

PERFIL NUTRICIONAL E DE COMORBIDADES, INTOLERÂNCIAS E/OU ALERGIAS ALIMENTARES NOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Nutritional profile and comorbidities food intolerances and/or allergies in users of a Food and Nutrition Unit

Maria Vanessa de Oliveira FARIAS² | Maiara Caroline Paulino da SILVA² | Aléxia Juliane Dâmaso LEITE¹ |
Gabriela Rossiter Stux VEIGA² | Bruna Merten PADILHA² | Thaysa Barbosa Cavalcante BRANDÃO² |
Lídia Bezerra Barbosa^{2*}

¹Hospital Universitário Professor Alberto Antunes/ Empresa Brasileira de Serviços Hos-pitales (HUPAA/ UFAL/EBSERH), Maceió, Alagoas, Brasil

²Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió-Alagoas

*Autor Correspondente: maria.pereira@ufob.edu.br

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) caracterizam o local de realização de refeições fora do domicílio. De tal forma, conhecer o perfil da clientela dessas unidades é fundamental para o planejamento de cardápios que atendam às características dos indivíduos. Assim, o presente estudo tem por objetivo identificar o perfil nutricional autorreferido dos comensais que frequentam uma UAN hospitalar de Maceió, Alagoas e estimar a prevalência de comorbidades, intolerâncias e/ou alergias alimentares autorreferidas entre estes. Trata-se de um estudo transversal, descritivo, com uso de dados secundários provenientes da UAN. A amostra é de conveniência formada por todos os usuários do refeitório da UAN. A coleta de dados foi realizada no mês de abril/2024. Foram obtidas as informações de dados interno do serviço referentes ao estado nutricional, hipertensão, diabetes, percepção de saúde, alergias e/ou intolerância alimentar autorreferidos. Os dados foram analisados de forma descritiva. A amostra foi composta por 106 comensais, dos quais 66% eram do sexo feminino. O excesso de peso acometeu 53,8% (n = 57) dos comensais. A prevalência de hipertensão arterial autorreferida foi de 4%, e a de diabetes 4,7%. Cerca de 19% autorreferiram intolerância alimentar e 17% algum tipo de alergia alimentar. Conclui-se que uma quantidade considerável de indivíduos apresentaram-se com excesso de peso e são portadores de intolerâncias e/ ou alergias alimentares. Nesse contexto, é necessário um cuidado durante a elaboração dos cardápios para não prejudicar a saúde dos comensais.

Palavras-chave: perfil de saúde; hospitais universitários; serviços de alimentação.

ABSTRACT

Food and Nutrition Units (FNUs) are places where meals are served outside the home. Therefore, knowing the profile of the clientele of these units is essential for planning menus that meet the characteristics of individuals. Thus, the present study aims to identify the self-reported nutritional profile of users who attend a hospital FNU in Maceió, Alagoas, and estimate the prevalence of self-reported comorbidities, intolerances and/or food allergies among them. This is a cross-sectional, descriptive study, using secondary data from the UAN. The convenience sample was made up of all users of the UAN refectory. Data collection was carried out in April/2024. Information was obtained from internal data service regarding nutritional status, hypertension, diabetes, health perception, allergies and/or self-reported food intolerance. The data were analyzed descriptively. The sample consisted of 106 diners, of which 66% were female. Excess weight affected 53.8% (n = 57) of the diners. The prevalence of self-reported arterial hypertension was 4%, and that of diabetes was 4.7%. Around 19% self-reported food intolerance and 17% some type of food allergy. It is concluded that a considerable number of individuals were overweight and have food intolerances and/or allergies. In this context, care must be taken when preparing menus so as not to harm the health of diners.

Keywords: health profile; univers ity hospitals; food services.

Citar este artigo como:

FARIAS, M. V. de O.; SILVA, M. C. P. da; LEITE, A. J. D.; VEIGA, G. R. S.; PADILHA, B. M.; BRANDÃO, T. B. C.; BARBOSA, L. B. Perfil nutricional e de comorbidades, intolerâncias e/ou alergias alimentares nos usuários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde*, Fortaleza, v. 11, n. 1, p. e14100, 2024. DOI: 10.52521/nutrivisa.v11i1.14100. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/14100>.

