

CONSUMO ALIMENTAR E RISCO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM FUNCIONÁRIOS DE SERVIÇOS GERAIS DE UMA UNIVERSIDADE DE ARACAJU-SE.

Felícia Adriana de Meneses Ferreira
Bárbara Antônia Ramos Maccione
Ingyrd August Soares da Costa
Me. Heriberto Alves dos Anjos - orientador (CRN: 057017)
Universidade Tiradentes, Aracaju, Sergipe, Brasil,
feliciaferreira@hotmail.com

INTRODUÇÃO: As doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) são doenças multifatoriais que se desenvolvem no decorrer da vida tais como: doenças cardiovasculares, respiratórias crônicas, renais, diabetes, câncer e outras. Os hábitos e escolhas alimentares estão diretamente ligados ao desenvolvimento desses tipos de doenças, sendo o consumo exacerbado de alimentos com alta densidade energética e baixa qualidade nutricional um dos principais fatores de risco. **OBJETIVO:** Avaliar o consumo alimentar e sua associação com Doenças Crônicas Não Transmissíveis dos funcionários de empresa terceirizada que atuam nos serviços gerais da Universidade Tiradentes. **METODOLOGIA:** Foi realizada a pesquisa de caráter transversal com 30 colaboradores terceirizados que atuam no setor de serviços gerais de uma faculdade particular. Após a elucidação e devidamente aplicação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foi feita a coleta de dados antropométricos a partir da aferição de peso, altura e circunferência abdominal, e acrescidas questões pessoais e patológicas. Os colaboradores foram entrevistados com a aplicação do questionário intitulado “Como está a sua alimentação”, proposto pelo Ministério da Saúde no Guia Alimentar para População Brasileira, com questões para avaliar o consumo energético, dos macro e micronutrientes e alguns fatores de risco para desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Traçou-se o perfil amostral a partir da tabulação dos dados e utilizou-se a frequência percentual (%) e média como tratamento estatístico. O consumo alimentar foi classificado em adequado e inadequado, de acordo com as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira. **RESULTADOS:** Após a coleta dos questionários constatamos que apenas 6 dos 30 funcionários apresentam algum tipo de DCNT, sendo a hipertensão presente em 13,3% (n=4) dos funcionários entrevistados, as outras morbidades foram diabetes e colesterol alto. Com relação a adequação da Circunferência Abdominal, encontrou-se inadequação de 86,66% para as mulheres e 13,33% para os homens. Quanto ao IMC, houve prevalência de sobrepeso em 40% do total de colaboradores. Conforme os grupos alimentares propostos pelo Guia Alimentar, o de maior inadequação foi o de Leites e derivados com 27 dos 30 funcionários relatando não consumirem ≥ 3 porções/dia. 80% dos funcionários utilizam nas preparações o Óleo Vegetal e apenas 10% do funcionários afirmam realizar as 6 refeições diárias. Contrariando os resultados anteriores, a maioria dos funcionários relataram consumir “raramente ou nunca” frituras, salgadinhos fritos ou em pacotes, carnes salgadas, hambúrgueres, presuntos, embutidos e doces de qualquer tipo. **CONCLUSÃO:** A partir da avaliação antropométrica observou-se um elevado grau de inadequação da circunferência abdominal dos funcionários, além de sobrepeso. Isto somado ao consumo alimentar, que também se mostrou inadequado na maioria dos itens questionados, são fatores de risco para o desenvolvimento destas morbidades. Por tanto, é necessário intervenções com ênfase na Educação Nutricional para este grupo.

PALAVRAS-CHAVES: estado nutricional, hábitos alimentares, doença crônica.