

EFEITOS DAS PROTEÍNAS DO LEITE A2A2 NAS ALERGIAS

Vanessa de Mello Fredel¹; Leonardo Correa Damaceno²; Tainara Cristiele Batista³; Julia Ferreira Lima Martinucho⁴; Eliriane Jamas Pereira⁵.

¹Aluna de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – vanessa.fredel@gmail.com;

²Aluno de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – leo.damaceno@hotmail.com

³Aluna de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – tainara.cristiele21@gmail.com

³Aluna de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – jf.martinucho@gmail.com;

⁵Professora do curso de Bacharelado em Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – eliriane@gmail.com

Grupo de trabalho: NUTRIÇÃO

Palavras-chave: Leite; Leite A2A2; Produtos A2A2; Alergia; Intolerância a proteínas do leite;

Introdução: O consumo de leite traz muitos benefícios à saúde, por ser uma fonte de nutrientes e participar da saúde óssea e do crescimento, porém este alimento pode trazer alguns desconfortos para uma parcela da população que são portadoras de algumas condições que levam a algumas desordens como alergia às proteínas do leite e intolerância à lactose (Pereira; Vieira, 2024). O leite A2A2 é uma inovação no mercado, no setor lácteo, pela variante genética da β -caseína que tem chamado atenção tanto na indústria quanto no consumidor (Ferreira; Pichara; Valente, 2024). As condições alérgicas de uma parte da população, restringe o consumo de leite e derivados, assim foi desenvolvido o leite A2A2, que tende a induzir menos ocorrências de reações alérgicas, em indivíduos menos sensíveis (Gomes *et al.*, 2021)

Objetivos: demonstrar os efeitos da variante β -caseína que integra o leite A2A2, e avaliar os efeitos do consumo do leite A2A2 na digestibilidade de indivíduos sensíveis a proteína β -caseína 1

Relevância do Estudo: O leite A2A2 pode oferecer alternativas mais digestíveis para pessoas que apresentam desconforto com o leite convencional, que muitas vezes é confundido com intolerância à lactose, podendo ajudar a reduzir diagnósticos equivocados.

Materiais e métodos: Foi realizado o estudo de revisão bibliográfica com levantamento dos artigos dos anos 2016 a 2025, nos principais dados de bases científicas: Scientific Electronic Library Online (Scielo) e Science Direct e ferramentas para pesquisa como Google acadêmico.

Resultados e discussões: Corozolla e Rodrigues (2016) escreveram que o leite contém componentes físico-químicos que podem ser semelhantes a antígenos, podendo desencadear reações imunológicas exageradas, sendo as proteínas as principais associadas às alergias alimentares. Em uma investigação clínica randomizada, duplo-cego, realizada por Jianqin *et al.* (2016), com 45 adultos, verificou-se a diferença nos efeitos entre o consumo do leite contendo β -caseína A2 e leite contendo β -caseína A1 + A2. O estudo demonstrou que o leite contendo β -caseína A1 + A2 tiveram aumento maiores dos sintomas de desconforto digestivo pós-lactação (DP3), de biomarcadores relacionados a inflamação; maior tempo de trânsito gastrointestinal e níveis baixos de ácidos graxos de cadeia curta. Esses achados sugerem que o leite A2 pode ser uma alternativa mais bem tolerada por indivíduos sensíveis à proteína do leite. Os resultados indicam que o leite A2 pode ser uma alternativa mais bem tolerada por indivíduos com sensibilidade digestiva ao leite convencional. De acordo com Thorning *et al.* (2016), o consumo do leite está relacionado a benefícios para a saúde sem aumento de risco para as principais doenças crônicas, podendo inclusive reduzir a incidências de algumas delas. Assim, o leite permanece um componente relevante em uma alimentação equilibrada.

Conclusão: Diante das evidências científicas analisadas, conclui-se que o leite A2A2 se apresenta como uma alternativa promissora e potencialmente benéfica para indivíduos que relatam desconfortos gastrointestinais associados ao consumo do leite. Dessa forma, o leite A2 representa uma opção viável para indivíduos sensíveis, ampliando as alternativas alimentares dentro de uma dieta equilibrada, sem a necessidade de exclusão total dos laticínios.

Referências:

COZOROLLA, W.; RODRIGUES, A. G. Intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca e o desafio de como diferenciá-las. **Saúde em foco**, v. 18, 2016. Disponível em: <https://portal.unisepe.com.br/unifia/wp-content/uploads/sites/10001/2020/05/Intoler%C3%A2ncia-%C3%A0-Lactose-e-Alergia-%C3%A0-Prote%C3%ADna-do-Leite-de-Vaca.pdf>. Acesso em: 09 de jun. 2025.

FERREIRA, P. N. V., PICHARA, G. W., VALENTE, C. L. G. Efeito hipoalergênico das proteínas do leite A2A2. **Research Society and Development**. v. 13, n. 5, 2024. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/45732/36392>. Acesso em: 09 de jun. de 2025.

GOMES, B. A. A. *et al.* Leite A2: a descoberta genética em prol de pessoas com alergia à proteína do leite de vaca. **Sinapse Múltipla**, v. 10, n. 1, p. 114-116.2021. Disponível em: <<https://periodicos.pucminas.br/index.php/sinapsemultipla/article/>>. Acesso em: 09 jun. 2025.

