



**X SEMINÁRIO DE
PESQUISA E
AUTOAVALIAÇÃO**

ANAIIS 2026

01 a 03 de julho

Realização:

PPGNUT

PROGRAMA DE
PÓS-GRADUAÇÃO EM
NUTRIÇÃO E SAÚDE

Apoio:

FANUT

FACULDADE DE NUTRIÇÃO

PRPG

PRÓ-REITORIA DE
PÓS-GRADUAÇÃO



UFG

UNIVERSIDADE
FEDERAL DE GOIÁS

Financiamento:



FAPEG

Fundação de Amparo à Pesquisa
do Estado de Goiás



Comissão Organizadora

Profa. Dra. Maria do Rosário Gondim Peixoto (Coordenadora PPGNUT)

Profa. Dra. Ana Amélia Freitas Vilela (Docente)

Profa. Dra. Thaísa Anders (Diretora Fanut)

Profa. Dra. Luciana Bronzi de Souza (Vice-Coodenadora PPGNUT)

Discentes

Andrya Caroline de Andrade Araújo

Isadora Moreira de Novaes

Jacqueline Gomes Ravange

Jordanna de Souza Ferreira

Karine Alves Mariani

Lays Serafim Ribeiro

Louise Cardoso Wascheck

Mariana Martins Moreira

Simone Mariano da Silva Albrecht

Vanessa Alves de Araújo

Secretaria

Lucas Batista Machado

Esthevão Fernandes de Oliveira

Site do programa:

<https://ppgnut.fanut.ufg.br/>

Instagram do PPGNUT:

@ppgnut.ufg

Local:

presencial, auditório IPTSP – UFG

Sumário

APRESENTAÇÃO	5
PROGRAMAÇÃO	6
MOSTRA CIENTÍFICA DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE	12
Perfil Sociodemográfico e Prevalência de Sintomas de Ansiedade, Depressão e Estresse Segundo o Curso em Estudantes da Área da Saúde	13
Associação Entre a Confiança Culinária, Disponibilidade Percebida De Alimentos e Excesso de Peso Em Adultos Usuários da Atenção Primária à Saúde	14
O Papel Mediador do Comer Emocional na Associação entre Insegurança Alimentar e Índice de Massa Corporal em Adultos Usuários da Atenção Primária à Saúde de Goiânia: um Modelo de Equações Estruturais	15
Avaliação da Maturação do Queijo Prato por Espectroscopia no Infravermelho Próximo: Calibração de Modelos Preditivos Utilizando Análises Físico-Químicas de Referência	17
Desenvolvimento de Nutraceutico simbiótico à Base de Farinha Da Casca De Pequi (Caryocar Brasiliense Camb.): Composição, Potencial Antioxidante e Perspectivas Sobre Aminoácidos Bioativos	19
Ambiente Alimentar Comunitário e Índice de Vulnerabilidade Social em uma Capital Brasileira	21
Qualidade da Dieta, Gordura Corporal e Risco para Transtornos Alimentares da Metodologia e Principais Achados	23
Obesidade Grave e Suplementação de Curcumina: Impactos nos Sintomas Gastrointestinais e no Metaboloma	24
Percepções Sobre o Atendimento em Grupo de Paciente com Sobrepeso e Obesidade na Perspectiva do Comportamento Alimentar	25
Determinando os Efeitos Clínicos de uma Dieta Anti-Inflamatória de Restauração do Microbioma (Restore) em Pacientes com Diabetes Tipo 2 Usando um Estudo de Intervenção Nutricional Estritamente Controlado	27
Association of Dietitian Staffing in Icus With Nutrition Practices: a Cross-Sectional Analysis of the Nutritionday Database	29

MOSTRA CIENTÍFICA DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO **30**

Relação entre Sobrepeso e Obesidade e Estresse, Ansiedade e Depressão em Estudantes Universitários da Área da Saúde da Universidade Federal de Goiás **31**

Relação entre o Consumo Alimentar e a Composição da Microbiota Intestinal em Atletas de Endurance: uma Revisão de Escopo **32**

Associação entre Expressão do Microrna-23 e Sobrevida Global em Carcinoma Espinocelular de Cabeça E Pescoço **33**

O Cenário da Higiene e da Segurança Sanitária dos Alimentos em Feiras: uma Análise dos Fatores Estruturais, Comportamentais e dos Desafios no Contexto Brasileiro **34**

Comportamento Alimentar e Fatores Maternos Associados em Gestantes de Alto Risco **35**

Alimentação Escolar Segura e Saudável: um Estudo Sobre a Qualidade Microbiológica e Boas Práticas em Escolas Estaduais Goianas Assistidas pelo Pnae **36**

A Tecnologia como Ferramenta para a Promoção do Letramento em Saúde de Pacientes Portadores de Diabetes Mellitus: uma Revisão Narrativa **37**

Relação entre Comportamento Alimentar Disfuncional e Deficiência Energética Relativa no Esporte em Atletas: uma Revisão Integrativa **38**

Estigma Internalizado do Peso e Seus Fatores Associados: um Estudo com Universitárias da Área da Saúde **40**

REGISTROS FOTOGRÁFICOS **41**

Apresentação

O Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Goiás (PPGNUT/UFG), criado em 2009, tem como área de concentração a Nutrição e Saúde e estrutura-se em duas linhas de pesquisa: “Diagnóstico e Intervenção Nutricional” e “Segurança Alimentar e Nutricional e Ciência de Alimentos”.

O X Seminário de Pesquisa e Autoavaliação do PPGNUT/UFG promoveu um espaço qualificado de intercâmbio entre pesquisadores, docentes e estudantes, favorecendo o diálogo com pesquisadores de outros Programas de Pós-Graduação e instituições de pesquisa. Nesse contexto, o evento cumpriu papel estratégico ao integrar o processo de autoavaliação do PPGNUT/UFG, permitindo identificar avanços, lacunas e potencialidades que subsidiarão a atualização do Planejamento Estratégico, com vistas à melhoria do desempenho acadêmico e à elevação do conceito na próxima Avaliação Quadrienal da CAPES (2025–2028).

Ao fomentar o debate sobre desafios contemporâneos da Nutrição e Saúde, incluindo segurança alimentar, ambiente e comportamento alimentar, doenças crônicas e políticas públicas, o Seminário reforçou a articulação entre conhecimento científico e as demandas sociais. Além disso, o Seminário fortaleceu a integração entre o ensino e pesquisa na graduação e pós-graduação, promovendo, como parte da programação, a Mostra Científica da Faculdade de Nutrição, com apresentações orais dos Trabalhos de Conclusão de Curso dos estudantes de graduação.

Os presentes Anais reúnem os resumos dos trabalhos apresentados durante o X Seminário de Pesquisa e Autoavaliação do PPGNUT/UFG, refletindo a diversidade temática, a qualidade da produção científica e o compromisso do Programa com a formação de recursos humanos qualificados e com o avanço do conhecimento na área de Nutrição e Saúde.

Por fim, destacamos que o evento contou com a participação do representante da Área de Nutrição da CAPES, do Pró-Reitor Adjunto de Pós-Graduação da UFG, da Presidente do Fórum Nacional de Coordenadores de Programas de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição e de quatro pesquisadores de referência nas linhas de pesquisa do Programa. A participação dos convidados externos foi possível pelo financiamento obtido junto à FAPEG, edital 02/2026.

Programação

01 De julho de 2026

Horário	Atividade	Local
07:45 – 08:15h	Acolhimento/Credenciamento	Auditório IPTSP
	Mesa de abertura: Diretora da Faculdade de Nutrição	
08:20 – 09:00h	Presidente do Fórum Nacional de Coordenadores de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição Coordenadora do PPGNUT Coordenadora do Curso de Nutrição	Auditório IPTSP
09:00 – 10:00h	Profa. Dra. Daniela Silva Canella Presidente do Fórum Nacional de Coordenadores de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição A Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição no Brasil: cenários, oportunidades e desafios Perguntas / contribuições da plenária	Auditório IPTSP
10:00 – 10:20h	Intervalo	
10:20 – 11:20h	Prof. Dr. Ricardo Neves Marreto Pró-Reitor Adjunto de Pós-Graduação Avaliação quadrienal 2025-2028: o que a Universidade espera do PPGNUT e como a PRPG irá apoiar Perguntas / contribuições da plenária	Auditório IPTSP
11:20 – 12:00h	Profa. Dra. Maria do Rosário Gondim Peixoto Coordenação do PPGNUT PPGNUT 2021-2024: Resultado da Avaliação Capes Perguntas / contribuições da plenária	Auditório IPTSP

12:00 – 14:00h	Intervalo	
14:00 – 15:00h	Profa. Dra. Ana Amélia Freitas Vilela Coordenação do PPGNUT: Planejamento Estratégico do PPGNUT: 2026-2029 Perguntas / contribuições da plenária	Miniauditório Jatobá
15:00 – 15:50h	Videoconferência Convidado: Prof. Dr. José Luiz de Brito Alves – UFPB Tema: Relato de Experiência: Caminhos para o Aprimoramento de Programa de Pós-Graduação	Miniauditório Jatobá
Planejamento estratégico com participação de docentes da Fanut, discentes representantes de turma e das comissões do PPGNUT		
16:00 – 17:30h	Discussão em pequenos grupos (4 grupos temáticos): 1. Formação 2. Produção 3. Impacto social, extensão e visibilidade	Salas de aula (Fanut)
17:30 -17:40h	Encaminhamentos e encerramento	

