all actions. The activities implemented allowed the participants to be aware of their autonomy, thus providing means for them to know and seek Food and Nutrition Security.

**KEYWORDS:** Food Education, Food and Nutrition Education, Health Education, Health Promotion, Public Health

## APÊNDICE A – MAPA CONCEITUAL



## APÊNDICE B –QUESTIONÁRIOS PRÉ- TESTE E PÓS-TESTE (ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL)

1-O que significa uma alimentação saudável para você? Dê pelo menos QUATRO exemplos de alimentos saudáveis e TRÊS exemplos de alimentos menos saudáveis.

2- Coloque V se a informação for verdadeira e F se for falsa.

( ) Uma boa alimentação dá energia para o corpo funcionar bem.

( ) Tenho que comer muito para ter saúde.

( ) Nunca se deve comer chocolate.

( ) Só preciso comer se estiver com fome.

( ) A alimentação deve ser nutritiva e em quantidade suficiente, mas não precisa ser variada para ajudar no crescimento e desenvolvimento do organismo

## APÊNDICE C – QUESTIONÁRIOS PRÉ- TESTE E PÓS-TESTE (SAZONALIDADE)

- 1- Assinale a alternativa que indica o que você sabe sobre sazonalidade
  - ( ) Época em que os alimentos são de melhor qualidade e muito mais baratos
  - ( ) É uma estação do ano
  - ( ) É o nome de uma música
  
- 2- Você sabe quais desses vegetais são mais baratos nesta época do ano (fevereiro)?
  - ( ) Milho
  - ( ) Quiabo
  - ( ) Tomate
  - ( ) Pepino
  - ( ) Beterraba
  - ( ) Batata doce
  
- 3- Você tem interesse em ajudar na escolha e compra dos alimentos da sua família?
  - ( ) Sim      ( ) Não
  
- 4- Quais das frutas citadas abaixo você acha que são mais baratas nesta época do ano (fevereiro)?
  - ( ) Banana
  - ( ) Maça
  - ( ) Melancia
  - ( ) Abacaxi
  - ( ) Mamão
  - ( ) Limão

**APÊNDICE D – PRÉ E PÓS-TESTE (APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS)**

<p><b>DATA: /_/_N°IDADE:</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Aproveitamento Integral dos Alimentos</b></p>
<p><b>1.Você sabe o que é aproveitamento integral dos alimentos?</b> <b>( )SIM( )NÃO</b></p>
<p><b>2.Você conhece receitas culinárias que utilizam como ingredientes ?</b> Sementes ( ) Cascas ( ) Não ( ) Talos ( ) Folhas ( )</p>
<p><b>3.Você acha que elaborar essas receitas é possível?</b> <b>( )SIM( )NÃO</b></p>
<p><b>4.Você comeria preparações que contém esses ingredientes?</b> <b>( )SIM( )NÃO</b></p>
<p><b>5.Na sua opinião essas receitas são saudáveis?</b> <b>( )SIM( )NÃO</b></p>
<p><b>6.Você acha que essas preparações são saborosas?</b> <b>( )SIM( )NÃO</b></p>

## APÊNDICE E – RECEITAS: APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

### Preparação: Pão de casca de banana

<u>Ingredientes:</u>	<u>Medida caseira</u>
Ovo	1 Unidade
Óleo	¼ Copo americano duplo
Leite	1 Copo americano duplo cheio
Cascas de banana	2 Unidades
Fermento seco (para pão)	1 Saquinho (10g)
Farinha de trigo	2 copos americano cheio
Açúcar	2 Colheres de sopa
Sal	½ Colher de café

#### Modo de preparo:

No liquidificador bata o ovo, as cascas de banana, óleo e metade do leite. Em uma tigela coloque a farinha de trigo, açúcar e o sal, misture e reserve. Morne a outra metade do leite e adicione o fermento, dissolva e acrescente na tigela junto com os ingrediente secos, mexa e acrescente a mistura do liquidificador mexa bem, cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos. Unte uma assadeira com margarina e farinha e reserve. Após os 30 minutos despeje a massa na assadeira e leve ao forno por 30 minutos. Deixe esfriar e sirva.

### Preparação: Torrada Festiva

<u>Ingredientes:</u>	<u>Medida caseira</u>
Óleo	2 Colheres de sopa
Cebola	1 Unidade pequena
Alho	2 Dentes
Casca de abóbora	2 Copos Americano duplo cheio
Tomate	2 unidades pequenas
Sal	1 colher de café rasa
Pimenta do reino	½ Colher de café
Cebolinha	A gosto
Coentro	A gosto
Torradas	-
Orégano	A gosto
Muçarela	A gosto

#### Modo de preparo:

Rale a casca de abóbora e reserve. Pique em cubos a cebola e o tomate e reserve. Amasse o alho, e pique a cebolinha e o coentro e reserve. Leve uma panela ao fogo, aqueça o óleo e acrescente a cebola o alho e deixe dourar. Acrescente a casca da abóbora mexa, adicione a água aos poucos, e deixe cozinhar até amolecer a casca, caso esteja querendo grudar é só adicionar mais água. Deixe a água secar, e adicione o tomate, sal e pimenta do reino misture, acrescente a cebolinha e o coentro mexa bem, e desligue o fogo . Em uma assadeira coloque as torradas e cubra as mesmas uma por uma, com o refogado de casca de abóbora. Salpique orégano

por cima e acrescente a muçarela. Leve ao forno pré-aquecido por 10 minutos e sirva.