JIANGIN S. *et al.* Effects of milk containing only A2 beta casein versus milk containing both A1 and A2 beta casein proteins on gastrointestinal physiology, symptoms of discomfort, and cognitive behavior of people with self-reported intolerance to traditional cows' milk. **Nutrition Journal**, v. 15, n. 35, 2016. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27039383/>. Acesso em: 23 de out. 2025.

PEREIRA, K. J., VIEIRA, A. V. Leite A2A2 e seu potencial efeito na saúde humana e monitoramento genético do rebanho. **Interface tecnológica**. v. 21, n. 1, 2024. Disponível em: <https://revista.fatectq.edu.br/interfacetecnologica/article/view/1948/1067>. Acesso em: 09 de jun. 2025.

THORNING, T. K. *et al.* Milk and dairy products: good or bad for human health? An assessment of the totality of scientific evidence. **Food & Nutrition Research**. v. 60, p. 1-11, 2016. Doi: 10.3402/fnr.v60.32527. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27882862/>. Acesso em: 09 de jun. 2025.

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCs) NA PANIFICAÇÃO

Maria Fernanda Souza da Silva¹; Eliriane J. Pereira²; Débora T. Souza³; Edimir Andrade Pereira⁴

¹Discente de Bacharelado em Química – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR
mariasilva.2021@alunos.utfpr.edu.br;

²Docente do curso de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – eliriane@gmail.com

³Docente do curso de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB –
deboratarcinalli@hotmail.com

⁴Docente do curso de Química – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR -
edimir@utfpr.edu.br

Grupo de trabalho: NUTRIÇÃO

Palavras-chave: hibisco, ingredientes funcionais, compostos bioativos, sustentabilidade

Introdução: As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) têm ganhado destaque como alternativas sustentáveis e funcionais para a alimentação humana, oferecendo nutrientes, compostos bioativos e potencial antioxidante. Esse grupo inclui espécies como ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), taioba (*Xanthosoma sagittifolium*), peixinho-da-horta (*Stachys byzantina*), hibisco (*Hibiscus sabdariffa* L.) entre outras, todas caracterizadas por serem comestíveis, porém subutilizadas na alimentação cotidiana. Essas plantas possuem elevado teor de proteínas, fibras, vitaminas e minerais, sendo indicadas para enriquecimento nutricional de alimentos processados (Ferreira *et al.*, 2022). O hibisco, em particular, é amplamente utilizado na forma de chás, xaropes, vinhos, geleias, corantes naturais e farinhas funcionais, apresentando compostos bioativos como antocianinas, flavonoides, ácidos fenólicos, fibras e minerais (Fonseca, 2020), desta forma, as PANCs têm sido utilizadas em produtos de panificação, melhorando o valor nutricional e ao mesmo tempo conferindo cor e sabor diferenciados, enriquecendo o perfil sensorial e funcional dos alimentos (Silva *et al.*, 2019). Essas plantas se adaptam facilmente ao clima brasileiro, no qual, sua produção em sistemas familiares e sua disponibilidade regional fazem delas alternativas promissoras para diversificação alimentar e desenvolvimento de produtos funcionais sustentáveis (Ferreira *et al.*, 2022). Dessa forma, utilizar o hibisco na panificação contribui para a valorização de espécies pouco exploradas, promovendo benefícios nutricionais, funcionais e sensoriais, além de fomentar práticas alimentares mais saudáveis e sustentáveis (Kinupp; Lorenzi, 2014).

Objetivos: Evidenciar a importância das PANCs na panificação, com ênfase no hibisco, destacando seu potencial nutricional, funcional e sensorial, além de identificar oportunidades para sua aplicação em produtos alimentícios.

Relevância do Estudo: Devido seu potencial nutricional, funcional e sensorial, as PANCs contribuem para a diversificação alimentar, para o desenvolvimento de produtos mais saudáveis e para a valorização de espécies ainda pouco exploradas na dieta brasileira.

Materiais e métodos: Este estudo consiste em de uma revisão bibliográfica com abordagem qualitativa e descritiva. Foram realizadas buscas em bases de dados científicas nacionais e internacionais, sendo considerados artigos, livros, dissertações e teses que abordassem aspectos nutricionais, funcionais, sensoriais e tecnológicos das PANCs em estudo, publicados preferencialmente nos últimos dez anos.