02 De julho de 2026

Integração científica - Comportamento alimentar: Tema: Obesidade, gordofobia e cuidado: repensando práticas e narrativas em saúde Convidada: Poliana Martins (UFBA) Coordenadora: Profa. Dra. Luciana Bronzi de Souza - UFG		
08:00 – 09:40h	Resumos: 1- Perfil sociodemográfico e prevalência de sintomas de ansiedade, depressão e estresse segundo o curso em estudantes da área da saúde. Discente de mestrado: Débora Tavares Caixêta 2- Qualidade da Dieta, Gordura Corporal e Risco para Transtornos Alimentares: Da Metodologia e Principais Achados. Discente do doutorado: Rafaela Flávia Notte Cardoso 3- LANCOM - “Percepções sobre o atendimento em grupo de paciente com sobrepeso e obesidade na perspectiva do comportamento alimentar”	Auditório IPTSP

09:40 – 10:00h

Intervalo

Integração científica - Ambiente alimentar

Tema: Ambiente alimentar, consumo alimentar, sustentabilidade e saúde planetária: desafios e perspectivas para a pesquisa em Nutrição e Saúde Pública

Convidada: Profa. Dra. Daniela Silva Canella – UERJ

Coordenadora: Profa. Dra. Roberta Sena Reis - UFG

10:00 – 12:00h

Resumos:

1- Ambiente alimentar comunitário e índice de vulnerabilidade social em uma capital brasileira.

Discente de doutorado: INGRYD GARCIA DE OLIVEIRA

Auditório

IPTSP

2- Insegurança alimentar e índice de massa corporal em adultos usuários da Atenção Primária à Saúde de Goiânia: um modelo de equações estruturais.

Discente de Doutorado: MARIANA MARTINS MOREIRA

3- Associação entre a confiança culinária, disponibilidade percebida de alimentos e excesso de peso em adultos usuários da atenção primária à saúde.

Discente de doutorado: JORDANNA DE SOUZA FERREIRA

12:00 – 14:00h

Intervalo para almoço

Mostra Científica da Faculdade de Nutrição - Apresentação TCC

14:00 – 14:10

Mesa de abertura da Mostra Científica da Faculdade de Nutrição

Profa. Dra. Thaisa Anders Carvalho Souza

Profa. Dra. Marília Mendonça Guimarães

Coordenadora: Profa. Dra. Marília Mendonça Guimarães		
14:10 – 15:00	14:10 - Ana Flávia Santana da Silva e Isabella Maria Silva Santos Profa. Dra. Maria Luiza Ferreira Stringhini	
	14:20 - Bruna Germano Melo Profa. Dra. Liana Jayme Borges	
	14:30 - Felipe Ataíde da Silva Lima Profa. Dra. Ana Carolina da Silva Lima	Auditório
	14:40 - Gabriela Cândido Gonçalves e Gabriel Henrique Ribeiro de Assis Profa. Dra. Liana Jayme Borges	IPTSP
	14:50 - Gabriela dos Santos Silva Profa. Ms. Mirella de Paiva Lopes Oliveira	
	15:00 - Gabrielly Salviano Nogueira e Yasmin Gomides Alves Profa. Dra. Luciana Bronzi de Souza	
Arguições do 1º bloco		
15:10 – 15:30	Banca examinadora: Profa. Dra. Ana Carolina da Silva Lima Profa. Dra. Andrea Sugai Mortoza Profa. Ms. Mirella de Paiva Lopes Oliveira Profa. Dra. Maria Luiza F. Stringhini (suplente)	
15:30 – 15:50	Intervalo	
Coordenadora: Profa. Dra. Marília Mendonça Guimarães		
15:50 – 16:50	16:00 - Igor Gomide Magalhães Profa. Dra. Ana Carolina da Silva Lima	
	16:10 - Jessika Moraes de Abreu Profa. Dra. Luciana Bronzi de Souza	Auditório
	16:20 - Kauanny Morais Miranda e Nicole Alves Dias Profa. Dra. Patrícia Amaral Souza Tette	IPTSP
	16:30 - Lorena Lima de Araújo Profa. Dra. Raquel Machado Schincaglia	
	16:40 - Mateus Melo Soares e Mariana Vitória Lemes Gontijo Profa. Dra. Thaisa Anders Carvalho Souza	

Arguições do 2º bloco		
16:50 - 17:20	Banca examinadora: Profa. Dra. Ana Carolina da Silva Lima Profa. Dra. Andrea Sugai Mortoza Profa. Ms. Mirella de Paiva Lopes Oliveira Profa. Dra. Maria Luiza F. Stringhini (suplente)	
17:20	Encerramento Coordenadora: Profa. Dra. Marília Mendonça Guimarães	

03 DE JULHO DE 2026

08:00 – 08:30	Dinâmica surpresa	Auditório IPTSP
8:30 – 10:00	Prof. Dr. Rafael Moreira Claro Coordenador da Área de Nutrição na Capes Avaliação CAPES 2025-2028: cenário atual e perspectivas Coordenador: Prof. Dr. João Felipe Mota Perguntas / contribuições da plenária	Auditório IPTSP
10:00 – 10:20	Intervalo	Auditório IPTSP
10:20 – 12:00	Integração científica - Ciência dos alimentos Tema: Aminoácidos bioativos: riscos e benefícios à saúde Convidado: Prof. Dr. Bruno Martins Dala Paula – UFMG Coordenadora: Profa. Dra. Raquel Cardoso Santiago Resumos: 1- Bioacessibilidade de aminoácidos bioativos em matrizes alimentares vegetais ricas em fibras e compostos fenólicos. Discente de doutorado: Renatta Damasceno 2- Avaliação da maturação do queijo prato por espectrofotometria no infravermelho: Calibração de modelos preditivos utilizando análises físico-química. Discente de doutorado: Ana Michel Garcia.	Auditório IPTSP

12:00 – 14:00	Intervalo para almoço	
	Integração científica - Nutrição Clínica Palestra com professor convidado e debate com apresentação de trabalhos do PPGNUT Tema: Ensaios clínicos em nutrição: desafios metodológicos Convidado: Prof. Dr. Marcos Minicucci - UNESP Botucatu/SP Coordenadora: Profa. Dra. Nara Aline Costa	
14:00 – 16:30	1- Determinando os efeitos clínicos de uma dieta anti-inflamatória de restauração do microbioma (RESTORE) em pacientes com diabetes tipo 2 usando um estudo de intervenção nutricional estritamente controlado. Discente de doutorado: Ludmilla Cintra 2- Influence of ICU staffing on nutrition practices: a cross-sectional analysis of the nutritionDay database Discente de doutorado: Vanessa Araújo 3- Obesidade grave e suplementação de curcumina: Impactos nos sintomas gastrointestinais e metabóloma. Discente de doutorado: Fabiana Kattah	Auditório IPTSP
16:30 – 16:40	Encerramento	Auditório IPTSP



Mostra Científica do Programa de Pós-graduação em Nutrição e Saúde





Perfil Sociodemográfico e Prevalência de Sintomas de Ansiedade, Depressão e Estresse Segundo o Curso em Estudantes da Área da Saúde

Débora Tavares Caixêta; Luciana Bronzi de Souza e Raquel Machado Schincaglia

Curso: Mestrado

Linha de pesquisa: Segurança Alimentar e Nutricional e Ciência dos Alimentos

Introdução: Considerando a diversidade de perfis estudantis e de exigências curriculares entre os cursos da área da saúde, torna-se importante compreender a distribuição dos desfechos negativos de saúde mental entre estudantes de diferentes cursos, visto que é relevante o desenvolvimento de estratégias institucionais direcionadas à promoção de bem-estar e prevenção de agravos psicológicos. **Objetivo:** Descrever o perfil sociodemográfico e avaliar a prevalência de sintomas de ansiedade, depressão e estresse segundo o curso em estudantes da área da saúde da Universidade Federal de Goiás (UFG). **Métodos:** Foi realizado um estudo de delineamento transversal com estudantes matriculados em cursos da área da saúde da UFG. Os participantes responderam a um questionário online contendo informações sociodemográficas e acadêmicas. Os sintomas de ansiedade, depressão e estresse foram mensurados por meio da escala DASS-21. Para a análise dos dados, foram calculadas frequências absolutas e relativas das variáveis estudadas. As diferenças na distribuição dos sintomas entre os cursos foram investigadas utilizando o teste do qui-quadrado, considerando-se significância estatística quando $p < 0,05$. As análises foram realizadas no software Jamovi. **Resultados:** Foram avaliados 605 estudantes da área da saúde da Universidade Federal de Goiás, com idade média de $23,4 \pm 4,4$ anos. A maioria era do gênero feminino (66,8%) e autodeclarada branca (52,6%), seguida por parda (35,7%) e preta (10,6%). Os cursos com maior participação foram Nutrição (21,5%) e Medicina (21,3%), seguidos por Enfermagem (11,1%), Educação Física (10,1%) e Farmácia (10,1%). Sintomas de estresse foram relatados por 49,6% dos estudantes, seguida por ansiedade (46,4%) e depressão (44,1%). Observou-se associação significativa entre o curso de graduação e os sintomas de ansiedade ($p=0,019$), com maiores prevalências entre estudantes de Farmácia (59,0%), Enfermagem (58,2%) e Nutrição (51,5%). Não foram observadas associações estatisticamente significativas entre curso e sintomas de depressão ($p=0,064$) ou estresse ($p=0,092$). **Conclusão:** Verificou-se elevada prevalência de sintomas de ansiedade, depressão e estresse entre estudantes da área da saúde. Observou-se associação significativa entre o curso de graduação e os sintomas de ansiedade, mas não com os sintomas de depressão e estresse.

