



P241/S4-P51 ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES PSICOMÉTRICAS DE INSTRUMENTO PARA AVALIAR O CONHECIMENTO DE FARMACÊUTICOS SOBRE A NBCAL

Srt. Luziane dos Santos Rocha², **Dr. Ronilson Ferreira Freitas¹**, Sra. Luiza Gobira Lacerda², Sra. Eryka Jovânia Pereira², Srt. Lidiane Angélica Guimarães Alves², Dra. Mariana de Souza Macedo², Dra. Angelina do Carmo Lessa²

¹Universidade Federal Do Amazonas, Manaus, Brazil,

²Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, Brasil.

Introdução: A atuação do farmacêutico nas farmácias e drogarias assume posição especial para cumprimento da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL), e consequentemente, a proteção do aleitamento materno. Entretanto, observa-se na literatura, escassez de estudos sobre essa temática. **Objetivo:** Elaborar e avaliar as propriedades psicométricas de um questionário para aferir o conhecimento dos farmacêuticos sobre o aleitamento materno e NBCAL. **Métodos:** Estudo metodológico de elaboração de instrumento e análise de suas propriedades psicométricas. Para construção do instrumento foi realizado um levantamento de temas relevantes na literatura e elaboração dos itens que foram submetidos a um comitê de juízes para validação de conteúdo, utilizando técnica Delphi em dois rounds, e aplicação do cálculo do Índice de Validade de Conteúdo (IVC). Para avaliação das propriedades psicométricas do instrumento, o mesmo foi aplicado a 205 farmacêuticos via google forms. A confiabilidade e consistência interna foi avaliada por meio do coeficiente alfa de Cronbach, e a estabilidade a partir do cálculo de coeficiente intra-classe (CCI) por meio do teste-reteste. **Resultados:** Foi elaborado um instrumento contendo 37 itens, após o primeiro round de avaliação entre os juízes de conteúdo, o instrumento foi reformulado, permanecendo com 33 itens que alcançaram uma avaliação satisfatória (IVC > 0,81 e < 1). A análise de confiabilidade verificada pelo alfa de Cronbach apontou um total de 0,83 para a dimensão 1 e 0,93 para dimensão 2, considerando o somatório de itens que compõe cada dimensão. As análises demonstraram CCI positivo, ou seja, concordante no teste-reteste, com significância estatística em 32 itens que compõem o instrumento ($p < 0,05$). O CCI variou de 0,5 a 0,8. **Conclusão:** O instrumento demonstrou-se válido, consistente internamente e concordante entre os dois momentos de aplicação, sendo, portanto, considerado confiável para aferir o conhecimento dos farmacêuticos sobre o aleitamento materno e a NBCAL.

Palavras chave: estudos de validação. farmacêuticos. aleitamento materno. legislação sobre alimentos.

P242/S4-P52 DESARROLLO Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE UNA PAPILLA PARA ADULTOS MAYORES A BASE DE *Pleurotus Ostreatus*

Dra. Orietta Lizet Segura-Badilla¹, Dra. Addí Rhode Navarro-Cruz², Magister Obdulía Vera-López², Dr. Martín Lazcano-Hernández², Maestro Daniel Juárez-Serrano², Maestro Iván César-Arteaga², Dr. Ashuín Kammar-García³, Magister Gladys Quezada-Figueroa¹, Dr. Carlos Ochoa-Velasco², Dr. Raúl Ávila-Sosa²

¹Facultad Ciencias de la Salud y Alimentos, Depto. Nutrición y Salud Pública, Universidad del Bío-Bío, Chile, Chillán, Chile,

²Facultad Ciencias Químicas, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, Puebla, México, ³Dirección de Investigación. Instituto Nacional de Geriatria, México, México, México.

Introducción: El aumento en la esperanza de vida de la población hace prever un gran aumento en la población de edad avanzada, lo que representa un reto para la profesión sanitaria que debe preocuparse por la salud de este colectivo. **Objetivo:** Desarrollar una papilla para adultos mayores basada en el hongo *Pleurotus ostreatus* (en base seca aporta 27-48% de proteínas, 32.7-48.3% de carbohidratos en forma de fibra dietética y 2-8 % de lípidos principalmente ácido linoleico), determinando su aceptación mediante evaluación sensorial. **Métodos:** Se desarrolló y propagó el inóculo del hongo *Pleurotus ostreatus*, se obtuvo la fructificación del hongo, se cosechó y desinfectó. Por otra parte se seleccionaron las frutas y verduras a utilizar, se lavaron y/o desinfectaron, picaron o cortaron. Se procedió a desarrollar las formulaciones para las papillas determinando los porcentajes adecuados de adición tanto de frutas y/o verduras como de hongo, se sazonaron y homogenizaron y se realizó evaluación sensorial con 100 jueces no entrenados (todos adultos mayores que previamente dieron su consentimiento informado) que determinaron su aceptación. **Resultados:** De 12 diferentes formulaciones desarrolladas (6 de verdura y 6 de frutas) se seleccionaron las tres con mayor evaluación sensorial (Zanahoria, Calabacitas y Manzana), que en una escala hedónica de 5 puntos obtuvieron puntajes superiores a 4 (me gusta mucho en la escala de evaluación). **Conclusiones:** Es posible desarrollar alimentos específicos para los adultos mayores adicionándolos con proteínas y fibra que a veces es difícil de consumir por esta población, brindándoles un producto que sensorialmente es agradable y fácil de digerir en su presentación de papilla.

Palabras clave: adultos mayores, nuevos alimentos, alimentos funcionales.

