



## CONHECIMENTO DE GRADUANDOS EM NUTRIÇÃO A RESPEITO DO GLÚTEN

Jefferson Braga (IESP)  
jeffersonbraga03@gmail.com  
Juliene Oliveira (IESP)  
Roberta Farias (IESP)  
Giselle Medeiros (IESP)  
giselemedeirosacs@gmail.com

### RESUMO

O glúten é uma proteína presente naturalmente em muitos cereais como o trigo, o centeio, a cevada e em seus derivados. Em algumas pessoas o glúten pode ficar aderidos a parede do intestino causando um processo inflamatório onde, como resposta imunológica, os anticorpos vão tentar retirar o glúten das paredes do intestino, retirando além do glúten todos os nutrientes que estão ali presos, irritando as microvilosidades do intestino- doença celíaca. O presente trabalho teve como objetivo averiguar o conhecimento de graduandos em nutrição a respeito do glúten. Foi aplicado um questionário com alunos do 1º e 2o período do curso de nutrição de uma faculdade particular de João Pessoa – PB e comparar o conhecimento prévio dos alunos ao iniciarem o curso (1o período) com os alunos mais avançados (2º Período) do curso sobre o tema. Embora cerca de 81% do 1o período de nutrição afirmarem saber o que é glúten, 54,3% souberam identificar o conceito e apenas 26% a qual grupo pertence o glúten. Enquanto no 2o Período, 91% da turma souberam responder o conceito de glúten e 100% da turma identificaram o grupo pertencente, mas o mesmo não aconteceu sobre a doença celíaca. Quando questionados se conhecem a doença, 83% da turma do 2o período afirmaram que sim, apenas 33% acertaram a classificação, que seria o correto. No 1º período cerca de 70% afirmaram não conhecer a doença celíaca e apenas 13% souberam classificar a doença embora 43% conseguiram relacionar o glúten com a doença celíaca. Alimentos como o pão (1o período - 82% / 2o Período - 91%), achocolatado (2o Período -75%) e refrigerante (2o Período - 83%) foi facilmente identificado a presença de glúten pelos alunos enquanto que caldo de carne (1º período -10%), molho para salada (1o período -8,7% 2o Período -0%) e batata chips (1o período - 13%) teve uma grande redução devendo-se ser mais aprofundado nas aulas questões como os benefícios do glúten (controle da glicemia e triglicerídeos) quando consumido de forma equilibrada e principalmente a diferença entre intolerância, alergia e a doença celíaca, que vem tendo um aumento considerável no número de casos confirmados nos últimos anos principalmente em crianças e idosos. Concluiu-se que o conhecimento prévio sobre o glúten e a doença celíaca dos alunos ao iniciarem o curso de nutrição não são satisfatórios, mas que com o avançar das disciplinas o conhecimento é adquirido de forma parcial.

**Palavras-chave:** Glúten. Doença celíaca. Nutrição.