

GM GRADUAÇÃO EM MOVIMENTO

VOLUME. 4 - N. 3 (2026)

CIÊNCIAS DA SAÚDE

EDIÇÃO ESPECIAL



III MEETING

DE SAÚDE E NUTRIÇÃO DO VALE DO SÃO FRANCISCO

RESUMOS SIMPLES

ORGANIZADORAS

ALINE NATALY SOARES VITAL

CARLA CRISTIANE SILVA SANTOS DE BARROS

SIBERY DOS ANJOS BARROS E SILVA

REDE

UNIFTC

unex

centro universitário de excelência



CONSELHO ADMINISTRATIVO

Gervásio Oliveira – Presidente
Milena Oliveira – Conselheira
Pedro Daltro – Conselheiro
Vanessa Oliveira – Conselheira

DIRETORIA GERAL

William Oliveira – Presidente
Ihanmarck Damasceno – Vice-Presidente Acadêmico
e de Relações Institucionais
Carolina Degaspari – Vice-Presidente de Marketing e Relacionamento
Valdemir Ferreira – Vice-Presidente de Finanças

DIRETORIA UNIDADES

André Auster Portnoi – Diretor da Unex Faculdade de Excelência de Itabuna
Andrei Melo – Diretor das Faculdades UniFTC
de Juazeiro e UniFTC de Petrolina
Kleber Rana Fernandez – Reitora do Centro Universitário UniFTC de Salvador
Marcy Pizzani – Reitora da Unex Centro Universitário
de Excelência de Feira de Santana
Milena Bahiense Almeida – Diretora da Unex Faculdade
de Excelência de Jequié
Janaina Bervian – Reitor da Unex Centro Universitário
de Excelência de Vitória da Conquista

GERÊNCIAS

Rodrigo Francisco de Jesus – Gerente dos cursos de Saúde
da Rede UniFTC/ UNEX
Luciano Sousa de Castro – Gerente dos cursos de Humanas e Exatas
da Rede UniFTC/ UNEX
Fabício Pereira de Oliveira – Gerente de Inovação, Extensão
e Relacionamento da Rede UniFTC/ UNEX

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

S255 Revista Graduação em Movimento – Ciências da Saúde
– Edição Especial – Resumos integradores – Rede
UniFTC/Unex vol.4, n.3. (Junho 2026) - Salvador- BA.

Semestral

ISSN Eletrônico - 2764-4650
ISSN Impresso - 2764-4642

1. Título. II. Saúde. III. Periódicos

CDU 614 / CDD 610

CRB-5 1926



EXPEDIENTE

**Coordenação de Pesquisa, Iniciação
Científica e Editora Chefe**
Letícia Maróstica de Vasconcelos

Editora Científica
Helisângela Acris Borges de Araújo

Editora – Executiva da GM - Saúde
Ceslaine Santos Barbosa

Editor - Gerente
Makson de Jesus Reis

Capa e Diagramação
Equipe UniFTC

**A revisão, normatização e tradução
dos artigos e resumos apresentados
são de inteira responsabilidade dos
autores e colaboradores desse
conteúdo.**

Permitida a reprodução, total ou
parcial, desde que citada a fonte.

Atribuição - Compartilha
Igual CC BY-SA



**NORMAS PARA
PUBLICAÇÃO ACESSE:**
<https://periodicos.unifc.edu.br>

ORGANIZAÇÃO DA PUBLICAÇÃO

Aline Nataly Soares Vital
Carla Cristiane Silva Santos de
Sibery dos Anjos Barros e Silva

CONSELHO EDITORIAL

Aline Nataly Soares Vital
Fabiano Moura Ferreira
Juliana Fonseca Nogueira Alves
Sibery dos Anjos Barros e Silva

ORGANIZAÇÃO DO EVENTO

Carla Cristiane Silva Santos de Barros



PROGRAMAÇÃO DO EVENTO

III Meeting de Saúde e Nutrição do Vale do São Francisco

Local: Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF), Juazeiro-BA.

Data: 31 de outubro e 1º de novembro 2025

Dia 1: 31/10/2025

08h00 – 09h00: Credenciamento
09h00 – 09h10: Abertura oficial
09h10 – 10h10: Pedro Perim
10h10 – 10h40: Coffee Break
10h40 – 11h40: Annette Marum
11h50 – 12h30: Indira Sá
14h00 – 14h40: Fabiano Moura
15h00 – 15h40: Miguel Coelho
15h50 – 16h50: Laís Murta
16h50 – 17h20: Coffee Break
17h20 – 18h20: João Motarelli
18h30 – 19h30: Roberta Carbonari

Dia 2: 01/11/2025

09h00 – 10h00: Lara Gabriela
10h10 – 11h00: Isadora Novais
11h00 – 11h30: Coffee Break
11h30 – 12h30: André Heibel
14h00 – 14h40: Mariana Marins
15h00 – 15h40: Geórgia Mourão
15h50 – 16h50: Gabriel de Carvalho
16h50 – 17h20: Coffee Break
17h20 – 18h20: Fellipe Augusto
18h30 – 19h30: Nathércia Percegoni