Resultados e discussões: As PANCs têm se mostrado promissoras para a panificação, permitindo o desenvolvimento de produtos com maior valor nutricional, funcional e sensorial (Ferreira *et al.*, 2022). Além do hibisco, a ora-pro-nóbis, a taioba, o peixinho-da-horta e a folhas de amaranto apresentam elevado teor nutricional, podendo ser incorporadas em biscoitos, pães e bolos sem comprometer a aceitação sensorial (Silva *et al.*, 2019). A substituição parcial

da farinha de trigo por essas farinhas alternativas aumenta a densidade nutricional dos produtos, melhora o perfil de fibras e promove efeitos funcionais, como ação antioxidante e suporte ao trânsito intestinal. Estudos indicam que a farinha de hibisco, quando utilizada em 25% a 50% da formulação de biscoitos, eleva significativamente o teor de fibras e minerais, mantendo notas satisfatórias em sabor, textura e coloração durante a análise sensorial (Ferreira *et al.*, 2022; Cândido, 2016). O uso de PANCs na panificação também promove inovação tecnológica, permitindo o desenvolvimento de produtos diferenciados e visualmente atrativos, ampliando a diversidade alimentar e estimulando o consumo de espécies regionais e pouco exploradas. Além disso, o emprego de diferentes PANCs em combinação, permite criar perfis sensoriais únicos, como mistura de cores, sabores e aromas, que podem atender as demandas específicas de consumidores por produtos com ingredientes funcionais (Almeida; Schweig, 2018; Fonseca, 2020).

Conclusão: As PANCs, apresentam elevado potencial nutricional, funcional e sensorial, podendo ser aplicadas em diferentes produtos de panificação. Sua incorporação, enriquecem os alimentos com proteínas, fibras, vitaminas e minerais. A incorporação dessas plantas diversifica a alimentação, valoriza espécies pouco exploradas e promove práticas alimentares mais saudáveis. Também favorecem a inovação tecnológica, resultando em produtos diferenciados quanto as cores, sabores e aromas. Dessa forma, este estudo reforça que o hibisco e outras PANCs representam alternativas atrativas para o consumo e para a promoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis.

Referências:

ALMEIDA, K. de; SCHWEIG, M. **Elaboração de biscoitos sem glúten com farinha de hibisco e ricos em fibras**. 2018, 63 f. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira-PR, 2018. Disponível em: <https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/13288>. Acesso em: 27 ago. 2025.

CÂNDIDO, A. F. de M. **Aplicação de farinha de hibisco no processamento de pães visando o enriquecimento nutricional e funcional**. 2016. 46 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, 2016. Disponível em: https://www.oasisbr.ibict.br/vufind/Record/UFCEG_ca35fecfff5d3b2a4d4b8988f025b604. Acesso em: 27 ago. 2025.

FERREIRA, D. M. *et al.* Caracterização físico-química de biscoito formulado com ou sem farinha de hibisco. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 2, p. 1-11, 2022. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/26094>. Acesso em: 27 ago. 2025.

FONSECA, K. T. **Cerveja artesanal adicionada de hibisco (*hibiscus sabdariffa* L.): determinação da atividade antioxidante e compostos fenólicos**. 2020. 52 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/37852>. Acesso em: 27 ago. 2025.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum, 2014. 768 p.

SILVA, S. C. *et al.* Elaboração e análise sensorial de biscoito tipo cookie feito a partir da farinha do caroço de abacate. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 22, p. 1-10, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bjft/a/fJNStYzbRbbvvygMSHmZWP4f/>. Acesso em: 27 ago. 2025.

HIBISCO: DA ORIGEM À ATUALIDADE – SUA UTILIZAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO

Maria Fernanda Souza da Silva¹; Eliriane J. Pereira²; Débora T. Souza³; Edimir Andrade Pereira⁴

¹Discente de Bacharelado em Química – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR
mariasilva.2021@alunos.utfpr.edu.br;

²Docente do curso de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – eliriane@gmail.com

³Docente do curso de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB –
deboratarcinalli@hotmail.com

⁴Docente do curso de Química – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR –
edimir@utfpr.edu.br

Grupo de trabalho: NUTRIÇÃO

Palavras-chave: hibisco, pigmentos naturais, uso culinário

Introdução: O gênero *Hibiscus* pertence à família Malvaceae, é composto por diversas espécies distribuídas em regiões tropicais e subtropicais do mundo. Dentre elas, a espécie mais estudada é o *Hibiscus sabdariffa* L., quanto a espécie *Hibiscus rosa-sinensis*, observa-se uma escassez de estudos em língua portuguesa, esta planta apresenta potencial ornamental, nutricional e farmacológico e sua origem é do Sul da China e de regiões tropicais da Ásia, encontrando-se amplamente difundido em diferentes continentes. Tradicionalmente cultivado como planta ornamental devido às suas flores vistosas, também é conhecido por suas propriedades terapêuticas e composição nutricional, apresentando proteínas, fibras, vitaminas e minerais (Mejía *et al.*, 2023). A respeito de seus potenciais, o uso do hibisco ainda é considerado restrito no Brasil, onde seu consumo se mantém pouco incentivado, associado a elevado custo e status de produto exótico. Entretanto, em outros países as flores são usadas em diferentes preparações culinárias, como compotas, geleias, bebidas, infusões alcoólicas, além de serem exploradas como fonte de pigmentos naturais e compostos bioativos (Silva *et al.*, 2020). Assim, torna-se pertinente a sistematização do conhecimento sobre as diferentes espécies de hibisco, destacando não apenas sua relevância ornamental, mas também suas propriedades e aplicações nutricionais, químicas e farmacológicas.

Objetivos: Reunir informações disponíveis na literatura sobre as espécies *Hibiscus sabdariffa* L. e *Hibiscus rosa-sinensis*, evidenciando suas características botânicas, composição química e potenciais aplicações na alimentação e saúde.

