

CADERNO DE PARTICIPANTES  
CUADERNO DE LOS PARTICIPANTES

5º CONGRESSO PAN-AMERICANO DE INCENTIVO AO  
CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS PARA A  
PROMOÇÃO DA SAÚDE

Um prato cheio de saúde

V CONGRESO PANAMERICANO DE INCENTIVO AL  
CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA  
PROMOCIÓN DE LA SALUD

Un plato lleno de salud

21 a 24 de setembro de 2009  
21 al 24 de septiembre de 2009  
Brasília – Brasil

<b>EMAIL</b>	darlenemoraesbrito@gmail.com
<b>Área Temática</b>	Ações Intersetoriais
<b>Autores</b>	DARLENE MORAES BRITO, VILMA RAMOS DE CERQUEIRA
<b>Resumo do pôster</b>	<p><b>Introdução:</b> O crescimento da incidência das DCNT observado nos últimas décadas, comprovadamente relacionado com os hábitos de vida, tem acometido todas as camadas sócio econômicas e áreas geográficas da população, cujo perfil de saúde e nutrição, sofre influência dos hábitos alimentares, na medida em que os erros alimentares influenciados pelo consumo inadequado, o difícil acesso aos alimentos, interferem na incidência e prevalência das doenças, em especial os distúrbios nutricionais. Acompanhando tendências mundiais de consumo alimentar. dados regionais apontam para um baixo consumo de frutas e verduras. O que motivou a implantação do Projeto integrado de Alimentação foi a constatação que os moradores da ilha em geral não têm o hábito de consumir frutas e verduras, devido a baixa disponibilidade dos produtos, pela escassa oferta local e também pela difícil acessibilidade, já que todo abastecimento do arquipélago provem do continente, o que torna os preços elevados. O projeto intitulado "Aqui se planta saúde- Alimentação sustentável", está em fase de implantação, sendo inicialmente cadastradas 5 micro áreas com 10 famílias por micro área, totalizando 50 famílias, que serão contempladas com o projeto. Serão também implantadas duas hortas na Escola Arquipélago e na Creche, com orientação técnica para o cuidador e abordagem educacional para alunos e professores nas duas unidades de ensino. <b>Objetivos:</b> Aumentar o consumo de frutas e verduras, reduzir os fatores de risco de doenças relacionadas com a alimentação, visando facilitar o acesso e promover o desenvolvimento de hábitos mais saudáveis de consumo alimentar. <b>Métodos:</b> Intervenção baseada na responsabilidade compartilhada, através da implantação de hortas familiares e escolares, adesão espontânea das famílias que recebem todo o material, orientações técnicas necessárias e manutenção assistida com prioridade ao cultivo de frutas, verduras e ervas medicinais. <b>Resultados e discussão:</b> A adoção de medidas voltadas para promoção da alimentação saudável, através do planejamento estratégico e integrado da gestão e sociedade, resultará em mudanças efetivas que contribuam na melhoria da qualidade e estilo de vida da população. Acreditamos que o processo de reeducação alimentar onde serão abordadas o valor nutricional dos alimentos, aproveitamento integral dos alimentos, aplicação das ervas medicinais como suporte terapêutico e técnicas de manipulação de alimentos, resultem na promoção de práticas alimentares mais saudáveis para correção do deficiente consumo de F&amp;V. <b>Lições e recomendações:</b> Entendemos que a inter-setorialidade é um pilar fundamental para o êxito e a efetividade de políticas públicas de promoção à saúde, pois extrapola o setor saúde e requer a mobilização e participação de diversos setores e atores sociais responsáveis e comprometidos com a qualidade de vida da população, levando a mesma ao aproveitamento e consumo de alimentos de forma racional, adequada e sustentável.</p>
<b>Título</b>	<b>AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA A OFERTA DE AÇAÍ SEGURO</b>
<b>EMAIL</b>	valeria@cpafap.embrapa.br
<b>Área Temática</b>	Ações Intersetoriais
<b>Autores</b>	VALÉRIA SALDANHA BEZERRA
