



Dieta, Alimentação, Nutrição e Saúde

Carolina Belli Amorim de Sá
(Organizadora)



AYA EDITORA
2021

Direção Editorial

Prof.º Dr. Adriano Mesquita Soares

Organizadora

Carolina Belli Amorim de Sá

Capa

AYA Editora

Revisão

Os Autores

Executiva de Negócios

Ana Lucia Ribeiro Soares

Produção Editorial

AYA Editora

Imagens de Capa

br.freepik.com

Área do Conhecimento

Ciências da Saúde

Conselho Editorial

Prof.º Dr. Aknaton Toczec Souza
Centro Universitário Santa Amélia
Prof.ª Dr.ª Andreia Antunes da Luz
Faculdade Sagrada Família
Prof.º Dr. Carlos López Noriega
Universidade São Judas Tadeu e Lab.
Biomecatrônica - Poli - USP
Prof.º Me. Clécio Danilo Dias da Silva
Centro Universitário FACEX
Prof.ª Dr.ª Daiane Maria De Genaro Chirolí
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof.ª Dr.ª Déborah Aparecida Souza dos Reis
Universidade do Estado de Minas Gerais
Prof.ª Dr.ª Eliana Leal Ferreira Hellvig
Universidade Federal do Paraná
Prof.º Dr. Gilberto Zammar
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof.ª Dr.ª Ingridi Vargas Bortolaso
Universidade de Santa Cruz do Sul
Prof.ª Ma. Jaqueline Fonseca Rodrigues
Faculdade Sagrada Família
Prof.º Dr. João Luiz Kovaleski
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof.º Me. Jorge Soistak
Faculdade Sagrada Família
Prof.º Me. José Henrique de Goes
Centro Universitário Santa Amélia
Prof.ª Dr.ª Leozenir Mendes Betim
Faculdade Sagrada Família e Centro de
Ensino Superior dos Campos Gerais
Prof.ª Ma. Lucimara Glap
Faculdade Santana

Prof.º Dr. Luiz Flávio Arreguy Maia-Filho
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Prof.º Me. Luiz Henrique Domingues
Universidade Norte do Paraná
Prof.º Dr. Marcos Pereira dos Santos
Faculdade Rachel de Queiroz
Prof.º Me. Myller Augusto Santos Gomes
Universidade Estadual do Centro-Oeste
Prof.ª Dr.ª Pauline Balabuch
Faculdade Sagrada Família
Prof.º Me. Pedro Fauth Manhães Miranda
Centro Universitário Santa Amélia
Prof.ª Dr.ª Regina Negri Pagani
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof.º Dr. Ricardo dos Santos Pereira
Instituto Federal do Acre
Prof.ª Ma. Rosângela de França Bail
Centro de Ensino Superior dos Campos
Gerais
Prof.º Dr. Rudy de Barros Ahrens
Faculdade Sagrada Família
Prof.º Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares
Universidade Federal do Piauí
Prof.ª Ma. Silvia Apª Medeiros Rodrigues
Faculdade Sagrada Família
Prof.ª Dr.ª Silvia Gaia
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof.ª Dr.ª Sueli de Fátima de Oliveira Miranda
Santos
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof.ª Dr.ª Thaisa Rodrigues
Instituto Federal de Santa Catarina

© 2021 - **AYA Editora** - O conteúdo deste Livro foi enviado pelos autores para publicação de acesso aberto, sob os termos e condições da Licença de Atribuição Creative Commons 4.0 Internacional (**CC BY 4.0**). As ilustrações e demais informações contidas desta obra são integralmente de responsabilidade de seus autores.

D565 Dieta, alimentação, nutrição e saúde. / Carolina Belli Amorim de Sá (organizadora) -- Ponta Grossa: Aya, 2021. 104 p. -- ISBN 978-65-88580-44-8

Inclui biografia

Inclui índice

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader.

Modo de acesso: World Wide Web.