INTRODUÇÃO

De acordo com o Conselho Federal de Nutricionistas, Unidades de alimentação e Nutrição (UANs) podem ser definidas como unidades gerenciais que proporcionam a realização de atividades técnico-administrativas essenciais no que se refere a alimentação, englobando desde a produção dos alimentos até sua distribuição para a coletividades sadias e/ou enfermas (CFN, 2018).

As UANs possuem como principal objetivo fornecer e distribuir refeições saudáveis, balanceadas e com nutrientes suficientes para qualidade de vida e a prática de hábitos adequados de seus comensais (Abreu *et al.*, 2019). Assim, em um contexto em que se tem um aumento no número de pessoas que realizam refeições fora do domicílio (IBGE, 2019), esse tipo de serviço de alimentação ganha destaque.

Os dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018, apontam que dentre as despesas das famílias brasileiras com alimentação, cerca de 32,8% tem sido destinado a refeições fora do domicílio (IBGE, 2019). Nessa perspectiva, existe a necessidade de atentar-se ao planejamento do cardápio que é ofertado dentro das UANs, visando uma maior adequação alimentar e nutricional (Silva *et al.*, 2020).

A partir da elaboração minuciosa do cardápio é possível atender às diversas demandas clínicas e nutricionais do público que frequenta uma determinada UAN (Coutinho, 2017). Assim, o cardápio ofertado consegue ser uma ferramenta assertiva e efetiva na promoção de uma alimentação adequada e saudável (Silva *et al.*, 2020).

É válido ressaltar que o cardápio elaborado em UANs deve ser planejado com base nas características da clientela e, neste sentido tem-se como importante aspecto o conhecimento do perfil nutricional e de comorbidades do público que se deseja atender, o qual é influenciado por diversos fatores, como renda familiar, acesso aos alimentos e acesso a serviços de saúde, etc. (Santos; Moraes, 2020).

Assim, é essencial que as UANs identifiquem o perfil dos seus consumidores, visando o adequado planejamento de cardápios e atender o seu principal objetivo de promoção da saúde.

De tal forma, o melhor conhecimento das relações alimentação-doença-comer fora de casa pode fornecer insights importantes para aprimorar o planejamento de refeições por UANs, garantindo não apenas a adequação nutricional da alimentação servida para os comensais, mas também minimizando

efeitos adversos/ alergias relacionados às refeições (Silva *et al.*, 2020; Lemes *et al.*, 2018).

Contudo, não é observado estudos sobre o perfil de saúde de comensais de UANs. A identificação adequada do perfil da clientela que frequenta as UANs é de suma importância para a oferta de refeições mais assertivas, que contribuam para a prevenção de patologias ou até mesmo auxiliem no controle do quadro atual de morbidades de cada comensal. Assim, esse estudo teve por objetivo identificar o perfil nutricional autorreferido e estimar a prevalência de comorbidades, intolerâncias e alergias alimentares autorreferidas nos comensais que frequentam o refeitório de uma UAN de um hospital público de Maceió, Alagoas.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional de corte transversal, descritivo, com uso de dados secundários provenientes de dados da UAN de um Hospital universitário de Maceió, Alagoas, o qual é vinculado a Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSERH). A referida UAN possui gestão por concessão e serve em média, em seu refeitório, para residentes, funcionários e visitantes, cerca de 250 refeições no horário do almoço.

Amostra e critérios de elegibilidade

O estudo teve uma amostra de conveniência formada por todos os usuários que a UAN possuía os dados referentes ao perfil nutricional e sobre a presença de comorbidades (hipertensão arterial e diabetes), intolerâncias e alergias alimentares autorreferidas. Foram excluídos aqueles indivíduos que a UAN não possuía todas as informações.

Coleta de dados

A coleta de dados foi realizada no mês de abril, momento em que foram obtidas as informações do levantamento de dados interno do serviço, sem identificação dos respondentes do questionário, o qual seguiu o padrão de perguntas da pesquisa “Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico” (Vigitel, 2023).

O instrumento de coleta foi constituído por 11 perguntas, de múltipla escolha, elaboradas com o intuito de identificar o perfil dos comensais que frequentam a unidade, abordando desde a idade até a presença ou não de comorbidades, intolerâncias e alergias alimentares autorreferidas, e, ainda, a percepção sobre o estado de saúde.

A identificação do estado nutricional autorreferido foi realizada através da obtenção de dados sobre o peso e a altura. A classificação desse perfil foi realizada pelo Índice de Massa Corporal (IMC), o qual foi calculado através da divisão do peso autorreferido (Kg) pela altura autorreferida (m) elevada ao quadrado (Brasil, 2011). O IMC foi classificado de acordo com as categorias do Ministério da Saúde (Brasil, 2011).