<b>Resumo do pôster</b>	<p><b>Introdução:</b> O açaí é um dos principais produtos do Amapá e o vinho elaborado dos frutos está presente na dieta da população amazônica. Na capital Macapá existem cerca de 2.600 "massadeiras" ou processadoras, comercializando 130 T fruto/dia, durante o período da safra. Considerado fonte de energia e calorias devido ao seu alto teor de lipídeos, seu consumo tem sido alavancado como alimento energético e item complementar da alimentação de esportistas e de ginastas das regiões meridionais do Brasil, assim como no exterior. Também é considerado fonte de proteínas, fibras, minerais e de vitamina E. A coloração violácea é devido aos pigmentos denominados antocianinas, responsáveis por vários benefícios à saúde, principalmente melhoria na circulação sanguínea e proteção contra a arteriosclerose, sendo considerado um alimento funcional. Mas uma das grandes restrições da bebida processada é sua alta perecibilidade, comprometendo sobremaneira a qualidade e o sabor. O fruto de açaí já possui uma carga microbiana natural bastante elevada, pois é um produto extraído da floresta, assim, para o controle sanitário do processo, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) devem ser adotadas, e a Embrapa Amapá implementou estudos para elaboração de uma cartilha de BPF específica para que as micro agroindústrias possam oferecer um produto seguro para os consumidores. <b>Objetivos:</b> Difundir as Boas Práticas de Fabricação na elaboração da bebida açaí pelas processadoras através de uma cartilha, para que os consumidores deste tipo de bebida estejam adquirindo um produto seguro, sem correr riscos de contaminação por perigos de diferentes naturezas. <b>Métodos:</b> Visitas a várias pequenas agroindústrias e "massadeiras", em Macapá e Santana (AP) para diagnosticar os pontos críticos para controle sanitário do processamento de vinho de açaí e elaboração de cartilha ilustrada contendo metodologia passo-a-passo para instalação das Boas Práticas de Fabricação. <b>Resultados e Discussão:</b> A transformação em bebida comumente consumida na região não utiliza processos térmicos, devendo-se então ter todos os cuidados sanitários desde o recebimento da matéria-prima até o seu consumo, para que não haja o aumento da população microbiana. A grande maioria das "massadeiras" não possui qualquer cuidado com a sanidade da bebida, chegando a comercializar a preços reduzidos as últimas porções por não estarem com as características organolépticas preferidas pelos consumidores, chegando até mesmo ao descarte. Com a inserção de práticas de conservação do produto, através de congelamento da bebida, houve a possibilidade de oferta do mesmo durante a entressafra. <b>Lições e recomendações:</b> A adoção das Boas Práticas de Fabricação pelas "massadeiras" permitiu a oferta de produto seguro e de qualidade superior, notadamente diferenciado no mercado, aliando nutrição e qualidade, assim como a disponibilização do produto conservado em condições sanitárias ideais nos períodos de entressafra do fruto.</p>
<b>Título</b>	<b>AVALIAÇÃO DO PERFIL DE CONSUMO E PLANTIO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS (FLV) DE UMA COMUNIDADE ASSISTIDA PELA ESTRATÉGIA DA FAMÍLIA, MACEIÓ-AL.</b>
<b>EMAIL</b>	alicemcz@superig.com.br
<b>Área Temática</b>	Ações Intersetoriais
<b>Autores</b>	MARIA ALICE ARAÚJO OLIVEIRA, RISIA CRISTINA EGITO DE MENEZES, JULIANA SOUZA OLIVEIRA, FLORÊNCIA MATIAS DA SILVA, VALDIR MARTINIANO FERREIRA DA SILVA, MARIA AMÁLIA ALENCAR LIMA, EDINEZ PEDROSA DA SILVA, JANATAR STELLA VASCONCELOS DE MELO, ANDRESSA PRISCILA DOS SANTOS ARAÚJO
<b>Resumo do pôster</b>	<p><b>Introdução:</b> O Guia alimentar para a população brasileira, instrumento oficial que define as diretrizes alimentares para escolhas mais saudáveis pela população a partir de 2 anos de idade, recomenda o consumo diário de três porções de frutas e três porções de legumes e verduras, enfatizando a importância de variar o consumo desses alimentos nas refeições ao longo da semana. O consumo insuficiente de frutas, legumes e verduras (FLV) está entre os dez principais fatores de risco para a carga total global de doença em todo o mundo. Esses alimentos são importantes na composição de uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. Uma das dificuldades enfrentadas pelos profissionais de saúde da Unidade de Saúde (US) da Família Denisson Menezes para a adesão das recomendações é o difícil acesso às FLV e a escassez de árvores frutíferas na comunidade. Este trabalho faz parte do projeto de extensão Colhendo bons frutos: Nutrição e meio ambiente da Faculdade de Nutrição/UFAL e Secretaria Municipal de Proteção ao Meio Ambiente, cujo propósito é promover o acesso, consumo e cultivo de FLV, contribuindo para a melhoria da arborização do Conjunto Habitacional Denisson Menezes. <b>Objetivo:</b> Traçar o perfil de consumo e plantio de FLV da comunidade assistida pela US da Família Denisson Menezes. <b>Metodologia:</b> Em Julho de 2008</p>