DOI 10.47573/aya.88580.2.31

1. Dieta. 2. Nutrição. 3 Alimentos dietéticos. 4. Política alimentar. 5. Merenda escolar I. Sá, Carolina Belli Amorim de. II. Título

CDD: 613.2

Ficha catalográfica elaborada pela bibliotecária Bruna Cristina Bonini - CRB 9/1347

International Scientific Journals Publicações de
Periódicos e Editora EIRELI

AYA Editora©

CNPJ: 36.140.631/0001-53

Fone: +55 42 3086-3131

E-mail: contato@ayaeditora.com.br

Site: <https://ayaeditora.com.br>

Endereço: Rua João Rabello Coutinho, 557
Ponta Grossa - Paraná - Brasil
84.071-150

SUMÁRIO

Apresentação 7

01

Avaliação microbiológica de amêndoas da castanha do caju processadas da cidade de Picos-PI..... 8

Maria Leidinane Santos Gonçalves

Virgínia Bárbara dos Santos Santana

Kênio Karley da Silva Oliveira

Nara Vanessa dos Anjos Barros

Regina Márcia Soares Cavalcante

Sheila Stéphanne Miranda Silvestre

Maria Cleide Leal Rocha Brito

Veica Maria Silva Pereira

Eduardo de Moura Leal

DOI: 10.47573/aya.88580.2.31.1

02

Políticas e programas públicos em alimentação e nutrição no Brasil: uma análise histórica..... 18

Elma Izze da Silva Magalhães

DOI: 10.47573/aya.88580.2.31.2

03

Coaching nutricional: análise das percepções dos nutricionistas quanto à efetividade destas técnicas nas dietas de emagrecimento e manutenção de peso corporal 29

Michèle da Silva Corrêa

Magda Ambros Cammerer

DOI: 10.47573/aya.88580.2.31.3

04

Tartrazina presente na alimentação de crianças no município de Macapá, Amapá..... 44

Alexsandra Rodrigues da Silva

Ana Paula Borges Bernardo

Emerson Monteiro dos Santos

DOI: 10.47573/aya.88580.2.31.4

05

Composição nutricional e aceitabilidade da alimentação escolar por estudantes de uma escola pública do município de São Luís-MA 61

Cintia Clayne Santos Brito

Eliziane Nunes Pereira

Flora de Kássia Silva

Lidiane Soares Campos

Adriana Soraya Araujo

Gabriele Pereira Rocha

Lilian Fernanda Pereira Cavalcante

Nataniele Ferreira Viana

Samíria de Jesus Lopes Santos

Luana Lopes Padilha

DOI: 10.47573/aya.88580.2.31.5

06

As implicações do desequilíbrio nutricional no transtorno de déficit de atenção e hiperatividade em crianças 74

Brayan Jefferson Gonçalves de Oliveira

Dalton Richard Cardoso Waltrick

Jordânia Muniz Jorge

José Carlos de Sales Ferreira

DOI: 10.47573/aya.88580.2.31.6

07

Análise dos trabalhos publicados sobre a utilização da Pereskia Aculeata (Ora-Pro-Nóbis) 84

Eliane Cristina Elias Vieira

Luisa Helena de Almeida Ribeiro

DOI: 10.47573/aya.88580.2.31.7

08

O impacto da pandemia no hábito alimentar dos brasileiros: uma revisão de literatura..... 91

Carolina Belli Amorim de Sá

Natalia da Silva Pereira

Esther Cosso

DOI: 10.47573/aya.88580.2.31.8

Índice Remissivo 100

Organizadora 103

Apresentação

O livro Dieta, Alimentação, Nutrição e Saúde foi organizado visando contribuir para profissionais da saúde visando elucidar a nutrição. Esta é compreendida como a ciência que visa analisar processos do organismo, que correspondem desde a ingestão de alimentos à processos metabólicos (digestão, absorção e excreção).

Porém, a nutrição sofre a interferência de diversos fatores, caracterizados como sociais, econômicos, culturais, fator atividade física, qualidade do alimento, aspectos psicológicos entre outros, que ao decorrer da nossa vida podem influenciar na nossa condição de vida.

