

PES104 - AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DOS COLABORADORES DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, CAMPUS BELÉM-PA.

EVA LORENA JAQUES RODRIGUES¹; WALÉRIA DO SOCORRO DE OLIVEIRA AINETT¹; FRANCÍLIA DE KÁSSIA BRITO SILVA²; ERIKA VASCONCELOS DE OLIVEIRA²

eva.jaques@hotmail.com

¹Graduação, ²Mestrado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: No ambiente de trabalho de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a preocupação com a saúde de seus colaboradores é evidente, por haver uma relação entre saúde e condições de trabalho, à medida que os trabalhadores têm uma alimentação hipercalórica e hiperproteica, se alimentando em horários conforme a atividade.¹ Altos índices de obesidade têm sido observados em colaboradores de UAN² já que a consequência da natureza desse trabalho foi acompanhada de mudança nos hábitos alimentares. **Objetivos:** Avaliar o perfil nutricional dos colaboradores do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pará, Campus Belém-PA. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal com amostra de 53 colaboradores, convidados a participar de forma voluntária, por meio de um termo de consentimento livre e esclarecido. A coleta dos dados foi realizada por meio de avaliação antropométrica (aferição de peso, estatura, circunferência de cintura e do quadril). A avaliação do estado nutricional foi realizada utilizando a classificação do IMC segundo os parâmetros da organização Mundial da Saúde (OMS) e do Ministério da Saúde. Para valores da circunferência da cintura considerados como risco para doenças associada à obesidade, foram utilizados os pontos recomendados pela Organização Mundial de Saúde (OMS). A análise de todos os dados foi realizada no Excel versão 2013. **Resultados e Discussão:** Do total de participantes 35 eram do sexo masculino e 18 do sexo feminino. Com prevalência de 24,5% eutróficos, 52,8% com sobrepeso, 17% com obesidade grau I, 3,8% com obesidade grau II e 3,9% com obesidade grau III. Sabe-se que o excesso de peso compromete a saúde do trabalhador, contribuindo para o aparecimento de patologias tais como a diabetes e a hipertensão arterial e elevando as taxas de absenteísmo ² Para os valores da circunferência da cintura, foi observado que 28,3% possuem alto risco e 15,1% risco moderado. Na relação cintura quadril, 94,3% encontravam-se com risco de moderado a alto, enquanto que apenas 5,7% encontrava-se em baixo risco. **Conclusão:** Observa-se que os colaboradores da referida UAN, encontram-se com fatores desfavoráveis como excesso de peso e risco cardiovascular. Desta forma sugere-se intervenção por meio de ações educativas, contribuindo para melhores condições de saúde e conseqüentemente economia à empresa.

Referências Bibliográficas:

1- Scarparo ALS, Amaro FS, Oliveira AB. Caracterização e avaliação antropométrica dos trabalhadores dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Rev HCPA 2010;30(3):247-251
Paiva AV, Cruz AAF. Estado nutricional e aspectos ergonômicos de trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Mineira de Ciências da Saúde Patos de