Palavras-chave: Estresse psicológico, saúde mental, depressão, DASS21, estudantes.

Associação Entre a Confiança Culinária, Disponibilidade Percebida De Alimentos e Excesso de Peso Em Adultos Usuários da Atenção Primária à Saúde

Jordanna de Souza Ferreira, Roberta Sena Reis, Maria do Rosário Gondim Peixoto

Curso: Doutorado

Linha de pesquisa: Segurança Alimentar e Nutricional e Ciência dos Alimentos

Introdução: A confiança culinária é preditora de um comportamento: indivíduos mais confiantes tendem a preparar refeições no domicílio com maior frequência, o que teoricamente favorece um menor Índice de Massa Corporal (IMC). Objetivo: Avaliar a associação entre confiança culinária, disponibilidade percebida de alimentos no ambiente alimentar comunitário e o excesso de peso em adultos usuários da APS. Métodos: Estudo transversal com 855 adultos usuários da APS de Goiânia. As variáveis de estudo foram as sociodemográficas, marcadores de consumo alimentar do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional, disponibilidade percebida de alimentos avaliada pelo Perceived Nutrition Environment Measures Survey (NEMS-p), grau de confiança culinária pelo Índice de Habilidades Culinária (IHC) e excesso de peso (IMC >25 kg/m²). Os dados foram duplamente digitados no software Epi InfoTM. Todas as análises foram realizadas no software STATA® versão 12.0. As variáveis categóricas foram expressas em frequências absolutas e relativas. A associação entre as categorias de confiança culinária e o excesso de peso foi examinada por regressão de Poisson multivariada com ajuste robusto do erro padrão, com $p < 0,05$. Resultados: A maioria dos participantes tinham menos de 40 anos, do sexo feminino, se autodeclararam pardos, tinham o hábito de cozinhar em casa e apresentavam excesso de peso. Os maiores percentuais de baixa confiança culinária foram observados entre os mais jovens e homens e os maiores percentuais de alta confiança culinária naqueles com ensino superior e obesidade. Na análise multivariada por regressão de Poisson, a alta confiança culinária apresentou maior prevalência de excesso de peso (RP= 1,18; IC95%= 1,01-1,39; $p=0,049$) em comparação à baixa confiança culinária. Conclusão: Apresentar mais confiança ao cozinhar está associado com o excesso de peso em adultos usuários da APS.

Palavras-chave: Habilidades, Culinária; Estado nutricional.



O Papel Mediador do Comer Emocional na Associação entre Insegurança Alimentar e Índice de Massa Corporal em Adultos Usuários da Atenção Primária à Saúde de Goiânia: um Modelo de Equações Estruturais

Mariana Martins Moreira, Veruska Prado Alexandre-Weiss, Maria do Rosário Gondim Peixoto.

Curso: Doutorado

Linha de pesquisa: Segurança Alimentar e Nutricional e Ciência dos Alimentos

Introdução: No Brasil, apesar da recente redução dos níveis de insegurança alimentar, essa condição ainda persiste entre populações vulneráveis, concomitantemente ao avanço da obesidade. Embora alguns estudos busquem compreender essa coexistência, não foram encontradas evidências brasileiras que avaliem, de forma integrada, o papel mediador do consumo alimentar e do comer emocional na associação entre insegurança alimentar e o Índice de Massa Corporal (IMC). Objetivo: Analisar a associação entre a insegurança alimentar e o IMC, bem como o papel mediador do consumo alimentar e do comer emocional nesta relação, em adultos usuários da Atenção Primária à Saúde (APS) de Goiânia. Metodologia: Trata-se de estudo transversal, realizado com adultos usuários da APS de Goiânia. Foram avaliadas variáveis socioeconômicas e antropométricas, de segurança/insegurança alimentar pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), do consumo alimentar por meio dos marcadores do SISVAN, do comer emocional por meio do Three Factor Eating Questionnaire-R21 (TFEQ-R21) e do ambiente alimentar percebido por meio do Perceived Nutrition Environment Measures Survey (NEMS-P). Um modelo de equações estruturais foi criado para testar a hipótese de que a maior insegurança alimentar está indiretamente associada a um IMC mais alto, sendo esta associação mediada por menor frequência de consumo de alimentos saudáveis e maior frequência de consumo de alimentos não saudáveis e por maior comer emocional. Resultados: A amostra final foi composta por 929 indivíduos. A média do IMC na amostra foi de 27,04 kg/m². Em relação à segurança alimentar e nutricional, 47,4% dos domicílios apresentavam segurança alimentar, enquanto a prevalência de insegurança alimentar foi de 32,6% para leve, 12% para moderada e 8,0 % para grave. Todos os índices de ajuste indicaram bom ajuste do modelo estrutural (CFI= 0,98; TLI= 0,99; RMSEA= 0,02; SRMR= 0,07). A insegurança alimentar não apresentou efeito direto significativo sobre o IMC ($\beta = 0,032$; $p = 0,444$). Os escores de consumo alimentar saudável ($\beta = 0,000$; $p = 0,918$) e não saudável ($\beta = -0,000$; $p = 0,889$) não apresentaram efeito indireto significativo na associação entre a insegurança alimentar e o IMC.

Contudo, observou-se efeito indireto significativo da insegurança alimentar sobre o IMC mediado pelo comer emocional ($\beta = 0,035$; $p = 0,009$). A insegurança alimentar associou-se positivamente ao comer emocional ($\beta = 0,118$; $p = 0,011$) e este, por sua vez, associou-se positivamente ao IMC ($\beta = 0,295$; $p < 0,001$). Entre as variáveis de ajuste, maior idade ($\beta = 0,214$; $p < 0,001$) e estar trabalhando ($\beta = 0,092$; $p = 0,006$) associaram-se positivamente ao IMC, enquanto maior escolaridade associou-se negativamente ($\beta = -0,083$; $p = 0,034$). Conclusão: No presente estudo, demonstrou-se que a insegurança alimentar se associou indiretamente a um maior IMC por meio do comer emocional. A insegurança alimentar não apresentou efeito direto sobre o IMC, e essa relação não foi explicada pelos escores de consumo alimentar saudável ou não saudável. Os achados sugerem que intervenções voltadas à redução da obesidade em populações em situação de insegurança alimentar devem considerar a inclusão de estratégias para o manejo do comer emocional.

Palavras-chave: Insegurança Alimentar; Índice de Massa Corporal; Consumo Alimentar; Alimentação emocional; Atenção Primária à Saúde.



Avaliação da Maturação do Queijo Prato por Espectroscopia no Infravermelho Próximo: Calibração de Modelos Preditivos Utilizando Análises Físico-Químicas de Referência

Ana Michell García Varela; Luís Carlos Cunha Junior; Tânia Aparecida Pinto de Castro

Curso: Doutorado

Linha de pesquisa: Segurança Alimentar e Nutricional e Ciência dos Alimentos

Introdução: O queijo Prato detém elevada relevância econômica e industrial no setor lácteo brasileiro, sendo um dos tipos mais consumidos no país. Durante o seu período de maturação, ocorrem transformações bioquímicas complexas e dinâmicas, tais como a proteólise, lipólise e variações de pH, as quais determinam o padrão de qualidade do produto final. Tradicionalmente, o monitoramento dessas alterações depende de análises físico-químicas convencionais de referência que, apesar de precisas, caracterizam-se por serem destrutivas, demoradas e geradoras de resíduos químicos. Diante disso, a espectroscopia no infravermelho próximo (NIRS) surge como uma alternativa promissora por se tratar de uma técnica analítica rápida, não destrutiva, sustentável e passível de aplicação industrial em linha. **Objetivo:** Desenvolver modelos de calibração baseados em espectroscopia no infravermelho próximo para a quantificação de parâmetros físico-químicos e avaliação do perfil de maturação do queijo Prato. **Metodologia:** O projeto foi estruturado em frentes complementares. Primeiramente, elaborou-se um protocolo de revisão de escopo para mapear e sistematizar as evidências e lacunas da literatura acerca do uso do NIRS na maturação de queijos industriais. Paralelamente, realizou-se um estudo experimental prático para a caracterização físico-química do queijo Prato ao longo de diferentes tempos de maturação (T0 a T25). Foram determinados os teores de sólidos totais, proteínas, lipídios, acidez titulável, pH e estabilidade oxidativa em diferentes lotes de produção. Os dados obtidos foram submetidos à análise estatística para avaliar o efeito do tempo e do lote sobre as características do produto, estabelecendo a base para modelagem quimiométrica futura. **Resultados:** A caracterização experimental demonstrou que o tempo de maturação consistiu no principal fator de variação das características do queijo Prato. Verificou-se um aumento progressivo e significativo nos teores de sólidos totais, proteínas e lipídios, comportamento este associado diretamente à perda de umidade natural do processo. Observaram-se oscilações significativas nos valores de pH e acidez titulável ao longo dos dias, sofrendo influência direta do lote avaliado. Não foi detectada oxidação lipídica expressiva nas amostras durante o período monitorado. **Conclusão:** Os resultados obtidos evidenciam a dinâmica físico-química acentuada da maturação do queijo Prato. A robusta base de dados gerada por meio das análises de referência válida as transformações mensuráveis do produto e demonstra-

-se plenamente adequada e promissora para o desenvolvimento subsequente de modelos quimiométricos preditivos focados no controle de qualidade industrial.