Diante do apresentado, este volume visa contribuir para essa compreensão, através de capítulos, os quais trazem estudos científicos com grande contribuição, por englobar aspectos sociais, econômicos, ambientais que envolvem o estilo de vida do indivíduo mediante seus Hábitos Alimentares, Pandemia, Políticas Públicas, Fatores Psicológicos e Composição Nutricional.

Este livro nos oferece uma excepcional oportunidade de aprendizagem sobre estudos pertinentes a ciência da nutrição, por reunir contribuições de diferentes autores que se dedicam a diferentes segmentos da nutrição.

Ressalta-se ainda que os locais de pesquisas apresentados, são os mais abrangentes, permitindo ao leitor, uma diferente ótica da ciência da Nutrição, para que os conhecimentos pertinentes ao tema sejam ampliados.

Esse volume Dieta, Alimentação, Nutrição e Saúde acrescenta mais um importante recurso à formação e atualização do nutricionista, bem como, de todos que direta ou indiretamente lidam com o tema envolvido.

Desejo a todos uma excelente leitura!

Carolina Belli Amorim de Sá

Análise dos trabalhos publicados sobre a utilização da *Pereskia Aculeata* (Ora-Pro-Nóbis)

Eliane Cristina Elias Vieira

Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM), Uberaba, Minas Gerais, Brasil

Luisa Helena de Almeida Ribeiro

Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM), Uberaba, Minas Gerais, Brasil



Resumo

O presente estudo tem o objetivo de analisar publicações referentes à utilização da planta *Pereskia aculeata* durante o período de 2014 e 2019, com a utilização de revisão sistemática nos periódicos Scientific Electronic Library Online (SCIELO) e Publicações Médicas (PUBMED). Os principais resultados apresentam pesquisas sobre a sua utilização na culinária e em farmacológicos, além de estudos que buscam identificar as propriedades da planta.

Palavras-chave: Ora-Pro-Nóbis. publicações. Scielo. PUBMED.

INTRODUÇÃO

A *Pereskia aculeata*, popularmente conhecida como ora-pro-nóbis, é uma trepadeira arbustiva cujas folhas são empregadas na culinária tradicional de algumas regiões do Brasil.

Figura 1 - Flor de Ora Pro Nobis (*Pereskia aculeata*)



Fonte: <https://www.gazetadopovo.com.br/haus/paisagismo-jardinagem/ora-pro-nobis-cultivar-casa-fazer-mudas-beleza-nutrientes/>

O Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN) incorporou a *Pereskia aculeata* entre os elementos de uma multimistura de consumo constante que foi desenvolvida e divulgada por esse órgão do Ministério da Saúde para ajudar no combate à fome das pessoas mais carentes do país (FARFAN, 1998 *apud* PINTO, 2012). O valor nutricional da *Pereskia aculeata* está associado, principalmente, ao alto teor de proteínas encontrado nas folhas (GIRÃO *et al.*, 2003; PEREIRA *et al.*, 2007 *apud* PINTO, 2012). Além do uso na alimentação humana, as folhas de *Pereskia aculeata* são utilizadas na medicina popular como emolientes devido ao alto conteúdo mucilaginoso, no abrandamento de processos inflamatórios e na cicatrização da pele em casos de queimadura (BARROS *et al.*, 2010; DUARTE e HAYASHI, 2005, SARTOR *et al.*, 2010 *apud* PINTO, 2012). De acordo com Agostini Costa *et al.* (*apud* SOUZA, 2014, p. 35), as folhas apresentam ação antioxidante.

PERESKIA ACULEATA: PROPRIEDADES E PRINCIPAIS UTILIZAÇÕES

Estudos revelam que a *Pereskia aculeata* possui elevados teores de proteínas (20%), lipídios (2,07%), fibras dietéticas totais (39%), minerais, principalmente ferro, cálcio, magnésio, manganês e zinco, e vitaminas, A, C e ácido fólico (MARTINEVSKI *et al.*, 2013; TAKEITI *et al.*,

2009 *apud* SOUZA, 2014).

De acordo com pesquisa realizada por Leunberger (1986), nas folhas e caule da *Pereskia aculeata* foram identificadas substâncias como betacianina flavonóis, além de betaína, isobetanina e filocactina.