SUMÁRIO

EDITORIAL

5

ALIMENTAÇÃO PLANT-BASED: UMA REVISÃO SOBRE SEU REAL PROPÓSITO E AS VIESES DO MERCADO

6

ANÁLISE SENSORIAL DE UM PÃO FUNCIONAL ADICIONADO DA FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ (PASSIFLORA EDULIS)

8

APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTO NA PRODUÇÃO DE SUBPRODUTOS COM ALTO VALOR NUTRICIONAL E A MITIGAÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS NO DESCARTE DOS RESÍDUOS ORGÂNICOS

10

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA INFÂNCIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA LÚDICA NA ESCOLA SOB A PERSPECTIVA DA SAÚDE COLETIVA

12

INTERPROFISSIONALIDADE NA FORMAÇÃO EM SAÚDE: INTEGRAÇÃO ENTRE DISCIPLINAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

14

PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS POR MEIO DA LITERATURA INFANTIL COMO RECURSO PEDAGÓGICO PARA A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

16

SUPLEMENTO DE FIBRA DESENVOLVIDO A PARTIR DA FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ

18

EDITORIAL

O III Meeting de Saúde e Nutrição do Vale do São Francisco consolidou-se como um dos principais eventos científicos da região, reunindo estudantes, profissionais, pesquisadores e especialistas de diferentes áreas da saúde para compartilhar experiências, atualizar conhecimentos e promover o diálogo interdisciplinar. Nesta edição, o encontro reafirmou seu compromisso com a difusão do conhecimento técnico-científico e com a valorização da prática baseada em evidências, especialmente diante dos desafios contemporâneos que permeiam a nutrição clínica, a saúde pública e as ciências da vida.

A programação foi cuidadosamente estruturada para contemplar temas de relevância, abrangendo avanços em nutrição clínica, comportamento alimentar e atualizações em metabolismo e estratégias integradas de cuidado. As palestras e momentos de interação proporcionaram um ambiente propício ao aprendizado, à reflexão e ao fortalecimento das competências profissionais.

Além do conteúdo científico, o evento destacou-se pela organização colaborativa, que envolveu docentes, estudantes e monitores, reforçando o papel da universidade na formação de profissionais comprometidos com a excelência e com a promoção da saúde. O credenciamento organizado, a recepção dos participantes, a fluidez da programação, a atenção aos palestrantes e a articulação entre as equipes de apoio foram fundamentais para a experiência positiva vivenciada pelos participantes.

O III Meeting reafirma, assim, sua missão de fomentar espaços de atualização científica e integração acadêmica no Vale do São Francisco. Espera-se que os conhecimentos produzidos e compartilhados ao longo destes dois dias inspirem novas práticas e fortaleçam redes de colaboração que contribuam para a qualificação dos serviços de saúde e para a formação de profissionais cada vez mais capacitados e sensíveis às demandas da sociedade.

ALIMENTAÇÃO PLANT-BASED: UMA REVISÃO SOBRE SEU REAL PROPÓSITO E AS VIESES DO MERCADO

PLANT-BASED FOOD: A REVIEW OF THEIR REAL PURPOSE AND MARKET BIASES

Myla Rebeca Andrade dos Santos¹

RESUMO: A procura por produtos de origem vegetal nos mercados tem crescido mundialmente, impulsionada, principalmente, pela preocupação com o meio ambiente e a saúde. Entretanto, observa-se na indústria alimentícia, um incremento na criação de alimentos substitutos ao de origem animal, não necessariamente saudáveis, a fim de monetizar com o novo perfil de clientela. O objetivo deste trabalho é refletir sobre o propósito da alimentação baseada em plantas e os vieses provenientes do apelo comercial. A metodologia utilizada foi uma revisão bibliográfica narrativa, baseada em artigos publicados nos últimos cinco anos. Por definição, as dietas plant-based são caracterizadas pelo maior consumo de plantas, com alimentos integrais, sementes e gordura de boa qualidade, além da redução de produtos processados. Dentre as possíveis formas de seguir essa alimentação, encontra-se as dietas vegana, vegetariana, ovolactovegetariana e flexitariana; as quais possuem em comum a redução do consumo de produtos de origem animal, e consequentemente um menor impacto no meio ambiente, devido à redução de áreas para criação de animais. Além disso, observa-se melhora nos marcadores da saúde cardiovascular, como o perfil lipídico, dos adeptos. Concomitante a isso, percebe-se que a indústria alimentícia criou estratégias para conquistar esse público, ao disponibilizar no mercado substitutos, majoritariamente processados, de carnes e bebidas lácteas, o que destoa do objetivo real do plant-based, que se baseia em uma alimentação natural. Assim, a conscientização da população se faz necessária para que consigam diferenciar uma alimentação saudável e sustentável, de apenas uma alegação que contribui para a lucratividade de grandes empresas alimentícias.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação natural; alimentos processados; empresas alimentícias.