Palavras-chave: Lacteos; Controle de qualidade; NIRS; Quimiometria; Análise não destrutiva.



Desenvolvimento de Nutracêutico simbiótico à Base de Farinha Da Casca De Pequi (*Caryocar Brasiliense Camb.*): Composição, Potencial Antioxidante e Perspectivas Sobre Aminoácidos Bioativos

**Renatta Pereira Barbosa Damasceno; Raquel Machado Schincaglia;
Patrícia Amaral Souza**

Curso: Doutorado

Linha de pesquisa: Segurança Alimentar e Nutricional e Ciência dos Alimentos

Introdução: A casca do pequi (*Caryocar brasiliense Camb.*), subproduto agroindustrial do Cerrado normalmente descartado, é rica em fibras alimentares e compostos fenólicos, configurando matriz vegetal promissora para o desenvolvimento de um nutracêutico simbiótico, no qual a farinha é associada a bactérias ácido-láticas (BAL) autóctones potencialmente probióticas. Nessas matrizes, a presença de proteínas e a fermentação por BAL podem favorecer a formação de aminoácidos bioativos, poliaminas (espermina e espermidina), associadas a efeitos benéficos à saúde, e aminoácidos biogênicos (histamina, tiramina, putrescina, cadaverina e agmatina), relacionadas a fatores antinutricionais e à qualidade do produto, cuja bioacessibilidade pode ser modulada pelas próprias fibras e compostos fenólicos da matriz. **Objetivo:** Caracterizar a composição e o potencial bioativo da farinha da casca de pequi, base do nutracêutico simbiótico. **Metodologia:** A farinha foi obtida do exocarpo e mesocarpo externo do pequi por liofilização. Foi determinado a composição centesimal, as fibras alimentares (método enzimático-gravimétrico, AOAC), os compostos fenólicos totais (Folin-Ciocalteu), a capacidade antioxidante (DPPH, ABTS e FRAP), o perfil de minerais e a qualidade microbiológica (Instrução Normativa no 161/2022). As BAL autóctones isoladas da casca foram identificadas por sequenciamento do gene 16S rRNA. **Resultados:** A farinha apresentou elevado teor de fibra alimentar total (59,8 g/100g), com predomínio da fração insolúvel (44,1 g/100g) sobre a solúvel (15,7 g/100g), além de carboidratos (46,36 g/100g), proteínas (4,20 g/100g), cinzas (2,55 g/100g), baixo teor de lipídios (<0,79 g/100g) e umidade de 6,73%. O conteúdo de compostos fenólicos totais foi expressivo (10.959,17 ± 1.057,67 mg AGE/100g), com capacidade antioxidante de 152,15 ± 0,13 (DPPH), 1.291,22 ± 49,64 (ABTS) e 1.113,36 ± 74,37 µmol TE/g (FRAP). Destacaram-se ainda minerais como potássio (560 mg/100g) e magnésio (90,4 mg/100g). A farinha atendeu aos padrões microbiológicos vigentes (ausência de *Salmonella* spp. em 25 g; demais parâmetros abaixo do limite de quantificação). As BAL autóctones foram identificadas como *Pediacoccus acidilactici* e *Leuconostoc mesenteroides*. A presença de proteínas, como fonte de aminoácidos precursores, associada à eventual atividade de descarboxilases de aminoácidos (cepa-dependente) dessas BAL, sugere a possível formação de aminoácidos

bioativas durante a fermentação e o armazenamento; em contrapartida, a riqueza em fibras e compostos fenólicos pode reduzir a fração bioacessível das amins biogênicas e favorecer o aproveitamento das poliaminas benéficas. Conclusão: A farinha da casca de pequi constitui matriz rica em fibras, compostos fenólicos e antioxidantes, microbiologicamente segura e adequada como base de um nutracêutico simbiótico. A partir dessa composição, em especial o teor proteico, como fonte de aminoácidos precursores, e a riqueza em fibras e compostos fenólicos, como possíveis moduladores da bioacessibilidade, delineia-se, como perspectiva de trabalhos futuros, a quantificação do perfil de amins bioativas por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detecção por fluorescência e a avaliação de sua bioacessibilidade ao longo da digestão gastrointestinal simulada in vitro, integrando segurança, funcionalidade e valorização sustentável do subproduto do Cerrado.

Palavras-chave: Caryocar brasiliense; fibras alimentares; compostos fenólicos; amins bioativas; bactérias ácido-láticas. caracterização

Ambiente Alimentar Comunitário e Índice de Vulnerabilidade Social em uma Capital Brasileira

**Ingryd Garcia de Oliveira; Maria do Rosário Gondim Peixoto e Veruska Prado
Alexandre Weiss**

Curso: Doutorado

Linha de pesquisa: Segurança Alimentar e Nutricional e Ciência dos Alimentos

Introdução: Os ambientes alimentares podem ser interpretados conforme os níveis vulnerabilidade social e territorial em determinada área, e dessa forma determinar a disponibilidade e o acesso aos alimentos em determinada área. Objetivo: Este estudo teve como objetivo caracterizar a disponibilidade de alimentos no varejo e sua associação com a vulnerabilidade social dos bairros do município de Goiânia. Metodologia: Incluiu-se dados secundários de estabelecimentos do varejo de alimentos e Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional do município de Goiânia, Goiás. O Índice de Vulnerabilidade Social composto e suas dimensões de infraestrutura urbana, capital humano e renda e trabalho, foram incluídos para análise da vulnerabilidade social, sendo a unidade de análise os bairros. O ambiente alimentar foi mensurado a partir da densidade dos locais incluídos no estudo, classificados conforme o tipo de alimento predominantemente comercializado. Foram identificados os desertos e pântanos alimentares com base na densidade de estabelecimentos que vendem alimentos saudáveis e não saudáveis, respectivamente. Resultados: A amostra final foi composta por 9505 estabelecimentos, sendo 47% com venda predominante de ultraprocessados, 43% locais mistos e 10% estabelecimentos que comercializam predominantemente alimentos in natura ou minimamente processados. A densidade total de estabelecimentos esteve associada à vulnerabilidade social, além dos estabelecimentos com venda predominante de alimentos ultraprocessados e os mistos, sendo a maior densidade observada em regiões de baixa vulnerabilidade social. A presença de desertos e pântanos alimentares também apresentou associação com a vulnerabilidade social, sendo que a proporção de desertos alimentares aumentou na medida que foi maior a vulnerabilidade social, já a frequência de pântanos alimentares e a ocorrência simultânea de desertos pântanos foi maior em áreas de média e baixa vulnerabilidade social. Em áreas de alta vulnerabilidade a presença de desertos alimentares foi maior. A ocorrência de desertos e desertos e pântanos simultaneamente foi associada a maior vulnerabilidade social para os índices de infraestrutura urbana e capital humano. A prevalência de desertos alimentares foi 2,42 vezes maior nos bairros de alta vulnerabilidade em comparação aos bairros de baixa vulnerabilidade (RP = 2,42; IC95%: 1,10–5,31). Conclusão: Concluiu-se que a disponibilidade de alimentos em geral é menor em regiões com maiores vulnerabilidades. Destaca-se as implicações dos desertos alimentares em áreas vulneráveis, tendo como principal característica a escassez de alimentos in natura. A esse contexto soma-se

outras vulnerabilidades sociais e territoriais, que expõem de forma desproporcional a população residente de áreas mais vulneráveis da cidade.

Palavras-chave: ambiente alimentar; Índice de Vulnerabilidade Social; acesso a alimentos saudáveis caracterização

Qualidade da Dieta, Gordura Corporal e Risco para Transtornos Alimentares da Metodologia e Principais Achados

Rafaela Flávia Notte Cardoso; Luciana Bronzi de Souza; Raquel Machado Schincaglia

Curso: Doutorado

Linha de pesquisa: Diagnóstico e Intervenção Nutricional

Introdução: A transição da adolescência para a vida adulta envolve mudanças significativas no estilo de vida, como busca por autonomia, relacionamentos amorosos e ingresso no ensino superior. Tais fatores, somados ao estresse acadêmico, podem contribuir para a adoção de um comportamento alimentar de risco para transtornos alimentares (TAs) e piora na qualidade da dieta, com possíveis reflexos negativos na composição corporal. **Objetivo:** Avaliar a interação entre o comportamento de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares e qualidade da dieta e sua associação com a gordura corporal de estudantes universitários de cursos da área da saúde da Universidade Federal de Goiás (UFG). **Metodologia:** Estudo transversal com estudantes da área da saúde de uma universidade (CAAE: 78862924.4.0000.5078). A coleta ocorreu em duas etapas: remota, por formulário com dados sociodemográficos, o Eating Attitudes Test (EAT-26, clas) e um Recordatório 24 horas, para triagem de risco de TAs e qualidade da dieta; e presencial, em um laboratório de composição corporal, onde foram obtidas medidas de peso, altura e composição corporal por DXA, para identificação da porcentagem de gordura corporal total, ginoide e androide, no mesmo momento também foi coletado o primeiro Recordatório 24 horas. A amostra foi composta por indivíduos que concluíram todas as etapas. **Resultados:** Dos 386 estudantes, 37,6% tinham risco para transtornos alimentares (TAs), com maior prevalência nos maiores tercis de gordura corporal ($p=0,003$). A pior qualidade da dieta associou-se a maior adiposidade ($p<0,001$), com maior consumo de ultraprocessados (AUPs). A dimensão Bulimia do EAT-26 teve interação significativa com AUPs ($p=0,026$), potencializando a associação com a alta adiposidade. **Conclusões/Considerações finais:** O risco para transtornos alimentares e a pior qualidade da dieta estão associados de forma independente à maior adiposidade corporal em universitários da área da saúde. Há um efeito sinérgico prejudicial quando os sintomas bulímicos coexistem com um elevado consumo de alimentos ultraprocessados, demandando ações institucionais preventivas e integradas de saúde mental e nutrição.