Relevância do Estudo: A maioria dos estudos sobre o gênero *Hibiscus* concentra-se no *H. sabdariffa* L., havendo escassez de pesquisas em português sobre *H. rosa-sinensis*. A exploração científica dessas espécies é relevante devido ao seu potencial nutricional, bioativo e farmacológico, além de suas possíveis aplicações na alimentação e na indústria, o que evidencia a necessidade de novas investigações.

Materiais e métodos: Trata-se de uma revisão bibliográfica com abordagem qualitativa e descritiva. Foram realizadas buscas em bases de dados científicas nacionais e internacionais, considerando artigos, livros, dissertações e teses que abordassem aspectos botânicos, nutricionais, químicos, farmacológicos e aplicações alimentícias das espécies em estudo, publicados preferencialmente nos últimos dez anos.

Resultados e discussões: O *Hibiscus sabdariffa* L. possui caule avermelhado, folhas alternas e flores amareladas que adquirem coloração rosada ao final do dia, conhecido pelos cálices utilizados em preparações alimentícias (Horto Didático, 2020). O *Hibiscus rosa-sinensis* apresenta flores coloridas devido à presença de carotenoides, flavonoides e antocianinas, compostos ligados à atração de polinizadores e propriedades funcionais (Mejía *et al.*, 2023). No que se refere à composição química e nutricional, os cálices de *H. sabdariffa*

apresentam elevado teor de carboidratos (28,59%) e baixo teor proteico (0,2%), com valor calórico reduzido (122,8 kcal/100 g) (Abreu *et al.*, 2019). Comparativamente, o *H. rosa-sinensis* apresenta maior teor de proteínas e carboidratos, evidenciando seu potencial nutricional ainda pouco explorado (Franzen *et al.*, 2016). Atualmente, os cálices de hibisco têm sido utilizados na produção de chás, xaropes, vinhos, geleias e corantes naturais, por conter ácidos orgânicos, polissacarídeos, flavonoides e antocianinas (Fonseca, 2020). Do ponto de vista gastronômico, embora o consumo de hibisco ainda seja considerado pouco difundido no Brasil, em diversos países suas flores são consumidas frescas, assadas, cozidas, em compotas, geleias, bebidas e infusões alcoólicas. Dessa forma, observa-se que essas espécies de hibisco apresentam grande potencial para aplicações alimentícias, nutricionais e terapêuticas, reforçando a importância de estudos adicionais voltados às espécies menos investigadas.

Conclusão: O estudo evidencia que, embora a maioria das pesquisas concentre-se no *Hibiscus sabdariffa L.*, a espécie *H. rosa-sinensis* apresenta relevante potencial ornamental, nutricional e terapêutico, seus cálices contêm compostos bioativos, como flavonoides, antocianinas e carotenoides, e possuindo diversas aplicações como, chás, geleias, corantes naturais e produtos funcionais. Dessa forma, a ampliação do conhecimento científico sobre essas espécies é essencial para promover sua valorização e estimular novas pesquisas em contextos nutricionais, alimentícios e farmacológicos.

Referências:

ABREU, B. B. *et al.* Composição centesimal, compostos bioativos e atividade antioxidante em cálice de hibisco (*Hibiscus sabdariffa L.*). **Jornal Interdisciplinar de Biociências**, v. 4, n. 1, p. 01-04, 2019. Disponível em: <https://ojs.ufpi.br/index.php/jibi/article/view/7618>. Acesso em: 21 ago. 2025.

FONSECA, K. T. **Cerveja artesanal adicionada de hibisco (*Hibiscus sabdariffa L.*): determinação da atividade antioxidante e compostos fenólicos**. 2020. 52 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/37852>. Acesso em: 27 ago. 2025.

FRANZEN, F. de L. *et al.* Caracterização e qualidade nutricional de pétalas de flores ornamentais. **Acta Iguazu**, Cascavel, v. 5, n. 3, p. 58-70, 2016. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/actaiguazu/article/view/15834/10752>. Acesso em: 02 maio 2025.

HORTO DIDÁTICO DE PLANTAS MEDICINAIS DO HU/CCS - SETIC-UFSC. **Vinagreira**. 2020. Disponível em: <https://hortodidatico.ufsc.br/vinagreira/>. Acesso em: 15 abr. 2025.

MEJÍA, J. J. *et al.* Color, antioxidant capacity and flavonoid composition in hibiscus *rosa-sinensis* cultivars. **Molecules**. v. 28, n. 4, p. 1-18. 2023. DOI: 10.3390/molecules28041779. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36838766/>. Acesso em: 21 ago. 2025.

SILVA, W. A. *et al.* Análise de qualidade e pesquisa de coliformes totais e termotolerantes em amostras de *Hibiscus rosa sinensis l.* Comercializadas em Recife - PE. **Revista Brasileira de Revisão de Saúde**, [S. l.], v. 6, p. 17002–17019, 2020. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/20607>. Acesso em: 21 ago. 2025.