REFERÊNCIAS

EVANGELISTA, Thais Aparecida de Oliveira. **Plant-Based:** uma revisão sobre proteínas alternativas como substitutos da carne. 2022. 37 f. Monografia (Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2022.

EVANGELISTA, Thais Aparecida de Oliveira et al. Plant-Based: proteínas alternativas como substitutos da carne. **Scientia Naturalis**, v. 7, n. 1, 2025.

¹ Graduanda em Nutrição pela Universidade de Pernambuco (UPE), Petrolina-PE

FONSECA, Jaqueline Daniela de Oliveira. Inovação na produção de proteínas alternativas plant-based. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, p. e27547-e27547, 2024.

LIMA, Miguel et al. Alimentação à base de plantas: uma revisão narrativa. **Acta Portuguesa de Nutrição**, v. 26, p. 46-52, 2021.

PEREIRA IERVESE, Camila et al. Efeitos da dieta vegetariana e plant-based na dislipidemia, diabetes mellitus e risco cardiovascular em adultos. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 16, n. 103, 2022.

ANÁLISE SENSORIAL DE UM PÃO FUNCIONAL ADICIONADO DA FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ (PASSIFLORA EDULIS)

SENSORY ANALYSIS OF A FUNCTIONAL BREAD WITH THE ADD OF PASSION FRUIT PEEL FLOUR (PASSIFLORA EDULIS)

Amanda Soares Batista¹
André Alex Carvalho da Silva²
Aline Nataly Soares Vital³
Arianny Amorim de Sá⁴

RESUMO: O aproveitamento da casca do maracujá constitui uma alternativa sustentável e nutricionalmente vantajosa, contribuindo para a redução de desperdícios e o enriquecimento de produtos alimentícios com fibras e compostos bioativos. O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação sensorial e a intenção de compra de pães funcionais elaborados com diferentes proporções de farinha da casca de maracujá. A pesquisa foi conduzida no Laboratório de Técnica e Dietética da UniFTC, Campus Juazeiro, com 50 provadores não treinados, sendo 84% do sexo feminino e 16% masculino. Foram avaliadas quatro formulações: padrão, 15%, 25% e 35%. As amostras foram apresentadas de forma codificada e aleatória, sendo aplicados testes de aceitação global e de intenção de compra. A formulação com 15% foi a mais bem avaliada sensorialmente, com 44% dos provadores atribuindo as melhores notas, evidenciando grande aprovação do produto. A formulação com 25% apresentou bom desempenho, com 28% das avaliações nas faixas mais altas, demonstrando aceitação relevante. A formulação com 35% teve menor desempenho geral, mas ainda mostrou potencial, recebendo avaliações positivas tanto na análise sensorial quanto na intenção de compra. No teste de intenção de compra, a formulação com 15% destacou-se novamente, com 30% dos provadores atribuindo as notas mais elevadas. De modo geral, os comentários foram bastante positivos, ressaltando o sabor e a qualidade do produto. Conclui-se que a adição de farinha da casca de maracujá, especialmente nas concentrações de 15% e 25%, permite a elaboração de pães funcionais nutritivos, atrativos e sustentáveis.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos Funcionais; Produtos de Panificação; Desenvolvimento Sustentável; Preferência do Consumidor.

REFERÊNCIAS

CATARINO, R. P. F. **Elaboração e caracterização de farinha de casca de maracujá para aplicação em biscoitos**. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

CONCEIÇÃO, I. S. P.; BORGES, A. C. L. Benefícios dos alimentos funcionais no controle e tratamento do Diabetes Mellitus (DM) - revisão de literatura. **Hygeia:**

1 Graduanda em Nutrição pela Faculdade de Tecnologia e Ciências (UniFTC), Juazeiro-BA.

2 Graduando em Nutrição pela Faculdade de Tecnologia e Ciências (UniFTC), Juazeiro-BA.

3 Docente do Colegiado de Nutrição da Faculdade de Tecnologia e Ciências (UniFTC), Juazeiro -BA.

4 Docente do Colegiado de Nutrição da Faculdade de Tecnologia e Ciências (UniFTC), Juazeiro -BA.

Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde, Uberlândia, v. 17, p. 26-44, 2021.

EMBRAPA. **Maracujá**. Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/maracuja>. Acesso em: 27 ago. 2025.

FALEIRO, F. G. **Maracujá**: Fruta Nativa do Brasil para o Mundo. Anuário HF, 2022. Embrapa Cerrados, 2022.

FERREIRA, W. S.; SOUZA, M. L. R. de. Os benefícios do maracujá (*Passiflora* spp.) no Diabetes Mellitus. **Brazilian Journal of Health Review**, Curitiba, v. 3, n. 6, p. 19523-19539, nov./dez. 2020. DOI: 10.34119/bjhrv3n6-331. Recebido em: 20 nov. 2020. Aceito em: 27 jan. 2020.

LOPES DE SAMIRA, et al. Aproveitamento, características fitoquímicas e atividades biológicas da casca do maracujá amarelo (*Passiflora edulis* F. Flavicarpa Degener): uma revisão bibliográfica. **Revista Científica**, 2022.

