



P247/S4-P57 FORMAÇÃO DE PROFISSIONAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL SOBRE INTENCIONALIDADE PEDAGÓGICA NA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Srta. Lívia de Campos Martins¹, Sr. Thomas Yudi Ohara¹, Sra. Evelyn Fracaro Dias de Oliveira¹, **Srta. Amanda Beatriz Almeida Severo¹**, Srta. Bianca de Melo Guedes¹, Srta. Cíntia de Jesus Andrade Santos¹, Srta. Vanessa Medeiros Acras¹, Sra. Elizabeth Feffermann¹

¹CREN - Centro De Recuperação E Educação Nutricional, São Paulo, Brazil

Introdução: Os Centros de Educação Infantil (CEIs) são espaços estratégicos para o desenvolvimento de bebês e crianças, proporcionando aprendizagens e descobertas que podem reverberar ao longo da vida, tendo os educadores um papel central no processo de educar, cuidar e brincar; neste contexto, inserem-se as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). No Brasil existem políticas e documentos norteadores das práticas em EAN, entretanto estas ações tendem a ser inseridas exclusivamente na esfera do cuidado, de forma que a correlação entre esse campo de atuação e seus aspectos pedagógicos apresenta-se como um desafio. **Objetivo:** Potencializar e ampliar práticas de EAN por meio de processo formativo junto a profissionais de 50 CEIs em região de alta vulnerabilidade socioeconômica no município de São Paulo. **Métodos:** O projeto Experiências que Alimentam II, desenvolvido pelo CREN - Centro de Recuperação e Educação Nutricional entre 2020 e 2023, tem como uma de suas linhas de ação a realização de formações com coordenadores pedagógicos, educadores e profissionais das equipes de apoio. Os encontros formativos estruturaram-se em quatro módulos, compostos por discussão das temáticas e acompanhamentos individualizados e em grupo. Foi adotada a metodologia dialógica e colaborativa, a fim de favorecer a participação e reflexão dos participantes acerca da temática. A avaliação das formações ocorreu pelo monitoramento de conhecimentos específicos e atuação de EAN em (i) grupos controle (n=31) e intervenção (n=38) e (ii) pareada antes e após o ciclo formativo (n=141). **Resultados:** Participaram da formação 217 profissionais. Observou-se que mais de 80% das unidades do grupo intervenção passaram a discutir a temática de EAN dentro da escola, em comparação com as 55% do grupo controle. Verificou-se um aumento de conhecimentos em EAN em 67% dos participantes nas formações e 79% dos gestores das unidades de intervenção identificaram mudanças na percepção dos educadores sobre a alimentação e o trabalho em EAN; paralelamente, 76% dos educadores se sentiram mais preparados e apropriados sobre o tema. **Conclusão:** A formação de profissionais em CEIs representa uma estratégia efetiva para a potencialização de ações de EAN nestes espaços.

Palavras chave: formação profissional, educação infantil, promoção da saúde.

P248/S4-P58 PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE TORTILLAS SUPLEMENTADAS CON AGAVINAS

Dra. María Isabel García Vieyra¹, Dr. G Arámbula Villa², Dr. JG Dzul-Cauich³, Dra. G Arroyo-Figueroa⁴, Dr. T Medina Saavedra⁵, Dr. CH Herrera Mendez⁶, Srta. Isis Guajardo García⁷

¹Departamento de Ingeniería Agrindustrial, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato, Salvatierra, México, ²Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional (CINVESTAV IPN), Unidad Querétaro, Querétaro, México, ³Departamento de Ingeniería Agrindustrial, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato, Salvatierra, México, ⁴Departamento de Ingeniería Agrindustrial, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato, Salvatierra, México, ⁵Departamento de Ingeniería Agrindustrial, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato, Salvatierra, México, ⁶Departamento de Ingeniería Agroindustrial, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato, Salvatierra, México, ⁷Universidad Autónoma de Querétaro, Querétaro, México.

Introducción. La tortilla es un alimento básico en la dieta de la población mexicana. Los alimentos funcionales contienen un componente que brinda un efecto positivo en la salud. Las agavinas son consideradas un ingrediente funcional, ideal para mejorar el contenido de fibra dietética y brindar un efecto prebiótico que ayuda en la prevención de diversas patologías como la obesidad, diabetes, cáncer de colon, entre otras. **Objetivo.** El objetivo de este estudio fue desarrollar tortillas mejoradas nutricionalmente suplementadas con Agavinas, obteniendo un producto prebiótico y rico en fibra, conservando las características fisicoquímicas, sensoriales y de aceptabilidad. Las formulaciones se realizaron a partir de harina de maíz nixtamalizado y la adición de diferentes concentraciones de Agavinas, obteniendo cinco tratamientos diferentes (CT0, CT5, CT10, CT15 y CT20). Cada tratamiento se evaluó en cuanto a propiedades fisicoquímicas (adhesión, cohesión, humedad, proteína, grasa y ceniza) y textura (inflado, rodabilidad, tensión, corte) y se realizó una evaluación sensorial. **Resultados.** El valor de humedad en la tortilla suplementada con Agavinas disminuyó entre un 48.17% y un 41.83% en diferentes niveles de sustitución. La adición de Agavinas no incrementó el contenido de proteína y grasa, pero sí incrementó el contenido de cenizas del producto final. El grado de inflado y enrollabilidad fue similar en todos los tratamientos con un valor entre 1y1,2 en una escala subjetiva. En cuanto a tensión y corte se observan diferencias significativas entre tratamientos. **Conclusiones.** Los resultados del análisis sensorial mostraron que el tratamiento más aceptado en la escala hedónica es la muestra de tortillas de maíz con 20% de agavinas. Los tratamientos con menor aceptación fueron el testigo con 0% de Agavinas y el tratamiento con 5%.

Palabras clave. Agavinas, alimento funcional, suplementos, tortilla, México.