As informações obtidas acerca da prevalência de comorbidades (hipertensão arterial e diabetes), intolerâncias e alergias alimentares autorreferidas observaram a presença ou ausência destas.

Análise dos dados

Os dados foram disponibilizados pelo serviço em uma planilha do software Microsoft Excel e analisados de forma descritiva (frequência bruta e relativa). Foi utilizado o software Microsoft Excel nas análises.

Aspectos éticos

O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas com parecer nº 6.717.654 e Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) nº 77171023.7.0000.5013.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A amostra foi composta por 106 comensais que frequentavam a UAN e responderam o questionário de forma completa. Desse quantitativo, observou-se que a maioria era do sexo feminino (66%, n = 70) e que 56,6% (n = 60) estavam na faixa etária ≥ 30 anos de idade (Tabela 1).

Em se tratando do estado nutricional (Tabela 2), foi possível observar que o excesso de peso (soma dos valores obtidos com sobrepeso e obesidade) atingiu a maioria das mulheres (54,3%; n = 38). Entre os comensais do sexo masculino, o excesso de peso se expressou em 52,8% (n = 19), o que também representa mais que 50% dos entrevistados. Em uma análise geral dos dados podemos evidenciar que o excesso de peso acometeu 53,8% (n = 57) dos comensais.

A prevalência de excesso de peso (sobrepeso e obesidade) em adultos segue em ascensão de forma global, sendo no Brasil e no mundo um problema de saúde pública importante (Ferreira et al, 2019). Em estudo recente, Tavares *et al.* (2023) apontaram que o sobrepeso atinge cerca de 57,5% da população brasileira, enquanto que a obesidade aumentou para 21,5% nos últimos dez anos. Não apresentando resultados divergentes, o presente estudo evidenciou que mais de 50% dos comensais entrevistados, de ambos os sexos, apresentam excesso de peso.

Esse aumento do número de casos de obesidade e sobrepeso são reflexo dos hábitos alimentares adotados pela sociedade, em que o elevado consumo de alimentos ultraprocessados e fast foods ricos em açúcares e gorduras impactam negativamente no perfil nutricional da população (Florido *et al.*, 2019). Nessa perspectiva, destaca-se a importância da elaboração de cardápios em UANs que contemplem preparações saudáveis seguindo as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014).

Ainda, nesse contexto, a educação alimentar e nutricional (EAN), no âmbito de UANs, é uma importante ferramenta que tem como objetivo proporcionar

Tabela 1- Características de comensais usuários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar de Maceió, Alagoas.

Variáveis	n	%
Sexo		
Masculino	36	34%
Feminino	70	66%
Idade (anos)		
<30	46	43,4%
30 - 40	40	37,7%
>40	20	18,9%

Fonte: Autores, 2024.

a adoção de hábitos alimentares saudáveis, haja vista que são elaboradas de acordo com as necessidades e características do local (Lima *et al.*, 2021). Sendo assim, pode-se pressupor que a inclusão de ações de EAN no cotidiano de UANs pode apresentar influência significativa sobre os hábitos dos comensais.

Quanto à autopercepção acerca do estado de saúde, a maioria dos comensais 57,6% (n = 61) referiram um satisfatório estado de saúde, caracterizado pela soma de respostas muito bom e bom (Tabela 3). Esse achado se assemelha ao de um estudo realizado por Porto *et al.* (2016), com profissionais do Hospital

Tabela 2- Descrição do estado nutricional dos comensais a partir do Índice de Massa Corporal (IMC)

IMC (classificação)	Sexo feminino (n=70)		Sexo masculino (n=36)		Total (n=106)	
	n	%	n	%	n	%
Eutrofia (18,5-24,9 kg/m ²)	32	45,7	17	47,2	49	46,2
Sobrepeso (25-29,9 kg/m ²)	20	28,6	12	33,3	32	30,2%
Obesidade (>30 kg/m ²)	18	25,7	7	19,4	25	23,6

Fonte: Autores, 2024.