**Preparação: Curau de abóbora Cabotiá**

Ingredientes:	Medida caseira
Leite	1 Litro
Abóbora cabotiá	2 Xícara de chá
Amido de milho	5 Colheres de sopa cheia
Açúcar	6 Colheres de Sopa Cheia
Sal	1 Colher de café rasa
Canela	A gosto

Modo de preparo:

Cozinhar a abóbora até ficar bem mole. Colocar 500mL de leite para esquentar, acrescentar o açúcar e o sal. Bater a abóbora com 500mL de leite frio, acrescentando a maizena, no liquidificador. Despejar a mistura do liquidificador no leite quente e cozinhar, mexendo sem parar, até engrossar. Colocar em uma travessa e salpicar canela por cima (a gosto).

## **Sobre as organizadoras**

**VANESSA BORDIN VIERA** docente adjunta na Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), bacharel e licenciada em Nutrição pelo Centro Universitário Franciscano (UNIFRA). Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Docente no Instituto Federal do Amapá (IFAP). Editora da subárea de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Journal of bioenergy and food science. Possui experiência com o desenvolvimento de pesquisas na área de antioxidantes, desenvolvimento de novos produtos, análise sensorial e utilização de tecnologia limpas.

**NATIÉLI PIOVESAN** Docente no Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN), graduada em Química Industrial e Tecnologia em Alimentos, pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Possui graduação no Programa Especial de Formação de Professores para a Educação Profissional. Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Atua principalmente com o desenvolvimento de pesquisas na área de Antioxidantes Naturais, Qualidade de Alimentos e Utilização de Tecnologias limpas.

## Sobre os autores

**Adaize Mognon** Graduação em Nutrição pela Universidade de Passo Fundo (2015); Residente do Programa de Residência Multiprofissional Integrada em Saúde do Idoso e Atenção ao Câncer. Ênfase: Saúde do Idoso. [adaizemognon@gmail.com](mailto:adaizemognon@gmail.com)

**Adelson dos Santos da Silva** Graduando em Licenciatura em Matemática pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA; Especializando em Educação Matemática pelo Instituto CEPRO Barreiras, Bahia; Bolsista pelo Programa institucional de bolsas de Iniciação à Docência (PIBID) – CAPES; E-mail para contato: [adelson92@hotmail.com](mailto:adelson92@hotmail.com)

**Alanderson Alves Ramalho** Professor da Universidade Federal do Acre; Graduação em Bacharelado em Nutrição na Universidade Federal do Acre; Mestrado em Saúde Coletiva pela Universidade Federal do Acre; Doutorando em Saúde Pública e Meio Ambiente pela Escola Nacional de Saúde Pública.

**Aldany de Souza Borges** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal Fluminense. Especialização em Saúde da Família pela Faculdade Redentor, RJ. Especialização em Nutrição Clínica pela UNIFOA. Especialização em Prescrição de Fitoterápicos e Suplementos em Nutrição Clínica e Esportiva pela Universidade Estácio de Sá. Experiência: Nutrição clínica hospitalar, ambulatorial e atenção domiciliar; Nutrição em Saúde Pública (Atenção Primária ESF, Coordenação de Programas como Bolsa Família na Saúde, Suplementação de Ferro e SISVAN); Nutrição Clínica com Ênfase em Fitoterapia e Nutrição Esportiva (Prescrição de Suplementos).

**Alexandre Boleira Lopo** Graduação em Licenciatura em Matemática pela Universidade Estadual de Pernambuco – UPE; Especialização Lato sensu: Gestão e Planejamento Educacional UNEB, em Matemática Aplicada: Controle e Metrologia – UFBA e Metrologia e Instrumentação CEFET-MG; Mestrado em Educação – Universidade Internacional de Lisboa. Reconhecimento UFBA portaria 055/2008 e Engenharia – UFRN; Doutorado em Ciências – UFRN; Membro da Sociedade Brasileira de Educação Matemática (SBEM) Linhas de Pesquisa: Educação Matemática (Ensino de Cálculo) e Matemática Aplicada; Grupo de extensão e pesquisa em Matemática Aplicada – GEPMAT; Membro do corpo docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA campus Camaçari; E-mail para contato: [alexandrelopo@hotmail.com](mailto:alexandrelopo@hotmail.com)

**Ana Cássia Lira de Amorim** Docente das Faculdades de Medicina e Nutrição da Universidade de Cuiabá – MT; Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Mato Grosso (2002); Especialista em Saúde Coletiva – Associação Brasileira de Nutricionista (2012); Mestre em Saúde Coletiva pela Universidade Federal de Mato Grosso (2009); Doutoranda em Saúde Coletiva - Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal de Mato

Grosso. E-mail: [lira.cassia@gmail.com](mailto:lira.cassia@gmail.com)

**Ana Luisa Sant'Anna Alves** Graduação em Nutrição pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (2003); Mestrado em Ciências da Saúde pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (2005); Doutorado em Epidemiologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2014); Professor do Curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Envelhecimento Humano da Universidade de Passo Fundo; [alves.als@gmail.com](mailto:alves.als@gmail.com)

**Anália Mariana Spineli Oliveira Ribeiro** Acadêmica da Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiânia - Goiás.