NASCIMENTO, É. R.; PINTO, E. S. A. Verificação da aceitabilidade de alimentos produzidos com farinha da casca de maracujá (*Passiflora edulis*): revisão integrativa da literatura. **Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 8, 2021.

OLIVEIRA, L. M. et al. Propriedades nutricionais da farinha da casca do maracujá e seu uso em produtos alimentícios. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 39, n. 4, p. 120-130, 2019.

PATEZ, D. S. et al. **Adaptação de um biscoito recheado com a utilização de farinha da casca de maracujá para diabéticos**. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Técnico em Nutrição e Dietética) – Escola Técnica Estadual de Hortolândia, Hortolândia, SP, 2022.

SILVA, K. C. da; CORRÊA, D. H. do A. Estudo de caso: uso da farinha da casca do maracujá no controle do diabetes mellitus tipo 2 em paciente idoso. **Revista Faculdades do Saber**, v. 6, n. 13, p. 922-933, 2021.

VASCONCELOS AIRES, E. T. A. **Desenvolvimento de biscoito funcional com farinha da casca do maracujá**: caracterização físico-química e análise sensorial. 2023. 78 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Campina Grande, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campina Grande, 2023.

VIEIRA, E. R. **Utilização da farinha de casca de maracujá na fabricação de pão de forma**. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Agronomia) – Instituto Federal Goiano, Campus Ceres, Ceres, GO, 2023.

ZERAIK, M. L.; PEREIRA, C. A. M.; ZUIN, V. G.; YARIWAKE, J. H. Maracujá: um alimento funcional? **Revista Brasileira de Farmacognosia**, São Carlos, v. 20, n. 3, p. 350-358, jul. 2010.

APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTO NA PRODUÇÃO DE SUBPRODUTOS COM ALTO VALOR NUTRICIONAL E A MITIGAÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS NO DESCARTE DOS RESÍDUOS ORGÂNICOS

FULL UTILIZATION OF FOOD IN THE PRODUCTION OF HIGH-NUTRITION SUBPRODUCTS AND THE MITIGATION OF POSSIBLE ENVIRONMENTAL IMPACTS FROM THE DISPOSAL OF ORGANIC WASTE

Ana Maria dos Santos Alencar de Oliveira¹
Ingrid Rafaella Mauricio Silva Reis²

RESUMO: O Brasil ocupa posição de destaque no cenário mundial como um dos maiores produtores e exportadores de laranja, representando uma parcela expressiva da produção global, especialmente destinada à indústria de sucos e derivados. Estima-se que, no processamento industrial da fruta, cerca de 50% de sua massa seja convertida em resíduos, compostos principalmente por cascas, bagaço e sementes. Esses resíduos, frequentemente subutilizados ou descartados, configuram-se como desafio ambiental devido ao elevado volume e potencial poluidor, mas também como recursos alimentares de alto valor nutricional e funcional. O presente estudo teve como objetivo avaliar o aproveitamento de resíduos agroindustriais, visando agregar valor nutricional e funcional em biscoitos enriquecidos com farinha de casca de laranja (*Citrus sinensis*) como estratégia sustentável. Para fundamentação teórica, foram consultadas as bases PubMed, LILACS e SciELO, abrangendo artigos publicados entre 2020 e 2025, utilizando como descritores: Aproveitamento Integral de Alimentos e Perda e Desperdício de Alimentos, em português e inglês, segundo DeCS/MeSH. A literatura evidencia que a farinha de casca de laranja apresenta elevado teor de fibras alimentares, compostos fenólicos e antioxidantes naturais, configurando-se como ingrediente funcional capaz de agregar valor nutricional, tecnológico e sensorial a produtos de panificação, como biscoitos. Os resultados indicam que a substituição parcial da farinha convencional por farinha de casca de laranja pode aumentar o teor de fibras e compostos bioativos, melhorando o potencial antioxidante dos alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Fruta cítrica; Subprodutos agroindustriais; Biscoito funcional; Fibra alimentar; Compostos bioativos.

REFERÊNCIAS:

BERTOLDI, F. C. *et al.* Caracterização físico-química de resíduos de laranja (*Citrus sinensis*) e seu potencial na elaboração de alimentos funcionais. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, Ponta Grossa, v. 15, n. 1, p. 45-56, 2021.

CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento. **Acompanhamento da safra brasileira de frutas** – Laranja. Brasília, DF, 2024.

¹ Graduanda em Nutrição pela Uninassau – Petrolina-PE.

² Docente do Colegiado de Nutrição da Uninassau – Petrolina-PE. Mestre em Biociências pela Univasf. Graduada em Nutrição pela Universidade de Pernambuco (UPE).