CONFLITO ÉTICO NO ATENDIMENTO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM DEMÊNCIA

Daniel Marques Rissato¹; Jeniffer Maissa Bodim²; Maria Eduarda Limão Ribeiro³; Maria Júlia Maranhão⁴

¹Aluno de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB danielrissato254@gmail.com

²Aluna de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB maissajeniffer@gmail.com

³Aluna de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB mariadudarib2016@gmail.com

⁴Aluna de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB majumaranhoo@gmail.com

⁵Professora do curso de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB eliriane@gmail.com

Grupo de trabalho: NUTRIÇÃO

Palavras-chave: Demência; Ética; Nutrição Clínica; Autonomia; Bioética.

Introdução: O processo de envelhecimento, embora marcado por experiências e narrativas singulares, pode ser profundamente afetado pela presença da demência, síndrome neurodegenerativa multifatorial que compromete progressivamente funções cognitivas, emocionais e comportamentais. Entre os inúmeros impactos da doença, destacam-se as alterações alimentares, que vão além das dificuldades motoras e deglutitórias, alcançando dimensões afetivas, sensoriais e relacionais (Almeida; Costa; Rocha, 2018).

Objetivos: Analisar os principais conflitos enfrentados pelos Nutricionistas no cuidado alimentar de pacientes com demência, considerando aos desafios enfrentados como autonomia do paciente, qualidade de vida e decisões em contexto clínico e familiar.

Relevância do Estudo: A demência na população Idosa impõe desafios complexos à prática Nutricional, especialmente quando os pacientes apresentam limitações cognitivas que comprometem sua capacidade de escolha e de expressão de preferências alimentares (Carvalho; Santos; Ferreira, 2020). Diante disso, torna-se relevante investigar como os desafios sobre a demência se manifestam na prática clínica e de que forma os Nutricionistas podem ser orientados a tomar decisões éticas, seguras e centradas no paciente, promovendo uma abordagem mais humanizada e responsável

Materiais e métodos: Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada nos bancos de dados PubMed e SciELO. Foram utilizadas as palavras-chave: Demência, Nutrição clínica, Ética, Autonomia e Bioética. Além disso, foram incluídos artigos em português e inglês, revisões sistemáticas, relatos de caso e diretrizes clínicas sobre atendimento nutricional e conflitos éticos em pacientes com demência. Os artigos selecionados foram analisados de forma crítica e temática, extraíndo dados sobre estágio da demência, dilemas éticos, estratégias de intervenção alimentar e considerações sobre autonomia, segurança e qualidade de vida.

Resultados e discussões: Os nutricionistas relataram, em estudo de (Lima et al, 2021), situações em que pacientes com demência, especialmente nos estágios iniciais e moderados, ainda expressam preferências alimentares, embora apresentem comportamentos alimentares considerados inseguros do ponto de vista clínico. Os pacientes insistiam em consumir alimentos com alto risco de aspiração ou com consistência inadequada, recusando adaptações necessárias à sua condição de deglutição. Há um conflito entre a vontade do paciente e a obrigação de cuidar da saúde dele. Por isso, os profissionais tinham dificuldade em decidir se e como deviam agir (Lima; Ferreira; Santos, 2021). Outro tema recorrente foi a alimentação enteral em pacientes com demência avançada. Os participantes relataram incertezas e desconfortos ao lidarem com decisões sobre a instalação de sondas de alimentação. Alguns relataram pressão por parte de familiares para a manutenção da vida a qualquer custo, enquanto outros mencionaram a ausência de respaldo institucional para

decisões centradas no conforto e na qualidade de vida do paciente. Em muitos casos, a decisão por manter alimentação oral de forma assistida, mesmo que insuficiente do ponto de vista nutricional, foi entendida como uma forma de preservar a dignidade e o prazer na alimentação, ainda que isso contrariasse recomendações clínicas restritas (Oliveira; Mendes; Silva, 2020). Há um conflito contínuo entre deixar o paciente decidir por si e fazer o que é melhor para a saúde dele. Soma-se a esta situação quando os indivíduos começam a ter problemas mentais, dificultando a comunicação e a decisão. A vontade do paciente é essencial, mas é importante considerar sua trajetória individual, seus valores prévios e a progressão da doença (Pereira; Almeida; Costa, 2019).

Conclusão: Conclui-se que o atendimento nutricional para pacientes com demência deve conciliar autonomia, segurança e bem-estar. Os nutricionistas devem lidar com conflitos éticos, além da prática clínica, fazendo uma reflexão crítica e mantendo diálogo com a equipe e familiares. É fundamental cuidar do paciente individualmente, priorizando conforto, prazer em se alimentar e qualidade de vida. O profissional deve aliar conhecimento técnico e empatia para um cuidado ético, respeitoso e focado no bem-estar

Referências:

- ALMEIDA, T. S.; COSTA, F. M.; ROCHA, P. H. Conflitos éticos em pacientes com demência: perspectiva do nutricionista. **Revista Brasileira de Nutrição Clínica**, v. 28, n. 4, p. 400–412, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbnc>. Acesso em: 15 out. 2025.
- CARVALHO, M. A.; SANTOS, L. P.; FERREIRA, D. J. Nutrição e autonomia alimentar em idosos com demência: um estudo de revisão. **International Journal of Nutrition and Health**, v. 15, n. 2, p. 88–101, 2020. Disponível em: <https://www.pubmed.ncbi.nlm.nih.gov>. Acesso em: 15 out. 2025.
- LIMA, T. F.; PEREIRA, R. M.; SANTOS, V. M. Ética no cuidado nutricional de idosos com demência: revisão integrativa. **Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia**, v. 23, e220123, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbng>. Acesso em: 15 out. 2025.
- OLIVEIRA, J. A.; MENDES, L. P.; SILVA, K. B. Desafios éticos e nutricionais no atendimento a pacientes com Alzheimer avançado. **Cadernos de Nutrição Pública**, v. 39, n. 2, p. 215–230, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cn>. Acesso em: 15 out. 2025.
- PEREIRA, F. R.; ALMEIDA, L. F.; COSTA, H. M. Autonomia e alimentação em demência: dilemas e práticas no cuidado nutricional. **Revista de Nutrição Clínica**, v. 34, n. 1, p. 45–56, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rnc>. Acesso em: 15 out. 2025.
- SANTOS, R. A.; CARDOSO, D. S.; MOURA, L. E. Decisão ética em nutrição clínica para idosos com demência: uma revisão sistemática. **Journal of Clinical Nutrition Research**, v. 12, n. 3, p. 120–134, 2022. Disponível em: <https://www.pubmed.ncbi.nlm.nih.gov>. Acesso em: 15 out. 2025.
- SOUZA, D. A. P.; ROZEIRA, C. H. B.; MENDONÇA, S. C. de O. S.; RAMOS, F. F.; COELHO, T. R. Alimentação de conforto no avançar da demência: uma perspectiva integrada da fonoaudiologia, nutrição, terapia ocupacional e psicologia. **Brazilian Journal of Implantology and Health Sciences**, v. 7, n. 6, p. 962–986, 2025. Disponível em: <https://bjih.emnuvens.com.br/bjih/article/view/5954>. Acesso em: 13 out. 2025.

A ATUAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS NAS REDES SOCIAIS: IMPACTO, ÉTICA E INFLUÊNCIA NA PROMOÇÃO DA SAÚDE

Izabela Oliveira dos Santos Bezerra¹, Raíssa Victoria Conceição²; Edneusa Neves Dametto³; Sabrina de Oliveira Alves⁴, Eliriane Jamas Pereira⁵

¹Aluna de nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – izasantos2207@gmail.com ²Aluna de nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – raissavictoria.conceicao123@gmail.com

³Aluna de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – neves543@hotmail.com ⁴Aluna de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – sa0137748@gmail.com

⁵Professora do curso de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – eliriane@gmail.com

Grupo de trabalho: NUTRIÇÃO

Palavras-chave: Nutricionista, Redes Sociais, Comunicação em Saúde, Educação Alimentar; Ética Profissional.

Introdução: O avanço das tecnologias digitais transformou as formas de comunicação e ampliou o acesso à informação em saúde. Nesse contexto, as redes sociais tornaram-se ferramentas importantes para a divulgação de conteúdos sobre alimentação e nutrição. O presente trabalho tem como objetivo apresentar a atuação dos nutricionistas nas redes sociais, discutindo suas principais estratégias de comunicação, os desafios éticos e o impacto dessas publicações na promoção da saúde (Andrade; Nepomuceno, 2022). No entanto, destaca-se a necessidade de responsabilidade ética, conforme o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 599/2018) (CFN, 2018), e de critérios científicos na elaboração dos conteúdos.

Objetivos: analisar as publicações de nutricionistas nas redes sociais, identificando as principais abordagens utilizadas, seus objetivos comunicativos e os desafios éticos relacionados à divulgação de informações sobre alimentação e saúde.

Relevância do Estudo: Este estudo analisa a atuação de nutricionistas nas redes sociais e seu impacto na saúde pública, destacando a importância da comunicação ética e baseada em evidências para combater a desinformação nutricional e fortalecer a educação alimentar digital.

Materiais e métodos: Realizou-se uma revisão de literatura e análise documental de estudos publicados entre 2015 e 2025 nas bases PubMed, SciELO, LILACS, Web of Science e em ferramentas para pesquisa como o Google Scholar. Foram incluídos trabalhos sobre a atuação de nutricionistas nas redes sociais, impacto das mídias digitais nos hábitos alimentares e ética profissional.