**Amanda Martins Marcante** Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Membro do grupo de pesquisa GEPENUTRI. E-mail para contato: [mandi.nh@hotmail.com](mailto:mandi.nh@hotmail.com)

**Amanda Natacha Silva Ferreira Lins** Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP); E-mail para contato: [flins.amanda@gmail.com](mailto:flins.amanda@gmail.com)

**Andrea Przybysz da Silva Rosa** Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário Metodista IPA (2005); Pós-Graduação em Nutrição Clínica e Esportiva pelo Instituto de Pesquisa Ensino e Gestão em Saúde – iPGS (2016); Contato: [deiabyz@gmail.com](mailto:deiabyz@gmail.com)

**Andressa Elena Souza de Matos** Graduação em Nutrição pela Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados. E-mail para contato: [andy\\_souzamatos@hotmail.com](mailto:andy_souzamatos@hotmail.com)

**Bruna Lúcia de Mendonça Soares** Professora da Universidade Federal de Pernambuco; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco;

**Bruna Merten Padilha:** Professora da Universidade Federal de Alagoas; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas; Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Doutoranda em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Grupo de pesquisa: Alimentos e Nutrição.

**Bruna Reginatto Carvalho** Graduação em Nutrição pela Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados. E-mail para contato: [brunareginatto@hotmail.com](mailto:brunareginatto@hotmail.com)

**Camila Loiola de Castro** Acadêmica da Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiânia - Goiás.

**Candida Aparecida Leite Kassuya** Professor da Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados-MS; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados - MS;

Graduação em Farmácia pela Universidade Estadual de Maringá; Mestrado em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho; Doutorado em Farmacologia pela Universidade Federal de Santa Catarina; Pós-doutorado pela Universidade Federal do Paraná; Coordena projetos financiados pelo CNPQ, CAPES e FUNDECT.

**Carlos Leonardo Moura de Moares** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Grande Dourados; cidade de Dourados – MS; E-mail para contato: [c\\_m\\_leonardo@hotmail.com](mailto:c_m_leonardo@hotmail.com)

**Carla Cristina Bauermann Brasil:** Possui graduação pelo Centro Universitário Franciscano (UNIFRA); Especialização em Qualidade de Alimentos pelo Centro Brasileiro de Estudos Sistêmicos; Licenciatura pelo Programa Especial de Graduação de Formação de Professores para a Educação Profissional; Mestre e doutora em Ciências e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) na linha de pesquisa Qualidade de Alimentos; Atua como docente do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria campus Palmeira das Missões. Atua e participa de projetos e atividades acadêmicas nas áreas de nutrição e ciência e tecnologia de alimentos, com ênfase em ferramentas para controle de qualidade e segurança dos alimentos. E-mail para contato: [carlacristina@brturbo.com.br](mailto:carlacristina@brturbo.com.br)

**Cecilia Marly Spiazzi dos Santos** Professora da Universidade do Extremo Sul Catarinense-UNESC; Membro do corpo docente do programa de pós graduação – Enfermagem e obstetrícia e Enfermagem em urgência e emergência; Graduação em 1978 pela Universidade de Caxias do SUL RS- UCS; Mestre em 2010 pela Universidade do Extremo Sul Catarinense em Ciências da Saúde; Universidade do Extremo Sul Catarinense, Curso de Enfermagem; Criciúma – Santa Catarina

**Cinthia Karla Rodrigues do Monte Guedes:** Professora da Universidade Federal da Paraíba; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Mestrado em Bioquímica e Fisiologia pela Universidade Federal de Pernambuco; Doutorado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Grupo de pesquisa: Alimentos e Nutrição.

**Cláudio Augusto Marroni** Professor da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Hepatologia - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre; Graduação em Medicina pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Mestrado em Farmacologia pela Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre; Doutorado em Medicina (Gastroenterologia) pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Grupo de pesquisa: Laboratório de Hepatologia Gastroenterologia Experimental – HCPA.

**Dagma Wanderleia Costa** Enfermeira na Secretaria Municipal de Saúde de Uberaba na Gestão e Monitoramento do Programa Saúde na Escola. Membro efetivo da

Comissão de Fluxo do Sistema de Garantia dos Direitos da Criança e do Adolescente. Conselheiro do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Uberaba-COMDICAU. Membro do Grupo de Trabalho Intersecretorial Municipal GTI-M) do Programa Saúde na Escola (PSE) de Uberaba. Graduação em Enfermagem pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM). Especialista em Gestão da Clínica nas Regiões de Saúde, pelo Hospital de Ensino e Pesquisa Sírio.

**Daiana Argenta Kümpel** Docente de Graduação do curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo. Graduada em Nutrição pela Universidade de Cruz Alta, pós-graduada em Tecnologia e Controle de Qualidade em Alimentos pela Universidade de Passo Fundo. Mestre em Envelhecimento Humano pela Universidade de Passo Fundo, onde foi bolsista Prosup/Capes. Fez parte do corpo editorial da Revista Brasileira de Ciências do Envelhecimento Humano (RBCEH) de março de 2010 a abril de 2011. Atua como docente do Curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo e da Residência Multiprofissional Integrada em Saúde do Idoso e Atenção ao Câncer da Universidade de Passo Fundo (UPF), Hospital São Vicente de Paulo (HSVP) e Prefeitura Municipal de Passo Fundo (PMPF).