CREPALDI, G. A. *et al.* Elaboração de farinha a partir de casca de laranja Pera (*Citrus sinensis* L. Osbeck): alto teor de fibras e atividade antioxidante. **Agron & Food Academy**, 2022. Disponível em: <https://agronfoodacademy.com/elaboracao-de-farinha-a-partir-da-casca-de-laranja-pera-citrus-sinensis-l-osbeck-e-seu-potencial-para-desenvolvimento-de-novos-produtos-teor-de-fibras-e-atividade-antioxidante/>. Acesso em: 15 ago. 2025.

FERREIRA, M. A. *et al.* Inovação e sustentabilidade na indústria alimentícia: uso de resíduos agroindustriais como ingredientes funcionais. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 50, n. 4, p. e20190876, 2020.

GOUVEIA, S. T. *et al.* Compostos bioativos presentes em subprodutos cítricos: potencial para desenvolvimento de alimentos funcionais. **Food Science and Technology, Campinas**, v. 42, e91321, 2022.

SANTOS, R. D. *et al.* Potencial funcional de subprodutos de frutas cítricas. **Brazilian Journal of Food Research**, Maringá, v. 11, n. 1, p. 120-138, 2020.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA INFÂNCIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA LÚDICA NA ESCOLA SOB A PERSPECTIVA DA SAÚDE COLETIVA

FOOD AND NUTRITION EDUCATION IN CHILDHOOD: A REPORT OF A PLAYFUL
EXPERIENCE AT SCHOOL FROM THE PERSPECTIVE OF PUBLIC HEALTH

Eliandra Araújo da Silva Cruz¹
Beatriz Gomes Damasceno²
Gabryella Taynna Cavalcante Barbosa³
Andrea Marques Sotero⁴

RESUMO: A infância é uma fase crucial para a formação de hábitos alimentares que repercutem na saúde ao longo da vida. Nesse sentido, a Educação Alimentar e Nutricional é uma estratégia fundamental para a promoção da saúde coletiva, favorecendo escolhas alimentares conscientes desde os primeiros anos. O uso de recursos lúdicos, como histórias infantis, potencializa o processo de aprendizagem, estimulando o interesse e a compreensão das crianças sobre a importância de uma alimentação saudável. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência da implementação de uma oficina de educação alimentar e nutricional utilizando a história do livro *Amanda no País das Vitaminas* com crianças do ensino fundamental I, visando a promoção de hábitos alimentares saudáveis de forma lúdica e interativa. Trata-se de um relato de experiência realizado em ambiente escolar. A atividade envolveu a leitura compartilhada do livro, seguida de roda de conversa e dinâmicas que abordaram a importância das vitaminas presentes na alimentação equilibrada e avaliaram o aprendizado das crianças sobre a temática. Observou-se interesse e curiosidade das crianças, que participaram ativamente, trazendo relatos sobre seus hábitos alimentares em casa e relacionando-os com a história contada. O recurso literário mostrou-se eficaz para aproximar o conhecimento científico da realidade infantil, favorecendo a construção de saberes de maneira divertida. Portanto, a utilização do livro, associada à roda de conversa e às dinâmicas interativas, contribuiu para o fortalecimento da relação das crianças com os alimentos, estimulando práticas de autocuidado e promovendo a saúde coletiva.

PALAVRAS-CHAVE: hábitos alimentares; promoção da saúde; crianças.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, L. F.; FRANÇA, M. C. Educação Alimentar e Nutricional: uma experiência com professores do ensino básico. **Práticas e Cuidado: Revista de Saúde Coletiva, Salvador**, v. 5, n. 2, p. 220-235, dez. 2024. Disponível em: <https://revistas.uneb.br/index.php/saudecoletiva/article/view/16034>. Acesso em: 19 ago. 2025.

¹ Graduanda em Nutrição pela Universidade de Pernambuco, Petrolina-PE.

² Graduanda em Nutrição pela Universidade de Pernambuco, Petrolina-PE

³ Graduanda em Nutrição pela Universidade de Pernambuco, Petrolina-PE

⁴ Docente do Colegiado de Nutrição da Universidade de Pernambuco, Petrolina-PE.

CARDOSO, L. M. **Amanda no país das vitaminas.** Ilustrações de Fabiana Salomão. São Paulo: Editora do Brasil, 2016.

CONCEIÇÃO, A. C., et al. Ludicidade e método ativo na educação alimentar e nutricional do escolar. **Interdisciplinary Journal of Health Education**, vol. 4, nº 01-Feb, 2019, p. 34–41.

SANTANA, A. M.; et al. Promovendo a alimentação saudável na escola: desafios na abordagem da alimentação saudável de forma integrada às práticas pedagógicas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 31, e022024, dez. 2024.

Disponível em:

<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8677295>. Acesso em: 19 ago. 2025.

SILVA, A. S.; et al. Educação Alimentar e Nutricional na escola: um estudo sobre as significações de docentes da educação básica. **Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, Fortaleza, v. 9, n. 1, p. 1-14, abr. 2025.

Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/15050>. Acesso em: 19 ago. 2025.

