



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2020: XVI SALÃO DE ENSINO DA UFRGS
<b>Ano</b>	2020
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Análise do consumo alimentar em contexto de pandemia de estudantes do curso de nutrição da UFRGS
<b>Autores</b>	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
<b>Orientador</b>	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 Nascimento<sup>1</sup>, Bruna Oliveira de Vargas<sup>2</sup>, Patrícia Fagundes da Silva<sup>3</sup>, Angela Lautert Monteiro<sup>4</sup>, Maria Luisa Serrano Beltran Borges<sup>5</sup>, Gabriela Tassoni da Silva<sup>6</sup>, Arthur Moyses<sup>7</sup>

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.