

0897 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO DE BOTUCATU - Renan Gonçalves Bertholini Vericondo (Instituto de Biociências de Botucatu, Unesp, Botucatu), Camila Marcato Belli (Instituto de Biociências de Botucatu, Unesp, Botucatu), Fernanda Giarola Pereira (Instituto de Biociências de Botucatu, Unesp, Botucatu), Luiza Cristina Godim Domingues Dias (Instituto de Biociências de Botucatu, Unesp, Botucatu), Renata Maria Galvão de Campos Cintra (Instituto de Biociências de Botucatu, Unesp, Botucatu) - renanvericondo@gmail.com.

Introdução: A educação alimentar busca inclusão e mudanças no comportamento e deve ser incluída entre as atividades de prevenção e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis. Dados epidemiológicos indicam que hipertensão, doenças cardiovasculares, diabetes e obesidade, enfermidades diretamente relacionadas à nutrição e alimentação, são cada vez mais prevalentes entre a população de diferentes faixas de idade e condições sócio-econômicas. Este quadro indica a necessidade de ações em saúde pública que visem educar e orientar a população para hábitos de saudáveis, incluindo orientação nutricional e educação alimentar. **Objetivos:** O objetivo é a educação alimentar para a população do município de Botucatu por meio de oficinas, abordando os temas: alimentação saudável; manipulação e higiene dos alimentos; alimentos funcionais, uso das partes não convencionais dos alimentos (cascas, talos, folhas em preparações culinárias de baixo custo. Desta forma, é incentivado o reaproveitamento de alimentos e alimentação saudável. **Métodos:** Estudantes do Curso de Nutrição da UNESP, com o auxílio de material educativo do SESI, ministraram oficinas de preparações culinárias saudáveis e de baixo custo, adequadas à população. A realização das receitas ocorreu no Laboratório de Nutrição e Dietética do Instituto de Biociências de Botucatu, e em Entidades Sociais com condições físicas adequadas. As atividades eram realizadas semanalmente com grupos de 5-15 participantes e elaboração preparações saudáveis indicando aspectos de manipulação com higiene dos alimentos e características nutricionais e funcionais dos alimentos selecionados para as preparações culinárias. Durante o desenvolvimento destas, eram abordados tópicos em Educação Nutricional, Técnica Dietética e Microbiologia de Alimentos. Ao término de cada oficina, era entregue por escrito as preparações desenvolvidas para os participantes, havendo degustação das mesmas. Dentre as receitas elaboradas, destacam-se “Bolo Nutritivo de Abobrinha”, “Bolo Especial de Berinjela”, “Suco da Horta”, “Suco Licopeno”, “Creme de Cenoura com Talos” e “Torta Prática de Arroz”. **Resultados:** O projeto em continuidade teve início em 2010, quando atingiu mais de 100 indivíduos de diferentes faixas etárias, com predominância do sexo feminino. Em 2011, espera-se número semelhante. Embora ainda incompleto, observou-se que em todas as atividades realizadas, os participantes compreenderam como tornar suas refeições mais nutritivas através do uso de partes não convencionais dos alimentos em preparações culinárias e de baixo custo, conscientizando-se da importância da alimentação saudável na prevenção de doenças e promoção de saúde.