INTERPROFISSIONALIDADE NA FORMAÇÃO EM SAÚDE: INTEGRAÇÃO ENTRE DISCIPLINAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

INTERPROFESSIONALITY IN HEALTH EDUCATION: INTEGRATION BETWEEN COURSES AND HEALTH POLICIES

Beatriz Lopes André¹
Aline Nataly Soares Vital²

RESUMO: A interdisciplinaridade ainda é desconhecida por alguns profissionais de saúde, apesar da sua importância, e isso pode estar relacionado à ausência dessa vivência na formação acadêmica. A resolução de problemas da prática profissional, ainda que simulados, por grupos multiprofissionais, pode favorecer a abordagem interdisciplinar. Diante disso, este relato busca descrever uma prática pedagógica desenvolvida com estudantes de cursos de graduação na área da saúde, no contexto das disciplinas de Políticas Públicas de Saúde e Saúde Coletiva. A atividade consistiu em uma simulação clínica estruturada em três cenários sequenciais: (1) hospitalar, com paciente em uso de terapia nutricional enteral em hospital público; (2) domiciliar, com visita de equipe multiprofissional e necessidade de solicitação de insumos à Secretaria Municipal de Saúde; e (3) ambulatorial, com acompanhamento na atenção básica, após recuperação parcial. Professores e alunos convidados auxiliaram na representação dos diferentes profissionais da saúde, explicando suas atribuições no cuidado. Os estudantes tiveram como tarefas observar a atuação multiprofissional e entender a sua importância, relacionar as ações às políticas públicas que garantem o cuidado e refletir sobre os impactos da ausência do Sistema Único de Saúde. O aprendizado coletivo se inicia com o diálogo entre docentes de áreas ou disciplinas distintas, junto aos estudantes organizados em diferentes turmas. E se mostra uma forma eficaz de promover a compreensão sobre interprofissionalidade. A prática gerou engajamento e estimulou o reconhecimento da importância das políticas públicas no acesso à saúde.

PALAVRAS-CHAVE: Educação em Saúde; Práticas Interdisciplinares; Sistema Único de Saúde.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, A. B. DE.; PEZZATO, L.M.; MENDES, R. Formação interdisciplinar em saúde e práticas coletivas. **Saúde em Debate**, v. 113, pág. 647–657, abril. 2017. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/0103-1104201711323>>.

BISPO, E. P. DE F.; TAVARES, C. H. F.; TOMAZ, J. M. T. Interdisciplinaridade no ensino em saúde: o olhar do preceptor na Saúde da Família. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**, v. 18, n. 49, p. 337–350, abr. 2014. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1807-57622013.0158>>.

1 Docente do Colegiado de Nutrição da Faculdade de Tecnologia e Ciências (UnifTC), Juazeiro-BA.

2 Docente do Colegiado de Nutrição da Faculdade de Tecnologia e Ciências (UnifTC), Juazeiro-BA.

LIMA, V. V. et al. Desafios na educação de profissionais de Saúde: uma abordagem interdisciplinar e interprofissional. Interface - **Comunicação, Saúde, Educação**, v. 22, p. 1549–1562, 2018. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1807-57622017.0722>>.

PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS POR MEIO DA LITERATURA INFANTIL COMO RECURSO PEDAGÓGICO PARA A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

PROMOTION OF HEALTHY EATING HABITS THROUGH CHILDREN'S LITERATURE AS A PEDAGOGICAL WAY TO FOOD AND NUTRITIONAL EDUCATION

Eguidima Maria Gonçalves Ferreira¹
Maria Eduarda Ramalho Nunes da Silva²
Jéssica Vitória Couto Muricy³
Andrea Marques Sotero⁴

RESUMO: A Educação Alimentar e Nutricional envolve um conjunto de práticas permanentes em saúde e alimentação, que tem como objetivo principal a promoção de hábitos alimentares saudáveis em crianças, por meio de estratégias que englobam os aspectos culturais, sociais e políticos envolvidos no contexto de escolha alimentar. Nesse sentido, o período da infância, por se tratar de uma fase em que os hábitos alimentares começam a se consolidar e geram impactos durante toda a vida, faz-se necessário que práticas alimentares saudáveis sejam estabelecidas. Por isso, a fase pré-escolar é de suma importância, pois as crianças pré-escolares estão em pleno desenvolvimento, iniciando o processo de escolhas, o que demanda a aplicação de estímulos para sua correta consolidação. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência de uma oficina de educação alimentar baseada no livro Amanda no País das Vitaminas, com crianças do ensino fundamental I, buscando a implementação de hábitos alimentares saudáveis e equilibrados durante a infância. A partir disso, foi realizada uma dinâmica explicando a importância dos aspectos da alimentação saudável na saúde da criança. Posteriormente, realizou-se um lanche coletivo com opções saudáveis, momento em que se verificou a receptividade dos alunos em relação à experimentação de novos sabores vinculados a práticas alimentares adequadas. Portanto, essa adesão evidencia a relevância de estratégias de intervenção no contexto da Educação Alimentar e Nutricional, as quais apresentam potencial para influenciar positivamente a formação de hábitos alimentares e, conseqüentemente, promover benefícios à saúde em etapas posteriores da vida.

