



P164/S3-P37 CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y SU RELACIÓN CON LOS NIVELES DE LA PROTEÍNA SFRP5 EN NIÑOS DE EDAD ESCOLAR

Dra. Herlinda Aguilar-Zavala¹, MNH Alma Rosa Tovar Vega¹, Lic. Yesica Karina Espinosa Flores¹

¹Universidad de Guanajuato, Celaya, México.

Introducción. En México el 30% de los menores padece obesidad y sobrepeso. El consumo de alimentos ultraprocesados (AUP) puede estar relacionado con el aumento en las cifras de obesidad ya que tienen una alta densidad energética, gran cantidad de grasas, azúcares y sodio. La proteína SFRP5 es una adipocina antiinflamatoria cuya expresión se ve alterada en obesidad y diabetes mellitus tipo 2. **Objetivo.** Evaluar la relación del consumo de AUP con los niveles de la proteína SFRP5 en niños de edad escolar. **Métodos.** 96 menores fueron evaluados, se les aplicaron cuestionarios de datos generales, signos vitales, antropometría, dieta, horas de sueño y frecuencia de consumo de AUP. Se tomó una muestra de 3ml de sangre en ayuno para la determinación de perfil lipídico y glucosa y cuantificación posterior de la proteína SFRP5 por ELISA. **Resultados.** Por encima del 30% de los niños evaluados presentan obesidad y sobrepeso, así como indicadores de síndrome metabólico; además, los menores con obesidad y sobrepeso presentaron mayor porcentaje de acantosis ($\chi^2=31.9$, $p<0.0001$). El valor de Z (IMC/edad) se asoció positivamente con los niveles de triglicéridos ($R=0.32$, $p<0.05$), el consumo de refrescos ($R=0.2$, $p<0.05$) y el consumo de Sándwiches y hamburguesas ($R=0.2$, $p<0.05$). Los niveles de la proteína SFRP5 se asoció con el total de alimentos ultraprocesados ($R=0.45$, $p<0.001$) en el grupo total, helados y paletas de hielo ($R=-0.24$, $p<0.03$), bebidas lácteas endulzadas ($R=-0.24$, $p<0.003$) en niñas y marginalmente con sopas instantáneas y enlatadas ($p=0.005$) y de manera inversa con el contorno cadera en niñas ($R=-0.37$, $p<0.02$). **Conclusiones.** Los niños que presentan obesidad o sobrepeso ya presentan signos de resistencia a la insulina; a mayores valores de Z, mayores son los niveles de triglicéridos, consumo de refresco, sándwiches y hamburguesas. Los niveles de la adipocina SFRP5 se asocian significativamente con el consumo de alimentos ultraprocesados, dichas asociaciones pueden estar determinadas por sexo en los menores.

Palabras clave: proteína SFRP5, alimentos ultraprocesados, escolares, síndrome metabólico.

P165/S3-P38 PREVENÇÃO AO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NO AMBIENTE ESCOLAR: UM ESTUDO DE CASO EM QUATRO ESCOLAS MUNICIPAIS DA CIDADE DE SÃO PAULO/SP (PROJETO BINLESS)

Dra. Fernanda Lourenço de Menezes¹, Dr. Francisco Ramon Alves do Nascimento², Sra. Andrea Wang Catalani¹, Sra. Geisy Nunes Adriano¹, Sra. Jamile Gonsalves de Oliveira Santos², Dra. Michelle Alessandra de Castro¹, Sr. Vitor de Mattos Nascimento¹, Sra. Maria de Fátima de Brum Cavalheiro¹, **Sra. Lígia Cardoso Dos Reis¹**

¹Secretaria Municipal De Educação De São Paulo (SME-SP), São Paulo, Brazil, ²Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, Brazil.

Introdução: O Brasil assumiu o compromisso com a redução do desperdício de alimentos para cumprir a meta dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é estratégico nesse contexto e estabeleceu a sustentabilidade como diretriz de suas ações. No município de São Paulo esse programa é gerenciado pela Secretaria Municipal de Educação (SME-SP) e atende diariamente cerca de 1 milhão de estudantes em 3.777 escolas, distribuindo mais de 2 milhões de refeições diárias. **Objetivo:** Avaliar o desperdício de alimentos oferecidos aos alunos matriculados em Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEFs) do município de São Paulo. **Métodos:** Trata-se de estudo transversal, exploratório e de caráter qualitativo. Quatro EMEFs foram selecionadas conforme critérios de representatividade das quatro regiões do município (Zonas Sul, Norte, Leste e Oeste) e modalidade de gestão do Programa de Alimentação Escolar. O desperdício de alimentos foi mensurado durante quatro dias da semana, entre março e abril de 2022. A produção total de refeições, as sobras das panelas e os restos dos pratos foram pesados com balanças digitais calibradas. Alunos de 11 a 14 anos, que se alimentaram nas escolas, foram convidados para responder questionário estruturado, bem como participar de grupos focais e testes de aceitabilidade dos cardápios. **Resultados:** A prevalência média de desperdício de alimentos, calculada pelo resto-ingesta individual, foi de 62,3%. O peso do resto-ingesta variou de 0 a 540g e a mediana de desperdício foi de 30g. As preparações do prato principal (carne e ovos) foram as menos desperdiçadas (28,2%), enquanto o arroz foi o alimento mais desperdiçado (67,3%). Os alunos reconheceram a existência do desperdício de alimentos na escola e atribuíram como principais determinantes a quantidade de comida distribuída, a impossibilidade de escolha com o prato pronto e outros aspectos organizacionais (tempo e horário das refeições). **Conclusões:** Estudos como esse possibilitam subsidiar a tomada de decisão e o planejamento do PNAE.

Palavras chave: alimentação escolar, alimentação saudável, desperdício de alimentos, desenvolvimento sustentável.