Obesidade Grave e Suplementação de Curcumina: Impactos nos Sintomas Gastrointestinais e no Metaboloma

Fabiana Martins Kattah; Nayra Figueiredo; Emily Santos Oliveira; Cinara Costa de Melo; Gislene Batista Lima; Glaucia Carielo Lima; João Felipe Mota; Maria Aderuza Horst; David Wishart; Flávia Campos Corgosinho

Curso: Doutorado

Linha de pesquisa: Diagnóstico e Intervenção Nutricional

Introdução: A obesidade grave ($\text{IMC} \geq 40 \text{ kg/m}^2$) é uma doença crônica e inflamatória, caracterizada pela expansão exacerbada e disfunção do Tecido Adiposo Branco (TAB), estando associada a piora do perfil metabólico, sintomas gastrointestinais e redução na qualidade de vida. Compostos bioativos têm sido estudados como coadjuvantes do tratamento, em especial a curcumina. A metabolômica tem emergido como uma ferramenta em pesquisa em obesidade, pois permite a identificação de assinaturas metabólicas, compreensão de mecanismos fisiopatológicos e o monitoramento das respostas a intervenções terapêuticas. No entanto, o conhecimento sobre o impacto de curcumina no metaboloma ainda é limitado. **Objetivo:** Avaliar o efeito da suplementação de curcumina nos sintomas gastrointestinais e no metaboloma do soro e do TAB de mulheres com obesidade grave. **Metodologia:** Ensaio clínico randomizado, duplo cego, controlado por placebo realizado em um hospital público de Goiânia com 31 mulheres com obesidade grave (20 – 59 ANOS). As participantes foram randomizadas em: Extrato de Curcuma Longa (1500 mg/dia) ou placebo (amido de milho). O tempo de suplementação incluía o período entre a primeira consulta com a nutricionista do Programa de Controle e Cirurgia da Obesidade até a data da cirurgia bariátrica (CB). No início, após 3 meses de suplementação e um dia antes da CB foram coletados questionários relacionados a hábitos de vida, Gastrointestinal Symptom Rating Scale (GSRS), coleta de sangue, consumo alimentar e antropometria. O sangue foi processado e congelado a -80°C para análise metabolômica. No momento da CB foram coletadas biópsias de TAB visceral e subcutâneo, que foram congeladas em nitrogênio líquido. **Resultados parciais:** Após 12 semanas de intervenção o grupo que recebeu a curcumina apresentou redução na pontuação do GSRS ($p=0,002$), melhora de eructação ($p=0,011$) e constipação ($p=0,007$). **Conclusão:** A suplementação de curcumina parece aliviar sintomas gastrointestinais com 12 semanas de intervenção em mulheres com obesidade grave. Espera-se que os resultados das análises metabolômicas forneçam melhor compreensão mecanicista da curcumina nos metabólitos e no TAB. **Financiamento:** CNPq (Processos no 405373/2025-2 e no 201221/2025-0 – bolsa); FAPEG (Processos no 202510267001594 e no 202310267000700 – bolsa).

Palavras-chave: Compostos bioativos, obesidade grau III, metabólitos.

Percepções Sobre o Atendimento em Grupo de Paciente com Sobrepeso e Obesidade na Perspectiva do Comportamento Alimentar

Marcela Nunes Alencar Dantas, Ana Beatriz Sertão Bezerra, Leonardo Borges Camarano Corrêa, Letícia Plaza Pinto Silva, Renzo Antonio de Souza Santos Oliveira, Rafaela Flávia Notte Cardoso, Luciana Bronzi de Souza, Raquel Machado Schincaglia.

Curso: Nutrição

Linha de pesquisa: Comportamento alimentar

Introdução: O comportamento alimentar se constitui como um conjunto de cognições e afetos que regem as ações e condutas relacionadas ao comer, resultante da interação entre estados fisiológicos, psicológicos e o ambiente. Cabe ao nutricionista, portanto, atuar como agente de mudança, mobilizando ferramentas comportamentais e estratégias centradas na autonomia do indivíduo, valorizando e resgatando os comportamentos eficientes já existentes. **OBJETIVO:** Relatar a experiência da Liga Acadêmica de Nutrição e Comportamento Alimentar (LANCOM) no atendimento em grupo do Ambulatório de Obesidade da Clínica Escola da Faculdade de Nutrição da UFG. **METODOLOGIA:** Trata-se de relato de experiência referente a atendimentos em grupo de periodicidade mensal, com duração aproximada de duas horas. A triagem dos participantes baseou-se no Modelo Transteórico de Mudança (MTT), direcionando indivíduos em estágios iniciais (pré-contemplação e contemplação) ao grupo de Educação Alimentar e Nutricional e aqueles em estágios mais avançados (preparação, ação e manutenção) ao grupo de acompanhamento nutricional. Os encontros foram conduzidos por meio de metodologias vivenciais, dialógicas e reflexivas, posicionando o participante como protagonista do cuidado. No primeiro encontro, realizaram-se o acolhimento, a aplicação de questionário socioeconômico e demográfico, a avaliação dos estágios de mudança segundo o MTT e a coleta de medidas antropométricas, instrumentos previstos para reaplicação no encontro final. Os encontros subsequentes abordaram: (1) nível de processamento dos alimentos, (2) comer com atenção plena e (3) determinantes das escolhas alimentares; utilizando ainda o diário alimentar como ferramenta de autopercepção. **RESULTADOS:** Foram realizados quatro encontros no período relatado. Observou-se boa adesão inicial, com cinco participantes no primeiro encontro, reduzindo-se progressivamente para quatro no segundo, dois no terceiro e um no quarto. Ainda que a adesão tenha diminuído, os encontros possibilitaram trocas significativas, favorecendo a reflexão crítica sobre o comportamento alimentar e ampliando o repertório dos participantes a partir do desenvolvimento de habilidades de mindfulness, sem julgamento moral dos alimentos. A documentação em prontuários permitiu o acompanhamento qualitativo das percepções compartilhadas. Embora a perda de peso não constitua o foco do atendimento não prescritivo, a avaliação antropométrica foi mantida como parâmetro qualitativo

complementar, considerando o objetivo de emagrecimento dos participantes. CONCLUSÃO: A experiência evidencia o potencial do atendimento em grupo fundamentado na Nutrição Comportamental para promover autonomia, consciência alimentar e ressignificação da relação com a comida.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Nutrição comportamental; Obesidade. ção ($p=0,007$). Conclusão: A suplementação de curcumina parece aliviar

Determinando os Efeitos Clínicos de uma Dieta Anti-Inflamatória de Restauração do Microbioma (Restore) em Pacientes com Diabetes Tipo 2 Usando um Estudo de Intervenção Nutricional Estritamente Controlado

Ludimila C. V. Ribeiro; Jordana C. M. Godinho-Mota; Letícia M. Godoi; Heitor S. M. Teixeira; Jéssica T. da Silva; Carolyne M. Ciqueira; Débora F. S. Ayala; Weimar K. S. Barroso; Flávia C. Corgosinho; Anissa Armet; Carla M. Prado; Jens Walter; João F. Mota.

Curso: Nutrição

Linha de pesquisa: Intervenção Nutricional

Introdução: O diabetes mellitus tipo 2 (DM2) é uma das doenças crônicas não transmissíveis de maior prevalência mundial, decorrente de multifatores no estilo de vida, como sedentarismo e hábitos alimentares inadequados. A disbiose intestinal tem sido apontada como fator importante na fisiopatologia do DM2, uma vez que o desequilíbrio microbiano pode afetar o metabolismo da glicose e promover inflamação sistêmica. Nesse contexto, dietas ricas em fibras e com potencial anti-inflamatório podem modular positivamente a microbiota intestinal e favorecer o controle metabólico. A dieta RESTORE, baseada em alimentos vegetais, leguminosas e grãos integrais, propõe-se a restaurar a diversidade e a função do microbioma em pacientes com DM2. Objetivo: Avaliar os efeitos clínicos da dieta RESTORE sobre parâmetros bioquímicos, inflamatórios e de composição microbiana intestinal em indivíduos com DM2. Metodologia: Trata-se de um ensaio clínico randomizado cruzado e controlado, com 30 participantes, entre 20 a 65 anos, de ambos os sexos, em uso exclusivo de metformina. Os voluntários serão randomizados para receber a dieta RESTORE ou manter a dieta habitual (controle) por duas semanas, seguidas de um período de washout e posterior cruzamento das intervenções. As refeições da dieta RESTORE serão produzidas e entregues pela equipe de pesquisa, padronizadas quanto à composição nutricional e energética, com alto teor de fibras. Serão avaliados como desfechos primários a glicemia média, monitorada continuamente, e a concentração de frutossamina. Os desfechos secundários incluem perfil lipídico, marcadores inflamatórios, calprotectina fecal e composição do microbioma intestinal determinada por sequenciamento do gene 16S rRNA e análise metabolômica (LC-MS). As variáveis a serem analisadas e coletadas incluem antropometria, composição corporal, avaliação da saciedade, sintomas gastrointestinais e nível de atividade física. Recordatórios 24H serão utilizados para avaliação dietética habitual. A análise estatística será realizada por modelos mistos de ANCOVA e regressão multivariada, com nível de significância de $p < 0,05$. Resultados esperados: Espera-se que a dieta RES-

TORE promoveu melhora significativa no controle glicêmico, perfil lipídico e marcadores inflamatórios, associada à restauração da diversidade e funcionalidade da microbiota intestinal, oferecendo subsídios científicos para o desenvolvimento de recomendações dietéticas direcionadas à prevenção e ao tratamento do DM2.

