

Prezado leitor,

O Instituto Brasileiro de Capacitação, Desenvolvimento e Gestão Profissional é uma organização destinada ao ensino, pesquisa, desenvolvimento e projetos destinados à saúde e administração.

Dando continuidade ao sucesso no empreendimento de seu *International Journal of Health Management Review*, apresenta ao leitor cinco trabalhos de pesquisadores de múltiplas áreas de atuação e duas seções que explicitam sugestões de leitura e agenda de eventos.

Inicia-se com o trabalho **“AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO FORNECIDA EM UMA UNIDADE DO SISTEMA PRISIONAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS”** de autoria de Camila Pereira de Souza · Este estudo teve como objetivo avaliar a qualidade nutricional fornecida em uma unidade do sistema prisional do estado de Minas Gerais. Estudo em caráter retrospectivo, descritivo, com abordagem qualitativa, composto por 15 cardápios. A análise dos cardápios foi realizada com auxílio de um programa editor de planilhas, onde foram analisados o valor calórico total e a porcentagem de carboidrato, proteína e lipídeos, fibras, cálcio, ferro, vitamina C e vitamina A.

O segundo artigo, **"SUPLEMENTAÇÃO DE HORMÔNIO DO CRESCIMENTO OU ZINCO NO CRESCIMENTO DE CRIANÇAS NÃO EUTRÓFICAS: SÍNTESE DE EVIDÊNCIAS PARA TOMADA DE DECISÃO ESTRATÉGICA NA GESTÃO EM SAÚDE"** é dos autores Clariana Pacci Moreira dos Santos, Vanessa Fernandes Coutinho, Renato Ribeiro Nogueira Ferraz, Francisco Sandro Menezes Rodrigues. Trata-se de uma revisão da literatura com síntese de evidências, com artigos sobre a comparação entre os efeitos do hormônio do crescimento GH e zinco no crescimento de crianças não eutróficas. Síntese de evidências: ao se comparar a capacidade de ambos os métodos de diferenciação o hormônio GH é um tratamento em longo prazo podendo levar à altura adulta dentro do esperado e a suplementação do zinco atua diretamente no hormônio GH já produzido pela criança obtendo resultados diferentes pois depende da resposta de cada organismo.

Os autores Luciana Pereira Rocha da Silva, Vanessa Fernandes Coutinho, William Malagutti, Francisco Sandro Menezes Rodrigues, Renato Ribeiro Nogueira Ferraz apresentam o trabalho **" A SISTEMÁTICA DOS EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE GLUTAMINA NA SÍNDROME DO INTESTINO CURTO COMO ELEMENTO DE GESTÃO NA ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA: SÍNTESE DE EVIDÊNCIAS"**. Nesse estudo, foi concluído que o uso de glutamina melhora o papel protetor da barreira intestinal, além de aumentar a vida dos tecidos da musculatura intestinal.

O artigo de Giovana Ferreira Caetano Alves e Anderson Sena Barnabé intitulado **"AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DE SÓDIO EM SALSICHAS INDUSTRIALIZADAS COMERCIALIZADAS EM UM HIPERMERCADO DE CAMPINAS - SP POR MEIO DA ANÁLISE DO RÓTULO"**, mostra que das treze marcas avaliadas, onze (84,6 %)

atenderam ao acordo estabelecido em que para cada 100g de salsicha, a concentração de sódio fosse de no máximo 1120 miligramas (mg) e nenhuma apresentou em sua porção de 50 gramas a condição de “não contém”, “muito baixo” e “baixo” em sódio de acordo com a legislação. Conclui-se que a grande maioria dos rótulos de salsichas industrializadas avaliados, atendem a meta de redução de sódio para o ano de 2017. Porém, pouco mais da metade das marcas de salsicha avaliadas apresentam valores de sódio acima do considerado “rico” pela classificação do Ministério da Saúde. Portanto, a população deve ser educada e estimulada pelos profissionais da saúde a realizar leitura dos rótulos alimentares para o desenvolvimento de melhores escolhas no momento da compra de itens alimentícios.

O quinto artigo "**QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO CONSUMO DE PESCADO CRU NA CULINÁRIA JAPONESA: SÍNTESE DE EVIDÊNCIAS**" é de autoria de Michely Calixto Olivetto, Renato Ribeiro Nogueira Ferraz, diz que a literatura demonstra que o pescado na sua forma crua pode se tornar um veículo de microrganismos como: *E. coli*, *Salmonella spp.*, *S. aureus*, *vibrio spp.* e principalmente a *coliformes termotolerantes*. Deste modo, é fundamental que os manipuladores tenham consciência da necessidade das boas práticas em todos os processos da cadeia de produção, principalmente quando o alimento não passa pela etapa de cocção, aonde ocorre a redução dessa carga microbiana, que pode multiplicar quando exposto a temperatura ambiente por muito tempo.

Após apresentar os **cinco** trabalhos que compõem a seção de artigos desta edição, trazemos mais uma vez as “sugestões de leitura” e eventos do próximo semestre.

Boa leitura!

Por fim, na seção “agenda de eventos”, listamos quatro eventos do primeiro semestre de 2017 relacionados à área de Nutrição, são eles: Ganepão 2018: 8º ICNO/CBNC - International Conference of Nutritional Oncology / Congresso Brasileiro de Nutrição em Câncer e 2º NEXSA - Congresso Internacional de Nutrição, Exercício e Saúde

Chennyfer Dobbins Abi Rached

Editora científica