**Daniela Marta Silva** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal Triângulo Mineiro – UFTM. Telefone para contato: (34) 3700-6922. E-mail para contato: [daniellasilva\\_06@yahoo.com.br](mailto:daniellasilva_06@yahoo.com.br). Plataforma Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2752697583304283>

**Debora Dutra de Andrade** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); E-mail para contato: [debora\\_dutra@hotmail.com](mailto:debora_dutra@hotmail.com) Telefone para contato: (34) 3700-6922; Plataforma Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7156630724851007>

**Derberson José do Nascimento Macêdo** Professor da Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS) e Faculdade São Miguel; Membro do corpo docente do Programa de Pós-graduação em Nutrição Clínica do Centro de Capacitação Educacional (CCE), do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (IMIP) e do Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP); Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP); Mestrado em Cuidados Paliativos pelo Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (IMIP). E-mail: [derbersonjose@gmail.com](mailto:derbersonjose@gmail.com)

**Diôgo Vale:** Nutricionista do Instituto Federal do Rio Grande do Norte; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Doutorando em Saúde Coletiva pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

**Edna Milene Ribeiro Maia da Cruz** Graduada em Economia Doméstica pela Universidade Federal do Ceará; Graduada em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará;

**Elisangela dos Santos** Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal da Grande Dourados-UFGD; Graduação em Educação Física pelo Centro Universitário da Grande Dourados – UNIGRAN, ano 2009; Especialização em Educação Física Escolar pela Universidade Federal da Grande Dourados -UFGD, ano 2012. Grupo de pesquisa: Em Farmacologia. E-mail para contato: [elisangelaprocopiosan@gmail.com](mailto:elisangelaprocopiosan@gmail.com)

**Estefânia Maria Soares Pereira** Professor da Universidade Federal do triângulo Mineiro (UFTM); Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Residência Multiprofissional da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Membro do Grupo de Trabalho Intersectorial Municipal GTI-M) do Programa Saúde na Escola (PSE) de Uberaba; Membro do Grupo de Trabalho Intersectorial Municipal GTI-M) do Programa Saúde na Escola (PSE) de Uberaba; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP); Mestrado em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo; Doutorado em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo; Grupos de pesquisa: 1.Ciclos de Vida, Família e Saúde no contexto social; 2. GEPENutri (Grupo de Estudo e Pesquisa em Exercício e Nutrição); E-mail para contato: [esoaresp@gmail.com.br](mailto:esoaresp@gmail.com.br)

**Fábio da Veiga Ued** Graduado em Nutrição pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Especialista em Nutrição em Pediatria pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP); Mestre em Atenção à Saúde pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Doutorando em Saúde da Criança e do Adolescente pela Universidade de São Paulo (USP); Membro do grupo de pesquisa GEPENUTRI. E-mail para contato: [fabio\\_uftm@hotmail.com](mailto:fabio_uftm@hotmail.com)

**Fabíola Lacerda Pires Soares.** Professora Adjunta da Universidade Federal do Espírito Santo. Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário Newton Paiva. Mestrado em Ciências de Alimentos pela Universidade Federal de Minas Gerais. Doutorado em Bioquímica pela Universidade Federal de Minas Gerais. E-mail para contato: [fabiola\\_lacerda@yahoo.com.br](mailto:fabiola_lacerda@yahoo.com.br)

**Fernando Marcello Nunes Pereira** Graduado em nutrição pela Universidade Federal de Goiás, Goiânia – Goiás

**Flávia Gabrielle Pereira de Oliveira** Professora do Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP) e do Centro Universitário Tabosa Almeida (ASCES- UNITA); Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública do Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP); Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP); Mestrado em Saúde Pública pela Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ-PE); E-mail para contato: [flavia\\_gabrielle@yahoo.com.br](mailto:flavia_gabrielle@yahoo.com.br)

**Francisca Fabíola dos Santos Paiva** Graduada em Economia Doméstica pela Universidade Federal do Ceará; Graduanda em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará;

**Gabriele da Graça Botesini** Graduação em Nutrição pela Universidade de Passo Fundo (2016); Residente do Programa de Residência Multiprofissional Integrada em Saúde do Idoso e Atenção ao Câncer. Ênfase: Saúde do Idoso. [botesini.gabriele@gmail.com](mailto:botesini.gabriele@gmail.com)

**Hevelise Raquel Pereira** Graduada em nutrição pela Universidade Federal de Goiás, Goiânia – Goiás Coaching Nutricional pelo Curso Profissional Nutricion Coaching, Brasília – DF

**Janekeyla Gomes de Sousa** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí. Discente do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Comunidade pela Universidade Federal do Piauí (UFPI). E-mail para contato: [janekeylagomes@hotmail.com](mailto:janekeylagomes@hotmail.com)

**Janine Severo Marçal** Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário Metodista IPA (2013); Pós-Graduação em Nutrição Clínica e Esportiva pelo Instituto de Pesquisa Ensino e Gestão em Saúde – iPGS (2016); Contato: [nine.nutricao@gmail.com](mailto:nine.nutricao@gmail.com)

**Jaqueline Nascimento Moreira** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal Triângulo Mineiro – UFTM. Mestrado em Atenção à Saúde pela Universidade Federal Triângulo Mineiro - UFTM; Telefone para contato: (34) 3700-6922. E-mail para contato: [jaquy\\_moreira@hotmail.com](mailto:jaquy_moreira@hotmail.com). Plataforma Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7545267078851782>

**Jéssica Do Carmo Silva:** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). E-mail: [jdocarmo000@gmail.com](mailto:jdocarmo000@gmail.com)

**Josieli Raskopf Colares** Graduação em Biomedicina pela Universidade Luterana do Brasil; Mestrado em Biologia Celular e Molecular pela Universidade Luterana do Brasil; Doutoranda em Medicina: Ciências Médicas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Grupo de pesquisa: Laboratório de Hepatologia Gastroenterologia Experimental – HCPA e Laboratório de Estresse Oxidativo e Antioxidantes – ULBRA; E-mail para contato: [jozy.ma@hotmail.com](mailto:jozy.ma@hotmail.com)

**Juliane Pereira da Silva:** Discente do curso de nutrição pela Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões; Participante do projeto de extensão: Implantação e Implementação de Instrumentos de Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação; Participante do projeto de pesquisa: Mapeamento e condições higiênicas das cantinas e dos alimentos comercializados nas escolas da rede municipal, estadual e particular de ensino no município de Palmeira das Missões, rs. E-mail para contato: [jujulianep@gmail.com](mailto:jujulianep@gmail.com)

**Keila Cristina de Oliveira Assis** Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP); E-mail para contato: [keilacristina80@hotmail.com](mailto:keilacristina80@hotmail.com).

