



Evento	Salão UFRGS 2020: XVI SALÃO DE ENSINO DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	Análise do consumo alimentar em contexto de pandemia de estudantes do curso de nutrição da UFRGS
Autores	MARIA LAURA DA ROSA DO NASCIMENTO BRUNA OLIVEIRA DE VARGAS PATRÍCIA FAGUNDES DA SILVA ANGELA LAUTERT MONTEIRO MARIA LUÍSA SERRANO BELTRAN BORGES GABRIELA TASSONI DA SILVA
Orientador	GABRIELA PEIXOTO COELHO DE SOUZA

Análise do consumo alimentar em contexto de pandemia de estudantes do curso de nutrição da UFRGS

Maria Laura da Rosa do Nascimento¹, Bruna Oliveira de Vargas², Patrícia Fagundes da Silva³, Angela Lautert Monteiro⁴, Maria Luisa Serrano Beltran Borges⁵, Gabriela Tassoni da Silva⁶, Arthur Moyses⁷

Gabriela Coelho-da-Silva

Justificativa: O contexto da pandemia impõe à sociedade o desafio da segurança alimentar e nutricional (SAN), em especial referente ao abastecimento e segurança dos alimentos. Para compreensão deste fenômeno, as disciplinas do curso de Nutrição relacionadas à temática do desenvolvimento rural, voltaram o seu olhar sobre a alimentação dos alunos, buscando entender a diversidade e qualidade da alimentação. **Objetivo:** Analisar o consumo alimentar de estudantes das disciplinas NUT1042 e ECO2032, no período de isolamento. **Metodologia:** Esse trabalho teve por inspiração o Projeto Clic no Prato, desenvolvido pela Unifesp e USP. Cada aluno foi incentivado a fotografar seu desjejum, almoço e jantar de um dia durante a semana e outro no final de semana. As fotografias e a descrição dos pratos foram compartilhadas em um arquivo e após os ingredientes foram transcritos para uma tabela e avaliados pela classificação dos grupos alimentares do Guia Alimentar. Para visualização dos padrões alimentares dos alunos no contexto de pandemia, foi elaborado um gráfico de dispersão relacionando o consumo alimentar em dias de semana e final de semana. **Resultados:** Participaram 30 alunos, sendo 21 (70%) de Porto Alegre. As refeições amostradas totalizaram 159, sendo que 1.068 alimentos foram citados, resultando em 185 tipos diferentes de alimentos consumidos. O consumo alimentar resultou na tendência à formação de dois grandes grupos, o primeiro com o consumo alimentar com menor diversidade (de 8 a 13 itens), e o segundo com uma maior diversidade (29 a 32 itens). Em relação a classificação do Guia Alimentar, 744 (69,66%) consistiam de alimentos *in natura* ou minimamente processados, 154 (14,41%) ingredientes culinários, 109 (10,25%) alimentos processados e 61 (5,71%) alimentos ultraprocessados. O consumo alimentar dos alunos no contexto da pandemia se apresentou variado e diverso, atendendo aos quesitos de qualidade preconizados pela SAN.