



GRUPO TEMÁTICO 31

ALIMENTOS, DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

Adriana de Sousa Lima (UNINASSAU-PB)

Keila Cristiane Batista Bezerra (UNIFSA)

Rayana Rodrigues da Silva (UFPI)

RESUMO

O Grupo Temático (GT) intitulado **Alimentos, Dietética e Nutrição** têm como preocupação e objeto de trabalho o estudo das características, propriedades e composição química de alimentos, nutrientes e não-nutrientes, incluindo preparações e novos alimentos desenvolvidos, além de seus efeitos no estado nutricional, processos bioquímicos, genéticos e metabólicos em seres humanos e modelos experimentais. Bem como, as transformações ocorridas no seu processamento, distribuição e consumo, identificando o valor nutritivo, a segurança e a funcionalidade dos alimentos, assim como criar e avaliar a estrutura de alimentos destinados a intervenções nutricionais, aumentando sua aceitabilidade e agregando valor a matérias-primas com potencial valor nutritivo ou funcional. Destaca-se também o interesse em aproximar os pesquisadores dessa ampla linha de pesquisa, viabilizando o compartilhamento e parcerias quanto aos conhecimentos atuais na área e propiciar momentos de discussão e ampliação de conhecimentos científicos aos discentes, como também incentivar a busca pela pesquisa. Nessa perspectiva o referido GT traz como propostas: atuar com a socialização entre pesquisadores e discentes iniciantes na pesquisa proporcionando conhecimentos; viabilizar momentos de discussão e aperfeiçoamento das metodologias de pesquisa na área; incentivar os discentes sobre a importância de ser pesquisador e colaborar para melhoria da sociedade; promover divulgação da pesquisa científica na área e discussão sobre temas, como: alimentação e nutrição em sua interface com as Ciências Humanas e Sociais; agenda regulatória em alimentação e nutrição; alimentação e contemporaneidade; alimentação, nutrição e sustentabilidade; ambiente alimentar; nutrição e estado nutricional; alimentação, nutrição e metabolismo; soberania e segurança alimentar e nutricional; alimentos, composição química e genética; alimentos, nutrição e modelo experimental; alimentação e análise sensorial; promoção da alimentação adequada e saudável; relação público-privado em alimentação e nutrição; sistemas alimentares; vigilância alimentar e nutricional; incentivar discussão tendo em consideração os princípios da segurança alimentar considerando as diversidades culturais regionais, sociais e ambientais no exercício da profissão; identificar estratégias de segurança alimentar

disponíveis, a funcionalidade dos alimentos e criar e avaliar a estrutura de alimentos destinados a intervenções nutricionais; implantar ações de vigilância alimentar e nutricional na comunidade, compreendendo a aceitabilidade e agregação do valor nutritivo ou funcional dos alimentos dentro dos objetivos acima propostos. As apresentações ocorrerão no dia 07 de outubro de 2023, de forma REMOTA, através da Plataforma Blackboard, na sessão, de 14 às 18h. O GT só será ofertado se apresentar no mínimo 5 trabalhos aprovados e serão no máximo 10 trabalhos selecionados. Cada sessão de apresentação terá duração máxima de até 120 minutos. A ordem, tempo de apresentação e a seleção dos trabalhos serão organizados e avaliados pelos membros da comissão organizadora do GT Alimentação, Dietética e Nutrição e o melhor trabalho será indicado, observando a sua relevância, mérito e originalidade. O funcionamento do GT será remoto com apresentações de trabalhos de forma virtual.

Palavras-chave:

Alimentação, nutrição, saúde.

ABSTRACT

The Thematic Group (GT) entitled Food, Dietetics and Nutrition has as its concern and object of work the study of the characteristics, properties and chemical composition of foods, nutrients and non-nutrients, including preparations and new developed foods, in addition to their effects on the state nutrition, biochemical, genetic and metabolic processes in humans and experimental models. As well as the transformations that occurred in its processing, distribution and consumption, identifying the nutritional value, safety and functionality of foods, as well as creating and evaluating the structure of foods intended for nutritional interventions, increasing their acceptability and adding value to raw materials. raw materials with potential nutritional or functional value. Also noteworthy is the interest in bringing researchers closer to this broad line of research, enabling sharing and partnerships regarding current knowledge in the area and providing moments of discussion and expansion of scientific knowledge to students, as well as encouraging the search for research. In this perspective, the aforementioned GT brings the following proposals: to act with the socialization between researchers and students who are new to research, providing knowledge; enable moments of discussion and improvement of research methodologies in the area; encourage students about the importance of being a researcher and collaborating for the improvement of society; promote dissemination of scientific research in the area and discussion on topics such as: food and nutrition in its interface with the Human and Social Sciences; regulatory agenda in food and nutrition; food and contemporaneity; food, nutrition and sustainability; food environment; nutrition and nutritional status; food, nutrition and metabolism; food and nutrition sovereignty and security; food, chemical and genetic composition; food, nutrition and experimental design; food and sensory analysis; promotion of adequate and healthy food; public-private relationship in food and nutrition; food systems; food and nutrition surveillance; encourage discussion taking into account the principles of food safety considering regional cultural, social and environmental diversities in the exercise of the profession; identify available food safety strategies, the functionality of foods and create and evaluate the structure of foods intended for nutritional interventions; implement food and nutritional surveillance actions in the community, including the acceptability and aggregation of the nutritional or functional value of foods within the objectives proposed