A análise da estrutura química dos heteropolissacarídeos mucilaginosos presentes nas folhas de *Pereskia aculeata* mostra a presença de arabinose, galactose, raminose e ácido galacturânico (SIERAKOWSKI *et al.*, 1990). Além disso, em extratos das folhas de *Pereskia aculeata* foi encontrado um biopolímero denominado arabinogalactano, o qual tem importância por ser comestível e ter propriedades espessantes, além de ter se mostrado como um agente promissor na estimulação imunológica (MERCE *et al.*, 2001; KIM; WATERS; BURKHOLDER, 2002).

A atividade de extratos de *Pereskia aculeata* foi pesquisada em 2017, na Universidade Federal de Lavras, e os resultados mostraram a eficácia da atividade antioxidante e antibacteriana dos diferentes extratos obtidos, confirmando a relevância medicinal dessa espécie e estimulando a realização de novos estudos.

Ainda em 2017 foi realizado estudo pela Universidade Federal de Juiz de Fora onde foi avaliada *in vivo* a atividade anti-inflamatória da partição hexânica (PHEX) obtida do extrato bruto metanólico (EBM) das folhas da *pereskia aculeata*, procurando classificar sua atividade anti-pruríctica tópica e a atividade cicatrizante tópica *in vivo* de PHEX e EBM, além da caracterização química de PHEX por cromatografia em fase gasosa associada à espectrometria de massas. PHEX apresentou notável atividade anti-inflamatória tópica crônica e aguda diante do desafio com todos os agentes flogísticos, exceto ácido araquidônico. Tanto PHEX quanto EBM aceleraram o fechamento das feridas excisionais em camundongos, e PHEX aumentou o fluxo sanguíneo e a deposição de colágeno. A caracterização química de PHEX revelou a presença majoritária de sitosterol, estigmasterol, campesterol, taraxerol e taraxasterol, constituintes que podem ser os principais responsáveis pelas atividades farmacológicas observadas. (PINTO, 2017).

Em pesquisa realizada pela Universidade Federal de Uberlândia em 2013, ficou comprovado que as folhas da espécie *Pereskia aculeata* podem ser consideradas como fonte potencial de compostos antioxidantes. Para o desenvolvimento do trabalho foi analisado o teor de fenóis totais (método Folin-Ciocalteu) e de proantocianidinas (vanilina sulfúrica), correlacionando-os com a atividade antioxidante (radical DPPH, sistema β -caroteno/ácido linoleico e voltametria por pulso diferencial) de extratos em acetona 80%, etanol 70% e água das folhas da espécie *Pereskia aculeata*. (SOUSA, 2013)

O presente trabalho tem o objetivo de analisar, através de levantamento bibliométrico, pesquisas publicadas em periódicos referentes à utilização da espécie *Pereskia aculeata*, tendo em vista as recentes descobertas de propriedades para uso além da alimentação humana.

METODOLOGIA

Para a realização do presente trabalho foi desenvolvida pesquisa com revisão sistemática e abordagem bibliométrica, realizada a partir de buscas nas bases de dados de estudos já elaborados, publicados como artigos científicos.

A revisão sistemática é um tipo de pesquisa que usa métodos rigorosos e explícitos para coletar dados, selecionar, identificar, analisar e descrever as contribuições de destaque para o trabalho desenvolvido. Quando se usa análises estatísticas, essas revisões são chamadas de bibliométricas e de meta-análise (CORDEIRO; OLIVEIRA, 2007).

Para a presente revisão sistemática foi pesquisada a publicação de conhecimentos científicos com relação às abordagens sobre as características do uso da espécie *Pereskia aculeata* no período entre 2014 e 2019.

Foi realizada pesquisa de publicações nas bases de dados: Scientific Electronic Library Online (SCIELO) e Publicações Médicas (PUBMED), utilizando as palavras-chave: *pereskia aculeata*. Considerou-se como critério de inclusão as referências que fizeram uso da espécie como fonte de pesquisa entre os anos de 2014 e 2019, e conseqüentemente, foram excluídas as publicações que não se enquadravam no lapso temporal citado.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa realizada na base de dados Scielo retornou 14 artigos que se enquadraram dentre os critérios de inclusão. Essas pesquisas consistiam em estudos sobre a composição fisiológica e propriedades da *Pereskia aculeata*, usos na culinária e identificação de melhores condições de produção.

