

PES171 - ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CIDADE DE SANTARÉM-PA.

XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA¹; DANIEL SANTOS DE CASTRO²

xaenemaria@gmail.com

¹Doutorado, ²Especialização

¹Universidade Federal do Pará, ²Universidade Federal do Oeste do Pará

Introdução: Recentemente, foram divulgadas evidências de que a qualidade da dieta é uma importante ferramenta para definição do estado de saúde de um indivíduo, podendo ser encarada como risco ou proteção para diversas enfermidades. Desta forma, um Serviço de Nutrição e Dietética (SAN) quando adota no seu planejamento uma alimentação balanceada favorece a saúde e à produtividade dos seus funcionários fatores estes que estão diretamente relacionados com a redução dos riscos de acidentes de trabalho e ao aumento da produtividade do trabalhador. **Objetivos:** Avaliar a adequação nutricional dos cardápios de um Serviço de Nutrição e Dietética da rede municipal de Santarém-PA. **Métodos:** Foram analisados os cardápios de quatro semanas, escolhidos de forma aleatória, entre os meses de maio e julho de 2015. Os dados foram registrados em planilhas padronizadas. A refeição selecionada para análise foi o almoço. Os cálculos dos registros alimentares foram realizados através do software Nutrilife versão 8.0, o que incluiu a análise de macros e micronutrientes, fibra alimentar e consumo energético. Para análise da adequação da ingestão dos macronutrientes foram utilizados os intervalos aceitáveis para a distribuição dos macronutrientes das Dietary Reference Intakes¹: 45-65% (hidratos de carbono) e 20-35% (gordura total). Para análise do consumo de sódio também foi utilizado esse parâmetro. E para adequação da ingestão de fibra alimentar foi utilizado à recomendação da Organização Mundial de Saúde, segundo a qual a ingestão de fibras deve ser maior que 25g/dia. Foram analisados, também, o valor energético, proteínas e o NDpCal%, conforme preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador. As análises estatísticas descritivas (média e desvio-padrão) dos resultados foram obtidas a partir do programa Microsoft Excel (versão 2010). **Resultados e Discussão:** Observou-se que em todas as semanas os cardápios se adequaram somente quanto às calorias (901,9 a 982,4 Kcal). Com relação ao macronutrientes, os cardápios apresentaram reduzida quantidade de carboidratos (42,3 a 55,8 %) e altos teores de proteínas (21,8 a 29,3 %) e lipídios (34,1 a 47,2 %). As análises mostraram alto teor de sódio (1539,4 a 2085,7 mg), baixo de fibras (4,1 a 5,3 g) e NDpCal % (10,7 a 13,1 %) acima do recomendado. **Conclusão:** Os resultados encontrados sugerem que os cardápios analisados encontravam-se desequilibrados, pois demonstraram ser hipoglicídicos, hiperprotéicos, hiperlipídicos, hipersódicos, com baixo teor de fibras e com NDpCal% acima do recomendado. A inadequação das quantidades per capita servidas sugere a necessidade de estratégias de intervenção nutricional em curto e médio prazo.

Referências Bibliográficas:

Institute of Medicine. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington, DC: National Academies Press, 2005.