Palavras-chave: Microbiota; Diabetes Mellitus Tipo 2; Ensaio Clínico.

Association of Dietitian Staffing in Icus With Nutrition Practices: a Cross- Sectional Analysis of the Nutritionday Database

**Vanessa Alves de Araújo, RD, MSc; Claire Dupuis, MD, PhD; Gabrielle Bronne, RD;
Nara Aline Costa 1, RD, PhD, NutritionDay Worldwide working group; Jean-Charles
Preisier, MD, PhD.**

Curso: Nutrição

Linha de pesquisa: Diagnóstico e Intervenção Nutricional

Introdução: ICU nutrition care worldwide differs widely. Dietician involvement is not systematic and can influence care. This study aims to document dietician involvement in ICUs globally and its influence on nutrition management. Methods: Cross-sectional nutritionDay data (2014–2023) were analyzed for ICU adults with length of stay (LOS) ≥ 48 h, including all feeding routes (oral, enteral, parenteral). No adjustment for length-time bias was performed. Variables included dietician availability, severity, and practices. Primary outcomes (caloric goal 80–120% and mortality) were assessed via mixed-effects logistic regression with country as random intercept. Results: 2.596 patients (47 countries) were available. Dieticians were present in 55.2% ($n=1.432$) of the ICUs (ICU D+), with regional variations (prevalence $>85\%$ Americas/Middle East vs. $<45\%$ Europe). Compared to ICUs without a dietician (ICU D-) patients of the ICU D+ were younger (64 [52–73] vs. 66 [54–75] years, $p<0.001$), less severe (SAPS II (44 [32–58] vs. 45 [34–58], $p=0.030$), with similar SOFA score (4 [2–7] vs. 4 [2–6], $p=0.350$). Planned calories were higher in ICU D+ (24 [18.3;28.3] vs. 20.9 [14.3;26.3] kcal/kg, $p<0.001$) and enteral nutrition more prevalent (67.8% vs. 49.7%, $p<0.001$). Total calories were similar (19.5 [9;25.7] vs. 18.8 [10.6;24.9] kcal/kg, $p=0.46$), but protein delivered higher in ICU D+ (0.9 [0.4;1.2] vs. 0.8 [0.4; 1.1] g/kg, $p=0.030$). Goal achievement (80–120%) was higher in ICU D- (77.8%) than ICU D+ (70.9%, $p<0.010$). Hospital mortality (35.2% vs. 37.4%, $p=0.250$) and LOS (34 [19–56] vs. 34 [20–55] days, $p=0.340$) did not differ. In multivariate analysis, dietician presence was not associated with mortality (OR=0.92 [0.73; 1.16]). Conclusion: ICU dietician presence significantly influences nutrition practices but shows no association with hospital mortality or LOS and paradoxically, it was associated with lower achievement of caloric targets.

Key-words: Intensive Care Unit; Critical patients; Dietitian; Nutritional support



Mostra Científica da Faculdade de Nutrição



Relação entre Sobrepeso e Obesidade e Estresse, Ansiedade e Depressão em Estudantes Universitários da Área da Saúde da Universidade Federal de Goiás

Lorena Lima De Araújo

Introdução: O sobrepeso e a obesidade constituem importantes problemas de saúde pública e apresentam elevada prevalência entre universitários, especialmente na área da saúde, sendo frequentemente associados a fatores comportamentais e psicológicos. Este estudo teve como objetivo analisar a associação entre sobrepeso e obesidade e os níveis de estresse, ansiedade e depressão em estudantes da área da saúde da Universidade Federal de Goiás. Material e métodos: Trata-se de um estudo transversal, de abordagem quantitativa, realizado com 509 universitários. A coleta de dados foi conduzida por meio de questionário online contendo informações sociodemográficas, acadêmicas e nutricionais, além da aplicação da Depression, Anxiety and Stress Scale (DASS-21). O estado nutricional foi determinado pelo índice de massa corporal (IMC), calculado a partir de medidas autorreferidas. Resultados: A prevalência de sobrepeso foi de 25,34% e de obesidade, 7,66%. Mais da metade da amostra apresentou algum grau de estresse e ansiedade, enquanto aproximadamente metade apresentou sintomas de depressão. Entre os níveis avaliados, destacaram-se o estresse moderado (18,86%), a ansiedade extremamente severa (20,04%) e a depressão moderada (19,84%). Na análise ajustada, observou-se maior prevalência entre ansiedade moderada e sobrepeso (RP = 2,11; IC95%: 1,11–4,02; p = 0,022). Em relação à obesidade, verificou-se maior prevalência entre indivíduos com estresse moderado (RP = 3,5; IC95%: 1,17–10,42; p = 0,025) e extremamente severo (RP = 3,6; IC95%: 1,13–11,50; p = 0,031), ansiedade moderada (RP = 3,6; IC95%: 1,17–11,10; p = 0,026) e extremamente severa (RP = 4,84; IC95%: 1,65–14,24; p = 0,004), além de depressão extremamente severa (RP = 5,1; IC95%: 1,53–17,05; p = 0,008). Conclusão: Este estudo revelou associação estatisticamente significativa entre obesidade e níveis extremamente severos de estresse, ansiedade e depressão, bem como relação entre ansiedade moderada e sobrepeso.

Palavras-chave: sobrepeso; obesidade; estresse; ansiedade; depressão; universitários.

Relação entre o Consumo Alimentar e a Composição da Microbiota Intestinal em Atletas de Endurance: uma Revisão de Escopo

Igor Gomide Magalhães, Raízza Bicalho da Silveira

Introdução: A microbiota intestinal tem sido reconhecida como um importante componente na regulação de processos metabólicos, imunológicos e fisiológicos relacionados à saúde e ao desempenho esportivo. Em atletas de endurance, a interação entre alimentação, treinamento e microbiota intestinal tem despertado crescente interesse científico, embora as evidências disponíveis ainda se apresentem dispersas e heterogêneas. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo mapear as evidências científicas acerca da relação entre o consumo alimentar e a composição da microbiota intestinal em atletas adultos de endurance, bem como suas possíveis associações com desfechos relacionados ao exercício. Trata-se de uma revisão de escopo conduzida conforme o referencial metodológico de Arksey e O'Malley e as recomendações do Joanna Briggs Institute, seguindo as diretrizes do PRISMA-ScR. As buscas foram realizadas nas bases PubMed, Web of Science, Scopus, Embase, Biblioteca Virtual em Saúde e Google Acadêmico, contemplando estudos publicados entre 2020 e 2025. Após a triagem de títulos e resumos por dois revisores independentes e a posterior leitura dos textos completos, três estudos originais atenderam aos critérios de elegibilidade e foram incluídos na revisão. Os resultados demonstraram que diferentes estratégias alimentares, incluindo dietas com distintas distribuições de macronutrientes, manipulação do teor de FODMAPs (oligossacarídeos, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis fermentáveis) e suplementação de fibras alimentares, foram capazes de modular aspectos composicionais e funcionais da microbiota intestinal. Entre os principais achados, destacaram-se alterações em grupos bacterianos associados à produção de ácidos graxos de cadeia curta, mudanças na estabilidade do ecossistema microbiano e modificações em metabólitos relacionados à fermentação intestinal. Entretanto, os efeitos sobre a diversidade microbiana e os desfechos fisiológicos e esportivos mostraram-se heterogêneos entre os estudos, não permitindo estabelecer relações causais robustas entre consumo alimentar, microbiota intestinal e desempenho esportivo. Conclui-se que a microbiota intestinal pode representar um componente relevante para compreender as respostas fisiológicas ao exercício de endurance e às estratégias nutricionais, porém as evidências atuais ainda são limitadas. Dessa forma, são necessários estudos com maior rigor metodológico, amostras mais representativas e abordagens integradas que permitam compreender os mecanismos envolvidos nessa interação e sua relevância para a saúde intestinal e o desempenho de atletas.

Palavras-chave: microbioma intestinal; alimentação; nutrição; resistência física; esportes.