**Layana Rodrigues Chagas** Graduação em Nutrição. Professora do Centro Universitário UNINOVAFAPI. MBA em Gestão de Negócios em Alimentos. Mestrado Profissional em Saúde da Família

**Lenir Vaz Guimarães** Professora Associada Nível IV do Instituto em Saúde Coletiva da Universidade Federal de Mato Grosso. Professora do Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal de Mato Grosso. Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Mato Grosso (1983); Mestre em Saúde Coletiva pela Universidade Estadual de Campinas (1996); Doutora em Saúde Coletiva pela Universidade Estadual de Campinas (2001). Membro do grupo de pesquisa Epidemiologia em Saúde Nutrição.

**Lia Mara Pontes de Oliveira** Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará; Pós-graduanda em Ciência dos Alimentos pela Universidade Estadual do Ceará; E-mail para contato: [liampontes@hotmail.com](mailto:liampontes@hotmail.com).

**Lorena Rodrigues Sabino** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas; Doutoranda em Imunologia e Microbiologia pela Universidade de Newcastle – Austrália; Grupo de pesquisa: VIVA - Vírus, Infecções/Imunidade, Vacinas e Asma.

**Luciene Alves** Professora da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Residência Integrada Multiprofissional da Saúde da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário do Triângulo (UNITRI); Mestre em Educação Superior pelo Centro Universitário do Triângulo (UNITRI); Doutora em Educação pela Universidade Federal de Uberlândia (UFU); Membro do Grupo de pesquisa GEPENUTRI . E-mail para contato: [luciene.alves@uftm.edu.br](mailto:luciene.alves@uftm.edu.br)

**Ludimila Ribeiro dos Santos** Graduada em nutrição pela Universidade Federal de Goiás, Goiânia – Goiás

**Luthiana da Paixão Santos** Acadêmica da Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiânia - Goiás.

**Macksuelle Regina Angst Guedes** Professora temporária da Universidade Federal da Grande Dourados. Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário da Grande Dourados. Especialização em Residência Multiprofissional em Saúde pela Universidade Federal da Grande Dourados. Mestrado em Ciências da Saúde pela Universidade Federal da Grande Dourados. E-mail para contato: [macksuelleangst@yahoo.com.br](mailto:macksuelleangst@yahoo.com.br)

**Mara Cléia Trevisan** Professora da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Bacharelado e Licenciatura em Nutrição e Licenciatura em Educação Física pela Universidade Estadual de São Paulo (UNESP); Mestre em Saúde Coletiva pela

Universidade Estadual de São Paulo (UNESP); Doutora em Ciências, Programa Interunidades em Nutrição Humana Aplicada da Universidade de São Paulo (USP); Coordenadora do grupo de pesquisa GEPENUTRI. E-mail para contato: [mara.trevisan@uftm.edu.br](mailto:mara.trevisan@uftm.edu.br)

**Márcia Helena Sacchi Correia** Professora Associada da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, Goiânia – GO. Especialista em Alimentação Institucional - Faculdade de Nutrição / UFG. Mestre em Medicina Tropical - Área de concentração: Microbiologia de Alimentos - Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública / UFG. Doutora em Ciências da Saúde - Faculdade de Medicina / UFG. Supervisora das atividades desenvolvidas pelo grupo na disciplina de Educação Nutricional II

**Maria Aparecida de Lima Lopes** Professora Assistente da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso. Graduada em Nutrição e Licenciatura em Nutrição pela Universidade Federal de Mato Grosso (1983). Especialista em Alimentação Institucional pela Universidade Federal de Goiás (1985) e Avaliação Educacional pela Universidade Federal de Mato Grosso (1998); Mestre em Saúde Coletiva pela Universidade Federal de Mato Grosso (2007).

**Maria Claret Costa Monteiro Hadler** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Goiás. Professora Associada da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás. Especialista em Nutrição pela Universidade de São Paulo - Campus Ribeirão Preto. Especialista em Saúde Pública - Convênio FIOCRUZ/OSEGO/UFG. Especialista em Metodologia do Ensino Superior pela Universidade Federal de Goiás. Mestre em Nutrição pela Universidade Federal de São Paulo. Doutora em Ciências da Saúde pelo Programa de Pós-Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP). Professora Colaboradora do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde/ UFG.

**Maria da Conceição Chaves de Lemos** Professora Adjunto III da Universidade Federal de Pernambuco; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Doutorado em Saúde Pública pela Universidade Federal de Pernambuco; [Chavesdelemos@uol.com.br](mailto:Chavesdelemos@uol.com.br)

**Maria Graziela Feliciano Silva** Nutricionista na Secretaria Municipal de Saúde de Delta – MG. Graduação em Nutrição pela Universidade de Uberaba (UNIUBE). Pós Graduada Lato Sensu em Nutrição Clínica pelo Instituto Passo 1 de Ensino, Pesquisa e Lazer Ltda e Associação Educacional do Vale do Itajai-Mirim.