Tabela 3- Prevalências da percepção de estado de saúde, comorbidades, alergias e/ou intolerâncias alimentares autorreferida na clientela de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Maceió, Alagoas

Variáveis	Sexo feminino (n = 70)		Sexo masculino (n = 36)		Total (n = 106)	
	n	%	n	%	n	%
Percepção de estado de saúde						
Muito bom	9	12,0	4	11,1	13	12,3
Bom	27	38,6	21	58,3	48	45,3
Regular	28	40,0	10	27,8	38	35,8
Ruim	4	5,7	1	2,8	5	4,7
Muito ruim	2	2,9	0	0	2	1,9
Hipertensão arterial						
Sim	5	7,1	5	13,9	10	9,4
Não	65	92,9	31	86,1	96	90,6
Diabetes mellitus						
Sim	3	4,3	2	5,6	5	4,7
Não	67	95,1	34	94,4	101	95,3
Intolerância alimentar						
Sim	16	22,9	5	13,9	21	19,8
Não	50	71,7	31	86,1	81	76,4
Não sei informar	4	5,7	0	0	4	3,8
Alergia alimentar						
Sim	4	5,7	7	19,4	18	17,0
Não	66	94,3	29	80,6	88	83,0

Fonte: Autores, 2024.

Universitário de Londrina, onde 60,8% (n = 231) dos colaboradores relataram estar muito satisfeitos ou satisfeitos com seu atual estado de saúde.

No que se refere às comorbidades, apenas 9,4% dos entrevistados autorreferiram ter hipertensão arterial e 4,7% diabetes mellitus (Tabela 3). Em estudo recente realizado com profissionais de saúde, com metodologia de coleta semelhante a utilizada neste trabalho, Guimarães-Teixeira *et al.* (2023) obtiveram resultados divergentes do nosso, pois encontraram uma alta prevalência de comorbidades (26,1% e 23,9%) no Brasil, com um destaque para a hipertensão arterial, a qual apresentou prevalência entre 27,4% e 31,9%.

Os resultados positivos encontrados acerca da autopercepção de saúde, expressados em 57,6% da amostra, podem estar relacionados a ausência de comorbidades por maior parte dos entrevistados, haja vista que ao ser diagnosticado com alguma comorbidade a qualidade de vida do indivíduo acaba sendo prejudicada. Nesse sentido, esses resultados podem estar relacionados entre si.

A prevalência de intolerâncias alimentares foi de 19,8% (n = 21), sendo mais prevalente entre o sexo feminino. É válido destacar que a intolerância à lactose foi a mais relatada (dados não apresentados em tabelas). Os casos de intolerâncias alimentares têm sido identificados constantemente, atingindo públicos de todas as idades (Batista *et al.*, 2018); verifica-se assim que a intolerância a lactose tem prevalência em cerca de 65% da população mundial e segue crescendo ano a ano (Mattar *et al.*, 2010; Souza *et al.*, 2018). Estudo realizado por Feitosa *et al.* (2022), encontrou uma prevalência de intolerância a lactose de 36,11% na amostra estudada (246 participantes), sendo destacado que, além desse percentual, 30,56% dos entrevistados relataram sentir desconfortos gastrointestinais ao ingerir lácteos, mas ainda não possuem o diagnóstico fechado para esse tipo de intolerância.

No que se refere a prevalência de alergias alimentares, esta resultou em 17% (n=18) no público entrevistado, obtendo um resultado mais expressivo nos indivíduos do sexo masculino (19,4%, n=7). Deste total, a alergia a frutos do mar foi a mais referida (dados não apresentados em tabelas).

As alergias alimentares tornaram-se um grande problema de saúde pública no mundo nas últimas duas décadas, apresentando impacto direto na qualidade de vida da população (Lobo *et al.*, 2021). Um estudo realizado recentemente na Universidade Católica de Goiás, com alunos do curso de nutrição, identificou que 27,9% dos entrevistados apresentaram alergia alimentar (Fernandes *et al.*, 2021). Contudo, os dados referentes a usuários de UANs são inexistentes,

e, tal informação é importante para o planejamento de cardápios especiais com a inclusão de preparações que atendam a esse público.

Ainda, é interessante, que as UANs tracem estratégias de informação sobre os alimentos/ preparações que estão sendo servidos e, um exemplo seria a utilização de informes nutricionais na rampa de distribuição do refeitório, visando alertar quando houver a presença de alérgenos e/ou compostos que causem intolerâncias alimentares nas refeições servidas.

É importante ressaltar que o presente estudo possui como limitação o fato das informações aqui utilizadas, além de serem dados secundários, terem sido autorreferidas e assim, podem ter sido subestimadas ou superestimadas. Contudo, esse método tem sido utilizado na pesquisa Vigitel e se mostrado eficiente em estudos epidemiológicos.