Associação entre Expressão do Microrna-23 e Sobrevida Global em Carcinoma Espinocelular de Cabeça E Pescoço

Felipe Ataíde Silva Lima

Introdução: O carcinoma espinocelular de cabeça e pescoço (CECP) está entre as neoplasias mais comuns no mundo, e apresenta elevada morbimortalidade. Sua etiologia multifatorial envolve fatores ambientais, genéticos e epigenéticos. Além disso, pacientes com CECP frequentemente apresentam sarcopenia e caquexia, condições associadas a pior prognóstico na doença. Nesse contexto, os microRNAs (miR) têm despertado interesse devido à sua participação na carcinogênese e na regulação da massa muscular. Dentre eles, o miR-23 se destaca por atuar na inibição de vias associadas à atrofia muscular e progressão tumoral. Entretanto, a expressão do miR-23 está alterada em indivíduos com CECP. Assim, este estudo teve como objetivo investigar o valor prognóstico da expressão de miR-23 em pacientes com CECP. Os dados foram obtidos do The Cancer Genome Atlas Program. Foram extraídos dados socioeconômicos, clínicos, de estilo de vida e a expressão do miR-23 (-a, -b, e -c). O valor prognóstico da expressão do miR-23 foi avaliado por sobrevida global em 5 anos por meio de curvas de Kaplan-Meier e regressão de Cox. A amostra (n=451) eram em maioria do sexo masculino (73,17%) e média de idade de $60,91 \pm 11,58$ anos. Foi observado uma maior expressão do miR-23a em tecidos tumorais, enquanto o miR-23b apresentou menor expressão no tecido tumoral. Não houve diferença na expressão do miR-23c. Na análise de sobrevivência global, maiores expressões de miR-23b e miR-23c foram associadas a maior tempo de sobrevida, enquanto o miR-23a não apresentou diferença significativa. No modelo de regressão de Cox não ajustado, miR-23b e miR-23c apresentaram associação significativa com menor chance de óbito. Após ajuste por confundidores, a alta expressão dos miR-23a, miR-23b e miR-23c associaram-se à menor chance de óbito global em 5 anos. Conclui-se que os resultados sugerem que o miR-23 pode apresentar potencial como biomarcador prognóstico no CECP, principalmente de sobrevivência. Esses achados reforçam a hipótese de envolvimento do miR-23 em mecanismos de progressão tumoral além da sua relação com metabolismo muscular esquelético, o que evidencia sua relevância na contribuição para individualização terapêutica em pacientes com CECP. No entanto, estudos adicionais são necessários para confirmar sua aplicabilidade clínica e esclarecer seus mecanismos moleculares.

Palavras-chave: Neoplasias, MiRNAs, Biomarcadores tumorais, Taxa de sobrevida, Epigenômica.

O Cenário da Higiene e da Segurança Sanitária dos Alimentos em Feiras: uma Análise dos Fatores Estruturais, Comportamentais e dos Desafios no Contexto Brasileiro

Bruna Germano Melo

Introdução: As feiras livres representam importantes espaços de abastecimento alimentar, geração de renda e preservação cultural no Brasil. Entretanto, as características estruturais e organizacionais desses ambientes podem influenciar diretamente as condições de higiene e segurança sanitária dos alimentos comercializados. O presente estudo teve como objetivo analisar, por meio de uma revisão integrativa da literatura, as condições de higiene e segurança alimentar em feiras livres brasileiras, considerando fatores estruturais, ambientais, comportamentais e sanitários relacionados à comercialização de alimentos. A pesquisa foi realizada em bases de dados científicas nacionais, incluindo estudos publicados entre os anos de 2020 e 2026 nos idiomas português e inglês. Os resultados demonstraram que as principais fragilidades encontradas nas feiras estão relacionadas à ausência de infraestrutura adequada, deficiência no abastecimento de água potável, armazenamento inadequado de alimentos perecíveis, manejo incorreto de resíduos sólidos, presença de vetores e falhas nas práticas de manipulação dos alimentos. Também foram identificadas limitações associadas à capacitação dos manipuladores, à baixa percepção de risco sanitário, à informalidade do trabalho e à insuficiência das ações de fiscalização e educação sanitária. Apesar desses desafios, os estudos apontam que investimentos em infraestrutura, capacitação contínua dos feirantes, fiscalização orientadora e fortalecimento das políticas públicas podem contribuir significativamente para a melhoria das condições sanitárias desses ambientes. Conclui-se que a segurança alimentar nas feiras livres depende da integração entre ações educativas, investimentos estruturais e atuação efetiva dos órgãos públicos, sendo necessária implementação de estratégias permanentes que promovam ambientes mais seguros para comerciantes e consumidores.

Palavras-chave: Higiene alimentar. Segurança alimentar. Feiras livres. Boas práticas de manipulação. Vigilância sanitária.

Comportamento Alimentar e Fatores Maternos Associados em Gestantes de Alto Risco

Gabrielly Salviano Nogueira, Yasmin Gomides Alves

Introdução: A gestação de alto risco é caracterizada pela presença de condições clínicas que aumentam a probabilidade de complicações maternas e fetais. Assim, a alimentação adequada desempenha papel fundamental na promoção da saúde e na prevenção de desfechos adversos. O comportamento alimentar, por sua vez, influencia a escolhas alimentares, tornando relevante a compreensão dos fatores associados aos domínios do comportamento alimentar, tais como, restrição cognitiva (RC), comer emocional (CE) e comer descontrolado (CD). Esse estudo teve como objetivo avaliar o comportamento alimentar de gestantes de alto risco e seus fatores associados. Trata-se de um estudo transversal realizado com gestantes atendidas no Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (HC-UFG/EBSERH), em Goiânia-GO. Os dados foram obtidos por meio de entrevistas utilizando um questionário contendo variáveis sociodemográficas, econômicas, gestacionais, antropométricas e comportamentais. O peso atual foi aferido na entrevista e o ganho de peso gestacional foi calculado pela diferença entre o peso atual e o peso pré-gestacional, sendo classificado em insuficiente, adequado ou excessivo. O comportamento alimentar foi avaliado pelo Three-Factor Eating Questionnaire, versão reduzida (TFEQ-R21), instrumento validado para o português. Os escores dos domínios foram categorizados em tercís. A normalidade das variáveis foi verificada pelo teste de Shapiro-Wilk, e as diferenças entre os grupos foram avaliadas pelos testes U de Mann-Whitney, qui-quadrado e Exato de Fisher. Os fatores associados aos domínios do comportamento alimentar foram identificados por regressão logística, adotando-se nível de significância de 5%. Foram incluídas 263 gestantes de alto risco. Observou-se que o maior peso atual esteve associado ao tercil superior de RC ($OR=1,023$; $IC95\%=1,004-1,042$; $p=0,017$). Gestantes com ganho de peso gestacional insuficiente apresentaram maior chance de pertencer ao tercil superior de CE ($OR=2,312$; $IC95\%=1,100-4,866$; $p=0,027$). Já o CD associou-se positivamente à idade materna ($OR=1,059$; $IC95\%=1,012-1,108$; $p=0,013$) e à maior escolaridade ($OR=3,500$; $IC95\%=1,077-11,378$; $p=0,037$). Conclui-se que os diferentes domínios do comportamento alimentar estiveram associados às características das gestantes em alto risco, reforçando a importância do acompanhamento multiprofissional durante o pré-natal.

Palavras-chaves: Nutrição; Gestação de alto risco; hábitos alimentares; TFEQ-R21; fatores socioeconômicos.



Alimentação Escolar Segura e Saudável: um Estudo Sobre a Qualidade Microbiológica e Boas Práticas em Escolas Estaduais Goianas Assistidas pelo Pnae

Gabrielly Salviano Nogueira, Yasmin Gomides Alves

Introdução: A segurança microbiológica da alimentação escolar constitui um aspecto essencial para a promoção da saúde dos estudantes e para a prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Este estudo avaliou a qualidade microbiológica das refeições oferecidas em escolas estaduais de Goiânia atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e promoveu uma capacitação em Boas Práticas de Manipulação (BPM) para manipuladores de alimentos. Foram analisadas 52 amostras de refeições e amostras coletadas das mãos e fossas nasais de 183 manipuladores. Todas as refeições avaliadas apresentaram conformidade com os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente, não sendo detectadas contaminações acima dos limites permitidos. Entretanto, as análises dos manipuladores identificaram a presença de *Staphylococcus aureus* em 20 amostras (10,9%) e de *Escherichia coli* em uma amostra (0,5%), evidenciando potenciais fontes de contaminação cruzada durante as etapas de preparo e distribuição dos alimentos. Os testes de suscetibilidade antimicrobiana demonstraram predominância de perfis sensíveis aos antimicrobianos avaliados, embora tenha sido observada resistência ao aztreonam em um isolado de *E. coli*. A capacitação foi avaliada por meio de questionários aplicados antes e após a intervenção, sendo analisadas 120 respostas pareadas. Observou-se ótimo conhecimento prévio dos participantes, com média de $16,0 \pm 1,12$ acertos, que aumentou para $16,4 \pm 0,90$ após a capacitação. A comparação entre os momentos demonstrou aumento estatisticamente significativo do conhecimento (teste t pareado; $t = -4,60$; $gl = 119$; $p < 0,001$). Conclui-se que, apesar da adequação microbiológica das refeições analisadas e do elevado nível de conhecimento observado entre os manipuladores, a detecção de microrganismos potencialmente patogênicos nas amostras humanas indica que o conhecimento teórico nem sempre se traduz integralmente em práticas adequadas de manipulação, reforçando a necessidade de monitoramento contínuo, ações educativas periódicas e fortalecimento das Boas Práticas de Manipulação no ambiente escolar.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Segurança alimentar; Boas Práticas de Manipulação; Manipuladores de alimentos; Testes de Sensibilidade Microbiana.