PALAVRAS-CHAVE: Educação Alimentar e Nutricional; Crianças Pré-Escolares; Saúde Infantil.

REFERÊNCIAS

BACKES, Vanessa et al. Ações de educação alimentar e nutricional em pré-escolares: um relato de experiência. **Saúde e Desenvolvimento Humano**, v. 6, n. 3, p. 65-72, 2018.

1 Graduada em Nutrição pela Universidade de Pernambuco, Petrolina-PE.

2 Graduada em Nutrição pela Universidade de Pernambuco, Petrolina-PE.

3 Nutricionista pela Universidade de Pernambuco, Petrolina-PE.

4 Docente do Colegiado de Nutrição da Universidade de Pernambuco, Petrolina-PE.

BELLINASSO, Julia Sartori et al. Educação alimentar com pré-escolares para a promoção de hábitos saudáveis. **Disciplinarum Scientia | Saúde**, v. 13, n. 2, p. 201-215, 2012.

CARDOSO, Leonardo Mendes. ***Amanda no país das vitaminas***. Ilustrações de Fabiana Salomão. São Paulo: Editora do Brasil, 2016.

LOUREIRO, Isabel. A importância da educação alimentar: o papel das escolas promotoras de saúde. **Revista Portuguesa de Saúde Pública**, v. 22, n. 2, p. 43-55, 2004.

PONTES, Amanda de Moraes Ongarato; ROLIM, Harvillyn Jhessy Povinski; TAMASIA, Gislene dos Anjos. A importância da educação alimentar e nutricional na prevenção da obesidade em escolares. **Faculdades Integradas do Vale do Ribeira**, v. 55, n. 13, p. 1-15, 2016.

SUPLEMENTO DE FIBRA DESENVOLVIDO A PARTIR DA FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ

FIBER SUPPLEMENT DEVELOPED FROM PASSION FRUIT PEEL FLOUR

André Alex Carvalho da Silva¹

Amanda Soares Batista²

Arianny Amorim de Sá³

Aline Nataly Soares Vital⁴

RESUMO: O maracujá-amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*) é uma fruta tropical de grande valor nutricional e econômico no Brasil, destacando-se pelo seu alto teor de fibras, proteínas, vitaminas e compostos bioativos presentes em sua polpa e casca. A utilização da casca na produção de farinha funcional e em suplementos alimentares, representa uma alternativa sustentável, permitindo o aproveitamento integral do alimento e agregando valor nutricional a produtos alimentícios. Este projeto teve como objetivo desenvolver um suplemento de fibra em pó à base da farinha da casca do maracujá, avaliando suas propriedades nutricionais, físico-químicas e sensoriais. O estudo foi conduzido no Laboratório de Técnica e Dietética da UniFTC, Campus Juazeiro, com 50 provadores não treinados, sendo 16% do sexo masculino e 84% do sexo feminino, por meio de testes de aceitação e intenção de compra, sendo considerada uma formulação padrão. Os resultados mostraram boa aceitabilidade do suplemento, embora algumas avaliações tenham sido inferiores, evidenciando a necessidade de ajustes na formulação, principalmente em relação ao sabor residual da casca. No teste de intenção de compra, 70% dos provadores afirmaram que talvez comprariam e talvez não comprariam o produto. Conclui-se que o suplemento apresenta potencial funcional e viabilidade de aplicação, contribuindo para a redução do desperdício alimentar, a promoção da saúde e a valorização de subprodutos agroindustriais.

PALAVRAS-CHAVE: Maracujá-amarelo; Suplemento alimentar; Fibras funcionais; Aproveitamento; Desperdício.

REFERÊNCIAS

ABIA - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. **O desperdício de alimentos no Brasil e estratégias para minimizá-lo.** São Paulo: ABIA, 2022. Disponível em: <https://www.abia.org.br>. Acesso em: 24 fev. 2025.

COSTA, B. F.; LIZ, F. R.; FERREIRA, J. G.; SANTOS, R. C.; GONÇALVES, T. H. BALBI, M. E. Uso da farinha da casca do maracujá amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa deg.* - Família passifloraceae) na formulação de macarrão caseiro. **Visão Acadêmica**, [S. l.], v. 19, n. 4, 2018.

1 Graduando em Nutrição pela Faculdade de Tecnologia e Ciências (UniFTC), Juazeiro-BA.

2 Graduanda em Nutrição pela Faculdade de Tecnologia e Ciências (UniFTC), Juazeiro-BA.

3 Docente do Colegiado de Nutrição da Faculdade de Tecnologia e Ciências (UniFTC), Juazeiro -BA.

4 Docente do Colegiado de Nutrição da Faculdade de Tecnologia e Ciências (UniFTC), Juazeiro -BA.

DAMASCENO, C. S. B.; SILVA, D. N.; DAMASCENO, E. R.; OLIVEIRA, L. F.; PORTO, K. R. A.; CANDIL, R. F. M. Efeito da adição de farinha da casca de maracujá (*Passiflora edulis*) na aceitabilidade de pão. **Visão Acadêmica**, Curitiba, v.19, n.3, 2018.