**Maria Sílvia Amicucci Soares Martins** Professora Adjunto IV no Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal de Mato Grosso. Professora do Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal

de Mato Grosso. Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Mato Grosso (1985); Mestre em Saúde e Ambiente pela Universidade Federal de Mato Grosso (1999); Doutorada em Ciências pela Universidade Federal de São Paulo (2009). Membro do grupo de pesquisa Epidemiologia em Saúde Nutrição.

**Maria Tainara Soares Carneiro** Graduação em Nutrição pela Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados. E-mail para contato: [mtacarneiro10@gmail.com](mailto:mtacarneiro10@gmail.com)

**Maria Cristina Ehlert** A mesma é preceptora de campo do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família UNIJUI/FUMSSAR pela Fundação Municipal de Saúde- FUMSSAR, instituição onde é profissional de saúde concursada há aproximadamente 10 anos atuando nas mais diferentes fases do ciclo vital, bem como, junto a escolas e demais demandas da comunidade e serviço de saúde.

**Maria Cristina Zanchim** Graduação em Nutrição pela Universidade de Passo Fundo (2007); Pós-graduação em Nutrição Clínica, Metabolismo, Prática e Terapia Nutricional pela Universidade Gama Filho do Rio de Janeiro (2012); Mestrado em Envelhecimento Humano pela Universidade de Passo Fundo (2016). Professor convidado do Curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo; [cris\\_zanchin@yahoo.com.br](mailto:cris_zanchin@yahoo.com.br)

**Mariana Cândido Fideles** Acadêmica da Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiânia - Goiás

**Marina de Medeiros Lessa** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas; Graduanda em Tecnologia em Gastronomia pelo Centro Universitário Senac – Águas de São Pedro.

**Marli Kronbauer** Enfermeira, preceptora de campo do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família UNIJUI/FUMSSAR pela Fundação Municipal de Saúde de Santa Rosa.

**Maryana Monteiro Farias** Graduada em Economia Doméstica pela Universidade Federal do Ceará; Graduanda em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará; Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará; E-mail para contato: [maryana\\_mf@hotmail.com](mailto:maryana_mf@hotmail.com)

**Nair Luft** Docente de Graduação do curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo. Graduada em Nutrição pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Especialista em Nutrição Clínica pela Unisinos. Mestre em Ciência da Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa. Tem experiência profissional na área de nutrição clínica em hospital. Atua na docência desde 2000, atualmente é professor adjunto I do Curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo. Integra o quadro Professor Pesquisador e Extensionista. Coordena o projeto de extensão

Promovendo Saúde e Qualidade de Vida e participa do projeto de pesquisa Perfil Nutricional dos Participantes das Atividades de Extensão do Curso de Nutrição. E-mail: [nluft@upf.br](mailto:nluft@upf.br)

**Nara Rúbia Silva** Acadêmica da Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia – Goiás

**Natália Tomborelli Bellafronte** Graduação em Nutrição e Metabolismo pela Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto; Mestrado em Investigação Biomédica pela Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Programa de Pós-Graduação em Clínica Médica; Doutorado em andamento em Nutrição e Metabolismo pela Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Metabolismo; E-mail para contato: [natbella@ymail.com](mailto:natbella@ymail.com) (preferencialmente) ou [natalia.bellafonte@usp.br](mailto:natalia.bellafonte@usp.br)

**Natália Viviane Santos de Menezes** Professora da Universidade de Fortaleza – UNIFOR; Membro do corpo docente do Programa de Pós-graduação em Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação da Universidade Estadual do Ceará; Graduada em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará; Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará; E-mail para contato: [nutricionistanatalia@hotmail.com](mailto:nutricionistanatalia@hotmail.com).

**Norma Anair Possa Marroni** Professor da Universidade Luterana do Brasil; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Medicina: Ciências Médicas e Pós-Graduação em Ciências Biológicas: Fisiologia - Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Biologia Celular e Molecular – Universidade Luterana do Brasil; Graduação em História Natural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Mestrado em Ciências Biológicas (Fisiologia) pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Doutorado em Ciências Biológicas (Fisiologia) pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Bolsista Produtividade em Pesquisa pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico; Grupo de pesquisa: Laboratório de Hepatologia Gastroenterologia Experimental – HCPA.

**Paula Garcia Chiarello** Professora Associada da Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Curso de Graduação em Nutrição e Metabolismo; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Clínica Médica e do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Metabolismo, ambos da Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto; Graduação em Nutrição pela Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública; Mestrado em Ciências dos Alimentos e Nutrição Experimental pela Universidade de São Paulo, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos e Nutrição Experimental; Doutorado em Ciências dos Alimentos e Nutrição Experimental pela Universidade de São Paulo, Faculdade de Ciências Farmacêuticas,

Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos e Nutrição Experimental. E-mail para contato: [paulagc@fmrp.usp.br](mailto:paulagc@fmrp.usp.br)

**Paula Rosane Vieira Guimarães** Professora da Universidade do Extremo Sul Catarinense; Nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde de Criciúma; Membro do corpo docente do Curso de Nutrição; Graduação em 1991 pela Universidade Federal de Pelotas RS – UFPel; Mestre em 2007 pela Universidade do Extremo Sul Catarinense em Educação; Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional – UNESC; Conselheira do COMSEA (Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - Criciúma - SC) pelo Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região CRN10; Criciúma – Santa Catarina

**Poliana Resende Mendonça** Graduada em nutrição pela Universidade Federal de Goiás, Goiânia – Goiás; Pós-graduanda em Nutrição em Pediatria pelo Instituto de Pesquisas, Ensino e Gestão em Saúde, Porto Alegre – Rio Grande do Sul