A Tecnologia como Ferramenta para a Promoção do Letramento em Saúde de Pacientes Portadores de Diabetes Mellitus: uma Revisão Narrativa

Mariana Vitória Lemes Gontijo, Mateus Melo Soares

Introdução: O Diabetes Mellitus é uma doença crônica de alta prevalência, cujo manejo exige participação ativa do paciente em decisões diárias relacionadas à alimentação, uso de medicamentos, monitoramento glicêmico, prática de atividade física para a prevenção de complicações. Nesse contexto, o letramento em saúde torna-se fundamental, pois interfere diretamente na compreensão das orientações profissionais, na adesão ao tratamento e na capacidade de autocuidado. Este trabalho objetivou realizar uma revisão narrativa da literatura sobre o uso de tecnologias em saúde na educação para o manejo do diabetes mellitus, descrevendo sua aplicabilidade e as associações reportadas entre essas tecnologias e o autocuidado dos pacientes. A busca foi realizada nas bases PubMed e SciELO, entre março de 2025 e abril de 2026, utilizando descritores relacionados a diabetes, educação, tecnologia, saúde e letramento. Após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, foram selecionados 15 estudos para revisão e discussão. Os achados indicam que tecnologias digitais, como aplicativos móveis, vídeos educativos, mensagens eletrônicas, plataformas interativas, telemonitoramento e recursos baseados em inteligência artificial favorecem o acesso à informação, ampliam a autonomia e fortalecem o autocuidado em portadores de diabetes. No entanto, a efetividade dessas ferramentas depende de fatores como letramento digital, escolaridade, idade, acesso à internet, suporte social, validação científica e adaptação cultural. Conclui-se que as tecnologias digitais representam estratégias promissoras para a educação em saúde no diabetes, desde que sejam utilizadas de forma acessível, segura e integrada à atuação dos profissionais de saúde.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus; Letramento em Saúde; Tecnologia Educacional; Tecnologia Digital; Autocuidado.

Relação entre Comportamento Alimentar Disfuncional e Deficiência Energética Relativa no Esporte em Atletas: uma Revisão Integrativa

Kauanny Morais Miranda, Nicole Alves Dias

Introdução: O comportamento alimentar disfuncional (CAD) em atletas compreende um espectro de atitudes e práticas inadequadas relacionadas à alimentação, incluindo restrição alimentar, omissão de refeições, preocupação excessiva com peso e forma corporal e rigidez alimentar, podendo evoluir para transtornos alimentares clinicamente diagnosticados. Quando a ingestão energética não supre as demandas do exercício e das funções fisiológicas básicas, instala-se a baixa disponibilidade energética (LEA), considerada o principal mecanismo fisiopatológico subjacente à deficiência energética relativa no esporte (RED-S), condição associada a comprometimentos fisiológicos sistêmicos, como alterações menstruais, hormonais, ósseas, metabólicas e de desempenho. O objetivo deste estudo foi analisar as evidências científicas sobre a associação entre comportamento alimentar disfuncional e deficiência energética relativa no esporte em atletas. Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, com busca realizada nas bases de dados Scopus, PubMed e Web of Science, abrangendo publicações dos últimos dez anos, entre 2016 e 2026. Foram incluídos artigos originais com atletas adolescentes e adultos, de diferentes modalidades, níveis competitivos e sexos, que avaliaram CAD e indicadores de LEA/RED-S. Após a triagem, 13 estudos foram incluídos na análise final. Os resultados demonstraram frequências relevantes de comportamento alimentar disfuncional, risco de LEA e sintomas ou indicadores associados à RED-S, com destaque para atletas de endurance e modalidades sensíveis ao peso corporal. Entretanto, os achados também indicaram presença de risco em modalidades coletivas, atletas recreacionais e atletas do sexo masculino. Na maioria dos estudos que realizaram análise estatística, foram observadas associações entre instrumentos de avaliação do comportamento alimentar disfuncional e métodos utilizados para triagem de LEA/RED-S, o que sugere que essas condições podem coexistir em atletas. No entanto, a predominância de delineamentos observacionais e a heterogeneidade metodológica entre os estudos, especialmente quanto aos instrumentos e pontos de corte utilizados, limitaram a comparação direta dos achados e a inferência de causalidade. Conclui-se que as evidências analisadas indicam que o comportamento alimentar disfuncional apresenta associação importante com o risco de LEA e com indicadores de RED-S, embora a baixa disponibilidade energética também possa ocorrer na ausência de comportamento alimentar disfuncional. A avaliação integrada de aspectos nutricionais, comportamentais, psicológicos e fisiológicos é fundamental para a identificação precoce e o manejo adequado dessas condições em atletas.

Palavras-chave: comportamento relacionado à alimentação, hábitos alimentares, nutrição no esporte, comportamento alimentar desordenado, transtornos alimentares.

Estigma Internalizado do Peso e Seus Fatores Associados: um Estudo com Universitárias da Área da Saúde

Jéssika Moraes De Abreu

Introdução: Este trabalho teve por objetivo avaliar o estigma de peso internalizado em estudantes universitárias da área da saúde e seus fatores associados. Trata-se de um estudo transversal conduzido com 220 estudantes universitárias cisgênero da área da saúde de uma universidade pública do Centro-Oeste brasileiro, com coleta de dados realizada entre abril e dezembro de 2024, via formulário eletrônico. O estigma internalizado do peso foi avaliado pela escala WBIS-M, com análise por regressão linear simples e múltipla (método backward/AIC). A mediana de idade das participantes foi de 22 anos, sendo a maioria heterossexual (75,4%), autodeclarada branca (50,9%), com estado nutricional de eutrofia (63,1%) e praticante de atividade física (68,6%). Na análise bivariada, observou-se associação estatisticamente significativa entre os escores de estigma internalizado do peso e a orientação sexual ($p=0,039$), o estado nutricional ($p<0,001$) e o diagnóstico autorreferido de transtorno alimentar ($p=0,001$). No modelo ajustado, apenas o excesso de peso ($\beta=13,35$; IC95%: 9,41–17,28; $p<0,001$) e o diagnóstico autorreferido de transtorno alimentar ($\beta=9,21$; IC95%: 2,49–15,92; $p=0,007$) permaneceram significativamente associados ao estigma internalizado do peso. Conclui-se que o excesso de peso e o diagnóstico autorreferido de transtorno alimentar constituíram os fatores associados ao estigma internalizado do peso em estudantes universitárias da área da saúde. Esse achado reforça a necessidade de se promover a desconstrução de discursos estigmatizadores durante a formação acadêmica para proteger a saúde dessas estudantes e prevenir a reprodução de atitudes negativas na futura prática clínica.

Palavras-chave: Estigma social. Imagem corporal. Transtornos alimentares. Estudantes de ciências da saúde. Obesidade.



Registros Fotográficos



Registro Fotográfico

01 de julho de 2026 - Manhã

Mesa De Abertura





**Palestra Presidente do
Fórum Nacional dos
Coordenadores
dos Programas de
Pós-Graduação em
Alimentação e Nutrição**



Palestra Pró-Reitor Adjunto
de Pós-Graduação/UFG



Membros da Comissão
Organizadora



Registro Fotográfico

01 de julho de 2026 - Tarde

Videoconferência

Convidado: Prof. Dr. José Luiz de Brito Alves- UFPB

Tema: Relato de Experiência: Caminho para o Aprimoramento de Programas de Pós-Graduação





Discussão em pequenos grupos (4 grupos temáticos):

1. Formação
2. Produção
3. Impacto social, extensão e visibilidade



Registro Fotográfico

02 de julho de 2026 - Manhã

Integração científica - Comportamento alimentar:

Tema: Obesidade, gordofobia e cuidado: repensando práticas e narrativas em saúde

Convidada: Poliana Martins (UFBA)

Coordenadora: Profa Dra Luciana Bronzi de Souza

Discentes: Débora Tavares Caixêta, Rafaela Flávia Notte Cardoso e Marcela Nunes Alencar Dantas



**Integração científica -
Ambiente alimentar**

Tema: Ambiente alimentar,
consumo alimentar,
sustentabilidade e saúde
planetária: desafios
e perspectivas para a
pesquisa em Nutrição e
Saúde Pública

Convidado: Profa Dra
Daniela Silva Canella
(UERJ)

Coordenadora: Profa Dra
Roberta Sena Reis

Discentes: Ingrid Garcia,
Mariana Martins Moreira e
Jordanna de Souza Ferreira



Registro Fotográfico

02 de julho de 2026 - Tarde

Mostra Científica Graduação







Registro Fotográfico

03 de julho de 2026 - Manhã

Prof. Dr. Rafael Moreira Claro

Coordenador da Área de Nutrição na Capes:
Avaliação CAPES 2025-2028: cenário atual e perspectivas

Coordenador: Prof Dr. João Felipe Mota e Profas Dra. Raquel Machado Schincaglia
Perguntas / contribuições da plenária.







**Integração científica -
Ciência dos alimentos**

Tema: Aminoácidos bioativos:
riscos e benefícios à saúde

Convidado: Prof. Dr. Bruno
Martins Dala Paula – UFMG

Coordenadora: Profa Dra
Raquel Cardoso Santiago

Discentes: Renatta
Damasceno e Ana Michel
Garcia





Registro Fotográfico

03 de julho de 2026 - Tarde

Integração científica - Nutrição Clínica

Convidado: Prof. Dr. Marcos Minicucci - UNESP Botucatu/SP

Coordenadora: Profa. Dra. Nara Aline Costa

Discentes: Ludmilla Cintra, Vanessa Araújo e Fabiana Kattah







PPGNUT

PROGRAMA DE
PÓS-GRADUAÇÃO EM
NUTRIÇÃO E SAÚDE

FANUT

FACULDADE DE NUTRIÇÃO



UFG

UNIVERSIDADE
FEDERAL DE GOIÁS