above. The presentations will take place on October 7, 2023, REMOTE, through the Blackboard Platform, in the session, from 2 pm to 6 pm. The GT will only be offered if you present at least 5 approved papers and a maximum of 10 papers will be selected. Each presentation session will have a maximum duration of up to 120 minutes. The order, time of presentation and selection of works will be organized and evaluated by the members of the organizing committee of the WG Food, Dietetics and Nutrition and the best work will be indicated, observing its relevance, merit and originality. The working of the GT will be remote with presentations of works in a virtual way.

Key words

Food, nutrition, health.

DADOS DO GRUPO TEMÁTICO 31

DATA DE REALIZAÇÃO: 7 DE OUTUBRO DE 2023

LOCAL: ANEXO II DO UNIFSA

Av. Prof. Valter Alencar, 855 - São Pedro, Teresina - PI, 64019-625

GT 31 - ALIMENTOS, DIETÉTICA E NUTRIÇÃO

ÁREA DO CONHECIMENTO:

	Ciências Humanas
	Ciências Sociais Aplicadas
	Ciências Exatas e Tecnológicas
X	Ciências Biológicas e da Saúde

Realização do GT:

	Presencial
X	Remoto
	Híbrido

MEMBROS DA COORDENAÇÃO DO GT

COORDENADOR(A) DO GT

Nome do/a proponente



Adriana de Sousa Lima

Dados acadêmicos(Resumo com as principais titulações e vínculos institucionais)

Nutricionista formada pela Universidade Federal do Piauí (UFPI). Possui Mestrado e Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela UFPB (Universidade Federal da Paraíba). Foi bolsista do Programa de Pós doutoramento da CAPES (PNPD/CAPES) também pelo Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos na UFPB. Atualmente, é professora em instituição de ensino da rede privada, ministrando aulas nos cursos de graduação em Nutrição, Gastronomia, Biomedicina e Farmácia, como também orientadora de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) e Projetos de Iniciação Científica (PIC) pela instituição de ensino UNINASSAU- João Pessoa, na Paraíba. Atua como revisora convidada na Revista PrincipiaFPB (revistaprincipia@ifpb.edu.br). Atuando na área de Nutrição Clínica com atendimento em consultório.

Para acessar o meu CV entrar nesse endereço: <http://lattes.cnpq.br/6427036205323113>

Principal e-mail

adrianalima.nutri15@gmail.com

COORDENADOR(A) DO GT

Nome do/a proponente

Keila Cristiane Batista Bezerra

Dados acadêmicos(Resumo com as principais titulações e vínculos institucionais)

Nutricionista formada pela Universidade Federal do Piauí. Especialista e Mestre em Alimentos e Nutrição pela Universidade Federal do Piauí. Atualmente professora e pesquisadora do Centro Universitário Santo Agostinho; membro do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição-NDE e supervisora de estágios nas áreas do social e institucional (UAN).

Principal e-mail: keilinhanut@gmail.com

COMENTARISTA (*)

Nome do/a proponente: Rayana Rodrigues da Silva



Dados acadêmicos(Resumo com as principais titulações e vínculos institucionais)

Nutricionista formada pelo Centro Universitário Santo Agostinho. Especialista em Nutrição Clínica, Hospitalar e ambulatorial. Mestranda em Alimentos e Nutrição pela Universidade Federal do Piauí. Atua na pesquisa com doença renal crônica, inflamação e estresse oxidativo. Participou do membro editorial da Editora Científica Atlântica (Revista Nutrição Brasil). Foi co-orientadora de trabalho de conclusão de curso.

Principal e-mail: rayanna.rodrigues08@gmail.com

COMENTARISTA (*)

Nome do/a proponente: Tatiele Castelo de Oliveira

Dados acadêmicos(Resumo com as principais titulações e vínculos institucionais)

Nutricionista formada pelo Centro Universitário Santo Agostinho. Especialista em Nutrição Clínica, Hospitalar e Ambulatorial. Mestranda em Alimentos e Nutrição pela Universidade Federal do Piauí. Participou do membro editorial da Editora Científica Atlântica (Revista Nutrição Brasil). Foi co-orientadora de trabalho de conclusão de curso. Atua na área de atendimentos nutricionais de forma presencial, domiciliar e remota.

Principal e-mail: oliveirac.tatiele@gmail.com