**Priscila de Souza Araújo** Graduação Em Nutrição, Pela Universidade Federal Da Grande Dourados (Ufgd), Ano 2016; Graduação Em Letras Pelo Centro Universitário Da Grande Dourados (Unigran), Ano De 2015, Dourados - Ms; Mestranda Do Programa De Pós-Graduação Em Ciências E Tecnologia De Alimentos Da Faculdade De Engenharia Da Universidade Federal Da Grande Dourados, Dourados - Ms; Grupo De Pesquisa: Nutrição Social. E-Mail Para Contato: [Pry\\_Rj@hotmail.com](mailto:Pry_Rj@hotmail.com)

**Rafael Fernandes Almeida** Graduando em Engenharia de Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA; Grupo de pesquisa: Educação, Tecnologia e Desenvolvimento Sustentável; Bolsista de Iniciação Científica (PIBIC) – IFBA/PRPGI; E-mail para contato: [almeida.r.fernandes@gmail.com](mailto:almeida.r.fernandes@gmail.com)

**Renata Minuzzo Hartmann** Graduação em Biologia pela Universidade Luterana do Brasil; Pós-graduação em Diagnóstico Genético e Molecular pela Universidade Luterana do Brasil; Mestrado em Medicina: Ciências Médicas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Doutorado em Medicina: Ciências Médicas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Grupo de pesquisa: Laboratório de Hepatologia Gastroenterologia Experimental – HCPA e Laboratório de Estresse Oxidativo e Antioxidantes – ULBRA.

**Rhayara Thacilla Ferreira dos Santos** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco Nutricionista Residente do Hospital de Câncer de Pernambuco. [Rhayara\\_ferreira@hotmail.com](mailto:Rhayara_ferreira@hotmail.com)

**Rita Suselaine Vieira Ribeiro** Professora e Coordenadora do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC; Tutora no Programa de Residência Multiprofissional em Atenção Básica/ Saúde da Família – UNESC; Nutricionista na Unidade Materno Infantil "Criança Saudável" - Secretaria de Saúde,

Criciúma, SC; Graduação em 1987 pela Universidade Federal de Pelotas RS – UFPel; Mestre em 2009 pela Universidade do Extremo Sul Catarinense em Ciências da Saúde; Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional – UNESC; Secretária do COMSEA (Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - Criciúma - SC)

**Roberta Rejane Santos de Carvalho** Graduada em Nutrição pelo UNINOVAFAPI; Especialista em Nutrição Funcional e Estética pelo UNINOVAFAPI; Especialista em Nutrição em Pediatria: da Concepção à Adolescência.

**Sabrina Alves Fernandes** Professora do Centro Universitário Metodista – IPA; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Biociências e Reabilitação e Pós Graduação em Reabilitação e Inclusão e do Curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista - IPA; Graduação em Nutrição pelo Instituto Metodista de Educação e Cultura; Mestrado em Medicina (hepatologia) pela Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre; Doutorado em Medicina (hepatologia) pela Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre; Pós Doutorado em Medicina (hepatologia) pela Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre; Grupo de pesquisa: Centro de Obesidade Mórbida e Síndrome Metabólica - Hospital São Lucas da PUCRS.

**Sandra Tavares da Silva** Professor da Universidade Redentor, Itaperuna, RJ e FAMESC, Bom Jesus do Itabapoana, RJ. Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), MG. Mestrado em Ciências da Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), MG. Pós-graduação em Gestão em Saúde Pública pela Escola Superior de Ciências da Santa Casa de Misericórdia de Vitória (EMESCAM), Vitória, ES. Experiência: Nutrição Experimental, Educação Nutricional, Epidemiologia, Saúde Pública. E-mail para contato: [tavares.sandra86@gmail.com](mailto:tavares.sandra86@gmail.com)

**Sarah de Souza Araújo** Graduação Em Nutrição Pela Universidade Federal Da Grande Dourados; Graduação Em Letras Pelo Centro Universitário Da Grande Dourados (Unigran), Ano De 2015, Dourados - Ms; Mestranda Do Programa De Pós-Graduação Em Ciências E Tecnologia De Alimentos De Faculdade De Engenharia Da Universidade Federal Da Grande Dourados, Dourados – Ms; Grupo De Pesquisa: Nutrição Social E Grupo De Estudos Em Produtos E Processos Agroindustriais Do Cerrado; E-Mail Para Contato: [Sarah\\_De\\_Souza@Yahoo.Com.Br](mailto:Sarah_De_Souza@Yahoo.Com.Br)

**Simone Morelo Dalbosco** Professor Adjunto da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, UFCSPA, Brasil; Coordenadora do curso de Nutrição da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, UFCSPA; Membro do Corpo Técnico e Docente de Pós-Graduação pela Universidade do Vale do Taquari - UNIVATES, UNIVATES; Membro do corpo Docente do Instituto de Educação e Pesquisa - Hospital Moinhos de Vento, IEP; Graduação em Nutrição pelo Instituto Metodista de Educação e Cultura IMEC (1998); Mestrado em Gerontologia Biomédica pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do

Sul, PUCRS (2006); Doutorado em Medicina e Ciências da Saúde pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, PUCRS (2009); Especialização em Gestão Universitária pela Universidade do Vale do Taquari - UNIVATES, UNIVATES (2014); Especialização em Educação e Saúde pela Universidade do Vale do Taquari - UNIVATES, UNIVATES (2011); Especialização em Pós-Graduação em Nutrição Clínica e Dietética pelo Instituto Metodista de Educação e Cultura, IMEC (2003);

**Simony Cibele de Oliveira Silva** Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Membro do Grupo de pesquisa GEPENUTRI. E-mail para contato: [simonydeoliveira@icloud.com](mailto:simonydeoliveira@icloud.com)

**Solange Berreta Moretto** Nutricionista graduada em 2016 pela Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC; Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional – UNESC; Criciúma – Santa Catarina

**Suani da Silva Ribeiro** Acadêmica da Universidade do Extremo Sul Catarinense, Curso de Nutrição; Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional – UNESC; Criciúma – Santa Catarina

**Sueluzia Maria de Barros Lopes Olegário:** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas. Nutricionista responsável técnica da Empresa Dolce Gusto Alimentação Coletiva.