Ainda, salienta-se que o estudo em questão é, possivelmente, o primeiro a avaliar a prevalência de comorbidades, alergias e intolerâncias alimentares autorreferidos em comensais de uma UAN, dados importantes para a identificação do perfil destas pessoas. A obtenção dessas informações contribui para a elaboração de cardápios mais específicos ao público-alvo, proporcionando uma maior adaptação das preparações para os indivíduos que apresentam restrições alimentares. Somado a isto, a identificação dos comensais com comorbidades e excesso de peso possibilita a criação de estratégias de educação alimentar e nutricional mais específicas ao perfil nutricional e prevalência de comorbidades.

Por fim, é válido destacar a importância de mais estudos como este, haja vista que a identificação do perfil dos comensais é essencial no planejamento do que será servido na unidade.

CONCLUSÃO

Através do presente estudo foi possível identificar uma elevada prevalência de indivíduos com excesso de peso e uma baixa prevalência de indivíduos hipertensos ou diabéticos. Além disso, percebeu-se uma expressiva quantidade de comensais portadores de intolerâncias e alergias alimentares. Nesse contexto, é necessário um cuidado durante a elaboração dos cardápios, a fim de beneficiar os usuários das UANs com a inclusão de opções das preparações que não afetem sua saúde.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA, P. A. M. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. Editora Metha. 2019.
- BATISTA, R. A. B.; ASSUNÇÃO, D. C. B.; PENAFORTE, F. R. O.; JAPUR, C. C. Lactose em Alimentos Industrializados: Avaliação da Disponibilidade da Informação de Quantidade. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.23, n.12, p. 4119-4128. 2018. <https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.21992016>
- BLÁZQUEZ, A. B.; BERIN, M. C. Microbiome and food allergy. *Translational Research*, v. 179, p. 199-203, 2017.
- BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Brasília, DF, 2018.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional-SISVAN. Brasília. p.76. 2011.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. VIGITEL 2023: Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas em Inquérito Telefônico. Brasília: Ministério da Saúde; 2023.
- COUTINHO, F. C. S. A. Estudo de caso da avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição universitária: Método AQPC. 2017. 23 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gestão da Produção de Refeições Saudáveis, Universidade de Brasília, Brasília, 2017.
- FERREIRA, A. P. de S.; SZWARCOWALD, C. L.; DAMACENA, G. N. Prevalência e fatores associados da obesidade na população brasileira: estudo com dados aferidos da pesquisa nacional de saúde, 2013. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, [S.L.], v. 22, p. 1-14, jun. 2019. FapUNIFESP (SciELO).
- FERNANDES, B. C.; LIRA, C. R. N.; FERREIRA, J. S.; FONSECA, M. C. P. Planejamento físico-funcional: Subsídio para a segurança dos alimentos na produção de refeições. *Research, Society and Development*, v. 11, n. 3, e46111326844, 2022.
- FERNANDES, S. Prevalência de alergias alimentares em acadêmicos do curso de nutrição da PUC-GO. Trabalho de conclusão de curso. PUCGOIAS, 2021.
- FEITOSA, K. F.; HABECK, C. N. R.; SANTOS, J. S. Prevalência do desenvolvimento de intolerância à lactose em adultos. *Research, Society And Development*, [S.L.], v. 11, n. 7, p. 45011730200, 30 maio 2022. *Research, Society and Development*. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v11i7.30200>.
- FLORIDO, L. M. P.; MULASKI, L. F. S.; HESPANHOL, M. B.; MENDONÇA, R. C. S.; SANTOS, T. C.; SILVA, W. A. S.; NUNES, C. P. Combate à obesidade: estratégias comportamentais e alimentares. *Revista Caderno de Medicina Vol 2. N 2* (2019).
- GUIMARÃES-TEIXEIRA, E.; MACHADO, A. V.; LOPES NETO, D.; COSTA, L. S.; GARRIDO, P. H. S.; AGUIAR FILHO, W.; SOARES, R. S.; SANTOS, B. R.; CRUZ, E. A.; CONTRERA, M. A. Comorbidades e saúde mental dos trabalhadores da saúde no Brasil. O impacto da pandemia da COVID-19. *Ciência & Saúde Coletiva*, [S.L.], v. 28, n. 10, p. 2823-2832, out. 2023. <http://dx.doi.org/10.1590/1413-812320232810.10192023>
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 – POF. Rio de Janeiro, 2019.
- LEMES, A. B. K. P.; CARON, A.; SANTOS, J. S.; ALVARENGA, M. R.; ABREU, M. A. P.; AMADIO, M. B.; NOGUEIRA, S. F. B. Avaliação qualitativa das preparações oferecidas em um restaurante comercial self- service na cidade de São Paulo/SP. Iniciação - *Revista de Iniciação Científica, Tecnológica e Artística Edição Temática em Saúde e Bem-estar*. v. 7 n. 5, dez.2018.
- LIMA, S. C. C.; ALMEIDA, C. S.; COUTO, L. V. G.; SANTOS, J. L.; NUNES, M. I. L. B.; ARAÚJO, S. M.; MELO, P. K. M. A importância da Educação Alimentar e Nutricional como estratégia para idosos hipertensos: uma revisão integrativa. *Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento*, [S. l.] , v. 9, pág. e8010917832, 2021.
- LOBO, F. A. T. F.; SANTOS, M. A.; MONTES, L. T. P. Alergia Alimentar: um problema crescente. *Revista Saúde em Foco*, [S.L.], v. 8, n. 3, p. 39-53, 1 set. 2021. *Revista FSA*. <http://dx.doi.org/10.12819/rsf.2021.8.3.3>
- MATTAR, R.; MAZO, D.F.C. Intolerância à Lactose: Mudança de Paradigmas com a Biologia