Composição fisiológica e propriedades da *Pereskia aculeata*

Sete estudos analisaram a composição fisiológica e propriedades da planta, como a identificação de ingredientes potenciais na indústria de alimentos como emulsificantes e estabilizadores (hidrocolóides de *Pereskia aculeata* (OPNH)). Além disso, foram realizadas avaliações da fenologia e anatomia da planta, incluindo a observação da formação de novas folhas, flores e frutos e a relação com as mudanças climáticas, a fim de fornecer informações complementares à sua identificação e aplicáveis ao seu controle de qualidade, bem como estudo taxonômicos da espécie realizado na Colômbia.

Usos na culinária

Três análises pesquisaram o uso da *pereskia aculeata* na culinária, apresentando a aplicação da planta como complemento à alimentação (inclusão em sorvete); uma proposta de melhoria nutricional de massas com a utilização da planta e análise do seu uso na alimentação humana.

Melhores condições de produção

Quatro pesquisas procuraram classificar melhores condições para a produção da *pereskia aculeata*, analisando a aplicação de volumes de água e de sistemas de condução sobre a produção de folhas, identificando o melhor ponto de colheita dos frutos e a necessidade de adubação nitrogenada, com o objetivo de otimizar a presença de compostos bioativos e a capacidade antioxidante, aumentando assim o teor de proteína das folhas, influenciando no seu potencial nutritivo.

A busca na base de dados PUBMED também retornou 14 artigos, que se enquadraram dentre os critérios de inclusão. Esses consistiam em análises sobre a composição fisiológica e propriedades da planta, usos na culinária, usos como farmacológicos e identificação de melhores condições de produção.

Composição fisiológica e propriedades da *Pereskia aculeata*

Oito estudos analisaram a composição fisiológica e propriedades da *Pereskia aculeata*, identificando o perfil fenólico das folhas através de estudos do seu potencial antioxidante; determinando a sua composição química, propriedades funcionais, aplicações nas áreas alimentar, farmacêutica, e técnicas para melhorar a estabilidade e a biodisponibilidade de compostos bioativos da planta; análise dos efeitos de sais e sacarose no comportamento reológico, estabilidade térmica e estrutura molecular da mucilagem de *Pereskia aculeata*; identificação de potenciais agentes de controle biológico de *Pereskia Aculeata* Miller (Cactaceae) no Brasil, sendo reveladas duas novas espécies de *Horismenus* Walker (Hymenoptera: Eulophidae) e pesquisa da composição química e atividades biológicas das folhas de *Pereskia aculeata* Muller (Cactaceae);

Usos na culinária

Três análises envolveram o uso da *pereskia aculeata* na culinária, sendo identificada a sua toxicidade aguda e citotoxicidade no uso, sendo identificado potencial para utilização como alimento funcional; pesquisa dos efeitos metabólicos e da composição da farinha no perfil metabólico e na motilidade intestinal de ratos Wistar, comprovando que a incorporação desse item em diferentes produtos industriais é uma maneira eficaz e conveniente para a ingestão de produtos mais saudáveis.

Usos como farmacológicos

Três análise buscaram identificar propriedades da planta para utilização como farmacológicos, estudando a influência da farinha de na adesão de probióticos às células epiteliais intestinais e analisando o efeito de um produto com base nessa farinha nos sintomas gastrointestinais; além disso, foi verificado que as folhas de *Pereskia aculeata* aceleram a cicatrização excisional de feridas em camundongos; pesquisou-se ainda a propriedade anti-inflamatória tópica da fração hexana (IC) obtida do extrato de metanol das folhas em modelos de dermatite aguda e crônica na orelha de camundongos identificando a redução do processo inflamatório.