Resultados e discussões: Ao examinar as pesquisas, fica claro que a presença de nutricionistas nas redes sociais é algo notável nos dias de hoje, combinando tecnologia, princípios éticos e comunicação eficaz. Andrade e Nepomuceno (2022) mostram que as plataformas digitais mudaram a forma como aprende-se e troca-se informações sobre alimentação, transformando o nutricionista em um influenciador social importante. Porém, divulgar informações sem comprovação científica pode prejudicar a saúde e os hábitos alimentares das pessoas. Segundo as normas de Ética e Conduta do Nutricionista (CFN, 2018), o trabalho deve ser feito com honestidade, responsabilidade e dedicação a promover uma alimentação boa e saudável, inclusive online. Portanto, é fundamental que o nutricionista aja de forma ética, evitando ligações inapropriadas com marcas e a divulgação de conteúdo sem base técnica sólida. Santos e Lima (2025) mostram que o uso de tecnologias e apps de nutrição ajudam a melhorar a fala entre o nutricionista e a pessoa, tornando mais fácil a autonomia alimentar. Mas dizem para ter cuidado com a possibilidade de dependência da tecnologia e com problemas com a imagem do corpo por usar redes sociais da maneira

errada. Miranda, Santos e Costa (2024) reportaram que usar muito as redes sociais, principalmente para falar sobre saúde e corpo, está ligado a insatisfação corporal e atitudes alimentares transtornadas em mulheres jovens. Os resultados desse estudo mostra como as redes sociais afetam a mente, mostrando que se comparar com outros é o que mais causa isso. Na visão de França, Rabello e Magnago (2019), as plataformas digitais devem ser vistas como lugares para construir conhecimento, capazes de fortalecer ações de educação e promoção da saúde. Assim, as redes sociais são uma ferramenta útil para o trabalho do nutricionista, desde que usadas com responsabilidade ética e compromisso social.

Conclusão: Conclui-se que as redes sociais desempenham um papel importante na área da saúde e da nutrição. Quando utilizadas de forma consciente e responsável podem facilitar o acesso às informações e incentivar hábitos mais saudáveis. Por isso, é importante manter a ética na divulgação dos conteúdos, assegurando que as informações transmitidas sejam cientificamente embasadas, respeitando os princípios da profissão.

Referências:

ANDRADE, R. B.; NEPOMUCENO, C. A. A ciência da nutrição em um mundo sob a influência das redes sociais . **Global Clinical Research Journal**, [S. l.], v. 2, n. 2, p. e34, 2022. DOI: 10.5935/2763-8847.20220034. Disponível em: <https://globalclinicalresearchj.com/index.php/globclinres/article/view/34>. Acesso em: 27 out. 2025..

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Código de Ética e de Conduta do Nutricionista**. Brasília, DF: CFN, 2018. Disponível em: <https://cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>. Acesso em: 10 out. de 2025.

FRANÇA, T.; RABELLO, E. T.; MAGNAGO, C. As mídias e as plataformas digitais no campo da Educação Permanente em Saúde: debates e propostas. **Saúde em Debate**, Rio de Janeiro, v. 43, n. esp. 1, p. 106-115, ago. 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sdeb/a/GsRWdhS9VztCddQjNT46RkN/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 10 out. de 2025.

MIRANDA, M. G. G; SANTOS, A. P; COSTA, L. M. Influência das redes sociais nas atitudes alimentares e satisfação corporal de mulheres jovens: uma revisão sistemática. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 19, n. 1, p. 1-18, 2024. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/73768>. Acesso em: 10 out. de 2025.

SANTOS, D. R.; LIMA, S. S. Tecnologia e nutrição: a evolução da saúde alimentar na era digital. **Ciências da Saúde**, v. 29, n. 145, 22 abr. 2025. DOI: 10.69849/revistaft/ch10202504221907. Disponível ee: 10.69849/revistaft/ch10202504221907. Acesso em: 10 out. de 2025.

O EXCESSO DE CARNE VERMELHA NA DIETA: UM FATOR DE RISCO EMERGENTE PARA O CÂNCER DE COLORRETAL

Raíssa Victoria Conceição¹; Izabela Oliveira dos Santos Bezerra²; Sabrina de Oliveira Alves³; Fernanda Futino Gondo⁴

¹Aluna de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB –
raissavictoria.conceicao123@gmail.com

²Aluna de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – izasantos2207@gmail.com

³Aluna de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB – sa0137748@gmail.com

⁴ Professora do curso de Nutrição – Faculdades Integradas de Bauru – FIB
fernandagondo@gmail.com.

Grupo de trabalho: NUTRIÇÃO

Palavras-chave: Câncer de Colorretal, Carne Vermelha, Fator de Risco, Cólon, Dieta Preventiva.

Introdução: O câncer colorretal (CCR) configura-se como um problema de saúde pública de elevada e crescente incidência no Brasil e no mundo. Embora tratamentos estejam disponíveis, o prognóstico está intimamente ligado ao estágio de diagnóstico. Fatores dietéticos desempenham um papel crucial na sua etiologia, sendo o elevado consumo de carne vermelha apontado pela literatura científica como um dos fatores de risco modificáveis. Evidências, como as apresentadas por Tesch *et al.* (2020), correlacionam positivamente o consumo excessivo desse alimento, aliado a uma baixa ingestão de frutas, vegetais e fibras, com o aumento da incidência da doença.

Objetivo: Investigar a relação entre o consumo excessivo de carne vermelha e o aumento do risco de desenvolvimento do câncer colorretal, analisando os mecanismos fisiopatológicos envolvidos.

Relevância do Estudo: Impacto do consumo excessivo de carne vermelha na saúde pública. A evidência de que um alto consumo de carne vermelha está correlacionado com o aumento do risco de câncer colorretal é apoiada pela evidência da presença de compostos cancerígenos resultantes do cozimento. Essas informações contribuem para um tópico no qual o desenvolvimento de políticas saudáveis.