**Suellen Cristina Enes Valentim da Silva** Técnica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre; Graduação em Bacharelado em Nutrição na Universidade Federal do Acre; Grupo de Pesquisa: Saúde, Qualidade e Segurança do Trabalho; Coordenadora de Extensão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre; E-mail para contato: [suellencris\\_czs@hotmail.com](mailto:suellencris_czs@hotmail.com)

**Susane Angélica Bloss** Graduação em Nutrição pela Universidade de Passo Fundo. Especialista em Alimentação e Nutrição: Ênfase em Atendimento Nutricional pela Universidade de Passo Fundo (UPF). E-mail: [susanebloss@gmail.com](mailto:susanebloss@gmail.com)

**Sylvana Araújo Barros Luz** Professora da Universidade Federal do Triângulo Mineiro(UFTM); Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Residência Integrada Multiprofissional da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL); Mestre em Saúde da Criança pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL); Membro do grupo de pesquisa GEPENUTRI. E-mail para contato: [sylvana\\_luz@hotmail.com](mailto:sylvana_luz@hotmail.com)

**Taciana Fernanda dos Santos Fernandes** Professora da Faculdade São Miguel e da Universidade Salgado de Oliveira (UNIVERSO); Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE); Mestrado em Nutrição e Saúde Pública pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE); Doutorado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE); E-mail para contato:

[tacimest@hotmail.com](mailto:tacimest@hotmail.com).

**Tamie de Carvalho Maeda** Enfermeira na Secretaria Municipal de Saúde de Uberaba referência no Programa Saúde na Escola (2014 – 2017). Graduação em Enfermagem pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM). Pós-Graduação “*Lato Sensu*” em Atenção Básica em Saúde da Família pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM). Membro do Grupo de Trabalho Intersetorial Municipal (GTI-M) do Programa Saúde na Escola (PSE) de Uberaba.

**Tatielly de Jesus Costa** Graduanda em Engenharia de Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA; Grupo de pesquisa: Educação, Tecnologia e Desenvolvimento Sustentável; Bolsista de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI) – IFBA/PRPGI; E-mail para contato: [tatiellycosta18@gmail.com](mailto:tatiellycosta18@gmail.com)

**Thaís da Silva Marques Camillo:** Nutricionista formada pelo Centro Universitário Franciscano – UNIFRA; Atua como nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição como responsável técnica.

**Ubirajara Lanza Júnior** Professor Convidado Na Universidade Paulista, Campus De Araçatuba-Sp; Graduação Em Farmácia E Bioquímica Pela Universidade De Marília-Sp; Mestrado Em Ciências Biológicas, Área De Concentração Em Farmacologia, Pela Universidade Estadual Paulista "Júlio De Mesquita Filho", São Paulo. Doutorado Em Ciências, Área De Concentração Em Farmacologia Pela Universidade De São Paulo-São Paulo-Sp; Pós Doutorado Em Ciências Da Saúde Pela Universidade Federal Da Grande Dourados (Ufgd). Dourados-Ms; Grupo De Pesquisa: Avaliação Farmacológica, Toxicológica E Nutricional De Produtos Naturais-Universidade Federal Da Grande Dourados-Ms; E-Mail Para Contato: [LANZAFARMACOLOGIA@GMAIL.COM](mailto:LANZAFARMACOLOGIA@GMAIL.COM)

**Ully Ferreira Leite:** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). E-mail: [ullyleite94@gmail.com](mailto:ullyleite94@gmail.com)

**Valéria Baccarin Ianiski** Graduação em Nutrição pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - UNIJUI; Especialista em Saúde da Família pelo Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família UNIJUI/FUMSSAR; Mestranda em Gerontologia Biomédica pelo Instituto de Geriatria e Gerontologia -IGG da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul – PUCRS. E-mail para contato: [valeriaianiski@yahoo.com.br](mailto:valeriaianiski@yahoo.com.br)

**Valéria Hartmann** Docente de Graduação do curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo. Possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pelotas. Especialização em Economia e Gestão Empresarial pela Universidade de Passo Fundo (UPF), Especialização em Tecnologia de Frutas e Hortaliças. Mestrado em Bioexperimentação pelo Programa de Pós-Graduação em Bioexperimentação da UPF. Atualmente é professor Adjunto I da UPF, atuando também como Coordenador

do Curso de Nutrição, e faz parte do quadro de Professor Pesquisador e Extensionista.

**Vanessa Regina Kunz** Graduada em Engenharia de Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA; Grupo de pesquisa: Educação, Tecnologia e Desenvolvimento Sustentável; Bolsista de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI) – IFBA/PRPGI; E-mail para contato: va-nessinha@hotmail.com.br

Agência Brasileira do ISBN  
ISBN 978-85-93243-53-0