Melhores condições de produção

Uma pesquisa buscou identificar melhores condições para a produção da *pereskia aculeata*, identificando critérios como a temperatura e efeitos térmicos para a germinação das sementes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme o que foi apresentado nesse trabalho, a *pereskia aculeata* é uma planta que tem reconhecido o seu valor nutricional que é consumida na alimentação humana há várias décadas. Além de suas propriedades nutricionais, pesquisas tem comprovado novas propriedade

e funcionalidades para o seu uso, como as propriedades antibacteriana e antioxidante. Essas análises comprovam as novas funcionalidades para o uso da planta e mostram a relevância de investimentos em novas pesquisas sobre o tema.

REFERÊNCIAS

CORDEIRO, A.M.; OLIVEIRA, G.M. de. Revisão sistemática: uma revisão narrativa. Rev Col Bras Cir, Rio de Janeiro, 34(6): 428-431, nov-dez. 2007.

MERCE, A.L *et al.* Complexes of arabinogalactan of *Pereskia aculeata* and Co^{2+} , Cu^{2+} , Mn^{2+} , and Ni^{2+} . Bioresour Technol, v.76 n.01, p.29-37, jan. 2001.

PINTO, N. de C.C.. Estudo das atividades anti-inflamatória e cicatrizante das folhas de *Pereskia aculeata* Miller (Cactaceae). 2017. Tese (Doutorado em Ciências Biológicas - Imunologia e Doenças Infecto - Parasitárias/Genética e Biotecnologia (Teses)) – Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2017.

SIERAKOWSKI MR, GORIN PAJ, REICHER F, CORRÊA JBC. Location of O-acetyl groups in the heteropolysaccharide of the cactus *Pereskia aculeata*. Carbohydr Res v.201, p. 277-284, 1990.

SOUSA, R. M. F., *et al.* Atividade antioxidante de extratos de folhas de ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.) usando métodos espectrofotométricos e voltamétricos *in vitro*. Bioscience Journal, 30 (3). Disponível em <http://www.seer.ufu.br/index.php/biosciencejournal/article/view/19618>. Acesso em 29 de janeiro de 2020.

VICENTE, N. F. de P. Atividade antioxidante e antimicrobiana de extratos de *Pereskia Grandfolia* Haw. 2017. 57 p. Dissertação (Mestrado em Agronomia/Plantas medicinais, Aromáticas e Condimentares) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2017.

Índice Remissivo

A

alimentação 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 44, 53, 54, 57, 61, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 75, 77, 79, 81, 83, 86, 87, 88, 89, 93, 95, 96, 97, 98

alimento 9, 10, 15, 45, 46, 56, 63, 66, 89, 95

alimentos 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 23, 25, 26, 27, 42, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 62, 63, 66, 70, 72, 73, 75, 76, 77, 79, 80, 81, 88, 92, 93, 94, 95, 96, 97

amêndoas 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16

artificial 45, 46, 51, 58, 75

B

Brasil 3, 9, 11, 12, 14, 18, 19, 20, 21, 26, 27, 28, 37, 38, 43, 49, 51, 63, 65, 71, 72, 79, 84, 86, 89, 93, 94, 97, 99

C

caju 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17

castanha 8, 12, 14, 15, 16

coaching 30, 31, 32, 33, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43

comercialização 19, 20, 21

condições 3, 9, 10, 11, 14, 15, 20, 81, 88, 89

consumo 9, 10, 15, 20, 23, 25, 26, 45, 46, 48, 50, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 66, 68, 73, 80, 86, 93, 95, 96, 97

corante 45, 46, 47, 48, 49, 51, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 76, 79

corporal 29, 34, 37, 39, 41, 42, 43, 48, 82, 95

Covid-19 92, 94, 95, 97, 98, 99

crianças 22, 23, 44, 45, 48, 49, 50, 51, 53, 54, 55, 56, 57, 59, 62, 63, 64, 68, 71, 72, 74, 76, 79, 80, 81, 82, 95, 98

