



P189/S3-P62 TBCA E TBCAPP: NOVAS VERSÕES DE FERRAMENTAS ESSENCIAIS PARA A NUTRIÇÃO NO BRASIL

Dra. Eliana Bistriche Giuntini^{1,3}, **Dra. Kristy Soraya Coelho**^{1,3}, Dr. Franco M Lajolo^{1,2,3}, Dra. Bernadette D G M Franco^{1,2}, Dr. Eduardo Purgatto^{1,2,3}

¹Food Research Center (FoRC/CEPID/FAPESP), São Paulo, Brazil, ²Faculdade de Ciências Farmacêuticas/Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil, ³BRASILFOODS - Rede Brasileira de Composição de Alimentos, São Paulo, Brasil.

Antecedentes y objetivo: As versões 7.2 da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) e a 2.0 do aplicativo TBCApp, foram desenvolvidas pela Rede Brasileira de Composição de Alimentos (BRASILFOODS), Universidade de São Paulo e Centro de Pesquisa em Alimentos (FoRC/CEPID/FAPESP) e apresentam duas bases de dados: Biodiversidade e Alimentos Regionais (TBCA BD-B) e Avaliação da Ingestão de Nutrientes (TBCA BD-AIN). Métodos: As bases de dados foram criadas priorizando dados analíticos de alimentos típicos do Brasil. TBCA BD-B apresenta apenas dados analíticos originais sobre a biodiversidade alimentar brasileira e preparações típicas. A TBCA BD-AIN contém dados analíticos originais, os quais foram agregados e complementados com alguns dados de tabelas estrangeiras, ajustados para os alimentos brasileiros. As etapas para o desenvolvimento da TBCA BD-AIN incluíram: (i) agregação dos alimentos com a mesma descrição; (ii) preenchimento dos dados faltantes (missing data); (iii) estimativa da composição de preparações usualmente consumidas, considerando a aplicação dos fatores correspondentes (rendimento e retenção de nutrientes). Resultados: O website da TBCA está disponível online (fcp.usp.br/tbca). O aplicativo TBCApp está disponível nas versões Android e iOS. A TBCA BD-B contém dados de mais de 1200 alimentos. A TBCA BD-AIN contém dados de 34 componentes (macronutrientes, perfil lipídico, 10 vitaminas e 10 minerais) de 5400 alimentos, incluindo alimentos in natura, com preparo simples, ingredientes, processados prontos para consumo e preparações. As cerca de 3800 preparações incluem aquelas com alteração de textura, alimentos vegetarianos ou veganos, sem glúten e/ou lactose, além de informações sobre sal e açúcar de adição. Novas funcionalidades integram essa versão, tais como comparação entre 2 ou mais alimentos do mesmo ou de diferentes grupos de alimentos, e consulta da composição química de alimentos em medidas caseiras personalizadas. No aplicativo TBCApp estão disponíveis as informações da TBCA BD-AIN, para 16 componentes. Conclusões: Ambas são ferramentas essenciais para a tomada de decisão para a avaliação da ingestão de nutrientes, além da prescrição dietética e elaboração de planos alimentares, pois contemplam os alimentos mais consumidos pela população brasileira

Palavras chave: BRASILFOODS, tabela brasileira de composição de alimentos, nutrição no brasil, 2.0 do aplicativo tbcap.

P190/S3-P63 RESULTADOS DE UM PROGRAMA DE ARTICULAÇÃO INTERSETORIAL PARA A REDUÇÃO DA MÁ NUTRIÇÃO INFANTIL EM UM MUNICÍPIO DO ESTADO DE SÃO PAULO, BRASIL: ESTUDO PRELIMINAR

Sra. Juliana Indaya De Lima Castro¹, Profa Dra Maria Rita Marques De Oliveira²

¹Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” UNESP, Botucatu, Brazil, ²Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – Instituto de Biociências de Botucatu IBB/UNESP, Botucatu, Brazil.

Antecedentes: A má nutrição infantil é desafio para os formuladores de políticas públicas e prioridade nas ações de prevenção da obesidade e outras formas de má nutrição. Objetivo: analisar os resultados preliminares de um programa municipal de articulação intersetorial para a promoção da saúde nutricional e bem-estar de crianças de 0 a 10 anos em uma cidade do interior do Estado de São Paulo. Método: trata-se de um estudo descritivo referente à fase inicial de um programa desenvolvido participativamente a partir da teoria da mudança. O estudo foi realizado no município de Tupã, do estado de São Paulo e os dados são referentes ao período entre maio à dezembro de 2022. O processo envolve os gestores e técnicos das secretarias municipais de educação, saúde e desenvolvimento social, as comunidades assistidas por esses serviços, bem como outros parceiros locais. O trabalho vem sendo facilitado por um grupo de especialistas vinculado à academia. Resultados: O planejamento intersetorial resultou na criação de uma lei municipal visando a saúde nutricional e o bem-estar das crianças e na elaboração de um plano de ação intersetorial, com metas de curto, médio e longo prazo para que o município em 2030 esteja entre os 10 municípios do Estado de São Paulo, com os melhores indicadores de saúde e bem-estar das crianças. Nesse estudo preliminar, foram realizadas ações que incluíram avaliações nutricionais em escolas e creches para crianças até 6 anos. Foram avaliados 60,83% (n=1592), das 2617 matriculadas. Além disso, formações com especialistas de referência em recuperação e educação nutricional infantil foram fornecidas à 100% (n=32) dos profissionais do desenvolvimento social e 90,57% (n=336) da educação. Conclusão: O processo de concepção, elaboração e implementação de políticas intersetoriais foi desafiador, mas resultou em grande mobilização da cidade e numa proposta robusta que vem mostrando os primeiros resultados positivos.

Palavras chave: nutrição da criança, intersectorialidade, educação alimentar e nutricional, avaliação de programas e projetos de saúde.

