



P082/S2-P18 PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM RESTAURANTES: REALIDADE OU UTOPIA?

EM. Júlia Lopes de Almeida¹, **Dra. Camila A Borges**²

¹Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, Brazil, ²Centro de Investigación Epidemiológica en Nutrición y Salud (NUPENS), Escuela de Salud Pública, Universidad de São Paulo, São Paulo, Brazil.

Antecedentes e Objetivo A alimentação institucional tem atraído interesse como alvo de comportamento precursor de doenças não específicas da função ocupacional e sim relacionadas a oferta de alimentos. A alimentação interfere na saúde, na qualidade de vida e consequentemente na produtividade dos usuários dos restaurantes. No entanto, restaurantes institucionais são ambientes propícios para promover hábitos alimentares saudáveis. O objetivo deste estudo foi caracterizar as ações de promoção da alimentação saudável no ambiente alimentar organizacional. **Métodos:** Este é um estudo observacional que coletou dados, por meio de auditorias, do ambiente alimentar de restaurantes institucionais localizados na cidade de São Paulo-Brasil. O projeto foi aprovado por Comitê de Ética n o 29578519.7.0000.5421. Foram coletadas as seguintes variáveis relacionadas a promoção da alimentação saudável: presença de nutricionista atuando no restaurante, promoção de ações de educação alimentar e nutricional, presença de informações/recomendações de consumo alimentar saudável. Também foram coletadas informações sobre barreiras para a alimentação saudável, como a livre oferta de açúcar e sal aos usuários no refeitório e uso de misturas prontas ultraprocessadas (linha food service) para o preparo das refeições. **Resultados.** Foram auditados 89 restaurantes dos quais 99% possuem nutricionista atuando no local, 34% promoviam atividades de educação alimentar e nutricional, 28% tinham informações/recomendações de consumo alimentar saudável, 61% livre oferta de açúcar, 85% livre oferta de sal aos usuários e 58% dos restaurantes faziam uso de misturas prontas ultraprocessadas para o preparo das refeições. **Conclusão.** A maioria dos restaurantes da cidade de São Paulo-Brasil estimulam o consumo de sal, açúcar nos refeitórios e utiliza misturas prontas ultraprocessadas para o preparo de refeições, fatores que podem ser barreiras para promoção de um ambiente alimentar saudável.

Palavras chave: ambiente alimentar organizacional, promoção da alimentação saudável, restaurantes.

P083/S2-P19 REACTIVACIÓN DE URUGUAYFOODS: ENCUESTA A PROFESIONALES DE LA NUTRICIÓN, SALUD Y ALIMENTOS SOBRE LOS REQUERIMIENTOS DE LA NUEVA BASE DE DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Beatriz Leal¹, Ingrid Moreira¹, Valentina Machin¹, Melani Ferreira¹, Milena Caetano¹, Mag. Guadalupe Herrera², **Dra. Laura Raggio**¹

¹Escuela de Nutrición, Universidad De La República, Montevideo, Uruguay, ²Facultad de Medicina, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

Introducción. Uruguay cuenta con una Tabla de Composición química de alimentos (TCAU) publicada en 2002, la cual presenta restricciones en cuanto a la cantidad, tipo de alimentos y componentes analizados debido a la falta de actualizaciones. El Capítulo Nacional URUGUAYFOODS, pertenece a la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODS, INFOODS, FAO), realizó recientemente una investigación para identificar cuáles tablas y bases de datos de composición de alimentos (TCA/BDCA) utilizan los profesionales nacionales, así como la percepción de sus limitaciones, de manera de ser tenidos en cuenta en la creación de la nueva BDCA nacional. **Método.** Se trató de un estudio cuantitativo descriptivo transversal. La información fue obtenida a través de una encuesta de participación voluntaria. La muestra estuvo conformada por 94 profesionales nacionales de las áreas de nutrición, alimentos y salud. Se analizó la variable uso y frecuencia de uso de dichas herramientas respecto a la edad, formación de grado, área de desempeño, población específica con la que trabaja el profesional encuestado, grupos de alimentos y nutrientes. **Resultados.** La preferencia de uso fue la base de datos USDA y la TCA del Centro de Endocrinología Experimental y Aplicada (CENEXA), antes que la TCAU, resultando en una debilidad importante en todas las áreas en donde se utilicen estos datos, pues no refleja los hábitos ni costumbres de la población nacional. Se menciona la ausencia de información de ciertos alimentos, así como el tipo de formato en que se encuentran los datos nacionales. **Conclusiones.** Los potenciales usuarios de la nueva BDCA, pretenden que sea de acceso fácil y gratuito, en idioma español, en formato digital, con datos actualizados y con posibilidad de elección de datos en porción o cada 100 gramos.

Palabras clave: URUGUAYFOODS, tabla de composición de alimentos, base de datos de composición de alimentos.