D

déficit 49, 50, 70, 74, 75, 76, 80, 82, 83

desequilíbrio 70, 74, 75, 77, 79

dietas 29

direitos 19, 27

doenças 9, 10, 15, 26, 51, 68, 70, 79, 93, 95, 96

E

emagrecer 30, 35, 39, 40, 42

emagrecimento 29, 30, 34, 35, 37, 39

escolar 27, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 69, 70, 71, 72, 73, 76, 79, 82, 83, 95

estudantes 56, 59, 61, 62, 64, 65, 66, 67, 69, 70, 82

F

fabricação 9, 12, 14, 15, 16, 49

G

governo 19, 20, 21, 22, 23

H

hábitos alimentares 31, 39, 41, 42, 45, 51, 57, 64, 70, 92, 94, 95, 98

higiene 3, 10, 15, 16

higiênicas 9, 11, 15

hiperatividade 48, 49, 74, 75, 76, 77, 80, 82, 83

I

infantil 21, 23, 25, 48, 68, 75, 76, 77, 78, 79, 82, 83

intervenção 21, 30, 83

investimento 19, 27

M

manipulação 9, 12, 15, 17

manutenção 29, 30, 37, 39, 41, 42, 93

microbiológica 8, 9, 14, 15, 16, 17

microrganismos 9, 10, 11, 14, 15

N

nacional 20, 21, 22, 23, 26, 71, 72

normas 9, 26, 57

nutrição 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 31, 34, 37, 39, 42, 43, 45, 62, 63, 75, 76, 77, 80, 81, 92, 95, 96

nutricional 13, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 38, 41, 42, 43, 45, 49, 50, 51, 57, 61, 62, 63, 64, 65, 69, 71, 72, 74, 75, 76, 77, 79, 80, 81, 82, 83, 86, 88, 89, 92, 93, 94, 96, 98

nutricionistas 29, 30, 31, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 98

O

oportunidades 19, 27, 37

P

pandemia 26, 27, 77, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99

patogênicos 9, 10, 14

perda 30, 34, 35

Pereskia Aculeata 84, 89
políticas 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 62, 63, 96
políticas públicas 19, 20, 22, 24, 26, 27, 63, 96
processadas 8, 9, 10, 13, 14, 15, 17
produto 10, 12, 13, 14, 16, 46, 89
programas 18, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 28, 31, 62
públicas 14, 19, 20, 22, 24, 26, 27, 63, 68, 69, 72, 96
públicos 18, 19, 20

Q

qualidade 9, 10, 14, 15, 16, 21, 23, 24, 32, 47, 63, 70,
79, 80, 81, 82, 88, 96

S

sanitárias 9, 14, 15
Sars-CoV-2 92
saudável 19, 20, 24, 25, 26, 31, 34, 35, 54, 70, 73, 79,
81, 95, 96, 97, 98
saúde 3, 10, 15, 16, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 31, 45,
46, 48, 49, 50, 59, 63, 68, 70, 72, 75, 76, 80, 81, 93,
94, 95, 96, 97
segurança 10, 14, 23, 24, 26, 27, 35, 46
SUS 24, 26

T

tartrazina 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56,
57, 58, 59, 60, 76
Tartrazina 44, 48, 57, 82
TDAH 75, 76, 77, 79, 80, 81, 82, 83
trabalho 9, 10, 12, 21, 30, 32, 35, 37, 38, 40, 43, 45, 50,
51, 53, 55, 56, 65, 77, 78, 87, 88, 89, 93, 94, 97
transmitidas 9, 10, 15

U

ultraprocessados 92, 95, 96, 97

Organizadora

Carolina Belli Amorim de Sá

Doutoranda em Psicologia Educacional Pelo Centro Universitário FIEO, com bolsa pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), Mestre em Psicologia Educacional Pelo Centro Universitário FIEO, Especialista em Administração Hospitalar pelo Centro Universitário São Camilo, MBA em Gestão de Recursos Humanos pela Faculdade Metropolitanas – FMU, graduada em Administração e Gestão de Recursos Humanos pela Universidade Estácio de Sá, graduada em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo. Atualmente é docente na Faculdade Capital Federal- FECAF, Docente e coordenadora de curso da Faculdade Estácio de Carapicuíba. Membro do grupo de avaliadores do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP.



AYA EDITORA
2021