Molecular. Revista da Associação Médica Brasileira. 56 (2), 230-6. 2010. <https://doi.org/10.1590/S0104-42302010000200025>

PALMEIRA, C. S.; MOTA, J. S.; PASSOS, N. A. C.; MUSSI, F. C. Padrão alimentar, comorbidades e grau de obesidade em mulheres em seguimento ambulatorial multiprofissional. Rev. baiana enfermagem; 34:e36203. Bahia, 2020.

PORTO, D. B.; ARRUDA, G. A.; ALTIMARI, L. R.; CARDOSO JÚNIOR, C. G. Autopercepção de saúde em trabalhadores de um Hospital Universitário e sua associação com indicadores de adiposidade, pressão arterial e prática de atividade física. Ciência & Saúde Coletiva, [S.L.], v. 21, n. 4, p. 1113-1122, abr. 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232015214.21682015>

ROSSETTI, F.; SILVA, M. V. Caracterização de eventos alimentares (refeições e petiscos) de acordo com a composição de alimentos e o grau de processamento industrial. Anais do IV encontro nacional de pesquisa em soberania e segurança alimentar, 2019, Goiânia. Anais eletrônicos. Campinas, Galoá, 2019.

SANTOS, J. C. S.; MORAES, D. M. A.; OLIVEIRA, T. R. S.. Análise do estado nutricional, consumo alimentar e fatores socioeconômicos em pré-escolares de uma creche. Research, Society And Development, [S.L.], v. 9, n. 2, p. 81922090, 1 jan. 2020.

SANTOS S. R. A. Avaliação Da Eficácia Terapêutica Da Administração Da Lactase Em Pacientes Com Intolerância À Lactose Através De Teste Respiratório. Monografia. Aracaju (Se): Departamento de Medicina, Universidade Federal De Sergipe. 2018. https://ri.ufs.br/bitstream/riufs/7443/2/S%C3%A9rgio_Ricardo_Alves_Santos.pdf.

SILVA, B. A.; OLIVEIRA, S. R. M.; FONSECA, F. R.; SILVA, J. F. M.; OLIVEIRA, M. S. Adequação às normas da RDC nº 216 em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar da rede estadual do Rio de Janeiro. Inter. Journ. Phys. Educ, Rio de Janeiro 2(1): e20200007, 2020.

TAVARES, C. L. C.; CESÁRIO, B. K. L.; PINHEIRO, I. O.; SAMPAIO FILHO, J. G.; FERNANDES, C. G.; CRUZ, A. M. G. S. Perfil epidemiológico da obesidade e sobrepeso nos últimos dez anos no Brasil. Contribuciones A Las Ciencias Sociales, [S.L.], v. 16, n. 11, p. 26899-26907, 17 nov. 2023. South Florida Publishing LLC.

RECEBIDO: 28/9/2024

REVISADO: 13/10/2024

ACEITO: 16/11/2024

PUBLICADO: 16/11/2024