Materiais e métodos: O presente estudo é uma revisão bibliográfica com pesquisa realizada de forma exploratória e em base de dados eletrônicos utilizando-se descritores como “câncer de colorretal”, “carne vermelha”, “fator de risco”, “cólon” e “dieta preventiva”. Foram incluídos estudos publicados predominantemente entre 2018 e 2024.

Resultados e discussões: O que caracteriza o câncer é um conjunto compartilhado de comportamentos celulares anormais, como divisão celular acelerada e invasão do tecido circundante, que estão associados às mudanças no DNA. O câncer de intestino abrange os tumores que se iniciam no intestino grosso, chamado cólon, e no reto. Também é conhecido como câncer de cólon e reto ou colorretal (INCA, 2020). Os fatores de risco para o câncer de intestino estão relacionados, principalmente, aos hábitos não saudáveis de vida. Entre eles, o consumo excessivo de carne vermelha pode facilitar o desenvolvimento do tumor nesse órgão. Carnes vermelhas como de boi, porco, cordeiro e bode, entre outras, são boas fontes de nutrientes como proteínas, ferro, zinco e vitamina B12. No entanto, quando consumidas em excesso, podem facilitar o desenvolvimento de câncer no intestino (cólon e reto), uma vez que possuem grandes quantidades de ferro heme. Esse nutriente é essencial ao corpo, mas quando em excesso, pode ter efeito tóxico sobre as células. O consumo de carnes vermelhas

é recomendado em até 500 gramas de carne cozida por semana. A forma como preparamos as carnes também são importantes para prevenir o câncer e as melhores formas de preparo são assadas, cozidas e ensopadas. As temperaturas muito elevadas utilizadas para preparar as carnes de forma frita ou grelhada, assim como a fumaça do churrasco, formam compostos químicos, como as aminas heterocíclicas e possíveis danos ao ácido desoxirribonucleico (DNA) que podem favorecer o desenvolvimento de células cancerígenas (INCA, 2024; SIVASUBRAMANIAN *et al.*, 2023; TESCH *et al.*, 2020). A nutrição é importante ao longo da vida, permitindo que um organismo cresça, desenvolva e funcione de acordo com o modelo definido pelo código genético no DNA do organismo. Os alimentos específicos associados a diminuição do CCR incluem frutas, verduras e legumes. Essa associação tem sido atribuída pelos efeitos de determinados compostos contidos nesses alimentos. Esses alimentos são ricos em vitaminas e minerais, como vitaminas do complexo B, vitamina A, C, cálcio, potássio, o que fazem deles alimentos antioxidantes. Frutas, verduras e legumes, como parte da alimentação diária, podem ajudar a prevenir doenças crônicas não transmissíveis, como o câncer. Entende-se que, uma dieta pobre em carne vermelha, e uma alimentação rica em frutas, verduras e legumes, em conjunto com hábitos saudáveis faz-se uma boa prevenção ao CCR (INCA, 2020; SONG; CHAN, 2018).

Conclusão: Portanto, o consumo excessivo de carne vermelha pode estar associado a riscos elevados de desenvolvimento de câncer colorretal, devido à presença de compostos cancerígenos formados durante o processamento e cozimento em temperaturas elevadas. O papel significativo desempenhado pela carne vermelha, entre outros alimentos, como fonte de nutrientes não anula a necessidade de consumi-la com moderação e com outros alimentos mais saudáveis, como frutas, vegetais e fibras. O conhecimento dos riscos relacionados e a campanha por dietas mais equilibradas são algumas medidas primárias na prevenção do câncer colorretal e, em geral, na promoção de estilos de vida saudáveis.

Referências

INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER (INCA). **Câncer de intestino**. Rio de Janeiro: INCA, 2020. Disponível em: <https://www.inca.gov.br/tipos-de-cancer/cancer-de-intestino>. Acesso em: 31 out. 2024.

INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER (INCA). **Carnes vermelhas**. Rio de Janeiro: INCA, 2024. Disponível em: <https://www.inca.gov.br/faq/carnes-vermelhas>. Acesso em: 31 out. 2024.

SIVASUBRAMANIAN, B. P. *et al.* Comprehensive Review of Red Meat Consumption and the Risk of Cancer. **Cureus**, v.15, n. 9, p. 1-9, 2023. Disponível em: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10577092/pdf/cureus-0015-00000045324.pdf>. Acesso em: 27 out. 2025.

SONG, M., CHAN, A. T. Environmental factors, gut microbiota, and colorectal cancer prevention. **Clinical Gastroenterology and Hepatology**, v.17, n. 2, p.275–289, 2018. Disponível em: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC6314893/>. Acesso em: 27 out. 2025.

TESCH, A. *et al.* CONSUMO DE CARNE VERMELHA E RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE CÂNCER COLORRETAL. **Faculdade Multimix**, 2020. Disponível: <https://multivix.edu.br/wp-content/uploads/2022/05/consumo-de-carne-vermelha-e-risco-de-desenvolvimento-de-cancer-colorretal.pdf>. Acesso em: 31 de out. de 2024.