EMBRAPA. **Produção brasileira de maracujá**. 2021. Disponível em: http://www.cnpmf.embrapa.br/Base_de_Dados/index_pdf/dados/brasil/maracuja/b1_maracuja.pdf . Acesso em: 17 fev. 2025.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **The State of Food and Agriculture**: Making agrifood systems more resilient to shocks and stresses. FAO, 2021. Disponível em: <https://www.fao.org/publications>. Acesso em: 24 fev. 2025.

FILHO, A. C. P. M.; SILVA, M. A.; PEREIRA, A. V.; FILHO, J. G. O. CASTRO, C. F. S. Parâmetros físico-químicos, tecnológicos, atividade antioxidante, conteúdo de fenólicos totais e carotenóides das farinhas dos frutos do jatobá-do-cerrado (*Hymenaea stigonocarpa* Mart. ex Hayne). **Multi-Science Journal**, Rio Verde-GO, v. 2, n. 1, p. 93-100, 2019.

JÚNIOR, W. B. L.; BEZERRA, S. B. L.; PAULA, T. A.; BEELEN, R. N.; AMORIM, P. L.; BELLEN, P. M. G. Características de silagens de capim-elefante (*Pennisetum purpureum*) e casca de maracujá in natura. **Arquivo brasileiro de medicina veterinária e zootecnia**, v. 70, n. 03, p. 905-912, 2018.

MANZOLI, A. L.; ARAÚJO, D. L.; JULIÃO, G. B.; EDUARDO, A. M. L. N. Farinha de maracujá-amarelo – *Passiflora edulis* f. *flavicarpa*: aplicabilidade no tratamento do diabetes mellitus tipo II. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, São Paulo v. 7, n. 5, p. 462-479, 2021.

MORAES, F. F.; SERAVALLI, E. A. G. Utilização da farinha de casca de maracujá (*Passiflora edulis* F. *Flavicarpa*) na fabricação de pão de forma. **Brazilian Journal of Food Technology**. Campinas, V 18, n 4, 2017.

NASCIMENTO, E. R.; PINTO, E. S. A. Verificação da aceitabilidade de alimentos produzidos com farinha da casca de maracujá (*Passiflora edulis*): revisão integrativa da literatura. **Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 1, 2021.

PAZDIORA, R. D.; PAZDIORA, B. R. C. N.; QUEIROZ, E. O.; MENDOÇA, T. O.; CÂNDIDO, F. S.; ANJOS, M. M.; MATOS, I. J. R.; ANDRELINO, A. L. S. Substituição de casca de maracujá em grão de milho na alimentação de ovinos confinados. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, v. 22, p. e2122142021, 2021.

PITA, J.S.L. **Caracterização Físico-Química e Nutricional da Polpa e Farinha da Casca de Maracujazeiros do Mato e Amarelo**. 2012. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista, 2012.

REIS, L. C. R.; FACCO, E. M. P.; SALVADOR, M.; FLÔRES, S. H.; RIOS, A. O. Antioxidant potential and physicochemical characterization of yellow, purple and orange passion fruit. **J Food Sci Technol**, v. 55, p. 26792691, 2018.

RASPE, D. T.; ALVES, E. S.; SILVA, D. M. B.; TAVONE, L. A. S.; ARTILHA, C. A. F.; TAGIARIOLLI, M.A. **Enriquecimento funcional de carnes e produtos cárneos**. Impacto, Excelência e Produtividade das Ciências Agrárias no Brasil 2. Capítulo 2. 2020.

SANTOS, Y. C. F.; ANDRÉ, M. F. Desenvolvimento e análise sensorial de biscoito enriquecido com farinha de casca de maracujá (*Passiflora Edulis*). **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 1, p. 6932-6938, 2021.

SILVA, W. N. L.; ALMEIDA, J. C.; VIEIRA, R. P.; GHERARDI, S. R. M. Aceitabilidade de um produto cárneo tipo apresuntado elaborado com carne de ovino da raça Santa Inês. **Revista Científica Agropampa**, v. 1, pág. 63-72, 2020.

SOUZA, L. A.; HUNALDO, V. K. L.; SANTOS, L. N.; SANTOS, L. H.; FREITAS, A. C.; Fontenele, M. A. Desenvolvimento de barra de cereal à base de farinha de casca de maracujá. **Revista Brasileira de Engenharia de Produção**, São Mateus, v. 4, pág. 140–147, 2023.

VICARI, L.; GULARTE, M. A.; SANTOS, R.B. Princípios da Análise Sensorial. **Descomplicando a Análise Sensorial: Grãos e Derivados**. Mérida Publishers, p. 7-17, 2021.

WRAP - WASTE AND RESOURCES ACTION PROGRAMME. **Food waste reduction roadmap**: Progress Report 2020. Banbury: WRAP, 2020. Disponível em: <https://www.wrap.org.uk>. Acesso em: 24 fev. 2025.